



## COMUNICATO STAMPA

### **Al via la seconda annualità del progetto “I futuri chef a scuola di salumi” ASSICA e Ambasciatori del Gusto, insieme per formare gli studenti degli Istituti Alberghieri italiani**

Milano, 7 ottobre 2025 – È ripartito da Como, dal “CFP Beretta”, la seconda annualità del progetto di formazione che porta nelle scuole alberghiere italiane la cultura dell'eccellenza agroalimentare europea. L'iniziativa è promossa da **ASSICA** – Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi aderente a Confindustria, in collaborazione con **l'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**, nell'ambito della campagna europea "Trust Your Taste, Choose European Quality".

Il progetto, partito nel 2024, prevede la formazione **di oltre 700 studenti**, che hanno così l'opportunità di conoscere da vicino il mondo dei salumi e della carne suina attraverso percorsi formativi che integrano teoria e pratica. L'obiettivo è rafforzare la cultura del prodotto europeo, approfondendo temi fondamentali come tracciabilità, etichettatura, valori nutrizionali e sostenibilità, e offrendo al tempo stesso esperienze immersive con show-cooking e masterclass tenuti dagli Ambasciatori del Gusto.

Ma il progetto assume oggi un valore ancora più strategico. Già durante la prima annualità era emersa una realtà preoccupante: nelle scuole alberghiere si sta vivendo un momento di crisi profonda, confermato da dati presentati durante l'edizione 2025 di Ristorexpo. Le iscrizioni agli istituti dell'enogastronomia hanno registrato un calo del 30% negli ultimi 4-5 anni, e molti diplomati abbandonano il settore una volta terminati gli studi. In questo contesto, iniziative come questa sono fondamentali per restituire motivazione, visione e strumenti concreti a chi si affaccia al mondo della ristorazione.

La prima tappa, al CFP di Como, ha visto la partecipazione di **Massimo Malnerich, agente vigilatore di Salumitalia – Consorzi Indicazione Geografica**, e dell'Ambasciatore del Gusto **Federico Beretta** che ha preparato la ricetta “*Canederlo di polenta, speck e tè affumicato*”.

Le prossime tappe toccheranno altre regioni italiane, in un vero e proprio gran tour del gusto che unisce tradizione e innovazione culinaria. Ogni appuntamento sarà un'occasione unica per gli studenti e le studentesse per scoprire l'eccellenza del *Made in Italy*, imparando non solo a valorizzare i salumi come ingredienti creativi e sostenibili della cucina contemporanea, ma anche a riconoscere un prodotto di qualità, interpretarne le caratteristiche nutrizionali, comprenderne l'importanza dal punto di vista della sostenibilità ambientale e conoscerne le certificazioni europee come le DOP e le IGP. Un viaggio formativo completo tra tradizione, tecnica e consapevolezza, che li preparerà ad affrontare con competenza il mondo della ristorazione.

## Calendario delle masterclass:

06.10.2025 - Lombardia – CFP - Como

Federico Beretta - Ambasciatore del Gusto

Massimo Malnerich - Agente vigilatore di Salumitalia – Consorzi Indicazione Geografica

21.10.2025 – Trentino-Alto Adige - CFP - Tione

Massimo Malnerich - Agente vigilatore di Salumitalia – Consorzi Indicazione Geografica

Luca Zotti - Ambasciatore del Gusto

10.11.2025 - Sardegna - Istituto di Istruzione Superiore “Domenico Alberto Azuni” - Cagliari

Giuseppe Pulina - Professore Ordinario di Zootecnica Speciale (AGR 19) presso il Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari

Marina Ravarotto – Ambasciatrice del Gusto

19.11.2025 – Calabria - IPSEOA “San Francesco” – Paola (CS)

Caterina Ceraudo - Ambasciatrice del Gusto

Monica Rosa Loizzo - Professore Associato di Scienze e Tecnologie Alimentari e Coordinatore del Corso di Studi Magistrale in Scienza della Nutrizione presso l'Università della Calabria

15.12.2025 – Toscana - Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera “Bernardo Buontalenti” – Firenze

Francesco Seghi – Direttore del Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP

Marco Stabile - Ambasciatore del Gusto

19.01.2026 – Emilia-Romagna I.I.S. “Vergani Navarra” – Ferrara

Giovanna Guidetti - Ambasciatrice del Gusto

Tiziana Formisano – Responsabile ufficio stampa ASSICA

\*\*\*

ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito della Confindustria, rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine. Nel quadro delle proprie finalità istituzionali, l'attività di ASSICA copre diversi ambiti, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l'informazione e il servizio di assistenza ai circa 180 associati in campo economico/commerciale, sanitario, tecnico normativo, legale e sindacale. Competenza, attitudine collaborativa e affidabilità professionale sono garantite da collaboratori specializzati e supportate dalla partecipazione a diverse organizzazioni associative, sia a livello nazionale che comunitario. Infatti, sin dalla sua costituzione, nel 1946, ASSICA si è sempre contraddistinta per il forte spirito associativo come testimonia la sua qualità di socio di Confindustria, a cui ha voluto aderire sin dalla nascita, di Federalimentare, Federazione italiana delle Industrie Alimentari, di cui è socio fondatore, del Clitravi, Federazione europea che raggruppa le Associazioni nazionali delle industrie di trasformazione della carne, che ha contribuito a fondare nel 1957.

“Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY”, il progetto promosso da ASSICA con l'obiettivo di migliorare il grado di conoscenza e consumo consapevole dei prodotti agricoli UE, attraverso la promozione della cultura produttiva della carne suina e dei salumi, valorizzando gli alti standard europei e la grande tradizione storica che contraddistingue questo comparto. Il Progetto ha durata triennale (2024-2027), si svolge in Italia e Belgio e gode del co-finanziamento dalla Commissione Europea



Cofinanziato  
dal'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE  
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO  
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ



Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

nell'ambito del Regolamento (UE) 1144/2014 (Azioni di informazione e di promozione riguardanti i prodotti agricoli nel mercato interno).

Ufficio Stampa ASSICA– Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi - Progetto Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY - Tiziana Formisano – [formisano@assica.it](mailto:formisano@assica.it) – tel. 02 8925901 – cell. 346 8734426

TRUST  your TASTE  
CHOOSE \* EUROPEAN \* QUALITY