

GIORNATA DELLA RISTORAZIONE: CENTO ALUNNI PER “UN GIORNO DA CHEF” A PICCIANO

12 Maggio 2025



PICCIANO - “Un’iniziativa di grande importanza, insignita della Medaglia del Presidente della Repubblica, che nasce con l’obiettivo di riunire ristoratori di ogni livello per celebrare insieme un tema fondamentale per tutto il settore: il valore della tradizione enogastronomica e dell’ospitalità italiana”.

Questa mattina, presso la Dimora Cecchini a Picciano (Pescara), si è tenuta la presentazione della terza edizione della Giornata Nazionale della Ristorazione, iniziativa ideata da FIPE-Confcommercio, che si celebrerà in tutta Italia sabato 17 maggio per valorizzare il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana.

Di seguito la nota completa.

Nel corso dell’evento si è tenuta l’iniziativa “UN GIORNO DA CHEF” con la partecipazione di circa cento alunni delle scuole primarie ai quali è stata dedicata una mattinata di educazione alimentare per trasmettere loro l’importanza del legame tra memoria, emozioni e cibo e per promuovere la crescita di una generazione consapevole, capace di valorizzare la cultura dell’ospitalità.

Dopo i saluti istituzionali si è tenuta una Tavola Rotonda sul tema del valore della tradizione nella ristorazione e del

mangiare sano nel corso della quale sono intervenuti Riccardo Padovano, Presidente della Confcommercio Pescara e della Fipe Pescara, Gabriele Armenti, Presidente di Fipe-Ristoranti Pescara, Giuseppe Di Giovacchino, Delegato Provinciale dell'Accademia Italiana della Cucina e Giovanna De Vincentis, Coordinatrice Provinciale della FIC-Federazione Italiana Cuochi.

Riccardo Padovano – Presidente della Confcommercio Pescara e della Fipe Pescara:

“La Giornata della Ristorazione nasce con l'intento di valorizzare un settore fondamentale per l'economia del territorio e comunicare i valori culturali, sociali e identitari di cui è espressione. La ristorazione italiana interpreta il 'mito' della cucina, della convivialità e dello stile di vita proprio del nostro Paese, con un ruolo indiscutibile nello sviluppo e nella promozione del nostro territorio.

Quest'anno abbiamo voluto coinvolgere circa cento alunni delle scuole primarie ai quali abbiamo dedicato l'iniziativa “Un Giorno da Chef” per educarli alla sana alimentazione.

Si sono susseguiti momenti didattici, in cui esperti di alimentazione hanno illustrato i vantaggi del mangiare bene e della produzione a km zero, ad altri in cui gli chef presenti hanno raccontato il proprio percorso e il significato del cibo nella loro storia professionale.

A seguire i piccoli alunni, tutti dotati di cappello da cuoco, hanno partecipato, sotto la guida degli chef, ad attività pratiche che in cui hanno potuto mettere le mani in pasta e sperimentare alcune fasi della preparazione di un piatto come impastare, stendere la pasta, sbattere le uova, ecc. I piatti realizzati hanno avuto l'uovo come ingrediente centrale in linea con quanto previsto dalla terza edizione della Giornata della Ristorazione.

Crediamo che sia stato raggiunto l'obiettivo di far comprendere ai piccoli alunni l'importanza della ristorazione e dei prodotti di qualità come patrimonio culturale del Paese esaltando al contempo i valori di convivialità su cui si basa il modello alimentare italiano.”

Di seguito il programma della giornata e in allegato alcune foto dell'evento

10.30 Saluti Istituzionali

Ottavio De Martiniis – Presidente Provincia di Pescara

Riccardo Padovano – Presidente Confcommercio e FIPE Pescara

Natascia Verzella – Dirigente Scolastico I.C. Collecorvino

Antonio Zaffiri – Vicesindaco di Collecorvino

11.00 Presentazione della Terza Edizione della Giornata della Ristorazione

Riccardo Padovano – Presidente Confcommercio e FIPE Pescara

Gabriele Armenti – Presidente Associazione Ristoratori FIPE Pescara

Giuseppe di Giovacchino – Delegato Provinciale Accademia Italiana della Cucina

Giovanna De Vincentis – Coordinatrice Provinciale Associazione Italiana Cuochi

11.30 Iniziativa “UN GIORNO DA CHEF”

Interverranno alcuni importanti chef di riferimento della ristorazione locale che accompagneranno i piccoli discenti nella

realizzazione di alcuni piatti tipici caratterizzati dall'uovo come ingrediente fondamentale

13.30 Pranzo Conviviale dedicato alla "Giornata della Ristorazione"