Gambero Rosso, al via i corsi per diventare manager in enogastronomia

La passione non basta, servono anche le base teoriche. E, soprattutto, occorre saper vendere. Ecco che, con questi presupposti, partono al **Gambero Rosso** il 9 febbraio i corsi di formazione rivolti alle aziende under 40 della **Confagricoltura**; sei giornate, 4 a febbraio e 2 a marzo, per valorizzare competenze gestionali, comunicative e strategiche in vari comparti dell'agroalimentare, necessarie per crescere e internazionalizzarsi. "Oggi occorre imparare a leggere la situazione economica, i trend e le prospettive, valutando la propria attività", spiega il presidente dei giovani di Confagri **Raffaele Maiorano**, alla presentazione della "scuola" con il Gambero Rosso e Enapra, l'ente di formazione di Confagri. Il corso rivolto fino a 25 partecipanti, riguarderà il controllo di gestione nel business dell'enogastronomia, la pianificazione, l'organizzazione di fiere e internazionalizzazione, l'ottimizzazione delle risorse, le relazioni con i soggetti istituzionali e di mercato e si svolgeranno nella Città del Gusto di Roma. "Vogliamo dare una risposta sistematica alle esigenze di competitività che agricoltura e agroalimentare italiano richiedono - spiega il presidente di Gambero Rosso, **Paolo Cuccia** - i prodotti di maggiore qualità e le imprese meglio attrezzate hanno solide opportunità di sconfiggere la crisi dei consumi ma anche di beneficiare della crescita di domanda internazionale che sta dimostrando di non avere limiti, visto gli ultimi dati dell'export del settore; da qui l'alleanza tra il mondo della produzione che fa riferimento a Confagri e il Gambero Rosso nel campo della formazione. Bisogna non solo saper vendere quello che si produce - conclude - ma anche sapere a quale prezzo farlo, conoscere i mercati e le loro preferenze".