**Scuole e imprese in sinergia a Hospitality - Il Salone dell’Accoglienza**

**Creare un legame tra il sistema scolastico e il mondo professionale, per offrire agli studenti l'opportunità di condividere le proprie abilità, le conoscenze enogastronomiche e l'arte dell'ospitalità. I contest "Cocktail Mixology", "Le diverse abilità in sala - bar", "Accoglienza e ospitalità", e l'importanza di investire nell’istruzione e nella formazione per assicurare un futuro prospero nel settore.**

Promuovere un legame sinergico tra istruzione e mondo del lavoro per preparare i futuri professionisti con un bagaglio di conoscenze, abilità e competenze coerenti alle esigenze delle imprese: è questo, in sintesi, lo spirito che anima, ormai da qualche anno, la collaborazione tra **Riva del Garda Fierecongressi**, gli **Istituti Professionali trentini**, l’**Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento**, l’**Associazione Ristoratori del Trentino** e l’**Associazione Cuochi Trentini**. Anche in occasione della 48esima edizione di Hospitality - Il Salone dell’Accoglienza, in corso di svolgimento al Quartiere Fieristico di Riva del Garda, è stato messo a punto un programma dedicato agli studenti, per offrire loro l'opportunità di mostrare le proprie abilità attraverso contest, e arricchire il bagaglio professionale.

Grazie all’impegno dell’Associazione Ristoratori del Trentino, gli studenti del **Centro Formazione Professionale Alberghiero-Enaip di Riva del Garda** e **di Tione**, e dell’**Istituto Alberghiero di Rovereto**, nel padiglione D stand A23, hanno gestito colazioni e light lunch, utilizzando peraltro prodotti locali, per valorizzare le eccellenze del Trentino e promuovere la cultura gastronomica della regione.

Durante le prime tre giornate di fiera, gli studenti di tutte le scuole provinciali dell'ospitalità e della ristorazione hanno avuto inoltre l’opportunità di partecipare a concorsi dedicati a "Cocktail Mixology", "Le diverse abilità in sala - bar" e "Accoglienza ed ospitalità": un'occasione di crescita professionale e di confronto con esperti del settore, per apprendere nuove tendenze e creare connessioni significative per il futuro lavorativo.

“La stretta collaborazione con gli Istituti di Formazione Professionale riveste per noi un ruolo importante - ha dichiarato la **Direttrice Generale di Riva del Garda Fierecongressi, Alessandra Albarelli** - siamo fortemente convinti che promuovere lo scambio di conoscenze valorizzi il talento emergente, e investire nell'istruzione e nella formazione costituisca l'essenza stessa di un futuro florido nel settore”.

Grazie alla presenza della **FIC - Federazione Italiana Cuochi** e dell’**Unione Regionale Cuochi Trentino-Alto Adige**, e al ritorno di **NIC in School**, agli studenti degli Istituti Alberghieri, oltre a momenti di formazione, è stato dedicato anche il concorso “Miglior Allievo 2024”. Per valorizzare e premiare l’impegno degli ragazzi nell'arte della mixology e dell'ospitalità, per la prima volta ad Hospitality è stato messo a punto il **Concorso Nazionale AIBES - Associazione Italiana Barman e Sostenitori “The Next Generation”**, che domani (giovedì 8 febbraio), presso la RPM Arena nel Padiglione B4, incoronerà il miglior giovane bartender 2024. In fiera anche gli studenti dell'**Istituto di Formazione Professionale Alberghiero Giuseppe Cipriani di Levico Terme**, accompagnati da Silvia Gilli, docente e volontaria **AIC Trentino - Associazione Italiana Celiachia**, che hanno partecipato all’evento show-cooking “I dolci di carnevale buoni per tutti”, e due coppie di chef veronesi e bresciani, impegnati con il contest “Mistery Box VR vs BS”.

La giornata di domani sarà dedicata all'Inclusione, e vedrà la partecipazione anche dei ragazzi sensibili della "**Trattoria Dal Barba**" di Villa Lagarina.

Riva del Garda, 7 febbraio 2024