

# COMUNICATO STAMPA



## 28 APRILE 2023: PRIMA EDIZIONE DELLA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

- **Si è svolta oggi la prima Giornata della Ristorazione, promossa da FIPE-Confcommercio, che ha celebrato la cultura dell'ospitalità italiana, accendendo la luce sul ruolo economico e sociale della ristorazione per lo stile e la qualità della vita del nostro Paese.**
- **All'appello dell'evento nazionale tenutosi a Roma -in contemporanea a decine di eventi diffusi sul territorio- hanno risposto partner istituzionali e del sistema associativo, ma anche oltre 5.000 attività in Italia e 500 ristoranti italiani all'estero.**

*Roma, 28 aprile 2023* – Ha preso il via questa mattina, da Roma, presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, la prima Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana, promossa dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE-Confcommercio) con i patrocini del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste e del Ministero del Turismo. L'iniziativa, che ha ricevuto la Medaglia del Presidente della Repubblica, ha suscitato l'interesse e il coinvolgimento, attraverso parallele iniziative diffuse in tutto il Paese, di oltre 5.000 attività di pubblico esercizio, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie. E 500 sono stati i ristoranti italiani all'estero che hanno dato la loro adesione alla manifestazione.

Insieme alle imprese, protagonista indiscusso di questa edizione è stato il pane, elemento centrale nella quotidianità della cultura gastronomica italiana e simbolo, tanto semplice quanto potente, dei valori di ospitalità, convivialità e condivisione. Il pane rappresenta infatti la forza popolare della cucina italiana, che ha espresso e esprime professionalità e prodotti insuperabili nel mondo, ma non dimentica gli ultimi: proprio in occasione di questa giornata di festa per la ristorazione italiana, Fipe farà a favore di Caritas Italiana una donazione per le mense utilizzate da chi è in condizione di fragilità.

La Giornata della Ristorazione è stata lanciata quindi per accendere la luce su un settore, spesso sottovalutato, ma che, con 43 miliardi di valore aggiunto e 1,2 milioni di occupati, è del tutto centrale per filiere strategiche nell'economia del nostro Paese, come quella agroalimentare e quella turistica. La Ristorazione, inoltre, è punto di espressione e sviluppo di valori caratterizzanti della cultura e dello stile di vita italiano come convivialità, socialità e, appunto, ospitalità.

Scopri la **GIORNATA DELLA RISTORAZIONE** Per la Cultura della Ospitalità italiana | **28 aprile 2023**

[www.giornatadellaristorazione.com](http://www.giornatadellaristorazione.com)



Piazza G.G. Belli, 2 - 00153 ROMA  
Tel. +39 06.58.39.21 - Fax +39 06.581.86.82  
[www.fipe.it](http://www.fipe.it) - [segreteria@fipe.it](mailto:segreteria@fipe.it)



Per tutti gli aderenti alla Giornata della Ristorazione, inoltre, l'iniziativa ha rappresentato l'occasione per sottoscrivere il Manifesto della Ristorazione Italiana, volto alla difesa e alla promozione dei valori di sostenibilità, innovazione, sicurezza e legalità che il settore rappresenta.

*“Celebrare al Ministero delle Imprese e del Made in Italy la Giornata della Ristorazione significa valorizzare l'alimentazione non solo come un prodotto, ma come una cultura, uno stile, una storia che rende unico quel bene e, allo stesso tempo, il nostro Paese”,* ha dichiarato il Ministro delle Imprese e del Made in Italy **Adolfo Urso**. *“La creatività italiana è il motore della nostra forza economica e la ristorazione, quale filiera di valori, è uno dei pilastri del Made in Italy. Spero che questo Ministero possa accogliere la cerimonia di riconoscimento della cucina italiana come patrimonio dell'Unesco”.*

*“La Giornata della Ristorazione nasce come un invito alla memoria perché il suo obiettivo è ricordare la centralità del settore per il Paese in termini sia economici sia socio-culturali sia valoriali”* ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE-Confindustria. *“Tuttavia, e forse ancor di più, abbiamo voluto questa manifestazione per rivolgere lo sguardo al futuro. Da una parte, ci auguriamo che questa giornata possa costituire un momento di riflessione e di orgoglio per un settore che negli ultimi anni ha visto a dura prova la sua tenuta. Dall'altra parte, di concerto con le Istituzioni e l'intera filiera, vogliamo farne un'occasione ricorrente per pensare e ripensare a nuovi modelli più sostenibili. Quindi, come si dice: buona la prima; l'obiettivo però è quello di superarci ogni anno per fare nel tempo di questa Giornata della Ristorazione una festa per il Paese”.*

*“In Italia abbiamo la qualità che, se valorizzata, può portare a una crescita esponenziale del nostro export”,* ha dichiarato **Francesco Lollobrigida**, Ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. *“La campagna per il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio dell'Unesco è una battaglia per valorizzare la nostra cultura, la nostra civiltà ma anche per sostenere la nostra economia”.*

*“Finalmente la Giornata della Ristorazione è arrivata anche in Italia. È una ricorrenza importante per un comparto che ha sofferto più di tutti durante il Covid e che adesso si sta riprendendo con grande slancio”,* ha commentato il Ministro del Turismo, **Daniela Santanchè**. *“Il merito della ripartenza è anche di tutte le iniziative come questa di oggi promossa da FIPE-Confindustria. A questa categoria auguro il meglio, perché i ristoranti e i ristoratori sono gli ambasciatori del Made in Italy nel mondo. A loro va il mio ringraziamento per il grande lavoro che svolgono”.*

L'iniziativa è stata realizzata con il supporto di A2A, Angelo Po, Consorzio Tutela Grana Padano, Intesa Sanpaolo, Lavazza e Gruppo Sanpellegrino. Tra i sostenitori, Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, Associazione Professionale Cuochi Italiani (APCI), Charming Italian Chef (CHIC), Federazione Italiana Cuochi (FIC), Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE), Slow Food Italia, Unione Ristoranti Buon Ricordo, Fondazione Banco Alimentare Onlus, Euro-Toques Italia, Le Soste, Italia a Tavola e Identità Golose.

**Ufficio Stampa - FIPE**

**Gianluca Giordano** | [gianluca.giordano@fipe.it](mailto:gianluca.giordano@fipe.it) | 375 5795669

**Ufficio Stampa – Comin & Partners**

**Giulia Palocci** | [giulia.palocci@cominandpartners.com](mailto:giulia.palocci@cominandpartners.com) | 340 8436158

**Fausto Fiorin** | [fausto.fiorin@cominandpartners.com](mailto:fausto.fiorin@cominandpartners.com) | 348 4896024