



ASSOCIAZIONE
PROVINCIALE
PUBBLICI
ESERCIZI



COMUNICATO STAMPA DEL 29 APRILE 2025

Evento organizzato in occasione della presentazione della Giornata della Ristorazione

DAVIDE RAMPELLO HA PREMIATO I 20 “MAESTRI DELL’ACCOGLIENZA” PADOVANA

Luni / APPE: «Celebriamo l’ospitalità del nostro territorio».

La qualità dell’accoglienza si costruisce con gesti quotidiani, attenzione ai dettagli e passione per il proprio lavoro. Per riconoscere il valore delle persone che incarnano questi principi, l’Associazione Provinciale Pubblici Esercizi di Padova ha istituito per la prima volta il premio “Maestri dell’Accoglienza”, che è stato consegnato nella mattinata martedì 29 aprile, nella prestigiosa cornice di Palazzo Santo Stefano, sede della Provincia di Padova.

Venti professionisti del settore hanno ricevuto il riconoscimento per il loro impegno, dedizione e capacità di rendere unica l’esperienza nei locali padovani, direttamente dalle mani di Davide Rampello, direttore creativo di Rampello & Partners e volto noto di “Striscia la Notizia” dove cura la rubrica “Paesi, Paesaggi”, dedicata alle eccellenze paesaggistiche e alimentari del nostro Paese. Occhi lucidi e tanti abbracci hanno sottolineato l’emozione del momento, con la presenza alla cerimonia anche di Eleonora Mosco, nelle vesti di Consigliera provinciale delegata allo sviluppo economico, e Nicoletta Andrighetti, in rappresentanza della Camera di commercio di Padova.

«Mi auguro – ha dichiarato Federica Luni, Presidente APPE – che proprio da Padova, con l’assegnazione di questo prestigioso riconoscimento ai primi 20 “Maestri dell’Accoglienza” si sensibilizzino le nuove generazioni a tornare in sala o dietro un bancone dei bar, per continuare a rappresentare la città con il nostro modo di accogliere i clienti, di raccontare le nostre tradizioni, gli usi e costumi».

L’iniziativa si è svolta in occasione della presentazione ufficiale della terza edizione della “Giornata della Ristorazione”, evento nazionale promosso da FIPE – Confcommercio per valorizzare i valori dell’ospitalità italiana. Ospite d’onore della mattinata è stato, appunto, Davide Rampello, che è intervenuto per raccontare l’importanza dell’identità culturale e gastronomica nel nostro Paese.

La Giornata della Ristorazione si terrà sabato 17 maggio 2025 e celebrerà un elemento altamente simbolico: l’uovo.

«L’uovo è molto più di un semplice alimento – ha sottolineato Rampello – in quanto è da sempre simbolo di vita e fecondità». «Nell’arte e nella cultura – prosegue – rappresenta l’origine di tutto, il punto da cui nasce ogni cosa, mentre in cucina è incredibilmente versatile: può essere gustato al naturale o trasformato in mille preparazioni. Si presta a ogni portata, dall’antipasto al dolce, arricchendo la tradizione gastronomica di ogni regione».

Assieme alla celebrazione della ristorazione, la Giornata vuole essere anche un momento di educazione alimentare. Ecco così che APPE, in collaborazione con il SIAN – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell’Aulss 6 Euganea, ha realizzato l’evento “Piccoli chef della salute”, presso la scuola primaria “Vanzo” di via Marconi, gestita da Fondazione IRPEA ETS. Una mattinata in cui, grazie all’intervento del maestro pizzaiolo Vincenzo Allegra, del ristorante-pizzeria “Il Console” di Saccolongo, circa 40 bambini hanno potuto letteralmente mettere le “mani in pasta” e scoprire l’importanza degli ingredienti utilizzati nella realizzazione di uno dei piatti più amati da grandi e piccini: la pizza margherita.

R&P





ASSOCIAZIONE
PROVINCIALE
PUBBLICI
ESERCIZI

La direttrice del SIAN Aulss6 Euganea, d.ssa Stefania Tessari, intervenuta in conferenza stampa, ha aderito con convinzione all'iniziativa che «aggiunge un mattoncino per costruire la casa per promuovere la salute».

I video e le foto della premiazione si possono scaricare ai seguenti link (materiale liberamente utilizzabile):

- Video:

<https://drive.google.com/file/d/1iW-QaxILCtcC3U1gG8b0TrjrGBBDpMij/view?usp=sharing>

- Foto:

<https://drive.google.com/file/d/1Ef9VK11f8oQ1IBZzrw3CGOBEFqxoWzXA/view?usp=sharing>

I premiati:

1. **Bernardino Bassato** – dipendente Trattoria Boccadoro, Noventa Padovana
2. **Ivan Berton** – imprenditore Ristorante Sensi, Villanova di Camposampiero
3. **Massimo Bottaro** – dipendente Trattoria al Piriò, Torreglia
4. **Francesco Bucciarelli** – imprenditore Ristorante Eurochecco, Villanova di Camposampiero
5. **Alessandro Chiarotto** – imprenditore Bar Tre Scalini, Padova
6. **Andrea Esegio** – dipendente Antica Trattoria Bertolini, Padova
7. **Nicoletta Furlan** – dipendente Trattoria al Piriò, Torreglia
8. **Fabrizio Graziati** – imprenditore Pasticceria Graziati, Padova
9. **Enrico Moda** – dipendente Antica Trattoria Bertolini, Padova
10. **Renato Piovan** – imprenditore Trattoria Boccadoro, Noventa Padovana
11. **Giorgio Rinuncini** – già imprenditore di Qui Mangio da Giorgio e Pizzeria Clipper, Padova
12. **Mariangela Ruffato** – dipendente Pasticceria Estense, Padova
13. **Alessandro Salmaso** – imprenditore Pizzeria Dove Come Quando, Selvazzano Dentro
14. **Giuseppe Schizzerotto** – imprenditore Gelateria Vaniglia e Cioccolato, Este
15. **Mohamed Shalaby** – imprenditore Ristorante Il Vecchio Falconiere, Padova
16. **Gabriele Tacchetto** – imprenditore Bar Otivm, Padova
17. **Mauro Tacchetto** – imprenditore Ristorante Al Vigò, Vigonza
18. **Gianfranco Toniolo** – imprenditore GingerGi, Padova
19. **Valerio Tramontan** – imprenditore Trattoria La Griglia, Torreglia
20. **Nicola Zanconato** – imprenditore Bar La Specola, Padova

«Con questa premiazione – spiega la Presidente APPE, Federica Luni – riconosciamo il valore umano e professionale di chi lavora ogni giorno per far sentire i clienti a casa. Sono persone che dedicano la vita al mestiere dell'ospitalità e oggi è il momento di dire loro: grazie!».