



# Giornata della Ristorazione

Per la Cultura della  
Ospitalità italiana

# GIORNATA DELLA RISTORAZIONE

# 2026



Con il contributo:



Con il Patrocinio di:



[www.giornatadellaristorazione.it](http://www.giornatadellaristorazione.it)

## IL PROGETTO

La **Giornata della Ristorazione**, giunta quest'anno alla quarta edizione, nasce per celebrare un settore straordinario, centrale per l'economia, la società, la cultura dell'ospitalità e lo stile di vita italiano.

A livello torinese, l'iniziativa prevede un'intensa attività di coinvolgimento di operatori, cuochi, scuole primarie, istituti professionali e ITS, confermando il suo carattere popolare, inclusivo, solidale e profondamente etico, come promosso da FIPE, che ne ha sostenuto il riconoscimento a livello nazionale.

La ristorazione è tutto questo, e anche di più: è relazione, accoglienza, lavoro, tradizione e capacità di raccontare il territorio attraverso il cibo. Un valore ancora più significativo oggi, dopo il riconoscimento della cucina italiana come Patrimonio Immateriale UNESCO.

Quest'anno il prodotto simbolo sarà il riso: alimento profondamente evocativo, legato alla vita, alla prosperità e alla continuità. Da millenni accompagna la storia dell'uomo, nutrendo civiltà e diventando parte di riti, tradizioni e credenze. In Oriente rappresenta abbondanza e armonia, mentre in Occidente è segno di augurio e fertilità, come ricorda il gesto di lanciarlo agli sposi nel giorno delle nozze.

Come negli anni passati, il ruolo dell'associazione sarà quello di coinvolgere i ristoratori in un evento che celebra il mondo della ristorazione e il suo valore culturale, economico e sociale.



## GLI EVENTI

Gli eventi si declineranno in periodo di due settimane dal 4 maggio 2025 al 16 maggio 2025.

### **Chef, riso e scuole**

Tutti i livelli scolastici coinvolti, dalle scuole primarie alle ITS. Un'occasione per avvicinare bambini e studenti al valore del cibo, alla cultura dell'accoglienza e al ruolo della ristorazione come esperienza educativa, sociale di comunità e di condivisione anche attraverso la comunicazione. Chef all'opera per offrire il riso nelle varie declinazioni ad autorità ed ospiti





## Oggi a scuola con lo Chef

Tra risate e divertimento dei bambini i Cuochi della Mole del mondo Epat/Ascom raccontano origine, bontà e valori nutrizionali del loro "riso"

# GIORNATA DELLA RISTORAZIONE

# 2026



## Giornata della Ristorazione

Per la Cultura della Ospitalità italiana



In collaborazione con:



Con il Patrocinio di:



[www.giornatadellaristorazione.it](http://www.giornatadellaristorazione.it)

**DAL 4 AL 13 MAGGIO**

**La Giornata della ristorazione e l'evento:**

**«Oggi a scuola con lo Chef!»**

Tre cuochi entreranno in tre classi delle scuole elementari per accompagnare i bambini in un percorso educativo giocoso, pensato per informare, formare e incuriosire anche i più piccoli.

Al centro delle attività ci sarà il riso, alimento simbolo della Giornata della Ristorazione di quest'anno, raccontato attraverso esperienze semplici e coinvolgenti.

I bambini saranno coinvolti in esperienze tattili ed olfattive per stimolare curiosità e sana competizione nel riconoscere ingredienti e profumi; con il riso scopriranno differenze tra alimenti simili o meno conosciuti, come cus cus, farro, ed orzo, i colori del riso. con un piccolo viaggio fantasioso intorno al mondo da riso a riso. Non mancherà infine un momento dedicato alle nozioni per la tutela dei celiaci, per imparare fin da piccoli il valore del cibo e l'importanza di utilizzarlo con attenzione e rispetto.

Le iniziative nelle scuole verranno curate con la collaborazione di:

Assessorato all'istruzione del Comune di Torino

Associazione Cuochi della Mole

Associazione Ristoratori Epat

Presidi degli Istituti



**12 MAGGIO 2026**

## **La Giornata della ristorazione con gli istituti Tecnici Superiori (ITS)**

La giornata prenderà il via con una mattinata di lezione rivolta agli studenti degli ITS Turismo , pensata per unire formazione, esperienza pratica e cultura del cibo e comunicazione.

Dalle 9 alle 11, presso il laboratorio di Maison Massena, 15 allievi incontreranno il gruppo “Lady Chef” dell’Associazione Cuochi della Mole per un’attività dedicata al riso, alimento simbolo di questa edizione della Giornata della Ristorazione.

Il riso sarà raccontato nelle sue diverse declinazioni, valorizzandone proprietà, salubrità, versatilità e ruolo nella cucina italiana e nella tradizione gastronomica di molti territori. Attraverso dimostrazioni, spiegazioni e momenti di confronto, gli studenti potranno approfondire le caratteristiche di questo ingrediente semplice ma ricchissimo, capace di diventare protagonista di preparazioni molto diverse tra loro.

La mattinata avrà anche una forte componente pratica: i ragazzi saranno invitati a mettersi alla prova, esprimendo creatività, tecnica e sensibilità nella realizzazione di una preparazione a base di riso. Al termine dell’attività, una valutazione finale premierà le tre migliori realizzazioni, trasformando la lezione in un’occasione concreta di crescita, partecipazione e valorizzazione del talento .Dopo il piatto una prova di comunicazione per valorizzarne i contenuti.



**12 MAGGIO 2026**

## **Giornata della Ristorazione: il riso come alimento nelle mense scolastiche**

Sempre nella giornata ed in prossimità della **Giornata della Ristorazione** sarà organizzato un momento dedicato al mondo della scuola, all'interno della mensa di alcune scuole elementari, dove verrà proposto agli studenti un menù speciale a base di riso, alimento simbolo di questa edizione.

L'iniziativa sarà pensata come un'occasione educativa oltre che conviviale: attraverso il pranzo, i bambini potranno avvicinarsi in modo semplice e diretto al valore del cibo, alla stagionalità, alla qualità degli ingredienti e al significato della ristorazione come esperienza di accoglienza e condivisione.

Il menù sarà costruito per raccontare il riso nelle sue diverse forme e preparazioni, valorizzandone le caratteristiche nutrizionali e culturali, con l'obiettivo di stimolare curiosità e consapevolezza anche nei più piccoli. Il momento del pasto diventerà così parte di un percorso più ampio di educazione alimentare, in cui il cibo è anche strumento di conoscenza.

Questa iniziativa sarà idealmente collegata alla Giornata della Ristorazione, creando un ponte tra il mondo della scuola e quello della ristorazione professionale, e contribuendo a diffondere i valori della manifestazione anche tra le nuove generazioni. Un modo concreto per far entrare la Giornata nei luoghi della quotidianità, rafforzando il messaggio culturale e sociale che la ristorazione porta con sé.



**13 MAGGIO 2026**

### **La giornata della Ristorazione in Associazione**

Nel Salone Massena della storica sede Ascom di Torino verrà organizzato un pranzo di gala per 70 persone, dedicato ad Autorità, giornalisti e rappresentanti del mondo istituzionale, associativo e della ristorazione.

Il pranzo sarà costruito attorno al tema del riso, alimento simbolo di questa edizione della Giornata della Ristorazione. Il riso diventerà il filo conduttore dell'allestimento, del racconto e dell'esperienza conviviale, valorizzato non solo come ingrediente, ma anche come simbolo di vita, prosperità, condivisione e continuità.

Per l'occasione sarà proposto un menù ricco a base di riso, cucinato e raccontato dai Cuochi della Mole, che accompagneranno gli ospiti alla scoperta delle diverse interpretazioni di questo alimento, tra tecnica, tradizione, creatività e valorizzazione del territorio.

Le decorazioni del pranzo celebrativo richiameranno quindi il riso, insieme al logo ufficiale della Giornata della Ristorazione, creando un ambiente elegante e coerente con il tema dell'evento.

Contribuiranno all'evento:

Associazione Cuochi della Mole

Associazione Ristoratori Epat

Scuola alberghiera N. Bobbio di Pinerolo

Pasticceri e gelatieri Epat

Fioristi Ascom





  
**Giornata della  
Ristorazione**  
Per la Cultura della  
Ospitalità italiana



**16 MAGGIO 2026**

Tutti i ristoranti saranno invitati a celebrare la Giornata della Ristorazione all'interno dei propri locali, inserendo nel menù un piatto dedicato al riso, alimento simbolo di questa edizione, e raccontando ai clienti il valore dell'iniziativa.

La Giornata della Ristorazione sarà presente anche al Salone del Libro, con momenti ancora in fase di definizione dedicati al racconto dei valori dell'iniziativa, al progetto solidale collegato e al ruolo della ristorazione come parte viva della cultura, dell'accoglienza e del territorio.

Un elemento particolarmente importante sarà il coinvolgimento dei ristoratori disponibili a mantenere le cucine aperte dopo le ore 22 nei giorni del Salone del Libro, per accogliere operatori, espositori e visitatori al termine delle attività fieristiche.

L'elenco dei ristoranti aderenti sarà valorizzato e promosso nell'ambito dell'iniziativa, offrendo un servizio concreto alla città e rafforzando il legame tra ristorazione, accoglienza e grandi eventi culturali.





## UN RINGRAZIAMENTO A:

