



CUOCHI E RISTORATORI: LA “BRIGATA” BUONA DEL CIBO ITALIANO

Al via il Protocollo d’Intesa tra FIC e FIFE-Confcommercio per rafforzare le competenze degli operatori e rilanciare azioni e politiche per il settore.

Roma, 1° febbraio 2022 – L’obiettivo del Protocollo si riassume in due parole: formazione e promozione; il modo per realizzarlo si sintetizza invece in una sola: collaborazione. **FIFE-Confcommercio**, Federazione italiana dei Pubblici Esercizi, e **FIC**, Federazione Italiana Cuochi, siglano oggi un Protocollo d’Intesa con l’intento di unire le forze nel mondo della ristorazione per lavorare sul rafforzamento delle professionalità e delle competenze e, dall’altra parte, impegnarsi sul fronte della promozione e della difesa della cultura enogastronomica italiana, dalla partecipazione a competizioni internazionali di rilievo del settore al contrasto del fenomeno *dell’Italian sounding*. L’Italia, infatti, pur potendo contare su una quantità e qualità senza eguali nella cultura alimentare, sia all’interno delle cucine che dal punto di vista dell’accoglienza, è ancora molto indietro rispetto ad altri Paesi concorrenti nella promozione dell’enogastronomia e vive una penalizzante scarsità nel rinnovamento delle professionalità, esplosa in questo periodo storico.

“Qualità e Cultura sono i vantaggi competitivi del nostro Paese nella ristorazione e parti costituenti della nostra identità enogastronomica: va cercato il modo di difenderle, promuoverle e rinnovarle il più possibile.” - spiega il presidente di FIFE-Confcommercio, **Lino Enrico Stoppani** – *“Imprenditori e cuochi sono due anime fondamentali della ristorazione italiana, che a volte coincidono, ma interpretano comunque due aspetti diversi e complementari che vanno integrati per riuscire a valorizzare pienamente il patrimonio alimentare del Paese.”*

Da qui la scelta di inserire all’interno del protocollo un esplicito riferimento alla partecipazione a eventi quali il **Bocuse d’Or** o le **Olimpiadi Erfurt**, con FIFE-Confcommercio e FIC che si impegnano a sostenere i team italiani, lavorando anche al reperimento di sponsor e sostenitori. Altro fondamentale e ribadito aspetto dell’accordo riguarda poi la **formazione professionali per gli operatori**, anche aprendosi ad ulteriori collaborazioni.

*“Siamo onorati di firmare questo protocollo con FIFE – sottolinea **Rocco Pozzulo**, presidente FIC -: in questo momento è fondamentale fare rete per il bene del comparto. Così come è fondamentale, per costruire il futuro della ristorazione, puntare sulla massima qualità. Sia per quanto riguarda i prodotti agroalimentari, sia per quanto riguarda le professionalità. In questo quadro si inserisce la svolta epocale della nuova certificazione per i cuochi che fissa competenze e criteri per chi vuole lavorare in cucina. Una novità importante per valorizzare la nostra attività”.*

Andrea Pascale – andrea.pascale@mediatyche.it – 393 8138965

Tommaso Tafi – tommaso.tafi@mediatyche.it - 3407990565



Piazza G.G. Belli, 2 - 00153 ROMA
Tel. +39 06.58.39.21 - Fax +39 06.581.86.82
www.fipe.it - segreteria@fipe.it

