

JRE-Italia compie 30 anni e festeggia con nuovi progetti

Con il congresso nazionale ad Assisi, l'associazione JRE-Italia festeggia il traguardo raggiunto e presenta i nuovi progetti, le partnership e gli ingressi 2023

3 aprile 2023

Con il Congresso Nazionale, JRE-Italia festeggia i 30 anni. L'associazione Jeunes Restaurateurs brinda a un traguardo importante, cogliendo l'occasione non soltanto per ritrovarsi, ma per dialogare, condividere idee, progetti e visioni future.

“? per me un grande onore e piacere poter rappresentare come presidente questa associazione arrivata ai suoi trent'anni di vita e attività”, dice Filippo Saporito, Presidente JRE-Italia. “Trent'anni che raccontano con forza e convinzione la filosofia che da sempre rappresenta JRE, una filosofia che tutti noi soci condividiamo e della quale ci facciamo portavoce in Italia, ma anche oltre i confini nazionali. Ritrovarsi in occasione del nostro Congresso annuale significa fare il punto della situazione, tracciare una linea e superarla con progetti, iniziative e desiderio di proseguire quel processo di costruzione e crescita iniziato con la storia dell'associazione stessa. Ma non solo, vuol dire presentare i nuovi membri entrati a far parte della famiglia JRE-Italia, 4 giovani ingressi meritevoli”.

JRE-Italia: il punto della situazione e gli obiettivi

Formazione

Punto focale di JRE-Italia è la formazione dei più giovani, attraverso la collaborazione con prestigiose Scuole Alberghiere Italiane. Continuano le lezioni targate JRE presso l'Istituto Alberghiero E. Maggia di Stresa, dove prosegue anche l'ormai collaudata iniziativa “Discover Talent”, e [l'Istituto Pellegrino Artusi di Recoaro](#).

“Insieme – JRE per San Patrignano”

Riparte il progetto che si era interrotto a causa della pandemia. JRE-Italia collabora con la Comunità di recupero in un'ottica di crescita e formazione: i ragazzi e le ragazze, terminato il percorso di studio dedicato alla ristorazione, avranno la possibilità di effettuare stage di sala e cucina all'interno dei ristoranti JRE, con prospettiva di assunzione; inoltre, gli chef metteranno a disposizione la propria arte culinaria per organizzare cene benefiche all'interno dei rispettivi locali.

Multimedialità

L'associazione collaborerà con Euroteam per dar vita a una serie di prodotti multimediali in grado di emozionare e informare, che verranno promossi e diffusi su tutte le piattaforme social e sulle varie TV in streaming, digitale e satellitare, con l'obiettivo di mostrare ed esaltare la creatività, l'esperienza e la passione dei membri JRE, nonché ispirare ed educare il pubblico sulle ultime tendenze e tecniche culinarie.

“SpazioItaliaBar” con Air Dolomiti

Anche quest'anno i piatti di alcuni chef JRE Italia salgono a bordo degli aerei Air Dolomiti per rendere l'esperienza di viaggio non solo confortevole, ma anche gustosa.

Nuovi ingressi 2023

A entrare a far parte della famiglia JRE Italia nel 2023 sono: Gian Marco Russo, Granoturco Bistrot – Castagnole Piemonte (TO); Francesco Laera, ristorante Fè - Noci (BA); Damiano Dal Farra, Locanda San Lorenzo – Puos d'Alpago (BL); Alex Haselwanter, Unterwirt – Gudon (BZ), che in Associazione prende il testimone del padre Thomas, già socio onorario JRE-Italia.

Continuano, infine, le attività dell'Associazione con i partner: Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Electrolux, Cantina Guido Berlucchi, Marchesi Antinori, Acqua San Benedetto, Circuito – Made in Italy, Champagne P. Vallé, Steelite International, Rona Glasswork, Bord Bia – Irish Food Board, Cru Caviar.

Articoli più letti

Primi piatti pasquali: 50 ricette buonissime

di Redazione

Il limone abbassa la glicemia? La parola alla nutrizionista

di Angela Altomare

Pizza al formaggio dell'Umbria, la ricetta di Pasqua

di Redazione