

COINVOLTE LE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE

Progetto inclusivo della Fipe Nei locali tabelle per i diabetici

Verrà indicata la quantità di carboidrati presente in ogni pietanza del menù
Una app promuoverà gli esercizi aderenti. La presentazione a Horeca Next

La Fipe ristoranti di Pordenone fa scuola nel campo dell'inclusività. Pierangelo Dal Mas, presidente della categoria ristoranti, ha annunciato un progetto pilota dedicato ai diabetici. L'idea è che i locali aderenti si dotino di tabelle con l'indicazione della quantità di carboidrati presente in ogni pietanza nel menu. Il progetto va incontro a una esigenza molto sentita dai pazienti diabetici. È partito tutto da una richiesta di una ragazza pordenonese, che soffre di questa patologia.

L'iniziativa sarà presentata a Horeca Next, la fiera biennale delle tecnologie e forniture per l'ospitalità, in programma a Pordenone dal 10 al 12 febbraio, per darle una eco nazionale. In fiera, illustrata ieri negli spazi di Cominshop a San Quirino, sono attesi infatti 350 espositori, pure di grossi marchi italiani e online si sono già prenotati 2.500 visitatori, tutti professionisti del settore.

Quando saranno concretamente disponibili le tabelle

nei ristoranti pordenonesi? «Fra qualche mese, stiamo partendo ora. Sicuramente ci sarà una app, in cui le associazioni che sostengono i diabetici potranno inserire i locali aderenti» ha risposto Dal Mas. Ci sono alcune difficoltà da supera-

re, come ha osservato lo stesso presidente di Fipe ristoranti: in cucina spesso gli chef «non usano il misurino».

Del progetto si parlerà alla Next Arena del padiglione 2, dove si approfondiranno gli strumenti per rendere vera-

mente inclusiva la ristorazione nei confronti di clienti con disabilità. Negli incontri all'a-

rena si parlerà anche dello stato dell'arte e le prospettive del marchio "Io sono Fvg"; del ruolo degli enti bilaterali per la crescita del settore, delle novi-

tà introdotte dal nuovo contratto di lavoro per il settore dei pubblici esercizi e della ristorazione, di come l'intelligenza artificiale può semplificare il lavoro dell'accoglienza.

Il presidente di Pordenone Fiere Renato Pujatti ha elogiato la Fipe per la sensibilità dimostrata con questo progetto, che ben si inserisce nel contesto di Horeca Next. La fiera si svilupperà su 12 mila metri quadrati in quattro padiglioni (+33% rispetto al 2023). L'assessore comunale Walter De Bortoli ha sottolineato che la Fiera di Pordenone «è il nostro biglietto da visita» e che Horeca Next mostra l'evoluzione del paese.

Se nel 2023 i visitatori erano stati 5.200, quest'anno l'obiettivo è raggiungere le 7 mila presenze. La fiera porta addetti del settore dall'Austria, dalla Slovenia e dalla Croazia. In fiera si potranno trovare stand con tutte le novità riguardo ad attrezzature, tecnologie, impianti professionali, arredamento, food and beverage, servizi web, app, consulenze professionali

Fra gli espositori, dai grandi brand italiani alle piccole e medie imprese innovative, la fiera ospiterà venti produttori locali del Nord Est di vino, spirits, gin e rum, che cercano nuovi canali di vendita, nello spazio "Next beverage". Nel padiglione 4 ci sarà lo spazio "Io sono Friuli Venezia Giulia" in cui sarà dato risalto a venti produttori agricoli locali. —

I.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Da sinistra l'ad Andrea Bravin, Pierangelo Dal Mas, Renato Pujatti e l'assessore Walter De Bortoli