

I risultati di uno studio curato da Università di Pollenzo, Comune e Ascom sul settore a Bra

Dal delivery all'innovazione digitale "Ristoranti e negozi, così si riparte"

IL CASO

CRISTINA BORGOGNO
BRA

Un anno nero. Difficile usare mezzi termini. Ma anche un anno di nuove esperienze (in parte esperimenti), che hanno messo in luce una straordinaria capacità di adattamento e l'evolversi di competenze - soprattutto digitali - a un ritmo impensabile nel mondo di prima, per cercare di star dietro a una pandemia in cui siamo ancora pesantemente coinvolti. Sono queste, in sintesi, le conclusioni della ricerca su «L'impatto dell'emergenza Covid sul commercio alimentare e la ristorazione a Bra», realizzata dall'Università

di Scienze gastronomiche e presentata ieri in streaming dall'Ateneo di Pollenzo, insieme con i due partner, il Comune e l'Ascom braidesi. Attraverso questionari, interviste in profondità e lavoro di osservazione su 20 attività alimentari e 10 di ristorazione, un team di studenti della laurea magistrale in Food Innovation&Management, guidati dal ricercatore di Antropologia culturale Michele Filippo Fontefrancesco, racconta le principali trasformazioni innescate dall'emergenza sanitaria nel campo del piccolo commercio alimentare di Bra, con i suoi 30 mila abitanti ma anche con la fama di capitale di [Slow Food](#). Secondo quanto osservato, «dopo che il primo lockdown ha dato nuova centralità al tessuto delle botteghe cittadine, nell'esta-

te le dinamiche di consumo sono tendenzialmente tornate alla normalità - ha spiegato Fontefrancesco -. Per cogliere le nuove opportunità dei cambiamenti in atto, il settore della ristorazione, tra i più colpiti, specie nella fascia medio-alta, deve riformulare la strategia di impresa facendo tesoro di quanto imparato di corsa nel 2020. In particolare sulla digitalizzazione. In questo quadro, Bra è già una città in trasformazione, innovativa».

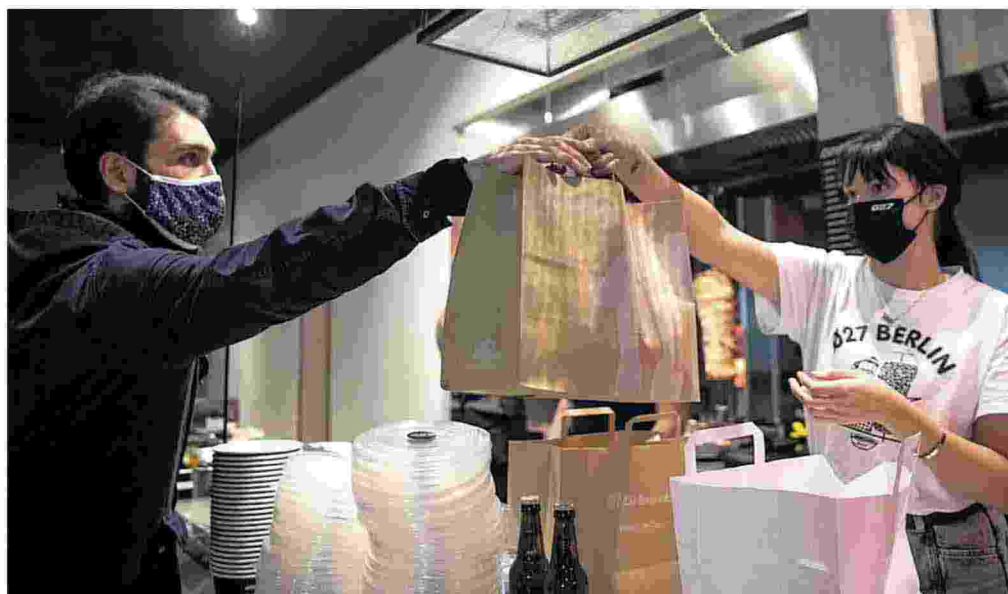
Esempio virtuoso

Esempio virtuoso di collaborazione tra pubblico e privato, nei mesi più bui della pandemia in città sono nate realtà come l'App Tutaca e le attività hanno fatto ricorso a strategie digitali, e-commerce e comunicazione.

«Il tema è l'innovazione nel piccolo commercio - commenta il direttore Ascom, Luigi Barbero -. Lo studio è una base per riorientarci sulla digitalizzazione che, come Ascom, abbiamo intrapreso da tempo».

Un ruolo chiave avrà il servizio, vedi il successo del delivery e la consegna a domicilio. «La collaborazione tra chi vende e chi acquista ha recuperato valore - fa notare Silvio Barbero, vice presidente Unisg -. La rete del piccolo commercio offre umanità. Anche attraverso l'evoluzione tecnologica». Per il sindaco Gianni Fogliato «questa ricerca è un'occasione per continuare, con il lavoro di squadra, a supportarci nel presente ed essere più forti nel futuro nell'ottica di potenziare il commercio di vicinato». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Fra i servizi sperimentati in questo anno di pandemia per i ristoranti c'è il delivery

FILIPPO FONTEFRANCESCO
RICERCATORE
DI ANTROPOLOGIA CULTURALE



Il primo lockdown ha dato nuova centralità al tessuto delle botteghe cittadine

Il settore della ristorazione deve riformulare la strategia di impresa facendo tesoro dell'esperienza