

Bambini e chef insieme ai fornelli a Varese per la Giornata della Ristorazione

Pubblicato: Sabato 17 Maggio 2025



Due mattinate ricche di entusiasmo e scoperte, hanno animato le cucine formative di Confcommercio Varese.

Due classi della scuola primaria Marconi di Bizzozzero – una quarta e una quinta – hanno preso parte a un’iniziativa speciale dedicata alla Giornata della Ristorazione 2025, promossa da Fipe-Confcommercio.

L’esperienza, articolata in un momento teorico e in un laboratorio manuale, ha offerto ai bambini e alle bambine l’opportunità di conoscere l’uovo, simbolo scelto quest’anno per rappresentare l’ospitalità e la semplicità della cucina italiana, celebrata oggi 17 maggio in tutta Italia e in tutto il mondo.

Una lezione speciale: mani in pasta e sorrisi veri

Accolti il 12 e il 13 maggio con entusiasmo dagli chef e accompagnati dai loro insegnanti e da due tecnologi alimentari (**Donatella Preatoni** e **Marco Emanuele Tosi**) del Comune di Varese, i piccoli alunni e alunne hanno appreso nozioni nutrizionali, aneddoti e curiosità su questo alimento versatile e presente in tutte le tradizioni culinarie.

Dopo la teoria, è arrivato il momento più atteso: grembiuli indossati, mani sporche di farina e tanto divertimento nel preparare pizza, biscotti e crêpes, rigorosamente da loro impastati e, a fine mattinata, assaggiati con grande soddisfazione.

L'iniziativa si è conclusa con la consegna ufficiale del primo attestato formativo della Giornata della Ristorazione, un ricordo concreto di una mattinata diversa, educativa e coinvolgente.

Ferrarese: «Cultura, accoglienza e consapevolezza»

A guidare i piccoli aspiranti cuochi, il presidente provinciale di Fipe-Confcommercio Varese, **Giordano Ferrarese**, affiancato dagli chef e consiglieri di Fipe provinciale **Gino Savino** e **Damiano Simbula**. «La Giornata della Ristorazione è un invito a guardare alla cucina come luogo di educazione e condivisione – ha dichiarato Ferrarese – e farlo partendo dalle scuole è un gesto che ha un significato profondo».

L'obiettivo dell'iniziativa è stato duplice: avvicinare i bambini e le bambine alla conoscenza di ciò che mangiano e al contempo trasmettere loro il valore del lavoro in cucina, della manualità, dell'ordine, della collaborazione. «Portare gli alunni a cucinare con le proprie mani – ha aggiunto il presidente provinciale di Fipe – significa piantare un seme di cultura, accoglienza e consapevolezza che crescerà con loro. Non possiamo che essere fieri di aver promosso questo momento, insieme a un'amministrazione comunale che ha creduto nel progetto».

Un percorso che ha unito scuola, istituzioni e professionisti della ristorazione in un esempio concreto di educazione alimentare e cittadinanza attiva. Un laboratorio che, come auspicato dagli insegnanti presenti, potrebbe trovare presto spazio nei programmi didattici come materia complementare: perché cucinare è anche un modo per imparare a vivere meglio, con sé stessi e con gli altri.



Il Comune protagonista al fianco dei ristoratori

L'intero progetto è stato reso possibile anche grazie al patrocinio e alla collaborazione del **Comune di Varese**, che ha partecipato attivamente sia alla fase organizzativa sia al coinvolgimento delle scuole. A testimonianza dell'impegno istituzionale, alla mattinata ha preso parte l'assessora ai Servizi Educativi **Rossella Dimaggio**, che ha seguito con attenzione e partecipazione tutte le fasi dell'attività. «Il Comune

di Varese tiene molto all'educazione alimentare dei bambini e delle bambine, proponendo una mensa con cibi sani e biologici. Questo laboratorio ha permesso agli alunni e alle alunne della scuola Marconi di imparare, di cucinare e soprattutto di divertirsi».

La presenza delle istituzioni ha rafforzato il messaggio della giornata: educare al cibo significa trasmettere valori che vanno oltre la semplice nutrizione. Significa parlare di territorio, di rispetto, di collaborazione tra chi educa e chi accoglie.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it