

MalpensaNews

Giornata della Ristorazione: il Varesotto risponde presente. E i ristoratori di oggi vanno a “lezione” dagli chef di domani

Michele Mancino · Friday, May 17th, 2024

«Per una volta abbiamo ribaltato i ruoli: in cattedra sono saliti gli studenti e sui banchi ci siamo noi, rappresentanti dei pubblici esercizi della provincia di Varese. Il motivo? Capire dai ragazzi cosa si aspettano dal mondo dell'ospitalità».

Fipe provincia di Varese, nel giorno della presentazione alla Camera dei deputati della seconda **Giornata della Ristorazione**, ha scelto di celebrare l'evento aprendo per la prima volta il Consiglio della Federazione pubblici esercizi ad una rappresentanza degli allievi dell'**Agenzia formativa**, di **Enaip Busto Arsizio** e dell'istituto **De Filippi** di Varese.

I NUOVI VALORI

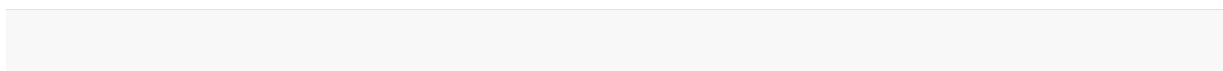
Sostenibilità e antispreco, sono oggi parole di grande attualità nell'universo della ristorazione e il **confronto tra generazioni nella sede di Uniascom a Varese** è servito a capire se e come i ragazzi li considerino valori importanti, da tenere in grande considerazione in previsione del loro ingresso nel mondo del lavoro in un settore, quello dell'Horeca (hotel, ristoranti e café), che nella nostra provincia ha risposto con grande entusiasmo al richiamo della Giornata della Ristorazione. I numeri parlano da soli: nel Varesotto hanno aderito 228 operatori, in Lombardia solo Milano ha fatto meglio (404). Sono oltre diecimila i partecipanti all'evento, 637 dei quali sono attività con sede all'estero.

CONFRONTO POSITIVO

«La Giornata della Ristorazione», spiega il presidente provinciale e consigliere nazionale di Fipe, **Giordano Ferrarese**, «per noi è diventata l'occasione per un confronto con le nostre scuole alberghiere. **Questi ragazzi lavoreranno in un mondo diverso**, quello dell'intelligenza artificiale e degli sprechi ridotti al minimo, perché ormai sappiano che le risorse a nostra disposizione non sono infinite».

Tornando all'evento di Fipe, che domani (**sabato 18 maggio**) verrà celebrato in tutti i locali che hanno aderito, Ferrarese evidenzia l'unicità di una «ospitalità e cortesia ormai entrata nel DNA di chi svolge questa professione con competenza, preparazione, entusiasmo, senza mai tralasciare che il mangiar bene e il bere bene è frutto di decenni di sacrifici, prove, fallimenti e rinascite».

Parole ripetute **ai ragazzi delle scuole alberghiere del Varesotto** che, da parte loro, hanno dimostrato una grande maturità e una grande consapevolezza di ciò che li attende.



This entry was posted on Friday, May 17th, 2024 at 7:49 pm and is filed under [Economia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.