

FIPE e Progetto Itaca insieme per il percorso formativo “La mente e il cuore con il cibo”

Roma, lunedì 27 ottobre – FIPE-Confcommercio, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, rinnova e rafforza il proprio impegno sui temi sociali avviando, insieme a Progetto Itaca - Fondazione che promuove programmi di informazione, prevenzione, supporto e riabilitazione rivolti a persone affette da disturbi della Salute Mentale e alle loro famiglie - una nuova iniziativa che unisce inclusione sociale, formazione professionale e cultura dell'accoglienza.

Nasce così il percorso “La mente e il cuore con il cibo”, un progetto che coniuga la crescita personale con l'apprendimento di competenze tecniche, offrendo ai partecipanti la possibilità di sperimentare come il cibo possa diventare strumento di relazione, di riscatto e di consapevolezza. Curato dal docente e “cronista del cibo” Matteo Scibilia, il corso prenderà avvio il 18 novembre 2025 presso la sede di Progetto Itaca Milano e accompagnerà i partecipanti in un cammino che intreccia teoria e pratica, professionalità e sensibilità.

Il piano didattico affronta tutti gli aspetti legati alla sala e alla cucina: dal marketing dell'ospitalità alla mise en place, dall'accoglienza dell'ospite alla gestione della comanda, fino al servizio e alla cultura del gusto e della sicurezza alimentare. Ma soprattutto mette al centro la dimensione umana e relazionale della ristorazione, intesa come spazio di incontro, dialogo e inclusione. Il percorso si concluderà a dicembre con un pranzo simulato, durante il quale gli allievi potranno mettere in pratica le competenze acquisite e ricevere un attestato rilasciato da FIPE.

«Con questa iniziativa – dichiara **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE – vogliamo ribadire che la ristorazione non è soltanto tecnica o economia, ma è anche relazione, accoglienza, attenzione e condivisione. Il cibo è uno straordinario veicolo di inclusione e di coesione sociale, e il nostro impegno, insieme a Progetto Itaca, è quello di offrire percorsi che valorizzino le persone e le aiutino a sviluppare fiducia e competenze. È un modo concreto per unire formazione e responsabilità sociale, due dimensioni che oggi devono camminare insieme per costruire un futuro più sostenibile e umano».

FIPE da anni porta avanti progetti sociali e formativi che mettono al centro le persone, nella convinzione che il mondo della ristorazione non possa limitarsi a essere un settore produttivo, ma debba diventare un attore attivo di inclusione e di sensibilizzazione sociale. Iniziative come questa rappresentano un segnale tangibile di come il settore possa contribuire a rafforzare coesione sociale, combattere pregiudizi e offrire nuove opportunità di crescita e inserimento lavorativo anche a persone in difficoltà.

Da oltre venticinque anni, Fondazione Progetto Itaca lavora per la tutela della salute mentale, con azioni di prevenzione, formazione e sensibilizzazione rivolte sia alla comunità sia alle persone direttamente coinvolte. La collaborazione con FIPE rappresenta una sinergia virtuosa: unire la forza della ristorazione, fatta di

relazioni, passione e cultura, con l'impegno di Itaca nel contrasto allo stigma e nella promozione del benessere psicosociale.

*“La mente e il cuore con il cibo non rappresenta solo un’iniziativa di formazione, ma un progetto pensato per offrire nuove possibilità di crescita, inserimento lavorativo e soprattutto, inclusione, così da rafforzare la coesione sociale e combattere i pregiudizi che troppo spesso sono associati alla salute mentale. – dichiara **Alessandro Dubini, Presidente di Progetto Itaca Milano** – La collaborazione con FIPE-Confcommercio è un esempio virtuoso di come realtà diverse possano unire competenze e sensibilità per generare un cambiamento positivo e concreto che nasce dalla valorizzazione delle persone, andando oltre le barriere e aprendo la strada a una società più accogliente e solidale, tracciando la rotta per un futuro in cui nessuno resti più indietro”.*

“La mente e il cuore con il cibo” non è soltanto un corso di formazione: è un messaggio chiaro, un invito a guardare alla ristorazione come a un luogo dove il sapere tecnico si intreccia con i valori dell'accoglienza e della solidarietà. Un progetto che testimonia come la formazione, quando incontra la responsabilità sociale, possa diventare strumento di inclusione e di prospettive.

...

Ufficio Stampa - FIPE

Gianluca Giordano | gianluca.giordano@fipe.it | 375 5795669

Ufficio Stampa – Comin & Partners

Francesco Bernardini | francesco.bernardini@cominandpartners.com | 331 6242686

Fausto Fiorin | fausto.fiorin@cominandpartners.com | 348 4896024

Ufficio Stampa Progetto Itaca - iCorporate

Eleonora Meneghelli | eleonora.meneghelli@icorporate.it | 331 6780063

Alberto Colombini | alberto.colombini@icorporate.it | 335 1222631

Greta Delle Donne | greta.delledonne@icorporate.it | 335 1342131

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 emettitrici 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. **www.fipe.it**

Nata nel 1999 a Milano, **Progetto Itaca** è stata fondata da un gruppo di persone che avevano sperimentato personalmente il dolore che colpisce un'intera famiglia quando un proprio caro, spesso molto giovane, si ammala di un disturbo mentale. Oggi Progetto Itaca è presente con 17 sedi locali su tutto il territorio nazionale e collabora attivamente con istituzioni pubbliche e realtà private alla realizzazione di numerosi progetti, per restare fedele alla propria *mission*: sensibilizzare la comunità per superare stigma e pregiudizio, attraverso la diffusione di una corretta informazione volta a favorire la prevenzione, la formazione delle persone e l'orientamento alla cura.