

## VareseNews

### “Germogli di Futuro”: a Varese alta cucina vegetale con Irene Volpe e gli studenti del De Filippi

**Pubblicato:** Giovedì 28 Agosto 2025



 19:30 – 23:00

 Istituto De Filippi

 De Filippi Istituto Alberghiero, Via L. Brambilla

 Varese

 <http://www.schoolsforabetterfuture.org/it>

Il 3 ottobre 2025, alle 19:30, l’Istituto De Filippi di Varese ospiterà *Germogli di Futuro*, un evento che intreccia formazione, cucina vegetale e solidarietà. Protagonista sarà Irene Volpe, finalista della decima edizione di MasterChef Italia, che affiancherà gli studenti dell’istituto in un’esperienza gastronomica unica, con una cena aperta al pubblico su prenotazione. L’iniziativa è organizzata da Schools for a Better Future ETS, con il patrocinio del Comune di Varese.

## Un'occasione educativa con un impatto concreto

L'evento si distingue per il suo valore formativo: la giornata inizierà con un incontro in plenaria dove Irene Volpe racconterà il suo percorso professionale e il suo approccio alla cucina vegetale. La chef ha infatti lavorato in ristoranti di eccellenza come il tre stelle Michelin di Enrico Bartolini a Milano e il Geranium di Copenaghen.

Nel pomeriggio, una brigata di studenti selezionati collaborerà direttamente con lei nella preparazione di un menu 100% vegetale, che sarà poi servito durante la cena di beneficenza. **Le prenotazioni sono aperte fino al 15 settembre sul sito [www.s4bf.org](http://www.s4bf.org).**

«Non è solo un evento teorico, ma un'opportunità concreta per i ragazzi di mettersi alla prova», afferma Paolo Nicora, fondatore di Schools for a Better Future. «La collaborazione con l'Istituto De Filippi è stata fondamentale per realizzare questo progetto».

## Sostenibilità in tavola

La cucina proposta da Irene Volpe punta su etica, salute e ambiente. Nei suoi piatti, sapori e culture si fondono in un racconto creativo e consapevole del cibo. Il menu della serata include:

Ceviche di melone, cremoso di anacardi e menta

Risolate al latte di cocco con dal alle 10 spezie e gomasio

Moutabal di cicerchie, caponata di zucca, pane a lievito madre, olio e za'atar

Cake all'anice, ganache al cacao, marmellata di agrumi, mandorle, sale, olio EVO

«È importante sostenere percorsi alternativi e sostenibili che permettano ai nostri giovani di essere protagonisti», dichiara Rosa Dimaggio, Assessora ai Servizi Educativi del Comune di Varese.

## Solidarietà per il Nepal

L'intero ricavato netto dell'evento sarà destinato alla costruzione di uno studentato a Chhermading, un villaggio nelle alture nepalesi, che offrirà accoglienza, pasti e istruzione a 50 bambini delle scuole medie. Il progetto rientra nella missione educativa e solidale di Schools for a Better Future, attiva nella costruzione di scuole nei paesi in via di sviluppo.

«L'evento vuole ispirare i ragazzi a coniugare eccellenza tecnica, passione e attenzione per il mondo», conclude Nicora.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it