“La mente e il cuore con il cibo”, al via il progetto FIPE-Itaca

20251027165729fipe-progettoitaca-4285d8f0

Rafforza l’impegno sui temi sociali Fipe-Confcommercio, che avvia 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*».

«*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 - commenta **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*».