



IL PUNTO del presidente FIPE Lino Enrico Stoppani

I perché di un Manifesto

Tra gli operatori del nostro settore – e non solo – sta girando in queste settimane un appello, inedito nella forma, del mondo della ristorazione alle Istituzioni italiane, promosso dalla Fipe.

S'intitola "Per Non Mangiarsi il Futuro" e dentro sono state condensate le preoccupazioni, il malessere e le aspettative dei nostri imprenditori, esprimendo "che cosa" vogliamo, ma sottintendendo anche una visione di "chi siamo" e soprattutto di "chi vogliamo essere" per il nostro Paese. È proprio per questo un documento sintetico, ma affatto superficiale, nato dopo una riflessione sulle opportunità e sui rischi che esprimere le proprie posizioni in modo "Manifesto" sempre comporta.

In particolare, si è voluto evitare che apparisse come un cahier de doléances pronto a lasciare il tempo che trova, quasi uno sfogo di debolezza di un settore, continuamente maltrattato in fin dei conti proprio perché incapace di valorizzare al meglio le sue tante funzioni: economica, sociale, etica, culturale, antropologica.

Il pretesto per l'iniziativa risale ad una recente sentenza del Consiglio di Stato che, disattendendo pronunciamenti di T.A.R. e Risoluzioni del Mise, ha eroso ulteriormente il già labile confine tra "Somministrazione di alimenti e bevande" e "Consumo immediato sul posto", dove l'unico elemento distintivo è individuato nella presenza o meno del cameriere, svalutando e banalizzando il valore della Ristorazione nel suo complesso.

La ricetta del "Manifesto" è chiara: concorrenza leale, visione complessiva del settore, riconoscimento del valore, tutela del consumatore. E la sua impostazione lo è altrettanto: ascolto, confronto, azione.

L'appello di FIPE ha giustamente trovato tanti convinti compagni di viaggio, venendo sottoscritto dai grandi chef della ristorazione stellata, dalla rete dei ristoranti tradizionali italiani, dalle principali aziende della ristorazione commerciale, da migliaia di operatori del settore e dagli stessi consumatori, consapevoli dei rischi che questa deriva normativa può causare ad un settore importante per

l'economia e l'immagine del Paese. Comprensibilmente, ma non giustificatamente, l'iniziativa è piaciuta meno a chi nel tempo ha ricavato vantaggi – e forse vorrebbe continuare ad averli – dalla mancata difesa di un settore che produce valore e che non accetta i compromessi legittimati da ghirigori normativi, che spostano la domanda, confondono il consumatore e abbassano la qualità complessiva dell'offerta.

Come spesso capita quando le argomentazioni stagnano, in alcuni casi si è cercato di attaccare il Manifesto attraverso la polemica personale con chi pro-tempore di FIPE ne esprime il vertice e, ancor più pro-tempore e proprio a partire dall'importanza di FIPE, ha un ruolo anche dentro la Confcommercio, una Confederazione che per numeri e per vastità settoriale è la più grande del Paese. Proprio essere parte integrante di un grande sistema come Confcommercio ci ha insegnato nel tempo a guardare oltre il naso della propria categoria.

Ci ha incoraggiato, spinto e portato a porci sempre una domanda di contesto, e ancora più a cercare risposte di senso complessivo. Risposte che non si trovano nella posizione individuale di qualcuno, ma nella capacità collettiva di fare bene al proprio Paese.

Basta dunque farsi una domanda: sul lungo periodo, al Paese fa meglio un settore della ristorazione dove è stata presidiata e valorizzata la qualità, il servizio, la tradizione e insieme la capacità di innovazione e di investimento, o un settore strategico lasciato alla mercè della concorrenza sleale e deteriorato nei fondamentali?

In altri termini, nel tempo cosa produce più valore per le altre componenti dell'economia, dal turismo all'agricoltura, e cosa genera più capitale sociale e culturale per il nostro Paese: una ristorazione forte o una somministrazione annacquata nei fondamentali?

Difendiamo dunque gli interessi della nostra categoria, sperando che questo impegno faccia la differenza, a beneficio del Paese.

#PerNonMangiarsiilFuturo



#StessoMercatoStesseRegole

Firma anche Tu l'appello della #ristorazione alle istituzioni italiane



La **cucina italiana**: orgoglio degli italiani, ispirazione per gli stranieri, ali e radici per chi viene e torna nel nostro Paese. In numeri, la nostra ristorazione vale **300 mila imprese**, **85 miliardi** di fatturato e **43 miliardi** di valore aggiunto all'anno per **1 milione di occupati**. Meno puntuale, ma non meno strategico, il valore intangibile del settore in termini sociali, storici, culturali, antropologici e come volano dell'attrattività turistica e dell'intera filiera dell'agroalimentare del Paese. Ora, poi, il settore sta vivendo una popolarità senza precedenti, con gli Chef famosi come attori e contesi come influencer, a dimostrazione che la cucina - da sempre strumento di comunicazione - è appetibile anche come strumento di consenso.

Bene, insomma, ma non benissimo. Questi risultati sono la punta di un iceberg fatto del lavoro di centinaia di migliaia di imprese che, con la loro professionalità, creatività e quotidianità, fanno la forza di questo settore, che riceve a parole grandi pacche sulle spalle, ma nei fatti rischia oggi un impoverimento senza precedenti.

Ogni giorno nelle scelte politiche si incentivano settori che effettuano di fatto somministrazione, senza essere sottoposti alle stesse regole che si applicano alla ristorazione e ai pubblici esercizi in generale.

Ci riferiamo agli operatori del settore agricolo, ai circoli privati, al terzo settore, ai negozi di vicinato, agli home restaurant, allo street food etc. Perché **se non ti chiami "pubblico esercizio"**, non importano i servizi igienici, la presenza di spazi per il personale, gli ambienti di lavorazione idonei, la maggiorazione sulla Tari e il rispetto delle normative di Pubblica Sicurezza.

La disparità di condizioni non genera nel mercato soltanto concorrenza sleale, ma finisce per impoverire il mercato stesso nel momento in cui le attività di ristorazione chiudono, magari per reinventarsi in esercizi più semplici, dove tagliare i costi del servizio e di preparazione, con effetti immaginabili sulla **qualità del prodotto**, sui rischi alimentari dei consumatori, sull'**occupazione del settore** e l'**attrattività delle nostre città**.

Non chiediamo meno regole: chiediamo che vengano applicate le stesse regole per la stessa professione, anche a tutela e a salvaguardia dei 10 milioni di clienti che ogni giorno frequentano i Pubblici Esercizi.

Non chiediamo meno concorrenza: auspichiamo, anzi, che ce ne sia sempre di più, ma per migliorare il mercato, non per renderlo più fragile.

Non chiediamo privilegi o corsie preferenziali: chiediamo alle Istituzioni più attenzione e un tavolo, promosso dai ministeri competenti, con la partecipazione dei diversi attori della filiera - che apparecchi una visione strategica complessiva e consapevole per il settore.

I sottoscrittori di questo appello hanno fatto degli investimenti qualitativi e del rispetto delle regole, un punto di merito e uno stimolo per migliorare la qualità del settore, tutelando le scelte di milioni di consumatori.

È così che vogliamo difendere la categoria, quella delle imprese della ristorazione: salvaguardando il contributo che offre all'economia italiana, un contributo di varietà e, soprattutto, di qualità, tratto distintivo del Food in Italy che tutti conosciamo. E amiamo.

<https://www.fipe.it/pernonmangiarsiilfuturo.html>