



Food: Torino protagonista alla Giornata della Ristorazione

Torino - 14 mag 2025 (Prima Pagina News) Il vincitore dell'iniziativa nazionale è Sergio Leggero del ristorante Celestino di Piobesi.

Anche Torino partecipa alla Giornata della Ristorazione 2025, l'iniziativa ideata da Fipe, che per questa edizione, la terza, ha scelto l'uovo per tema. La città, peraltro, è anche protagonista, dato che il vincitore nazionale di questa edizione è torinese: il premio nazionale come miglior piatto a base d'uovo, infatti, è andato a Sergio Leggero del ristorante Celestino di Piobesi. Quest'anno, l'iniziativa si tiene nell'arco di due giornate, che hanno visto, per la prima volta, la partecipazione delle scuole, con il personale di Epat e Ascom, che ha parlato di ristorazione con gli studenti, che sono stati anche coinvolti in un gioco, in cui hanno potuto raccontare la loro idea di ristorazione. Nello specifico, ai ragazzi è stato chiesto come vedono la ristorazione oggi e nel 2035: con le loro risposte, l'Intelligenza Artificiale ha creato un'immagine della ristorazione torinese fra dieci anni. Importanza, multiculturalismo, tradizione, innovazione, sostenibilità, inclusività sono le parole chiave. "È stato saggio far nascere la Giornata della ristorazione - ha dichiarato la Presidente di Ascom Torino, Maria Luisa Coppa - perché nel nostro Paese tra tutte le bellezze non possiamo non nominare e non valorizzare la ristorazione. Ed è importante che si sia aperta anche al mondo della scuola perché si deve imparare fin da bambini il valore del cibo". "Quest'anno il tema è l'uovo, elemento semplice ma complesso simbolo di vita, rinascita che dà un segno di speranza per il nostro settore", ha sottolineato il Presidente di Epat Torino, Vincenzo Nasi, a cui ha fatto eco l'assessore regionale Andrea Tronzano, secondo il quale l'uovo è "uno degli elementi più preziosi che abbiamo, dal punto di vista nutrizionale ma anche territoriale". "Questa giornata - ha concluso l'assessore comunale Paolo Chiavarino - coniuga cultura, attenzione per il cibo, formazione. Noi abbiamo puntato molto sulla ristorazione, uno degli elementi centrali della vocazione turistica della città e della regione".

(Prima Pagina News) Mercoledì 14 Maggio 2025