

IPSSAR Pellegrino Artusi

Arte e futuro dell'Ospitalità

Formazione, mercato globale e valorizzazione del patrimonio enogastronomico italiano

CONVEGNO NAZIONALE E WORKSHOP

RIOLO TERME 4-5 MAGGIO 2026



PRESENTAZIONE

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Pellegrino Artusi" di Riolo Terme (Ravenna) promuove il primo Convegno Nazionale dedicato alle prospettive della formazione professionale nel settore dell'ospitalità, inteso nella sua accezione più ampia che comprende l'ambito enogastronomico e turistico.

L'iniziativa nasce con l'obiettivo di stimolare una riflessione e un confronto tra tutti gli attori del sistema dell'ospitalità, a partire dalla necessità di rafforzare il rapporto tra formazione e mondo del lavoro. In un contesto globale che richiede competenze sempre più specifiche, il coinvolgimento dell'intera filiera – scuola, imprese, professionisti, istituzioni e associazioni di categoria – diventa fondamentale per costruire insieme il futuro dell'ospitalità italiana.

Il settore sta infatti attraversando una fase di profondi cambiamenti. Il recente riconoscimento della cucina italiana come Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO rappresenta un traguardo di grande valore culturale, ma anche una sfida: quella di formare professionisti sempre più preparati, capaci di coniugare tradizione, innovazione e competenze contemporanee.

Il convegno "*Arte e Futuro dell'Ospitalità*" nasce proprio con questo intento: riflettere sul futuro della formazione alberghiera e delle professioni dell'ospitalità, mettendo in dialogo scuola, imprese, istituzioni e studenti.

Attraverso momenti di confronto e lavoro condiviso, l'evento si propone di analizzare l'attuale sistema formativo e individuare, alla luce delle esigenze del settore, le competenze richieste nel prossimo futuro, favorendo un dialogo diretto con il mondo del lavoro.

Obiettivo finale dell'iniziativa è l'elaborazione di un documento programmatico condiviso, con proposte e azioni concrete per innovare il sistema formativo, grazie al contributo di tutti i protagonisti della filiera: scuola, professionisti del settore, associazioni di categoria, istituzioni e media.

Referenti per l'attività: Prof. Marco Feruzzi, Prof.ssa Angela Pelliconi, Prof. Mirko Zoli

Per eventuali chiarimenti si prega di contattare l'Istituto al numero 0546/71113 o scrivere a segreteria.convegno@alberghieriorioloedu.it

Per due giorni Riolo Terme diventerà un luogo di confronto nazionale, nel quale interrogarsi su alcune questioni centrali per il futuro del settore:

- come stanno evolvendo le professioni dell'ospitalità;
- quali competenze sono oggi necessarie e quali lo saranno nei prossimi anni;
- come rendere la scuola sempre più vicina al mondo del lavoro;
- come valorizzare il patrimonio enogastronomico e turistico italiano come opportunità di crescita e occupazione.

Nel corso del convegno si cercherà di:

- analizzare lo stato attuale della formazione alberghiera, evidenziandone punti di forza e possibili ambiti di miglioramento;
- ascoltare le esigenze delle imprese del settore Ho.Re.Ca., della ristorazione e dell'hotellerie;
- favorire il dialogo tra scuola e mondo del lavoro, promuovendo relazioni e collaborazioni concrete;
- immaginare le professioni del futuro con attenzione a sostenibilità, digitalizzazione, nuove tecnologie e competenze trasversali;
- rendere le professioni dell'ospitalità più attrattive per i giovani, valorizzando talento e creatività.

Il risultato finale dei lavori sarà la redazione della *“Carta della Formazione Alberghiera del Futuro”*, un documento condiviso che raccoglierà idee e linee guida per orientare lo sviluppo del sistema formativo nei prossimi anni.

Il convegno si propone come un momento di incontro tra tutti i protagonisti del settore, tra cui dirigenti scolastici, docenti e studenti degli istituti alberghieri, chef e professionisti dell'ospitalità, imprese e catene alberghiere, associazioni di categoria, rappresentanti delle istituzioni e giornalisti di settore.

Il percorso si svilupperà attraverso tre momenti principali.

Domenica 3 maggio – Anteprima

Serata di benvenuto presso il Museo Internazionale della Ceramica di Faenza, con la partecipazione delle Autorità, visita guidata e cocktail di benvenuto.

Lunedì 4 maggio – Analisi e visione

Sessioni tematiche e tavola rotonda con rappresentanti del mondo della scuola, delle istituzioni e delle imprese per analizzare le sfide dell'ospitalità contemporanea e il rapporto tra formazione e mercato del lavoro.

Martedì 5 maggio – Esperienze e proposte

Workshop e laboratori per docenti e studenti, tavoli tecnici di lavoro e sottoscrizione simbolica della *“Carta della Formazione Alberghiera del Futuro”*, destinata a diventare una guida per il settore.

Durante tutta la manifestazione, le eccellenze enogastronomiche e termali della Romagna accompagneranno i momenti di incontro, offrendo una testimonianza concreta di un modello di accoglienza fondato su qualità e valorizzazione del territorio.

Per il dettaglio degli orari, dei relatori e delle singole sessioni di lavoro, si rimanda al programma analitico Allegato A.

la Dirigente scolastica
dott.ssa Valentina Fazio

