

Edulia dal Sapere Treccani e FIPE-Confcommercio presentano

## ***La ristorazione come opportunità d'impresa***

**Percorso formativo gratuito online e in presenza rivolto alle scuole secondarie di secondo grado per formare i futuri imprenditori della ristorazione**

**In partenza da ottobre 2025, preiscrizioni già aperte su <https://fipe.edulia.it/>**

**Formare i futuri imprenditori della ristorazione**, consapevoli delle opportunità e delle sfide del settore, dove oggi è richiesto un equilibrio fra creatività, competenze e adattabilità, è l'obiettivo di **"Educare all'imprenditorialità - La ristorazione come opportunità d'impresa"**, un **percorso educativo gratuito** firmato **FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** - ed **Edulia dal Sapere Treccani** e rivolto a tutte le classi delle **scuole secondarie di secondo grado**, in partenza ufficialmente a ottobre per l'anno scolastico 2025-2026, dopo un'edizione pilota. **Le preiscrizioni sono già aperte** sul portale <https://fipe.edulia.it/>.

Un corso unico nel panorama italiano, **in formula ibrida, online e in presenza**, che unisce alla gratuità la **qualità Treccani** e l'autorevolezza nel settore di **FIPE-Confcommercio** e dei suoi esperti, **valido per la formazione docenti** e per i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) degli **alunni**, grazie alla certificazione del **Ministero dell'Istruzione e del Merito**.

**Webinar tematici, moduli online on demand, formazione in presenza, hackathon finale** dove presentare la propria idea imprenditoriale nel settore: **"Educare all'imprenditorialità - La ristorazione come opportunità d'impresa"** è un percorso che si svolge nel corso dell'anno scolastico caratterizzato da un approccio pratico, dinamico e interattivo all'apprendimento e da una didattica più partecipativa e orientata al mondo del lavoro, utile per l'ideazione e la progettazione di idee imprenditoriali concrete.

Nei prossimi mesi saranno disponibili **contenuti differenziati per docenti, studentesse e studenti**, che avranno l'opportunità di confrontarsi con le sfide e le complessità del mercato attuale e avere strumenti operativi e culturali per comprenderlo come spazio di iniziativa e innovazione. Sono **già online** alcuni moduli formativi realizzati da professionisti quali Roberta Parollo, specializzata nel marketing turistico e alberghiero, e Nicoletta Polliotto, Digital Project Manager di Muse Comunicazione ed esperta di Food & Restaurant Marketing, e **testimonianze ispirazionali di imprenditori e manager del settore** come Tunde Pecsvari (Macha Cafè), Daniela Gazzini (Vivi Food & Lifestyle), Alessandro Premoli (Autogrill-Avolta) e Delia Ciccarelli (McDonald's).

**L'edizione pilota** – alla quale hanno partecipato oltre 600 studenti – si è svolta da novembre 2024 a maggio 2025, per concludersi con un hackathon finale a Roma, presso la sede dell'Istituto Treccani, dove alcuni studenti selezionati da tre istituti della capitale, suddivisi in sei gruppi di lavoro, dopo aver ricevuto le istruzioni per svolgere il compito e guidati dai tutor di Edulia Treccani, hanno avuto l'opportunità di mettere in pratica le conoscenze acquisite elaborando un concept originale di idea imprenditoriale nel settore della ristorazione, ciascuno diverso per target, modello di business e identità di marca e presentarlo davanti a una giuria di esperti. Vincitori sono risultati gli studenti dell'Istituto Pellegrino Artusi di Roma – *che ha ottenuto un buono del valore di 1.500 euro per l'acquisto di derrate alimentari mentre un buono di 100 euro è andato a ciascun componente del gruppo vincitore* – grazie al progetto "Radici", idea imprenditoriale strettamente connessa al tema della sostenibilità e con protagonista il pane e il suo riutilizzo in cucina in modo creativo e versatile.

***Edulia dal Sapere Treccani**, è il polo edutech dell'Istituto dell'Enciclopedia Italiana che fornisce contenuti e strumenti per l'educazione, l'ispirazione e l'orientamento dei giovani e giovani adulti. Un brand, due linee, Edulia Treccani Scuola ed Edulia Masterclass, con una sola e importante missione che fonda le sue radici nel lavoro dell'Istituto Treccani: diffondere una cultura accessibile, condivisa, per tutte e per tutti. Con un'offerta formativa originale, trasversale, accessibile e certificata, Edulia vuole contribuire attivamente alla costruzione di una nuova visione di cultura nel nostro Paese.*

***FIPE-Confcommercio**, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, è l'associazione leader nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo nel quale operano 330 mila imprese. Una realtà ad ampia diffusione territoriale, dalle grandi città metropolitane ai piccoli borghi, e con una grande diversificazione di format commerciali. Fipe dà voce e rappresentanza a bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, discoteche, stabilimenti balneari, aziende di ristorazione collettiva, grandi catene di ristorazione multilocalizzata, società emittitrici di buoni pasto, sale gioco, buffet di stazione, aziende di catering e banqueting. È firmataria del principale Contratto Collettivo Nazionale della Ristorazione e del Turismo. Con il suo ruolo di aggregazione del tessuto imprenditoriale della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, Fipe si propone come trait d'union tra imprese del settore e della filiera, istituzioni e società. Fipe aderisce a Confcommercio - Imprese per l'Italia, è parte costituente di Confturismo e a livello europeo è membro di Hotrec.*

Ufficio stampa Edulia dal Sapere Treccani  
Mongini Comunicazione - Andrea Grandi  
[agrandi@monginicomunicazione.com](mailto:agrandi@monginicomunicazione.com) +39 340 36 56 905

Ufficio stampa FIPE-Confcommercio  
Gianluca Giordano | 375 579 5669 - [gianluca.giordano@fipe.it](mailto:gianluca.giordano@fipe.it)