

SCHEDA

AEHT 2022 - Senigallia 17-22 ottobre

Il più importante incontro annuale per le scuole e università turistico-alberghiere di tutta Europa: competizioni in stile olimpiadi, una fiera per aziende del settore, eventi di show-cooking e formazione: un Forum dell'innovazione, della biodiversità e della ripartenza

Senigallia sarà quest'anno la **capitale europea delle scuole e università turistico-alberghiere**: dal 17 al 22 ottobre, accoglierà la 35a edizione dell'Annual Conference AEHT, appuntamento imperdibile per tutte le scuole turistico-alberghiere dei 40 Paesi europei aderenti.

A ospitare l'evento sarà l'Istituto d'Istruzione superiore 'Alfredo Panzini' di Senigallia, grazie al sostegno della Regione Marche e in collaborazione con Provincia di Ancona, Comune di Senigallia e Camera di Commercio delle Marche.

Cos'è l'AEHT: 'olimpiadi' eno-gastronomiche e occasione di scambio internazionale

L'AEHT, Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme, è un'organizzazione internazionale non governativa (ONG): mira a facilitare la comunicazione tra le scuole alberghiere e turistiche, favorendo gli scambi tra studenti e insegnanti, rinsaldando i rapporti di collaborazione tra scuole e imprese e mettendo in comune metodi e materiali didattici, conoscenze e abilità. L'Annual Conference AEHT viene ospitato di volta in volta da una città europea diversa.

Sette giorni che uniscono turismo, cultura ed enogastronomia: competizioni internazionali, convegni, momenti di scambio culturale e gemellaggi. Ci saranno 776 tra dirigenti scolastici e professionisti del settore provenienti da tutta l'Europa, e 434 studenti (numeri ancora provvisori data la richiesta record di prenotazioni). Le scuole che parteciperanno alle competizioni della 35a edizione dell'Annual Conference ad oggi sono 110 e rappresenteranno Austria, Belgio, Cipro, Croazia, Estonia, Finlandia, Francia, Irlanda, Islanda, Italia, Kosovo, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Malta, Olanda, Portogallo, Slovenia, Spagna, Svezia e Svizzera.

Le competizioni

Gli allievi più meritevoli d'Italia e d'Europa si sfideranno in gare professionali, affrontando prove a tema che vanno dal Front Office al Restaurant service, dal Wine service all'Hospitality Management. Insomma, dalla cucina ai vini al servizio fino all'organizzazione d'un un albergo. Nella lista delle gare anche Barista, Cocktail, Culinary Art, Decathlon, Pastry, Tourist Destination, Strategic Thinking. Tutte prove attente alle esigenze del mondo HoReCa (Hotel, Restaurant, Café). La valutazione terrà conto delle emergenze ambientali cui ristorazione e hotellerie sono sensibili.



Tutte le 11 competizioni verranno ospitate nei locali dell'IIS Panzini. Sul sito è già possibile [esplorare virtualmente i campi di gara](#) e visualizzare gli strumenti utilizzabili. Inoltre, l'interazione virtuale permetterà di studiare i prodotti e i produttori e di conoscere il tessuto eno-gastronomico turistico ed industriale marchigiano.

Il tema della gara di quest'anno è "Ripartire dopo la pandemia da Covid 19" e gettare le basi di una nuova sensibilità globale, con la valorizzazione delle materie prime e della biodiversità come fondamenta per lo sviluppo di interi distretti territoriali.

Dentro le sfide: dal caffè espresso perfetto all'accoglienza turistica

Sarà l'inglese la lingua usata durante ogni competizione e le squadre saranno sorteggiate dalla giuria, mischiando studenti provenienti da varie scuole e Paesi. Trentasei allievi, suddivisi in squadre composte da due persone, si sfideranno nella gara **Barista**: dovranno preparare, con procedimenti classici, un caffè espresso e un cappuccino, oltre che un "caffè d'autore" con ingredienti assegnati. Sfida simile anche per i 50 partecipanti alla competizione **Cocktail**, che dovranno preparare due drink classici e una creazione libera con elementi pescati da un *mystery basket*.

Gare culinarie per **Culinary Art**, **Decathlon** e **Pastry**. Nel primo caso, 60 studenti dovranno preparare un menù fisso per tre persone con antipasto, primo e secondo; per Pastry, invece, 36 sfidanti avranno due ore per preparare una versione moderna e rivisitata della crostata al limone; nel Decathlon culinario, infine, 36 studenti mostreranno le loro qualità da futuri chef, dalla creazione di piatti con ingredienti assegnati all'impiattamento, dalla collaborazione alla pulizia nell'esecuzione.

Dalla cucina al servizio. Quaranta studenti si sfideranno in **Restaurant Service**, agendo come camerieri. Sarà loro compito allestire e preparare i tavoli, accogliere gli ospiti e prendere le ordinazioni, servire bevande e vino e preparare piatti in diretta davanti ai commensali. Il vino sarà il fulcro della competizione **Wine Service**: 40 studenti agiranno come veri sommelier, con degustazioni e consigli di abbinamento con i cibi.

Prove teoriche, invece, per i 24 sfidanti di **Hospitality Management** che dovranno dimostrare di conoscere le basi della disciplina, anche utilizzando software per la gestione delle prenotazioni. Test scritti anche per i 24 impegnati nella gara di **Strategic Thinking**, dove i concorrenti dovranno presentare un progetto che tenga insieme innovazione, sostenibilità e digitalizzazione.

Tra le competizioni non può mancare l'accoglienza. Nella gara del **Front Office**, 40 studenti dovranno rispondere alle mail o al telefono, accogliere ospiti e gestirne al meglio le richieste. La promozione di Senigallia sarà al centro della competizione di **Tourist Destination**, durante la quale 48 partecipanti, divisi in squadre composte da due o tre persone, dovranno realizzare video o brochure promozionali per fare conoscere la città marchigiana e sollecitare i turisti a visitarla.

A conclusione delle gare nel gala dinner del 21 ottobre sponsorizzato da **Coldiretti**, **Istituto Marchigiano Tutela Vini**, **Consorzio tutela Vini Piceni**, e **BCC di Fano**, verranno premiati gli studenti vincitori delle competizioni internazionali con premi messi a disposizione da **Alma Srl – Scuola Internazionale di Cucina Italiana**, **Costa Crociere** e **la Famiglia Baron**. All'associazione albergatori di Senigallia con il supporto

degli studenti del Panzini il ruolo di gestione della migliore accoglienza e del welfare degli ospiti della *35th AEHT Annual conference*.

Open, il Forum dell'innovazione, della biodiversità e della ripartenza

Oltre alle competizioni AEHT, ci sono anche molti altri eventi collaterali promossi e gestiti direttamente dalla rete degli Istituti professionali alberghieri della Regione, in collaborazione con la Regione, la Provincia di Ancona, il Comune di Senigallia e la Camera di Commercio delle Marche.

1- EXPO Universale - Fiera delle Marche

Nell'Istituto Panzini verrà allestita una vera e propria fiera delle **Eccellenze marchigiane** ad accesso libero e gratuito per tutti i tipi di utenza **grazie all'organizzazione dell'azienda Etic srl**. Circa 40 stand distribuiti su quattro piani ospiteranno marchi dei migliori e più apprezzati prodotti enologici e gastronomici della regione.

2- Polo congressuale sull'enogastronomia, turismo e scuola

Nei giorni delle competizioni, al Palazzetto dello Sport dell'Istituto Panzini, con una capienza di 800 posti, l'azienda **Cancelloni** (specializzata in prodotti e servizi integrati per i professionisti dell'Ospitalità e della Ristorazione) **dal 17 al 20 ottobre 2022** organizza eventi formativi e di networking: **Open, il Forum dell'innovazione, della biodiversità e della ripartenza**. Sul palco dell'evento si alterneranno chef stellati, associazioni autorevoli, *opinion leader* che si confronteranno sui temi di attualità per delineare insieme la ristorazione che verrà.

Alla Psb Consulting invece l'organizzazione dei seminari formativi del 21 ottobre 2022 diretti a operatori e personale scolastico e universitario, studenti, e cittadinanza, inerenti i temi dell'istruzione e formazione, con i massimi esponenti del settore che si incontrano e confrontano sui temi caldi dell'educazione permanente, dell'innovazione didattica e organizzativa scolastica

Tutta Senigallia sarà in fermento: eventi e cerimonie del Forum si terranno anche sulla storica **Rotonda a Mare**, presso il **Teatro La Fenice** e la chiesa di **San Rocco**.

Sarà possibile prenotare visite guidate in città e bike tour accompagnati dai docenti e dagli studenti dell'Istituto Panzini. Scuole e gruppi potranno iscriversi ai percorsi in fiera e alle esibizioni direttamente dal [sito dedicato all'evento](#).

Alla scuola di Giornalismo di Urbino IfG, è affidato il press office di tutta la settimana di eventi

Press staff Aeht 2022 Senigallia: **Enrico Mascilli Migliorini** - tel: +39 334 176 9535 - **Stefano Scibilia** - tel: +39 334 903 9604
Beatrice Greco - tel: +39 349 538 8713 - **Roberta Rotelli** - tel: +39 349 609 3393
Coordinamento: **Giampiero Gramaglia** - tel: +39 334 624 0174 **Matteo Marini** - tel: +39 339 80 93 900

