



Storie di impresa, saperi e sapori: a Bracciano un incontro tra cucina e imprenditoria

Descrizione

Oggi 3 aprile ho avuto il piacere di partecipare a **“storie di impresa, saperi e sapori”**, un evento che si è svolto presso lo **Spazio Attivo di Bracciano**, in via di Valle Foresta 6. Un’occasione preziosa per scoprire più da vicino una realtà che offre strumenti concreti per chi desidera avviare un’attività.

Lo **Spazio Attivo di Bracciano**, parte del network **Lazio Innova**, è un centro dedicato allo sviluppo di progetti imprenditoriali, con particolare attenzione alla filiera agrifood e forestale. Qui si possono trovare supporto, formazione e consulenza per trasformare un’idea in un’attività strutturata.

L’incontro è stato aperto da **Stefania Formisano e Luca Polizzano di Lazio Innova**, che hanno illustrato le attività della struttura e i progetti in corso, evidenziando le opportunità a disposizione di chi vuole fare impresa.

Alla mattinata ha preso parte anche **Giulia Sala**, in rappresentanza dell’amministrazione comunale, sottolineando l’importanza di iniziative come questa per il territorio e il ruolo delle istituzioni nel sostenere le nuove realtà imprenditoriali.

A seguire, **Sara e Giovanna del ristorante Erbacce Lab di Bracciano** hanno raccontato il loro percorso imprenditoriale nel mondo della ristorazione, condividendo le difficoltà affrontate per aprire la loro attività: dagli ostacoli burocratici all’ottenimento delle utenze, dalla necessità di un geometra alle difficoltà nel reperire finanziamenti. La loro esperienza ha reso evidente quanto sia complesso avviare un’impresa, ma anche quanto sia gratificante riuscire a realizzare il proprio progetto con determinazione e passione.

Dopo il racconto dell’esperienza imprenditoriale, siamo passati a un momento più pratico: nella cucina dello **Spazio Attivo**, Giovanna e Sara ci hanno mostrato come, con pochi ingredienti e utilizzando anche quelli che comunemente vengono considerati “avanzati”, si possano creare piatti sorprendenti. Un vero e proprio laboratorio di creatività culinaria, dove ingredienti semplici hanno dato vita a preparazioni gustose e originali. L’attenzione e l’entusiasmo del pubblico sono stati tangibili per tutta la dimostrazione. Il momento più coinvolgente è stato senza dubbio la degustazione: abbiamo avuto il piacere di assaggiare i piatti realizzati, scoprendo sapori inaspettati e combinazioni innovative. Un’esperienza concreta che ha mostrato come la creatività e la sostenibilità possano convivere perfettamente in cucina.

L'evento, ideato da Erbacce Lab e Lazio Innova, in collaborazione con il Centro Donna Pandora Onlus Bracciano e Politiche di Genere, si Ã rivelato un'importante occasione di confronto e crescita. Un momento per riflettere sulle difficoltÃ dell'imprenditoria, ma anche sulle opportunitÃ che possono nascere grazie al supporto reciproco e alla condivisione di esperienze.

Ho seguito questa giornata anche in qualitÃ di **redattrice de L'agone**, per testimoniare l'importanza della tematica affrontata e raccontare un'esperienza che merita di essere conosciuta.

Paola Forte

Redat

1 di 1

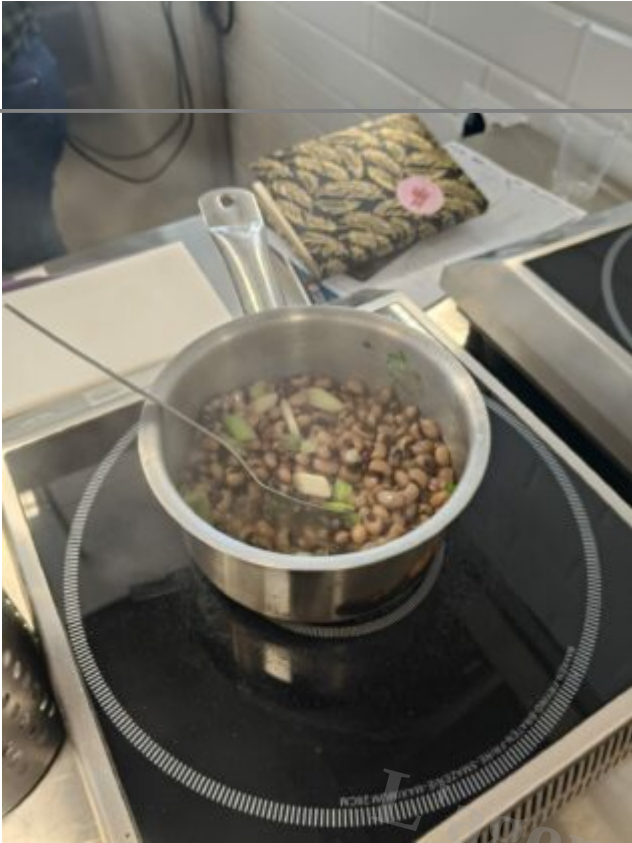
















L'agone 2024