

FIPE-CONFCOMMERCIO SOTTOSCRIVE IL MANIFESTO PER L'APERITIVO. CURSANO: "NEI NOSTRI LOCALI, QUALITÀ E SICUREZZA GARANTITE"

Roma, 26 maggio 2022 – Prodotti enogastronomici di qualità e massima professionalità nel servizio. Sono questi gli ingredienti indispensabili per creare il perfetto cocktail da aperitivo.

Ne è convinta **Fipe – Confcommercio**, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, che ha deciso di sottoscrivere e promuovere il **Manifesto dell'aperitivo**, promosso da Aperitivo association.

Un documento in 10 punti che mette in fila le regole da rispettare per valorizzare al meglio questa tradizione tipicamente italiana, presentato ufficialmente giovedì 26 maggio.

Tra le principali regole messe in evidenza dal Manifesto, il ruolo fondamentale svolto dai luoghi e dai professionisti della somministrazione, che con il loro lavoro devono trasmettere i valori dell'accoglienza, della qualità, della tipicità e della creatività italiane.

Oltre il 52% degli italiani dichiara di fare regolarmente l'aperitivo e in alcuni casi si tratta addirittura di una "pratica" quotidiana. Il 70% dei consumatori sceglie il bar come luogo *cult*: l'86,9% spende in media meno di 10 euro mentre solo il 2,0% spende più di 15 euro.

Ma consumo e spesa dipendono dalla fascia di età e dalla residenza. Il 16,2% di chi ha tra 45-54 anni spende di più di 11 euro nell'aperitivo, mentre tra i giovani tra i 18 e i 24 anni, la percentuale scende al 7,3%.

"L'aperitivo rappresenta uno dei tratti distintivi dello stile di vita italiano – sottolinea il vicepresidente vicario di Fipe-Confcommercio, Aldo Cursano –. Un momento nel quale le fatiche del lavoro vengono accantonate per qualche ora, per lasciare spazio alla convivialità e alla condivisione di un buon bicchiere di vino o di un cocktail. Un momento che come Fipe intendiamo valorizzare insieme ai promotori di questo manifesto per mettere in risalto sia le eccellenze enogastronomiche del nostro Paese che il valore dei professionisti della mescita che rendono i nostri locali unici al mondo. Perché la professionalità e il senso di responsabilità dei nostri bartender, capaci di mixare spiriti alla corretta gradazione alcolica, fanno la differenza per i consumatori tra un'esperienza di gusto e uno strumento con il quale ubriacarsi e perdere il controllo. I pubblici esercizi sono garanti di qualità di prodotto e servizio così come della sicurezza dei consumatori".

Andrea Pascale, 393 8138965, andrea.pascale@mediatyche.it
Tommaso Tafi, 340 7990565, tommaso.tafi@mediatyche.it