

Scuola di formazione Ho.re.ca, la nuova scommessa di Unigroup a Siracusa

Sorgerà nel 2026, a Siracusa, una scuola dedicata al settore Ho.re.ca. in tutte le sue necessità formative. E' una iniziativa di Unigroup s.p.a che, attraverso il suo presidente Roberto Cappuccio, presenta oggi il nuovo progetto. Iniziativa ambiziosa e lungimirante, inizia a prendere forma con l'avvenuto acquisto di un sito di circa 12 mila metri quadrati, di cui 5mila saranno utilizzati per dare vita a un centro di formazione professionale di qualità.

«La ristorazione e l'accoglienza siciliana da tempo aspettano una iniziativa di questo tipo perché serve formare più professionisti del settore per supportare il comparto Ho.re.ca che rappresenta tanta parte del nostro valore economico e turistico”, ha raccontato a proposito proprio Roberto Cappuccio, presidente di Unigroup. “Così abbiamo deciso di scommetterci personalmente e abbiamo acquistato il luogo dove la scuola sorgerà. Stiamo progettando l'attività formativa, stringendo alleanze con partner importanti e definendo gli spazi. Contiamo di farcela entro il 2026, ma preferiamo dedicare del tempo a questa fase di progettazione perché vogliamo che sia un'eccellenza per la Sicilia tutta”.

Nei giorni scorsi, intanto, chiusa con successo l'edizione 2025 di Uniday Expo. Tanti i temi dibattuti e approfonditi durante le tre giornate siracusane, con circa 200 espositori provenienti da tutta Italia, chef, vignaioli, giornalisti, personaggi del mondo dello spettacolo e influencer. In particolare la tavola rotonda della seconda giornata della manifestazione ha interessato alcuni temi cardine per l'Ho.re.ca, come innovazione, tradizione e percorsi verso la sostenibilità.

Innovazione e tradizione nella ristorazione non sono

antagoniste, ma sono due forze che confinano e spesso si contaminano a vicenda. Riuscire a guardare il cambiamento da questo punto di vista è essenziale. Questa l'idea di Giorgione, noto oste televisivo di Gambero Rosso, che con la sua filosofia di cucina appassiona l'Italia, tra gli ospiti della terza edizione di Uniday Expo: «Innovazione e tradizione vanno sempre a braccetto, non puoi pensare che una cosa escluda l'altra» ha affermato Giorgione, illustrando come l'innovazione nei processi di raccolta e lavorazione dell'olio in Umbria, ad esempio, abbia migliorato notevolmente la qualità del prodotto pur rispettando la tradizione. «L'olio veniva prodotto dopo il 2 novembre perché prima i frantoi non aprivano – racconta -. Ho più volte richiamato l'attenzione sul fatto che questo ritardo, soprattutto in alcune annate, rischiava di sottoporre le olive ad uno stress inutile che impoveriva sia di sostanze nutritive che organolettiche l'olio. Questa è solo una storia di tradizione che nel tempo è diventata inadeguata e andava cambiata». Riflettere, sovvertire i processi e avere il coraggio di innovare può dunque essere la risposta a un'esigenza che si trascina per inerzia.

Il dibattito ha poi evidenziato come la sostenibilità stia diventando un pilastro fondamentale del settore, da interpretare in molteplici dimensioni. Giorgione ha sottolineato l'importanza di un approccio sostenibile alla ristorazione, illustrando la sua filosofia di cucina che prevede menu variabili basati sulla disponibilità giornaliera e l'eliminazione degli sprechi: «Non ho una proposta fissa, non ho una carta perché causa inevitabili sprechi. Cucino quello che serve e a fine serata azzeriamo quello che rimane». Tra i volti di Gambero Rosso – per il primo anno media partner dell'evento – è stato presente anche Gianni Fabrizio, curatore della guida Vini d'Italia, che per l'occasione ha tenuto una masterclass dedicata all'eccellenza vitivinicola siciliana. La sostenibilità è un traguardo importante per l'Ho.re.ca, ma va progettata a cominciare da quella economica con processi organizzativi consapevoli e una rinnovata sensibilità sociale.

In particolare di questa si è fatto portavoce Joseph Micieli, chef del ristorante Scjabica di Punta Secca (Ragusa). Particolare rilevanza è stata data al valore delle relazioni tra tutti gli attori della filiera. Micieli ha sottolineato come «intrecciare un rapporto con il fornitore oggi è importantissimo, bisogna farlo anche emotivamente per standardizzare la qualità», raccontando come questo scambio bidirezionale abbia portato anche i fornitori a migliorare le proprie pratiche. Anche il rapporto con i clienti e gli ospiti in generale deve essere orientato a una reciproca formazione: «Il cibo è la prima forma basilare di cultura perché è ciò che mettiamo in bocca. Se non siamo consapevoli di ciò che stiamo mangiando, siamo disorientati rispetto a una buona parte di lettura del mondo».

Roberto Cappuccio, presidente e direttore commerciale di Unigroup s.p.a., ha espresso grande soddisfazione per il successo dell'evento: «L'edizione 2025 di Uniday Expo ha superato ogni nostra aspettativa, dimostrando ancora una volta che il dialogo e il confronto sono la chiave per affrontare le sfide future del settore Ho.Re.Ca. La partecipazione entusiasta di esperti, professionisti e pubblico conferma la validità della nostra formula che si fonda su un alto livello di servizio e su un rapporto quotidiano con partner, fornitori e clienti. Il livello delle discussioni e degli scambi a cui abbiamo assistito in questi tre giorni ci dà fiducia per il futuro e ci sprona a continuare su questa strada, rafforzando il nostro impegno come ponte tra eccellenze locali e tendenze globali».

Uniday Expo si conferma così non solo una vetrina per le eccellenze del settore, ma un laboratorio di idee e relazioni per costruire il futuro della ristorazione, con uno sguardo attento alla sostenibilità, all'innovazione e alla valorizzazione della tradizione enogastronomica.