

Forza e tenacia armi in più per le donne imprenditrici

Alla Camera di Commercio una interessante vetrina di esperienze modenesi
Un apporto importante per il territorio. Il video e l'opuscolo verso l'Expo

di Felicia Buonomo

Fare impresa oggi, farlo da donna. Sono storie di forza e tenacia quelle raccontate nel video che testimonia le eccellenze imprenditoriali al femminile nel modenese, quello che il Eugenia Bergamaschi, presidente del Comitato imprenditoria femminile di Modena, vuole portare fuori Modena, magari all'Expo di Milano, insieme all'opuscolo che racchiude le 23 storie selezionate, in rappresentanza dell'intera provincia.

E ieri, presso la Camera di Commercio, una parte di loro si è raccontata. «Il 2015 - spiega la Bergamaschi - è un anno speciale per noi, è l'anno dell'Expo, durante il quale si parlerà di cibo. In questo senso noi giochiamo in casa se pensiamo alle eccellenze enogastronomi-

che della nostra provincia, ai numerosi nostri prodotti Dop e Igp. Molti li dobbiamo alle donne, alla loro forza e tenacia».

Questo nonostante numeri "di genere" poco incoraggianti. Come sottolineato dall'avvocato Mirella Guicciardi, coordinatrice del comitato pari opportunità del Comitato unitario delle professioni, sono sempre marcate le differenze di reddito tra uomini e donne riguardo i redditi percepiti; solo per fare degli esempi una commercialista donna guadagna in media 42mila euro rispetto agli 85mila dei colleghi uomini, per gli architetti il gap è 18mila contro 32mila, per gli ingegneri 25mila contro 48mila. Ma la presenza delle imprese femminili a Modena è consistente, il 20% del totale, presenti soprattutto nella manifattura, nel commercio e nell'agricoltura (con un au-

mento, in quest'ultimo settore, del 2%). Ma più che i numeri, a parlare sono le storie.

Come quella di Anna Maria Barbieri, chef del ristorante Antica Moka. «E' stato difficile fare il mio lavoro - racconta - In cucina hanno sempre dominato gli uomini, ma negli ultimi anni qualcosa è cambiato, molte donne si stanno affermando. Raccontare la storia del mio lavoro è come raccontare una favola, dove domina l'amore che mettiamo in ogni singolo piatto». Poi c'è il coraggio, che supera la disperazione di un dramma come il terremoto. È quello dei commercianti di Cavazzo 5.9.

«Per noi il sisma - racconta Emanuela Zavatti, voce di Cavazzo 5.9 Shopbox - ha significato il tramutarsi delle certezze in polvere. Ma non abbiamo permesso che questo ci mettes-

se in ginocchio. Abbiamo fatto di tutto, anche i manovali, i muratori e abbiamo costruito il 5.9, una struttura innovativa che ci ha permesso di tornare a lavorare. Avevamo la responsabilità di farlo e il nostro paese oggi ha un cuore che batte ancora». Un'eccellenza che tutta Italia ci invidia è quella del Festival Filosofia, diretto da una donna di cultura, Michelina Borsari. «Io faccio la cucina filosofica - dice - affinché tutti si possano cibare del cibo della mente. Nelle storie che ho sentito mi colpiscono tre elementi. La tradizione, il territorio e la tenacia. Il nostro ricevere dalla tradizione non è passivo, è fatto di territorio, di coloro che l'hanno abitato. È qualcosa che ha a che fare con l'eredità, da cosa vogliamo lasciare e come. Per farlo nel modo migliore occorre tenacia. Le donne hanno questo di particolare».



Un momento del convegno ieri alla Camera di Commercio

