

## Torna la borsa di studio in memoria dello chef Peppino Falconio, il contest a Battipaglia

2 Marzo 2026

di Redazione



BATTIPAGLIA – Si terrà il 3 e 4 marzo, presso l'Istituto d'istruzione superiore "Enzo Ferrari" di Battipaglia (Salerno), la quinta edizione della borsa di studio Falconio, promossa dall'omonima Fondazione dedicata alla memoria del compianto chef e insegnante di Villa Santa Maria (Chieti), **Peppino Falconio**. Quest'anno il tema del contest sarà "Le scienze e tecnologie alimentari tra presente e futuro".

L'iniziativa, realizzata in collaborazione con la scuola, rappresenta un momento di alto valore

formativo e culturale, finalizzato a valorizzare il talento dei giovani studenti e a rafforzare il legame tra scuola, innovazione e territorio.

La manifestazione vedrà la partecipazione e la competizione di allievi provenienti da importanti istituti italiani del settore enogastronomico e alberghiero a partire dall'Ipseoa "Giovanni Marchitelli" di Villa Santa Maria a cui si uniranno gli allievi dello Ial di Ferrara, dell'Ipsar "Piranesi" di Paestum, dell'Istituto d'istruzione superiore "Antonello" di Messina e dell'alberghiero ospitante.

Gli studenti saranno chiamati a confrontarsi su tematiche legate all'evoluzione delle scienze alimentari, all'innovazione tecnologica in cucina, alla sostenibilità e alla qualità delle produzioni agroalimentari, in un contesto che unisce creatività, competenze tecniche e visione futura.

La borsa di studio Falconio si conferma così un appuntamento di rilievo nel panorama formativo nazionale, capace di mettere in rete scuole, docenti, professionisti e territorio, promuovendo l'eccellenza e sostenendo concretamente il percorso di crescita delle nuove generazioni.

"Per la Fondazione Peppino Falconio – dichiara il presidente **Francescopaolo Falconio** – investire nella formazione significa investire nel futuro della ristorazione, valorizzando il merito e accompagnando i giovani verso nuove opportunità professionali. Ringraziamo gli istituti alberghieri coinvolti e i loro dirigenti scolastici, che hanno da subito appoggiato con entusiasmo la nostra iniziativa giunta alla quinta edizione. Durante la due giorni avremo modo di parlare anche del recente riconoscimento della cucina italiana a patrimonio dell'Unesco e come questo può rappresentare uno stimolo per una formazione sempre più completa delle nuove generazioni di cuochi".