

Camera di commercio del Vco e Comitato per la promozione dell'imprenditoria femminile

Per aprire un bar, un ristorante, un negozio di alimentari o per diventare agente immobiliare

Al via i corsi abilitanti autunnali

Nel mese di ottobre 2010, la Camera di commercio del Verbano-Cusio-Ossola, in collaborazione con VCO Formazione, avvierà presso la propria sede di Baveno, i seguenti corsi di formazione professionale, che si svolgeranno dal lunedì al giovedì, dalle ore 19.00 alle 22.00.

• Corso abilitante alla **somministrazione al pubblico di alimenti e bevande**: durata: **130 ore**; titolo di studio richiesto: **licenza media inferiore**; costo, comprensivo di libro di testo ed esame finale, **€ 777,00**. Il corso abilita all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande e all'esercizio di un'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare

• Corso abilitante all'**esercizio** in qualsiasi forma di **un'attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare**: durata: **80 ore**; costo: **€ 527,00**, comprensivo di libro di testo ed esame finale. Il corso abilita all'esercizio di un'attività di commer-

cio relativa al settore merceologico alimentare

• Corso abilitante alla **professione di agente d'affari in mediazione**: durata **84 ore**; titolo di studio richiesto: **diploma di scuola superiore**; costo: **€ 258,23**, comprensivo di libro di testo ed esame finale. Il corso abilita a svolgere l'attività di agente immobiliare

Le iscrizioni si raccolgono presso la Camera di commercio a Baveno dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 13.00.

Per informazioni:
www.vb.camcom.it.
telefono 0323/912811
email: promozione@vb.camcom.it.



chi siamo

Emilia Caretti

Emilia gestisce insieme con le sorelle e con il padre un albergo, ma da alcuni anni, grazie alla sua intraprendenza imprenditoriale e con l'aiuto del padre cuoco, gira nelle varie città italiane ed estere per far conoscere ed assaporare le specialità piemontesi. La sua forza di volontà e soprattutto il legame con la sua terra di origine e i prodotti della stessa, l'hanno spinto ad iniziare e, successivamente, a proseguire in questo tipo di lavoro.

Lavoro a carattere stagionale perché legato a periodi fieristici e attività impegnativa perché alterna momenti di grande fatica con brevi intervalli in cui Emilia deve prepararsi per gli impegni successivi. Quest'avventura, iniziata con l'aiuto del padre ricco di esperienza nel campo culinario, l'ha portata ad ampliare la scelta dei piatti da presentare nelle fiere, in particolare gnocchi ossolani e gnocchi walzer, risotti coi funghi porcini raccolti nella valle e gnocchi all'ortica. Il padre rappresenta tuttora per lei una guida e un modello da imitare: l'albergo infatti è sorto grazie alla sua iniziativa ed è tuttora attivo, anche per merito delle sorelle che rimangono sul posto a garantire il buon andamento.

Pur considerando una scelta coraggiosa, per un'imprenditrice che spesso deve assentarsi da casa, quella di diventare madre, Emilia ha due bimbi piccoli, dai quali deve però allontanarsi anche per lunghi periodi quando gli impegni la portano nelle fiere. Difficile quindi conciliare la maternità con il lavoro, perché su ognuno dei due fronti bisogna rinunciare a qualcosa, ma Emilia non ha rimpianti né ripensamenti, non cambierebbe nulla della sua vita, difficile, ma ricca di soddisfazioni.



Foto Musa s.n.c. - Domodossola

Vittorina Prina

Altea, timo, menta citrata, melissa, malva e tante altre profumate erbe sono la compagnia preferita di tante giornate di Vittorina Prina. «La natura è sempre stata la mia grande passione. Sono nata in una famiglia di agricoltori della Valle Antigorio dalla quale ho imparato l'amore per la mia terra e l'agricoltura» dice Vittorina. Questa passione si è concretizzata nell'esperienza del Consorzio Erba Bona, di cui Vittorina è presidente dal 2007 e nella quale ha creduto e investito fin dagli inizi. Il Consorzio Erba Bona è una realtà piccola ma molto dinamica, che permette ai coltivatori di erbe officinali del Verbano Cusio Ossola di trasformare le erbe coltivate in prodotti biologici. Oggi nell'essiccatoio di Verampio di Crodo, circa 15 coltivatori, molte delle quali donne, consegnano per l'essiccazione e la lavorazione, oltre 20 tipi di erbe officinali coltivate secondo i metodi biologici in appezzamenti di terreno sparsi nelle vallate dell'Ossola e in Valle Cannobina. Vittorina segue questa appassionante avventura fin dalla nascita di Erba Bona come associazione nell'ambito di un progetto Interreg della Comunità Montana Valle Cannobina. Il suo è un impegno costante e quotidiano che condivide con la famiglia e che si affianca ad altri impegni istituzionali e di volontariato.

«Non è sempre facile conciliare famiglia e lavoro. Nonostante ciò la soddisfazione che ricevo nel coltivare le piantine e vederle poi trasformate in prodotti di qualità che i clienti richiedono e apprezzano molto, mi ripaga di molti sforzi. Il mercato non è sempre favorevole ed è difficile competere con altre realtà più strutturate o estere. Grazie all'impegno serio dei nostri coltivatori e alla collaborazione degli enti locali e di tecnici qualificati e farmacisti possiamo però contare su un prodotto locale di alta qualità».



Per informazioni: sviluppo.donna@vb.camcom.it