



COMUNICATO STAMPA

Sei regioni, sei masterclass: al via la terza annualità del progetto ASSICA “I futuri chef a scuola di salumi”

Il progetto, realizzato in collaborazione con gli Ambasciatori del Gusto, è partito nel 2024 e ha già coinvolto 12 scuole alberghiere e oltre 500 studenti.

La terza edizione è partita il 13 ottobre da Massa Marittima.

Milano, 13 ottobre 2026 – Sei masterclass in sei regioni italiane per avvicinare i futuri professionisti della ristorazione al mondo dei salumi e della carne suina. È partita oggi da **Massa Marittima, presso l'Istituto di Istruzione Superiore “Bernardino Lotti”**, la terza annualità di “I futuri chef a scuola di salumi”, il progetto promosso 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”.

Avviata nel 2024, l'iniziativa si concluderà nel 2027, dopo aver coinvolto complessivamente 18 istituti alberghieri. **Nelle prime due annualità hanno partecipato 12 scuole e oltre 500 studenti. Il programma del terzo anno prevede sei appuntamenti**, da ottobre 2026 a gennaio 2027, in Toscana, Lombardia, Liguria, Marche, Sicilia e Lazio.

Le masterclass alternano approfondimenti teorici e attività pratiche, con il contributo di esperti del settore e chef professionisti. Gli studenti possono così conoscere le caratteristiche delle materie prime, le fasi di lavorazione e gli elementi che concorrono alla qualità dei prodotti, dalla tracciabilità all'etichettatura, dagli aspetti nutrizionali alla sostenibilità, fino alle certificazioni europee DOP e IGP.

La prima tappa, **ospitata il 13 ottobre dall'Istituto “Bernardino Lotti” di Massa Marittima**, ha visto la partecipazione di **Emore Magni, direttore del Consorzio del Prosciutto Toscano**, e degli chef **Andrea Laganga e Giovanni Peggi, dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto**.

Al centro dell'incontro, il Prosciutto Toscano DOP, la sua storia e le caratteristiche che lo legano al territorio di origine. Gli studenti hanno potuto approfondirne le peculiarità e sperimentarne la versatilità in cucina attraverso la preparazione di un risotto al gambero rosa con Prosciutto Toscano DOP, una ricetta che ha mostrato come un prodotto della tradizione possa trovare spazio anche in proposte gastronomiche contemporanee.

“Far conoscere ai giovani i salumi DOP e IGP significa raccontare loro cosa c'è dietro ogni prodotto: la storia di un territorio, il lavoro delle persone e le competenze necessarie per mantenerne le caratteristiche nel tempo. È importante che i futuri professionisti della ristorazione imparino a riconoscere questi elementi e a comunicarli ai consumatori”, ha commentato **Emore Magni, direttore del Consorzio del Prosciutto Toscano**.

“Il Prosciutto Toscano DOP è un esempio concreto di come un prodotto sia legato al territorio in cui nasce e alle tradizioni gastronomiche che lo hanno reso riconoscibile. Portarlo nelle scuole alberghiere significa offrire ai ragazzi l'occasione di conoscerlo da vicino e di comprenderne le caratteristiche, anche in vista del loro futuro lavoro in cucina”, ha aggiunto Magni.



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.

Il **contributo degli Ambasciatori del Gusto** punta a mettere in contatto gli studenti con l'esperienza di chi lavora quotidianamente nella ristorazione. Il confronto con gli chef permette di approfondire le tecniche di preparazione, conoscere le materie prime e capire come scegliere e utilizzare i prodotti in funzione delle diverse ricette.

“Entrare negli istituti alberghieri è un’occasione per confrontarsi con ragazzi che stanno costruendo il proprio futuro professionale. Il nostro obiettivo è trasmettere loro l’attenzione che ogni cuoco dovrebbe riservare alla scelta degli ingredienti, alla loro qualità e alla storia che portano con sé. Sono aspetti che fanno la differenza nel lavoro di tutti i giorni”, sottolineano **Andrea Laganga e Giovanni Peggi**, chef dell’Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto.

“In cucina la tecnica è fondamentale, ma lo è altrettanto conoscere ciò che si utilizza. Per questo cerchiamo di stimolare la curiosità degli studenti e di invitarli a sperimentare, partendo dalla conoscenza delle materie prime. Solo così è possibile valorizzarne le caratteristiche e trovare nuovi modi per proporle, senza perdere di vista la qualità e le origini dei prodotti”, concludono gli chef.

Il calendario delle masterclass prevede:

- 13 ottobre 2026 – **Massa Marittima (GR)**: IIS “Bernardino Lotti”, dalle 9.00 alle 13.00.
- 6 novembre 2026 – **Casargo (LC)**: CFPA Casargo, dalle 9.00 alle 13.00.
- 10 novembre 2026 – **Genova**: IIS **Bergese**, dalle 9.00 alle 12.30.
- 4 dicembre 2026 – **San Benedetto del Tronto (AP)**: IIS “F. Buscemi”, dalle 9.00 alle 12.30.
- 21 gennaio 2027 – **Messina**: ITS **Albatros**, dalle 9.00 alle 12.30.
- 28 gennaio 2027 – **Fiuggi (FR)**: IIS “**Marconi**” – IPSEOA “Buonarroti”, dalle 9.00 alle 12.30.

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 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 – tel. 02 8925901 – cell. 346 8734426