

30° Congresso Nazionale Jre-Italia. 4 nuovi ingressi e progetti 2023

Due giornate per parlare di passato, presente e soprattutto del futuro

? stata la suggestiva Assisi a ospitare il trentesimo Congresso Nazionale Jre-Italia. Due giornate trascorse con il piacere di stare insieme e lo stesso spirito di sempre, quello basato sul confronto e sull'unione di intenti. Due giornate per parlare di passato, presente e soprattutto domani, nonché occasione per raccontarsi a partner, stampa e media.

(Leggi qui i nostri articoli su Jre).

Jre-Italia ha dimostrato ancora una volta di continuare a portare avanti con la stessa decisione quel cammino fatto di progettualità e crescita.

«? per me un grande onore e piacere poter rappresentare come presidente questa associazione arrivata ai suoi trent'anni di vita e attività. 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 – spiega Filippo Saporito, presidente Jre-Italia – 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».

Come sempre il Congresso è stato anche il momento per ragionare sul futuro con la presentazione delle prime iniziative in programma per i prossimi mesi.

Il futuro è formazione

Da sempre Jre-Italia è attenta all'ambito della formazione dei più giovani, attraverso la collaborazione con prestigiose Scuole Alberghiere Italiane. Continuano quindi 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. T

Torna "Insieme-Jre per San Patrignano"

Dopo il brusco stop a causa della pandemia, torna rinnovato il progetto "Insieme – Jre per San Patrignano", che vedrà Jre-Italia collaborare 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.

L'eccellenza del gusto diventa digitale

Jre-Italia, in partnership con Euroteam, società di comunicazione e produzione specializzata nella creazione di contenuti coinvolgenti per una varietà di piattaforme media, lavoreranno fianco a fianco 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 quali, ad esempio, Gambero Rosso Channel. Obiettivo del progetto: 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.

Progetto "Spazio Italiabar" 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. Il servizio "SpazioItaliaBar" propone menu da assaporare durante la fase di crociera sui voli a media e lunga durata, frutto di un'accurata selezione di materie prime di alta qualità e attenzione all'aspetto sostenibile nell'utilizzo di packaging e contenitori alimentari sicuri e rispettosi dell'ambiente.

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 le attività con i partner

Anche nel 2023 proseguono le attività, alcune delle quali presentate in occasione del Congresso, e il prezioso sodalizio con i partner che hanno scelto di supportare l'Associazione, condividendone intenti, valori e progettualità: Consorzio Tutela Formaggio Asiago, Electrolux, Cantina Guido Berlucchi, Marchesi Antinori, Acqua San Benedetto, Circuito – Made in Italy, Champagne P. Vallée, Steelite International, Rona Glasswork, Bord Bia – Irish Food Board, Cru Caviar.