

GUSTO | EVENTI



Tutta l'ospitalità italiana

La Giornata della Ristorazione è stata festeggiata anche a Parma

di Chiara De Carli

La seconda edizione della Giornata della Ristorazione - l'appuntamento ideato dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi e patrocinato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, dal Ministero dell'Agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste e dal Ministero del Turismo, e dedicato alla cultura dell'ospitalità italiana - non è stata solo un momento celebrativo dell'arte del convivio, della condivisione e dell'accoglienza e una festa per gli oltre diecimila locali che in tutto il mondo hanno aderito all'iniziativa proponendo piatti speciali in carta e una condivisione con i propri clienti dello spirito di questa iniziativa.

«La giornata della ristorazione ha una parola d'ordine che è consapevolezza - ha sottolineato Roberto Calugi Direttore Generale Fipe -, Gestirei un'attività di ristorazione significa far parte delle 331 mila im-

prese in questo Paese che danno lavoro a un milione 400mila persone e che generano un valore aggiunto di 54 miliardi di euro. E' quindi far parte di un settore di eccellenza del paese. La ristorazione è fenomeno sociale, culturale e antropologico, ma è anche, e soprattutto, un'esperienza imprenditoriale complessa». Nel parmense, l'appuntamento è stato l'occasione per coinvolgere i ragazzi e le ragazze che si preparano per entrare nel mondo della ristorazione, già a partire dal «lancio» dell'iniziativa dall'aula magna di Alma la Scuola Internazionale di Cucina Italiana. «Partecipare attivamente a questa seconda edizione della Giornata della Ristorazione, come fatto per la prima, è per noi un impegno che incarna ed esprime i valori che ogni giorno la nostra scuola porta avanti - è stato il commento del Presidente di Alma Alberto Figna -. Non solo con la sua didattica, che forma da vent'anni i nuovi professionisti dell'ospitalità, ma anche con un'intensa



A Parma sono stati coinvolti i futuri attori del mondo della ristorazione



L'evento ha fatto tappa ad Alma e all'istituto alberghiero Magnaghi

attività come ambasciatore dell'identità gastronomica italiana e della cultura dell'accoglienza nel mondo. Portare avanti qualità ed eccellenza sono principi cardine a cui non ci si deve sottrarre tanto nella produzione quanto nella diffusione del nostro saper generare eccellenza italiana, attraverso la valorizzazione del prezioso operato di tutto il comparto imprenditoriale e ristorativo».

E nella scenografica cornice del salone del Tommasini di Salsomaggiore Terme, ad essere protagonisti sono stati invece gli studenti delle classi quinte dell'Istituto Alberghiero Magnaghi, chiamati a dialogare con esperti del settore e rappresentanti delle associazioni di categoria.

Una mattinata «intensa» alla quale hanno partecipato la preside Chiara Pontremoli, per dare uno sguardo sul futuro della scuola e sui corsi che verranno attivati già dal prossimo anno; Ugo Bertolotti, Presidente di Fipe Parma ed ex ristoratore con 23 anni di Stella Michelin

nel palmarès; Claudio Franchini, Direttore di Ascom Parma Commercio, per sottolineare con i «numeri» l'impatto sulla crescita del turismo della professionalità di tutte le figure che lavorano nell'accoglienza; Andrea Brunani, Presidente del Gruppo Alberghi Salsomaggiore Terme e Tabiano e titolare dell'Hotel Principe; Mattia Zalaffi, Presidente della Delegazione Ascom di Salsomaggiore Terme; i ristoratori Enrico Bergonzi, Presidente PQR e Patron del ristorante Al Vedel, e Luca Cattani, titolare del Ristorante L'incontro di Salsomaggiore; e il Restaurant Manager di Alma Stefano Venturelli.

E dal confronto tra le opportunità offerte dal settore e le aspettative dei ragazzi sono emersi spunti interessanti - e anche qualche risposta «inattesa» - per «crescere insieme» nella professione e guardare con ottimismo al futuro della ristorazione e, più in generale, dell'ospitalità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

The world's 50 best restaurants | Svelate le posizioni dalla 51 alla 100: i primi due sono italiani

In testa Le Calandre di Alajmo e l'Atelier Moessmer di Niederkofler

The World's 50 Best Restaurants 2024, sponsorizzato da S.Pellegrino & Acqua Panna, ha svelato la classifica dei migliori ristoranti al mondo del 2024 che si sono posizionati dal No.51 al No.100, anticipando la cerimonia di premiazione di quest'anno, che si terrà il 5 giugno a Las Vegas. L'elenco 51-100 comprende i ristoranti di tutti e sei i continenti ed è stato stilato grazie ai voti di 1.080 esperti indipendenti che appartengono al mondo della gastronomia, da giornalisti gastronomici e chef di fa-

ma mondiale a gastronomi itineranti. Ognuno di loro ha contribuito con i propri voti a stilare la classifica di The World's 50 Best Restaurants 2024, che sarà svelata tra due settimane, live sul palcoscenico della premiazione. Intanto questa seconda parte di classifica è aperta da due italiani, ovvero Le Calandre di Massimiliano Alajmo e l'Atelier Moessmer di Norbert Niederkofler, tra l'altro unici due italiani dal numero 51 al 100. E il nuovo ingresso più in alto nella classifica 51-100 è proprio l'Atelier Moessmer



La cerimonia di premiazione si terrà il 5 giugno a Las Vegas

L'ingresso più alto Il risultato dell'Atelier Moessmer di Norbert Niederkofler (No.52) a Brunico.

Norbert Niederkofler di Brunico al No.52. Quest'anno, l'Europa conquista sei nuove posizioni in classifica, tra cui appunto l'Atelier Moessmer Norbert Niederkofler (No.52) a Brunico; Coda (No.62) a Berlino; Bozar (No.63) a Bruxelles; Le Doyenné (No.70) a Saint-Vrain; Restaurant Jan (No.84) a Monaco e Mountain (No.94) a Londra.

La Germania vanta un totale di quattro ingressi in classifica, tra cui Ernst (No.75) e Tantris (No.88), entrambi a Monaco. Sono tre i ristoranti spagnoli nella classifica: Enigma (No.59) a Barcellona, Aponiente (No.72) a El Puerto de Santa María e Mugaritz (No.81) a San Sebastián. Il ristorante belga Willem Hiele, ad Oudenburg, si posiziona alla No.83. Poi il Kadeau (No.54) a Copenhagen e Neolokal (No.91) a Istanbul.