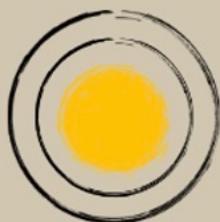


**Giornata della
Ristorazione**
Per la Cultura della
Ospitalità italiana



GIORNATA DELLA RISTORAZIONE 2025



IL PROGETTO

La **Giornata della Ristorazione**, giunta quest'anno alla terza edizione, prevede a livello Torinese un'intensa attività di coinvolgimento di operatori, cuochi, scuole primarie, professionali ed ITS.

Un' iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica come professato da Fipe, che ha promosso il riconoscimento di tale evento a livello nazionale.

L'intento è quello di celebrare un settore straordinario per l'economia, la società, la cultura dell'ospitalità e lo stile di vita italiano.

La ristorazione è tutto questo e anche di più.

Quest'anno il prodotto e simbolo di riferimento è l'uovo come simbolo di vita, di rinascita e speranza e prodotto incredibilmente versatile in cucina.

Lo stesso si avvale di valori fortemente simbolici, Rappresenta l'inizio di una nuova vita e, simbolicamente, la nascita dell'Universo, divenendo emblema di fecondità, creazione e resurrezione. Per via delle sostanze di cui è composto - la parte bianca e la parte gialla - possiede una doppia segnatura.

La sua semplicità lo rende straordinario in cucina. Versatile come pochi altri ingredienti.

Come negli anni passati il ruolo dell'associazione è quello di coinvolgere i ristoratori in un evento che celebra il mondo della ristorazione.



Giornata della
Ristorazione
Per la Cultura della
Ospitalità Italiana

IL PROGRAMMA DEGLI EVENTI

Gli eventi si declineranno in periodo di due settimane dal 6 maggio 2025 al 17 maggio 2025.

6 MAGGIO 2025

La Giornata della Ristorazione nelle scuole

In tutte le scuole Torinesi per oltre 20.000 allievi che utilizzano le Mense scolastiche verrà curato un menù dedicato alla giornata della Ristorazione.

Le iniziative nelle scuole verranno curate con la collaborazione di:
Assessorato all'istruzione del Comune di Torino
Presidi degli Istituti

**Giornata della
Ristorazione**
Per la Cultura della
Ospitalità italiana

DAL 7 AL 13 MAGGIO

La Giornata della ristorazione ed I cuochi a scuola con i bambini

Sei cuochi in nove classi delle scuole elementari, giocheranno con i bambini informando e formando i piccolissimi allievi

I temi saranno

- degustazioni olfattive “alla cieca” per aumentare la curiosità, ma anche per stimolare una sana competizione sulla riconoscibilità degli ingredienti
- riconoscibilità di più elementi, magari meno conosciuti (differenza tra patate gialle e viola, tra erbe fini meno conosciute, tra scalogno e cipolla, ...)
- studio del colore di uno stesso prodotto cotto e crudo
- evidenziazione della scala cromatica di un cesto di frutta e di verdura
- Nozioni contro lo spreco alimentare.

Le iniziative nelle scuole verranno curate con la collaborazione di:

Assessorato all’Istruzione del Comune di Torino

Associazione Cuochi della Mole

Associazione Ristoratori Epat

Presidi degli Istituti.

13 MAGGIO 2025

La giornata della ristorazione con gli Istituti Tecnici Superiori

La giornata si articola nella mattinata di lezione agli ITS del Turismo ed Agroalimentare.

Dalle 9 alle 11 per 15 allievi il gruppo “Lady Chef” dell’associazione I cuochi della Mole nel laboratorio di Maison Massena, si incrocerà sul dell’ sull’uovo nelle sue varie declinazioni, invitando i giovani ad esprimere le proprie capacità, e contemporaneamente istruendo gli stessi sulle proprietà, salubrità, versatilità dell’alimento e mostrando qualche preparazione, indi richiedendo agli stessi di cucinarne uno con assegnazione di un premio al migliore.

Dalle 11 alle 13 gli allievi si sposteranno nel Salone Massena per un Talk

Moderato dal Direttore Epat Claudio Ferraro Direttore Epat:

l’uovo è anche un simbolo

Lo Chef Nicola Batavia: 40 sfumature dell’uovo e perché chiamare un ristorante EGG

Il Ristoratore Daniele Gilli: avere un ristorante, passione e costanza.

La giornalista Eleonora Cozzella: dove va la ristorazione

La produttrice Gabriella Fantolino: l’uovo è sano?

Nella mattinata verrà lanciata da EATPIEMONTE, un'indagine con comunicazione social in cui i giovani verranno chiamati ad esprimere un proprio giudizio sulla ristorazione moderna guardando ad un scenario dei prossimi 20 anni.

Attraverso l'intelligenza artificiale si elaborerà la loro visione e si presenteranno le risultanze in tempo reale.

L'evento vedrà la collaborazione di:

ITS Turismo

ITS agroalimentare

Associazione Ristoratori Epat

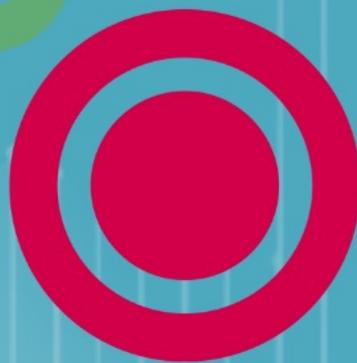
Associazione Cuochi della Mole

EatPiemonte



Giornata della Ristorazione

Per la Cultura della
Ospitalità italiana



**Giornata della
Ristorazione**

Per la Cultura della
Ospitalità italiana

14 MAGGIO 2025

La giornata della Ristorazione in Associazione

Nel salone Massena della storica sede Ascom di Torino verrà approntato un pranzo di gala per 70 persone per Autorità, giornalisti e rappresentanze.

Il simbolo dell'uovo verrà proposto in allestimento di design mediante una struttura di legno e metallo a forma di un uovo, al centro della sala, in cui verranno accolte rapide interviste ai presenti, da inviare via social in tempo reale.

Le decorazioni nel contesto del pranzo celebrazione saranno oltre che al logo della giornata della ristorazione ispirate all'uovo

Anche in quest'occasione EATPIEMONTE curerà l'indagine e comunicazione social in cui i presenti verranno chiamati ad esprimere un proprio giudizio sulla ristorazione moderna guardando ad un scenario dei prossimi 20 anni ed il tutto verrà confronto con la posizione espressa il giorno precedente

Attraverso l'intelligenza artificiale si elaborerà la visione di raffronto e si presenteranno le risultanze in tempo reale.

Associazione Cuochi della Mole

Associazione Ristoratori Epat

Arte in tavola

EatPiemonte

Scuola alberghiera N. Bobbio di Pinerolo

Pasticceri e gelatieri Epat

Fioristi Ascom



Giornata della Ristorazione
Per la Cultura della Ospitalità italiana



17 MAGGIO 2025

La Giornata della Ristorazione 2025

Tutti i ristoranti sono invitati a celebrare la giornata della Ristorazione nei loro locali mettendo nel Menù un piatto a base di uovo e promuovendo ai loro clienti il valore della giornata.

I ristoranti partecipanti e soprattutto quelli disponibili a tenere la cucina aperto dopo le 22, nei giorni del Salone del Libro, saranno promossi dal Salone nel suo sito Istituzionale.

Al Salone del Libro saranno ospiti presso «Future Channel» (Padiglione 4) il Presidente di EPAT e il Presidente Regionale dei Cuochi della Mole, che illustreranno i valori e il significato della Giornata della Ristorazione.

Giornata della
Ristorazione
Per la Cultura della
Ospitalità italiana



**Giornata della
Ristorazione**

Per la Cultura della
Ospitalità italiana



**Giornata della
Ristorazione**

Per la Cultura della
Ospitalità italiana

I NOSTRI SPONSOR

FANTOLINO

...buono, sano e genuino

VALMORA

ACQUA MINERALE

**CAFFÈ
COSTADORO**
TORINO 1890

Feyles

Tradizione dal 1968



Ortopaolo
ingrossolfruttaeverdura



IS NORBERTO BOBBIO
Carignano (TO)

EAT PIE
MONTE/COM
STORIE di CIBO e AZIENDE

(Media Partner)

CON IL PREZIOSO CONTRIBUTO



Associazione
Provinciale
Cuochi della Mole

