

# **Bimbi chef a scuola, Giornata della Ristorazione con Concommercio e Fipe**

Un'iniziativa per coinvolgere le nuove generazioni in un'esperienza educativa e coinvolgente. Si è svolta oggi, in occasione della Giornata della Ristorazione, organizzata da Concommercio Siracusa e FIPE . Anche quest'anno, circa 60 bambini della scuola primaria dell'istituto comprensivo Archimede di Siracusa sono stati protagonisti di un laboratorio esperienziale dedicato al riso, ingrediente simbolo dell'edizione 2026 della Giornata della Ristorazione. Guidati dallo chef Giancarlo Di Mauro e dalle docenti in una giornata didattica speciale, i piccoli partecipanti hanno l'opportunità di scoprire le proprietà nutritive del riso e il suo straordinario valore alimentare: un ingrediente semplice ma potente, capace di nutrire intere popolazioni in ogni angolo del pianeta. Il riso, alimento trasversale e universale, infatti, è protagonista nelle cucine di tutto il mondo e viene declinato in mille forme anche nella tradizione gastronomica italiana, una cucina riconosciuta Patrimonio Immateriale dell'Umanità.

In Sicilia, in particolare, il riso è alla base di uno degli street food più iconici: l'arancino. Proprio questo simbolo della cultura culinaria isolana è al centro dell'attività laboratoriale, dove i bambini, trasformati per un giorno in piccoli chef, si cimentano nella preparazione di questa specialità, scoprendone i segreti e manipolando la materia prima per la sua trasformazione in gustoso ricordo della giornata da friggere a casa!

Un'iniziativa che unisce educazione alimentare, tradizione e creatività, valorizzando il ruolo della ristorazione come strumento di crescita culturale e sociale. "La didattica laboratoriale – spiega la dirigente scolastica Giusy Aprile –

è uno strumento che coinvolge e permane nella memoria degli alunni. Con piacere collaboriamo con Confcommercio FIPE Siracusa per celebrare con loro il mondo della ristorazione che è una vera e propria forma di cultura". Al workshop hanno preso parte gli allievi del percorso di Enogastronomia Alberghiera dell'Istituto Superiore Majorana di Avola a supporto dei piccoli chef: il settore della ristorazione è centrale nell'economia del nostro territorio e iniziative come la Giornata della Ristorazione permettono di trasferire alle nuove generazioni l'importanza della formazione delle professionalità di settore che facilmente potranno accedere ad un mercato di lavoro sempre più richiedente.

"La Giornata della Ristorazione – commenta il Presidente FIPE Siracusa Savi Pilade – vuole mettere al centro i valori ed il ruolo della ristorazione come pilastro del made in Italy e celebrare la cucina italiana divenuta da poco tempo patrimonio culturale immateriale UNESCO, proprio grazie alla spinta della nostra importante federazione. Costruire fin da piccoli la cultura culinaria arricchisce le nuove generazioni rendendole consapevoli del valore di ogni piatto".