



- www.onnicompensivorecoaro.edu.it
- ✉ Min. virh010001@istruzione.it ✉ PEC: virh010001@pec.istruzione.it
- Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado IC "U. Floriani"
- Via E. Pozza, 12 ✉ info@istitutirecoaro.edu.it ☎ 0445 75056
- Scuola secondaria di secondo grado IPSSAR "P. Artusi"
- Via Pralonghi, 5 ✉ info@istitutirecoaro.edu.it ☎ 0445 75111



COMUNICATO STAMPA

"BACK TO SCHOOL" ALL'ARTUSI - QUINTA EDIZIONE

Edizione JRE (Jeunes Restaurateurs Italia)

Si comunica che domenica, 30 novembre 2025, a partire dalle ore 12:30, in occasione della quinta edizione del "BACK TO SCHOOL – Edizione JRE", gli chef Alberto Basso, Max Mascia, Fabio Mecchina, Stefano Pinciaroli prepareranno un pranzo d'eccellenza nelle cucine dell'Istituto alberghiero "Pellegrino Artusi" di Recoaro Terme (VI). L'evento coinvolgerà circa centoquaranta ospiti e vedrà la collaborazione attiva di studentesse, studenti e docenti dell'Istituto.

RECOARO TERME (VI), domenica, 30 novembre 2025

TESTO

L'Istituto Onnicompensivo "Artusi-Floriani" – Sede IPSSAR "P. Artusi" di Recoaro Terme organizza la quinta edizione del "BACK TO SCHOOL – Edizione JRE", evento che si terrà domenica, 30 novembre 2025, a partire dalle ore 12:30.

Protagonisti della giornata saranno gli chef Alberto Basso, Presidente *JRE-Italia* ed ex studente dell'Istituto alberghiero recoarese, Fabio Mecchina, Massimiliano Mascia e Stefano Pinciaroli, tutti membri dei *Jeunes Restaurateurs Italia*, associazione che riunisce alcuni tra i migliori interpreti della nuova cucina contemporanea, che firmeranno un pranzo di alto livello, affiancati dalle studentesse, dagli studenti e dai docenti dei Laboratori di Accoglienza, Cucina, Sala e Pasticceria.

Gli ospiti potranno prenotare i loro posti per partecipare a questo esclusivo evento gastronomico.

Il pranzo sarà l'occasione per presentare alcune delle loro creazioni più iconiche, simbolo di un pensiero gastronomico che coniuga la ricerca con l'autenticità dei sapori italiani: un viaggio tra materie prime d'eccellenza, nuove tecniche di cottura e racconti di vita vissuta tra i fornelli.

"Ogni incontro tra studenti e professionisti – afferma il Dirigente scolastico prof. Massimo Chilese – è un ponte: un ponte tra scuola e mondo del lavoro, tra formazione e vita reale, tra sogni e possibilità concrete.

Su questo ponte le nostre studentesse e i nostri studenti imparano a camminare con fiducia, a mettere alla prova ciò che hanno appreso, a confrontarsi con chi ha trasformato una passione in professione.

La collaborazione con un'associazione di alto profilo come i Jeunes Restaurateurs Italia rappresenta per noi un grande motivo di orgoglio: è il segno di una scuola aperta, capace di dialogare con le eccellenze del territorio e di guardare al futuro con serietà, competenza e visione.

Crediamo che l'educazione non si limiti ai confini dell'aula, ma trovino sostegno su questi ponti che uniscono persone, esperienze e valori; ed è su questi ponti che si costruisce il futuro dell'ospitalità, passo dopo passo, insieme."



• www.onnicompensivorecoaro.edu.it
 • Min. virh010001@istruzione.it PEC: virh010001@pec.istruzione.it
 • Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado IC "U. Floriani"
 Via E. Pozza, 12 ☎ info@istitutirecoaro.edu.it ☎ 0445 75056
 • Scuola secondaria di secondo grado IPSSAR "P. Artusi"
 Via Pralonghi, 5 ☎ info@istitutirecoaro.edu.it ☎ 0445 75111



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

"Attraverso questa iniziativa vogliamo ribadire un principio che per JRE-Italia è fondamentale: il futuro della ristorazione passa dalla formazione e dal sostegno concreto alle nuove generazioni. – sottolinea il presidente JRE-Italia Alberto Basso - L'Istituto Pellegrino Artusi è da anni un nostro partner prezioso, un luogo in cui ogni giorno vediamo nascere talento, impegno e passione. Portare i nostri chef nelle cucine della scuola significa condividere competenze, creare ispirazione e restituire qualcosa a chi rappresenta il domani del nostro settore. Il contributo che, grazie a questo evento, verrà destinato alle attività didattiche dell'Istituto è un gesto che sentiamo doveroso: un investimento reale nei giovani, nelle loro aspirazioni e nella qualità della ristorazione italiana."

GLI CHEF PROTAGONISTI

ALBERTO BASSO – Ristorante TreQuarti (Val Lione, VI) - La cucina di Alberto Basso è un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. Nel suo ristorante TreQuarti, dal design essenziale e contemporaneo, propone piatti che nascono dalla conoscenza profonda del territorio vicentino e da una costante ricerca di armonia tra sapori e tecniche moderne. Conosciuto per creazioni come il "BirRamen", divenuto simbolo della sua identità gastronomica, Basso unisce competenza, sensibilità estetica e uno spirito di continua evoluzione.

"Amate questo bellissimo lavoro, metteteci anima e corpo: i frutti, anche se tardano, arrivano sempre."

FABIO MECCHINA – Soul Restaurant (Legnano, MI) - Il Soul Restaurant di Fabio Mecchina è un progetto che unisce passione, emozione e stile. Classe, eleganza e rispetto per la materia prima sono i tratti distintivi della sua cucina, dove ogni piatto è pensato per trasformare il cibo in esperienza sensoriale. Creatività e tradizione si fondono in un percorso gastronomico che celebra la cucina italiana in chiave moderna, con grande attenzione agli abbinamenti e alla selezione di ingredienti freschissimi.

"In cucina servono sacrificio e precisione, ma anche la consapevolezza dei propri limiti e la voglia di superarli ogni giorno."

MASSIMILIANO MASCIA – Ristorante San Domenico (Imola, BO) - Erede di una delle istituzioni più leggendarie dell'alta cucina italiana, lo chef Massimiliano Mascia guida il San Domenico di Imola, due stelle Michelin, portando avanti una tradizione nata nel 1970 e riconosciuta in tutto il mondo. Con esperienze maturate tra Italia, Francia e Stati Uniti, Mascia rappresenta la sintesi perfetta tra innovazione e memoria gastronomica. La sua filosofia si riassume nel motto: "La cucina è innanzitutto semplicità".

"Riscoprire la cucina di prodotto e una propria identità è la chiave per restare autentici nel tempo."

STEFANO PINCIAROLI – Ristorante PS (Cerrato Guidi, FI) - Chef e patron del ristorante PS all'interno di Villa Petriolo, Stefano Pinciarioli unisce rigore tecnico e spirito creativo, reinterpretando la tradizione toscana con nuove tecniche di cottura e una cura meticolosa nella selezione delle materie prime. Tra i suoi piatti simbolo spicca la Terrina di fegatini montata al Vin Santo con marmellata di cipolle, grué di cacao e olio extravergine toscano, manifesto di una cucina che affonda le radici nel territorio pur restando aperta all'innovazione.

"Non smettete mai di imparare e di avere curiosità: la qualità richiede tempo, dedizione e umiltà."

L'iniziativa, sostenuta dalla rete JRE-Italia e dall'Istituto "Artusi", intende valorizzare il legame tra scuola e imprese ristorative, promuovendo un modello di formazione che unisce studio, talento e concrete opportunità di crescita professionale.

Una giornata che celebra il futuro dell'enogastronomia italiana, nel luogo dove tutto inizia: tra i banchi di scuola, davanti a un fornello, con il sogno di trasformare una passione in mestiere.



- www.onnicomprensivorecoaro.edu.it
 - Min. virh010001@istruzione.it PEC: virh010001@pec.istruzione.it
 - Scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado IC "U. Floriani"
- Via E. Pozza, 12 ☎ info@istitutirecoaro.edu.it ☎ 0445 75056
- Scuola secondaria di secondo grado IPSSAR "P. Artusi"
- Via Pralonghi, 5 ☎ info@istitutirecoaro.edu.it ☎ 0445 75111



Le foto e le informazioni, relative alla quinta edizione del "BACK TO SCHOOL – Edizione JRE", saranno visibili sulla sezione del nostro sito istituzionale, dedicata all'evento [www.onnicomprensivorecoaro.edu.it/pagine/back-to-school---edizione-jre], all'interno della nostra pagina "Facebook" [www.facebook.com/ioscelgoartusi/] e sul nostro profilo "Instagram" [[alberghiero_recoaro](https://www.instagram.com/alberghiero_recoaro/)].

Prof. Massimo CHILESE (Dirigente scolastico)

Istituto Onnicomprensivo "Artusi-Floriani" di Recoaro Terme

Sede IPSSAR "Pellegrino Artusi", Via Pralonghi, 5, 36076 - Recoaro Terme, Vicenza



0445751111 / 044575215



331 296 6631 (cellulare adibito alle prenotazioni)



info@istitutirecoaro.edu.it



www.onnicomprensivorecoaro.edu.it (sito istituzionale)



www.facebook.com/ioscelgoartusi (pagina FB ufficiale)



[alberghiero_recoaro](https://www.instagram.com/alberghiero_recoaro) (profilo Instagram)

In collaborazione con i Rappresentanti degli Studenti



#backtoschoolartusi #B2SArtusi #ioscelgoartusi #jreitalia #neverendingpassion (hashtag)

Data del comunicato: RECOARO TERME (VI), 12 novembre 2025