

# SaronnoNews

## 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 sappiamo 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 [Brianza](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.