



## Rassegna Stampa

A cura dell'ufficio Comunicazione e Immagine  
di ENAIP Nazionale Impresa Sociale  
Irene Bertucci e Michela Casanova Moroni

*Periodo monitoraggio media:  
6 maggio – 18 maggio 2026*

**1° edizione Concorso di Cucina della rete ENAIP**

**Acqui Terme (Alessandria) 7 - 8 maggio 2026**

*Evento ideato e promosso da ENAIP Nazionale Impresa Sociale*

## Sommario

Introduzione.....	2
Stampa cartacea territoriale.....	3
Web e media digitali .....	5
Ecosistema digitale della Rete ENAIP.....	7
Siti istituzionali .....	7
Social media.....	10

## Introduzione

La **1<sup>a</sup> edizione del Concorso di Cucina della Rete ENAIP “Le Regioni a tavola tra tradizione e innovazione”**, promossa da ENAIP Nazionale e ospitata ad Acqui Terme il 7 e 8 maggio 2026, ha rappresentato un importante momento di valorizzazione della formazione professionale, del talento delle nuove generazioni e del dialogo tra tradizione gastronomica e innovazione.

Con il patrocinio del Comune di Acqui Terme, l’evento ha coinvolto **40 allievi e allieve** dei percorsi di leFP provenienti da centri formativi ENAIP di sette regioni italiane, trasformando la competizione in un’occasione concreta di confronto, crescita professionale e lavoro di squadra.

Le prove di cucina, sala e bar, valutate da una giuria composta da professionisti del settore e presieduta dal giornalista enogastronomico Paolo Massobrio, hanno evidenziato un livello tecnico elevato e una forte capacità di reinterpretare il patrimonio gastronomico regionale in chiave contemporanea.

A completare il programma, il convegno *“La formazione professionale a servizio dei talenti”* ha rafforzato il posizionamento dell’iniziativa come spazio di confronto tra formazione, mondo del lavoro e istituzioni, con la partecipazione dei vertici di ACLI e di ENAIP Nazionale.

La presente rassegna raccoglie la copertura mediatica dell’evento sui canali stampa, web, social e media di settore.

# Stampa cartacea territoriale

L'Ancora

Testata: L'Ancora

Data di pubblicazione: 10 maggio 2026

Tipologia: Settimanale cattolico di informazione e cultura

Area di diffusione: Acqui Terme

Titolo: "Le Regioni a tavola", grande sfida all'Alberghiero

| 10 MAGGIO 2026 |

L'ANCORA

13

Debutta il concorso di cucina Enaip fra talenti di tutta Italia

## "Le Regioni a tavola", grande sfida all'Alberghiero

**Acqui Terme.** Acqui si prepara a diventare, per due giorni, la capitale della giovane ristorazione italiana. Il 7 e l'8 maggio, la città termale ospiterà infatti la prima edizione del Concorso di cucina della rete Enaip, intitolato «Le Regioni a tavola tra Tradizione e Innovazione».

Un evento di portata nazionale che, con il patrocinio del Comune di Acqui Terme, vedrà sfidarsi i talenti dei corsi di Istruzione e Formazione Professionale, in pratica le Alberghiere di diverse regioni. L'iniziativa, fortemente voluta dalla direttrice del CFP Alberghiero, Monica Gallarate, non è solo una competizione, ma un percorso di scoperta del territorio.

Saranno in gara le scuole di sette regioni: oltre al Piemonte, rappresentato da Acqui, ci saranno Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Trentino, Marche, Puglia (anche se la squadra di Foggia parteciperà fuori concorso).

Il programma prevede un prologo giovedì 7 maggio, dedicato all'accoglienza dei concorrenti e a una visita guidata alla storia millenaria della città, che culminerà in una cena conviviale che si svolgerà presso la sezione acquisese dell'Associazione Nazionale Alpini: un modo per legare indissolubilmente il gesto tecnico della cucina al contesto culturale che lo genera.

Il momento più importante della manifestazione però è in programma venerdì 8 maggio presso le postazioni del Cfp Alberghiero di Acqui.

**Il 7 e 8 maggio ad Acqui il concorso nazionale Enaip di cucina**

**In gara gli Alberghieri di 7 regioni italiane**

**Prove pratiche al Cfp Alberghiero acquisese**

**Premiazione finale con prodotti del territorio**

Alle 9 le brigate di cucina e i team di sala e bar scenderanno in campo per una prova di tre ore, sotto l'occhio attento di una giuria tecnica d'eccellenza, che sarà composta da un delegato dell'Accademia italiana della Cucina, dal presidente degli Escoffier del Piemonte e Val d'Aosta, Franco Bonda, dal presidente nazionale Escoffier, Beppe Sardi e dalla Gran Maestra di Cucina Domenica Tomasi.

Ci sarà anche una Giuria di Sala, composta dal sommelier Aisl'Alessio Lo Sardo, dal sommelier Fisar Marco Cavallotto (fra gli autori della guida Slow Wine), da Luciano Servetti e da Pasquale Tosetto, iniziatore e per 30 anni direttore dell'Alberghiero acquisese. A condurre la giornata sarà una firma illustre del giornalismo enogastronomico, Paolo Massobrio. Ogni squadra dovrà preparare con la brigata di sala un cocktail aperitivo, con snack/finger food, e quindi un drink dopopasto. Le brigate di cucina invece dovranno realizzare un

primo piatto e un dessert.

Tutti i piatti saranno realizzati utilizzando prodotti scelti fra le eccellenze piemontesi (con uno sguardo al nostro territorio). Le pietanze saranno poi portate ai tavoli dove i giudici valuteranno la qualità dei piatti, la mise en place e la qualità del servizio.

A completare l'evento, ci sarà anche un convegno, in programma a partire dalle ore 10, sul tema «La formazione professionale al servizio dei talenti», che vedrà la partecipazione di Mimmo D'Alessio, Vicepresidente vicario dell'Accademia Italiana di Cucina, e dei vertici nazionali e regionali delle Acli e di Enaip, con il presidente nazionale Acli Emiliano Manfredonia, il presidente nazionale Enaip Luca Conti, il Presidente Enaip Piemonte, Luca Sogno, l'ad nazionale Enaip Paola Vacchina e il responsabile produzione Enaip Piemonte, Matteo Faggioni.

Intorno alle 12,30 sarà resa nota la classifica finale della prova di cucina, e alle 13 arriverà l'atteso momento della premiazione, che sarà accompagnata da un buffet curato direttamente dagli allievi dell'alberghiero acquisese, arricchito dalle eccellenze del territorio: dai formaggi del Caseificio Alta Langa alle bollicine dell'Asti Docg, fino alla dolcezza della nocciola dop de La Cremolina.

L'intrattenimento musicale sarà affidato alle note dell'orchestra della Scuola Media "G. Bella" di Acqui Terme.

M.Pr

Testata: L'Ancora

Data di pubblicazione: 12 maggio 2026

Tipologia: Quotidiano

Area di diffusione: Liguria e basso Piemonte

Titolo: Sfida tra scuole alberghiere, brilla la brigata di Acqui

MARTEDÌ 12 MAGGIO 2026  
IL SECOLO XIX

## Sfida tra scuole alberghiere, brilla la brigata di Acqui

Gli studenti del Piemonte secondi nel concorso tra regioni

Alessandro Francini / ACQUI

**A**l Cfp Alberghiero di Acqui Terme è andato in scena il primo Concorso nazionale di cucina della rete Enaip. "Le Regioni a tavola. Tra tradizione e innovazione" è il titolo dell'edizione inaugurale del nuovo progetto ideato e promosso dall'Enaip Nazionale Acli - Istruzione professionale, impresa sociale, che ha portato nella cittadina termale le scuole Enaip di sette regioni italiane.

Oltre al Piemonte, rappresentato dall'Alberghiero di Acqui Terme, in gara anche la Lombardia con le allieve e gli allievi dell'Enaip di Como, l'E-

**Proposto stoccafisso all'acquese nel plin con spuma di patate e cialda di pinoli**

milia-Romagna con Enaip Parma e Fondazione Enaip di Reggio Emilia, il Veneto rappresentato dall'Enaip di Padova, il Trentino con Enaip Tesero, le Marche con l'Enaip di Urbino e, fuori concorso, l'Enaip di Foggia per la regione Puglia. Per le giurie di sala e cucina la brigata migliore è stata quella del quarto anno dell'Enaip di Como, con il suo menù "Passaggiata in Lombardia". Secondo posto per le allieve e gli

allievi "profeti in patria" del Cfp Alberghiero di Acqui Terme, terzo gradino del podio per l'Enaip di Padova. Menzione speciale per la brigata proveniente dalla Puglia.

Le prove pratiche hanno preso il via alle 9, con le allieve e gli allievi dei corsi di sala e cucina impegnati per tre ore nella preparazione dei menù composti da un primo piatto e da un dessert e degli abbinamenti dei vini per il cocktail aperitivo, snack/finger food e il drink dopo pasto.

Come primo piatto gli studenti lombardi hanno presentato "Vetro di Milano", ovvero «raviolo trasparente allo zafferano ripieno di ossobuco e spuma di midollo chiarifica-



La sfida ai fornelli ad Acqui tra gli studenti degli istituti alberghieri provenienti da diverse regioni d'Italia

to su fondo di carne e katzuobushi». Vino in abbinamento, un Rosso di Valtellina (Casa Vitivinicola La Spia). Per dessert crumble croccante allo zafferano, cremoso all'arancia e Campari, burro montato con lo zafferano, caviale all'arancia e una gelatina al Campari. In abbinamento Brachetto d'Acqui Docg Cocchi.

Il Cfp Alberghiero di Acqui, invece, ha proposto lo stoccafis-

so all'acquese nel plin, spuma di patate, cialda di pinoli e polvere di taggiasca, accompagnato da un Timorasso Docg. Per dessert wafer al Brachetto d'Acqui, cremoso di Roccaverano, caprese langarola e sorbetto alla fragola. In abbinamento il Passri Rosso Brachetto d'Acqui Doc (passito).

«La logica di questa challenge - commenta Luca Sogno, presidente di Enaip Piemonte

- è quella di collegare la qualità dei nostri percorsi formativi alle tipicità culinarie del territorio. Uno stimolo anche per le ragazze e i ragazzi iscritti ai nostri corsi Enaip. La nostra mission è fornire una formazione di qualità, ed eventi come questo ci aiutano a promuovere la nostra eccellenza formativa a livello nazionale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Web e media digitali

## Acqui News – Il Piccolo

**Data pubblicazione:** 12 maggio 2026

**Tipologia:** Quotidiano online territoriale

**Titolo:** “All’Alberghiero di Acqui ‘Le regioni in tavola’: vince la Lombardia”

**Link all’articolo:** [All’Alberghiero di Acqui “Le regioni in tavola”: vince la Lombardia - AcquiNews](#)



acquineWS

VENERDI 15 MAGGIO 2026

MONFERRATO 2025 | LAVORO | CRONACA | SPORT | SOCIETÀ

Alessandro Francini 12 MAGGIO 2026 ore 11:50

ACQUI TERME

### All’Alberghiero di Acqui “Le regioni in tavola”: vince la Lombardia

Venerdì 8 si è svolto il primo concorso nazionale di cucina della rete Enaip. Le allieve e gli allievi acquesi di sala e cucina sul secondo gradino del podio

## Chiesa di Milano – Il portale della diocesi ambrosiana

**Data pubblicazione:** 13 maggio 2026

**Tipologia:** Portale della diocesi ambrosiana

**Titolo:** “Le Regioni a tavola”, vince Enaip Lombardia

**Link all’articolo:** [«Le Regioni a Tavola», vince Enaip Lombardia - Chiesa di Milano](#)

### «Le Regioni a Tavola», vince Enaip Lombardia

*Ad Acqui Terme il talento dei giovani chef lombardi conquista la 1° edizione del Concorso nazionale, interpretando al meglio il binomio tradizione-innovazione*

13 Maggio 2026



È Enaip Lombardia ad aggiudicarsi la 1ª edizione del Concorso di cucina della rete Enaip «Le Regioni a Tavola», realizzato presso il locale Centro di formazione professionale Alberghiero di Acqui Terme (Alessandria). Un risultato di grande prestigio che conferma l'eccellenza della

# Ecosistema digitale della Rete ENAIP

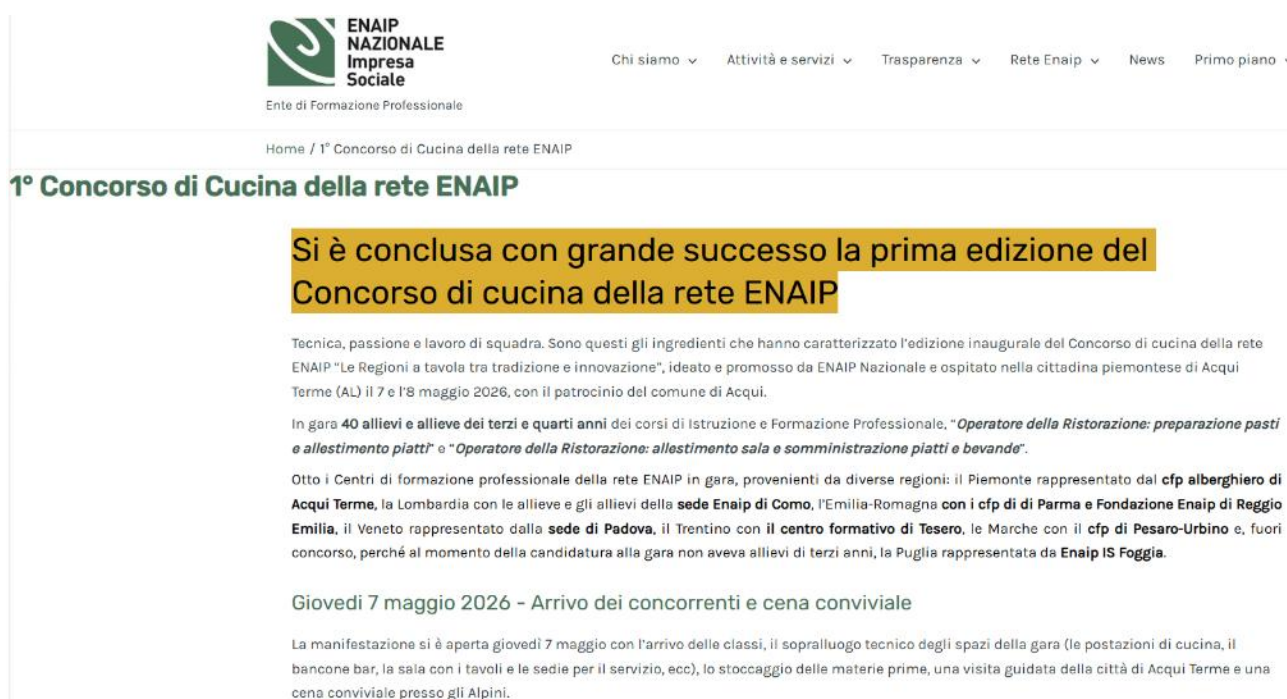
## Siti istituzionali

### ENAIP Nazionale Impresa Sociale

**Data pubblicazione:** 8/05/2026

**Titolo:** Si è conclusa con grande successo la prima edizione del Concorso di cucina della rete ENAIP

**Link articolo:** [1° Concorso di Cucina della rete ENAIP – Ente Nazionale Acli Istruzione Professionale Impresa Sociale](#)



The screenshot shows the website of ENAIP Nazionale Impresa Sociale. The header includes the logo and navigation menu with items: Chi siamo, Attività e servizi, Trasparenza, Rete Enaip, News, and Primo piano. The main heading is "1° Concorso di Cucina della rete ENAIP". A highlighted yellow box contains the text: "Si è conclusa con grande successo la prima edizione del Concorso di cucina della rete ENAIP". Below this, the text describes the event: "Tecnica, passione e lavoro di squadra. Sono questi gli ingredienti che hanno caratterizzato l'edizione inaugurale del Concorso di cucina della rete ENAIP 'Le Regioni a tavola tra tradizione e innovazione', ideato e promosso da ENAIP Nazionale e ospitato nella cittadina piemontese di Acqui Terme (AL) il 7 e l'8 maggio 2026, con il patrocinio del comune di Acqui." It also mentions that 40 students from various regions participated, including Piemonte, Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto, Trentino, Marche, and Puglia. A sub-heading "Giovedì 7 maggio 2026 - Arrivo dei concorrenti e cena conviviale" is followed by a description of the event activities: "La manifestazione si è aperta giovedì 7 maggio con l'arrivo delle classi, il sopralluogo tecnico degli spazi della gara (le postazioni di cucina, il bancone bar, la sala con i tavoli e le sedie per il servizio, ecc), lo stoccaggio delle materie prime, una visita guidata della città di Acqui Terme e una cena conviviale presso gli Alpini."

## ENAIIP Veneto

**Titolo:** CONCORSO DI CUCINA ENAIIP: Le regioni a tavola tra tradizione e innovazione

**Link articolo:** [www.enaip.veneto.it](http://www.enaip.veneto.it) - CONCORSO DI CUCINA ENAIIP: Le regioni a tavola tra tradizione e innovazione

ENAIIP VENETO  
Per chi è interessato alla cucina

CONCORSO DI CUCINA ENAIIP: Le regioni a tavola tra tradizione e innovazione

**1° edizione**  
**Concorso di cucina della rete ENAIIP**  
con il patrocinio del Comune di Acqui Terme

**LE REGIONI A TAVOLA**  
**TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE**  
Acqui Terme (Alessandria) 7-8 maggio 2026

ENAIIP NAZIONALE Impresa Sociale  
Eriap PIEMONTE  
enaip LOMBARDIA  
ENAIIP FRIULI  
ENAIIP TRENINO  
retenaip

**CONCORSO RISERVATO AI CORSI IEFP DI ENAIIP**

servizio cucina      servizio sala e bar

**Data pubblicazione:** 14/05/2026

**Titolo:** Enaip Piemonte sul podio al concorso nazionale Le Regioni a tavola

**Link articolo:** [En.A.I.P. Piemonte ETS - Enaip Piemonte sul podio al concorso nazionale Le Regioni a tavola](#)



← [Pagina precedente](#)

# Enaip Piemonte sul podio al concorso nazionale Le Regioni a tavola

Editoriali

14/05/2026



**Il CFP Alberghiero conquista il secondo posto con un menù che celebra eccellenze e creatività piemontese, in una sfida tra i centri Enaip di tutta Italia**

## Social media

### ENAIIP Nazionale Impresa Sociale

**Canale:** LinkedIn, Instagram e Facebook

**Data:** 12/05/2026

**Tipologia:** Post istituzionale – formato carosello fotografico

**Link:** <https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7459963040243875840>

[https://www.instagram.com/p/DYPZjeBCNxp/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==](https://www.instagram.com/p/DYPZjeBCNxp/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==)

**1° edizione**  
**Concorso di cucina della rete ENAIIP**

**LE REGIONI A TAVOLA**  
**TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE**

**Acqui Terme (Alessandria) 7-8 maggio 2026**

**enaip.nazionale e cfpalbergheroacqui**

enaip.nazionale Profumi, tecnica, passione e lavoro di squadra. La prima edizione del concorso nazionale di cucina della rete ENAIIP "Le Regioni a Tavola – tra tradizione e innovazione", ospitato ad Acqui Terme il 7 e l'8 maggio con il patrocinio del Comune di Acqui Terme.

Due giornate intense in cui allieve e allievi dei percorsi leFP hanno portato in gara talento, preparazione e identità territoriale, rappresentando con orgoglio le proprie regioni nelle brigate di cucina e di sala.

A valutare le prove, una giuria d'eccellenza presieduta da Paolo Massobrio, giornalista enogastronomico e fondatore de ilGolosano. Tra i giurati anche professionisti e rappresentanti del mondo della cucina, del vino e dell'accoglienza:

- Matteo Pastorino, delegato Accademia Italiana della Cucina - Alessandria
- Franco Bonda, Presidente Discepoli Escoffier Piemonte e Valle d'Aosta
- Beppe Sardi, delegato nazionale Discepoli Escoffier Italia
- Domenica Tomasi, gran maestra di cucina
- Alessio Lo Sardo, AIS
- Marco Cavallotto, FISAR
- Luciano Servetti, maître internazionale

In gara le sedi ENAIIP di @enaippiemonte @enaipbambardia @enaipveneto @enaip\_trentino , @fondazioneaipre @enaip\_parma @fondazioneaipssavotta e con la partecipazione della sede @enaipis.foggia fuori concorso.

**Classifica finale**

- @enaipbambardia con il cfp @ensip\_como
- @enaippiemonte con il cfp @cfpalbergheroacqui

👍👍👍  
Piace a **michela.casanova** e altri 55  
2 giorni fa

😊 Aggiungi un commento... Pubblica

## Fondazione Enaip Lombardia

Canale: Instagram

Data: 5/05/2026

Tipologia: Post istituzionale pre-evento

Link:

[https://www.instagram.com/p/DX8fPlsDjYg/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=NTc4MTIwNjQ2YQ==](https://www.instagram.com/p/DX8fPlsDjYg/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=NTc4MTIwNjQ2YQ==)



Canale: Instagram

Data: 8/05/2026

Tipologia: Post istituzionale post evento – carosello fotografico

Link:

[https://www.instagram.com/p/DYFgUyQHxkG/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=NTc4MTIwNjQ2YQ==](https://www.instagram.com/p/DYFgUyQHxkG/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=NTc4MTIwNjQ2YQ==)



## Enaip Piemonte – cfp alberghiero Acqui Terme

**Canale:** Instagram

**Data:** 8/05/2026

**Tipologia:** Post istituzionale post evento – carosello fotografico

**Link:**

[https://www.instagram.com/p/DYFdXe5CiMg/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==](https://www.instagram.com/p/DYFdXe5CiMg/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==)



cfpalberghieroacqui

cfpalberghieroacqui Si è concluso ad Acqui Terme l'evento nazionale "Le regioni a tavola. Tra tradizione e innovazione" dedicato a talento, formazione e passione, con le allieve e gli allievi dei corsi della rete ENAIP impegnati in una sfida che unisce tecnica e spirito di squadra.

Lombardia  
Piemonte  
Veneto

Tre brigate straordinarie che hanno raccontato, ciascuna a modo suo, il valore della cucina tra tradizione e innovazione.

Un ringraziamento speciale a tutte le sedi ENAIP che hanno portato professionalità e voglia di mettersi in gioco: Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino, Emilia-Romagna, Puglia (e tutte le realtà della rete presenti in questa prima edizione).

Un applauso alle allieve e agli allievi di 1° e 3° Estetica, impeccabili nell'accoglienza e nell'assistenza ai partecipanti durante la manifestazione.

Un ringraziamento speciale alla Scuola Media Musicale ICT1, la loro presenza ha aggiunto atmosfera, cura e qualità all'evento.

Un ringraziamento speciale all'ospite d'onore Paolo Massobrio; alla giuria tecnica: Luciano Servetti, Marco Cavallotto Fisar e Slow Wine, Alessio Lo Sardo AIS Enoteca Terme e Vino; a Franco Bonda Presidente EscOFFIER Piemonte e Valle d'Aosta, Beppe Sardi delegato EscOFFIER nazionale, Domenica Tomasi EscOFFIER Gran maestra di cucina; alla Sala stampa: Il Piccolo Alessandro Francini, L'Ancora Massimo Prosperi, UNITRE Gualberto Ranieri, Radio DeeJay Danilo Poggio; La Stampa, Feltrinelli, Slow Food Pier Ottavio Daniele

👍 🗨️ 📌

👍 Piace a enaip.nazionale e altri 200  
6 giorni fa

😊 Aggiungi un commento... Pubblica

## Fondazione EnAIP S. Zavatta Rimini – cfp Urbino

**Canale:** Instagram

**Data:** 8/05/2026

**Tipologia:** Reel

**Link:**

[https://www.instagram.com/reel/DYGrT2Aiasz/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==](https://www.instagram.com/reel/DYGrT2Aiasz/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==)

**Canale:** Instagram

**Data:** 8/05/2026

**Tipologia:** Post istituzionale post evento – carosello fotografico

**Link:**

[https://www.instagram.com/p/DYG06CCAodV/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==](https://www.instagram.com/p/DYG06CCAodV/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=MzRlODBiNWFlZA==)



 enaipurbino • Segui  
Aqui Terme

 enaipurbino Enaip Urbino ha preso parte al concorso nazionale "Le Regioni a Tavola", dedicato ai giovani talenti della ristorazione provenienti da tutta Italia 🇮🇹

Una competizione che ha visto sfidarsi brigate di cucina, sala e bar attraverso prove pratiche, creatività, tecnica e valorizzazione dei prodotti del territorio.

Durante le giornate del concorso, i ragazzi, accompagnati dai professori del corso di Ristorazione, hanno avuto l'opportunità di confrontarsi con studenti di altre regioni, lavorando in un contesto altamente formativo e stimolante davanti a una giuria composta da importanti professionisti del settore enogastronomico.

Un'esperienza intensa che rappresenta molto più di una gara: un'occasione concreta di crescita personale e professionale, dove passione, impegno e spirito di squadra diventano protagonisti.

Bravissimi ragazzi, siamo orgogliosi di voi! ❤️👏

@enaip.nazionale  
@fondazioneenaipszavatta  
@cfpalberghieroacqui

#enaip #concorso #alberghiero #cucina #ristorazione

6 g

👍 🗨️ 📌

 Piace a enaip.nazionale e altri 52  
6 giorni fa

😊 Aggiungi un commento... Pubblica