VareseNews

Dalla cucina di casa al turismo locale: così il Focus Day 2025 racconta le nuove imprese varesine

Pubblicato: Mercoledì 14 Maggio 2025

In ogni edizione – e questa, per la prima volta, sarà a **Busto Arsizio** – il **Focus Day**, grande evento della Camera di Commercio di Varese dedicato all'avvio di attività d'impresa, punta i riflettori su settori particolari o emergenti.

Questa volta è il turno di due mondi solo apparentemente lontani: l'**ospitalità turistica** e la **cucina domestica**. **Giovedì 15 maggio**, a **MalpensaFiere**, questi ambiti si incontrano in un'unica giornata per raccontare nuove forme di opportunità imprenditoriale.

Accanto a desk informativi e testimonianze dedicate a chi desidera avviare un'attività, l'edizione 2025 ospiterà infatti **due corner tematici**: uno dedicato all'**home food** – ovvero la produzione e vendita alimentare casalinga – e uno al **settore extra-alberghiero**. Per approfondire potenzialità e criticità di questi modelli, abbiamo intervistato **Alfredo Dal Ferro**, presidente dell'**associazione B&B Varese**, e **Barbara Esposti**, presidente dell'**associazione Cucina Nostra**.

Dal Ferro (B&B Varese): "Oltre 2800 strutture extralberghiere, un mercato in forte evoluzione"

Tra i protagonisti del Focus Day 2025 dedicato alle nuove imprese ci sarà anche **Alfredo Dal Ferro**,

presidente di **B&B Varese**, che sarà presente con un corner tematico **dedicato al turismo extralberghiero**. Un settore in grande crescita, non solo per numeri, ma anche per qualità e impatto sul territorio.
«Per quanto riguarda le strutture extralberghiere, negli ultimi anni sono aumentate a dismisura, specie dopo l'introduzione delle norme sul **CIN** e sul **CIR** *(i due codici alfanumerici assegnati a tutte le strutture ricettive che, come accade per la partita Iva o per il codice fiscale, servono a identificare in maniera univoca ogni singola struttura, NDR)*, che hanno fatto emergere buona parte del sommerso» spiega Dal Ferro. «In provincia siamo passati da circa 250 strutture registrate a oltre 2.800 attuali».

Secondo Dal Ferro, il **mercato si sta evolvendo rapidamente**, soprattutto verso una maggiore professionalità dell'offerta. Uno dei punti di forza del modello extralberghiero è la sua **sostenibilità territoriale**, sia ambientale che sociale. «Nella maggior parte dei casi riqualifichiamo **strutture fatiscenti**, che vengono trasformate in punti di ospitalità. In questo modo facciamo anche del bene al territorio».

Avviare una struttura? "Facile, ma servono le giuste informazioni"

Per chi vuole iniziare è meglio essere attrezzati e correttamente informati per partire nel pieno rispetto delle regole. Come associazione – afferma Dal Ferro – **ci occupiamo direttamente delle pratiche di apertura** e accompagniamo i futuri gestori passo dopo passo, garantendo anche un percorso formativo e fornendo i documenti necessari per la presentazione della pratica in Comune. **Con poche centinaia di euro si può iniziare** questa attività».
Tutte queste informazioni saranno disponibili al Focus Day di giovedì, rivolgendosi al corner tematico dedicato.

Esposti (Cucina Nostra): "L'home food è un'opportunità vera, non un hobby. Così aiutiamo l'imprenditorialità"

L'altro dei due **corner tematici** sarà dedicato a un settore ancora poco conosciuto, ma in forte espansione: l'**home food**, ovvero l'attività professionale di preparazione di alimenti nella propria cucina di casa, secondo le norme di settore. A occuparsene sarà **Barbara Esposti**, presidente dell'associazione **Cucina Nostra**, tra le realtà italiane più attive nella promozione e tutela delle **microimprese alimentari domestiche**. «Il nostro è un settore in crescita soprattutto tra donne e giovani, sebbene sia ancora poco conosciuto: è **dal 2004** che si possono creare cibi nella cucina di casa», racconta Esposti.

Le prime esperienze di home food ufficiali risalgono a una decina d'anni fa. «Noi abbiamo aperto il nostro laboratorio nel **2015**, ed è stata la **prima microimpresa alimentare domestica in provincia di Varese**, **la quarta in tutta Italia** – spiega Esposti – Negli anni, anche grazie al lavoro della nostra associazione, questa realtà è cresciuta moltissimo».

Un'opportunità concreta per chi ha passione e vuole rientrare nel mondo del lavoro

L'home food rappresenta un'occasione di **autoimprenditorialità concreta** per diverse categorie. «Abbiamo seguito l'avvio di circa **200 imprese** – spiega Esposti – ed è spesso una soluzione per chi è uscito dal mondo del lavoro: **neomamme, over 50, giovani**. Per chi è appassionato di cucina, permette di fare impresa con un investimento contenuto e in maniera graduale».

La normativa al proposito è chiara: servono requisiti igienico-sanitari precisi anche se si opera in casa, ma non è richiesto un laboratorio professionale. «A differenza dell'home restaurant, l'home food prevede la produzione di cibi su ordinazione con consegna al cliente, escludendo la vendita diretta nella propria abitazione».

L’investimento iniziale non è proibitivo, ma servono informazioni corrette: questa è la principale ragione della presenza del nuovo corner tematico dedicato all’home food. L’obiettivo del Focus Day, dunque? «Dare informazioni a chi è ancora in una fase informale, o a chi ha appena finito l’alberghiero e cerca una strada. **Cominciare nella propria cucina può essere il primo passo verso un progetto di vita sostenibile**».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it