LUNEDì 21 SETTEMBRE TORNA A ROMA PASS 2026

“OLTRE IL SERVIZIO. IL VALORE DELL’OSPITALITÀ” il tema della VI edizione del Congresso organizzato da Noi di Sala, Intrecci ed ALMA

PASS 2026 |21 settembre 2026 | ore 15.30

Aula Giulio Cesare del Palazzo Senatorio In piazza del Campidoglio a Roma

L'evento nazionale organizzato da Noi di Sala, Intrecci e ALMA nella VI edizione parlerà di evoluzione, attrattività e futuro della professione di sala

ROMA - Dopo il successo dello passate edizioni, torna a Roma PASS **“OLTRE IL SERVIZIO. IL VALORE DELL’OSPITALITÀ”**. Nell’Aula Giulio Cesare del Campidoglio in Roma, **lunedì 21 settembre dalle ore 15:30**, verrà ospitata la **sesta edizione** di PASS, il Congresso dedicato agli operatori di Sala del settore ristorazione e accoglienza, promosso dall’Associazione **Noi di Sala, Intrecci e ALMA** (La Scuola Internazionale di Cucina Italiana).

«PASS è un appuntamento fondamentale per la nostra categoria, perché mette al centro la sala, il valore dell’accoglienza e la professionalità di chi ogni giorno rappresenta il volto del ristorante. È un momento di confronto prezioso soprattutto per i giovani, ai quali dobbiamo offrire prospettive concrete, formazione e la consapevolezza che questo è un lavoro ricco di soddisfazioni, una professione di grande spessore e futuro. Un ringraziamento particolare va ad ALMA e a Intrecci, due scuole d’eccellenza che ci affiancano con competenza e visione, contribuendo a costruire un percorso di crescita solido per le nuove generazioni.» Racconta Rudy Travagli, Presidente Noi di Sala

«L’ospitalità oggi non può più essere considerata semplicemente una parte del servizio: è un’esperienza che nasce dall’incontro tra competenza, sensibilità e capacità di leggere le persone. Per questo crediamo che il professionista di sala debba essere sempre più preparato a interpretare bisogni e aspettative differenti, trasformando ogni momento dell’accoglienza in un’occasione di relazione e di valore. Come scuola di alta formazione sentiamo la responsabilità di accompagnare questa evoluzione, lavorando non soltanto sulle competenze tecniche, ma anche sulla cultura dell’ospitalità, sull’autorevolezza e sulla capacità di costruire relazioni autentiche. Sono elementi che rendono la sala una professione dinamica, contemporanea e capace di dialogare con un mondo in continuo cambiamento. PASS rappresenta per noi un’occasione preziosa per riflettere su questa evoluzione e su ciò che significa oggi fare ospitalità. Perché la sala non è soltanto il luogo in cui si esprime un servizio: è uno spazio di relazione, nel quale la preparazione incontra la sensibilità e la capacità di comprendere chi abbiamo davanti. Ed è proprio da questa consapevolezza che può continuare a evolvere una nuova cultura dell’ospitalità.» aggiunge Marta Cotarella, Direttrice e Cofounder Accademia Intrecci.

«Credo molto nel valore del fare squadra, soprattutto quando si parla di futuro. Come scuola di formazione post diploma, sentiamo il dovere di essere al fianco dei professionisti di sala e di contribuire a raccontare ai giovani talenti quanto possa essere bello e stimolante scegliere un percorso nel mondo dell’ospitalità. Il lavoro che i professionisti di Noi di Sala stanno portando avanti è prezioso, perché mette al centro la sala, le persone che la vivono ogni giorno e, soprattutto, la necessità di restituire valore e dignità a queste professioni. Abbiamo il compito di

fare la nostra parte, insieme, per far conoscere ai giovani le tante strade e opportunità di crescita che questo settore offre, aiutandoli a orientarsi e a compiere una scelta consapevole, coraggiosa e determinata per il proprio futuro. Essere oggi in Campidoglio rappresenta, in questo percorso, una vera grande novità. Significa capire che non siamo soli: le istituzioni ci accolgono, ascoltano e scelgono di dare voce a questo mondo. È un segnale importante, per il quale sentiamo di dover ringraziare Noi di Sala e tutti coloro che hanno reso possibile questo momento. PASS è anche questo: incontrarsi, confrontarsi e parlare la stessa lingua. Professionisti, scuole e istituzioni insieme possono formare, ma soprattutto ispirare. Perché costruire la sala di oggi significa preparare, con passione e responsabilità, quella di domani.» conclude Candida D'Elia, External Relations Manager di ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

L'incontro moderato dal noto giornalista Rai, **Gianluca Semprini** prevede DUE PANEL con noti nomi del mondo della ristorazione, chiamati a Roma per approfondire il tema dell'importanza del personale di sala, celebrandone la professionalità, le sfide e le prospettive future con uno sguardo attento alla centralità dell'accoglienza e del servizio nella ristorazione moderna. Lo stato dell'arte della Sala oggi evidenzia un momento di grande positività, prefigurando prospettive di grande attrazione per le figure professionali che sapranno meglio far incontrare le esigenze del cliente con la conoscenza del galateo. Significative testimonianze di stimati professionisti del settore metteranno in luce la poliedricità di figure sempre in evoluzione con il proprio tempo.

A conclusione dei due panel, verranno consegnati i Premi per chi si è distinto nel proprio lavoro.

I 2 Panel della Giornata: Contenuti e Protagonisti

Due i momenti di confronto e approfondimento organizzati per PASS 2026, con grandi maestri, talenti emergenti e professionisti di spicco del panorama nazionale e internazionale.

Il Panel 1 ore 15.30 | L'ospitalità come scelta professionale attrattiva

Un focus dedicato ai giovani emergenti di sala in Italia e dal mondo, chiamati a raccontare la propria passione e le motivazioni di una carriera che unisce tecnica, empatia e relazioni.

Ospiti: Francesca Baccon (Quique Dacosta), Marta Cotarella (Intrecci), Chef Lorenzo De Lio (Ego Ristorante), Simone Dell'Isola (docente Intrecci), Luis Diaz (Piazza Duomo), Nicola Galati (Ristorante Uliassi) Agnese Morandi (Table By Bruno Verjus) e Clelia Persia (Pascucci Al Porticciolo)

Il Panel 2 ore 17.00 | L'evoluzione del ruolo del professionista dell'ospitalità

Un racconto corale e approfondito sull'evoluzione delle competenze, dell'autorevolezza e del profilo manageriale e umano del professionista di sala.

Ospiti:Sara Checchelani (Materia Prima), Francesco Cocco (Gocce Ristorante Coro), Candida D'Elia (Alma), Rocco De Santis (Hotel Flora), Vittorio Gentile (Zuma), Oscar Mazzoleni (Al Carroponte), Marta Presciutti (Anantara Hotel Naiadi), Giovanni Tortora (Quid), Beatrice Venturini (Ego Ristorante).

PREMIAZIONE ore 18.30

Alla fine dei due panel verranno consegnati i premi a chi si è distinto nel proprio lavoro nelle diverse categorie legate alla sala. Nel dettaglio: Maestro Di Sala - Premio Intrecci, Miglior Servizio Di Sala - Premio Alma, Servizio Del Vino - Premio Partesa For Wine, Come A Casa - Premio Piper

Heidsieck, Miglior Accoglienza Cocktail Bar - Premio Gran Torino, Miglior Giovane Di Sala - Premio San Pellegrino, Divulgatore Nell'ambito Della Ristorazione - Premio Noi Di Sala.

L'iniziativa rappresenta un'occasione imperdibile per stakeholder, operatori della ristorazione e giornalisti di settore per riflettere sul valore strategico dell'ospitalità come leva fondamentale per il futuro del comparto enogastronomico e turistico italiano ed internazionale.

Sponsor e Partner dell'Evento

L'evento "Oltre il Servizio. Il Valore dell'Ospitalità" è realizzato grazie al prezioso supporto e alla condivisione di intenti dei prestigiosi sponsor ufficiali: **Acqua Panna – S.Pellegrino**, **Fondazione Birra Moretti, Partesa for Wine**, **Piper-Heidsieck Champagne**