

MESA – Modernisation of Eno-gastronomy Skills’ Academy

Sintesi della proposta progettuale Erasmus+ Centres of Vocational Excellence e ruolo del partenariato campano

Dati generali della call

Programma/Strumento UE	ERASMUS
Call/Topic (codice e titolo)	Partnership for Excellence - Centres of Vocational Excellence (ERASMUS-EDU-2026-PEX-COVE)
Ente finanziatore/Autorità di gestione (se noto)	European Education and Culture Executive Agency (EACEA)
Tipo di gestione	☐ Gestione diretta ☒ Gestione indiretta/agenzia ☐ Cooperazione territoriale (Interreg/altro)
Scadenza ufficiale presentazione	3 Settembre 2026
Link ufficiale (Funding & Tenders Portal o sito programma)	https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/opportunities/topic-details/ERASMUS-EDU-2026-PEX-COVE?order=DESC&pageNumber=1&pageSize=50&sortBy=startDate&isExactMatch=true&status=31094501,31094502,31094503&programmePeriod=2021%20-%202027&frameworkProgramme=43353764&callIdentifier=ERASMUS-EDU-2026-PEX-COVE
Template/format lettera richiesto dalla call	☒ Sì (allegare) ☐ No ☐ Non previsto

Dati generali della proposta progettuale

Titolo progetto / Acronimo	MESA Modernisation of Eno-gastronomy Skills’ Academy
Durata prevista (mesi)	48 mesi
Ruolo del soggetto richiedente	Coordinatore ☒ Beneficiario/Partner ☐ Affiliated entity ☐ Associated partner ☐ Altro: _____

Partenariato (n. partner, composizione del partenariato e ruoli, Paesi)	1 CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO DE SEVILLA (ES) Coordinator 2 CAMPUS CAMARA SEVILLA SA (ES) 3 Fundación Dieta Mediterránea (ES) 4 REGIONE CAMPANIA (IT) 5 FOQUS (IT) - Fondazione Quartieri Spagnoli - private sector representative 6 Consorzio FORMA (IT)- VET 7 E-ZAVOD, ZAVOD ZA PROJEKTNO SVETOVANJE, RAZISKOVSÍ (SL) 8 Solski center Sentjur (SL) 9 KEKAPER-REGION OF CRETE-LIFELONG LEARNING, EDUCATION (GR) 10 EVROPAIKO KENTRO KATARTISIS GIA TIN APASCHOLISI (GR) 11 ELLINIKO MESOGIAKO PANEPISTIMIO (GR) 12 JAVNA USTANOVA RERA S.D. ZA KOORDINACIJU I RAZVOJ (HR) 13 Ustanova za istrazivanje i sirenje znanja u podrucju prehra - CEKOM 3LJ (HR) 14 Centre of Competence of the Hospitality and Tourism School Split – RCK (HR) 15 TERTULIA ALGARVIA (PT) 16 AEPROSA (PT) 17 Chamber of Commerce and Industry Vratsa (BG) 18 Bulgarian Institute of Eno-Gastronomy Training (BG) 19 – JANUS – Software Company (IT)
Budget totale (EUR)	5,00 M€
Contributo UE richiesto (EUR) e tasso di cofinanziamento (se applicabile)	4,00 M€ 20%

MESA – Modernisation of Eno-gastronomy Skills' Academy

Sintesi della proposta progettuale Erasmus+ Centres of Vocational Excellence e ruolo del partenariato campano

1. Obiettivo e struttura generale del progetto MESA

MESA – Modernisation of Eno-gastronomy Skills' Academy è una proposta progettuale promossa e coordinata **dalla Camera di Commercio di Siviglia** e candidata nell'ambito del programma **Erasmus+ – Centres of Vocational Excellence** (scadenza 3 settembre 2026), finalizzata a favorire un quadro integrato di valorizzazione e condivisione europea delle risorse locali mediante la creazione di una rete transnazionale di Centri di Eccellenza per la Formazione Professionale nel settore dell'eno-gastronomia. Il progetto nasce dalla cooperazione europea già sviluppata attorno alla **Dieta Mediterranea** (progetti Interreg MD.net e MedDiet GO) e intende trasformare l'eno-gastronomia in un ecosistema di competenze avanzate, capace di collegare formazione professionale, agricoltura, trasformazione alimentare, ristorazione, ospitalità, turismo, patrimonio culturale, sostenibilità, digitalizzazione, inclusione sociale e sviluppo socioeconomico in un quadro integrato di valorizzazione e condivisione europea delle risorse locali.

MESA non si limita alla costruzione di singoli percorsi formativi, ma propone un **modello stabile di cooperazione tra sette Centri regionali di eccellenza professionale per il capacity building delle filiere eno-gastronomiche locali, collocati in diversi Paesi europei**. Ciascun Centro sarà radicato nel proprio territorio e, allo stesso tempo, collegato a una rete transnazionale comune. La logica del progetto è quella di costruire un sistema condiviso di competenze, curricula modulari, micro-credenziali, percorsi di apprendimento basati sul lavoro, mobilità di studenti e formatori, strumenti di qualità e governance

territoriale.

Il progetto promuove iniziative formative afferenti ai livelli 3, 4 e 5 del Quadro Europeo delle Qualificazioni (EQF) e riserva un'attenzione specifica ai giovani in formazione, ai lavoratori, agli adulti in riqualificazione, ai disoccupati, ai gruppi vulnerabili e ai professionisti della formazione, con la realizzazione di percorsi di rafforzamento e valorizzazione del capitale umano e l'ampliamento delle possibilità di occupazione, anche in forma di impresa e attività autonoma. Al tempo stesso, MESA prevede attività dedicate alla **professionalizzazione** sempre più spinta e al passo con l'innovazione procedurale e tecnologico dei responsabili dei processi diretti, progettuali, erogativi e economico amministrativi, dei docenti, dei mentori e dei tutor didattici considerati figure decisive per la buona riuscita, la sostenibilità e la qualità dei Centri di Eccellenza.

Nel complesso, MESA intende sviluppare e validare in **48** mesi almeno **35** moduli formativi e micro-credenziali, coinvolgere **560** persone tra learner, trainer, imprese, organizzazioni territoriali e autorità pubbliche, con lo scopo di costruire protocolli di cooperazione tra gli attori locali in un quadro stabile di cooperazione UE che sostenga l'impegno di valorizzazione di imprese, e stakeholder locali dando opportunità di scambio di conoscenze e di competenze a operatori specializzati, manager e proprietari di realtà protagoniste nei settori rilevanti della filiera eno-gastronomica, dall'agricoltura, alla trasformazione alimentare, alla ristorazione, all'ospitalità, al turismo, al patrimonio culturale, mediante strumenti formativi e di capacity building basati sulla transizione ecologica e digitale e perseguano inclusione sociale e sviluppo socioeconomico.

I contenuti formativi riguarderanno, tra gli altri, l'approvvigionamento sostenibile, la cucina circolare, la riduzione degli sprechi, la tracciabilità, le filiere locali, il turismo alimentare, la gestione dell'inventario, lo storytelling territoriale e l'innovazione nei servizi eno-gastronomici attraverso strumenti didattici di avanguardia opportunamente basati sul ruolo capitale degli strumenti offerti dall'innovazione digitale e dall'Intelligenza Artificiale.

La **dimensione turistica** è parte integrante del progetto. L'eno-gastronomia viene infatti assunta come leva di attrattività territoriale, promozione del patrimonio culturale, sviluppo di esperienze turistiche sostenibili e qualificazione dell'offerta regionale. Per questo motivo MESA può rappresentare, per la Campania, uno strumento utile a rafforzare il legame tra competenze professionali, Dieta Mediterranea, turismo culturale, ristorazione, ospitalità e valorizzazione delle produzioni locali.

2. Attività del gruppo campano: Regione Campania, FOQUS e Consorzio FORMA

Il **partenariato campano**, composto da Regione Campania, Fondazione FOQUS e Consorzio FORMA, costituisce il nodo italiano della rete MESA, integrando competenze istituzionali, formative, territoriali e sociali all'interno di un Centro di Eccellenza campano orientato all'eno-gastronomia mediterranea, al turismo sostenibile e all'inclusione.

La **Regione Campania** garantisce il quadro istituzionale e strategico del Centro regionale, un contributo essenziale per assicurare il **raccordo con le politiche regionali** di valorizzazione e sviluppo delle filiere del turismo eno-gastronomico, attraverso processi di capacity building fondati sulla formazione professionale, promozione delle competenze, ampliamento del mercato del lavoro, offerta turistica, sviluppo agroalimentare, valorizzazione culturale, innovazione e inclusione socioeconomica. La partecipazione della Regione permette di rafforzare la coerenza del progetto con il sistema regionale delle competenze e con le traiettorie di sviluppo territoriale delle imprese dei settori economici collegati con l'offerta eno-gastronomica, favorendo anche la possibile valorizzazione futura dei risultati progettuali nei dispositivi regionali di formazione, orientamento, qualificazione e sostegno alle filiere produttive.

Il **Consorzio FORMA** contribuisce come soggetto specializzato nella formazione professionale, con il ruolo di assicurare la **progettazione, l'adattamento e l'erogazione dei percorsi formativi** nei vari ambiti connessi con il progressivo rafforzamento del capitale umano e ampliamento delle possibilità occupazionali della filiera eno-gastronomica (ospitalità, la ristorazione, turismo sostenibile e competenze connesse). FORMA parteciperà alla costruzione del quadro comune delle competenze, alla definizione dei

curricula modulari e contribuirà a costruire quadri di micro-credenziali EU, in vista dell'adozione di tali strumenti nel territorio italiano, alla realizzazione di percorsi di apprendimento basati sulla qualificazione professionale, alla professionalizzazione dei formatori e alla valutazione degli apprendimenti. Assicura la progettazione esecutiva dei percorsi formativi, le sessioni formative, gli eventi collegati e le fasi di verifica di competenza per i percorsi formativi. Il suo contributo è particolarmente rilevante per tradurre la metodologia europea di MESA in un'offerta formativa concreta, coerente con i livelli EQF e con il sistema regionale delle qualificazioni.

La Fondazione FOQUS assicurerà il coordinamento tecnico locale del partenariato campano, apportando al progetto il proprio ecosistema territoriale di **innovazione educativa, culturale e sociale**, maturato, dal 2014, nei Quartieri Spagnoli di Napoli. Il contributo della Fondazione riguarda in particolare l'inclusione di **persone con disabilità cognitive e profili neurodivergenti** all'interno della filiera eno-gastronomica campana mediante una costante e progressiva professionalizzazione collegata ai vari ambiti di filiera: trasformazione, ristorazione, cucina, pasticceria, ospitalità e servizi, ecc. In questo ambito, FOQUS mette a disposizione l'esperienza del centro di abilitazione **ARGO**, il centro diurno non medicalizzato di assistenza e abilitazione che ospita, dal 2026, ragazzi e adulti con disabilità cognitive, per i quali sviluppa percorsi personalizzati di autonomia, socializzazione, laboratorio, benessere e avvicinamento al lavoro.

Insieme, Regione Campania, FORMA e FOQUS costruiscono un **ecosistema regionale completo**: la Regione assicura l'ancoraggio istituzionale e il collegamento con le policy; FORMA garantisce competenze organizzative e tecniche nella progettazione formativa esecutiva, nell'erogazione dei servizi formativi, nelle fasi di certificazione; FOQUS fornisce un ambiente territoriale, socialmente attestato e riconosciuto, in cui sperimentare modelli inclusivi di rafforzamento e valorizzazione del capitale umano e progressivo accesso al mercato del lavoro, con particolare attenzione a giovani e adulti con disabilità cognitive.

Il **valore aggiunto** del nodo campano è quindi duplice. Da un lato propone una **specializzazione distintiva sull'eno-gastronomia inclusiva**, capace di collegare la formazione professionale alle politiche di inclusione, autonomia, lavoro e partecipazione sociale delle persone con disabilità cognitive. Dall'altro lato, esso contribuisce alla rete MESA con una struttura formativa di eccellenza che eroga servizi formativi analoghi a quelli degli altri sei Centri europei, per coprire i vari ambiti che costituiscono la filiera eno-gastronomica: trasformazione, ristorazione, ospitalità, turismo sostenibile, ecc. mediante l'applicazione degli strumenti di transizione green e digitale.

Questa specializzazione è particolarmente coerente con il ruolo dell'Assessorato al **Turismo**, che potrà farsi promotore - nel quadro della rete europea MESA - di un **modello di sviluppo turistico** basato sulle enormi risorse eno-gastronomiche della nostra regione, che non sia soltanto competitivo e sostenibile, ma anche fortemente inclusivo, generativo di strumenti concreti di rafforzamento del capitale umano e di creazione di occupazione, pertanto socialmente innovativo. La Campania, così, si presenta nella rete Europea MESA, come sistema territoriale in grado di valorizzare la Dieta Mediterranea, l'ospitalità, la ristorazione e il patrimonio culturale attraverso un approccio capace di includere persone normalmente escluse dai percorsi professionali qualificati.

3. La formazione dei formatori per attività professionalizzanti rivolte a ragazzi e adulti con disabilità cognitive

La componente più innovativa proposta da FOQUS all'interno di MESA riguarda la creazione di percorsi specialistici di **formazione dei formatori per l'eno-gastronomia inclusiva**. L'obiettivo è formare nuove figure professionali: formatori capaci di integrare **competenze tecniche** nei settori afferenti agli ambiti eno-gastronomici (trasformazione, cucina, ristorazione, pasticceria, ospitalità, ecc.) con **competenze pedagogiche** e psico-educative fortemente inclusive, rivolte a persone con disabilità cognitive.

La **proposta** di FOQUS nasce da un problema strutturale: oggi i percorsi professionalizzanti per persone neurodivergenti sono spesso affidati a figure parziali. Da un lato, educatori e operatori sociali possiedono competenze relazionali e riabilitative, ma non sempre dispongono di competenze professionali solide nei mestieri della filiera eno-gastronomica. Dall'altro lato, chef, docenti di istituti alberghieri e formatori tecnici posseggono le competenze professionali inerenti alle figure tecniche, ma non sono preparati a

lavorare con persone con disabilità cognitive, bisogni educativi specifici e modalità di apprendimento differenti.

Mantenendo l'obiettivo di rafforzare il capitale umano e garantire occupazione di qualità per fasce fragili, MESA intende colmare questo vuoto attraverso un **modello formativo ibrido**, fondato su tre assi integrati:

1. Il primo asse riguarda le **competenze tecnico-professionali** dell'eno-gastronomia: tecniche di cucina, pasticceria, panificazione, organizzazione della brigata, igiene e sicurezza alimentare, gestione delle materie prime, HACCP, lavoro di sala, bar, accoglienza e servizi connessi alla ristorazione e all'ospitalità.
2. Il secondo asse riguarda le **competenze psico-educative e sociali**: conoscenza dei funzionamenti cognitivi atipici, comunicazione aumentativa e alternativa, gestione dei comportamenti problema, tecniche motivazionali, costruzione di percorsi individualizzati, adattamento dei compiti e supporto alla progressiva autonomia degli allievi.
3. Il terzo asse riguarda le **metodologie di intervento** evidence-based e gli strumenti operativi utili a rendere l'apprendimento professionale accessibile: task analysis, prompting, fading, rinforzo differenziale, chaining, analisi funzionale del comportamento e, dove opportuno, metodologie collegate all'Applied Behavior Analysis. Tali strumenti vengono considerati non in una prospettiva medicalizzante, ma come dispositivi pratici per rendere comprensibili, sequenziali e trasferibili i compiti professionali.

La cucina, la pasticceria e la ristorazione rappresentano contesti particolarmente adatti a questo tipo di intervento, perché combinano routine ripetibili, procedure sequenziali, attività sensoriali, risultati concreti e possibilità di lavoro in gruppo. L'esperienza del Centro **ARGO** mostra come i laboratori possano agire sulle dimensioni motorie, sensoriali, cognitive e relazionali, offrendo ai giovani e agli adulti con disabilità cognitive un ambiente simile a un laboratorio artigianale, ma adattato ai tempi e alle difficoltà di ciascuno. Le attività pre-professionalizzanti permettono di lavorare non solo sul **"saper fare"**, ma anche sul **"saper essere"**: rispetto dei tempi, responsabilità, collaborazione, tolleranza alla frustrazione, problem-solving, relazione con gli altri e costruzione di un'identità adulta legata al lavoro.

In questa prospettiva, l'attività proposta da **FOQUS dentro MESA** non è un semplice laboratorio sociale, ma un dispositivo **di formazione dei formatori**. Essa mira a produrre curricula modulari, micro-credenziali, linee guida e strumenti replicabili per preparare professionisti capaci di formare persone con disabilità cognitive nei mestieri della ristorazione, della cucina, della pasticceria, della sala, del bar, dei servizi di mensa e dell'ospitalità.

La sperimentazione potrà essere collocata nel nodo campano come **Inclusive Learning Factory aperta a formatori provenienti dagli altri Centri MESA**: un ambiente di apprendimento, sperimentazione e lavoro in cui formatori, operatori, imprese, enti di formazione, università, istituti alberghieri, organizzazioni del terzo settore e imprese della ristorazione possano collaborare alla costruzione di percorsi accessibili, professionalizzanti e collegati al mercato del lavoro.

Il risultato atteso è la definizione di un **modello campano trasferibile** anche agli altri Centri MESA: un modello in cui l'eccellenza professionale non è separata dall'inclusione, ma diventa lo strumento attraverso cui persone fragili possono accedere a competenze reali, riconoscibili e spendibili. Per la Regione Campania, questa proposta rappresenta una possibilità concreta di **posizionare il territorio campano come riferimento europeo** nell'eno-gastronomia inclusiva, collegando turismo, Dieta Mediterranea, formazione professionale, innovazione sociale e politiche del lavoro.

In sintesi, il contributo Regione Campania – FOQUS - FORMA consente all'Academy MESA di assumere un profilo fortemente distintivo: non soltanto una rete europea per modernizzare le competenze enogastronomiche, ma un'infrastruttura regionale e transnazionale capace di dimostrare come l'eno-gastronomia possa diventare un campo di eccellenza formativa, sviluppo turistico culturale e sostenibile, inclusione lavorativa e rigenerazione sociale.