

PELEGRINO PER CASO, UN VIAGGIO NEL GUSTO

In occasione della Bit, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi ha annunciato un nuovo progetto per promuovere il ristorante quale "anima" del territorio attraverso le "sette virtù dell'ospitalità" e il trasferimento delle competenze ai professionisti del futuro. Protagonisti gli allievi delle scuole alberghiere con un evento in collaborazione con il comitato Fipe in Rosa e le associazioni provinciali di Confcommercio

Roma, 16 febbraio 2016 - Gli italiani lo sanno bene: il piacere della buona tavola è sacro. E [Fipe](#), la **Federazione Italiana Pubblici Esercizi** coglie l'occasione della più importante fiera nazionale dedicata al turismo per lanciare un nuovo progetto di marketing territoriale che coniuga enogastronomia, rispetto per la tradizione e formazione per gli chef del futuro, il tutto unito dal filo conduttore dei pellegrinaggi. **"Pellegrino per caso: viaggio nel gusto"**, questo il titolo dell'iniziativa, è coordinato da Antonella Zambelli, presidente del comitato Fipe in Rosa, su delega del presidente della Federazione Lino Enrico Stoppani, ed è basato su due pilastri fondamentali: la valorizzazione dell'imprenditoria locale che fa del ristorante l'animatore di un territorio grazie all'arte dell'accoglienza; l'aspetto formativo, che si esplica nel trasferimento di competenze alle start up della ristorazione rappresentate dai professionisti del futuro e che ha come proprio fiore all'occhiello un concorso rivolto agli allievi delle scuole alberghiere.

*"Viaggiare, come ha scritto Luis Sepulveda, è un modo per vivere con intensità, una medicina per lo spirito, una ricerca di comprensione e complicità - dice **Marcello Fiore**, Direttore Generale di Fipe -. Anche se i tempi cambiano il pellegrinaggio continua ad avere un valore del tutto particolare e a rappresentare un momento di forte condivisione. Nei pressi dei santuari, che sorgono sempre in località di fascino e rara bellezza, non mancano certo i ristoranti, la versione moderna degli antichi "ospizi", che sanno accogliere l'ospite con attenzione e qualità delle proposte. Con il contributo delle nostre ristoratrici ci proponiamo di dare valore a questi luoghi raccontandone la storia e mettendo al centro i giovani, grazie ad un concorso, le cui ricette vincitrici diventeranno parte integrante dei menù".*

La prima fase del concorso "Menù del Pellegrino" avrà luogo in collaborazione con **UNIASCOM Varese - Fipe Ristoratori**, le istituzioni locali, le scuole alberghiere e gli enti formativi del territorio. Gli allievi delle scuole avranno il compito di ideare e preparare un piatto a tema, servendosi degli ingredienti della tradizione del territorio in modo che risulti una reinterpretazione moderna di un piatto povero. Tre i driver fondamentali alla base dell'evento spiccano il servizio, il cibo, la cultura e i luoghi: **il servizio**, inteso come valore dell'accoglienza, **il cibo**, come strumento di accoglienza, **la cultura e i luoghi**, per valorizzare la tradizione dei territori coinvolti. In una prima parte saranno raccolte le registrazioni delle ricette realizzate dagli allievi, valutate da una giuria di esperti nel corso di un evento conclusivo. I piatti vincitori entreranno a far parte dei "menù del pellegrino" promossi dai ristoranti coinvolti nel progetto. Durante l'evento conclusivo verranno inoltre presentate le "sette virtù dell'ospitalità", un corpus di comportamenti virtuosi che i ristoratori potranno sottoscrivere e adottare come carta di servizio nel proprio esercizio. Il premio finale per gli studenti più meritevoli sarà uno stage presso un'Academy di alta formazione.

Ma il progetto "Pellegrino per caso" non si esaurisce nel concorso: in tutti i ristoranti aderenti, i pellegrini riceveranno in omaggio una chiavetta con immagini che raccontano la storia e le tradizioni del territorio.