

# LA CUCINA ITALIANA

## Francesco Panella: Ripartire dai giovani, ecco il nuovo progetto

16 febbraio 2021



di **Stefania Virone Vittor** redazione



---

Francesco Panella è l'ideatore della challenge "Hospitality for The Future by John Cabot University & Antica Pesa". Perché è dai giovani che bisogna ripartire.



Guardare oltre, pensare al futuro, uscire dalla strada già battuta: queste sono le azioni di chi non si lascia fermare dalle difficoltà e spinge l'asticella sempre più in alto, non solo per sé stesso. Se il mondo ci obbliga a situazioni scomode, per non dire drammatiche, ecco che la prima cosa che fa il visionario è tirarsi su le maniche: non solo parole, ma fatti. Esattamente come **Francesco Panella**, proprietario dei ristoranti **Antica Pesa** (<https://www.lacucinaitaliana.it/news/cucina/la-carbonara-dellantica-pesa-di-francesco-panella/>) di Roma e Brooklyn e **Feroce** (<https://www.lacucinaitaliana.it/storie/ristoranti/feroce-a-new-york-il-ruggito-di-francesco-panella/>) a Manhattan, definito il “ristoratore dei due mondi” e volto televisivo di celebri show come “Little Big Italy” e “**Riaccendiamo i fuochi**” (<https://www.lacucinaitaliana.it/lifestyle/tempo-libero/la-cucina-italiana-ospite-di-francesco-panella-a-riaccendiamo-i-fuochi/>)”. Ha ideato un progetto formativo da proporre agli studenti dell'università internazionale John Cabot sotto forma di sfida dal titolo “**Hospitality for the future by John Cabot University & Antica Pesa**“. Un'idea geniale che ha anche un risvolto ecologico grazie a Treedom, la piattaforma che permette di piantare un albero a distanza e di seguirlo online, andando a finanziare direttamente contadini locali in giro per il mondo e apportando benefici ambientali, economici e sociali.

## Il progetto del futuro



**Francesco Panella**, ristoratore da una vita e ambasciatore della cucina italiana nel mondo, vede il futuro nei giovani con un progetto originale e unico. Grazie al suo approccio innovativo e il know-how pluriennale, questa è la prima volta che un'azienda legata al mondo della ristorazione e un'Università internazionale collaborano alla realizzazione di un modello di hospitality sostenibile, con la collaborazione attiva degli studenti dell'ateneo. Con il cuore in Italia e lo sguardo sempre attento oltreoceano, **Francesco Panella** ha dichiarato: *«I giovani sono i nostri interlocutori principali, i nuovi consumatori e da loro vogliamo idee, risposte, soluzioni. Con Beclay Agency, ho scelto di coinvolgere [l'università internazionale John Cabot \(https://www.johncabot.edu/\)](https://www.johncabot.edu/) perché i loro studenti sono in tutto il mondo, rappresentano il nostro case study ideale. Loro sono il punto di partenza per il nostro futuro».*

Sempre alla ricerca di **nuove soluzioni e azioni concrete**

**(<https://www.lacucinaitaliana.it/lifestyle/design/ristorazione-anti-covid-innovativa-parola-di-francesco-panella/>)**, **Francesco Panella** appoggia questa speciale iniziativa che si pone come obiettivo l'ideazione di nuovi modelli di business e di sostenibilità per le attività della ristorazione, che stanno subendo un grave contraccolpo economico, a causa della crisi legata alla pandemia.

L'imprenditore romano è convinto che tecnologia e sostenibilità siano le parole chiave fondamentali per creare dei nuovi modelli di business d'avanguardia, nel totale rispetto dell'ambiente. Secondo lui, la ripartenza può solo avvenire con uno slancio in avanti pieno di energia, e quell'energia può solo venire dalle nuove generazioni: *«I giovani sono il futuro, le radici da cui partire per sperare in una vita sostenibile e virtuosa. Per questo, i migliori progetti saranno attuati nelle mie aziende che*

*da sempre sono attente a tutto quello che concerne l'ambiente, lo sviluppo e l'innovazione. La nostra famiglia ha adottato una foresta attraverso la piattaforma **Treedom** (<https://www.treedom.net/en/>) e per questo vogliamo che i vincitori della challenge possano prendersi cura dell'albero che gli doneremo, come simbolo di nascita, crescita e futuro».*

### **La sfida**

Per affrontare la sfida, gli universitari della **John Cabot University** dovranno ideare i migliori piani per rendere un ristorante sostenibile, coinvolgere gli stakeholder e comunicare attraverso i mezzi di comunicazione azioni virtuose della ristorazione contemporanea. I corsi coinvolti nel progetto saranno: *Advertising Management, International Marketing, E-marketing, Brand Management, Public Relation Management e Made in Italy*. A fine anno, sarà lo stesso **Francesco Panella**, insieme da una commissione di docenti, a decretare i vincitori. Oltre a poter lavorare insieme all'istrionico ristoratore romano e avere un albero nominativo nella foresta "Antica Pesa" by **Treedom**, a questi verrà conferito un ulteriore premio, messo in palio da **Beclay Agency**.

Buon lavoro a tutti!



---

PROVA I CORSI DIGITALI - *gratis!* (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)

