



Food & Agroalimentare - Alleanza tra scuola e ristorazione: firmato il protocollo tra Mim e Fipe-Confcommercio per educazione alimentare e occupazione

Roma - 29 lug 2026 (Prima Notizia 24) Sinergia triennale siglata dal ministro Valditara e dal presidente Stoppani. L'obiettivo è promuovere la corretta alimentazione, valorizzare le mense e ridurre il mismatch lavorativo con gli ITS.

Promuovere l'educazione alimentare fin dai banchi di scuola come presidio di salute, sostenibilità e memoria dei valori storico-culturali del Paese, e costruire un ponte tra il sistema scolastico e il mondo della ristorazione. Un percorso concreto per trasferire ai più giovani i fondamentali della corretta alimentazione e anche le competenze professionali e manageriali necessarie a un comparto strategico per l'economia e l'identità italiana. Sono questi gli obiettivi del protocollo d'intesa siglato a Roma, presso la sede del Ministero dell'Istruzione e del Merito, tra il MIM e FIPE-Confcommercio, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi. L'accordo, firmato dal Ministro Giuseppe Valditara e dal Presidente di FIPE-Confcommercio Lino Enrico Stoppani, sancisce una sinergia triennale volta a rinnovare l'approccio all'educazione al cibo e alla formazione professionale nelle scuole italiane. Il documento punta a rafforzare la consapevolezza dei ragazzi sull'importanza di una corretta alimentazione, valorizzando anche le mense scolastiche come veri e propri contesti educativi. Accanto alla promozione della salute, l'intesa mira a ridurre il disallineamento tra domanda e offerta di lavoro potenziando i percorsi di Formazione scuola-lavoro e l'orientamento verso il sistema degli ITS Academy. L'operatività sul campo prevederà laboratori didattici esperienziali, visite aziendali, moduli di educazione all'imprenditorialità, testimonianze dirette degli operatori e la produzione di materiali informativi congiunti, quali video, opuscoli e campagne di comunicazione. A supporto delle iniziative, FIPE metterà a disposizione la rete delle sue Associazioni territoriali e l'esperienza del Gruppo Scuole di Alta Formazione, nato in seno alla Federazione nel 2024 per fare rete tra i principali attori formativi della ristorazione. "Ringraziamo il Ministro Valditara per la sensibilità dimostrata nei confronti del valore della ristorazione italiana, che non è solo un pilastro economico, ma un patrimonio culturale identitario, fondato sulla memoria storica dei nostri territori e riconosciuto dall'UNESCO", ha dichiarato il Presidente di FIPE-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani. "Nel solco dei grandi principi già evidenziati a Expo 2015, educare al cibo significa trasmettere il rispetto per la materia prima, la cultura della salute, il corretto equilibrio nei consumi e il valore del contrasto allo spreco alimentare. Con questo protocollo rinnoviamo l'impegno a sensibilizzare sui temi del cibo e a investire sul capitale umano del futuro. Oggi il settore affronta una forte carenza di personale qualificato: ridurre il mismatch tra scuola e impresa è fondamentale per offrire ai giovani delle opportunità di lavoro stabili e strutturate, superare l'esigenza di profili formati e dare nuova dignità alle professioni della somministrazione.

Attraverso progetti consolidati e la rete del nostro Gruppo Scuole di Alta Formazione, vogliamo portare nelle aule la cultura d'impresa e le capacità gestionali, indispensabili per tutelare l'eccellenza e la competitività del Made in Italy". L'intesa prevede anche il coinvolgimento attivo della rete scolastica in grandi appuntamenti nazionali promossi dalla Federazione, a partire dalla Giornata della Ristorazione, e l'istituzione di un Comitato di coordinamento paritetico per monitorare l'attuazione e lo sviluppo dei progetti su tutto il territorio nazionale.

(Prima Notizia 24) Mercoledì 29 Luglio 2026