

Ristoranti e bistrot lancio in periferia ora nasce la mappa del "franchising Roma"

L'assessorato del vicesindaco Nieri finanzierà locali aperti dai giovani dei centri di formazione professionale

PAOLO BOCCACCI

BOTTEGHE, ristoranti, bar, bistrot sociali. Luoghi che avranno una caratteristica fondamentale, un marchio di qualità "Roma". E a caratterizzare questa specie di "franchising comunale" saranno criteri precisi. Perché arriveranno alla fine di una filiera che parte dai nove Centri di Formazione Professionale e in particolare da quelli che preparano ristoratori, cuochi e barman, per approdare in periferia. A lanciare l'iniziativa è il vicesindaco e assessore alle Periferie Luigi Nieri, che punterà anche sui finanziamenti dell'Autopromozione Sociale.

Nel caso della ristorazione, dei bar e dei bistrot si andrà dall'attenzione ai prodotti del territorio a km 0 al biologico e al rispetto dell'ambiente attraverso l'uso di materiali bio-

degradabili o di strutture a basso impatto ambientale. Ma la caratteristica fondamentale dovrà essere quella della promozione della socialità. Dovranno essere luoghi aperti, di incontro per le comunità nei quartieri. Girando molto nelle periferie romane e confrontandosi con i cittadini, l'assessorato ha raccolto tante testimonianze che indicano nella mancanza proprio di locali come quelli sopra descritti una ferita nei quartieri.

Se un giovane imprenditore non trova opportunità per aprire luoghi del genere in periferia, sarà il Comune a incoraggiarlo. Gli strumenti ci sono già tutti. L'assessorato alle Periferie sta infatti lavorando a un progetto di "filiera comunale" che metta a sistema gli strumenti formativi dei Centri di Formazione Professionale, i progetti di inserimento la-

vorativo e, attraverso l'Autopromozione nelle periferie, lo start up di impresa. Quello della ristorazione, anche con progetti mirati all'inserimento lavorativo dei ragazzi formati nei Centri comunali, è uno dei primi progetti a cui si sta lavorando. Malgrado la scarsità dei fondi a disposizione, saranno infatti premiati gli interventi che puntano alla creazione di luoghi di aggregazione.

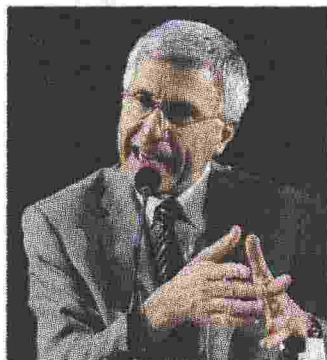
La seconda fase dell'operazione prevede l'inserimento dei luoghi creati attraverso questi progetti di filiera comunale in una specifica mappa generale che illustri le caratteristiche e le potenzialità delle offerte della ristorazione nelle periferie romane.

«Esistono già molte strutture di eccellenza nell'ambito della ristorazione nell'hinterland e noi vogliamo crearne al-

tre di qualità» spiega Nieri «lavorando in stretta collaborazione con l'assessorato alla Roma Produttiva di Marta Leonori, magari nelle periferie più estreme, aree che offrano anche una possibilità di riscatto ai nostri giovani. Le attività commerciali sono le tante luci che si possono accendere per illuminare e rendere più vive le zone meno centrali di Roma». «Quando andrà a sistema questo discorso» conclude il vicesindaco «verrà poi reinserito nella cornice dei nuovi itinerari culturali, archeologici e paesaggistici in periferia, pensati per valorizzare le zone meno conosciute della nostra città, ai quali stiamo già lavorando in collaborazione con l'assessorato alla Cultura e che saranno pronti in coincidenza con il prossimo Giubileo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA





“Il Comune valorizzerà
degli itinerari
anche gastronomici
per il Giubileo”

LA SFIDA

Il vicesindaco e assessore
alle Periferie Luigi Nieri