

Convivialità, sostenibilità e innovazione i temi di questa settimana edizione. In mostra le imprese del settore food. Domani tavola rotonda

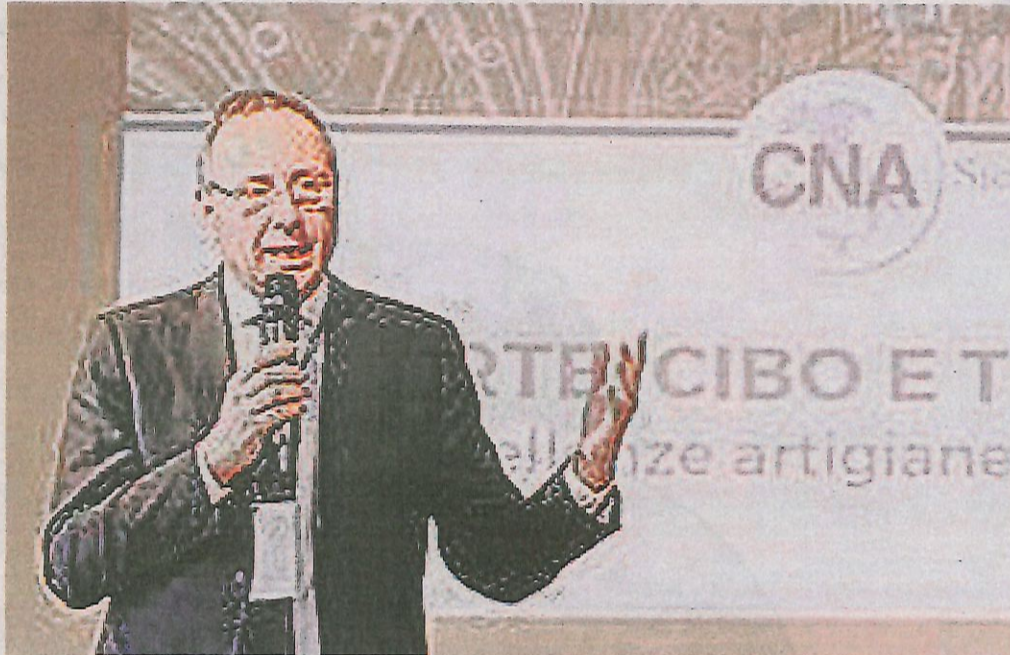
Cucina italiana nel mondo, Cna di Siena a Parigi

Le produzioni di eccellenza protagoniste di un'intera settimana all'insegna del buon gusto e delle tradizioni

SIENA

La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è un appuntamento annuale sulla tradizione culinaria italiana all'estero. Da ieri e fino al 20 novembre infatti si terrà in tutto il mondo l'attesa settimana edizione. Un'occasione importante per promuovere i prodotti di eccellenza e dare occasioni di visibilità alle imprese italiane. Il tema portante della manifestazione di questo anno è: "Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del Pianeta". Una vetrina per l'Italia e il gusto italiano nel mondo, che Cna Siena ha colto mettendo al centro di una settimana dedicata alla città di Siena e ai suoi piatti tipici le proprie imprese del settore food. L'iniziativa, coordinata dal Consolato Italiano a Parigi, vuole promuovere le tradizioni culinarie italiane e la conoscenza enogastronomica come tratto distintivo dell'identità e della cultura italiana. Quest'anno, per questo importante evento è stata scelta Siena e, con il patrocinio del Comune, le produzioni di eccellenza saranno protagoniste di un'intera settimana all'insegna del buon gusto e delle tradizioni. È stato attivato un gemellaggio tra la scuola di cucina Tirel di Parigi e la scuola Artusi di Chianciano Terme e 20 ragazzi dell'istituto cucineranno per tutta la settimana nel ristorante della scuola Tirel piatti senesi realizzati con prodotti senesi. Le iniziative di quest'anno hanno come tema Con-

Eccellenze senesi in vetrina
Il Direttore Generale di Cna Siena Alessandro Brilli e il manifesto della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo in corso da ieri a Parigi



Settimana
della cucina
Italiana
nel Mondo

Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del pianeta

#italiantaste

14 | 20 novembre

vivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tu-

Venti studenti al gemellaggio

Tra la scuola francese Tirel e la Artusi di Chianciano Terme

tela del pianeta. Cna Siena ha collaborato quest'anno con l'Istituto di Cultura Ita-

liana e con il Consolato Generale d'Italia per la Francia alla realizzazione di un programma che permetta di scoprire la tradizione culinaria italiana autentica senese. Nella giornata di domani 16 novembre Cna Siena parteciperà ad un'importante tavola rotonda con i propri produttori locali. "Si tratta di un'occasione importante e di una vetrina che permette alle nostre im-

prese di presentarsi proprio in rappresentanza delle qualità e del saper fare che sono i principi portanti delle nostre produzioni artigianali. - ha dichiarato il Direttore Generale di Cna Siena Alessandro Brilli -. In questa settimana presentiamo la nostra cinta senese, i nostri pecorini ma anche vino e naturalmente i dolci tipici senesi. Come Cna crediamo molto nella promo-

zione all'estero delle piccole produzioni di eccellenza che possono rappresentare nicchie sconosciute ma con grandi potenzialità e opportunità di mercato". Enogastronomia, cultura, ma anche turismo e arte sono alcuni tra i settori che contribuiranno alla promozione delle eccellenze italiane nel mondo e Cna sta lavorando perché i propri associati non perdano nessu-

na occasione di sviluppo delle proprie imprese e di promozione dei propri prodotti. Lo stretto coordinamento tra Cna Siena, il Comune di Siena, dell'Ambasciata con la rete consolare e soprattutto le imprese produttrici ha permesso di presentare questa settimana le eccellenze enogastronomiche senesi alla "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo".

L'analisi dell'Osservatorio Lavoro di Cna: il meteo favorevole ha sostenuto il turismo e le attività all'aperto Occupazione: crescita per artigianato e piccola impresa a settembre

SIENA

Settembre ha segnato una nuova crescita dell'occupazione tra artigianato e piccole imprese. A trainare l'incremento le condizioni metereologiche favorevoli, che hanno sostenuto il turismo e più in generale le attività all'aperto. A rilevarlo l'Osservatorio Lavoro Cna, curato dall'Area studi e ricerche della Confederazione, che analizza a cadenza mensile

le tendenze del mercato del lavoro nell'artigianato e nelle piccole imprese fin dal 2014. Rispetto a settembre 2021 l'aumento di quest'anno è pari al 2 per cento. Una diminuzione dello 0,5 per cento, invece, si registra nei confronti di agosto. Un dato che non deve destare sorpresa né preoccupazione in quanto alla fine dell'estate tradizionalmente scadono molti contratti di natura temporanea attivati proprio per fare fronte alla

crescita della domanda per esigenze stagionali. A settembre sono aumentate del 2,7 per cento le assunzioni e del 4,2 per cento le cessazioni. Per quanto riguarda le tipologie contrattuali, a fare la parte del leone sono stati i contratti a tempo determinato (applicati al 54 per cento dei nuovi assunti), contratti che assicurano ai 'piccoli' la flessibilità di cui hanno bisogno e ai dipendenti retribuzione e diritti garantiti anche

ai contrattualizzati a tempo indeterminato. Rimarchevoli sono anche i segni 'più' per i contratti a tempo indeterminato (+14 per cento) e per l'apprendistato (+19,8 per cento), testimonianza di quanto, nonostante il perdurare dei fattori socio-economici di incertezza dovuta alla crisi internazionale e alle sue conseguenze, le imprese artigiane, micro e piccole puntino sul consolidamento degli organici.



Vuoi aprire
una nuova attività?

AFFIDATI A CNA

Contattaci per informazioni:
Tel. 0577 260600

