Ascom, Frosio confermata presidente dei ristoratori bergamaschi

petronilla-frosio-13c0f6d9

Petronilla Frosio è stata confermata **presidente del Gruppo ristoratori dell'Ascom** per il terzo mandato. Titolare del ristorante Posta di Sant'Omobono Terme e del Petronilla Hotel in città, esponente di una blasonata famiglia di ristoratori, componente del Consiglio camerale ed ambasciatrice per Bergamo di East Lombardy, la Regione Europea della Gastronomia 2017, l'imprenditrice è affiancata da un **Consiglio direttivo** rinnovato con cinque nuovi ingressi e sette conferme. Vicepresidente è stato nominato **Gigi Pesenti** dell'Osteria Al Gigianca di via Broseta a Bergamo, già consigliere. Le new entry, in gran parte giovani, sono **Ivano Gelsomino** del ristorante Selva di Clusone, **Serena Maffioli** della Trattoria Da Norberto ad Albegno di Treviolo, **Andrea Cadei** della Trattoria Da Nano di Foresto Sparso, **Carla Mangili** del ristorante pizzeria Giardino di Villa d'Almé e **Giuseppe Cereda** di Cucina Cereda di Ponte San Pietro. Confermati **Romina Bolognini** (Trattoria Bolognini, Mapello), **Federico Bruno** (La Caprese, Mozzo), **Cristian Iuliano** (I sapori... di terra e mare, Bergamo), **Massimo Moioli** (Villa Cavour, Bottanuco), **Diego Pavesi** (Albergo Della Torre, Trescore Balneario) e **Roberto Proto** (Il Saraceno, Cavernago).

Il settore a Bergamo continua a crescere. A fine 2016 ristoranti, pizzerie e trattorie hanno superato quota 1.200 (1.212), con un **incremento del 3,7%** rispetto allo stesso periodo del 2015, quando il totale si attestava a 1.169. In città l'incremento è superiore, si è passati in un anno da 180 a 192 insegne di ristorazione (+6,7%). Negli ultimi cinque anni il trend provinciale rispecchia quello nazionale. Nel 2012 le attività erano 1.029 per una crescita del 17,8%. A Bergamo il valore è quasi doppio (+34,3%), nel 2012 il settore contava infatti 143 imprese.

"Stanno cambiando le abitudini - commenta Frosio - e si mangia sempre più spesso fuori casa. Si fanno avanti **proposte e formule diverse**, dalla ristorazione etnica alle grandi catene con locali da 200/300 coperti, ma ci sono anche ragazzi, con esperienze significative, che hanno scelto di mettersi in gioco e di aprire il loro primo ristorante. Il settore si sta diversificando e va bene perché sta crescendo anche il turismo ed abbiamo bisogno di un'offerta sempre più varia, per prezzi, prodotti e

tipo di cucina".