COMIN & PARTNERS

RASSEGNA STAMPA

FIPE CELEBRA LA PRIMA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE

2 MAGGIO 2023

Palazzo Guglielmi
Piazza dei SS. Apostoli 73
00187 Roma
T+39 06 89169407

Galleria San Fedele
Via Agnello 20
20121 Milano
T+39 02 87042400

cominandpartners.com
info@cominandpartners.com
cominandpartners@pec.it
F+39 06 89169449

Sede legale:
Via Giorgio Vasari 14
00196 Roma

Società a responsabilità limitata
CF & P. IVA 12974701000
R.E.A. RM – 1414459
Cap. sociale € 100.000 i.v.

COMIN & PARTNERS

AGENZIE

28 aprile 2021

Fipe, al Mimit confronto per la giornata della ristorazione

Fipe, al Mimit confronto per la giornata della ristorazione Urso: 'Eccellenza che traina l'export e incentiva il turismo' i (ANSA) - ROMA, 28 APR - "La ristorazione è una punta di eccellenza, che traina le esportazioni ed incentiva il turismo internazionale nel nostro paese". Il ministro Adolfo Urso lo sottolinea ospitando, nel salone degli Arazzi del ministero delle Imprese e del Made in Italy, l'appuntamento centrale delle iniziative per la prima 'giornata della ristorazione' organizzata da Fipe-Confcommercio. "Per questo - aggiunge - riteniamo si possa vincere la battaglia sul riconoscimento della cucina italiana da parte dell'Unesco. Ecco perché abbiamo realizzato una legge quadro sul Made in Italy che sarà presentata in Cdm nelle prossime settimane e che tutelerà queste eccellenze italiane da concorrenza sleale e contraffazione". In collegamento da Londra, simbolicamente - sottolinea - da un noto ristorante italiano, il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida evidenzia "il sistema della qualità che ha un nome nel mondo: Italia. Un valore aggiunto" e il ruolo della ristorazione per veicolare questo messaggio all'estero: "In passato abbiamo svenduto i nostri asset industriali più importanti, non abbiamo più molto da vendere, ma abbiamo ancora l'elemento della qualità italiana che se valorizzato può portare crescita". In un breve saluto, con un videomessaggio, la ministra del Turismo, Daniela Santanchè, rileva quanto sia una "giornata importante per un settore che si sta riprendendo con grande slancio" L'iniziativa della giornata della ristorazione, dedicata dalla federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio alla "cultura della ristorazione italiana" coinvolge 5mila ristoranti in Italia e 500 ristoranti italiani all'estero, 85 associazioni, con 85 eventi locali oltre all'appuntamento di Roma al ministero. La ristorazione, sottolinea il presidente della Fipe, Lino Stoppani, "è uno strumento formidabile di soft power su cui basare il rafforzamento del brand Paese e innestare le politiche di sviluppo ed esportazione più importanti. È uno strumento essenziale per due filiere di questo Paese: l'agroalimentare e il turismo. Ci aspettiamo un'attenzione politica maggiore, portiamo valori economici importanti", sottolinea: "L'ultimo rapporto della ristorazione parla di 300mila imprese, 86 miliardi di fatturato e 43,5 miliardi di valore aggiunto. Se questi sono i numeri la considerazione delle politiche governative sul cibo deve avere una maggiore importanza, anche perché il settore vive ancora le ferite del periodo Covid". L'appuntamento di oggi - dice il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli - "è di valore non solo per il mondo dei pubblici esercizi, ma per l'intera Confcommercio, anzi per l'intera economia italiana. Celebrare la ristorazione, l'imprenditoria del cibo, valorizza infatti filiere come quelle dell'agroalimentare, del turismo e anche della cultura. Sono

colonne portanti della rappresentanza di Confcommercio e dello stesso made in Italy". Tra le iniziative, nell'ambio della giornata, c'è attenzione anche alla solidarietà con un progetto con la Caritas, contro la povertà alimentare, basato anche su una piattaforma di Intesa Sanpaolo. La banca presenta anche 'crescibusiness' un programma dedicato, nato da un accordo con Fipe, per il supporto al settore della ristorazione. (ANSA). RUB 2023-04-28 12:07 S0A QBXB ECO

COMIN & PARTNERS

ANSA.it Liguria

28 aprile 2021

A Imperia firmata 'Carta dei Valori' della ristorazione italiana

A Imperia firmata 'Carta dei Valori' della ristorazione italiana Lupi, CCIAA:momento storico. Con Carta recupero delle tradizioni (ANSA) - GENOVA, 28 APR - E' stata firmata oggi, nella sede della camera di commercio Riviere di Liguria a Imperia, nell'ambito della Giornata Nazionale della Ristorazione, dal presidente della CCIAA Enrico Lupi e dal presidente Fipe di Imperia Enrico Calvi, la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana che contiene le linee guida per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio. "Siamo estremamente contenti e onorati di ospitare questo momento storico - ha detto Enrico Lupi -. La Carta dei Valori è il recupero delle tradizioni, della cultura, della storicità, del saper fare, dell'eccellenza della ristorazione da tramandare alle generazioni future: è l'esaltazione dei prodotti e delle eccellenze del territorio, ma anche l'arte del saper trasformare una materia prima in un prodotto finito, che è poi quello attrattivo per la grande comunità di consumatori finali, italiani e stranieri». "L'obiettivo - ha aggiunto il presidente Enrico Calvi - è riunire gli operatori e celebrare la cultura della ristorazione italiana per farne un appuntamento a cadenza annuale. Durante questa giornata, i ristoranti interessati potranno proporre ai clienti un piatto dedicato alla giornata che abbia come ingrediente il pane, rendendo così omaggio al tema dell'ospitalità. La scelta di questo ingrediente non è assolutamente casuale, poiché è proprio questo alimento testimone del desiderio dello stare assieme, ovvero della condivisione nel senso più elevato del termine". Tra le iniziative odierne, la Fipe imperiese ha devoluto un contributo alla Caritas delle diocesi di Albenga-Imperia e di Ventimiglia-Sanremo destinate all'acquisto di alimenti da utilizzare nelle mense delle persone meno abbienti. (ANSA). LO5-KBQ 2023-04-28 11:45 S56 QBXW CRO

COMIN & PARTNERS

ANSA.it Piemonte

28 aprile 2021

Giornata ristorazione, ristoranti torinesi celebrano il pane

Giornata ristorazione, ristoranti torinesi celebrano il pane (ANSA) - TORINO, 28 APR - I ristoranti piemontesi celebrano il pane che a Torino diventa il protagonista in diverse declinazioni della zuppa. Così Epat Ascom di Torino e provincia ha deciso di aderire alla prima 'Giornata della Ristorazione' promossa a livello nazionale da Fipe-Confcommercio per valorizzare la cultura della ristorazione e della gastronomia e celebrare i temi dell'ospitalità e della condivisione. Alimento scelto, il pane, che sarà l'ingrediente di un piatto che i ristoranti aderenti cucineranno nella giornata di oggi. E tra le interpretazioni del tema, Epat Ascom sceglie di arricchirlo abbinandolo alle zuppe, piatto tradizionale locale, con un evento-degustazione nella sede storica di via Massena. "La zuppa - dice la presidente Maria Luisa Coppa - è un piatto atavico di un mondo che ha valori indispensabili che oggi cerchiamo di recuperare, la stagionalità, non sprecare il cibo, il territorio, l'ambiente. E' una giornata molto importante per riconoscere quello che è un patrimonio, l'enogastronomia italiana, che è frutto di tanto lavoro e tanti lavori non facili e che sta diventando sempre più anche un elemento importante nel panorama turistico". Per l'assessore comunale al Commercio, Paolo Chiavarino, è "una giornata che sottolinea la volontà di ripresa dopo il periodo pandemico, particolarmente importante per Torino e il Piemonte che in questo settore sono riconosciuti come top a livello internazionale". "La ristorazione - conclude il segretario generale della Camera di Commercio, Guido Bolatto - è sempre più importante come vetrina delle eccellenze del territorio, anche per questo stiamo lavorando con le associazioni per costruire una specie di disciplinare del ristorante torinese Doc". (ANSA). YA8-BOT 2023-04-28 12:52 S56 QBKT CRO

COMIN & PARTNERS

ANSA.it Veneto

28 aprile 2021

Per la ristorazione in Veneto mancano 25 mila posti lavoro

Per la ristorazione in Veneto mancano 25 mila posti lavoro La fotografia sul territorio di Fipe e Confcommercio (ANSA) - PADOVA, 28 APR - Il deficit occupazionale nel terziario di mercato e nella ristorazione per Veneto Lavoro è di un vuoto di 150 mila posti considerando tutti i settori, e 25 mila di questi sono rappresentati dalla ristorazione. Un dato che diventa ancor più significativo a livello nazionale: nel terziario di mercato il gap tra domanda e offerta è di 230 mila posti. Una fotografia fatta nell'ambito della prima Giornata della Ristorazione, iniziativa organizzata da Fipe e Confcommercio Veneto, che ha visto confrontarsi i rappresentanti delle associazioni e gli operatori del settore, nella sede provinciale di Ascom. "Il deficit occupazionale è preoccupante - ha detto il presidente di Confcommercio Veneto, Patrizio Bertin -. Dopo il Covid sono cambiate le priorità del personale di settore, e in molti hanno cambiato lavoro. Ora lanciamo un appello al Governo, affinché prenda provvedimenti e attui una politica vera di integrazione degli immigrati, insegnando loro la lingua e il mestiere, attraverso percorsi di formazione adeguati. Per il comparto possono essere una grande risorsa". Il presidente di Fipe Veneto, Paolo Artelio, ha aggiunto: "Hanno aderito a quesra giornata oltre 5.500 ristoratori italiani, molti anche dall'estero, in particolare da New York. Questo testimonia la voglia che c'è tra gli operatori di far conoscere la nostra enogastronomia e di rilanciare il settore". (ANSA). YEF-BCN 2023-04-28 13:27 S41 QBXV CRO

ANSA.it Sardegna

28 aprile 2021

Giornata della ristorazione, nell'Isola 22mila gli operatori

Giornata della ristorazione, nell'Isola 22mila gli operatori Anche Cagliari in campo, all'Exma protagonista il pane (ANSA) - CAGLIARI, 28 APR - Anche Cagliari in campo per la prima giornata nazionale della ristorazione promossa dalla Fipe Confcommercio. Questa mattina all'Exma stand e dibattiti per fare il punto su un settore che conta 22mila operatori. Protagonista il pane. "In Sardegna la pasta dura conta circa 800 tipi diversi - spiega il presidente della Fipe Confcommercio Sud Sardegna Emanuele Frongia - le nostre cucine non si limitano a dare un servizio, ma raccontano la tradizione della nostra isola, un patrimonio che ci serve per tenere legate le nostre radici". All'appuntamento all'Exma di Cagliari hanno partecipato anche Gianfranco Porta, panificatore (presidente Comitato Promotore Pane Coccoi Dop, Tony Porseo dell'associazione cuochi Sud Sardegna, Marco Casto, di CREA Unica (Università di Cagliari), Aldo Cursano, vicepresidente nazionale Fipe, e Alessandra Guigoni, antropologa culturale e giornalista. Ha moderato il ristoratore (da tanti anni nella redazione del Gambero Rosso) Giuseppe Carrus. "Riflettiamo sul nostro ruolo - continua Frongia - siamo l'attaccante principe del turismo. Per questo ci devono essere delle azioni che agevolino il mondo della ristorazione. Formazione e professionalizzazione sono i punti cardine. Dobbiamo ricevere i contributi giusti per poterci permettere di tenere i nostri operatori anche nei mesi di spalla, e non solo durante la stagione turistica". (ANSA). YE6-FO 2023-04-28

28 aprile 2021

FOOD: STOPPANI(FIPE), 'POLITICA GOVERNO SU CIBO DEVE AVERE PIU' IMPORTANZA' =

ADN0284 7 ECO 0 ADN ECO NAZ FOOD: STOPPANI(FIPE), 'POLITICA GOVERNO SU CIBO DEVE AVERE PIU' IMPORTANZA' = Roma, 28 apr. - (Adnkronos) - ''La ristorazione è uno strumento formidabile di soft power su cui basare il rafforzamento del brand Paese e innestare le politiche di sviluppo ed esportazione più importanti''. Ad affermarlo è Lino Enrico Stoppani a margine della Giornata della Ristorazione al Mimit. ''È uno strumento essenziale per due filiere di questo Paese: l'agroalimentare e la turistica. Aggiunge Stoppani - Ci aspettiamo un'attenzione politica maggiore, portiamo valori economici importanti. L'ultimo rapporto della ristorazione parla di 300mila imprese, 86 miliardi di fatturato e 43,5 miliardi di lavoro aggiunto. Se questi sono i numeri le politiche governative sul cibo devono avere una maggiore importanza, anche perché il settore vive ancora le ferite del periodo Covid''. (Arm/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 28-APR-23 10:34 NNNN

28 aprile 2021

ITALIA-GB: LOLLOBRIGIDA, 'BENE MISSIONE IMPRESE IN TERZO MERCATO PER MADE IN ITALY' =

ADN0579 7 ECO 0 ADN ECO NAZ ITALIA-GB: LOLLOBRIGIDA, 'BENE MISSIONE IMPRESE IN TERZO MERCATO PER MADE IN ITALY' = Roma, 28 apr. (Adnkronos) - "E' per me elemento di grande soddisfazione aver incontrato più di 60 aziende italiane che sono venute con noi a farsi conoscere o a rafforzare il nostro mercato in Gran Bretagna, una nazione che ha fatto una scelta legittima di uscire dalla Ue, ma non vogliamo che manchi un contatto diretto con il tessuto britannico che è il nostro terzo mercato mondiale ed è quindi un partner strategico del sistema della qualità, che ha un nome nel mondo, Italia, che è facile da ricordare". Lo ha affermato il ministro dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare Francesco Lollobrigida, in video collegamento in diretta da Londra, dove si trova in missione, intervenendo alla Giornata della Ristorazione organizzata dalla Fipe al Mimit. (Arm/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 28-APR-23 12:42 NNNN

28 aprile 2021

FOOD: FIPE, PRIMA GIORNATA RISTORAZIONE ACCENDE FARI SU SETTORE CHE VALE 43 MLD =

ADN0729 7 ECO 0 ADN ECO NAZ FOOD: FIPE, PRIMA GIORNATA RISTORAZIONE ACCENDE FARI SU SETTORE CHE VALE 43 MLD = Vi hanno aderito 5mila pubblici esercizi italiani e 500 ristoranti all'estero Roma, 28 apr. (Adnkronos) - Ha preso il via questa mattina a 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. (Sec-Arm/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 28-APR-23 13:17 NNNN

28 aprile 2021

FOOD: SANGALLI, 'RISTORAZIONE VALORIZZA FILIERE PORTANTI DEL MADE IN ITALY, BENE GIORNATA' =

ADN0734 7 ECO 0 ADN ECO NAZ FOOD: SANGALLI, 'RISTORAZIONE VALORIZZA FILIERE PORTANTI DEL MADE IN ITALY, BENE GIORNATA' = Roma, 28 apr. (Adnkronos) - "La Giornata della ristorazione è importante non solo per il mondo dei pubblici esercizi ma anche per Confcommercio e per l'intera economia italiana. La ristorazione valorizza filiere come quelle dell'agroalimentare, del turismo e della cultura, che sono colonne portanti del made in Italy". Ad affermarlo è il presidente di Confcommercio Carlo Sangalli in un video messaggio alla Giornata della Ristorazione organizzata dalla Fipe al Mimit. "La Giornata della ristorazione non è solo di valore ma anche di valori, dalle iniziative di solidarietà al coinvolgimento di tante realtà diverse alla centralità del tema dell'ospitalità. Questa giornata nutre buone azioni e azioni buone. E infatti ha trovato un ampio appoggio presso le istituzioni pubbliche" ha sottolineato Sangalli. (Arm/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 28-APR-23 13:17 NNNN

28 aprile 2021

FOOD: SANTANCHE', 'BENE GIORNATA RISTORAZIONE IMPORTANTE PER COMPARTO CHE HA SOFFERTO E SI STA RIPRENDENDO' =

ADN0789 7 ECO 0 ADN ECO NAZ FOOD: SANTANCHE', 'BENE GIORNATA RISTORAZIONE IMPORTANTE PER COMPARTO CHE HA SOFFERTO E SI STA RIPRENDENDO' = Roma, 28 apr. (Adnkronos) - "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". E' quanto ha detto il ministro del Turismo, Daniela Santanchè intervenendo con un video messaggio alla iniziativa della Fipe e ospitata al Mimit. "Il merito della ripartenza è anche di tutte le iniziative come questa di oggi promossa da Fipe-Confcommercio. 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" ha concluso il ministro. (Arm/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 28-APR-23 13:30 NNNN

28 aprile 2021

FOOD: FIPE, ARRIVA IL MANIFESTO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA =

ADN1073 7 ECO 0 ADN ECO NAZ FOOD: FIPE, ARRIVA IL MANIFESTO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA = A firmarlo le maggiori associazioni di categoria Roma, 28 apr. (Adnkronos) - Fari accesi sul mondo della ristorazione italiana alla Prima Giornata della Ristorazione italiana, organizzata da FIPE-Confcommercio al ministero delle Imprese e del Made in Italy e a cui hanno partecipato, tra gli altri, il ministro Adolfo Urso e, in video collegamento, i ministri dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e del Turismo Daniela Santanchè. Un momento di riflessione nel corso del quale è stato presentato il Manifesto della Ristorazione italiana per difendere e promuovere un settore che si stima produca un valore aggiunto di 43,5 miliardi di euro e impiega 1,2 milioni di occupati. Un settore che più di altri ha sofferto negli anni della pandemia ed oggi è in pieno rilancio verso il traguardo di raggiungere i volumi pre covid, complice anche la netta ripresa del turismo domestico e proveniente dall'estero. L'iniziativa del lancio del Manifesto, nel porre alcune premesse quali "la ristorazione è una formidabile leva economica del paese" ed è "espressione di un sistema imprenditoriale diffuso, pluralistico e inclusivo" impegna i firmatari a "difendere e promuovere" una serie di valori: "sostenibilità, innovazione, sicurezza e legalità e immagine della filiera agroalimentare italiana" che il settore rappresenta. Il tutto "attraverso una costante attività di formazione per l'aggiornamento delle competenze sia degli imprenditori che dei dipendenti", "la promozione di un'ampia cultura della responsabilità sociale d'impresa", ed inoltre "la piena applicazione del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro contrastando così gli effetti di concorrenza sleale tra le imprese, la riduzione delle tutele delle persone occupate e la dequalificazione dell'offerta". (segue) (Arm/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 28-APR-23 15:35 NNNN

28 aprile 2021

FOOD: FIPE, ARRIVA IL MANIFESTO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA (2) =

ADN1074 7 ECO 0 ADN ECO NAZ FOOD: FIPE, ARRIVA IL MANIFESTO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA (2) = (Adnkronos) - A firmare il manifesto oltre presidente di FIPE Lino Enrico Stoppani sono stati i rappresentanti delle maggiori associazioni di categoria presenti, dalla Federazione Italiana Cuochi (Fic) agli Ambasciatori del Gusto, da Slow Food a italia a Tavola e Banco Alimentare solo per citarne alcune. Alla Giornata della Ristorazione per la cultura dell'Ospitalità italiana, come recita il sottotitolo, sono intervenuti anche gli chef stellati Heinz Beck e Davide Oldani (in collegamento). L'iniziativa è stata riconosciuta con la medaglia del Presidente della Repubblica, quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa, è stata realizzata con il supporto di A2A, Angelo Po, Consorzio Tutela Grana Padano, Intesa Sanpaolo, Lavazza e Gruppo Sanpellegrino. (Arm/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 28-APR-23 15:35 NNNN

28 aprile 2021

IMPRESE: IN RISTORAZIONE IL 50% HA DIFFICOLTA' A TROVARE PERSONALE, IL PUNTO A MILANO CON EPAM =

ADN1357 7 ECO 0 ADN ECO RLO NAZ IMPRESE: IN RISTORAZIONE IL 50% HA DIFFICOLTA' A TROVARE PERSONALE, IL PUNTO A MILANO CON EPAM = Una tavola rotonda all'università Iulm in occasione della Giornata della Ristorazione Milano, 28 apr. (Adnkronos) - Con la maggiore partecipazione territoriale di ristoranti in tutta Italia, più di 340 adesioni a Milano, Lodi, Monza Brianza (a livello nazionale, complessivamente, hanno aderito oltre 5.000 attività ed anche 500 ristoranti italiani all'estero), la prima Giornata della Ristorazione (per la cultura dell'ospitalità italiana) ha visto oggi, da parte di Epam-Fipe Milano, l'associazione pubblici esercizi di Confcommercio Milano, l'organizzazione della tavola rotonda 'L'evoluzione della formazione e delle figure professionali nella ristorazione: da necessità a opportunità, svoltasi presso l'auditorium dell'università Iulm in via Carlo Bo, 7. "Per Epam-Fipe Milano -rileva il vicepresidente vicario Fabio Acampora che ha aperto i lavori dell'incontro- con questa tavola rotonda si è voluto dare, nella prima Giornata della Ristorazione, un contributo su un tema centrale per il nostro comparto: quello della formazione nella ristorazione e di come poter avvicinare le giovani generazioni all'impegno consapevole dentro ad uno dei settori più iconici, ma anche in grande cambiamento, della nostra economia". (segue) (Liv/Adnkronos) ISSN 2465 -

28 aprile 2021

IMPRESE: IN RISTORAZIONE IL 50% HA DIFFICOLTA' A TROVARE PERSONALE, IL PUNTO A MILANO CON EPAM (2) =

ADN1358 7 ECO 0 ADN ECO RLO NAZ IMPRESE: IN RISTORAZIONE IL 50% HA DIFFICOLTA' A TROVARE PERSONALE, IL PUNTO A MILANO CON EPAM (2) = (Adnkronos) - La Giornata della Ristorazione è stata lanciata 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. L'appuntamento è stato anche l'occasione per condividere e sottoscrivere, da parte di tutti coloro che hanno aderito alla Giornata, il Manifesto della Ristorazione Italiana volto a promuovere i grandi valori del settore in termini di sostenibilità, innovazione, legalità e reputazione. Protagonista di questa prima edizione della Giornata, con le ricette proposte dai ristoratori, è il pane, elemento centrale nella quotidianità della cultura gastronomica italiana e simbolo dei valori di ospitalità, convivialità e condivisione. Importante, inoltre, l'aspetto solidaristico della manifestazione: in occasione di questa Giornata di festa per la ristorazione italiana, Fipe-Confcommercio devolverà, a favore di Caritas Italiana, una donazione per le mense utilizzate da chi è in condizione di fragilità. (segue) (Liv/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 28-APR-23

28 aprile 2021

IMPRESE: IN RISTORAZIONE IL 50% HA DIFFICOLTA' A TROVARE PERSONALE, IL PUNTO A MILANO CON EPAM (3) =

ADN1359 7 ECO 0 ADN ECO RLO NAZ IMPRESE: IN RISTORAZIONE IL 50% HA DIFFICOLTA' A TROVARE PERSONALE, IL PUNTO A MILANO CON EPAM (3) = (Adnkronos) - Per il trimestre aprile-giugno di quest'anno le assunzioni previste nelle attività di ristorazione (fonte Unioncamere - Anpal, sistema informativo Excelsior) sono più di 27 mila in Lombardia e quasi 9.800 a Milano e Città Metropolitana. Ma oltre il 50 % delle aziende che ricerca personale - rileva Epam-Fipe Milano - segnala difficoltà di reperimento. All'incontro di oggi di Epam-Fipe Milano, realizzato in collaborazione con Fipe-Confcommercio, Confcommercio Milano e Iulm, sono intervenuti: Alessandro Negrini (chef e patron Il luogo Aimo e Nadia); Niccolò Frediani (titolare ristorante Ribot); Arturo Carile (Campari Academy manager); Delia Ciccarelli (corporate relations director McDonald's Italy); Gabriele Cartasegna (direttore Capac Politecnico del Commercio e del Turismo e Formaterziario, enti formativi che fanno riferimento alla Confcommercio milanese); Massimiliano Bruni (professore associato Università Iulm). La prima Giornata della Ristorazione per la cultura della ospitalità italiana, è 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, ha ricevuto la medaglia del presidente della Repubblica, è stata realizzata con il supporto di A2a, Angelo Po, Consorzio tutela Grana Padano, Intesa Sanpaolo, Lavazza e Gruppo Sanpellegrino. (Liv/Adnkronos) ISSN 2465 - 1222 28-APR-23 17:00 NNNN

28 aprile 2021

Ristorazione: Sangalli, valorizza filiere e cultura =

AGI0197 3 ECO 0 R01 / Ristorazione: Sangalli, valorizza filiere e cultura = (AGI) - Roma, 28 apr. - "Celebrare la ristorazione valorizza filiere come quelle dell'agroalimentare, del turismo e, lasciatemi dire, della cultura. Iniziative associative come questa non sono solo di valore, ma di valori come la solidarieta', la promozione di pratiche di sostenibilita', di ospitalita'". Questo il saluto, in videomessaggio, del Presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, alla Giornata della Ristorazione Italiana ideata da Fipe - Confcommercio che si sta svolgendo nel salone degli Arazzi al Mimit. (AGI)Rmz/Gav 281035 APR 23 NNNN

28 aprile 2021

Ristorazione, Stoppani: strumento formidabile per brand paese

Ristorazione, Stoppani: strumento formidabile per brand paese E per le politiche di sviluppo ed esportazione Roma, 28 apr. (askanews) - "La ristorazione è uno strumento formidabile di soft power su cui basare il rafforzamento del brand Paese e innestare le politiche di sviluppo ed esportazione più importanti". Lo ha detto Lino Stoppani, presidente di Fipe Confcommercio, a margine della Giornata della Ristorazione in corso al Mimit. "È uno strumento essenziale per due filiere di questo Paese - ha aggiunto -: l'agroalimentare e la turistica. Ci aspettiamo un'attenzione politica maggiore, portiamo valori economici importanti. L'ultimo rapporto della ristorazione parla di 300mila imprese, 86 miliardi di fatturato e 43,5 miliardi di lavoro aggiunto. Se questi sono i numeri, le politiche governative sul cibo devono avere una maggiore importanza, anche perché il settore vive ancora le ferite del periodo Covid". Sen 20230428T102137Z

28 aprile 2021

Ristorazione, Sangalli: manifestazione di valore per economia

Ristorazione, Sangalli: manifestazione di valore per economia Ristorazione, Sangalli: manifestazione di valore per economia Settore colonna portante del Made in Italy Roma, 28 apr. (askanews) - La Giornata della ristorazione è "una giornata di valore per l'intera economia italiana". Lo ha detto il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, in un video messaggio in occasione della manifestazione organizzata dalla Fipe. "Celebrare la manifestazione - ha aggiunto - valorizza filiere come quella dell'agroalimentare, del turismo e anche della cultura: colonne portanti del Made in Italy". Sen 20230428T103013Z

28 aprile 2021

Santanchè: ristoratori ambasciatori del Made in Italy nel mondo

Santanchè: ristoratori ambasciatori del Made in Italy nel mondo Santanchè: ristoratori ambasciatori del Made in Italy nel mondo "Comparto che ha sofferto di più durante il Covid" Milano, 28 apr. (askanews) - "I ristoranti e i ristoratori sono ambasciatori del Made in Italy nel mondo". Lo ha sottolineato il Ministro del Turismo, Daniela Santanchè, intervenendo in video collegamento alla "Giornata della Ristorazione" promossa da Fipe-Confcommercio a Roma. "E' una giornata importante per un comparto che ha sofferto più di altri durante l'emergenza Covid ma che ora si sta riprendendo", ha aggiunto il ministro nel suo intervento di saluto. fcz 20230428T104110Z

COMIN & PARTNERS

LAPRESSE
WHERE THE NEWS IS

28 aprile 2021

Imprese: Fipe, ristorazione strumento formidabile di soft power

Imprese: Fipe, ristorazione strumento formidabile di soft power Roma, 28 apr. (LaPresse) - "La ristorazione è uno strumento formidabile di soft power su cui basare il rafforzamento del brand Paese e innestare le politiche di sviluppo ed esportazione più importanti". Lo sottolinea Lino Stoppani, presidente di Fipe Confcommercio, a margine della Giornata della Ristorazione in corso al Mimit. Il settore è centrale "per due filiere di questo Paese: l'agroalimentare e la turistica", continua Stoppani, affermando che quindi "ci aspettiamo un'attenzione politica maggiore, portiamo valori economici importanti". Il presidente fa riferimento a l'ultimo rapporto della ristorazione che "parla di 300mila imprese, 86 miliardi di fatturato e 43,5 miliardi di lavoro aggiunto. Se questi sono i numeri le politiche governative sul cibo - osserva Stoppani - devono avere una maggiore importanza, anche perché il settore vive ancora le ferite del periodo Covid". ECO NG01 mar/lca 281022 APR 23

COMIN & PARTNERS

LAPRESSE
WHERE THE NEWS IS

28 aprile 2021

Cibo: Urso, presto in Cdm una legge per tutelare Made in Italy

Cibo: Urso, presto in Cdm una legge per tutelare Made in Italy Roma, 28 apr. (LaPresse) - "La ristorazione è una punta di eccellenza, che traina le esportazioni e incentiva il turismo internazionale nel nostro paese". Lo sottolinea il ministro delle Imprese e Made un Italy, Adolfo Urso, parlando con i cronisti a margine della giornata della ristorazione organizzata da Fipe-Confcommercio e ospitata dal Mimit. Per questo "riteniamo si possa vincere la battaglia sul riconoscimento della cucina da parte dell'Unesco. Ecco perché - afferma il ministro - abbiamo realizzato una legge quadro sul Made in Italy che sarà presentata in Cdm nelle prossime settimane, per tutelare queste eccellenze italiane da concorrenza sleale e contraffazione". ECO NG01 mar/scp 281121 APR 23

28 aprile 2021

LE NOTIZIE DI ECONOMIA DELLE 13-8- Milano, 28 apr. (LaPresse) - CIBO: URSO, PRESTO IN CDM UNA LEGGE PER TUTELARE MADE IN ITALY

- 'La ristorazione è una punta di eccellenza, che traina le esportazioni e incentiva il turismo internazionale nel nostro paese'. Lo sottolinea il ministro delle Imprese e Made un Italy, Adolfo Urso, parlando con i cronisti a margine della giornata della ristorazione organizzata da Fipe-Confcommercio e ospitata dal Mimit. Per questo 'riteniamo si possa vincere la battaglia sul riconoscimento della cucina da parte dell'Unesco. Ecco perché - afferma il ministro - abbiamo realizzato una legge quadro sul Made in Italy che sarà presentata in Cdm nelle prossime settimane, per tutelare queste eccellenze italiane da concorrenza sleale e contraffazione'.GENERALI: ASSEMBLEA DEGLI AZIONISTI APPROVA BILANCIO E DIVIDENDO - L'assemblea di Generali Assicurazioni, in corso a Trieste, ha approvato il bilancio 2022 e il dividendo. L'assemblea dei soci di Generali è iniziata alle 9. È presente il 63,227% del capitale sociale della compagnia assicurativa. Andrea Sironi, presidente del Leone di Trieste, presiede la assemblea degli azionisti. In Generali risulta presente nel capitale sociale Mediobanca col 13,1%, gruppo del Vecchio attraverso Delfin col 9,7%, il gruppo Caltagirone al 6,23%, Benetton col 4,83%.(Segue). ECO NG01 mch 281300 APR 23

28 aprile 2021

Fipe: al via Giornata ristorazione al Mimit, 5mila attività coinvolte

Fipe: al via Giornata ristorazione al Mimit, 5mila attività coinvolte Roma, 28 apr. (LaPresse) - Ha preso il via questa mattina, da Roma, al Ministero delle Imprese e del Made in Italy, la prima Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana, promossa da Fipe-Confcommercio con i patrocini del Mimit, del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, del Ministero dell'Agricoltura e del Ministero del Turismo. Coinvolte oltre 5.000 attività, 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: 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. 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. ECO NG01 mar/kat 281325 APR 23

COMIN & PARTNERS

LAPRESSE
WHERE THE NEWS IS

28 aprile 2021

Autogrill: aderisce a prima edizione della Giornata della ristorazione

Autogrill: aderisce a prima edizione della Giornata della ristorazione Torino, 28 apr. (LaPresse) - Autogrill aderisce alla prima edizione della Giornata della Ristorazione, iniziativa nazionale ideata e organizzata da Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi, che coinvolge oltre 5000 ristoratori italiani e 500 ristoranti italiani all'estero per valorizzare e rafforzare i valori e il ruolo della ristorazione italiana. "La Giornata della ristorazione rappresenta una importante occasione per celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, due concetti che rappresentano l'essenza stessa di Autogrill - ha commentato Massimiliano Santoro, ceo Europe & Italy di Autogrill e vicepresidente Fipe -. Attraverso la nostra partecipazione vogliamo trasmettere positività, forza e resilienza all'intero settore, soprattutto in un momento storico in cui a fare la differenza sono la passione per l'eccellenza gastronomica e la voglia di fare rete tra operatori. In questa direzione, il mondo della ristorazione può realmente farsi portavoce di un rinnovato senso di comunità e di coesione, promuovendo i valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Autogrill da sempre ricopre un ruolo importante all'interno della filiera del Made in Italy, attraverso la valorizzazione delle eccellenze di ogni singolo territorio, un'offerta che esalta la tipicità dei prodotti locali e lo sviluppo di concept che richiamano le specificità territoriali, dove tradizioni regionali e contaminazioni internazionali si fondono in menù firmati da alcuni tra i più grandi chef italiani".(Segue). ECO NG01 mrc/scp 281340 APR 23

COMIN & PARTNERS

LAPRESSE
WHERE THE NEWS IS

28 aprile 2021

Autogrill: aderisce a prima edizione della Giornata della ristorazione-2-

Autogrill: aderisce a prima edizione della Giornata della ristorazione-2- Torino, 28 apr. (LaPresse) - "L'adesione di Autogrill aggiunge un tassello strategico della nostra Giornata della Ristorazione: questa partecipazione significa infatti poter contare sul supporto dell'azienda leader della ristorazione sui canali di viaggio nel nostro Paese - ha dichiarato il Presidente Fipe-Confcommercio Lino Enrico Stoppani -. Proprio sulle strade, nelle stazioni ferroviarie e negli aeroporti, lungo tutta la Penisola, transitano ogni anno milioni di visitatori italiani e stranieri che nelle aree di servizio trovano la garanzia di un assaggio di qualità dell'accoglienza e dei prodotti italiani. Questo spirito di servizio, che va a vantaggio dell'immagine del Paese e dell'intera filiera turistica, insieme alla professionalità di un grande gruppo con presenza diffusa, che coniuga elevati standard qualitativi con un'offerta diversificata sui territori, sono elementi pienamente allineati con il progetto che la Giornata della Ristorazione sottintende". Filo conduttore di questa prima edizione è il pane, simbolo per eccellenza di condivisione. Ogni ristorante aderente alla Giornata ha proposto una ricetta a base di pane, con la quale rendere la propria interpretazione del tema dell'ospitalità. Autogrill ha scelto i fusilli alla mediterranea con briciole di pane tostato, una ricetta rivisitata in chiave moderna e innovativa che rimanda immediatamente al territorio, al buon cibo delle tavole italiane e al piacere di stare insieme. La Giornata della Ristorazione 2023 ha ricevuto dal Capo dello Stato la Medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. ECO NG01 mrc/scp 281340 APR 23

28 aprile 2021

Intesa Sp: arriva Crescibusiness, programma a supporto ristorazione

Intesa Sp: arriva Crescibusiness, programma a supporto ristorazione Roma, 28 apr. (LaPresse) - Il recente contesto economico, che ha fatto emergere sfide ma anche opportunità, ha avuto un impatto sostanziale sul modo di operare delle micro e piccole imprese italiane. In particolare, l'inflazione e la crisi energetica da una parte e la rilevanza della digitalizzazione nel mondo del lavoro post pandemia dall'altra hanno comportato la necessità di rivedere i modelli di business delle imprese. Intesa Sanpaolo ha deciso di sostenere la giornata della ristorazione in questo importante comparto in due modalità: a fine marzo ha infatti firmato un accordo con Fipe per sostenere la crescita economica del settore supportandone la gestione operativa e favorendone i progetti di digitalizzazione e ha aderito all'iniziativa di charity, insieme a Fipe e Caritas, contro la povertà alimentare. Il Programma Crescibusiness, alla base dell'accordo con Fipe, si sviluppa lungo tre filoni: il sostenere la crescita economica, supportare la gestione operativa anche in ottica di contenimento dei costi e favorire la digitalizzazione.(Segue). ECO NG01 mar/kat 281341 APR 23

COMIN & PARTNERS

LAPRESSE
WHERE THE NEWS IS

28 aprile 2021

Made in Italy: 5mila aziende a Giornata Ristorazione. Urso, presto legge in Cdm/PREVISTO

Made in Italy: 5mila aziende a Giornata Ristorazione. Urso, presto legge in Cdm/PREVISTO Roma, 28 apr. (LaPresse) - Sono oltre 5 mila le attività - tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie - che hanno preso parte alla prima Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana, promossa da Fipe-Confcommercio e patrocinata dal ministero delle Imprese e Made in Italy, che l'ha ospitata a Palazzo Piacentini, insieme al ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale, al ministero dell'Agricoltura e al ministero del Turismo. "La ristorazione è una punta di eccellenza, che traina le esportazioni e incentiva il turismo internazionale nel nostro paese", ha sottolineato il padrone di casa, Adolfo Urso, dicendosi convinto di poter "vincere la battaglia sul riconoscimento della cucina da parte dell'Unesco. Ecco perché - annuncia il ministro - abbiamo realizzato una legge quadro sul Made in Italy che sarà presentata in Cdm nelle prossime settimane, per tutelare queste eccellenze italiane da concorrenza sleale, contraffazione e Italian sounding".Ma le imprese chiedono al governo più attenzione, come evidenzia il presidente di Fipe, Lino Stoppani, osservando che il comparto "è uno strumento formidabile di soft power su cui basare il rafforzamento del brand Paese e innestare le politiche di sviluppo ed esportazione più importanti", facendo notare che i numeri del settore sono numeri importanti. "Parliamo di 300mila imprese, 86 miliardi di fatturato e 43,5 miliardi di lavoro aggiunto e 1,2 milioni di occupati", ricorda Stoppani, citando il riferimento a l'ultimo rapporto della ristorazione. "Se questi sono i numeri le politiche governative sul cibo - chiosa - devono avere una maggiore importanza, anche perché viviamo ancora le ferite del periodo Covid". Nel corso della giornata du oggi, è stato firmato anche il 'Manifesto della Ristorazione Italiana', che si pone come obiettivi la difesa e la promozione dei valori di sostenibilità, innovazione, sicurezza e legalità che il settore rappresenta. ECO NG01 mar/ntl 281646 APR 23

28 aprile 2021

FIPE CELEBRA LA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE AL MIMIT

ZCZC IPN 960 ECO --/T FIPE CELEBRA LA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE AL MIMIT ROMA (ITALPRESS) - 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. La Giornata della Ristorazione è stata lanciata 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. (ITALPRESS) - (SEGUE). ads/com 28-Apr-23 19:33 NNNN

28 aprile 2021

FIPE CELEBRA LA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE AL MIMIT-2-

ZCZC IPN 961 ECO --/T FIPE CELEBRA LA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE AL MIMIT-2- "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-Confcommercio. "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". (ITALPRESS) - (SEGUE). ads/com 28-Apr-23 19:33 NNNN

28 aprile 2021

FIPE CELEBRA LA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE AL MIMIT-3-

ZCZC IPN 962 ECO --/T FIPE CELEBRA LA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE AL MIMIT-3- "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-Confcommercio. 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". (ITALPRESS). ads/com 28-Apr-23 19:33 NNNN

COMIN & PARTNERS

NOVA.news
Quotidiano online di Agenzia Nova

28 aprile 2021

Imprese: Stoppani (Fipe-Confcommercio), ristorazione strumento formidabile sistema Paese

NOVA0097 3 ECO 1 NOV INT Imprese: Stoppani (Fipe-Confcommercio), ristorazione strumento formidabile sistema Paese Roma, 28 apr - (Nova) - La ristorazione "e' uno strumento formidabile di soft power su cui basare il rafforzamento del 'brand Paese' e innestare le politiche di sviluppo ed esportazione piu' importanti". A dirlo e' stato Lino Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio, parlando a margine della presentazione della 'Giornata della ristorazione', al ministero delle Imprese e del made in Italy. Lo stesso presidente ha poi rimarcato come la ristorazione sia anche uno strumento "essenziale per due filiere di questo Paese: l'agroalimentare e la turistica. Ci aspettiamo un'attenzione politica maggiore, portiamo valori economici importanti". L'ultimo rapporto della ristorazione, ha ricordato, parla di 300 mila imprese, 86 miliardi di fatturato e 43,5 miliardi di lavoro aggiunto. Se questi sono i numeri "le politiche governative sul cibo devono avere una maggiore importanza, anche perche' il settore vive ancora le ferite del periodo Covid", ha concluso. (Rin) NNNN

NOVA.news
Quotidiano online di Agenzia Nova

28 aprile 2021

Imprese: in Lombardia oltre 800 attivita' aderiscono alla giornata della ristorazione, settore da oltre 14 miliardi nel 2022

NOVA0054 3 CRO 1 NOV Imprese: in Lombardia oltre 800 attivita' aderiscono alla giornata della ristorazione, settore da oltre 14 miliardi nel 2022 Milano, 28 apr - (Nova) - Numerosi appuntamenti organizzati dalle associazioni territoriali e oltre 800 i ristoranti lombardi aderenti (piu' di 340 adesioni a Milano, Lodi, Monza Brianza, a livello nazionale, complessivamente, hanno aderito oltre cinquemila attivita' e anche 500 ristoranti italiani all'estero). E' questa la fotografia regionale per la prima edizione, della "Giornata della ristorazione", organizzata da Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana pubblici esercizi. Primo appuntamento nazionale per rafforzare il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana, la "Giornata della ristorazione" pone centro il tema dell'ospitalita' e della convivialita'. A Milano la giornata si e' aperta con una tavola rotonda "L'evoluzione della formazione e delle figure professionali nella ristorazione: da necessita' a opportunita'" all'Universita' Iulm. "Per Epam-Fipe Milano, con questa tavola rotonda - rileva il vicepresidente vicario Fabio Acampora che ha aperto i lavori dell'incontro - si e' voluto dare, nella prima Giornata della Ristorazione, un contributo su un tema centrale per il nostro comparto: quello della formazione nella ristorazione e di come poter avvicinare le giovani generazioni all'impegno consapevole dentro a uno dei settori piu' iconici, ma anche in grande cambiamento, della nostra economia. La formazione - ha specificato - deve essere vista dalle aziende non come qualcosa di obbligato e legato a norme, deve essere qualcosa che arricchisce il patrimonio dell'azienda che e' fatto dal personale che deve essere valido e formato". Per il trimestre aprile-giugno di quest'anno le assunzioni previste nelle attivita' di ristorazione (fonte Unioncamere - Anpal, Sistema Informativo Excelsior) sono piu' di 27 mila in Lombardia e quasi 9.800 a Milano e Citta' Metropolitana. Ma oltre il 50 per cento delle aziende che ricerca personale - rileva Epam-Fipe Milano - segnala difficolta' di reperimento. "Abbiamo avuto un problema post pandemia che e' stato quello di trovare manodopera e ragazzi che volessero intraprendere questo lavoro - ha ricordato Acampora - le scuole non sono sufficienti, deve essere fatto anche un passaggio in azienda con una formazione appropriata e adeguata per quelli che saranno i ruoli e le mansioni". (segue) (Rem) NNNN

NOVA.news
Quotidiano online di Agenzia Nova

28 aprile 2021

Imprese: in Lombardia oltre 800 attivita' aderiscono alla giornata della ristorazione, settore da oltre 14 miliardi nel 2022 (2)

NOVA0055 3 CRO 1 NOV Imprese: in Lombardia oltre 800 attivita' aderiscono alla giornata della ristorazione, settore da oltre 14 miliardi nel 2022 (2) Milano, 28 apr - (Nova) - La Giornata della Ristorazione e' stata lanciata per accendere la luce su un settore che, con 43 miliardi di valore aggiunto e 1,2 milioni di occupati, e' del tutto centrale per filiere strategiche nell'economia del Paese. Un settore che ha vissuto una profonda crisi durante la pandemia, ha poi visto un "boom" subito dopo la pandemia quando c'era voglia di uscire e ritrovarsi e ora, si sta di nuovo ridimensionando. "Siamo in un momento di quasi stallo - ha evidenziato Acampora - Milano sta vivendo un momento in cui si stanno sistemando le cose: eravamo in una bolla, subito post pandemia, stiamo tornando, al periodo di prima della pandemia con qualche problema in piu' determinato da tante voci, come l'innalzamento dei tassi che mettono in crisi il ceto medio, quello che per noi e' piu' importante". "I pubblici esercizi, in gran parte micro e piccole imprese, rappresentano non solo un'importante leva economica, professionale e lavorativa, ma anche il perno intorno al quale spesso si sviluppano le relazioni tra le persone - dichiara il vicepresidente vicario di Confcommercio Lombardia Carlo Massoletti - Attivita' fondamentali, sia nei grandi centri sia nelle aree piu' periferiche, grazie alla loro capacita' di essere supporto agli altri comparti economici e di creare connessioni". L'importanza dei pubblici esercizi in Lombardia e' restituita da numeri: i 14,7 miliardi di euro di consumi fuori casa in regione nel 2022 rappresentano oltre il 17 per cento del totale nazionale (stima Fipe-Confcommercio su dati Istat). Anche il numero di imprese - 14,7 per cento di quelle italiane - e di occupati dipendenti - 19,5 per cento su base nazionale - sottolineano il peso specifico del settore, nonostante nel 2022 si sia registrato un calo in tutte le province (elaborazione Centro Studi Fipe-Confcommercio su dati Infocamere - 31 dicembre 2022). "Nonostante le assunzioni previste, per gli operatori del settore continuano le difficolta' nel reperire personale - aggiunge Massoletti - Tendenza che puo' essere invertita grazie a un robusto intervento di abbattimento del cuneo fiscale sul costo del lavoro. Importanti, inoltre, formazione professionale, determinante anche per offrire un servizio sempre piu' di qualita' da parte di imprese oramai centrali nella filiera turistica, e politiche specifiche su innovazione e credito, che possono

aiutarli a confermarsi come protagonisti economici e della rigenerazione urbana". (segue) (Rem) NNNN

28 aprile 2021

Imprese: presentata Giornata della ristorazione, eccellenza italiana da non dimenticare

NOVA0637 3 CRO 1 NOV INT Imprese: presentata Giornata della ristorazione, eccellenza italiana da non dimenticare Roma, 28 apr - (Nova) - La ristorazione italiana come eccellenza da veicolare nel mondo, anche per attrarre visitatori stranieri e dare impulso alla crescita del Paese. E' questo il filo conduttore che ha scandito la presentazione, questa mattina al ministero delle Imprese e del Made in Italy della prima "Giornata della ristorazione per la cultura della ospitalita' italiana, promossa dalla Federazione italiana pubblici esercizi, Fipe-Confcommercio. Un'iniziativa che, fra l'altro, ha ricevuto la Medaglia del presidente della Repubblica, e che ha suscitato l'interesse e il coinvolgimento, attraverso parallele iniziative diffuse in tutto il Paese, di oltre 5.000 attivita' 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 e' stato il pane, elemento centrale nella quotidianita' della cultura gastronomica italiana e simbolo, tanto semplice quanto potente, dei valori di ospitalita', convivialita' e condivisione. Il pane rappresenta infatti la forza popolare della cucina italiana, che ha espresso e esprime professionalita' e prodotti insuperabili nel mondo, ma non dimentica gli ultimi: proprio in occasione di questa giornata di festa per la ristorazione italiana, Fipe fara' a favore di Caritas Italiana una donazione per le mense utilizzate da chi e' in condizione di fragilita'. (segue) (Rin) NNNN

NOVA.news
Quotidiano online di Agenzia Nova

28 aprile 2021

Imprese: presentata Giornata della ristorazione, eccellenza italiana da non dimenticare (2)

NOVA0639 3 CRO 1 NOV INT Imprese: presentata Giornata della ristorazione, eccellenza italiana da non dimenticare (3) Roma, 28 apr - (Nova) - Ma a tracciare il senso della giornata e' stato Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio, che ha ricordato come la ricorrenza celebrata oggi sia "un invito alla memoria perche' il suo obiettivo e' ricordare la centralita' del settore per il Paese in termini sia economici sia socio-culturali sia valoriali: 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 - ha aggiunto - di concerto con le Istituzioni e l'intera filiera, vogliamo farne un'occasione ricorrente per pensare e ripensare a nuovi modelli piu' sostenibili. Quindi, come si dice: buona la prima". La "Giornata della ristorazione", e' stato ricordato oggi, e' stata lanciata per accendere la luce su un settore "spesso sottovalutato, ma che, con 43 miliardi di valore aggiunto e 1,2 milioni di occupati, e' del tutto centrale per filiere strategiche nell'economia del nostro Paese, come quella agroalimentare e quella turistica". (Rin) NNNN

28 aprile 2021

Agroalimentare, Confcommercio: Ristorazione valore aggiunto del Made in Italy

Agroalimentare, Confcommercio: Ristorazione valore aggiunto del Made in Italy Roma, 28 apr (GEA) - “Questa giornata è una manifestazione di valore non solo per i pubblici esercizi ma per l’intera Confcommercio, anzi per l’intera economia italiana. Celebrare il settore del cibo servito significa celebrare l’intera economia del turismo e anche della cultura”. Con queste parole il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, in un videomessaggio ha inaugurato la prima Giornata della Ristorazione ideata dalla Fipe in collaborazione con il Ministero dell’Agricoltura, il Ministero del Turismo, il Ministero degli Esteri e "ospitata" dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy ma diffusa su tutto il territorio nazionale con varie iniziative organizzate a livello locale. "Iniziative come questa – ha sottolineato Sangalli – sono di valore ma anche di valori: quello della solidarietà, della sostenibilità. Nutre buone azioni e azioni buone". La Giornata della Ristorazione 2023 nasce per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana. In occasione dell'evento, Fipe ha promosso un’iniziativa di charity in collaborazione con Intesa Sanpaolo attraverso un contributo economico che verrà devoluto a favore di Caritas e ha presentato un manifesto per la valorizzazione della ristorazione in Italia e nel mondo. (Segue) DAB ECO 28 APR 2023

COMIN & PARTNERS

GREEN ECONOMY AGENCY

28 aprile 2021

Agroalimentare, Confcommercio: Ristorazione valore aggiunto del Made in Italy-2-

Agroalimentare, Confcommercio: Ristorazione valore aggiunto del Made in Italy-2- Roma, 28 apr (GEA) - Il presidente della Fipe, Lino Enrico Stoppani, ha illustrato le linee guida della giornata della ristorazione sottolineando che "la ristorazione è uno strumento formidabile di soft power su cui basare il rafforzamento del brand Paese e innestare le politiche di sviluppo ed esportazione più importanti". Stoppani ha ricordato la Carta dei valori (documento pdf), ideata e diffusa nel 2021 da operatori, istituzioni e cittadini per un settore trasversale ricco d'idee. "Il settore è centrale per due filiere di questo Paese: l'agroalimentare e la turistica - ha continuato Stoppani - per questo ci aspettiamo un'attenzione politica maggiore, portiamo valori economici importanti". Il presidente fa riferimento all'ultimo rapporto della ristorazione che "parla di 300mila imprese, 86 miliardi di fatturato e 43,5 miliardi di lavoro aggiunto". "Se questi sono i numeri le politiche governative sul cibo - ha osservato Stoppani - devono avere una maggiore importanza, anche perché il settore vive ancora le ferite del periodo Covid". (Segue) DAB ECO 28 APR 2023

28 aprile 2021

Imprese, Urso: Nelle prossime settimane porterò legge su Made in Italy in Cdm

Imprese, Urso: Nelle prossime settimane porterò legge su Made in Italy in Cdm Roma, 28 apr (GEA) - “Stiamo lavorando alla legge quadro sul Made in Italy, che presenterò in Consiglio dei ministri nelle prossime settimane”. Lo annuncia il ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, nel suo intervento al Mimit per la Giornata della Ristorazione, organizzata da Fipe-Confcommercio. L testo “si occuperò di come contrastare meglio le contraffazioni e l'italian sound, di come valorizzare il prodotto e le imprese del nostro Paese e di come far crescere le aziende italiane con strumenti appositi, abbastanza significative ma che ancora non anticipo”, aggiunge. L'obiettivo è “valorizzare il prodotto, le imprese e la filiera, che è il distretto che ci contraddistingue, producendo modelli vincenti nel contesto della globalizzazione, che si basa sui territori”. DAB POL 28 APR 2023

COMIN & PARTNERS

QUOTIDIANI

Tirreno Pisa-Pontedera

28 aprile 2021

Oggi piatti a base di pane nei menù di 56 attività Ecco ristoranti e pizzerie che aderiscono in provincia

Debutta la Giornata della ristorazione organizzata da Fipe Confcommercio Petraglia: «La nostra enogastronomia è ricchezza e sistema identitario»

La scelta

Il pane vuole richiamare l'attenzione sui valori dell'ospitalità: semplice ma indispensabile, rappresenta valori imprescindibili come la solidarietà, la condivisione e il convivio

Pontedera Si celebra oggi "La Giornata della Ristorazione", il primo appuntamento dedicato alla cultura della ristorazione italiana organizzato da Fipe Confcommercio a livello nazionale per valorizzare e rafforzare i valori e il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana, patrocinato da ministero degli Affari Esteri, ministero dell'Agricoltura, ministero delle Imprese e del Made in Italy e Ministero del Turismo. Sono ben 56 i ristoranti aderenti di Pisa e provincia: da Volterra fino al Litorale pisano, presso ristoranti, locali e pizzerie sarà possibile trovare nel menù un piatto a base di pane preparato per l'occasione.

I motivi

Proprio il pane è l'alimento scelto per questo appuntamento che vuole richiamare l'attenzione sui valori dell'ospitalità. Una vivanda semplice ma indispensabile, che rappresenta valori imprescindibili come la solidarietà, la condivisione e il convivio, e che sarà possibile gustare nei piatti sapientemente preparati da chef e ristoratori con ricette in grado di esaltare i sapori e le materie prime del territorio. Ampia e variegata la scelta: dalla pappa al pomodoro alla zuppa di pane, zuppa toscana, crostone al lardo, panzanella e panzanella di mare, zuppa di cavolo nero, ribollita e molte altre prelibatezze. La Giornata della Ristorazione 2023 ha ricevuto dal Capo dello Stato la Medaglia del Presidente della Repubblica quale riconoscimento per l'alto valore dell'iniziativa.

Il plauso

È entusiasta della Giornata della ristorazione anche il direttore provinciale Confcommercio Federico Pieragnoli: «L'idea a cui Fipe ha dato vita in collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura e il Ministero del Turismo, è un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale ed etica che ha come obiettivo primario quello di invitare tutti gli italiani a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità».

«La nostra enogastronomia è una ricchezza e un marchio importante riconosciuto nel mondo, ma è anche un sistema identitario attraverso cui ci riconosciamo italiani e toscani – ribadisce la presidente di ConfRistoranti Confcommercio Pisa, Daniela Petraglia - . La ristorazione è e rimane intersezione tra filiere essenziali e del Made in Italy e stile di vita delle comunità; e il suo racconto contribuisce a dare un punto di riferimento più solido a l'economia del Paese».

La mappa

I ristoranti di Pisa e provincia aderenti alla giornata della ristorazione sono: Pizzeria Il Marathoneta (Pontedera viale Piaggio 54/56), Ristorante La Pergoletta (Pisa via delle Belle Torri 40), L'Albero Maestro (Marina di Pisa via della Repubblica Pisana 7), Osteria In Domo (Pisa via Santa Maria 129), Ristorante La Clessidra (Pisa via del Castelletto 26/30), L'Artilafo (Pisa via San Martino 33), Trattoria La Tortuga (Pisa via Lucchese 33/A), Osteria Sottosella (Marina di Pisa via Scoglio della Meloria 55), Ristorante Antica Trattoria Il Campano (Pisa via Cavalca 19), Art Burger (Pisa, via Zandonai 4), Leonardo Cafè&Ristoro (Pisa Piazza Vittorio Emanuele II 19), Il Gufo Bistrot Wine Bar (Pisa Piazza Vittorio Emanuele II 21), Bar Gambrinus (Pisa Via Gramsci 2-6), Kinzica Ristorante (Pisa Piazza Vittorio Emanuele II), Gui Pizzeria&Bistrot (Pisa Lungarno Mediceo 15), Lievito Pizza Drink Gintoneria (Piazza Cairoli 4), San Rossore Restaurant (Pisa via della Sterpaia 1), Kaiora - Non solo Pokè (Pisa Lungarno Mediceo 62), Ristorante Il Mangiabalene (Pontedera via Roma 228), Ristorante Ambra Nera (Santa Maria a Monte via Roma 23), Osteria La Pace (Volterra, via Don Minzoni 55), Ristorante Le Porte (Calci via Monte Serra 1), Le Pizze di Meggio (Buti Piazza Martiri della Libertà 73), Pizzeria Zio Tony (Calci Piazza Cavallotti 1), Alla Maniera di Grace (Pisa Vicolo del Poschi 7), Tirrenia Doc Caffè (Tirrenia viale del Tirreno 167), Osteria Del Tumi (Pisa Vicolo del Tinti 26), Ristorante Il Veliero (Marina di Pisa Viale D'Annunzio 258), Ristorante Osteria Il Capodaglio (Pisa Via del Carmine 31), Pizzeria Pulcinella (Pontedera via Giuseppe Verdi 6), La Bottega del Parco (Pisa via delle Colombaie 1), Osteria del Vecchio Pino (Migliarino Pisano viale dei Pini 15), Ristorante Novecento (Pisa Piazza Felice Cavallotti), Zenzero e Cannella (Bientina Vicolo delle Streghe, 20/C), Saqua By Il Frantoio (Montescudaio Viale Vittorio Veneto 40), Mediceo (Pisa Lungarno Mediceo 53), A Tutta Pizza (Casciana Termevia Don Camillo Mostardi 20), Ristorante Pizzeria Il Pettirosso (Palaia, via San Martino 15), Ristorante Il Conventino (Calci Via Vecchia di Tre Colli, 13), Ristorante L'Upupa (San Miniato via Augusto Conti 15), Ristorante I Cristalli (Buti via Monte Serra 1), Osteria Sentieri (San Miniato Via IV No-

vembre, 6), Antica Pizzeria Dé Bacci (Perignano via Livornese Est 194), Osteria Ribé (Buti Piazza Giuseppe Garibaldi 34), Degusteria Il Dolce Far Niente (Pisa via delle Belle Torri 46/48), Ristorante Baccarossa (Vicopisano via Francesca Nord 3), Il Mercante Ristorante Bistrot (Pisa via Mercanti 14-16), Ristorantre greco Makedonia (Pisa via San Martino 39), Ristorante Neccio (Pisa via Livornese 122), Ristorante Buca di San Ranieri (Pisa via Gian Battista Queirolo 25), Ristorante Da Rino (Pisa via Aurelia Nord 34), Ristorante La Polveriera (Pontedera Via Alvarado e Bisio Marconcini, 52), Sugo&Camicia (Pis via Chiassatello 1), Ristorante Gusto (Aeroporto Pisa, Piazzale D'Ascanio, 1), Del Carlo Catering (Caprona strada Provinciale Vicarese 5), Federico Salza Catering (Montacchiello via Egidio Giannessi, 24). ●

05656

Daniela Petraglia
Presidente di ConfRistoranti Confcommercio Pisa

Il Sole 24 ORE

29 aprile 2021

Made in Italy, norme nuove contro i prodotti evocativi

Lanciato il manifesto della ristorazione italiana che produce un valore aggiunto di 43,5 miliardi

Fipe-Confcommercio

Il ministro Urso: «Presto in Consiglio dei ministri una legge quadro»

Una legge per contrastare l'Italian sounding. L'ha annunciata il ministro delle imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, ospitando ieri presso il suo dicastero la prima Giornata della ristorazione organizzata da Fipe-Confcommercio: «Nelle prossime settimane presenterò in Consiglio dei ministri una legge quadro sul made in Italy», ha assicurato il ministro.

La giornata di ieri è stata anche l'occasione per lanciare il Manifesto della ristorazione italiana, con l'obiettivo di difendere e promuovere un settore che produce un valore aggiunto di 43,5 miliardi di euro e impiega 1,2 milioni di occupati. Un settore che più di altri ha sofferto negli anni della pandemia, e che oggi punta a raggiungere nuovamente i volumi pre-Covid grazie anche alla ripresa del turismo, sia quello domestico che quello proveniente dall'estero. Il manifesto impegna i firmatari a promuovere i valori di «sostenibilità, innovazione, sicurezza, legalità e immagine della filiera agroalimentare italiana», ma soprattutto la piena applicazione del contratto collettivo nazionale di lavoro, «contrastando così gli effetti di concorrenza sleale tra le imprese, la riduzione delle tutele delle persone occupate e la dequalificazione dell'offerta». Oltre al presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, a firmare il manifesto sono stati i rappresentanti delle maggiori associazioni di categoria presenti, dalla Federazione italiana cuochi (Fic) agli Ambasciatori del Gusto, da Slow Food a Italia a tavola.

Oltre 5mila attività - tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie - hanno preso parte alla giornata: «La ristorazione è una punta di eccellenza, che traina le esportazioni e incentiva il turismo internazionale nel nostro paese», ha ricordato Adolfo Urso, che si è detto convinto di poter vincere la battaglia sul riconoscimento della cucina italiana da parte dell'Unesco.

Al governo, però, le imprese hanno chiesto più attenzione: «I numeri del settore sono importanti - ha detto il presidente della Fipe, Stoppani - parliamo di 300mila imprese e 43,5 miliardi di valore aggiunto. Se questi sono i numeri, le politiche governative sul cibo devono avere una maggiore importanza, anche perché viviamo ancora le ferite del periodo Covid». «La Giornata della ristorazione è importante non solo per il mondo dei pubblici esercizi ma anche per Confcommercio e per l'intera economia italiana - ha aggiunto il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, intervenendo con un videomessaggio - la ristorazione valorizza filiere come quelle dell'agroalimentare, del turismo e della cultura, che sono colonne portanti del made in Italy».

—R.I.T.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CORRIERE DEL TRENTINO

29 aprile 2023

L'iniziativa

Prima giornata della Ristorazione nazionale Premiate venti imprese storiche trentine

Trentino e Alto Adige in prima linea per la prima Giornata della Ristorazione nazionale che si è celebrata ieri. L'iniziativa, ideata dalla Fipe — la Federazione italiana pubblici esercizi — per valorizzare il ruolo della ristorazione nel nostro Paese, è stata accolta con favore dalle associazioni di categoria a nord e a sud di Salorno. «Rafforzare il settore della ristorazione» è il mantra riecheggiato nel corso dell'evento che si è svolto presso la locanda sudtirolese Kircherhof di Albes, vicino a Bressanone. L'Unione albergatori e pubblici esercenti (Hgv) ha celebrato la giornata con un evento culinario che ha acceso i riflettori sul pane di regiograno, espressione delle tradizioni artigianali locali. Tra i numerosi ospiti d'onore, rappresentanti istituzionali locali, il presidente dell'Associazione chef dell'Alto Adige e le direttrici delle scuole alberghiere di Bressanone, Brunico e Merano. In Trentino è stata conferita una medaglia d'oro alle Cantine Ferrari e l'Associazione ristoratori ha premiato venti imprese associate da oltre 40 anni. Giovedì l'associazione di categoria aveva organizzato un convegno con il ministro Francesco Lollobrigida, il direttore Fipe Roberto Calugi, la docente Roberta Garibaldi, il direttore di Confcommercio Trentino Massimo Travaglia, gli assessori provinciali Roberto Failoni e Giulia Zanotelli e l'ad di Trentino Marketing Maurizio Rossini.

S. M. C. Sen.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La targa L'assessore Failoni e uno dei premiati

CORRIERE DEL VENETO
PADOVA E ROVIGO

29 aprile 2023

Bar e locali, mancano 5 mila lavoratori Il ristoratore: «Ci sono, pagateli di più»

Grido d'allarme di Ascom: «Formazione per gli stranieri». Pagin (Pe Pen): «Stipendi bassi»

Riposo di due giorni
Secondo Fipe non è solo questione di stipendi, ma anche di garantire il riposo

PADOVA Un dato allarmante: ben 25mila lavoratori mancano all'appello nel settore della ristorazione in Veneto, 5mila dei quali nel solo territorio padovano. L' allarme rosso, arriva dal convegno regionale di ieri in occasione della giornata nazionale della ristorazione, nella sede dell'Ascom Confcommercio di piazza Bardella. A lanciare il sasso il presidente di Ascom-Confcommercio Veneto Patrizio Bertin: «Da un lato – spiega Bertin – è emersa l'eccellenza, oltre alla qualità della ristorazione padovana e veneta, con un turismo enogastronomico sempre più importante in città e in provincia sui Colli Euganei.

Ci preoccupa, però, particolarmente, la mancanza di forza lavoro delle nostre imprese. Ci sono sempre più casi di cucine chiuse per mancanza di addetti». A Padova, in particolare l'Ascom registra la mancanza di personale come camerieri, cuochi, addetti alle pulizie nel terziario in generale. «Uno dei problemi è il crollo della natalità, poi c'è una politica della famiglia inesistente e la burocrazia per assumere un extracomunitario è sempre un dramma - spiega Bertin - Si deve fare formazione, a mio modo di vedere, anche nei paesi di origine degli immigrati, in modo da insegnare loro la lingua e da favorirne un rapido inserimento». Un concetto, questo, condiviso da Paolo Artelio, presidente di Fipe Veneto: «Dobbiamo riuscire a ridare dignità al lavoro – evidenzia – per la parte turistica della nostra regione. In Veneto e anche nel padovano registriamo un'enogastronomia importantissima che abbraccia il territorio dei Colli Euganei, sempre più ricercato- spiega - Siamo tornati per molti aspetti ai livelli del 2019, offriamo eccellenze gastronomiche, dai ristoranti stellati, fino ai ristoranti tipici che abbondano nel padovano. Padova è diventata città d'arte molto ricercata e meta gastronomica privilegiata». Secondo Artelio, esiste un problema di stipendi che ostacola chi cerca lavoro nel settore della ristorazione: «C'è sicuramente un problema stipendi in alcuni esercenti – ammette Artelio – ma mi sento di dire che la maggior parte dà forti incentivi anche economici e due giorni di riposo continuativi per rendere appetibile questo lavoro».

Un concetto rinforzato da Daniele Pagin, presidente del Campodarsego Calcio, che ha rilevato da poco due locali storici come l'Enoteca Santa Lucia e il Ristorante Pe Pen, che riaprirà alla fine di agosto: «A pieno regime assumerò 15 persone – spiega Pagin – per l'inaugurazione dell'Enoteca Santa Lucia di giovedì sera avevo otto persone all'opera dietro il bancone e abbiamo avuto 500-600 persone presenti. Io credo sia necessario alzare l'asticella sul fronte degli stipendi per attrarre la forza lavoro che manca. Offro il giusto e non ho avuto difficoltà a trovare personale. Se pensiamo di offrire 1000 euro al mese per 12 ore di lavoro al giorno è chiaro che ci saranno sempre difficoltà. Bisogna alzare il tiro perché gli stipendi sono bassi». Sulla stessa linea d'onda anche Marquidas Moccia: «La forza lavoro – spiega la referente Filcams Cgil padovana – manca in gran parte perché gli stipendi sono bassi. Bisogna alzare la qualità di quello che si offre. Io vengo proprio dal settore della ristorazione so di quello che parlo. E' un problema di qualità e di prospettive».

Dimitri Canello

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CORRIERE DI RIETI

29 aprile 2023

RIETI

Ristorazione, firmata la Carta dei valori

→ a pagina 28

Iniziativa ideata da Fipe Confcommercio per rafforzare il ruolo del settore

Ristorazione, firmata Carta dei valori

RIETI

In occasione della Giornata della ristorazione, l'assessore Chiarinelli ha firmato la Carta dei valori con Confcommercio e Fipe.

L'iniziativa è stata ideata come detto da Fipe Confcommercio per valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana tra i più penalizzati dalle restrizioni imposte per contenere la pandemia da Covid in questi ultimi due anni.

L'assessore allo sviluppo economico del Comune di Rieti, Claudia Chiarinelli, ha raccolto l'invito dell'associazione di categoria e per l'occasione ha sottoscritto la Carta dei valori della ristorazione alla presenza del presidente Fipe Lazio Nord, Elia Grillotti, e del presidente di Confcommercio Lazio Nord, Leonardo Tosti. "La giornata rappresenta un'iniziativa popolare ed efficace – ha sottolineato l'assessore alle attività produttive, Claudia Chiarinelli –. La ristorazione e l'enogastronomia sono un patrimonio del nostro Paese e, simbolicamente, il Comune di Rieti ha voluto manifestare e ribadire il proprio sostegno al settore".

COMIN & PARTNERS

Corriere Romagna Forli'-Cesena

29 aprile 2023

Giornata della ristorazione sindaci insieme all'Alberghiero

FORLIMPOPOLI
In occasione della giornata nazionale della ristorazione, i sindaci del territorio forlivese e cesenate hanno accettato l'invito di Fipe Confcommercio Forlì e Cesena e hanno festeggiato con un succulento pranzo, preparato dagli studenti dell'istituto alberghiero di Forlimpopoli. A tavola si sono seduti i rappresentanti di Confcommercio ma anche i sindaci di Meldola, Bertinoro, Predappio e Civitella e l'assessore di Cesena, Luca Ferrini. Una giornata ideata da Fipe che intende valorizzare e promuovere una categoria, quella dei ristoratori, fortemente penalizzata durante il periodo della pandemia, ma che ha saputo ben presto ritrovare slancio e spirito di iniziativa nell'arte della buona tavola, in un territorio vocato da sempre all'accoglienza e al piacere della socialità. Nei giorni scorsi i primi cittadini di Forlì e Cesena hanno sottoscritto una apposita carta dei valori, documento siglato nella giornata di ieri anche dai sindaci che hanno preso parte al pranzo conviviale. **E.V.**

Amministratori e rappresentanti della Fipe con i ragazzi dell'Istituto Artusi

Corriere Romagna Rimini

29 aprile 2023

Indino minimizza gli strafalcioni del ministero su Rimini

Il vice di confcommercio regionale: «Gli errori si correggono, finalmente c'è attenzione»

RIMINI

Poco importa che ci siano errori e inesattezze, «che si possono correggere», la Venere di Botticelli nella campagna Open to meraviglia lanciata tra le polemiche dal ministero del Turismo, piace ai gestori dei locali della notte della Romagna. «All'interno della campagna Open to meraviglia ci sono errori che vanno assolutamente corretti, ma attenzione a catalogare tutto come occasione persa. Il mondo dell'intrattenimento notturno italiano che per il nostro territorio è un'eccellenza è finalmente entrato nella promozione turistica nazionale come richiesto dal Silb nell'incontro con la ministra Santanché», commenta il giorno dopo Gianni Indino, vicepresidente della Confcommercio Emilia-Romagna con delega al turismo. «Sono bastati venti giorni di lavoro alla ministra Daniela Santanché affinché l'intrattenimento notturno entrasse di diritto nel novero delle proposte turistiche d'eccellenza per cui venire a visitare l'Italia – esulta Indino che degli strafalcioni pare non crucciarsi –. A venti giorni dall'incontro avuto con la nostra delegazione del Silb-Fipe Confcommercio in cui chiedevamo proprio questo. Dopo anni di sollecitazioni da parte del settore mai prese in considerazione, il mondo della notte deve ringraziarla per la grande attenzione posta al comparto. La convivialità, la complicità, gli incontri che l'intrattenimento notturno dato da locali da ballo, pub, ristoranti, pianobar, discoteche, offre tanto a chi cerca momenti di svago, relax e divertimento dopo la routine giornaliera andavano inserite nella proposta turistica. Bene dunque che la Venere balli finalmente in discoteca, permettendo a tutto il mondo di conoscere anche questo aspetto dell'Italia, e del nostro territorio in particolare, troppo spesso dimenticato», scandisce il numero uno del Silb emiliano-romagnolo. «Si poteva fare meglio? Sicuramente. Forse lo sbaglio più grande è stato affidarsi ad algoritmi e intelligenza artificiale senza una verifica finale dei testi, ma credo sia un aspetto rimediabile».

Secolo XIX Imperia

29 aprile 2023

ADERISCONO 70 ATTIVITÀ, AIUTI ALLA CARITAS PER IL SOCIALE

Carta dei valori, ristoranti uniti per la solidarietà

ANDREA POMATI
IMPERIA

Ieri mattina, per la Giornata nazionale della ristorazione, nella sede imperiese della Camera di commercio si è tenuta la firma ufficiale della Carta dei valori del settore da parte del presidente dell'ente camerale Enrico Lupi e di Enricco Calvi, presidente di Fipe, la Federazione dei pubblici esercizi della Confcommercio. All'iniziativa hanno aderito settanta ristoratori della provincia.

La Carta, nata del novembre 2021 in occasione dell'assemblea nazionale Confcommercio, oltre a fissare i parametri da seguire nello svolgimento dell'attività di ristoratori e quanti operano con i prodotti del Made in Italy, pone l'accento sul tema dell'ospitalità e sui criteri indispensabili per promuoverla in un quadro che abbraccia conoscenze, convivialità e cultura anche in ottica turistica. Spiega Enrico Lupi: «La sottoscrizione della Carta è motivo di orgoglio e testimonia la vicinanza della Camera di commercio a un settore di vitale importanza nel nostro Paese. Un momento importante, anche alla luce della battuta di arresto forzato che questo comparto ha subito negli ultimi anni per le vicende connesse alla pandemia».

Aggiunge Calvi: «L'obiettivo è quello riunire gli operatori e celebrare la cultura della ristorazione italiana per farne un appuntamento a cadenza annuale. Durante questa giornata i ristoranti potranno proporre ai clienti un piatto dedicato, che abbia come ingrediente il pane, rendendo così omaggio al tema dell'ospitalità. La scelta di questo ingrediente non è casuale: il pane è un alimento testimonia il desiderio dello stare assieme, della condivisione nel senso più elevato del termine. Inoltre cogliamo questa occasione per sostenere, attraverso le Caritas diocesane, anche coloro che sono in difficoltà e lo facciamo con donazioni concrete». La solidarietà riguarderà le sedi di Imperia e Ventimiglia. Alla firma della Carta sono intervenuti i referenti della Caritas diocesana Antonella Bellissimo e di Ventimiglia, don Marco De Francesco. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il ristorante la Ruota alla Foce di Porto, tra gli aderenti FOTO RUSCELLO

COMIN & PARTNERS

Stampa Imperia

29 aprile 2021

ADERISCONO 70 ATTIVITÀ, AIUTI ALLA CARITAS

Carta dei valori, ristoranti uniti per la solidarietà

ANDREA POMATI
IMPERIA

Ieri mattina, per la Giornata nazionale della ristorazione, nella sede imperiese della Camera di commercio si è tenuta la firma ufficiale della Carta dei valori del settore da parte del presidente dell'ente camerale Enrico Lupi e di Enricco Calvi, presidente di Fipe, la Federazione dei pubblici esercizi della Confcommercio. All'iniziativa hanno aderito settanta ristoratori della provincia.

La Carta, nata del novembre 2021 in occasione dell'assemblea nazionale Confcommercio, oltre a fissare i parametri da seguire nello svolgimento dell'attività di ristoratori e quanti operano con i prodotti del Made in Italy, pone l'accento sul tema dell'ospitalità e sui criteri indispensabili per promuoverla in un quadro che abbraccia conoscenze, convivialità e cultura anche in ottica turistica. Spiega Enrico Lupi: «La sottoscrizione della Carta è motivo di orgoglio e testimonia la vicinanza della Camera di commercio a un settore di vitale importanza nel nostro Paese. Un momento importante, anche alla luce della battuta di arresto forzato che questo comparto ha subito negli ultimi anni per le vicende connesse alla pandemia».

Aggiunge Calvi: «L'obiettivo è quello riunire gli operatori e celebrare la cultura della ristorazione italiana per farne un appuntamento a cadenza annuale. Durante questa giornata i ristoranti potranno proporre ai clienti un piatto dedicato, che abbia come ingrediente il pane, rendendo così omaggio al tema dell'ospitalità. La scelta di questo ingrediente non è casuale: il pane è un alimento testimonia il desiderio dello stare assieme, della condivisione nel senso più elevato del termine. Inoltre cogliamo questa occasione per sostenere, attraverso le Caritas diocesane, anche coloro che sono in difficoltà e lo facciamo con donazioni concrete». La solidarietà riguarderà le sedi di Imperia e Ventimiglia. Alla firma della Carta sono intervenuti i referenti della Caritas diocesana Antonella Bellissimo e di Ventimiglia, don Marco De Francesco. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il ristorante la Ruota alla Foce di Porto, tra gli aderenti FOTO RUSCELLO

LiberoMilano

29 aprile 2023

CONFCOMMERCIO

Allarme ristorazione «Manca personale»

servizio → a pagina 37

Epam-Fipe Confcommercio scommette sulla formazione

Il mondo della ristorazione ha fame di personale qualificato

Il mondo della ristorazione, che non vuol dire solo grandi cuochi e menù gourmet, scommette sulla formazione per colmare la domanda di personale. E la Lombardia, con la maggiore partecipazione territoriale di ristoranti di tutta Italia, più di 340 adesioni a Milano, Lodi, Monza Brianza (a livello nazionale, complessivamente, hanno aderito oltre 5.000 attività ed anche 500 ristoranti italiani all'estero), ha portato un forte contributo alla prima Giornata della Ristorazione, organizzato da Epam-Fipe Milano, l'associazione pubblici esercizi di Confcommercio Milano, all'auditorium dell'università Iulm. «Per Epam-Fipe Milano», rileva il vicepresidente vicario, Fabio Acampora, che ha aperto i lavori dell'incontro, «quello della formazione nella ristorazione e di come poter avvicinare le giovani generazioni all'impegno consapevole dentro ad uno dei settori più iconici è un trma centrale», ma anche un segno di «grande cambiamento, della nostra economia».

La Giornata della Ristorazione è stata lanciata 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. Eppure quello del personale che manca resta un nodo da sciogliere. Per il trimestre aprile-giugno di quest'anno le assunzioni previste nelle attività di ristorazione (fonte Unioncamere - Anpal, sistema informativo Excelsior) sono più di 27mila in Lombardia e quasi 9.800 a Milano e Città Metropolitana. Ma oltre il 50% delle aziende che ricerca personale, rileva Epam-Fipe Milano - segnala difficoltà di reperimento. «Abbiamo avuto un problema post pandemia che è stato quello di trovare manodopera e ragazzi che volessero intraprendere questo lavoro», ricorda Acampora, «le scuole non sono sufficienti, deve essere fatto anche un passaggio in azienda con una formazione appropriata e adeguata per quelli che saranno i ruoli e le mansioni».

I pubblici esercizi, in gran parte micro e piccole imprese, «rappresentano non solo un'importante leva economica, professionale e lavorativa, ma anche il perno intorno al quale spesso si sviluppano le relazioni tra le persone», spiega il vicepresidente vicario di Confcommercio Lombardia, Carlo Massoletti, «attività fondamentali, sia nei grandi centri sia nelle aree più periferiche, grazie alla loro capacità di essere supporto agli altri comparti economici e di creare connessioni». «La Ristorazione è uno strumento formidabile di soft power su cui basare il rafforzamento del brand Paese e innestare le politiche di sviluppo ed esportazione più importanti», spiega Lino Stoppani, presidente di Fipe Confcommercio, a margine della Giornata della Ristorazione,«è uno strumento essenziale per due filiere di questo Paese : l'agroalimentare e la turistica. Ci aspettiamo un'attenzione politica maggiore, portiamo valori economici importanti. L'ultimo rapporto della Ristorazione parla di 300mila imprese, 86 miliardi di fatturato e 43,5 miliardi di lavoro aggiunto. Se questi sono i numeri, le politiche governative sul cibo devono avere una maggiore importanza, anche perché il settore vive ancora le ferite del periodo Covid».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMIN & PARTNERS

il mattino di Padova

29 aprile 2023

PIENONE PER IL PONTE

Ristoranti e hotel in crisi «Manca il 15% del personale»

Confcommercio e Ascom lanciano un grido d'allarme: «Ristoranti e hotel sono alla disperata ricerca di personale». SCIGLIANO / PAGINA 22

Alberghi e ristoranti in crisi «Manca il 15% del personale e siamo pieni per il ponte»

Fipe Confcommercio e Ascom: nel Padovano si cercano tra i 2 e i 3 mila addetti
Patrizio Bertin: «Usiamo i migranti, la politica della non accoglienza ci penalizza»

«Per il primo maggio c'è una stima del 25% in più di presenze turistiche in città»

Elvira Scigliano

"AAA cercasi personale". L'ha ribadito ieri la Federazione italiana pubblici esercizi di Confcommercio al convegno per celebrare la giornata nazionale della ristorazione. Non ci sono cuochi, chef, lavapiatti, camerieri e responsabili di sala. Questo vale per i ristoranti come per gli alberghi. È ormai una carenza cronica. È necessario reagire perché il personale che non si trova ha raggiunto il 10-15% del fabbisogno: 20-25 mila lavoratori pesantemente assenti in Veneto, il 10% dei quali nella provincia euganea. Come intervenire? «Formazione» urla Paolo Artelio, presidente Fipe Veneto; «Impieghiamo subito i migranti», grida Patrizio Bertin, presidente Confcommercio Veneto; «Pensiamo alle strutture, come l'alloggio per i lavoratori che vengono da fuori» scandisce Federico Barbierato, direttore Ascom e sindaco di Abano Terme.

STRATEGIA DELL'ACCOGLIENZA

«Abbiamo estremamente bisogno di manodopera – spiega proprio Barbierato – I nostri alberghi, ma anche i nostri ristoranti e in generale gli imprenditori del grande mondo del turismo devono diventare competitivi. Il primo passo oggi è creare le "infrastrutture": servono alloggi per i lavoratori che vengono da fuori e che, nei periodi di alta stagione, sono il 50-60% delle risorse umane degli alberghi. Ad Abano siamo ponti a metterci in gioco con gli imprenditori, ad esempio rigenerando alberghi dismessi, un'operazione che dobbiamo gestire insieme ai privati. Finora alcuni hanno improvvisato delle soluzioni tampone, come mettere a disposizione delle camere del proprio albergo per la forza lavoro che veniva da fuori. Non basta. Serve essere più incisivi. Rispetto agli anni '90 i giovani lavoratori sono diminuiti di quattro volte, questo non è un semplice "problemino", questo è un dramma. Se le imprese non diventano attrattive, conciliando le loro esigenze con quelle dei lavoratori – non si può chiedere di lavorare tutti i weekend, tutte le feste, con turni massacranti – i nostri alberghi e i nostri ristoratori saranno destinati a chiudere perché il personale se ne andrà dritto all'industria».

RECLUTARE I MIGRANTI

E mentre ad Abano il sindaco organizza un incontro per vagliare le ipotesi con gli imprenditori, Bertin guarda ai migranti con interesse: «Quella di "reclutare" i profughi e i migranti economici non è un'idea ma un'esigenza – spiega – Non solo perché la vera integrazione passa dal lavoro, ma anche perché se continuiamo così, fra 7 anni chiudiamo tutti per mancanza di personale. Prendiamo esempio dalla Germania che – durante la migrazione italiana – veniva a prendersi i

Il Messaggero
ABRUZZO

29 aprile 2023

I valori della buona tavola, patto ristoratori-istituzioni

LA CARTA

Pizzerie e ristoranti, osterie e cucine degli stabilimenti balneari, insieme per affermare i valori del buon cibo e le virtù della tavola come luogo di incontro, accoglienza, ospitalità. Sono una cinquantina le imprese della ristorazione di Pescara e provincia che hanno sottoscritto ieri una carta e aderito alla prima edizione della Giornata della ristorazione. Ideata da Fipe-Confcommercio, insignita della medaglia del Presidente della Repubblica e patrocinata dai ministeri del Turismo e degli Esteri, l'iniziativa è stata riproposta in tutte le province con l'obiettivo di valorizzare il ruolo che i locali da sempre hanno nella costruzione di quel modello di ospitalità e accoglienza che ha reso l'Italia famosa in tutto il mondo. Cultura dell'ospitalità, salvaguardia della tradizione nell'innovazione, recupero delle culture agrarie e dei riti popolari, ricerca della qualità e etica del lavoro, sono stati i temi discussi ieri a Pescara nel corso della tavola rotonda organizzata in Camera di commercio che si è conclusa con la firma della Carta dei valori della ristorazione, a suggellare simbolicamente il patto di intenti fra gli operatori della filiera alimentare e le istituzioni. «La giornata della ristorazione – ha detto il presidente di Confcommercio Pescara Riccardo Padovano – diventerà un appuntamento a cadenza annuale e coinvolgerà in veste di protagonisti ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie e taverne, intese come agenzie culturali capaci di rieducare l'uomo a vivere assieme. Come Fipe-Confcommercio abbiamo voluto dare un segnale forte, in tempi difficili, per dimostrare come il mondo della ristorazione possa farsi testimone e portavoce del valore dell'ospitalità e del senso di comunità. Basti pensare che a livello nazionale sono oltre 5000 le attività di ristorazione che hanno aderito e che il volume di affari del settore, spesso sottovalutato è di 43 miliardi di valore aggiunto con 1,2 milioni di occupati».

Alla tavola rotonda sul valore simbolico della convivialità, moderata dal giornalista Gianluca Marchesani, hanno partecipato con Riccardo Padovano, Gabriele Armenti dell'associazione ristoranti Fipe-Confcommercio Pescara Carlo Auriti, presidente dell'associazione Cuochi di Pescara e Simone D'Alessandro docente di Sociologia all'università D'Annunzio. Sono intervenuti e hanno sottoscritto la Carta dei Valori della Ristorazione il sindaco di Pescara Carlo Masci, il sindaco di Montesilvano e presidente della Provincia Ottavio De Martinis e il sindaco di Spoltore Chiara Trulli.

Francesca Piccioli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MessaggeroVeneto Udine

29 aprile 2023

L'EVENTO

Nasce la Giornata della ristorazione: nel pane il simbolo della convivialità

Sara Palluello

Il pane come filo conduttore della prima "Giornata della Ristorazione italiana", un appuntamento per celebrare l'ospitalità e un comparto che torna a sorridere.

Sono una trentina i ristoranti e le attività di pubblico servizio in provincia di Udine che ieri hanno aderito all'iniziativa – ideata da Fipe-Confcommercio – e hanno proposto, nel menu, un piatto a base di pane; elemento dalla forte valenza simbolica che richiama la condivisione e, fin dai tempi antichi, la convivialità. «Questa giornata – ha commentato Antonio Dalla Mora, presidente provinciale di Confcommercio Fipe, rilanciando le parole del presidente nazionale Lino Enrico Stoppani –, nasce come un invito alla memoria perché il suo obiettivo è ricordare la centralità del settore per il Paese in termini economici, socio culturali e valoriali. Abbiamo voluto questa manifestazione per guardare al futuro. Ci auguriamo che possa costituire un momento di riflessione e orgoglio per un settore che negli ultimi anni ha visto a dura prova la sua tenuta, prima a causa della pandemia e poi per l'aumento dei prezzi. Di concerto con le istituzioni e l'intera filiera, vogliamo farne un'occasione ricorrente per pensare e ripensare a nuovi modelli più sostenibili». "Datemi una sarda…". È così che Massimiliano Sabinot, chef del Vitello d'Oro di Udine, ha chiamato il suo piatto del recupero. Pane di tre giorni rigenerato, bagnato in acqua di pomodoro e guarnito con sarda piccante al finocchietto, pomodorini rossi e gialli, burrata affumicata e basilico. «Un piatto estivo – ha spiegato lo chef –, che valorizza materie prime povere ma eccellenti, in parte del territorio, in un bel gioco di sapori».

Ieri i riflettori sono stati puntati anche sul fatto che il settore, con 43 miliardi di valore aggiunto e 1,2 milioni di occupati, è centrale per filiere strategiche come quella agroalimentare e quella turistica. «La ristorazione è un settore trainante a fianco della ricettività – ha concluso Dalla Mora –. La cucina italiana è il secondo motivo per cui uno straniero sceglie di venire in Italia la prima volta e il primo motivo per cui sceglie di tornarci». A livello nazionale alla giornata hanno partecipato 5 mila imprese tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie, cui si sono aggiunti 500 locali italiani all'estero. L'appuntamento è stato anche l'occasione per condividere e sottoscrivere il "Manifesto della Ristorazione Italiana".—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nella foto Massimiliano Sabinot, chef del Vitello d'Oro

L'ECO DI BERGAMO

29 aprile 2023

Uno show cooking per la «Capitale» Donazione a Caritas

L'iniziativa
Confcommercio di Bergamo e Brescia insieme. Il pane scelto come simbolo di convivialità

Bergamo e Brescia hanno celebrato insieme la Giornata della ristorazione. Le Confcommercio delle due province si sono unite attorno all'evento «BGBS Cum-Pane - Show cooking Capitale» per valorizzare l'iniziativa istituita da Fipe, la Federazione italiana dei pubblici esercizi.

In questa prima edizione è stato scelto il pane come simbolo della convivialità, senza dimenticare l'aspetto sociale, con Fipe che erogherà una donazione a Caritas calcolando il numero di ricette a base di pane che sono state consumate ieri in tutta Italia (a Bergamo sono 85 i locali aderenti). Alla fondazione Enac Lombardia - CFP Canossa di Brescia i due chef Paolo Chiari del ristorante Lalimentari di Bergamo e Marco Porteri dell'omonima trattoria bresciana, hanno realizzato insieme ad una classe della scuola due ricette a base di pane con i prodotti forniti da Conad: le mariconde e gli gnocchi di pane. Il menù è stato poi completato dagli studenti sotto la supervisione dei due ristoratori e dello chef Angelo Ricci. «In provincia di Brescia il comparto della ristorazione conta più di 8 mila imprese - ha detto il presidente di Confcommercio Brescia, Carlo Massoletti - capaci di fornire una proposta di qualità sempre superiore». Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo, ha aggiunto come «le radici comuni e la contiguità dei due territori stanno creando omogeneità nella proposta e interessanti contaminazioni». «L'enogastronomia - ha commentato l'assessore regionale al Turismo, Barbara Mazzali – rientra tra i valori della Lombardia». Lo dimostrano i risultati di un'indagine di Ascom in cui emerge l'importanza di cucina locale e vino per gli ospiti degli alberghi bergamaschi: 4 intervistati su 10 ritengono l'enogastronomia un fattore di scelta «molto importante».

Lo show cooking a Brescia

Giorgio Lazzari

COMIN & PARTNERS

GAZZETTA DI MANTOVA

29 aprile 2023

NEL MANTOVANO

05656 05656

Il conto: mancano 670 lavoratori in bar e ristoranti

La ristorazione mantovana ha fame di personale. Per il trimestre aprile-giugno 2023 in Lombardia sono previste oltre 27mila assunzioni nel settore della ristorazione (fonte Unioncamere): solo nella provincia di Mantova secondo Confcommercio la necessità è di 670 lavoratori. / PAGINA 21

LA GIORNATA NAZIONALE

La caccia al personale: in bar e ristoranti mancano 670 addetti

Confcommercio stima il fabbisogno nel Mantovano «Abbattere il cuneo fiscale e puntare sulla formazione»

La ristorazione mantovana ha fame di personale. Non è un mistero che ormai da mesi bar e ristoranti manifestino un disperato bisogno di addetti e che il reclutamento sul mercato del lavoro sia sempre più difficile. E proprio sul fronte occupazione per il trimestre aprile-giugno 2023 in Lombardia sono previste oltre 27mila assunzioni nel settore della ristorazione (fonte Unioncamere) e che solo nella provincia di Mantova la necessità è di 670 addetti.

«Nonostante le assunzioni previste, per gli operatori del settore continuano le difficoltà nel reperire personale – sottolinea il vicepresidente vicario della Confcommercio lombarda, Carlo Massoletti – una tendenza che può essere invertita grazie a un robusto intervento di abbattimento del cuneo fiscale sul costo del lavoro. Importante, inoltre, è la formazione professionale, determinante anche per offrire un servizio sempre più di qualità da parte di imprese ormai centrali nella filiera turistica, e politiche specifiche su innovazione e credito, che possono aiutarle a confermarsi come protagoniste dell'economia e della rigenerazione urbana».

Ieri intanto ci sono stati tanti appuntamenti organizzati dalle associazioni territoriali, con oltre 800 i ristoranti lombardi aderenti, in occasione della prima edizione della "Giornata della ristorazione", organizzata da Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana pubblici esercizi. Primo appuntamento nazionale per rafforzare il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana, la "Giornata della ristorazione" pone centro il tema dell'ospitalità e della convivialità, simboleggiata dal pane, attore protagonista dell'appuntamento che si svolgerà per tutta la giornata di domani.

«I pubblici esercizi, in gran parte micro e piccole imprese, rappresentano non solo un'importante leva economica, professionale e lavorativa, ma anche il perno intorno a cui spesso si sviluppano relazioni tra le persone – continua Massoletti – si tratta di attività fondamentali, sia nei grandi centri sia nelle aree più periferiche, grazie alla loro capacità di essere supporto ad altri comparti economici e di creare connessioni». —

GAZZETTA DI MANTOVA

29 aprile 2023

LA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE FIPE-CONFCOMMERCIO

Il pane usato in cucina
Proposte mantovane dove la tradizione si può vestire di nuovo

Non solo riutilizzo: i ristoratori locali lo vedono anche come ingrediente per dare una spinta in più ai piatti

LUCA GHIRARDINI

Il pane a lungo è stato l'elemento chiave dell'alimentazione umana, anche se ora accompagna i nostri pasti da una posizione meno prevalente. Diventa, però, anche ingrediente per molti piatti, soprattutto in chiave di riutilizzo di quanto non mangiato in giornata. Una filosofia, quest'ultima, che non è mai tramontata, ma che si basa soprattutto sulla necessità, da parte delle generazioni passate, di sprecare nulla di quanto veniva portato in tavola.

Questo è uno dei motivi che hanno indotto Confcommercio e in particolare Fipe, l'associazione dei pubblici esercizi, a scegliere il pane come elemento chiave della prima giornata nazionale dell'alimentazione, che ieri in tutta Italia e anche nei ristoranti italiani all'estero, ha portato 5.500 locali a proporre un piatto dove il pane fosse tra gli ingredienti. Cinquanta i ristoratori mantovani che hanno accettato la sfida. E in mattinata il presidente provinciale della Fipe, Giampietro Ferri, ha accompagnato la stampa locale in un tour che ha mostrato alcuni esempi di utilizzo del pane in cucina.

Il riuso, si diceva, ha profonde radici. E Marcello Travenzoli della Trattoria Stazione di Castel d'Ario, aggiunge una motivazione alla spinta per il riutilizzo di ciò che resta: «Se penso alla fatica fatta per selezionare questi grani, c'è da impazzire al pensiero di buttare il pane». Trevenzoli, infatti, con passione negli anni ha sposato la filosofia biodinamica, del chilometro zero (l'80% circa delle materie prime è autoprodotto) dei vini naturali e dei grani antichi e riso della sua azienda Corte Raffetta. Così, il pane in cassetta non utilizzato, viene macinato per realizzare gnocchi che poi vengono serviti con una fonduta di formaggi del Forte d'Attila, cavolo nero essiccato e pancetta croccante.

Ricetta rivisitata, invece, quella di Vanni Righi dello Scalco Grasso di via Trieste a Mantova: la tradizione dei passatelli, tra gli esempi più diffusi di riutilizzo degli avanzi di pane, è stata abbinata con un occhio alla stagione, quindi con gli asparagi bianchi, e un altro al mare, con l'uso dell'aragosta.

Un misto tra tradizione e contaminazioni è quello presentato da Giuseppe Maddalena e Maria Claire Manzini per l'Antica osteria Fragoletta di piazza Arche e il Materiaprima di via Goito, entrambi a Mantova. I capunsei sono un classico dei colli mantovani, qui proposti ieri con una grattata di tartufo, mentre la panzanella, classico piatto del riutilizzo in Toscana, con il pane raffermo ammollato in acqua assieme a pomodorini, sedano e basilico. Alla Fragoletta sono stati aggiunti i gamberi. Diverso il discorso per il Materiaprima, dove il panko, ricetta giapponese, un pane particolare che non assorbe, mantenendo quindi la croccantezza, è stato utilizzato per la panatura del polpo, con abbinate cialde aromatizzate con prezzemolo, rape rosse e peperone.

Ispirazione bergamasca, invece, per la Locanda al Commercio da Rolli a Castel d'Ario, dove Remo Rolli e Stefano Orlandi raccontano della scoperta, 37 anni fa, dei casoncelli, tipica pasta ripiena orobica. Nel tempo, la rivisitazione ha fatto diventare il piatto proposto a Castel d'Ario completamente diverso: ora sono ravioli ripieni di pistume, pane e Grana, conditi con burro fuso e salvia.

Dal pane, però, si può ricavare anche un dolce. La dimostrazione arriva dai fratelli Fabrizio e Alessandro Bicchierai, il primo cuoco, il secondo pasticciere, che alla Corte dei Bicchi di Cavriana hanno inventato un piatto composto da una base di crema di patate viola dolci, con una pesca caramellata cotta a bassa temperatura, una pallina di gelato al pane e una fava di cacao sbriciolata sul tutto. Il pane utilizzato, in questo caso, è quello toscano, sia per il sapore particolare della crosta, sia per il fatto che non contiene sale.

La Giornata della ristorazione, annuncia Ferri, verrà ripetuta anche il prossimo anno, probabilmente nell'ultimo venerdì di aprile. «Il senso dell'iniziativa - sottolinea - è quello di valorizzare la ristorazione, e insieme un ingrediente fondamentale per l'Italia, come il pane». Vedremo quale sarà il filo conduttore per il 2024. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL GAZZETTINO PADOVA

29 aprile 2023

Ristorazione, sempre meno forza lavoro

▶Tavola rotonda di Fipe per la giornata dedicata al settore

L'INCONTRO

PADOVA Si è tenuto ieri il convegno regionale per celebrare la giornata nazionale della ristorazione, organizzato da Fipe Veneto.

Temi centrali di questa tavola rotonda, in cui si è discusso dello stato attuale della ristorazione regionale, sono stati le prospettive future del lavoro nel mondo della ristorazione attraverso un'analisi dello stato attuale, delle dinamiche e delle criticità e opportunità di settore.

A intervenire sull'argomento non solo i vertici provinciali e regionali di categoria e imprenditori di settore, ma anche gli operatori che si occupano di politiche attive, formazione e inserimento nel mercato del lavoro. Tra le problematiche maggiori, come sottolineato da Fipe, la difficoltà di reperire personale, sia in sala che in cucina. Un allarme che anche Carlo Sangalli, presidente nazionale di Confcommercio, ha evidenziato nei giorni scorsi: in Italia, nel settore turistico e dei pubblici esercizi, mancano 230 mila addetti. Nonostante questa carenza, in Veneto il settore sembra godere di ottima salute.

Lo ha spiegato bene Paolo Artelio, presidente di Fipe Veneto: «La ristorazione nel 2022 ha registrato numeri molto positivi, stiamo ritornando lentamente ai livelli pre-pandemia e questo è un motivo di grande soddisfazione. Significa che i nostri sforzi sono stati riconosciuti e che la cucina italiana e soprattutto veneta rappresentano sempre più un'eccellenza e un incredibile asset strategico per la nostra economia».

La carenza di personale non è però l'unica difficoltà che il settore si è trovata ad affrontare. Nell'ultimo periodo ci si è infatti trovati di fronte anche al rincaro delle materie prime, e all'aumento di costi dell'energia. Sotto questo punto di vista Artelio ha dichiarato: «Nella seconda parte dell'anno passato la crisi energetica ha preoccupato i nostri ristoratori che hanno saputo far fronte agli aumenti mantenendo comunque alta la qualità del loro servizio e contenendo il prezzo finale di listino. I rincari sono stati assorbiti dalla loro marginalità di guadagno». A poche settimana dall'inizio della stagione estiva, con l'arrivo delle prime presenze turistiche e con la chiusura delle scuole poi, le stime lasciano intendere una stagione con una crescita in positivo: «In vista della ripresa del settore crediamo sia importante ribadire il valore del capitale umano nelle nostre aziende» commenta Artelio, che per quanto riguarda la carenza di personale aggiunge: «È necessario investire maggiormente sulla formazione e la qualifica professionale degli addetti, in modo da migliorare ancor più le competenze dei lavoratori, in particolar modo dei giovani».

Sul tema della ricerca di forza lavoro si è espresso anche Patrizio Bertin: «Ci stiamo confrontando con gli Its, che annualmente portano a diplomarsi 300 ragazzi, ma a noi ne servirebbero dieci volte di più. Siamo imprese che hanno sempre puntato sui servizi e sull'accoglienza, e non possiamo perdere questo tipo di appeal». Da un punto di vista turistico, oltre a un atteso miglioramento nel periodo estivo, le stime sembrano essere buone anche per il ponte del primo maggio.

A confermarlo anche Massimiliano Schiavon, presidente ItS turismo: «Sul primo maggio già vediamo un tasso in crescita, con una conferma sulle città d'arte che danno tassi d'occupazione molto elevati, e lo stesso vale per il reparto termale di Abano Terme. C'è stata dunque una crescita, in termini prospettici, almeno del 20-25%, soprattutto per quel che riguarda specificamente le città d'arte rispetto allo scorso anno». In occasione della giornata della ristorazione, inoltre, Fipa e Confcommercio Veneto hanno fatto una donazione di trentamila euro alla Caritas di Padova.

E.D.S.

© riproduzione riservata

COMIN & PARTNERS

La Provincia Viterbo

29 aprile 2023

L'iniziativa

La Confcommercio di Viterbo indica i valori e le linee guida dopo la pandemia

Ecco la Carta della ristorazione italiana firmata dal Comune e dalla Fipe

A PAGINA 3

Sottoscritta ieri mattina dall'amministrazione Frontini e dalla Fipe

Ecco la Carta della ristorazione italiana

La Confcommercio indica valori e linee guida dopo la pandemia

ANNAMARIA LUPI

«Un manifesto culturale, una sorta di dizionario che richiama parole e valori presenti tra i punti programmatici del nostro Patto civico».

Nel suo saluto istituzionale la sindaca Chiara Frontini ha introdotto così la presentazione della Carta dei valori della ristorazione italiana.

Carta redatta da Confcommercio e Fipe - federazione Italiana pubblici esercizi - e siglata ieri dall'amministrazione comunale nell'incontro tenuto in sala Regia, in occasione della prima Giornata della ristorazione per la cultura dell'ospitalità italiana. Silvio Franco, assessore a Sviluppo economico locale e Turismo, ha sottolineato che «sottoscrivere la Carta di un settore così fondamentale è un passaggio importante per la città e per tutto quello che la ristorazione rappresenta all'interno di un sistema economico».

«L'alimentazione - ha proseguito - svolge un ruolo fondamentale in tutti gli aspetti che definiscono la qualità della vita».

Dall'ambiente, in senso lato, ai rapporti umani.

«Condividere il cibo rafforza anche bisogni indotti come l'amicizia. La ristora-

zione, il convivio è il filo conduttore non solo di bisogni essenziali come il nutrirsi ma anche di una dimensione più collettiva».

Loredana Badini, presidente di Viterbo di Confcommercio Lazio Nord, ha spiegato che «la Carta rilancia le linee guida per la categoria dei ristoratori dopo la pandemia. E oggi con la firma simbolica ci poniamo l'obiettivo di sensibilizzare le istituzioni e tutti gli attori del settore e portare un contributo anche nella ricerca per promuovere le nostre eccellenze. Guardando alle nostre tipicità possiamo migliorare l'economia della nostra città e andare a valorizzare la nostra identità».

Linee guida che sono sintetizzate nei sei valori indicati nella Carta: Economia, Comunità, Cura, Cultura, Memoria e Ambiente.

Se è palese l'importanza che le attività di ristorazione rivestono per quanto riguarda il sistema economico, sono particolarmente interessanti i valori Comunità e Memoria.

«Sempre maggiore - si legge nella Carta - dovrà essere la consapevolezza che i luoghi del ristoro e dell'ospitalità hanno una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammendo del tessuto collettivo».

E in tema di Memoria: «Recupero e valorizzazione delle culture agrarie, delle archeologie vegetali, degli usi e costumi, delle feste, delle fiere». Oltre al recupero della documentazione che testimonia «l'enorme importanza che le arti e scienze gastronomiche hanno avuto per la cultura italiana».

Marco Bevilacqua, presidente Fipe, ha auspicato che «le linee guida indicate nella Carta possano diventare un patto di filiera tra ristoratori e produttori» e che «ogni ristoratore si rispecchi nei valori di questa Carta».

Ha poi annunciato che «l'ultimo venerdì del mese di aprile di ogni anno si terrà la festa della ristorazione con un tema diverso. Quello di quest'anno è il pane».

«Siglare questa Carta dei valori della ristorazione è un punto di svolta, un modello di sviluppo dove cibo e ristorazione devono rivestire un ruolo sempre più importante» ha concluso Franco prima di apporre la propria firma.

Presente all'incontro anche l'assessore al Bilancio Elena Angiani.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

L'Edicola del Sud Basilicata

29 aprile 2023

CONFCOMMERCIO GIORNATA DELLA RISTORAZIONE

«Il settore vede finalmente la luce»

«Sono stati anni difficili per il nostro mondo e solo ora il settore della ristorazione inizia ad intravedere la luce in fondo al tunnel». È il commento del presidente di Confcommercio Matera, Angelo Tortorelli in occasione della "Giornata della Ristorazione", un'iniziativa promossa ieri da Fipe Nazionale, ideata per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione italiana.

L'associazione materana ha aderito alla manifestazione lanciata 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 Paese, come quella agroalimentare e quella turistica.

L'iniziativa ha ricevuto la Medaglia del Presidente della Repubblica e ha suscitato l'interesse e il coinvolgimento, mediante parallele iniziative diffuse in tutta la penisola, 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.

Per tutti gli aderenti all'iniziativa, inoltre, l'evento ha rappresentato l'occasione per sottoscrivere il manifesto della ristorazione Italiana, che mira alla difesa e alla promozione dei valori di sostenibilità, innovazione, sicurezza e legalità che il settore rappresenta.

«La nostra missione è quella di continuare fare rete al fine di superare definitivamente questo lungo e difficile periodo. Le premesse sono molto positive e noi di Confcommercio Matera faremo la nostra parte, con l'intento di guidare un gruppo compatto verso il raggiungimento dell'obiettivo comune», ha poi concluso il presidente materano, Angelo Tortorelli.

Agnese Ferri

Nazione Grosseto-Livorno

29 aprile 2023

La buona tavola

Giornata della ristorazione

La Maremma si presenta in «forze» declinando il tema del pane Ceccarelli: «Anni bui alle spalle, il settore adesso è in decisa ripresa»

GROSSETO

La Maremma della buona tavola si presenta in una giornata dedicata ai ristoranti locali, che declineranno nei propri menù il tema del pane. La provincia di Grosseto partecipa così alla prima Giornata della Ristorazione che si svolgerà oggi in tutta Italia. «Oggi che i tempi più bui sembrano finalmente passati e il settore è in decisa ripresa, ecco che prende vita il primo vero grande appuntamento dedicato alla cultura della ristorazione italiana – spiega Danilo Ceccarelli, presidente provinciale Fipe Confcommercio Grosseto - che coinvolgerà i ristoranti e trattorie, ma anche osterie, pizzerie e taverne per celebrare i temi dell'ospitalità e della condivisione». Ma come funzionerà questa Giornata? Ogni ristoratore aderente dedicherà all'iniziativa un piatto «speciale» a base di pane, fil rouge di questa edizione, che i clienti troveranno nei menù di oggi. Per ogni piatto a tema venduto la Federazione dei Pubblici Esercizi farà una donazione alla Caritas. Le adesioni nella provincia di Grosseto, dove la Giornata è patrocinata dall'Associazione Cuochi provinciale, stanno procedendo a gonfie vele. I locali iscritti in provincia di Grosseto ammontavano a 56. L'elenco completo e aggiornato è disponibile sul sito www.giornatadellaristorazione.com. Tra questi, per quanto riguarda la città di Grosseto, hanno aderito Ristoro da Poldo, Al Numero Nove, la Vineria da Romolo, l'Irish Soul Pub, I Buongustai e la Casa dell'Hockey,, l'Uva e il Malto, la Vinosteria Oste Scuro, la pizzeria l'Archetto, Bora Bora, il Punto Pinsa, Hottimo al Cinghialino e il Carrettino. Ad Alberese si è iscritto il ristorante Duchesco DukiBraci, a Rispescia il ristorante Da Remo a Principina a Mare troviamo Iceland Bistrò. A Bagno di Roselle partecipa Il Chicco Magico mentre a Roselle paese il Tordaio. Adesione anche da parte di Caino a Montemerano. Sulla Costa hanno aderito il Ristorantino a Porto Ercole, il Ristorante dal Greco, Ycss, La Fontanina. A Capalbio Il Frantoio, ad Orbetello il Barakà. A nord di Grosseto, a Castiglione della Pescaia troviamo il ristorante Miramare, il Ritrovino, le Tre Maschere, il Ristorante pizzeria Le Dune, il ristorante Posto Pubblico. A Tirli hanno aderito la Trattoria da Vildo, il Cacciatore e il ristorante Alma Mia. Al Puntone aderiscoino Cala Felice, Zero Distanze, il Cantuccio, il Rifugio del Ghiottone. Sull'Amiata, parteciperanno Le Aiuole, a Seggiano la Scottiglia. A Roccalbegna si punta sulla tradizione: la trattoria la Grotta, Lo Stollo. Nella vicina Semproniano partecipa il Ristorante Novecento. A Scansano si è registrato l'Antico Casale. A Follonica, il ristorante pizzeria Roses Garden, l'Osteria Enogastronomica Marrini, La Lanterna, Il Pirata. Sempre a Follonica non mancano le proposte... anche d'oltralpe, come ad esempio quelle di Haus ristorante Pizzeria Tirolese. Nel Comune di Roccastrada troviamo in località Roccatederighi Da Nada, la trattoria Il Corso, a Ribolla L'Officina del Gusto. A Sorano la Cantina Ottava Rima. Non finisce qui, perché le iscrizioni sono ancora aperte. I ristoranti interessati a partecipare possono registrarsi sul sito www.giornatadellaristorazione.com.

Danilo Ceccarelli (Fipe Confcommercio)

Nazione Grosseto-Livorno

29 aprile 2023

Confcommercio

Nasce la «Carta dei Valori» Patto di filiera fra ristoratori, produttori, agricoltori e città

A pagina 2

La buonissima tavola C'è la Carta dei Valori I ristoratori scelgono qualità e solidarietà

Presentato l'accordo di filiera con produttori, agricoltori e città voluto da Confcommercio per valorizzare le eccellenze
Parte del ricavato dei piatti «speciali» andrà alla Caritas

Questo è un settore molto importante e concorre a qualificare anche l'offerta turistica

di **Steven Santamaria**
GROSSETO

In occasione della prima «Giornata della ristorazione per la cultura dell'ospitalità italiana», con la firma del presidente della Provincia Francesco Limatola, nella giornata di ieri è stata avviata la sottoscrizione della *Carta dei Valori della Ristorazione Italiana*. Come spiegato da Confcommercio, la *Carta dei Valori della ristorazione* è nata a livello nazionale dall'esigenza di stringere un patto di filiera tra i ristoratori, produttori, agricoltori e città indicando le linee di azione per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche. In questo documento sono indicati sei valori (economia, comunità, cura, cultura, memoria e ambiente) e due azioni (formazione e festa). « Voglio ringraziare – dice il presidente Fipe Danilo Ceccarelli – gli oltre 55 colleghi che hanno convintamente aderito all'iniziativa, dedicando all'occasione un loro piatto 'speciale' a base di pane. Ribadisco che l'idea è nata per unire, perché i difficili anni della pandemia ci hanno dimostrato che fare squadra è necessario per il mondo della piccola impresa, mentre i lockdown hanno evidenziato l'importanza del comparto pubblici esercizi per la socialità, per la vita delle città e delle comunità». «La ristorazione anche nella nostra provincia è un settore di determinante valore economico – dice il presidente di Confcommercio Giulio Gennari –. Concorre a qualificare e a caratterizzare la nostra offerta turistica, dando ulteriore attrattiva al territorio, combinando eccellenze enogastronomiche con i valori della socialità, della convivialità e della tradizione». «La Federazione Cuochi sostiene questa nuova iniziativa con convinzione – dichiara Antonio Catani – come un modo per accendere un faro sulla ristorazione italiana, dopo gli anni drammatici della pandemia che hanno avuto drastici effetti sul settore, anche in provincia di Grosseto. Essendo la *Giornata della Ristorazione* un evento a carattere nazionale, crediamo inoltre che possa essere un ulteriore veicolo promozionale per la nostra buona tavola, per i tanti e variegati ristoranti che la Maremma conta, che sia mare, collina o montagna».

Per l'evento, quest'anno dedicato al pane, alimento alla base della dieta mediterranea, a livello nazionale Fipe destinerà alla Caritas un contributo per ogni piatto «speciale» ordinato. «I valori di questa carta – dice Don Enzo Capitani – indicano una rotta molto significativa anche per Caritas. Tutto questo ci stimola e ci incoraggia ulteriormente ad essere sempre di più e sempre meglio una presenza che, sul territorio, non solo offre dei servizi per rispondere a bisogni primari di ogni essere umano, ma opera affinché possano cambiare i paradigmi che finora hanno governato il nostro vivere insieme e che spesso sono segnati da sperequazioni e ingiustizie. Pensiamo anche solo a due dei valori espressi in questa carta, ovvero comunità e cura, per riflettere su come essi possano essere declinati solo partendo dal presupposto che in primo luogo ci sono i poveri, coloro che subiscono forme di ingiustizia sociale e che per questo pagano per tutti».

COMIN & PARTNERS

LA NAZIONE
LUCCA

29 aprile 2023

Giornata della ristorazione
Pane e arte del convivio
Dibattiti e piatti a tema

Evento Confcommercio con incontri oggi nel Loggiato di Palazzo Pretorio
Aderiscono 90 operatori, confronto aperto su accoglienza e sostenibilità

LUCCA

"L'arte del convivio, il vivere assieme": è il focus scelto dai ristoratori del sindacato provinciale Fipe Confcommercio Lucca per omaggiare la prima "Giornata della ristorazione – per la cultura della ospitalità italiana" lanciata dal Sistema Fipe a livello nazionale e in programma oggi anche a Lucca con l'adesione di ben 90 ristoratori.

Il tema è quello del pane, di cui custodiamo prezioso presidio a Altopascio. E sarà spunto per i ristoratori per realizzare piatti della tradizione o meno, magari per riscoprire la settecentesca zuppa lucchese primaverile "Garmugia" che, nonostante la veneranda età, non sono in molti a conoscere. Il calendario delle iniziative di oggi in città è stato svelato ieri a Palazzo Sani dalla vicepresidente di Fipe ristoratori Lucca Simona Del Ry, i ristoratori Samuele Cosentino, Giuliano Pacini e Stefano De Ranieri, il funzionario di Confcommercio Lucca e Massa Carrara Nicola D'Olivo e il conduttore Claudio Sottili.

Una giornata, quella di oggi, che avrà come suo "cuore pulsante" il loggiato di Palazzo Pretorio, dove sono in programma incontri e presentazioni. Si parte alle 10 con un dibattito sul tema "Dietro le quinte di un piatto", condotto da Sottili. Dopo i saluti di Del Ry, in scaletta gli interventi di Daniela Clerici della Accademia Italiana della cucina; di Massimo Rovai di Slow Food condotta di Lucca, Compitese e Orti Lucchesi; di Paola Granucci, assessore alle attività produttive del Comune di Lucca; dei ristoratori Claudio Mollo e Stefano De Ranieri.

Alle 15, tavola rotonda su "Accoglienza, ospitalità e ritrovato senso di comunità": saluti iniziali di Sara Giovannini, direttrice di Confcommercio Lucca Massa Carrara, seguiti poi dagli interventi dei ristoratori Samuele Cosentino, Giuliano Pacini e Fabrizio Girasoli; dell'assessore al turismo del Comune di Lucca Remo Santini; dell'esperta di enogastronomia Daniela Mugnai; dell'esperta in comunicazione Giulia Cristoni. Anche questo incontro sarà condotto da Claudio Sottili.

Alle 17.30, infine, presentazione del libro "Pane buono", edito da Altra Economia. All'incontro, che vedrà la presenza dell'autore Luca Martinelli, parteciperanno Guido Favilla e Emanuele Bianucci, produttori locali di grani antichi e panificatori, presentati da Marco Del Pistoia, responsabile regionale dei presidi Slow Food. La giornata gode del contributo dell'azienda Enegan. Si spazierà dalla sostenibilità, a casa e quindi a tavola, all'accoglienza e convivialità. Di quest'ultimo tema, in particolare, tratterà Giuliano Pacini (La Buca), con un interessante excursus tra quello che era l'accoglienza ieri e oggi. Perchè, come ha concluso Sottili "il mondo va avanti ma le tradizioni enogastronomiche devono rimanere ben salde".

Laura Sartini

LA NAZIONE
Pistoia Montecatini

29 aprile 2023

Stop violenza sulle donne
Lezioni di sicurezza nei locali della movida «Ecco come prevenire»

La scuola di Confcommercio-Fipe per chi lavora in bar e ristoranti L'obiettivo è insegnare a cogliere in tempo utile i segnali di pericolo E arriva anche una App speciale per lanciare le richieste d'aiuto

PISTOIA

A volte serve un'accortezza in più, uno sguardo che legga oltre le apparenze, altre volte basta l'intuito. Ma anche l'attenzione può essere allenata se si hanno ben chiari in mente i segnali d'allarme da cogliere quando si parla di violenza e di violenza di genere, in particolare. Le Donne imprenditrici di Fipe Confcommercio ne sono convinte. Ecco perché si sono proposte di «fare lezione» a chi può diventare un alleato davvero prezioso: gli esercenti che vivono la notte sulle piazze del divertimento che si riempiono di giovani. E non solo.

La risposta è stata positiva da parte dei locali della movida pistoiese che pensano sia doveroso fare quadrato per contrastare un fenomeno tanto odioso. È l'obiettivo ambizioso che Fipe-Confcommercio lancia, appunto, a Pistoia attraverso il progetto nazionale #sicurezzaVera, ideato dal gruppo Donne imprenditrici di Fipe Confcommercio in sinergia con la polizia di Stato: è stato già avviato in via sperimentale in venti città italiane dalla fine del 2021 e non poteva mancare la nostra provincia. Il coinvolgimento è diretto per coloro che gestiscono bar, ristoranti e locali notturni.

Doppio il campo d'azione perché i pubblici esercizi sono sia luogo da rendere sicuro per chi ci lavora e chi li frequenta sia presidio territoriale per qualunque donna in difficoltà. Il primo passo è dunque insegnare a vedere e prevedere le situazioni di pericolo. Il personale dei pubblici esercizi – iscritto alla piattaforma www.sicurezzavera.it – avrà, infatti, la possibilità di approfondire la conoscenza delle tematiche connesse alla violenza di genere e soprattutto degli strumenti a tutela di chi ne è vittima. Dall'altro i locali avranno a disposizione un canale preferenziale all'interno della app YouPol (scaricabile gratuitamente da tutti su iOs e Android) per segnalare alla centrale di polizia eventuali casi sospetti: utilizzando l'hashtag Fipe nel messaggio verrà attivata una procedura di intervento rapido.

All'incontro di presentazione ufficiale del 4 maggio nella sede di Confcommercio Pistoia parleranno dell'importanza dell'iniziativa il prefetto Licia Donatella Messina, il questore Olimpia Abate, l'assessora alle Pari opportunità del Comune di Pistoia Anna Maria Celesti e il vicepresidente Fipe Pistoia Daniele Andreotti. Al loro contributo si unirà quello del vice questore Antonio Fusco (dirigente divisione Polizia anticrimine questura di Pistoia), di Simona Marinai (presidente gruppo Donne imprenditrici Fipe Pistoia-Prato), di Chiara Lomi (componente del consiglio gruppo Donne imprenditrici Fipe Pistoia-Prato) e di Tania Sguerri (Centro antiviolenza aiutodonna Pistoia). Le conclusioni saranno invece affidate a Valentina Picca Bianchi, presidente gruppo Donne imprenditrici Fipe, mentre gli interventi saranno moderati dal direttore di Confcommercio Pistoia-Prato Tiziano Tempestini. «Serve uno scatto in avanti – commenta Marinai – per creare una tessitura sociale animata da una consapevolezza e da una sensibilità sempre più necessarie».

Elisa Capobianco

LA NAZIONE
PRATO

29 aprile 2023

Violenza, i locali fanno quadrato

Corsi di formazione per i gestori E ora la polizia è a portata di app

Confcommercio lancia l'iniziativa #sicurezzaVera per aiutare a difendersi dalle aggressioni
L'obiettivo è diffondere una cultura della legalità. Marinai: «Necessario un cambio di passo»

PRATO

Un canale diretto con la polizia da utilizzare in caso di aggressione o di pericolo. I pubblici esercizi fanno quadrato contro la violenza di genere: parte anche a Prato il progetto nazionale #sicurezzaVera, ideato dal Gruppo donne imprenditrici di Fipe Confcommercio in sinergia con la Polizia di Stato. L'iniziativa è destinata a coinvolgere direttamente i gestori e i dipendenti di bar, ristoranti e locali notturni dopo il pestaggio subito da Martina Mucci che ha alzato l'asticella dell'attenzione.

Il progetto #sicurezzaVera si inserisce all'interno della campagna di comunicazione 'Questo non è amore', lanciata nel 2016 dalla Polizia di Stato e mette al centro i pubblici esercizi, sia come luogo da rendere sicuro per chi ci lavora e chi li frequenta, sia come presidio territoriale per qualunque donna in difficoltà. Per farlo è stato attivato un doppio binario. Da un lato è stato aperto un canale preferenziale all'interno della app YouPol (scaricabile gratuitamente da tutti su iOs e Android), per segnalare direttamente alla centrale di polizia eventuali casi sospetti, utilizzando l'hashtag 'Fipe' nel messaggio per attivare una procedura di intervento rapido. Dall'altro il Gruppo donne imprenditrici Fipe-Confcommercio, nelle prossime settimane, avvierà la formazione dedicata al personale dei locali che si iscriveranno alla piattaforma www.sicurezzavera.it, per approfondire le tematiche afferenti alla violenza di genere e gli strumenti di tutela delle vittime.

Dall'altro i locali avranno a disposizione «Serve uno scatto in avanti – commenta Simona Marinai vicepresidente nazionale Fipe Confcommercio – per creare una tessitura sociale animata da una consapevolezza e da una sensibilità sempre più necessarie. Il fatto che il personale dei nostri pubblici esercizi sia adeguatamente formato rispetto a queste tematiche ci consente di immaginare una città più attenta, solidale, capace di disinnescare sul nascere possibili situazioni pericolose e di offrire riparo a chi si sente sola. È un passaggio non banale, ma assolutamente fondamentale. Gli episodi delle ultime settimane confermano quanto sia necessario un cambio di passo».

LA NAZIONE PRATO

29 aprile 2023

05656 05656

Campagna al debutto

Il progetto verrà illustrato il 4 maggio (alle 10) nella Sala Convegni della Camera di Commercio di Pistoia e Prato. I saluti iniziali saranno affidati al prefetto Adriana Cogode, seguita dal Questore Giuseppe Cannizzaro, dal sindaco Matteo Biffoni e dal presidente della Fipe interprovinciale, Tommaso Gei. Al loro fianco, gli interventi di Carlo Pasquariello (Dirigente divisione anticrimine Questura di Prato), Simona Marinai (presidente Gruppo donne imprenditrici Fipe Pistoia – Prato) di Francesca Ranaldi (Responsabile centro antiviolenza La Nara Prato). Le conclusioni saranno invece affidate a Valentina Picca Bianchi, presidente Gruppo Donne Imprenditrici Fipe. Modera il direttore di Confcommercio Pistoia e Prato, Tiziano Tempestini. Il progetto mira, dunque, a diffondere una cultura della legalità per combattere la violenza sulle donne.

IN CAMERA DI COMMERCIO

Esperti a confronto
Il 4 maggio la presentazione

il Quotidiano del Sud
Edizione BASILICATA

29 aprile 2023

Confcommercio Matera aderisce alla giornata della ristorazione

Confcommercio Matera ha aderito a "La Giornata della Ristorazione", un'iniziativa promossa da Fipe Nazionale, ideata in maniera particolare per poter riuscire a valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione italiana.

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.

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.

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.

«Sono stati anni difficili per il nostro mondo e solo ora il settore della ristorazione inizia ad intravedere la luce in fondo al tunnel. La nostra missione è quella di continuare fare rete al fine di superare definitivamente questo lungo e difficile periodo. Le premesse sono molto positive e noi di Confcommercio Matera faremo la nostra parte, con l'intento di guidare un gruppo compatto verso il raggiungimento dell'obiettivo comune», ha dichiarato il presidente di Confcommercio Matera, Angelo Tortorelli.

IL TIRRENO
GROSSETO

29 aprile 2021

Etica e un pizzico d'orgoglio Ecco la ricetta contro la crisi

Fipe Confcommercio fa il punto sul settore della ristorazione Gli esercenti sottoscrivono la nuova Carta dei valori italiana

Lockdown e aumenti per le materie prime moltiplicano le chiusure: «Ma molto del Pil provinciale passa da noi»

di **Maurizio Cadarelli**

Grosseto 56 i locali della provincia che hanno aderito alla prima Giornata della ristorazione per la cultura dell'ospitalità italiana.

I ristoratori maremmani, aderendo all'invito della Fipe Confcommercio e della Federcuochi, hanno messo nella loro carta un piatto tipico della Maremma o una portata a base di pane, «perché – ha commentato il presidente della Fipe Danilo Ceccarelli – è un elemento essenziale, storico. Pane, farina e grano mandano avanti il mondo».

A Grosseto, una delle 85 località che hanno partecipato all'evento, è stata celebrata la Giornata con un incontro in cui si è parlato a 360 gradi di un settore che ha un giro d'affari annuo di 43 miliardi e che dà a lavoro a un oltre un milione e mezzo di persone. «La ristorazione italiana – ha esordito la direttrice dell'Ascom Confcommercio Gabriella Orlando – è un grandissimo elemento di attrazione all'estero. Dal novembre 2021 si pensava a una giornata celebrativa e la stipula della Carta dei Valori della ristorazione italiana».

Il presidente dell'Ascom Giulio Gennari ha fatto presente che in provincia di Grosseto al 31 dicembre 2022 sono 1.832 i ristoranti aperti in Maremma: «Un numero non banale, che ci pone davanti a realtà come Siena e Arezzo I pubblici esercizi nel 2022 hanno dato lavoro a 5.287 persone, senza contare la filiera che con i suoi uomini e le sue donne aiuta i ristoranti, un dato che attesta la Maremma al quinto posto in Toscana dopo Firenze, Lucca, Livorno e Pisa».

Un numero che Gennari ritiene quanto mai importante per la comunità: «Significa che molto del Pil provinciale passa dalle mani dei nostri cuochi e delle persone che lavorano nella ristorazione. Si tratta di un bilancio dinamico, chiuso nel 2022 con un saldo negativo di 75 attività, però, rispetto al 2021, con 59 aperture e 125 chiusure».

Per il presidente Ascom non è un problema isolato ma un andamento che riguarda tutta Italia e la Toscana, in cui si è registrata la chiusura di 10.000 attività di ristorazione. Molti hanno abbassato la saracinesca in pandemia e altrettanti per l'aumento delle materie prime.

«Un problema enorme esiste oggi in merito alla ricerca del personale che serve a mandare avanti queste imprese», aggiunge Gennari, precisando che «è un problema generalizzato: si parla di inverno demografico, perché abbiamo poche persone oggi nel mercato del lavoro. E in Maremma siamo forse messi peggio, in termini di dinamica anagrafica. Siamo comunque ottimisti perché esistono momento come questo, in cui si va a prendere coscienza di valori come la ristorazione Abbiamo tra le mani qualcosa d'importante tra le mani a livello culturale ed economico».

Ceccarelli ha poi lanciato un messaggio alle istituzioni: «In fase di lockdown, le amministrazioni pubbliche sono state più permissive per l'occupazione del suolo pubblico. Come federazione vorremo chiedere che questo sia mantenuto, perché ha favorito la convivialità, la voglia di uscire. Se è stato sostenibile in quel periodo perché non può continuare? I ristoratori hanno bisogno di un sostegno pubblico, politico per andare avanti».

Il presidente della Provincia, Francesco Limatola, ha parlato della necessità di «un percorso unitario che serva a valorizzare il nostro straordinario patrimonio agroalimentare, le nostre eccellenze enogastronomiche: occorre una rete che coinvolga amministrazioni, associazioni di categoria, i produttori, per vincere per le sfide che cambiano costantemente. La spesa per la ristorazione è tornata a salire, avvicinandosi ai livelli pre Covid, grazie alla ripresa del turismo internazionale, anche se i conti sono messi a rischio dagli aumenti energetici e delle materie prime e dalla ricerca della manodopera. La ristorazione è tante cose insieme: servizio, qualità, cultura, tradizione, convivialità, innovazione. Valori tenuti insieme da una rete di prossimità che non ha eguali nel paese».

Secondo il vicepresidente della FederCuochi, Antonio Catani, «l'Italia è basata sulla tavola e questa giornata rende il giusto ruolo ai cuochi, alla nostra grande responsabilità. Non dobbiamo sciupare quello che abbiamo tra le mani, che arriva anche dalla filiera e dobbiamo lavorare per portare tutti a tavola».

Don Enzo Capitani, presidente Caritas, ha esordito con appello personale ai cuochi: «Non sciupate la cucina italiana: è una questione cultura e d'identità. Agli italiani, piace magar bene e gli esperimenti fateli per conto vostro, ma fateci mangiare saporito. La Caritas – ha aggiunto don Enzo – è coinvolta in questo settore. Cibo e Caritas sono identitari l'uno dell'altro. Il cibo è come l'amore. Il valore della tavola va difeso, è condivisione, è l'eucarestia e i cuochi, i ristoratori sono, etimologicamente parlando, dei sacerdoti che stanno a contatto con il creato e con le persone». ●

Tirreno Lucca-Pistoia-Montecatini

29 aprile 2021

Pane, ricette tipiche e convivialità È la giornata della ristorazione

Oggi sotto il loggiato di Palazzo Pretorio tante iniziative a ingresso libero

di **Rossella Lucchesi**

Lucca È il pane il protagonista della prima Giornata Nazionale della Ristorazione che sarà celebrata oggi anche nei ristoranti della provincia di Lucca aderenti all'iniziativa e sotto il loggiato di Palazzo Pretorio, dove si concentrano tante iniziative legate al settore, alle quali il pubblico potrà partecipare a ingresso libero. «Il pane, simbolo della tradizione gastronomica italiana e della nostra cultura popolare, proposto in tutte le sue declinazioni – precisa lo chef Samuele Cosentino, titolare del ristorante Gli Orti di via Elisa e funzionario di Fipe Confcommercio – soprattutto nelle ricette classiche della cucina tipica lucchese, tanto apprezzate anche dai turisti di tutto il mondo che si complimentano dopo aver gustato l'ottima zuppa alla frantoiana, la squisita garmugia, i tordelli e le rovelline, per fare un esempio. Un giorno speciale per festeggiare l'arte del convivio, l'accoglienza, la sostenibilità e il vivere assieme, grazie al ritrovato spirito di ospitalità dopo gli anni della pandemia».

Lanciata a livello nazionale dal Sistema Fipe di Confcommercio, l'iniziativa si celebra in oltre cinquemila ristoranti d'Italia, di cui un migliaio in Toscana, regione traino del progetto, una ventina tra Massa e Carrara e addirittura poco meno di cento nella provincia di Lucca. «Ma siamo andati anche oltre confine, con l'adesione di 90 ristoranti italiani all'estero che oggi celebreranno nei loro locali questa importante festa della ristorazione che ha appena ricevuto l'onorificenza del Capo dello Stato Mattarella», precisano Nicola D'Olivo e Simona Del Ry, funzionario di Confcommercio Lucca e Massa Carrara e vicepresidente di Fipe ristoratori Lucca che ieri hanno introdotto l'iniziativa, cui ha partecipato anche Stefano De Ranieri, titolare del ristorante Mecenate e membro della condotta Slow Food che ha espresso soddisfazione per la scelta dell'ingrediente simbolo della cucina, affermando che «il pane è da sempre al centro dei prodotti della ristorazione locale, al punto che molti colleghi hanno iniziato a produrlo in proprio, nell'intento di offrire maggiore genuinità e gusto». Nel suo intervento, Giuliano Pacini, storico patron de La Buca di Sant'Antonio, uno dei ristoranti più antichi d'Italia che fonda le sue radici nel 1782 come stabilisce un documento dell'epoca, evidenzia l'importanza della cucina italiana nel mondo, marchio di garanzia per il nostro Paese. Tanti gli appuntamenti in programma sotto il loggiato di palazzo Pretorio, a partire dalle 10 con ospiti importanti ed esperti del settore. La conduzione è affidata a Claudio Sottili che, dall'alto della sua lunga esperienza in campo enogastronomico, accompagnerà i visitatori in un viaggio alla scoperta della cultura del cibo di oggi e di domani e dei prodotti della tradizione. Tra i temi in scaletta anche la biodiversità, il clima e la tavola, ma anche l'accoglienza e l'ospitalità. E in chiusura la presentazione del libro Pane Buono di Luca Martinelli moderata da Marco Del Pistoia, responsabile regionale dei presidi Solw Food, con la presenza di Guido Favilla ed Emanuele Bianucci, panificatori e produttori locali di grani antichi.

LA PREALPINA

29 aprile 2023

Il pane fa bene. Non solo a chi lo mangia

Prima edizione della Giornata della Ristorazione, in piazza San Vittore, una manifestazione che si ripeterà ogni anno l'ultimo venerdì di aprile. Organizzata a livello nazionale da Fipe Confcommercio, la giornata ha visto circa 50 chili di pane benedetti dal prevosto monsignor Luigi Panighetti e donati ai passanti in piazza San Vittore. Non solo: l'iniziativa ha coinvolto con entusiasmo i ristoratori, una sessantina, che hanno inventato interi menù o alcuni piatti a tema, sbrigliando la fantasia oltre le "classiche" panzanella o pappa al pomodoro. È anche un modo per risollevare il settore della ristorazione, duramente penalizzato dal periodo della pandemia.

Morlacchi a pagina 18

Pane benefico in piazza 600 francesini in dono

Giornata della ristorazione: prima edizione, un successo

I ristoranti hanno inventato interi menù a tema e la Fipe Confcommercio devolverà alla Caritas parte dei proventi

Il pane è un ingrediente salutare e gustoso, non solo un modo di accompagnare i piatti della cucina italiana. I varesini hanno accolto con entusiasmo la prima edizione de "La giornata della ristorazione" organizzata a livello nazionale dalla Fipe Confcommercio e hanno già ordinato i piatti "a base di pane" – tema dell'iniziativa di quest'anno - proposti dagli oltre 60 ristoranti aderenti nella provincia (che si sommano agli oltre 6 mila a livello nazionale). Qualche ristorante del varesotto non si è limitato a un solo piatto, ma ha composto un intero menù a base di pane. C'è chi ha inserito qualche pietanza classica, come la torta di pane, la panzanella e la pappa al pomodoro. E chi ha voluto innovare la cucina e ha inventato ricette fantasiose, come le lasagne con il pane carasau e altro ancora. «Le proposte sono tantissime dalle più semplici alle più creative> conferma Damiano Simbula, presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Varese.

La solidarietà

I piatti "di pane" rimarranno nei menù un tempo variabile, a discrezione dei ristoratori. I clienti, utilizzando il QRCode, potranno anche fare una donazione che la Fipe devolverà alla Caritas per acquistare pane per i poveri, in aggiunta ai 30 mila euro già stanziati. «La giornata della ristorazione è un appuntamento annuale fisso, che cadrà ogni ultimo venerdì di aprile, per portare attenzione sui ristoranti come luogo di ospitalità e convivialità», è il commento di Giordano Ferrarese, presidente della Fipe Confcommercio provincia di Varese. La nostra provincia crede così tanto nell'iniziativa che l'ha legata a un altro evento che ambisce a diventare una tradizione: la donazione del pane benedetto in piazza San Vittore, "rito" che si vorrebbe mantenere anche nelle prossime edizioni della Giornata della Ristorazione indipendente dal tema proposto.

Ieri, per il lancio dell'iniziativa, sono stati donati ai passanti - grazie alla generosità del panificio Bossi di Malnate - 50 chili di pane, per un totale di 600 bocconcini di francesini benedetti in piazza San Vittore da Monsignor Panighetti. «Possiamo pagarlo?», chiedevano quasi tutti coloro che si avvicinavano al banco e che non volevano prendere il pane gratis dalle mani dei volontari (Angelo Canova e la moglie) «perché è un ingrediente prezioso». «Siamo orgogliosi dell'importanza che il pane continua ad avere nelle case delle persone, che oggi lo scelgono più per soddisfare il gusto che per riempire la pancia come accadeva nel dopoguerra», è il commento di Franco Borroni, segretario dell'associazione dei panificatori di Varese.

Sostenere il settore

«La Giornata della Ristorazione è una manifestazione importante per i ristoranti, che hanno un ruolo fondamentale nel rendere il nostro territorio ospitale», ha detto il vice sindaco Ivana Perusin. L'iniziativa ha anche l'obiettivo di sostenere il settore della ristorazione, uno dei più colpiti dalla pandemia, ma anche dai rincari delle energie e delle materie prime. Un altro problema che i ristoranti sono costretti ad affrontare è quello della mancanza del personale, tanto che Confcommercio è in prima linea per far incontrare offerta e domanda di lavoro nei MyJob.

La Giornata della Ristorazione serve anche per far capire che la ristorazione è un settore che crea opportunità. E che opportunità: come ribadito ieri nella conferenza stampa indetta a palazzo Piacentini, la ristorazione ha un ruolo centrale nella filiera agroalimentare e turistica ed è un volano del made in Italy.

Adriana Morlacchi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'UNIONE SARDA

29 aprile 2021

L'iniziativa. A Cagliari la giornata della Ristorazione. La Fipe: la Regione ci aiuti a fare formazione

Dacci il nostro pane, ma quello giusto

La proposta: un menu per abbinare ai vari piatti il prodotto più adatto

La cucina italiana: se ne parla tanto ultimamente. Il made in Italy passa anche per la tavola, soprattutto per la tavola. E ieri si è celebrata in tutta l'Italia proprio lei, la ristorazione, con una prima giornata dedicata al settore a tutto tondo, promossa dalla Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), con i patrocini dei ministeri delle Imprese, degli Esteri, dell'Agricoltura e del Turismo. «Oggi celebriamo il lavoro del nostro settore, un grande giorno di festa che solo nell'Isola conta 22mila operatori», ha spiegato il presidente della Fipe Confcommercio Sud Sardegna, Emanuele Frongia: «Siamo l'attaccante principe del turismo. Per questo ci devono essere delle azioni che agevolino il mondo della ristorazione. Formazione e professionalizzazione sono i punti cardine. Dobbiamo ricevere i contributi giusti per poterci permettere di tenere i nostri operatori anche nei mesi di spalla, e non solo durante la stagione turistica».

Centralità del cibo

Cinquemila sono le attività di pubblico esercizio, che hanno aderito all'iniziativa nel Paese. Cinquecento invece i ristoratori all'estero. Anche Cagliari ha risposto all'appello con un convegno che si è svolto negli spazi dell'Exma in via San Lucifero. Tra i relatori diverse figure di spicco del settore: Gianfranco Porta, panificatore (presidente Comitato promotore Pane Coccoi Dop), Tony Porseo dell'associazione cuochi Sud Sardegna, Marco Casto di Crea UniCa (Università di Cagliari), Aldo Cursano, vicepresidente nazionale Fipe, e Alessandra Guigoni, antropologa culturale e giornalista. A moderare Giuseppe Carrus, ristoratore e giornalista del Gambero Rosso.

«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 ancora Frongia. «Tuttavia, di concerto con le istituzioni e l'intera filiera, vogliamo farne un'occasione ricorrente per pensare e ripensare a nuovi modelli più sostenibili». E la sostenibilità passa anche per una gestione di impresa più razionale. «Dobbiamo dare alle persone strumenti per vivere un'esperienza. Noi il racconto del cibo che vendiamo non lo sappiamo fare, ma dobbiamo imparare: e per avere formazione la Regione Sardegna ci deve aiutare», ha sottolineato il presidente.

Dello stesso avviso Alberto Bertolotti, presidente di Confcommercio Sud Sardegna: «Questo evento dovrebbe essere inquadrato come il voler restituire valore a quelle professioni legate alla ristorazione. Non può essere un impiego di ripiego», ha detto in chiusura dei lavori.

L'alimento base

Il tema centrale, quello di partenza, è stato l'alimento primordiale per eccellenza, soprattutto in Sardegna: il pane. «Il pane ha bisogno di essere protagonista nella ristorazione», ha sottolineato Gianfranco Porta, «dovremmo portare nelle tavole dei ristoranti un pane che ha un'identità, un legame con il territorio, fatto con prodotti locali e lievito madre». E da lì allora parte anche una proposta, quella di poter creare una carta del pane, come si fa con i vini, per un bread-pairing in ristorante, per dirla all'inglese: abbinare a ogni piatto il pane giusto. E in Sardegna, di tipologie di pane ce ne sono circa 800.

Giulia Salis

RIPRODUZIONE RISERVATA

Le Cronache Lucane

29 aprile 2021

L'INIZIATIVA DI FIPE NAZIONALE PER VALORIZZARE E RAFFORZARE I PRODOTTI ITALIANI

Confcommercio Matera aderisce a "la Giornata della Ristorazione"

Angelo Tortorelli

MATERA Confcommercio Matera ha aderito a "La Giornata della Ristorazione", un'iniziativa promossa da Fipe Nazionale, ideata per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione italiana. 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. 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. 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. «Sono stati anni difficili per il nostro mondo e solo ora il settore della ristorazione inizia ad intravedere la luce in fondo al tunnel. La nostra missione è quella di continuare fare rete al fine di superare definitivamente questo lungo e difficile periodo. Le premesse sono molto positive e noi di Confcommercio Matera faremo la nostra parte, con l'intento di guidare un gruppo compatto verso il raggiungimento dell'obiettivo comune», ha dichiarato il presidente di Confcommercio Matera, Angelo Tortorelli.

L'UNIONE SARDA

29 aprile 2021

Confcommercio

Ristorazione e ospitalità, ieri l'esordio

Sara Pintus e Eddy Piana

Pane e solidarietà. Con questi ingredienti anche Oristano ha aderito alla prima edizione della Giornata della Ristorazione per la Cultura dell'Ospitalità Italiana, che ha coinvolto oltre cinquemila tra ristoranti, pizzerie, trattorie e osterie sparsi in tutto il Paese. Anche 25 operatori dell'Oristanese hanno strizzato l'occhio all'iniziativa promossa dalla Fipe Confcommercio, con i patrocini del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero degli Affari Esteri, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste e del Ministero del Turismo.

L'obiettivo è la valorizzazione di un comparto che in provincia conta quasi 900 imprese, dà lavoro a 1650 persone e occupa un ruolo centrale nella filiera agroalimentare e in quella turistica del territorio.

Protagonista assoluto dell'edizione d'esordio, che punta a diventare un appuntamento fisso nel calendario, è il pane: simbolo di convivialità, dell'identità del territorio, ma anche della solidarietà. «Proprio in occasione di questa giornata di festa per la ristorazione italiana, Fipe Oristano farà a favore della Lilt Oristano una donazione derivante dal ricavato della vendita del pane di farina di grano duro per sostenere la ricerca a favore di chi è in difficoltà e rimarcare anche l'importanza della corretta alimentazione per la tutela della salute - hanno riferito il presidente di Confcommercio Oristano [illegible] Nar[illegible]da, la direttrice Sara Pintus e il rappresentante degli esercenti Eddy Piana. (m. g.)

RIPRODUZIONE RISERVATA

CORRIERE DI VITERBO

30 aprile 2021

Palazzo dei Priori Firmata la Carta della ristorazione

VITERBO

La Carta dei valori della ristorazione italiana è stata firmata venerdì mattina, in Sala Regia, dall'assessore allo Sviluppo economico Silvio Franco e dalla presidente di Viterbo di Confcommercio Lazio Nord, Loredana Badini.

→ a pagina 8

Presenti in Sala Regia la sindaca Frontini, l'assessore Franco e i vertici di Confcommercio e Fipe

Firmata in Comune la Carta della ristorazione Elementi centrali cura, cultura e memoria

VITERBO

"Dovremo essere tutti di genio pronti, vivaci, cortesi nel tratto, candidi nelle maniere, amici delle virtù, nemici dei vizi, cercando di dare la salute ai nostri ospiti, dando buoni cibi secondo le stagioni...": questo scrivere, nel 1692, Antonio Latini nello "Scalco alla Modernità". La citazione chiude la Carta dei valori della ristorazione italiana firmata venerdì mattina, in Sala Regia, dall'assessore allo Sviluppo economico Silvio Franco e dalla presidente di Viterbo di Confcommercio Lazio Nord, Loredana Badini. Presenti anche la sindaca Chiara Frontini, l'assessora Elena Angiani, il consigliere Marco Nunzi e il presidente di Fipe Viterbo Marco Bevilacqua. La carta si fonda su sette elementi chiave del progetto: economia, comunità, cura, cultura, memoria, ambiente, formazione. Presentando il progetto, la sindaca ha evidenziato come elementi quali formazione e ospitalità siano da sempre parte integrante del progetto civico, ora espresso nella sua Amministrazione. Franco, tra i temi toccati, ha parlato di spreco: "Dovremmo tutti - ha detto - chiedere ai ristoranti dove mangiamo di poter portare a casa quanto non riusciamo a consumare. Il cibo non finirebbe nella spazzatura, a beneficio dell'ambiente e dell'economia". La firma di venerdì, secondo Loredana Badini, è un tassello importante per un legame tra istituzioni e cittadini e un passo determinante sulla strada del rilancio dopo i due anni di chiusure a causa della pandemia. Marco Bevilacqua, concludendo gli interventi, ha auspicato che tutti i ristoratori appongano idealmente la propria firma sul documento. Tutti gli interventi hanno richiamato la funzione sociale del ristoro e dell'ospitalità, elementi centrali dell'aspetto comunitario della ristorazione. Allo stesso modo, parlando di economia - primo elemento chiave sul quale si fonda la carta - è stata evidenziata nei vari interventi l'importanza che la ristorazione riveste in tale ambito. "Sta nella consapevolezza di ogni imprenditore - si legge nel documento sottoscritto - la volontà, la cultura, la cura di essere con la propria impresa qualcosa di più, una vera e propria agenzia che sostiene l'economia del territorio e ne promuove i saperi" . Ciò che auspicano i promotori della carta, è il concretizzarsi di un patto di filiera tra produttori, ristoratori e consumatori. La carta è stata firmata ieri in tutta Italia, in occasione della prima Giornata della Ristorazione promossa da Fipe-Confcommercio.

B. M.

Nuova Sardegna

30 aprile 2021

Donazione Fipe per la ricerca Lilt

05656

Oristano Anche imprese locali hanno aderito alla 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. In Sardegna gli aderenti sono 183 di cui 25 del territorio oristanese. Insieme alle imprese, protagonista indiscusso di questa edizione è il pane.

In occasione di questa giornata di festa per la ristorazione italiana, Fipe Oristano farà a favore della Lilt di Oristano una donazione derivante dal ricavato della vendita del pane di farina di grano duro per sostenere la ricerca a favore di chi è in difficoltà e rimarcare anche l'importanza della corretta alimentazione per la tutela della salute.

In Sardegna su 144.719 imprese attive 11.552 sono imprenditori del settore somministrazione con oltre 23.000 occupati.

In provincia le imprese della ristorazione sono 3260 più del commercio.

L'Edicola del Sud Bari

30 aprile 2021

LE REAZIONI PARLA VITO SCALERA, PRESIDENTE DELLA FEDERAZIONE DEGLI ESERCENTI DI BARI E BAT

I commercianti contro l'idea del sindaco «Non è questa la soluzione ai problemi»

Anche i commercianti sono d'accordo nel ritenere che quella proposta dal sindaco Antonio Decaro (che in un'intervista a Telebari ha chiesto più libertà per combattere spaccio e movida limitando le aperture dei locali e dei distributori h24, ndr) non sia la strada giusta. «Non è certo riducendo le autorizzazioni o gli orari di apertura che si risolvono questi problemi» dice Vito Scalera, presidente della Federazione italiana pubblici esercizi di Confcommercio Bari e Bat, che spiega: «Anche se si limitano i locali e i distributori h24, lo stesso la gente si ubriaca e crea disagio agli altri, semplicemente facendo la provvista di un po' di alcol e alzando al massimo il volume dello stereo dell'auto. Il problema è il senso civico della persona, che va sempre più diminuendo. È inutile prenderci in giro: non si ha rispetto più di nessuno».

Quali sono allora i rimedi? «Maggiore sorveglianza e più pattuglie delle forze dell'ordine in giro» dice Scalera, che aggiunge: «Si potrebbe utilizzare anche la polizia locale, soprattutto dopo le tante assunzioni di questi mesi. Non capisco perché i vigili non possano essere usati per altri compiti che non siano solo quelli di fare le multe: anche loro sono forze dell'ordine e non hanno poteri limitati come i vigilanti privati. Le libertà chieste da Decaro non sono la soluzione perché chi vuole sniffare, chi vuole ubriacarsi, chi vuole fare nottata, lo fa a prescindere».

Scalera spezza infine una lancia in favore dei distributori self-service h24, finiti nell'occhio del ciclone dopo gli ultimi episodi di cronaca delle ultime settimane: «Non sono loro il problema – spiega -. Questi hanno creato un giro di commercio enorme che comunque va bene perché spesso sono utili, soprattutto in estate quando gli altri locali sono chiusi. Al turista o all'anziano, magari, offrono una bottiglietta d'acqua a buon prezzo. Spesso sono un'àncora di salvezza per molti. Chi lavora onestamente non è mai da condannare: se gli adolescenti fanno schiamazzi o gli stranieri si picchiano, che colpa ne ha il gestore?», si domanda il presidente della Fipe di Bari-Bat.

dav.imp.

Tirreno Firenze-Prato-Empoli

1 maggio 2021

Pubblici esercizi più sicuri per le donne

Sta per partire una campagna ideata dalla Confcommercio insieme alla polizia

Prato I pubblici esercizi fanno quadrato contro la violenza di genere: Fipe – Confcommercio lancia a Prato il progetto nazionale #sicurezzaVera, ideato dal Gruppo Donne Imprenditrici di Fipe Confcommercio in sinergia con la polizia. L'iniziativa, destinata a coinvolgere direttamente bar, ristoranti e locali notturni, è stata avviata in via sperimentale in 20 città italiane a partire dalla fine del 2021.

I dettagli del progetto verranno illustrati il prossimo 4 maggio alle 10 nella Sala Convegni della Camera di Commercio.

Il progetto mira a diffondere una cultura della legalità proponendosi come veicolo di formazione del personale dei pubblici esercizi e come strumento concreto per combattere il fenomeno della violenza sulle donne che, in Italia, vede il 31,5% delle vittime subire una o più aggressioni nel corso della vita. #sicurezzaVera si inserisce all'interno della campagna di comunicazione "Questo non è amore", lanciata nel 2016 dalla polizia e mette al centro i pubblici esercizi, sia come luogo da rendere sicuro per chi ci lavora e chi li frequenta, sia come presidio territoriale per qualunque donna in difficoltà.

Per farlo è stato attivato un doppio binario. Da un lato il Gruppo Donne Imprenditrici, nelle prossime settimane, avvierà la formazione dedicata al personale dei locali che si iscriveranno alla piattaforma www.sicurezzavera.it, per approfondire le tematiche sulla violenza di genere e gli strumenti di tutela delle vittime. Dall'altro i locali avranno a disposizione un canale preferenziale all'interno della app YouPol (scaricabile gratuitamente da tutti su iOs e Android), per segnalare alla polizia eventuali casi sospetti, utilizzando l'hashtag Fipe nel messaggio e attivando così una procedura di intervento rapido. «Gli episodi delle ultime settimane confermano quanto sia necessario un cambio di passo» commenta Simona Marinai, presidente del Gruppo donne imprenditrici Confcommercio.

Il progetto verrà illustrato il 4 maggio alla Camera di Commercio

Simona Marinai presidente del Gruppo donne imprenditrici della Confcommercio

COMIN & PARTNERS

ONLINE

COMIN & PARTNERS

la Repubblica

28 aprile 2023

https://www.repubblica.it/il-gusto/2023/04/28/news/ristorazione_in_crisi_i_dati-397933389/

Ristoranti in crisi, 9 su 10 hanno dovuto aumentare i prezzi fino al 25 per cento

La notizia è che la situazione critica in cui si trovano (ancora) i ristoratori italiani non fa più notizia. Nulla è cambiato, e in alcuni casi con le debite proporzioni è anche peggiorato, rispetto al momento buio della pandemia nonostante, passata l'emergenza, sia tornata la voglia di mangiare fuori e il turismo sia ripreso alla grande. Le difficoltà continuano ad esserci e si sentono ancor di più oggi 28 aprile giorno in cui si celebra (ma si vorrebbe soprattutto festeggiare) la prima "Giornata della ristorazione" promossa dalla Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi. L'obiettivo a cui puntano i ristoratori del Bel e Buon Paese è quello di valorizzare il più possibile e rifondare "la cultura dell'ospitalità italiana".

Dovendo fare letteralmente i conti con due criticità non da poco come l'aumento del costo dell'energia e delle materie prime, e l'assenza di personale tra sala e cucina divenuto oramai una voce refrain in menu un po' per tutti, dalle trattorie agli stellati. A sottolinearlo sono i dati di un'indagine svolta dalla web app per le prenotazioni Plateform riferita al 2022, come dicevamo anno di crescita per la spesa alimentare fuori casa (sono aumentati i fatturati ma è diminuita la frequenza della fruizione dei ristoranti e il loro numero) ma anche di record di chiusure di locali costretti a fermarsi per sempre. Circa 1300 i ristoranti appartenenti al circuito e presi in esame dalla ricerca pubblicata nel Rapporto dell'Osservatorio Ristorazione dell'agenzia RistoratoreTop. Emerge che per il 36% dei ristoratori l'impatto maggiore a danno dell'attività è stato rappresentato dal rincaro di luce e gas, il 22% ha risentito dell'aumento del costo delle materie prime. Il 19% ha lamentato l'assenza di personale mentre il 15% ha sofferto la mancanza di liquidità. C'è anche chi ha dichiarato di non aver avuto problemi ma la percentuale si ferma al 6%.

“Se da un lato - ha spiegato il presidente dell'Osservatorio Lorenzo Ferrari - il caro energia è un problema che ha colpito trasversalmente tutti i cittadini con soluzioni percorribili nell’immediato da parte degli imprenditori del settore, una su tutte l’aumento dei prezzi in menu, dall’altro la disaffezione della forza lavoro nei confronti della ristorazione può sembrare una criticità transitoria che però nasconde enormi insidie sul lungo periodo e prevede soluzioni sistemiche tutt’altro che immediate”. Per quanto riguarda la crescita delle spese la maggioranza degli intervistati ha reagito aumentando i prezzi al cliente: l’87% ha rialzato dall’1 al 15% e non è mancato (il 2%) chi ha presentato conti con rincari superiori al 25%. Poi il tasto dolente della mancanza di personale: l'anno scorso il 76% dei ristoranti ha perso figure professionali di cucina o di sala. E uno su due ha ancora lo stesso problema con staff incompleti.

La maggioranza dei ristoratori interpellati ha riscontrato l'assenza di candidature in risposta ad annunci andati vacanti, poi il “no show” a colloquio (i candidati non si sono presentati) seguito dal rifiuto a lavorare di sera, durante i weekend e nei festivi, e la richiesta esplicita di non avere il contratto. E non aiuta la fuga record dalle scuole alberghiere nonostante l'auspicio del ministro Lollobrigida che diventino di moda e i suoi appelli ai ragazzi degli alberghieri ad essere "testimonial del made in Italy nel mondo". L'emorragia è un dato: l’anno scolastico 2021-2022 ha segnato un -47% di iscritti rispetto al 2013-2014, quando si era toccato il picco assoluto di 64.296 studenti. Per Ferrari "tra le cause principali che influiscono sulla Great Resignation, ovvero la fuga di personale dal settore che si è messa in moto nel 2021, complice la pandemia è doveroso segnalare le condizioni lavorative alienanti, i ritmi faticosi e i contratti capestro che per troppo tempo hanno caratterizzato la ristorazione". Poi c'è "la disillusione dei più giovani, dagli ultimi Millennials alla Gen Z, figlia del cortocircuito creato negli ultimi anni dal ‘modello Masterchef”, che ha descritto la ristorazione romanzandola eccessivamente, patinandola e scollandola drasticamente dalla realtà che si vive nelle cucine e nelle sale dei locali". Come dire che "le nuove generazioni appartengono alla cultura ‘You Only Live Once' si vive una volta sola, che le porta a compiere scelte di vita fuori dagli schemi tradizionali e cavalcare, giustamente, le nuove professioni comparse sul mercato, possibilmente in proprio". Per trovare soluzioni occorre "che i ristoratori e le associazioni di categoria facciano squadra e lavorino per reinventare il settore, rendendolo nuovamente attraente, mentre i legislatori è bene che adeguino i contratti nazionali per tutelare tanto i dipendenti quanto gli imprenditori”.

Qualche nota di ottimismo non guasta anche se il clima è ancora di sfiducia e disincanto ci sono "segnali più che incoraggianti sul piano dei consumi nei locali. Il settore, che prima del 2020 era decisamente sovraffollato e caratterizzato da una concorrenza spesso poco sana, oggi vede meno concorrenti sul mercato, ma più preparati e predisposti al cambiamento". È stato definito “Darwinismo Ristorativo” quello che ha permesso a tanti locali di sopravvivere dopo la pandemia e guardare avanti.

28 aprile 2023

https://www.adnkronos.com/autogrill-aderisce-alla-prima-giornata-della-ristorazione_3cGjdjmF6MQEZSq6w0nwyb

Autogrill aderisce alla prima Giornata della Ristorazione

Autogrill aderisce alla prima edizione della Giornata della Ristorazione, iniziativa nazionale ideata e organizzata da Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che coinvolge oltre 5000 ristoratori italiani e 500 ristoranti italiani all'estero per valorizzare e rafforzare i valori e il ruolo della ristorazione italiana.

"La Giornata della Ristorazione rappresenta una importante occasione per celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, due concetti che rappresentano l'essenza stessa di Autogrill", ha commentato Massimiliano Santoro, ceo Europe Italy di Autogrill e Vicepresidente Fipe. "Attraverso la nostra partecipazione vogliamo trasmettere positività, forza e resilienza all'intero settore, soprattutto in un momento storico in cui a fare la differenza sono la passione per l'eccellenza gastronomica e la voglia di fare rete tra operatori. In questa direzione, il mondo della ristorazione può realmente farsi portavoce di un rinnovato senso di comunità e di coesione, promuovendo i valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Autogrill da sempre ricopre un ruolo importante all'interno della filiera del Made in Italy, attraverso la valorizzazione delle eccellenze di ogni singolo territorio, un'offerta che esalta la tipicità dei prodotti locali e lo sviluppo di concept che richiamano le specificità territoriali, dove tradizioni regionali e contaminazioni internazionali si fondono in menù firmati da alcuni tra i più grandi chef italiani".

affaritaliani.it 27 ANNI
Il primo quotidiano digitale, dal 1996

28 aprile 2023
https://www.affaritaliani.it/economia/notizie-aziende/autogrill-aderisce-alla-1-edizione-della-giornata-della-ristorazione-852272.html

Autogrill aderisce alla 1ª edizione della Giornata della Ristorazione

Santoro (Autogrill): "Attraverso la nostra partecipazione vogliamo trasmettere positività, forza e resilienza all'intero settore"

Appartamento, Crocetta, Torino
idealista

Autogrill alla Giornata della Ristorazione: un'iniziativa nazionale nel segno dell'ospitalità e dell'inclusività

Autogrill aderisce alla prima edizione della **Giornata della Ristorazione**, iniziativa nazionale ideata e organizzata da **FIPE**, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che coinvolge oltre **5000 ristoratori** italiani e **500 ristoranti** italiani all'estero per valorizzare e rafforzare i valori e il ruolo della ristorazione italiana. "*La Giornata della Ristorazione rappresenta un'importante occasione per celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, due concetti che rappresentano l'essenza stessa di Autogrill*", ha commentato **Massimiliano Santoro**, CEO Europe & Italy di **Autogrill** e Vicepresidente **FIPE**.

"Attraverso la nostra partecipazione vogliamo trasmettere positività, forza e resilienza all'intero settore, soprattutto in un momento storico in cui a fare la differenza sono la passione per l'eccellenza gastronomica e la voglia di fare rete tra operatori. In questa direzione" continua **Santoro**, "*il mondo della ristorazione può realmente farsi portavoce di un rinnovato senso di comunità e di coesione, promuovendo i valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Autogrill, da sempre ricopre un ruolo importante all'interno della filiera del Made in Italy, attraverso la valorizzazione delle eccellenze di ogni singolo territorio, un'offerta che esalta la tipicità dei prodotti locali e lo sviluppo di concept che richiamano le specificità territoriali, dove tradizioni regionali e contaminazioni internazionali si fondono in menù firmati da alcuni tra i più grandi chef italiani*".

"*L'adesione di Autogrill aggiunge un tassello strategico della nostra Giornata della Ristorazione: questa partecipazione significa infatti poter contare sul supporto dell'azienda leader della ristorazione sui canali di viaggio nel nostro Paese*", ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani**, Presidente **FIPE-Confcommercio**. "*Proprio sulle strade, nelle stazioni ferroviarie e negli aeroporti, lungo tutta la Penisola, transitano ogni anno milioni di visitatori italiani e stranieri che nelle aree di servizio trovano la garanzia di un assaggio di qualità dell'accoglienza e dei prodotti italiani. Questo spirito di servizio, che va a vantaggio dell'immagine del Paese e dell'intera filiera turistica, insieme alla professionalità di un grande gruppo con presenza diffusa, che coniuga elevati standard qualitativi con un'offerta diversificata sui territori, sono elementi pienamente allineati con il progetto che la Giornata della Ristorazione sottintende*".

Filo conduttore di questa prima edizione è il **pane**, simbolo per eccellenza di condivisione. Ogni ristorante aderente alla Giornata ha proposto una ricetta a base di pane, con la quale rendere la propria interpretazione del tema dell'ospitalità. **Autogrill** ha scelto i fusilli alla mediterranea con briciole di pane tostato, una ricetta rivisitata in chiave moderna e innovativa che rimanda immediatamente al territorio, al buon cibo delle tavole italiane e al piacere di stare insieme. La **Giornata della Ristorazione 2023** ha ricevuto dal Capo dello Stato la Medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa.

Avvenire.it

28 aprile 2023

https://www.avvenire.it/economia/pagine/giornata-nazionale-della-ristorazione

Iniziativa. Al via la prima "Giornata nazionale della ristorazione"

La ristorazione italiana è il fiore all'occhiello – anzi il piatto forte – della nostra economia. L'enogastronomia attira turisti da tutto il mondo e il saper mangiar e bere italiano sono una qualità indiscussa e un modello anche all'estero. Questo il senso della prima *Giornata nazionale della ristorazione* promossa dalla **Fipe-Federazione italiana pubblici esercizi di Confcommercio**. Sempre oggi è stata presentata la Carta dei valori. Nata nel novembre del 2021, oltre a fissare i parametri da seguire nello svolgimento dell'attività di ristoratori e quanti operano con i prodotti del *made in Italy*, mette l'accento sul tema dell'ospitalità e sui criteri indispensabili per promuoverla in un quadro che abbraccia conoscenze, convivialità e cultura anche in ottica turistica. Tra le iniziative, nell'ambio della giornata, c'è attenzione alla solidarietà con un progetto con la **Caritas** contro la povertà alimentare, basato anche su una piattaforma di **Intesa Sanpaolo**. «Nel 2021 – spiega **Silvia Sinibaldi**, vicedirettrice di Caritas italiana – attraverso i servizi delle diocesi abbiamo assistito 227.556 individui, il 7,7% in più rispetto all'anno precedente, per un totale di quasi 1,5 milioni di interventi, nei quali sono inclusi anche le mense, gli empori della solidarietà, i pacchi viveri e i ticket di acquisto». «La ristorazione è una punta di eccellenza che traina le esportazioni e incentiva il turismo internazionale nel nostro Paese – sottolinea **Adolfo Urso**, ministro delle Imprese e del Made in Italy –. Per questo riteniamo si possa vincere la battaglia sul riconoscimento della cucina italiana da parte dell'Unesco. Ecco perché abbiamo realizzato una legge quadro sul *made in Italy* che sarà presentata in Cdm nelle prossime settimane e che tutelerà queste eccellenze italiane da concorrenza sleale e contraffazione».

La *Giornata della ristorazione* coinvolge 5mila ristoranti in Italia e 500 ristoranti italiani all'estero, 85 associazioni, con 85 eventi locali. **Lino Stoppani**, presidente della Fipe, ricorda che «l'ultimo rapporto della ristorazione parla di 300mila imprese, 86 miliardi di euro di fatturato e 43,5 miliardi di valore aggiunto». «Celebrare la ristorazione, l'imprenditoria del cibo, valorizza infatti filiere come quelle dell'agroalimentare, del turismo e anche della cultura. Sono colonne portanti della rappresentanza di Confcommercio e dello stesso made in Italy», conclude **Carlo Sangalli**, presidente di Confcommercio.

28 aprile 2023

https://www.confcommerciogrosseto.it/giornata-della-ristorazione-parte-in-provincia-di-grosseto-la-sottoscrizione-della-carta-dei-valori-della-ristorazione-italiana/

Giornata della Ristorazione: parte in provincia di Grosseto la sottoscrizione della Carta dei Valori della Ristorazione italiana

Dalle Categorie, Eventi / Di Eventi / 28 Aprile 2023

In occasione della prima "Giornata della ristorazione per la cultura dell'ospitalità italiana", con la firma del presidente della Provincia Francesco Limatola, il 28 aprile ha preso avvio a Grosseto la sottoscrizione della Carta dei Valori della Ristorazione Italiana.
Alla firma erano presenti il presidente di Confcommercio Grosseto Giulio Gennari, il direttore Gabriella Orlando e il presidente provinciale di Fipe Danilo Ceccarelli. Insieme a loro anche Antonio Catani, vicepresidente dell'Associazione Cuochi Grosseto che patrocina l'iniziativa, per la Caritas di Grosseto il direttore don Enzo Capitani, e per la Condotta Slow Food Grosseto il fiduciario Giuseppe Morisco.
Come spiegato da Confcommercio, la Carta dei Valori della ristorazione è nata a livello nazionale dall'esigenza di stringere un patto di filiera tra i ristoratori, produttori, agricoltori e città indicando le linee di azione per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche.

In questo documento sono indicati sei valori: economia, comunità, cura, cultura, memoria e ambiente, e due azioni: formazione e festa. "Quest'ultima si è concretizzata con l'organizzazione della Giornata della Ristorazione – dice **Ceccarelli** –. Voglio ringraziare gli oltre 55 colleghi che hanno convintamente aderito all'iniziativa, dedicando all'occasione un loro piatto 'speciale' a base di pane. Ribadisco che l'idea è nata per unire, perché i difficili anni della pandemia ci hanno dimostrato che fare squadra è necessario per il mondo della piccola impresa, mentre i lockdown hanno manifestato l'importanza del comparto pubblici esercizi per la socialità, per la vita delle città e delle comunità".

“Anche la Provincia di Grosseto ha sottoscritto la Carta dei Valori della Ristorazione italiana – **afferma il presidente Francesco Limatola** – condividendone principi e finalità, perché siamo convinti che per valorizzare il nostro straordinario patrimonio agroalimentare sia necessario intraprendere un percorso unitario in cui istituzioni locali e imprenditori si muovano in armonia partendo dallo stesso quadro di riferimento di valori e obiettivi.”

“La ristorazione anche nella nostra provincia è un settore di determinante valore economico – aggiungono **Giulio Gennari e Gabriella Orlando** – Concorre a qualificare e a caratterizzare la nostra offerta turistica, dando ulteriore attrattiva al territorio, combinando eccellenze enogastronomiche con i valori della socialità, della convivialità e della tradizione”.

La Giornata della Ristorazione è stata organizzata dalla Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi Confcommercio con la partecipazione del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero del Turismo, del Ministero dell’Agricoltura della Sovranità alimentare e delle Foreste, del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Ministero della Cultura. “La Federazione Cuochi sostiene questa nuova iniziativa con convinzione – dichiara **Antonio Catani** – come un modo per accendere un faro sulla ristorazione italiana, dopo gli anni drammatici della pandemia che hanno avuto drastici effetti sul settore, anche in provincia di Grosseto. Adesso speriamo in una vera ripartenza, anche perché i presupposti ci sono e li abbiamo visti anche in questi ultimi due ponti festivi. Essendo la Giornata della Ristorazione un evento a carattere nazionale, crediamo inoltre che possa essere un ulteriore veicolo promozionale per la nostra buona tavola, per i tanti e variegati ristoranti che la Maremma conta, che sia mare, collina o montagna”.Per l’evento, quest’anno dedicato al pane, alimento alla base della dieta mediterranea, a livello nazionale Fipe destinerà alla Caritas un contributo per ogni piatto “speciale” ordinato.

"I valori che questa carta firmata oggi ribadisce, ovvero economia, comunità, cura, cultura, memoria e ambiente, e le azioni che sollecita, ovvero formazione e festa, indicano una rotta molto significativa anche per Caritas, ancorata, nel suo agire quotidiano a tutti i livelli (parrocchiale, diocesano, nazionale, internazionale) al precetto evangelico: avevo fame, avevo sete, ero nudo, ero in carcere, ero malato e voi mi avete dato da mangiare, da bere, mi avete vestito, siete venuti a trovarmi. Tutto questo ci stimola e ci incoraggia ulteriormente ad essere sempre di più e sempre meglio una presenza che, sul territorio, non solo offre dei servizi per rispondere a bisogni primari di ogni essere umano, ma opera affinché possano cambiare i paradigmi che finora hanno governato il nostro vivere insieme e che spesso sono segnati da sperequazioni e ingiustizie. Pensiamo anche solo a due dei valori espressi in questa carta, ovvero comunità e cura, per riflettere su come essi possano essere declinati solo partendo dal presupposto che in primo luogo ci sono i poveri, coloro che subiscono forme di ingiustizia sociale e che per questo pagano per tutti", **commenta don Enzo Capitani, direttore di Caritas diocesana Grosseto.**

Il punto sullo "stato di salute" della ristorazione in provincia di Grosseto.

Sempre in occasione della Giornata della Ristorazione, Confcommercio Grosseto ha presentato gli ultimi dati sul comparto Pubblici esercizi elaborati dal Centro studi della Federazione sulla base dei dati di Infocamere.
A Grosseto **sono 1.832** le imprese del settore che risultano attive al 31/12/2022.
Sempre alla stessa data, sono 50 le nuove imprese e 125 le cessazioni, con un saldo negativo di -75 attività.
Importanti i numeri anche a livello occupazionale: gli occupati dipendenti nell'anno 2022 sono stati, nel comparto, **5.287unità**.
"Dietro al saldo negativo delle imprese della ristorazione ci sono diverse concause – spiegano presidente e direttore Confcommercio – dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell'energia che hanno eroso fortemente i margini operativi delle imprese. C'è ancora poi il grave problema del reperimento del personale stagionale, in particolare camerieri, baristi, cuochi e lavapiatti. Nonostante tutto, c'è ottimismo per il prossimo futuro. Stiamo assistendo nella nostra provincia ad un positivo fermento imprenditoriale con nuove aperture e ad un interessante rinnovo dell'offerta nell'ambito della ristorazione che guarda alle nuove tendenze di mercato. Questo ci dimostra che in Maremma l'intero sistema dell'accoglienza si sta strutturando".

COMIN & PARTNERS

Corriere dell'Economia

28 aprile 2023

https://www.corrieredelleconomia.it/2023/04/28/celebrata-nel-segno-del-pane-la-prima-giornata-della-ristorazione/

Celebrata nel segno del pane la prima Giornata della Ristorazione

Hanno aderito oltre 5mila attività, tra l'evento di Roma e quelli sui territori | A Cosenza anche gli studenti dell'Alberghiero

di **Massimo Sbardella** — 28/04/2023

Condividi su Facebook Condividi su Twitter

Celebrata 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.

L'appuntamento è stato anche l'occasione per condividere e sottoscrivere, da parte di tutti coloro che hanno aderito alla Giornata, il Manifesto della Ristorazione Italiana volto a promuovere i grandi valori del settore in termini di sostenibilità, innovazione, legalità e reputazione.

"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-Confcommercio. *"Tuttavia, e forse ancor di più* – ha aggiunto – *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".*

Anche a Cosenza, presso la sede di Confcommercio è stata celebrata la giornata dalla Fipe territoriale, con un evento (a cui si riferisce la foto) che ha visto la sentita partecipazione degli studenti delle classi quinte dell'Istituto Alberghiero Mancini Tommasi di Cosenza e di tanti ristoratori.

Soddisfatta la presidente Fipe Cosenza Laura Barbieri: *"Abbiamo voluto coinvolgere nel nostro evento l'Istituto alberghiero perché pensiamo che sia fondamentale far percepire alle nuove generazioni l'importanza di un settore strategico come il nostro. Insieme abbiamo parlato dell'importanza della ristorazione nel nostro territorio e in tutta Italia, dell'Accoglienza e convivialità come cura di un'economia essenziale per il nostro futuro".*

IL GIORNALE D'ITALIA
Il Quotidiano Indipendente

28 aprile 2023
https://www.ilgiornaleditalia.it/news/mondo-imprese/481926/autogrill-aderisce-alla-prima-giornata-della-ristorazione-santoro-celebrazione-della-cultura-italiana.html

Autogrill aderisce alla prima Giornata della Ristorazione. Santoro: "Celebrazione della cultura Italiana"

Stoppani, FIPE: "L'adesione di Autogrill aggiunge un tassello strategico della nostra Giornata della Ristorazione: questa partecipazione significa infatti poter contare sul supporto dell'azienda leader della ristorazione sui canali di viaggio nel nostro Paese"

Autogrill aderisce alla prima edizione della **Giornata della Ristorazion**e, iniziativa nazionale ideata e organizzata da FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che coinvolge oltre 5000 ristoratori italiani e 500 ristoranti italiani all'estero per valorizzare e rafforzare i valori e il ruolo della ristorazione italiana.

"La Giornata della Ristorazione rappresenta una importante occasione per celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, due concetti che rappresentano l'essenza stessa di Autogrill", ha commentato Massimiliano **Santoro**, CEO Europe & Italy di Autogrill e Vicepresidente FIPE."Attraverso la nostra partecipazione vogliamo trasmettere positività, forza e resilienza all'intero settore, soprattutto in un momento storico in cui a fare la differenza sono la passione per l'eccellenza gastronomica e la voglia di fare rete tra operatori. In questa direzione, il mondo della ristorazione può realmente farsi portavoce di un rinnovato senso di comunità e di coesione, promuovendo i valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Autogrill da sempre ricopre un ruolo importante all'interno della filiera del Made in Italy, attraverso la valorizzazione delle eccellenze di ogni singolo territorio, un'offerta che esalta la tipicità dei prodotti locali e lo sviluppo di concept che richiamano le specificità territoriali, dove tradizioni regionali e contaminazioni internazionali si fondono in menù firmati da alcuni tra i più grandi chef italiani".

"L'adesione di Autogrill aggiunge un tassello strategico della nostra Giornata della Ristorazione: questa partecipazione significa infatti poter contare sul supporto dell'azienda leader della ristorazione sui canali di viaggio nel nostro Paese" - ha dichiarato il Presidente FIPE-Confcommercio Lino Enrico **Stoppani**. "Proprio sulle strade, nelle stazioni ferroviarie e negli aeroporti, lungo tutta la Penisola, transitano ogni anno milioni di visitatori italiani e stranieri che nelle aree di servizio trovano la garanzia di un assaggio di qualità dell'accoglienza e dei prodotti italiani. Questo spirito di servizio, che va a vantaggio dell'immagine del Paese e dell'intera filiera turistica, insieme alla professionalità di un grande gruppo con presenza diffusa, che coniuga elevati standard qualitativi con un'offerta diversificata sui territori, sono elementi pienamente allineati con il progetto che la Giornata della Ristorazione sottintende".

Filo conduttore di questa prima edizione è il pane, simbolo per eccellenza di condivisione. Ogni ristorante aderente alla Giornata ha proposto una ricetta a base di pane, con la quale rendere la propria interpretazione del tema dell'ospitalità.

Autogrill ha scelto i fusilli alla mediterranea con briciole di pane tostato, una ricetta rivisitata in chiave moderna e innovativa che rimanda immediatamente al territorio, al buon cibo delle tavole italiane e al piacere di stare insieme.

La Giornata della Ristorazione 2023 ha ricevuto dal Capo dello Stato la Medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa.

Italia a Tavola

28 aprile 2023

https://www.italiaatavola.net/tendenze-mercato/agricoltura-cibo/2023/4/28/giornata-della-ristorazione-manifesto-ufficiale-fipe/96123/

Giornata della Ristorazione, ecco il Manifesto ufficiale della Fipe

La Federazione Italiana Pubblici Esercizi, organizzatrice della prima edizione dell'evento, ha presentato il manifesto ufficiale. Tra i punti chiave l'innovazione del settore, la sicurezza, la formazione e la promozione

28 aprile 2023 | 13:39

Il Manifesto della Ristorazione (Scarica allegato)

In occasione della prima Giornata della Ristorazione, la **Fipe** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), organizzatrice dell'evento che si svolgerà in tutta Italia, ha presentato il **manifesto ufficiale** che è stato sottoscritto e firmato da tutti gli addetti ai lavori a Roma, tra cui anche il direttore di **Italia a Tavola**, Alberto Lupini. Di seguito il testo completo, con i punti cardine.

- «Ispirandoci ai **principi contenuti nella "Carta dei Valori della Ristorazione Italiana"**, espressione di una nuova visione e di una rinnovata consapevolezza sul ruolo del settore per la promozione e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico e delle economie del territorio;
- Pienamente consapevoli che il **settore della ristorazione costituisce una componente fondamentale della filiera agroalimentare e del sistema turistico del Paese con centinaia di migliaia di imprese e di addetti e con un apporto significativo alla ricchezza nazionale** ma che non si esaurisce nella sola dimensione economica, investendo una più ampia sfera culturale e materiale che incorpora integrazione sociale, sicurezza alimentare, rigenerazione urbana e brand Made in Italy;
- **Esprimendo grande attenzione nei confronti degli emergenti scenari** che richiamano ad una nuova sensibilità verso i temi della sostenibilità articolata nelle sue diverse declinazioni: economica, sociale e ambientale ed implementata verso nuove forme di responsabilità sociale d'impresa, in forma individuale e associata:

in occasione della prima Giornata della Ristorazione, organizzata presso il **ministero per le Imprese e il Made in Italy** e riconosciuta con la medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa, con l'obiettivo primario di ampliare e rafforzare la percezione nazionale e internazionale del ruolo che il settore svolge nell'ambito sociale, culturale ed economico dell'Italia, **affermiamo che**:

1. **La cucina italiana è espressione fondamentale della cultura italiana e la Ristorazione**, grazie all'opera quotidiana di tutte le imprese del settore, è una formidabile leva economica del Paese, parte integrante di una più lunga e diffusa filiera fatta di allevatori, agricoltori, pescatori, casari, trasportatori, enologi, vignaioli, imbottigliatori, magazzinieri, trasformatori artigianali e industriali.
2. **La Ristorazione italiana è espressione di un sistema imprenditoriale diffuso, pluralistico e inclusivo e rappresenta un patrimonio imprenditoriale unico a livello mondiale**, per qualità, diffusione e capacità di valorizzazione delle materie prime agroalimentari, che consente di far meglio conoscere l'Italia all'estero, rafforzando l'immagine e l'attrattività del Paese anche a livello turistico.
3. **La Ristorazione è leva strategica di rigenerazione urbana grazie alle implicazioni di convivialità, socialità e presenza nei luoghi che la contraddistinguono** e consente un miglioramento dell'esperienza delle persone e delle comunità influenzando e alimentando gli stili di vita locali che compongono lo stile di vita italiano.
4. **La Ristorazione italiana si ispira ai principi della buona concorrenza**, basata sul pluralismo commerciale, sull'applicazione coerente di regole condivise e sulla centralità del capitale umano, riconoscendo nel "saper fare" la sua secolare espressione di base e nel "voler essere" la spinta verso un miglioramento continuo, che integra innovazione, diverse culture e nuove generazioni.

Con queste premesse, ci impegnamo dunque a **difendere e promuovere la sostenibilità ambientale, economica, sociale, generazionale e imprenditoriale**, lungo l'intera filiera dell'agroalimentare attraverso:

- **Innovazione** che consenta una qualificazione dell'offerta e del servizio e stimoli la ricerca continua di nuove forme e stili.
- **Sicurezza e Legalità**, attraverso il rispetto delle regole e l'adozione di tutti i comportamenti utili a favorire la salubrità alimentare, la trasparenza e la tracciabilità e a contrastare i comportamenti lesivi della dignità del settore.
- **Immagine** della filiera agroalimentare italiana, valorizzandone in ogni possibile occasione i prodotti dell'agricoltura e dell'enologia;
- Una costante **attività di formazione** per l'aggiornamento delle competenze sia degli imprenditori che dei dipendenti allo scopo di rappresentare un punto di riferimento, tramandare il saper fare, la storia millenaria che contraddistingue la cultura agroalimentare e enogastronomica italiana;
- La **promozione di un'ampia cultura della responsabilità sociale d'impresa**, come base per la conservazione dei migliori valori della cucina italiana e terreno fertile per innovazioni e cambiamento;
- La **piena applicazione del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro** maggiormente rappresentativo del settore contrastando così gli effetti di concorrenza sleale tra le imprese, la riduzione delle tutele delle persone occupate e la dequalificazione dell'offerta».

COMIN & PARTNERS

Italia a Tavola

28 aprile 2023

https://www.italiaatavola.net/tendenze-mercato/horeca-turismo/2023/4/28/giornata-della-ristorazione-tutti-uniti-valorizzare-vivere-italiano/96127/

Giornata della Ristorazione, tutti uniti per valorizzare il vivere italiano

Promossa da Fipe-Confcommercio ha celebrato la cultura dell'ospitalità italiana. Tra i partner dell'iniziativa: Italia a Tavola, da sempre in prima fila nel sostegno della ristorazione tricolore. Protagonista di questa prima edizione il pane, forza popolare della cucina italiana. All'appello dell'evento a Roma hanno risposto oltre 6.000 attività

Il cibo è vita, nutrimento, è veicolo di valori, cultura, salute, è socialità, convivialità. Dai suoi valori si è svolto oggi, 28 aprile, nella sede del ministero delle Imprese e del Made in Italy, un evento straordinario che ha unito per la prima volta tutto il mondo della ristorazione e dell'accoglienza e che si ripeterà ogni anno come "**Giornata della ristorazione**" che sarà celebrata ogni anno l'ultimo venerdì di aprile. All'iniziativa sono già arrivate le adesioni di **6.000 attività ristorative dall'Italia e 500 dall'estero**.

La Giornata si è svolta 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 è della Fipe-Confcommercio, la Federazione dei Pubblici esercizi che unisce **oltre 330.000 imprese**, con molteplici diversificazioni di format commerciali. Gli addetti sono 1.200.000 e svolgono un ruolo fondamentale nell'economia e nella società creando valore, occupazione e soprattutto fornendo ogni giorno servizi a milioni di consumatori.

Con la Giornata della Ristorazione un rinnovato senso di comunità

Un rinnovato sentimento di comunità nonostante le differenze caratterizza così questo appuntamento che unisce ristoranti italiani e all'estero, trattorie, pizzerie, osterie e le 85 associazioni territoriali del sistema **Fipe-Confcommercio**, ognuno nel ruolo di portatore di cultura, di valori etici, di tutela della salute e di solidarietà, anche con iniziative charity. «Ci sono 2 milioni di famiglie in povertà assoluta in Italia - ha ricordato **Silvia Sinibaldi** della Caritas - la povertà non è unidimensionale ma porta con sé anche la povertà alimentare». L'incontro è stato un momento importante, una svolta che segue alla recente candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio Unesco, sostenuta soprattutto dalla **Federazione Italiana Cuochi**, che aveva messo in luce la necessità di tutelare e di valorizzare questo nostro bene culturale identitario prezioso motore di sviluppo economico.

«Il significato di questa iniziativa - ha detto il presidente Fipe-Confcommercio **Lino Enrico Stoppani**- è quello di ricordare la crisi subìta per la pandemia e le ferite che sono ancora aperte, come l'uscita di tante persone dal lavoro e la conseguente crisi di manodopera, ma anche di valorizzare i valori del settore su cui ci aspettiamo una maggiore attenzione da parte della politica. La ristorazione è la prima voce della filiera agroalimentare, ancora prima dell'agricoltura, ed è basata - come codificato nella Carta dei Valori del 2021- sull'economia, sulla socialità e sulla cultura. Oggi il settore, che **fattura 70 miliardi di euro**, fa un grande sforzo di sintesi dimostrando la volontà di lavorare insieme creando lavoro, occupazione e benessere nello stesso mercato e con le stesse regole. Vogliamo che gli siano riconosciuti dignità e valori e con questa Giornata un'occasione ricorrente per pensare e ripensare a nuovi modelli più sostenibili. Deve essere una festa per tutto il Paese».

Il pane simbolo di questa prima Giornata della Ristorazione

Il cibo contiene un **aspetto culturale fondamentale** oltre ad essere un elemento essenziale per la nostra vita. E la buona cultura alimentare è uno dei principali fattori di prevenzione dai rischi per la salute". Il simbolo di questa giornata non poteva così non essere il pane, «Fatto di molti chicchi di grano - come disse l'apostolo Pietro - e che perciò significa unità». Per questo i ristoranti aderendo al progetto, proporranno in menu, un piatto a base di questo cibo di tutti. **Heinz Beck** de La Pegola del Rome Cavalieri, paladino da sempre della buona e sana alimentazione, ne ha preparato uno per l'occasione: una torta a base di strati di saporita panzanella. Intervenuto alla tavola rotonda moderata da **Cesara Buonamici** e poi da **Davide Rampelli**, direttore artistico di R&P Creative Studio che ha messo a punto il Manifesto, lo chef ha auspicato che per la cucina italiana tutti a vario titolo possano impegnarsi di più anche se rispetto al passato molti progressi sono stati fatti. Importante, come ha detto, il **rapporto stretto tra agricoltura, industria e ristorazione**.

Ospitalità, inclusione e condivisione di tutti i principi

Al dibattito ha partecipato tutto il mondo della ristorazione insieme alle istituzioni insieme e a rappresentanti della società portatori di varie istanze come imprese leader, istituti bancari e marchi prestigiosi del mondo dell'agroalimentare. La **condivisione di tutti i principi** alla base della cultura dell'ospitalità e dell'inclusione è stata dimostrata nei vari interventi delle associazioni presenti, tra cui gli Ambasciatori del Gusto, l'Associazione professionale cuochi italiani; la Charming Italian Chef; la Federazione Italiana Cuochi; Identità Golose con il fondatore Paolo Marchi; Jre (Jeunes Restaurateurs d'Europe); Le Soste con Davide Oldani; Slow Food; Unione Ristoranti Buon Ricordo. Sostegno è stato dato da A2A, Angelo Po, Grana Padano, Intesa San Paolo, Lavazza, Sanpellegrino.

Uno speciale apprezzamento all'istituzione della giornata della Ristorazione era venuto in precedenza dal Capo dello Stato che le aveva assegnato la **medaglia del Presidente della Repubblica** per l'alto valore dell'iniziativa basata sui quattro valori fondanti: la cultura dell'ospitalità, il rispetto della tradizione e l'attenzione all'innovazione, l'etica dell'imprenditore nel ruolo di "agenzia" per sostenere saperi e territorio e tutela dell'ambiente.

Nell'occasione è stato anche presentato dal direttore Fipe-Confcommercio, **Roberto Calugi**, il Manifesto della Ristorazione Italiana, in cui, come ha sottolineato, tutti possano riconoscersi e che sia aperto a tutti. «Soprattutto la pandemia ci ha insegnato molto - ha detto - e sappiamo che le tante sfide che abbiamo di fronte non si possono risolvere solo con questa Giornata. Il manifesto contiene tante istanze emerse da questa tavola rotonda e ci impegna a prendere decisioni a proposito di produttività e di valori. Pensiamo soprattutto al **capitale umano come risorsa strategica**. Facciamo ciò che i francesi fanno già da diversi anni, cercando di trasmettere orgoglio a tutti gli attori protagonisti di questo settore: imprenditori, camerieri, cuochi, chef, chef patron, sommelier e lavapiatti».

Tutti gli aderenti alla Giornata della Ristorazione hanno **sottoscritto il documento**, volto alla difesa e alla promozione dei valori di sostenibilità, innovazione, sicurezza e legalità che il settore rappresenta. Tra i firmatari anche ***Italia a Tavola***, unica testata giornalistica presente. «Per me è un sogno che si realizza - ha detto il direttore **Alberto Lupini** - come avevo detto in tanti miei editoriali. Questo risultato è fondamentale per questo settore perché per la prima volta possiamo immaginarci che anche **la ristorazione italiana potrebbe essere forte come quella francese**. E l'unione è fondamentale in questo settore. Il Covid era stata l'occasione per far dialogare alcune sigle ma da alcuni gruppettini era stato anche messo in discussione il ruolo della Fipe e anche pensato di sostituirla. Ma la rappresentanza funzione solo se è forte e sa che c'è qualcuno che la rappresenta. L'unità di tante anime (a partire da quelle dei ristoratori e dei cuochi) deve allargarsi alle scuole alberghiere, ai sommeliers, ai maitre e ai barman. In questo modo **si potrà dare davvero forza al comparto** e 'contare' di più come avviene in Francia» ha ribadito il direttore Lupini.

Ristorazione Made in Italy, marchio di qualità

Il sistema va ora rivisto perché sono troppe le microrealtà permesse dal decreto sulla liberalizzazione, «Celebrare al ministero delle Imprese e del Made in Italy la Giornata della Ristorazione - ha detto il ministro delle Imprese e del Made in Italy **Adolfo Urso** - è stato come considerarla la vostra 'casa'. Quando parliamo di imprese parliamo infatti di **persone che producono eccellenze** e il **Made in Italy** non indica un luogo di produzione ma un marchio di qualità per rendere unico quel bene. Non vale solo per il cibo ma anche per la moda e l'arredamento: tre elementi che appartengono ad una persona, al suo stile: una storia e una cultura prima ancora che un prodotto, e la ristorazione rappresenta una filiera di valori. **Dobbiamo però lavorare di più alla formazione**, conciliarla con il sistema produttivo e formando nuove competenze utilizzando più risorse. 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. 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 anche la cerimonia di riconoscimento della cucina italiana come Patrimonio dell'Unesco».

Per il ministro dell'Agricoltura **Francesco Lollobrigida**, intervenuto in collegamento da Londra nella sede del ristorante italiano di **Roberto Costa**, la qualità del nostro agroalimentare se ben valorizzata può portare a una crescita esponenziale del nostro export. «Il Regno Unito - ha detto - è il nostro **terzo mercato mondiale** grazie al prestigio che godono i nostri prodotti conosciuti proprio attraverso la ristorazione. Per la cura e la qualità della nostra offerta si è disposti anche a spendere di più, ma **dobbiamo proteggere il nostro modello di qualità** con regole certe contrastando ogni contraffazione. La campagna per il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio dell'Unesco non solo vuole valorizzare la nostra cultura ma anche sostenere la nostra economia».

Anche il ministro del Turismo **Daniela Santanchè** ha sottolineando il ruolo fondamentale delle imprese della ristorazione per l'intera filiera del turismo. «Il merito della ripartenza del settore - ha detto - è anche di tutte le iniziative come questa perché i **ristoranti e i ristoratori sono gli ambasciatori del Made in Italy nel mondo**».

Giornata della Ristorazione, i partner dell'iniziativa

L'iniziativa - sostenuta da ***Italia a Tavola***, unica testa giornalistica - è stata realizzata anche con il supporto di A2A, Angelo Po, Consorzio Tutela Grana Padano, Intesa Sanpaolo, Lavazza e Gruppo Sanpellegrino.

COMIN & PARTNERS

AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

28 aprile 2023

https://www.agenfood.it/cibo/autogrill-alla-prima-edizione-della-giornata-della-ristorazione/

Autogrill alla prima edizione della Giornata della Ristorazione

28/04/2023 17:45 Redazione Agenfood CIBO, EVENTI

(Agen Food) – Milano, 28 apr. – Autogrill aderisce alla prima edizione della Giornata della Ristorazione, iniziativa nazionale ideata e organizzata da FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che coinvolge oltre 5000 ristoratori italiani e 500 ristoranti italiani all'estero per valorizzare e rafforzare i valori e il ruolo della ristorazione italiana.

"La Giornata della Ristorazione rappresenta una importante occasione per celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, due concetti che rappresentano l'essenza stessa di Autogrill", ha commentato Massimiliano Santoro, CEO Europe & Italy di Autogrill e Vicepresidente FIPE. "Attraverso la nostra partecipazione vogliamo trasmettere positività, forza e resilienza all'intero settore, soprattutto in un momento storico in cui a fare la differenza sono la passione per l'eccellenza gastronomica e la voglia di fare rete tra operatori. In questa direzione, il mondo della ristorazione può realmente farsi portavoce di un rinnovato senso di comunità e di coesione, promuovendo i valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Autogrill da sempre ricopre un ruolo importante all'interno della filiera del Made in Italy, attraverso la valorizzazione delle eccellenze di ogni singolo territorio, un'offerta che esalta la tipicità dei prodotti locali e lo sviluppo di concept che richiamano le specificità territoriali, dove tradizioni regionali e contaminazioni internazionali si fondono in menù firmati da alcuni tra i più grandi chef italiani".

"L'adesione di Autogrill aggiunge un tassello strategico della nostra Giornata della Ristorazione: questa partecipazione significa infatti poter contare sul supporto dell'azienda leader della ristorazione sui canali di viaggio nel nostro Paese" – ha dichiarato il Presidente FIPE-Confcommercio Lino Enrico Stoppani -. "Proprio sulle strade, nelle stazioni ferroviarie e negli aeroporti, lungo tutta la Penisola, transitano ogni anno milioni di visitatori italiani e stranieri che nelle aree di servizio trovano la garanzia di un assaggio di qualità dell'accoglienza e dei prodotti italiani. Questo spirito di servizio, che va a vantaggio dell'immagine del Paese e dell'intera filiera turistica, insieme alla professionalità di un grande gruppo con presenza diffusa, che coniuga elevati standard qualitativi con un'offerta diversificata sui territori, sono elementi pienamente allineati con il progetto che la Giornata della Ristorazione sottintende".

Filo conduttore di questa prima edizione è il pane, simbolo per eccellenza di condivisione. Ogni ristorante aderente alla Giornata ha proposto una ricetta a base di pane, con la quale rendere la propria interpretazione del tema dell'ospitalità.

Autogrill ha scelto i fusilli alla mediterranea con briciole di pane tostato, una ricetta rivisitata in chiave moderna e innovativa che rimanda immediatamente al territorio, al buon cibo delle tavole italiane e al piacere di stare insieme.

La Giornata della Ristorazione 2023 ha ricevuto dal Capo dello Stato la Medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa.

28 aprile 2023

https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia-tn-aa/pat-turismo-trentino-proseguono-le-iniziative-per-lavorare-nella-stagione-estiva-2023-aperte-le-candidature/

(CONTENUTO A PAGAMENTO)

28 aprile 2023

https://www.agrnews.it/enogastronomia/giornata-della-ristorazione-aderisce-anche-autogrill_34635

Giornata della Ristorazione, aderisce anche Autogrill

Un'iniziativa nazionale nel segno dell'ospitalità e dell'inclusività. Santoro CEO Autogrill: La Giornata della ristorazione rappresenta una importante occasione per celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, due concetti che rappresentano l'essenza stessa di Autogrill

(AGR) Autogrill ha aderito alla prima edizione della Giornata della Ristorazione, iniziativa nazionale ideata e organizzata da FIPE, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che coinvolge oltre 5000 ristoratori italiani e 500 ristoranti italiani all'estero per valorizzare e rafforzare i valori e il ruolo della ristorazione italiana.

"La Giornata della Ristorazione rappresenta una importante occasione per celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, due concetti che rappresentano l'essenza stessa di Autogrill", ha commentato Massimiliano Santoro, CEO Europe & Italy di Autogrill e Vicepresidente FIPE. "Attraverso la nostra partecipazione vogliamo trasmettere positività, forza e resilienza all'intero settore, soprattutto in un momento storico in cui a fare la differenza sono la passione per l'eccellenza gastronomica e la voglia di fare rete tra operatori. In questa direzione, il mondo della ristorazione può realmente farsi portavoce di un rinnovato senso di comunità e di coesione, promuovendo i valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell'ospitalità. Autogrill da sempre ricopre un ruolo importante all'interno della filiera del Made in Italy, attraverso la valorizzazione delle eccellenze di ogni singolo territorio, un'offerta che esalta la tipicità dei prodotti locali e lo sviluppo di concept che richiamano le specificità territoriali, dove tradizioni regionali e contaminazioni internazionali si fondono in menù firmati da alcuni tra i più grandi chef italiani".

"L'adesione di Autogrill aggiunge un tassello strategico della nostra Giornata della Ristorazione: questa partecipazione significa infatti poter contare sul supporto dell'azienda leader della ristorazione sui canali di viaggio nel nostro Paese" - ha dichiarato il Presidente FIPE-Confcommercio Lino Enrico Stoppani. "Proprio sulle strade, nelle stazioni ferroviarie e negli aeroporti, lungo tutta la Penisola, transitano ogni anno milioni di visitatori italiani e stranieri che nelle aree di servizio trovano la garanzia di un assaggio di qualità dell'accoglienza e dei prodotti italiani. Questo spirito di servizio, che va a vantaggio dell'immagine del Paese e dell'intera filiera turistica, insieme alla professionalità di un grande gruppo con presenza diffusa, che coniuga elevati standard qualitativi con un'offerta diversificata sui territori, sono elementi pienamente allineati con il progetto che la Giornata della Ristorazione sottintende".

Filo conduttore di questa prima edizione è il pane, simbolo per eccellenza di condivisione. Ogni ristorante aderente alla Giornata ha proposto una ricetta a base di pane, con la quale rendere la propria interpretazione del tema dell'ospitalità.

Autogrill ha scelto i fusilli alla mediterranea con briciole di pane tostato, una ricetta rivisitata in chiave moderna e innovativa che rimanda immediatamente al territorio, al buon cibo delle tavole italiane e al piacere di stare insieme.

La Giornata della Ristorazione 2023 ha ricevuto dal Capo dello Stato la Medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa.

AgroAlimentare News
Quotidiano online

28 aprile 2023

http://www.agroalimentarenews.com/news-file/Giornata-della-Ristorazione--il-pane---protagonista-della-prima-giornata.htm

Giornata della Ristorazione, il pane è protagonista della prima giornata

Ha preso il via questa mattina, da Roma, presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, l**a 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.

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.

Albenga Corsara News & Views

28 aprile 2023

https://www.albengacorsara.it/2023/04/28/cciaa-riviere-di-liguria-firmata-la-carta-dei-valori-della-ristorazione-italiana/

CCIAA "Riviere di Liguria", firmata la Carta dei Valori della ristorazione italiana

Con la firma del presidente camerale Enrico Lupi e di Enrico Calvi della FIPE Confcommercio, l'impegno della CCIAA "Riviere di Liguria" per valorizzare e promuovere la "Carta dei Valori" della ristorazione. Obiettivo del documento in concomitanza con la Giornata Nazionale sottolineare agli operatori del settore i criteri indispensabili a far conoscere ospitalità e qualità Made in Italy

Nella Giornata Nazionale della Ristorazione del 28 aprile 2023 promossa dalla FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri presso la Camera di Commercio "Riviere di Liguria" questa mattina è stata firmata dal **presidente della CCIAA Enrico Lupi e dal presidente FIPE di Imperia Enrico Calvi** la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana, documento che contiene le linee guida per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio. La Carta, nata del novembre del 2021 in occasione dell'assemblea nazionale Confcommercio, oltre a fissare i parametri da seguire nello svolgimento dell'attività di ristoratori e quanti operano con i prodotti del made in Italy mette l'accento sul tema dell'ospitalità e sui criteri indispensabili per promuoverla in un quadro che abbraccia conoscenze, convivialità e cultura anche in ottica turistica.

Offerte promozionali in Amazon:
Basta poco per non restare mai a piedi!
Avviatore portatile di emergenza per Auto 800A 13200mAh

"La sottoscrizione della Carta – sottolinea il **presidente Enrico Lupi** – in concomitanza con la Giornata della Ristorazione è motivo di orgoglio e testimonia la vicinanza dell'Ente camerale a un settore di vitale importanza nell'economia del nostro Paese e che in questi anni ha subito pesantemente le battute di arresto dovute alle problematiche internazionali conosciute".

"L'obiettivo – aggiunge il **presidente FIPE di Imperia Enrico Calvi** — è riunire gli operatori e celebrare la cultura della ristorazione italiana per farne un appuntamento a cadenza annuale. Durante questa giornata i ristoranti interessati potranno proporre ai clienti un piatto dedicato alla Giornata che abbia come ingrediente il PANE, rendendo così omaggio al tema dell'ospitalità. La scelta di questo 'ingrediente' non è assolutamente casuale, poiché proprio questo alimento testimonia il desiderio dello stare assieme, ovvero della condivisione nel senso più elevato del termine".

La Giornata proporrà una serie di eventi collaterali in tutta Italia che saranno presentati durante la Conferenza stampa nazionale alla presenza del Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, del Ministro dell'agricoltura, sovranità alimentare e foreste, Francesco Lollobrigida e del Ministro del turismo, Daniela Santanchè.

28 aprile 2023

https://www.andriaviva.it/notizie/antichi-sapori-di-andria-testimonial-per-la-giornata-della-ristorazione/

"Antichi Sapori" di Andria testimonial per la "Giornata della Ristorazione"

Il pancotto preparato da Pietro Zito contribuirà ad aiutare la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, con le donazioni a favore della Caritas Italiana

ANDRIA - VENERDÌ 28 APRILE 2023 14.25

225 **CONDIVISIONI**

Ricorre oggi "la Giornata della Ristorazione", un evento speciale per chi fa della cucina e dell'ospitalità la propria vocazione. Un evento pensato per celebrare in tutta Italia il più antico rito dell'uomo: l'arte del vivere assieme. Un evento che si avvale del patrocinio di ben quattro **Ministeri, quello degli Esteri, dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare, del Made in Italy e del Turismo.**

Per questa particolare ricorrenza, parlando di cibo e di ristoro, era d'obbligo mandare un pensiero a chi è meno fortunato. Infatti, il proposito finale della Giornata è di rammentare e restaurare il senso di comunità del Paese. Per questo molti operatori della filiera dell'agroalimentare d'eccellenza hanno voluto aderire a questa manifestazione, come ha fatto **il patron di "Antichi Sapori" a Montegrosso, di Andria, Pietro Zito**. Il menù scelto, "*Pan cotto di grano pugliese con fave novelle*", propone un piatto dedicato a una vivanda che da sempre accompagna la vita dell'uomo, attesta il suo ingegno e la sua creatività nel trasformare i frutti della natura in un alimento semplice ma indispensabile e rappresenta valori imprescindibili come la solidarietà, la condivisione e il convivio: il pane.
Il pane rispecchia il nostro desiderio non solo di sopravvivere, ma di vivere assieme. Scegliendo questo piatto si potrà aiutare la **Fipe - Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi**, ad arricchire la donazione a favore di Caritas Italiana per la mensa dei più bisognosi. E' anche possibile offrire un piccolo contributo direttamente a **Caritas** o accedendo, tramite un QR, alla piattaforma di raccolta fondi della Giornata "ForFunding" di Intesa Sanpaolo.

Inoltre, nei giorni che seguono "la Giornata della Ristorazione", sarà possibile donare anche attraverso gli ATM di Intesa Sanpaolo. La Giornata della Ristorazione 2023 ha ricevuto dal **Capo dello Stato la Medaglia del Presidente della Repubblica quale riconoscimento dell'alto valore dell'iniziativa.**

COMIN & PARTNERS

CAGLIARI POST

28 aprile 2023

https://www.cagliaripost.com/28-aprile-2023-prima-edizione-della-giornata-della-ristorazione-italiana/

28 aprile 2023 – Prima edizione della giornata della ristorazione italiana

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.

In Sardegna gli aderenti sono 183 di cui 25 del territorio oristanese.

Annunci Google

Invia commenti | Perché questo annuncio?

Insieme alle imprese, protagonista indiscusso di questa edizione è 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 chi è in difficoltà: proprio in occasione di questa giornata di festa per la ristorazione italiana, Fipe Oristano farà a favore della LILT Oristano una donazione derivante dal ricavato della vendita del pane di farina di grano duro per sostenere la ricerca a favore di chi è in difficoltà e rimarcare anche l'importanza della corretta alimentazione per la tutela della salute.

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.

Anche in Sardegna i numeri sono interessanti. Su un totale di 144.719 imprese attive 11.552 sono imprenditori del settore somministrazione con oltre 23.000 occupati (Dati al 2021. Nel 2019 erano 26301)

Annuncio pubblicato da Google
Ad options Invia commenti Perché questo annuncio?

Per la provincia di Oristano, che vanta iscritte in CCIAA 12.747 imprese attive, 3260 operano nel settore dei servizi che ormai ha superato quello del commercio "fermo" a 3203.

Delle 3260, 867 imprese operano nel settore della ristorazione. Il comparto da lavoro, con 606 imprese, a circa 1650 addetti prevalentemente italiani e giovani. Il 40% circa ha meno di 35 anni, mentre gli over 50 sono il 14,8%. Solo il 3,8 % ha più di 60 anni.

Il CCNL applicato in maggioranza assoluta è quello di FIPE Confcommercio.

L'87,5% degli occupati dipendenti svolge mansioni operative. Il contratto privilegiato è il part time orizzontale mentre in merito alla durata prevalgono i contratti a tempo determinato (30.7%), indeterminato (59.4%) e stagionale.

I consumi delle famiglie nel 2022 avevano fatto un bel balzo in avanti per avvicinarsi ai livelli pre pandemia per poi subire una nuova battuta d'arresto a causa dell'inflazione e della crescita abnorme dei prodotti energetici.

Il nuovo clima di incertezza ha modificato dunque le prospettive del comparto che, fortemente competitivo, con turn over tra nuove aperture e chiusure elevato, lascia alla resilienza delle imprese allo sviluppo di nuove competenze, attenzione al servizio e ai prezzi la permanenza sul mercato delle oltre 2517 famiglie che da questo vivono.

"*La Giornata della Ristorazione nasce quindi come un invito a riconoscere l'importanza del settore per il territorio sia in termini sia economici sia socio-culturali sia valoriali- dichiara Eddy Piana – Consigliere di Fipe Oristano. Si tratta di un momento di riflessione per noi operatori del settore che riconosciamo nel pane l'esemplificazione dell'accoglienza che caratterizza il nostro lavoro quotidiano.*

CataniaNews

28 aprile 2023

https://www.catanianews.it/oggi-anche-a-catania-la-prima-giornata-della-ristorazione/

Oggi anche a Catania la prima Giornata della ristorazione

In occasione dell'iniziativa solidale, Fipe Confcommercio etnea annuncia anche una grossa donazione di generi alimentari in favore della Caritas diocesana di Catania

Annuncio pubblicato da Google
Ad options
Invia commenti
Perché questo annuncio?

Oltre 5mila, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie, in tutta Italia, e 500 locali italiani all'estero hanno aderito alla prima edizione della "Giornata della ristorazione", iniziativa solidale – che ha ricevuto la Medaglia del Presidente della Repubblica per il suo alto valore – promossa dalla Federazione italiana pubblici esercizi aderenti a Confcommercio, con il patrocinio dei ministeri delle Imprese e del Made in Italy, degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale, dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste e del Turismo.

La manifestazione nazionale, a cui ha subito aderito anche la città di Catania, è stata lanciata 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 turistica. La ristorazione, inoltre, è punto di espressione e sviluppo di valori che caratterizzano la cultura italiana, come convivialità, socialità e ospitalità.

Protagonista indiscusso di questa edizione, non a caso, è stato il pane, elemento centrale nella quotidianità della gastronomia italiana e simbolo, tanto semplice quanto potente, proprio di quei valori. Rappresenta la forza popolare della cucina del nostro Paese, che ha espresso ed esprime professionalità e prodotti insuperabili nel mondo, ma non dimentica gli ultimi. Oggi, infatti, per tutta la giornata, ogni ristoratore aderente all'iniziativa creerà un piatto, con il pane tra gli ingredienti, attraverso il quale renderà la propria interpretazione del tema dell'ospitalità. Ordinando quella pietanza, anche il cliente farà la sua parte perché, per ogni piatto a tema venduto, la federazione dei pubblici esercizi effettuerà una donazione in denaro in favore di Caritas italiana.

Ma non solo. *«Con questo evento* – ha detto, questa mattina in conferenza stampa, il presidente di Fipe Confcommercio Catania, Dario Pistorio – *abbiamo anche colto l'occasione per effettuare, come Fipe, come Confcommercio Catania e come Expò Mediterraneo, un'ulteriore donazione di 1.500 euro di generi alimentari che consegneremo direttamente alla Caritas diocesana di Catania, La giornata di oggi diventerà per noi un appuntamento fisso, ogni anno, in coincidenza dell'ultimo venerdì di aprile. Una vera e propria festa nazionale»*.

Alla conferenza stampa, a cui hanno partecipato diversi operatori del settore, ha preso parte anche il presidente dell'associazione provinciale Cuochi e Pasticcieri etnei, Angelo Scuderi: «*È nel nostro Dna* – ha sottolineato – *aiutare il prossimo, perché crediamo nel valore della solidarietà. Per questo motivo saremo al fianco di Fipe Confcommercio Catania anche il prossimo 7 maggio, in occasione dell'iniziativa "Donne D'Angelo", una cena di beneficenza che si terrà a Villa Di Bella, a Viagrande, il cui ricavato andrà all'Andos, associazione nazionale donne operate al seno»*.

Un messaggio di ringraziamento è arrivato, infine, da Don Piero Galvano, direttore della Caritas di Catania: «Grazie alla Fipe di Catania per questa generosa donazione di alimenti destinata alla nostra mensa dell'Help Center, che quotidianamente effettua circa 700 interventi alimentari per fratelli e sorelle afflitti da diverse fragilità. Crediamo che questo gesto possa costituire un'ulteriore e preziosa testimonianza in una città che da sempre si è contraddistinta per la sua forte vocazione alla solidarietà».

L'appuntamento di oggi è stato anche l'occasione per condividere e sottoscrivere, da parte di quanti hanno aderito, il Manifesto della ristorazione italiana, volto a promuovere i grandi valori del settore in termini di sostenibilità, innovazione, legalità e reputazione.

CataniaOggi.it

28 aprile 2023

https://cataniaoggi.it/catania/oggi-in-tutta-italia-la-prima-giornata-della-ristorazione-28-04-2023

OGGI IN TUTTA ITALIA LA PRIMA "GIORNATA DELLA RISTORAZIONE"

Oltre 5mila, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie, in tutta Italia, e 500 locali italiani all'estero hanno aderito alla prima edizione della "Giornata della ristorazione", iniziativa solidale – che ha ricevuto la Medaglia del Presidente della Repubblica per il suo alto valore – promossa dalla Federazione italiana pubblici esercizi aderenti a Confcommercio, con il patrocinio dei ministeri delle Imprese e del Made in Italy, degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale, dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste e del Turismo.

La manifestazione nazionale, a cui ha subito aderito anche la città di Catania, è stata lanciata 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 turistica. La ristorazione, inoltre, è punto di espressione e sviluppo di valori che caratterizzano la cultura italiana, come convivialità, socialità e ospitalità.

Protagonista indiscusso di questa edizione, non a caso, è stato il pane, elemento centrale nella quotidianità della gastronomia italiana e simbolo, tanto semplice quanto potente, proprio di quei valori. Rappresenta la forza popolare della cucina del nostro Paese, che ha espresso ed esprime professionalità e prodotti insuperabili nel mondo, ma non dimentica gli ultimi. Oggi, infatti, per tutta la giornata, ogni ristoratore aderente all'iniziativa creerà un piatto, con il pane tra gli ingredienti, attraverso il quale renderà la propria interpretazione del tema dell'ospitalità. Ordinando quella pietanza, anche il cliente farà la sua parte perché, per ogni piatto a tema venduto, la federazione dei pubblici esercizi effettuerà una donazione in denaro in favore di Caritas italiana.

Ma non solo. «Con questo evento – ha detto, questa mattina in conferenza stampa, il presidente di Fipe Confcommercio Catania, Dario Pistorio – abbiamo anche colto l'occasione per effettuare, come Fipe, come Confcommercio Catania e come Expò Mediterraneo, un'ulteriore donazione di 1.500 euro di generi alimentari che consegneremo direttamente alla Caritas diocesana di Catania, La giornata di oggi diventerà per noi un appuntamento fisso, ogni anno, in coincidenza dell'ultimo venerdì di aprile. Una vera e propria festa nazionale».

Alla conferenza stampa, a cui hanno partecipato diversi operatori del settore, ha preso parte anche il presidente dell'associazione provinciale Cuochi e Pasticcieri etnei, Angelo Scuderi: «È nel nostro Dna – ha sottolineato – aiutare il prossimo, perché crediamo nel valore della solidarietà. Per questo motivo saremo al fianco di Fipe Confcommercio Catania anche il prossimo 7 maggio, in occasione dell'iniziativa "Donne D'Angelo", una cena di beneficenza che si terrà a Villa Di Bella, a Viagrande, il cui ricavato andrà all'Andos, associazione nazionale donne operate al seno».

Un messaggio di ringraziamento è arrivato, infine, da Don Piero Galvano, direttore della Caritas di Catania: «Grazie alla Fipe di Catania per questa generosa donazione di alimenti destinata alla nostra mensa dell'Help Center, che quotidianamente effettua circa 700 interventi alimentari per fratelli e sorelle afflitti da diverse fragilità. Crediamo che questo gesto possa costituire un'ulteriore e preziosa testimonianza in una città che da sempre si è contraddistinta per la sua forte vocazione alla solidarietà».

L'appuntamento di oggi è stato anche l'occasione per condividere e sottoscrivere, da parte di quanti hanno aderito, il Manifesto della ristorazione italiana, volto a promuovere i grandi valori del settore in termini di sostenibilità, innovazione, legalità e reputazione.

COMIN & PARTNERS

CATANIATODAY

28 aprile 2023

https://www.cataniatoday.it/cronaca/confcommercio-catania-giornata-ristorazione.html

Solidarietà, Fipe Confcommercio Catania aderisce alla prima edizione della "Giornata della ristorazione"

In occasione dell'iniziativa solidale, Fipe Confcommercio etnea annuncia anche una grossa donazione di generi alimentari in favore della Caritas diocesana

Oltre 5mila, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie, in tutta Italia, e 500 locali italiani all'estero hanno aderito alla prima edizione della "Giornata della ristorazione", iniziativa solidale – che ha ricevuto la Medaglia del Presidente della Repubblica per il suo alto valore – promossa dalla Federazione italiana pubblici esercizi aderenti a Confcommercio, con il patrocinio dei ministeri delle Imprese e del Made in Italy, degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale, dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste e del Turismo.

La manifestazione nazionale, a cui ha subito aderito anche la città di Catania, è stata lanciata 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 turistica. La ristorazione, inoltre, è punto di espressione e sviluppo di valori che caratterizzano la cultura italiana, come convivialità, socialità e ospitalità. Protagonista indiscusso di questa edizione, non a caso, è stato il pane, elemento centrale nella quotidianità della gastronomia italiana e simbolo, tanto semplice quanto potente, proprio di quei valori. Rappresenta la forza popolare della cucina del nostro Paese, che ha espresso ed esprime professionalità e prodotti insuperabili nel mondo, ma non dimentica gli ultimi. Oggi, infatti, per tutta la giornata, ogni ristoratore aderente all'iniziativa creerà un piatto, con il pane tra gli ingredienti, attraverso il quale renderà la propria interpretazione del tema dell'ospitalità. Ordinando quella pietanza, anche il cliente farà la sua parte perché, per ogni piatto a tema venduto, la federazione dei pubblici esercizi effettuerà una donazione in denaro in favore di Caritas italiana. Ma non solo. «Con questo evento – ha detto, questa mattina in conferenza stampa, il presidente di Fipe Confcommercio Catania, Dario Pistorio – abbiamo anche colto l'occasione per effettuare, come Fipe, come Confcommercio Catania e come Expò Mediterraneo, un'ulteriore donazione di 1.500 euro di generi alimentari che consegneremo direttamente alla Caritas diocesana di Catania, La giornata di oggi diventerà per noi un appuntamento fisso, ogni anno, in coincidenza dell'ultimo venerdì di aprile. Una vera e propria festa nazionale».

Alla conferenza stampa, a cui hanno partecipato diversi operatori del settore, ha preso parte anche il presidente dell'associazione provinciale Cuochi e Pasticcieri etnei, Angelo Scuderi: «È nel nostro Dna – ha sottolineato – aiutare il prossimo, perché crediamo nel valore della solidarietà. Per questo motivo saremo al fianco di Fipe Confcommercio Catania anche il prossimo 7 maggio, in occasione dell'iniziativa "Donne D'Angelo", una cena di beneficenza che si terrà a Villa Di Bella, a Viagrande, il cui ricavato andrà all'Andos, associazione nazionale donne operate al seno». Un messaggio di ringraziamento è arrivato, infine, da Don Piero Galvano, direttore della Caritas di Catania: «Grazie alla Fipe di Catania per questa generosa donazione di alimenti destinata alla nostra mensa dell'Help Center, che quotidianamente effettua circa 700 interventi alimentari per fratelli e sorelle afflitti da diverse fragilità. Crediamo che questo gesto possa costituire un'ulteriore e preziosa testimonianza in una città che da sempre si è contraddistinta per la sua forte vocazione alla solidarietà». L'appuntamento di oggi è stato anche l'occasione per condividere e sottoscrivere, da parte di quanti hanno aderito, il Manifesto della ristorazione italiana, volto a promuovere i grandi valori del settore in termini di sostenibilità, innovazione, legalità e reputazione.

COMIN & PARTNERS

CESENATODAY

28 aprile 2023

https://www.cesenatoday.it/video/giornata-ristorazione-pranzo-sindaci-2023.html

Tutti i sindaci a pranzo per la Giornata della Ristorazione: "E' economia, cultura e comunità"

Economia, cultura e comunità. Sono i principi contenuti nella Carta dei valori sottoscritta in due occasioni dai sindaci di Forlì e di Cesena e dalla Confcommercio cesenate, in vista della **Giornata nazionale della ristorazione** i che è stata festeggiata oggi con un pranzo dei sindaci all'istituto Alberghiero Artusi. Una giornata ideata da **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi) che intende valorizzare e promuovere una categoria, quella dei ristoratori, fortemente penalizzata durante il periodo della pandemia, ma che ha saputo ben presto ritrovare slancio e spirito di iniziativa nell'arte della buona tavola, in un territorio vocato da sempre all'accoglienza e al piacere della socialità.

COMIN & PARTNERS

COMO ACQUA

28 aprile 2023

https://www.ciaocomo.it/2023/04/28/stati-generali-della-ristorazione-comascastiamo-andando-bene-occorre-un-po-di-entusiasmo-in-piu/253473/

Stati generali della ristorazione comasca:"Stiamo andando bene, occorre un pò di entusiasmo in più"

Il presidente di Confcommercio Ciceri:"Ci siamo ripresi bene dal Covid, il settore va su buoni livelli. Chiedo un pizzico di spinta in più per decollare...."

Nella "Giornata nazionale della ristorazione", oggi alla prima edizione all'Auditorium "Giuseppe Scacchi" – Camera di Commercio Como – Lecco organizzata dalla Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), la Confcommercio Como ha promosso – alla presenza di tanti studenti Cfp – gli Stati Generali della Ristorazione comasca con l'obiettivo di riunire i ristoratori di ogni livello per celebrare insieme un tema fondamentale per tutto il mondo della ristorazione: **l'ospitalità.** All'importante evento presentato da Tinto (Nicola Prudente), conduttore Decanter Rai Radio2, Camper Rai1 e Pizza Doc Ra2, numerose le autorità presenti:

E' stato il presidente Galimberti a fare gli onori di casa per poi cedere la parola per i saluti anche all'assessore regionale Alessandro Fermi che ha voluto (video qui sotto) ricordare l'importanza di una manifestazione di grande successo come Ristorexpo e di un mondo – quello della ristorazione comasca – sempre al passo con i tempi. Spesso anzi anche più avanti con idee, progetti e sperimentazione nel segno della squadra.

La mattinata è stata suddivisa in quattro format con nomi di spicco del panorama della ristorazione sul territorio e non solo, tra accoglienza, ospitalità e turismo che proprio quest'ultimo è letteralmente "esploso" dall'inizio dell'anno nella nostra provincia – e anche sul futuro di un settore sempre più in espansione che deve stare al passo con i tempi che cambiano in base ai gusti e alle aspettative di una società in continua evoluzione per affrontare quindi temi fondamentali per tutti gli operatori dallo: **"Scenario del fuori casa"** con Mauro Elli; **"Investire e credere nella formazione** con Fabio Fossati a **"Il vino e la tavola" con** Gianmaria Gambotti fino ad arrivare a **"I grandi testimoni del territorio"** con Giuseppe Rasella.

Questa prima edizione ha visto protagonista il pane quale simbolo della convivialità. Infatti ogni ristorante aderente di Como e provincia ha avuto la possibilità di proporre una ricetta a base di pane proprio per trasmettere quel senso di ospitalità che caratterizza la nostra provincia.

COMOZERO

28 aprile 2023

https://comozero.it/attualita/la-giornata-nazionale-della-ristorazione-a-como-il-presidente-ciceri-ristoranti-trattorie-osterie-pizzerie-veri-protagonisti/

La Giornata Nazionale della Ristorazione a Como. Il presidente Ciceri: "Ristoranti, trattorie, osterie, pizzerie veri protagonisti"

28/04/2023 | 17:38 | Redazione |

Si è svolta questa mattina, venerdì 28 aprile, la "Giornata nazionale della ristorazione" alla prima edizione all'Auditorium "Giuseppe Scacchi" – Camera di Commercio Como – Lecco, organizzata dalla Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) e la Confcommercio Como promuove gli Stati Generali della Ristorazione Italiana con l'obiettivo di riunire i ristoratori di ogni livello per celebrare un tema fondamentale per tutto il mondo della ristorazione: l'ospitalità.

Annuncio pubblicato da Google
Ad options
Invia commenti
Perché questo annuncio?

All'evento presentato da **Tinto (Nicola Prudente)**, conduttore Decanter Rai Radio2, Camper Rai1 e Pizza Doc Ra2, numerose le autorità presenti: **Marco Galimberti** – Presidente della Camera di Commercio di Como-Lecco, **Alessandro Fermi** – Assessore Regione Lombardia, **Graziano Monetti** – Direttore di Confcommercio Como, **Giovanni Ciceri** – Presidente di Confcommercio Como, **Elena Genesoni** – Vice Presidente di Confcommercio Como.

La mattinata è stata suddivisa in quattro format con nomi di spicco del panorama della ristorazione sul territorio e non solo, tra accoglienza, ospitalità e turismo che proprio quest'ultimo è letteralmente "esploso" dall'inizio dell'anno nella nostra provincia – e anche sul futuro di un settore sempre più in espansione che deve stare al passo con i tempi che cambiano in base ai gusti e alle aspettative di una società in continua evoluzione per affrontare quindi temi fondamentali per tutti gli operatori dallo: "Scenario del fuori casa" con **Mauro Elli**; "Investire e credere nella formazione con **Fabio Fossati** a "Il vino e la tavola" con **Gianmaria Gambotti** fino ad arrivare a "I grandi testimoni del territorio" con Giuseppe Rasella.

Inoltre questa prima edizione vede protagonista il pane quale simbolo della convivialità. Infatti ogni ristorante aderente di Como e provincia ha avuto la possibilità di proporre una ricetta a base di pane proprio per trasmettere quel senso di ospitalità che caratterizza la nostra provincia.

«Un'iniziativa – interviene soddisfatto il Presidente di Confcommercio Como Giovanni Ciceri – per valorizzare e rafforzare i veri valori ed il ruolo della ristorazione italiana e più precisamente della nostra provincia perché sono proprio i ristoranti, le trattorie, le osterie, le pizzerie e le taverne i veri attori protagonisti della giornata. Dopo questa prima edizione, la Giornata nazionale della ristorazione è già in programma per gli anni successivi, ogni ultimo venerdì del mese di aprile». «Questa giornata – dichiara il Direttore di Confcommercio Como Graziano Monetti – vuole riunire ristoratori di ogni livello per celebrare insieme un tema fondamentale per tutto il mondo della ristorazione: l'ospitalità, oltre ad essere l'occasione sociale per rifondare il senso di comunità del nostro Paese con l'intento di guardare con più attenzione al settore della ristorazione che merita un occhio di riguardo».

Poi, a sorpresa, il collegamento con la sede di Roma dove si stavano svolgendo in parallelo i lavori moderati dalla giornalista Cesara Bonamici e presieduti dal Presidente FIPE Nazionale Lino Stoppani. Durante il collegamento è stato evidenziato come la cucina italiana sia unica nel suo genere e apprezzata a livello internazionale.

«Il Rapporto di quest'anno sulla ristorazione – spiega il Presidente della Fipe **Lino Stoppani** – mette in evidenza che nell'anno appena trascorso abbiamo visto rivelarsi l'altra faccia della crisi post-pandemica: dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi. Dunque, pur avendo recuperato i livelli dei consumi pre-Covid, l'impatto del forte aumento delle bollette e, seppure meno intenso, delle materie prime, hanno messo a dura prova la tenuta dei conti economici delle aziende. Rimettere al centro il lavoro di qualità e ripensare i modelli organizzativi delle imprese in termini di sostenibilità sono i due assi portanti di una strategia imprenditoriale per i prossimi anni – tiene inoltre a precisare che – la Giornata della Ristorazione 2023 ha ricevuto dal Capo dello Stato la Medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa».

Al termine della giornata, importante analisi di **Giacomo Mojoli** "disegnatore di idee" e tra i fondatori di Slow Food per meglio evidenziare gli spunti d'interesse emersi dall'evento e soprattutto per andare più a fondo sull'evoluzione del settore che deve tenere conto delle continue trasformazioni per far vivere un viaggio nel gusto quale messaggero della cultura di un territorio.

Corriere delle Alpi

28 aprile 2023

https://corrierealpi.gelocal.it/il-gusto/2023/04/28/news/ristorazione_in_crisi_i_dati-397933389/

Ristoranti in crisi, 9 su 10 hanno dovuto aumentare i prezzi fino al 25 per cento

La notizia è che la situazione critica in cui si trovano (ancora) i ristoratori italiani non fa più notizia. Nulla è cambiato, e in alcuni casi con le debite proporzioni è anche peggiorato, rispetto al momento buio della pandemia nonostante, passata l'emergenza, sia tornata la voglia di mangiare fuori e il turismo sia ripreso alla grande. Le difficoltà continuano ad esserci e si sentono ancor di più oggi 28 aprile giorno in cui si celebra (ma si vorrebbe soprattutto festeggiare) la prima "Giornata della ristorazione" promossa dalla Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi. L'obiettivo a cui puntano i ristoratori del Bel e Buon Paese è quello di valorizzare il più possibile e rifondare "la cultura dell'ospitalità italiana".

Dovendo fare letteralmente i conti con due criticità non da poco come l'aumento del costo dell'energia e delle materie prime, e l'assenza di personale tra sala e cucina divenuto oramai una voce refrain in menu un po' per tutti, dalle trattorie agli stellati. A sottolinearlo sono i dati di un'indagine svolta dalla web app per le prenotazioni Plateform riferita al 2022, come dicevamo anno di crescita per la spesa alimentare fuori casa (sono aumentati i fatturati ma è diminuita la frequenza della fruizione dei ristoranti e il loro numero) ma anche di record di chiusure di locali costretti a fermarsi per sempre. Circa 1300 i ristoranti appartenenti al circuito e presi in esame dalla ricerca pubblicata nel Rapporto dell'Osservatorio Ristorazione dell'agenzia RistoratoreTop. Emerge che per il 36% dei ristoratori l'impatto maggiore a danno dell'attività è stato rappresentato dal rincaro di luce e gas, il 22% ha risentito dell'aumento del costo delle materie prime. Il 19% ha lamentato l'assenza di personale mentre il 15% ha sofferto la mancanza di liquidità. C'è anche chi ha dichiarato di non aver avuto problemi ma la percentuale si ferma al 6%.

“Se da un lato - ha spiegato il presidente dell'Osservatorio Lorenzo Ferrari - il caro energia è un problema che ha colpito trasversalmente tutti i cittadini con soluzioni percorribili nell’immediato da parte degli imprenditori del settore, una su tutte l’aumento dei prezzi in menu, dall’altro la disaffezione della forza lavoro nei confronti della ristorazione può sembrare una criticità transitoria che però nasconde enormi insidie sul lungo periodo e prevede soluzioni sistemiche tutt’altro che immediate”. Per quanto riguarda la crescita delle spese la maggioranza degli intervistati ha reagito aumentando i prezzi al cliente: l’87% ha rialzato dall’1 al 15% e non è mancato (il 2%) chi ha presentato conti con rincari superiori al 25%. Poi il tasto dolente della mancanza di personale: l'anno scorso il 76% dei ristoranti ha perso figure professionali di cucina o di sala. E uno su due ha ancora lo stesso problema con staff incompleti.

La maggioranza dei ristoratori interpellati ha riscontrato l'assenza di candidature in risposta ad annunci andati vacanti, poi il “no show” a colloquio (i candidati non si sono presentati) seguito dal rifiuto a lavorare di sera, durante i weekend e nei festivi, e la richiesta esplicita di non avere il contratto. E non aiuta la fuga record dalle scuole alberghiere nonostante l'auspicio del ministro Lollobrigida che diventino di moda e i suoi appelli ai ragazzi degli alberghieri ad essere "testimonial del made in Italy nel mondo". L'emorragia è un dato: l’anno scolastico 2021-2022 ha segnato un -47% di iscritti rispetto al 2013-2014, quando si era toccato il picco assoluto di 64.296 studenti. Per Ferrari "tra le cause principali che influiscono sulla Great Resignation, ovvero la fuga di personale dal settore che si è messa in moto nel 2021, complice la pandemia è doveroso segnalare le condizioni lavorative alienanti, i ritmi faticosi e i contratti capestro che per troppo tempo hanno caratterizzato la ristorazione". Poi c'è "la disillusione dei più giovani, dagli ultimi Millennials alla Gen Z, figlia del cortocircuito creato negli ultimi anni dal ‘modello Masterchef”, che ha descritto la ristorazione romanzandola eccessivamente, patinandola e scollandola drasticamente dalla realtà che si vive nelle cucine e nelle sale dei locali". Come dire che "le nuove generazioni appartengono alla cultura ‘You Only Live Once' si vive una volta sola, che le porta a compiere scelte di vita fuori dagli schemi tradizionali e cavalcare, giustamente, le nuove professioni comparse sul mercato, possibilmente in proprio". Per trovare soluzioni occorre "che i ristoratori e le associazioni di categoria facciano squadra e lavorino per reinventare il settore, rendendolo nuovamente attraente, mentre i legislatori è bene che adeguino i contratti nazionali per tutelare tanto i dipendenti quanto gli imprenditori”.

Qualche nota di ottimismo non guasta anche se il clima è ancora di sfiducia e disincanto ci sono "segnali più che incoraggianti sul piano dei consumi nei locali. Il settore, che prima del 2020 era decisamente sovraffollato e caratterizzato da una concorrenza spesso poco sana, oggi vede meno concorrenti sul mercato, ma più preparati e predisposti al cambiamento". È stato definito “Darwinismo Ristorativo” quello che ha permesso a tanti locali di sopravvivere dopo la pandemia e guardare avanti.

28 aprile 2023
https://www.corrieredellacalabria.it/2023/04/28/al-via-la-prima-giornata-nazionale-della-ristorazione-promossa-da-fipe-confcommercio/

Al via la prima giornata nazionale della ristorazione promossa da Fipe-Confcommercio

A Cosenza l'evento ha visto la sentita partecipazione degli studenti delle classi quinte dell'Istituto Alberghiero Mancini Tommasi

COSENZA 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.

L'evento

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.

L'appuntamento è stato anche l'occasione per condividere e sottoscrivere, da parte di tutti coloro che hanno aderito alla Giornata, il Manifesto della Ristorazione Italiana volto a promuovere i grandi valori del settore in termini di sostenibilità, innovazione, legalità e reputazione. «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-Confcommercio. «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».

L'appuntamento anche a Cosenza

Anche a Cosenza, presso la sede di Confcommercio è stata celebrata la giornata dalla Fipe territoriale, con un evento che ha visto la sentita partecipazione degli studenti delle classi quinte dell'Istituto Alberghiero Mancini Tommasi di Cosenza e di tanti ristoratori.
Soddisfatta la Presidente Fipe Cosenza Laura Barbieri che ha dichiarato: «Abbiamo voluto coinvolgere nel nostro evento l'Istituto alberghiero perché pensiamo che sia fondamentale far percepire alle nuove generazioni l'importanza di un settore strategico come il nostro. Insieme abbiamo parlato dell'importanza della ristorazione nel nostro territorio e in tutta Italia, dell'Accoglienza e convivialità come cura di un'economia essenziale per il nostro futuro».

CorriereSalentino.it
un passo avanti

28 aprile 2023
https://www.corrieresalentino.it/2023/04/prima-giornata-della-ristorazione-per-celebrare-la-cultura-dellospitalita-italiana/

Prima Giornata della Ristorazione per celebrare la cultura dell'ospitalità italiana

LECCE – 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.

L'appuntamento è stato anche l'occasione per condividere e sottoscrivere, da parte di tutti coloro che hanno aderito alla Giornata, il Manifesto della Ristorazione Italiana volto a promuovere i grandi valori del settore in termini di sostenibilità, innovazione, legalità e reputazione.

Link Sponsorizzato

"*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-Confcommercio. "*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*".

"La Giornata della Ristorazione è una grande opportunità per l'Italia per ribadire al mondo l'importanza attrattiva della cultura del cibo di tutto il nostro territorio – esordisce il **vicepresidente nazionale FIPE Confcommercio Maurizio Pasca** – Molti turisti stranieri infatti scelgono di venire da noi anche per la grande tradizione della nostra cucina, che caratterizza da sempre la nostra storia." "Il livello dei nostri piatti – continua Pasca – unito ai valori tutti italiani dell'ospitalità e della condivisone che questa Giornata vuole ribadire, è un elemento che noi per primi non dobbiamo dimenticare per continuare ad essere eccellenza e punti di riferimento della ristorazione internazionale."

CUNEOCRONACA.IT
www.cuneocronaca.it ciò che accade, quando accade.

28 aprile 2023
https://www.cuneocronaca.it/la-tavola-apparecchiata-simbolo-di-ospitalita-a-cuneo-la-prima-giornata-della-ristorazione

La tavola apparecchiata simbolo di ospitalità: a Cuneo la prima Giornata della Ristorazione

CUNEO CRONACA - In occasione della prima edizione della Giornata della Ristorazione istituita dalla Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), Confcommercio imprese per l'Italia della provincia di Cuneo ha organizzato, presso la propria sede, un momento per celebrare i valori e il ruolo dell'ospitalità e della gastronomia italiana. Per l'occasione, nel salone polivalente "Aurelia Della Torre", è stata predisposta una *mise en place* con un tavolo apparecchiato, a simboleggiare l'importanza di un comparto fondamentale della Granda. Alla giornata di festa hanno preso parte oltre 90 aziende aderenti alla Confcommercio provinciale, preparando una ricetta a base di pane, con la quale rendere la propria interpretazione del tema dell'ospitalità. Presenti Luca Chiapella, presidente Confcommercio imprese per l'Italia della provincia di Cuneo, Carlo Giorgio Comino, vice presidente Associazione albergatori ed operatori turistici della provincia di Cuneo e Domenico Pavan, presidente Associazione cuochi provincia Granda aderente alla Federazione italiana cuochi (Fic).

"Anche in provincia di Cuneo **- afferma Luca Chiapella -** ***Confcommercio ha celebrato con oltre 90 aziende aderenti la Giornata della Ristorazione, ideata da Fipe con l'obiettivo di riunire ristoratori di ogni livello per celebrare insieme un tema fondamentale per tutto il mondo della ristorazione: l'Ospitalità. Come sottolineato dal presidente Fipe nazionale Lino Stoppani, è doveroso evidenziare il ruolo importante dei nostri ristoratori, chef e rappresentanti tutti del mondo del ho.re.ca. dei pubblici esercizi che quotidianamente tengono alto il livello della ristorazione e della gastronomia italiana riconosciuta in tutto il mondo, ancor di più in un momento storico post pandemico e di ripartenza in cui tutti abbiamo bisogno di convivialità e buona tavola. Anche per questo la Giornata della Ristorazione ha ricevuto dal Capo dello Stato, Sergio Mattarella, la Medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa".***

Ideata da Fipe, la Giornata della Ristorazione coinvolge migliaia di imprese del settore in tutta Italia, dai grandi gruppi della ristorazione organizzata ai tradizionali locali familiari, con decine di eventi contemporanei su tutto il territorio nazionale, oltre alla rete dei ristoranti italiani all'estero. Per celebrare il valore della condivisione e dell'ospitalità è stato scelto il pane quale filo conduttore, interprete metaforico e reale, che connetta trasversalmente tutte le iniziative.

"Questa giornata **- aggiunge Carlo Comino -** ***racconta l'orgoglio e l'importanza di un settore fondamentale per il nostro sistema Paese, che si basa sulle tradizioni, sull'agroalimentare, sul buon cibo e sul turismo. Rappresentiamo un comparto che dev'essere orgoglioso di ciò che fa, ma che ha molte problematiche, soprattutto in questo periodo post pandemico in cui vi sono ancora poche certezze. Abbiamo aziende energivore che subiscono costi assurdi e insensati, che non possiamo ribaltare sul tavolo dei nostri commensali. Chiediamo al Governo di essere aiutati, di riformare un senso del lavoro nel nostro Paese. Non troviamo collaboratori per mandare avanti le nostre aziende: non possiamo lasciare che un comparto intero perda il suo potenziale, perché non ci sono competenze e aiuti per farlo crescere come merita".***

Conclude Domenico Pavan: *"Questa giornata rappresenta prima di tutto una fondamentale occasione sociale per rifondare il senso di comunità del Paese. I cuochi rappresentano l'orgoglio dell'ospitalità. Il nostro territorio ha la fortuna di avere materie prime di eccellenze che quotidianamente, con il nostro lavoro, cerchiamo di utilizzare nel miglior modo possibile per promuovere sulle tavole la nostra capacità di essere promotori indiscussi del Made in Italy. Speriamo che questa occasione diventi un momento istituzionale fisso nel calendario".*

CUNEODICE.IT
QUOTIDIANO ONLINE

28 aprile 2023

https://www.cuneodice.it/varie/cuneo-e-valli/in-confcommercio-a-cuneo-una-mise-en-place-come-simbolo-dellospitalita_73649.html

In Confcommercio a Cuneo una mise en place come simbolo dell'ospitalità

Venerdì 28 aprile l'organizzazione provinciale ha celebrato la Giornata della Ristorazione indetta dalla Fipe

Questa mattina – venerdì 28 aprile, ndr – in occasione della prima edizione della Giornata della Ristorazione istituita dalla Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), Confcommercio imprese per l'Italia della provincia di Cuneo ha organizzato, presso la propria sede, un momento per celebrare i valori e il ruolo dell'ospitalità e della gastronomia italiana. Per l'occasione, nel salone polivalente "Aurelia Della Torre", è stata predisposta una mise en place con un tavolo apparecchiato, a simboleggiare l'importanza di un comparto fondamentale della Granda. Alla giornata di festa hanno preso parte oltre 90 aziende aderenti alla Confcommercio provinciale, preparando una ricetta a base di pane, con la quale rendere la propria interpretazione del tema dell'ospitalità. Presenti Luca Chiapella, presidente Confcommercio imprese per l'Italia della provincia di Cuneo, Carlo Giorgio Comino, vice presidente Associazione albergatori ed operatori turistici della provincia di Cuneo e Domenico Pavan, presidente Associazione cuochi provincia Granda aderente alla Federazione italiana cuochi (Fic).

“Anche in provincia di Cuneo – afferma Luca Chiapella – Confcommercio ha celebrato con oltre 90 aziende aderenti la Giornata della Ristorazione, ideata da Fipe con l’obiettivo di riunire ristoratori di ogni livello per celebrare insieme un tema fondamentale per tutto il mondo della ristorazione: l’Ospitalità. Come sottolineato dal presidente Fipe nazionale Lino Stoppani, è doveroso evidenziare il ruolo importante dei nostri ristoratori, chef e rappresentanti tutti del mondo del ho.re.ca. dei pubblici esercizi che quotidianamente tengono alto il livello della ristorazione e della gastronomia italiana riconosciuta in tutto il mondo, ancor di più in un momento storico post pandemico e di ripartenza in cui tutti abbiamo bisogno di convivialità e buona tavola. Anche per questo la Giornata della Ristorazione ha ricevuto dal Capo dello Stato, Sergio Mattarella, la Medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l’alto valore dell’iniziativa”.

Ideata da Fipe, la Giornata della Ristorazione coinvolge migliaia di imprese del settore in tutta Italia, dai grandi gruppi della ristorazione organizzata ai tradizionali locali familiari, con decine di eventi contemporanei su tutto il territorio nazionale, oltre alla rete dei ristoranti italiani all’estero. Per celebrare il valore della condivisione e dell’ospitalità è stato scelto il pane quale filo conduttore, interprete metaforico e reale, che connetta trasversalmente tutte le iniziative.

“Questa giornata – aggiunge Carlo Comino – racconta l’orgoglio e l’importanza di un settore fondamentale per il nostro sistema Paese, che si basa sulle tradizioni, sull’agroalimentare, sul buon cibo e sul turismo. Rappresentiamo un comparto che dev’essere orgoglioso di ciò che fa, ma che ha molte problematiche, soprattutto in questo periodo post pandemico in cui vi sono ancora poche certezze. Abbiamo aziende energivore che subiscono costi assurdi e insensati, che non possiamo ribaltare sul tavolo dei nostri commensali. Chiediamo al Governo di essere aiutati, di riformare un senso del lavoro nel nostro Paese. Non troviamo collaboratori per mandare avanti le nostre aziende: non possiamo lasciare che un comparto intero perda il suo potenziale, perché non ci sono competenze e aiuti per farlo crescere come merita”.

Conclude Domenico Pavan: “Questa giornata rappresenta prima di tutto una fondamentale occasione sociale per rifondare il senso di comunità del Paese. I cuochi rappresentano l’orgoglio dell’ospitalità. Il nostro territorio ha la fortuna di avere materie prime di eccellenze che quotidianamente, con il nostro lavoro, cerchiamo di utilizzare nel miglior modo possibile per promuovere sulle tavole la nostra capacità di essere promotori indiscussi del Made in Italy. Speriamo che questa occasione diventi un momento istituzionale fisso nel calendario”.

Eco di Sicilia
Ogni giorno cronaca, cultura, curiosità della tua isola

28 aprile 2023
https://www.ecodisicilia.com/2023/04/28/catania-la-confcommercio-annuncia-una-donazione-alla-caritas/

Catania: la Confcommercio annuncia una donazione alla Caritas

Oggi in occasione della giornata della ristorazione, la Fipe CONFCOMMERCIO di Catania ha annunciato una grossa donazione di generi alimentari in favore della Caritas etnea. La giornata della ristorazione ha ricevuto la medaglia del presidente della repubblica per il suo alto valore ed è stata promossa dalla federazione italiana pubblici esercizi aderenti a Confcommercio, con il patrocinio dei ministeri delle imprese e del made in Italy, degli affari esteri e della cooperazione internazionale, dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e del turismo.

La manifestazione nazionale, a cui ha subito aderito anche la città di Catania, è stata lanciata 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 le filiere strategiche nell'economia del nostro Paese, come quella agroalimentare e turistica.

La ristorazione, inoltre, è punto di espressione e sviluppo di valori che caratterizzano la cultura italiana, come convivialità, socialità e ospitalità. **Protagonista indiscusso di questa edizione è stato il pane, elemento centrale nella quotidianità della gastronomia italiana** e simbolo, tanto semplice quanto potente, proprio di quei valori. Rappresenta la forza popolare della cucina del nostro Paese che ha espresso ed esprime professionalità e prodotti insuperabili nel mondo, ma non dimentica gli ultimi.

Oggi, per tutta la giornata, **ogni ristoratore aderente all'iniziativa creerà un piatto, con il pane tra gli ingredienti, attraverso il quale renderà la propria interpretazione del tema dell'ospitalità.** Ordinando quella pietanza, anche il cliente farà la sua parte perché, per ogni piatto a tema venduto, la federazione dei pubblici servizi effettuerà una donazione in denaro in favore della Caritas italiana.

"Con questo evento – ha detto questa mattina in conferenza stampa, il presidente di Fipe Confcommercio Catania, Dario Pistorio – **abbiamo anche colto l'occasione per effettuare, come Fipe, come Confcommercio e come Expò Mediterraneo, un'ulteriore donazione di 1.500 euro di generi alimentari** che consegneremo direttamente alla Caritas diocesana di Catania. La giornata di oggi diventerà per noi un appuntamento fisso, ogni anno, in coincidenza dell'ultimo venerdì di aprile. Una vera e propria festa nazionale".

Alla conferenza stampa, a cui hanno partecipato diversi operatori del settore, ha preso parte anche il presidente dell'associazione provinciale Cuochi e pasticceri etnei, Angelo Scuderi. "E' nel nostro Dna – ha sottolineato – aiutare il prossimo, perché **crediamo nel valore della solidarietà. Per questo motivo saremo al fianco di Fipe Confcommercio Catania anche il prossimo 7 maggio**, in occasione dell'iniziativa "Donne d'Angelo", una cena di beneficenza che si terrà a Villa Di Bella, a Viagrande, il cui ricavato andrà all'Andos, associazione nazionale donne operate al seno".

Infine, un messaggio di ringraziamento è arrivato da don Piero Galvano, direttore della Caritas di Catania. "Grazie alla Fipe di Catania per questa generosa donazione di alimenti destinata alla nostra mensa dell'help center, che quotidianamente effettua circa 700 interventi alimentari per fratelli e sorelle afflitti da diverse fragilità. Crediamo che questo gesto possa costituire **un'ulteriore e preziosa testimonianza in una città che da sempre si è contraddistinta per la sua forte vocazione alla solidarietà".** L'appuntamento di oggi è stato anche l'occasione per condividere e sottoscrivere, da parte di quanti hanno aderito, il manifesto della ristorazione italiana, volto a promuovere i grandi valori del settore in termini di sostenibilità, innovazione, legalità e reputazione.

28 aprile 2023

https://www.euroregionalpmed.eu/la-tavola-apparecchiata-simbolo-di-ospitalita-a-cuneo-la-prima-giornata-della-ristorazione

La tavola apparecchiata simbolo di ospitalità: a Cuneo la prima Giornata della Ristorazione

CUNEO CRONACA - In occasione della prima edizione della Giornata della Ristorazione istituita dalla Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi), Confcommercio imprese per l'Italia della provincia di Cuneo ha organizzato, presso la propria sede, un momento per celebrare i valori e il ruolo dell'ospitalità e della gastronomia italiana. Per l'occasione, nel salone polivalente "Aurelia Della Torre", è stata predisposta una *mise en place* con un tavolo apparecchiato, a simboleggiare l'importanza di un comparto fondamentale della Granda. Alla giornata di festa hanno preso parte oltre 90 aziende aderenti alla Confcommercio provinciale, preparando una ricetta a base di pane, con la quale rendere la propria interpretazione del tema dell'ospitalità. Presenti Luca Chiapella, presidente Confcommercio imprese per l'Italia della provincia di Cuneo, Carlo Giorgio Comino, vice presidente Associazione albergatori ed operatori turistici della provincia di Cuneo e Domenico Pavan, presidente Associazione cuochi provincia Granda aderente alla Federazione italiana cuochi (Fic).

"Anche in provincia di Cuneo* – afferma Luca Chiapella – *Confcommercio ha celebrato con oltre 90 aziende aderenti la Giornata della Ristorazione, ideata da Fipe con l'obiettivo di riunire ristoratori di ogni livello per celebrare insieme un tema fondamentale per tutto il mondo della ristorazione: l'Ospitalità. Come sottolineato dal presidente Fipe nazionale Lino Stoppani, è doveroso evidenziare il ruolo importante dei nostri ristoratori, chef e rappresentanti tutti del mondo del ho.re.ca. dei pubblici esercizi che quotidianamente tengono alto il livello della ristorazione e della gastronomia italiana riconosciuta in tutto il mondo, ancor di più in un momento storico post pandemico e di ripartenza in cui tutti abbiamo bisogno di convivialità e buona tavola. Anche per questo la Giornata della Ristorazione ha ricevuto dal Capo dello Stato, Sergio Mattarella, la Medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa".

Ideata da Fipe, la Giornata della Ristorazione coinvolge migliaia di imprese del settore in tutta Italia, dai grandi gruppi della ristorazione organizzata ai tradizionali locali familiari, con decine di eventi contemporanei su tutto il territorio nazionale, oltre alla rete dei ristoranti italiani all'estero. Per celebrare il valore della condivisione e dell'ospitalità è stato scelto il pane quale filo conduttore, interprete metaforico e reale, che connetta trasversalmente tutte le iniziative.

"Questa giornata* – aggiunge Carlo Comino – *racconta l'orgoglio e l'importanza di un settore fondamentale per il nostro sistema Paese, che si basa sulle tradizioni, sull'agroalimentare, sul buon cibo e sul turismo. Rappresentiamo un comparto che dev'essere orgoglioso di ciò che fa, ma che ha molte problematiche, soprattutto in questo periodo post pandemico in cui vi sono ancora poche certezze. Abbiamo aziende energivore che subiscono costi assurdi e insensati, che non possiamo ribaltare sul tavolo dei nostri commensali. Chiediamo al Governo di essere aiutati, di riformare un senso del lavoro nel nostro Paese. Non troviamo collaboratori per mandare avanti le nostre aziende: non possiamo lasciare che un comparto intero perda il suo potenziale, perché non ci sono competenze e aiuti per farlo crescere come merita".

Conclude Domenico Pavan: *"Questa giornata rappresenta prima di tutto una fondamentale occasione sociale per rifondare il senso di comunità del Paese. I cuochi rappresentano l'orgoglio dell'ospitalità. Il nostro territorio ha la fortuna di avere materie prime di eccellenze che quotidianamente, con il nostro lavoro, cerchiamo di utilizzare nel miglior modo possibile per promuovere sulle tavole la nostra capacità di essere promotori indiscussi del Made in Italy. Speriamo che questa occasione diventi un momento istituzionale fisso nel calendario".*

COMIN & PARTNERS

FORLÌTODAY

28 aprile 2023

https://www.forlitoday.it/video/pranzo-sindaci-giornata-ristorazione-2023.html

Economia, cultura e comunità: tutto questo c'è nella ristorazione. Un pranzo dei sindaci per ricordarlo

Economia, cultura e comunità. Sono i principi contenuti nella Carta dei valori sottoscritta in due occasioni dai sindaci di Forlì e di Cesena e dalla Confcommercio cesenate, in vista della **Giornata nazionale della ristorazione** i che è stata festeggiata oggi con un pranzo dei sindaci all'istituto Alberghiero Artusi. Una giornata ideata da **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi) che intende valorizzare e promuovere una categoria, quella dei ristoratori, fortemente penalizzata durante il periodo della pandemia, ma che ha saputo ben presto ritrovare slancio e spirito di iniziativa nell'arte della buona tavola, in un territorio vocato da sempre all'accoglienza e al piacere della socialità.

GlobalMediaNews.info

28 aprile 2023

https://globalmedianews.info/2023/04/28/la-prima-edizione-della-giornata-della-ristorazione-28-aprile-2023-si-svolge-oggi-la-prima-giornata-della-ristorazione-promossa-da-fipe-confcommercio-che-celebra-la-cultura-dellospitalit/

La prima edizione della Giornata della Ristorazione | 28 aprile 2023. Si svolge oggi la prima Giornata della Ristorazione, promossa da FIPE-Confcommercio, che celebra la cultura dell'ospitalità italiana

• Si è svolta oggi la prima Giornata della Ristorazione, promossa da FIPEConfcommercio, 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 associativa, ma anche oltre 5.000 attività in Italia e 500 ristoranti italiani all'estero.

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.

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-Confcommercio. "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-Confcommercio.

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, IntesaSanpaolo, 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.

COMIN & PARTNERS

Grosseto Notizie

28 aprile 2023

https://www.grossetonotizie.com/grosseto/economia-grosseto/2023/04/28/giornata-della-ristorazione-parte-in-maremma-la-sottoscrizione-della-carta-dei-valori/

Giornata della ristorazione: parte in Maremma la sottoscrizione della Carta dei valori

Diminuiscono ancora le imprese della ristorazione sul territorio. Fipe Confcommercio fa il punto sull'andamento del settore

Grosseto. In occasione della prima "**Giornata della ristorazione per la cultura dell'ospitalità italiana"**, con la firma del presidente della Provincia Francesco Limatola, oggi, venerdì 28 aprile, ha preso avvio a Grosseto la sottoscrizione della Carta dei valori della ristorazione italiana.

Alla firma erano presenti il presidente di Confcommercio Grosseto Giulio Gennari, il direttore Gabriella Orlando e il presidente provinciale di Fipe Danilo Ceccarelli. Insieme a loro anche Antonio Catani, vicepresidente dell'Associazione cuochi Grosseto, che patrocina l'iniziativa, per la Caritas di Grosseto il direttore don Enzo Capitani, e per la Condotta Slow Food Grosseto il fiduciario Giuseppe Morisco.

La Carta dei valori della ristorazione

Come spiegato da Confcommercio, la Carta dei valori della ristorazione è nata a livello nazionale dall'esigenza di stringere un patto di filiera tra i ristoratori, produttori, agricoltori e città indicando le linee di azione per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche.

In questo documento sono indicati **sei valori,** economia, comunità, cura, cultura, memoria e ambiente, e due azioni, formazione e festa.

"Quest'ultima si è concretizzata con l'organizzazione della Giornata della ristorazione – dichiara **Ceccarelli** –. *Voglio ringraziare gli oltre 55 colleghi che hanno convintamente aderito all'iniziativa, dedicando all'occasione un loro piatto 'speciale' a base di pane. Ribadisco che l'idea è nata per unire, perché i difficili anni della pandemia ci hanno dimostrato che fare squadra è necessario per il mondo della piccola impresa, mentre i lockdown hanno manifestato l'importanza del comparto pubblici esercizi per la socialità, per la vita delle città e delle comunità*".

"*Anche la Provincia di Grosseto ha sottoscritto la Carta dei valori della ristorazione italiana* – afferma il presidente **Francesco Limatola** – *condividendone principi e finalità, perché siamo convinti che per valorizzare il nostro straordinario patrimonio agroalimentare sia necessario intraprendere un percorso unitario in cui istituzioni locali e imprenditori si muovano in armonia partendo dallo stesso quadro di riferimento di valori e obiettivi."*

"*La ristorazione anche nella nostra provincia è un settore di determinante valore economico* – aggiungono **Giulio Gennari e Gabriella Orlando** –. *Concorre a qualificare e a caratterizzare la nostra offerta turistica, dando ulteriore attrattiva al territorio, combinando eccellenze enogastronomiche con i valori della socialità, della convivialità e della tradizione*".

La Giornata della ristorazione è stata organizzata dalla Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi, Confcommercio con la partecipazione del Ministero delle imprese e del Made in Italy, del Ministero del turismo, del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, del Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale e del Ministero della cultura.

"La Federazione Cuochi sostiene questa nuova iniziativa con convinzione – dichiara **Antonio Catani** *– come un modo per accendere un faro sulla ristorazione italiana, dopo gli anni drammatici della pandemia che hanno avuto drastici effetti sul settore, anche in provincia di Grosseto. Adesso speriamo in una vera ripartenza, anche perché i presupposti ci sono e li abbiamo visti anche in questi ultimi due ponti festivi. Essendo la Giornata della tistorazione un evento a carattere nazionale, crediamo inoltre che possa essere un ulteriore veicolo promozionale per la nostra buona tavola, per i tanti e variegati ristoranti che la Maremma conta, che sia mare, collina o montagna".*

Per l'evento, quest'anno dedicato al pane, alimento alla base della dieta mediterranea, a livello nazionale Fipe destinerà alla **Caritas** un contributo per ogni piatto "speciale" ordinato.

"I valori che questa carta firmata oggi ribadisce, ovvero economia, comunità, cura, cultura, memoria e ambiente, e le azioni che sollecita, ovvero formazione e festa, indicano una rotta molto significativa anche per Caritas, ancorata, nel suo agire quotidiano a tutti i livelli (parrocchiale, diocesano, nazionale, internazionale) al precetto evangelico: avevo fame, avevo sete, ero nudo, ero in carcere, ero malato e voi mi avete dato da mangiare, da bere, mi avete vestito, siete venuti a trovarmi. Tutto questo ci stimola e ci incoraggia ulteriormente ad essere sempre di più e sempre meglio una presenza che, sul territorio, non solo offre dei servizi per rispondere a bisogni primari di ogni essere umano, ma opera affinché possano cambiare i paradigmi che finora hanno governato il nostro vivere insieme e che spesso sono segnati da sperequazioni e ingiustizie. Pensiamo anche solo a due dei valori espressi in questa carta, ovvero comunità e cura, per riflettere su come essi possano essere declinati solo partendo dal presupposto che in primo luogo ci sono i poveri, coloro che subiscono forme di ingiustizia sociale e che per questo pagano per tutti", commenta **don Enzo Capitani**, direttore di Caritas diocesana Grosseto.

Il punto sullo "stato di salute" della ristorazione in provincia di Grosseto

Sempre in occasione della Giornata della ristorazione, Confcommercio Grosseto ha presentato gli ultimi dati sul comparto Pubblici esercizi elaborati dal Centro studi della Federazione sulla base dei dati di Infocamere.

A Grosseto sono **1.832 le imprese** del settore che risultano attive al 31 dicembre 2022.
Sempre alla stessa data, sono 50 le nuove imprese e 125 le cessazioni, con un saldo negativo di -75 attività.

Importanti i numeri anche a livello occupazionale: **gli occupati** dipendenti nell'anno 2022 sono stati, nel comparto, 5.287unità.

"Dietro al saldo negativo delle imprese della ristorazione ci sono diverse concause – spiegano **presidente e direttore di Confcommercio** *-: dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi, in particolare delle materie prime e dell'energia che hanno eroso fortemente i margini operativi delle imprese. C'è ancora poi il grave problema del reperimento del personale stagionale, in particolare camerieri, baristi, cuochi e lavapiatti. Nonostante tutto, c'è ottimismo per il prossimo futuro. Stiamo assistendo nella nostra provincia ad un positivo fermento imprenditoriale con nuove aperture e ad un interessante rinnovo dell'offerta nell'ambito della ristorazione che guarda alle nuove tendenze di mercato. Questo ci dimostra che in Maremma l'intero sistema dell'accoglienza si sta strutturando".*

28 aprile 2023

https://horecanews.it/fipe-al-mimit-levento-centrale-della-giornata-della-ristorazione/

Fipe. Al MIMIT l'evento centrale della Giornata della Ristorazione

Si è svolta oggi presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy l'evento centrale della Giornata della Ristorazione promossa FIPE con la quale si celebra la cultura dell'ospitalità italiana, accendendo la luce sul ruolo economico e sociale della ristorazione

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'evento, 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.

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–Confcommercio.** "*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-Confcommercio. 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".*

HUFFPOST

28 aprile 2023

https://www.huffingtonpost.it/il-gusto/2023/04/28/news/ristorazione_in_crisi_i_dati-397933389/

Ristoranti in crisi, 9 su 10 hanno dovuto aumentare i prezzi fino al 25 per cento

La notizia è che la situazione critica in cui si trovano (ancora) i ristoratori italiani non fa più notizia. Nulla è cambiato, e in alcuni casi con le debite proporzioni è anche peggiorato, rispetto al momento buio della pandemia nonostante, passata l'emergenza, sia tornata la voglia di mangiare fuori e il turismo sia ripreso alla grande. Le difficoltà continuano ad esserci e si sentono ancor di più oggi 28 aprile giorno in cui si celebra (ma si vorrebbe soprattutto festeggiare) la prima "Giornata della ristorazione" promossa dalla Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi. L'obiettivo a cui puntano i ristoratori del Bel e Buon Paese è quello di valorizzare il più possibile e rifondare "la cultura dell'ospitalità italiana".

Dovendo fare letteralmente i conti con due criticità non da poco come l'aumento del costo dell'energia e delle materie prime, e l'assenza di personale tra sala e cucina divenuto oramai una voce refrain in menu un po' per tutti, dalle trattorie agli stellati. A sottolinearlo sono i dati di un'indagine svolta dalla web app per le prenotazioni Plateform riferita al 2022, come dicevamo anno di crescita per la spesa alimentare fuori casa (sono aumentati i fatturati ma è diminuita la frequenza della fruizione dei ristoranti e il loro numero) ma anche di record di chiusure di locali costretti a fermarsi per sempre. Circa 1300 i ristoranti appartenenti al circuito e presi in esame dalla ricerca pubblicata nel Rapporto dell'Osservatorio Ristorazione dell'agenzia RistoratoreTop. Emerge che per il 36% dei ristoratori l'impatto maggiore a danno dell'attività è stato rappresentato dal rincaro di luce e gas, il 22% ha risentito dell'aumento del costo delle materie prime. Il 19% ha lamentato l'assenza di personale mentre il 15% ha sofferto la mancanza di liquidità. C'è anche chi ha dichiarato di non aver avuto problemi ma la percentuale si ferma al 6%.

ilCittadinoonline.it
Quotidiano indipendente dalla parte dei cittadini

28 aprile 2023
https://www.ilcittadinoonline.it/enogastronomia/ribollita-e-pappa-protagonisti-della-giornata-della-ristorazione-a-siena/

Nei menù, grandi classici della tradizione o reinterpretati. Ma anche piatti che nascono per ottimizzare gli sprechi e riutilizzare il pane

SIENA. Ci sono i super classici: ribollita e pappa al pomodoro, secondo la tradizione o reinterpretati. Ma anche piatti che nascono per ottimizzare gli sprechi e riutilizzare il pane, come la zuppetta di pesce con crostini o la tartare di gamberi con crumble di pane. Ed ancora, piatti fatti come la tradizione comanda, come il Cacciucco, o di una tradizione rielaborata come la zuppa di ceci della Valdichiana con il pane Verna.

Sono solo alcune delle proposte a base di pane che oggi 28 aprile si troveranno nei menù dei ristoranti di Siena e provincia che aderiscono alla "**Giornata della Ristorazione"**, promossa da Fipe Confcommercio e a cui il territorio aderisce. Il pane, sì, ingrediente cardine della cucina toscana e senese.
E principale *Leitmotiv* della festa della ristorazione, l'interprete, metaforico e reale, che connette trasversalmente tutte le iniziative volte a celebrare il valore dell'ospitalità. Il pane è il simbolo del Convivio. Da sempre unisce gli uomini e testimonia il desiderio umano non solo di sopravvivere, ma di vivere assieme: condividere. E' il prodotto per eccellenza per rappresentare i valori di **accoglienza, convivialità, economia, cura, cultura, memoria, ambiente** che sono nella Carta dei valori della Ristorazione Italiana di Fipe, presentata a Siena durante Wine&Siena 2022.

La presentazione della **“La Giornata della Ristorazione” senese questa mattina, 28 aprile,** da Bobbe e Davide, all’Osteria il Vinaio, in via di Camollia a Siena. C’erano Aldo Liguoro del ristorante Gusto Secondo Me di Barberino val d’Elsa, a confine con Poggibonsi, Mirella Stiaccini dell’ Antica Trattoria La Torre a Castellina in Chianti, Roberta Ancillotti del Ristorante Alcide di Poggibonsi, Bobbe e Davide dell’Osteria il Vinaio. Tra i piatti c’è la grande tradizione toscana. Un esempio? I classicissimi, ma sempre super attuali, pappa al pomodoro e ribollita. Ma c’è anche il Cacciucco. E ci sono piatti più contemporanei come la tartare di gamberi e burrata con crumble di pane.

“Sono solo alcuni dei piatti che ci saranno nei nostri ristoranti – ha spiegato **Luisella Bartali, responsabile Turismo Confcommercio Siena** – Chiaramente non tutti questa mattina hanno potuto essere presenti. Abbiamo dato però una dimostrazione di ciò che le persone potranno assaggiare in questa festa. La ristorazione è ospitalità, è tradizione, è dedizione, è attenzione, è cura, cultura, ascolto. La ristorazione è festa, è calore, anche. Noi siamo certi che chi staserà andrà al ristorante respirerà questo clima. Grazie davvero a tutti i ristoratori del nostro territorio, sono loro i protagonisti”.

“La Giornata della Ristorazione 2023” è un’iniziativa ideata da **Fipe Confcommercio, Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana. L’obiettivo è riunire ristoratori di ogni livello per celebrare insieme un tema fondamentale per tutto il mondo della ristorazione: l’ospitalità.

IL DISPACCIO

28 aprile 2023

https://ildispaccio.it/agora/2023/04/28/oggi-la-prima-edizione-della-giornata-della-ristorazione-italiana/

Oggi la prima edizione della Giornata della Ristorazione Italiana

28/04/2023, 13:02

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.

IL GIUNCO.NET
il quotidiano della Maremma

28 aprile 2023
https://www.ilgiunco.net/2023/04/28/giornata-della-ristorazione-rilancio-del-settore-nonostante-le-difficolta-nel-2022-chiuse-125-attivita/

Giornata della ristorazione: rilancio del settore nonostante le difficoltà. Nel 2022 chiuse 125 attività

GROSSETO – In occasione della prima "Giornata della ristorazione per la cultura dell'ospitalità italiana", con la firma del presidente della Provincia **Francesco Limatola,** il 28 aprile ha preso avvio a Grosseto la sottoscrizione della **Carta dei Valori della Ristorazione Italiana.**

Alla firma erano presenti il presidente di Confcommercio Grosseto **Giulio Gennari,** il direttore **Gabriella Orlando** e il presidente provinciale di Fipe **Danilo Ceccarelli.** Insieme a loro anche **Antonio Catani,** vicepresidente dell'associazione Cuochi Grosseto che patrocina l'iniziativa, per la Caritas di Grosseto il direttore **don Enzo Capitani,** e per la Condotta Slow Food Grosseto il fiduciario **Giuseppe Morisco.**

Come spiegato da Confcommercio, la Carta dei Valori della ristorazione è nata a livello nazionale dall'esigenza di stringere un patto di filiera tra i ristoratori, produttori, agricoltori e città indicando le linee di azione per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche. In questo documento sono indicati sei valori: economia, comunità, cura, cultura, memoria e ambiente, e due azioni: formazione e festa.

"Quest'ultima si è concretizzata con l'organizzazione della Giornata della Ristorazione – dice Ceccarelli –. Voglio ringraziare gli oltre 55 colleghi che hanno convintamente aderito all'iniziativa, dedicando all'occasione un loro piatto 'speciale' a base di pane. Ribadisco che l'idea è nata per unire, perché i difficili anni della pandemia ci hanno dimostrato che fare squadra è necessario per il mondo della piccola impresa, mentre i lockdown hanno manifestato l'importanza del comparto pubblici esercizi per la socialità, per la vita delle città e delle comunità".

"Anche la Provincia di Grosseto ha sottoscritto la Carta dei Valori della Ristorazione italiana – afferma il presidente Francesco Limatola – condividendone principi e finalità, perché siamo convinti che per valorizzare il nostro straordinario patrimonio agroalimentare sia necessario intraprendere un percorso unitario in cui istituzioni locali e imprenditori si muovano in armonia partendo dallo stesso quadro di riferimento di valori e obiettivi".

"La ristorazione anche nella nostra provincia è un settore di determinante valore economico – aggiungono Giulio Gennari e Gabriella Orlando –. Concorre a qualificare e a caratterizzare la nostra offerta turistica, dando ulteriore attrattiva al territorio, combinando eccellenze enogastronomiche con i valori della socialità, della convivialità e della tradizione".

La Giornata della Ristorazione è stata organizzata dalla Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi Confcommercio con la partecipazione del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero del Turismo, del Ministero dell'Agricoltura della Sovranità alimentare e delle Foreste, del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Ministero della Cultura.

"La Federazione Cuochi sostiene questa nuova iniziativa con convinzione – dichiara Antonio Catani – come un modo per accendere un faro sulla ristorazione italiana, dopo gli anni drammatici della pandemia che hanno avuto drastici effetti sul settore, anche in provincia di Grosseto. Adesso speriamo in una vera ripartenza, anche perché i presupposti ci sono e li abbiamo visti anche in questi ultimi due ponti festivi. Essendo la Giornata della Ristorazione un evento a carattere nazionale, crediamo inoltre che possa essere un ulteriore veicolo promozionale per la nostra buona tavola, per i tanti e variegati ristoranti che la Maremma conta, che sia mare, collina o montagna".

Per l'evento, quest'anno dedicato al pane, alimento alla base della dieta mediterranea, a livello nazionale Fipe destinerà alla Caritas un contributo per ogni piatto "speciale" ordinato.

"I valori che questa carta – commenta don Enzo Capitani, direttore di Caritas diocesana Grosseto – firmata oggi ribadisce, ovvero economia, comunità, cura, cultura, memoria e ambiente, e le azioni che sollecita, ovvero formazione e festa, indicano una rotta molto significativa anche per Caritas, ancorata, nel suo agire quotidiano a tutti i livelli (parrocchiale, diocesano, nazionale, internazionale) al precetto evangelico: avevo fame, avevo sete, ero nudo, ero in carcere, ero malato e voi mi avete dato da mangiare, da bere, mi avete vestito, siete venuti a trovarmi. Tutto questo ci stimola e ci incoraggia ulteriormente ad essere sempre di più e sempre meglio una presenza che, sul territorio, non solo offre dei servizi per rispondere a bisogni primari di ogni essere umano, ma opera affinché possano cambiare i paradigmi che finora hanno governato il nostro vivere insieme e che spesso sono segnati da sperequazioni e ingiustizie. Pensiamo anche solo a due dei valori espressi in questa carta, ovvero comunità e cura, per riflettere su come essi possano essere declinati solo partendo dal presupposto che in primo luogo ci sono i poveri, coloro che subiscono forme di ingiustizia sociale e che per questo pagano per tutti".

Il punto sullo "stato di salute" della ristorazione in provincia di Grosseto.

Sempre in occasione della Giornata della Ristorazione, Confcommercio Grosseto ha presentato gli ultimi dati sul comparto Pubblici esercizi elaborati dal Centro studi della Federazione sulla base dei dati di Infocamere. A Grosseto sono 1.832 le imprese del settore che risultano attive al 31/12/2022. Sempre alla stessa data, sono 50 le nuove imprese e 125 le cessazioni, con un saldo negativo di -75 attività. Importanti i numeri anche a livello occupazionale: gli occupati dipendenti nell'anno 2022 sono stati, nel comparto, 5.287unità.

"Dietro al saldo negativo delle imprese della ristorazione ci sono diverse concause – spiegano presidente e direttore Confcommercio – dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell'energia che hanno eroso fortemente i margini operativi delle imprese. C'è ancora poi il grave problema del reperimento del personale stagionale, in particolare camerieri, baristi, cuochi e lavapiatti. Nonostante tutto, c'è ottimismo per il prossimo futuro. Stiamo assistendo nella nostra provincia ad un positivo fermento imprenditoriale con nuove aperture e ad un interessante rinnovo dell'offerta nell'ambito della ristorazione che guarda alle nuove tendenze di mercato. Questo ci dimostra che in Maremma l'intero sistema dell'accoglienza si sta strutturando".

IL GUSTO

28 aprile 2023

https://www.ilgusto.it/2023/04/28/news/ristorazione_in_crisi_i_dati-397933389/

Ristoranti in crisi, 9 su 10 hanno dovuto aumentare i prezzi fino al 25 per cento

La notizia è che la situazione critica in cui si trovano (ancora) i ristoratori italiani non fa più notizia. Nulla è cambiato, e in alcuni casi con le debite proporzioni è anche peggiorato, rispetto al momento buio della pandemia nonostante, passata l'emergenza, sia tornata la voglia di mangiare fuori e il turismo sia ripreso alla grande. Le difficoltà continuano ad esserci e si sentono ancor di più oggi 28 aprile giorno in cui si celebra (ma si vorrebbe soprattutto festeggiare) la prima "Giornata della ristorazione" promossa dalla Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi. L'obiettivo a cui puntano i ristoratori del Bel e Buon Paese è quello di valorizzare il più possibile e rifondare "la cultura dell'ospitalità italiana".

Dovendo fare letteralmente i conti con due criticità non da poco come l'aumento del costo dell'energia e delle materie prime, e l'assenza di personale tra sala e cucina divenuto oramai una voce refrain in menu un po' per tutti, dalle trattorie agli stellati. A sottolinearlo sono i dati di un'indagine svolta dalla web app per le prenotazioni Plateform riferita al 2022, come dicevamo anno di crescita per la spesa alimentare fuori casa (sono aumentati i fatturati ma è diminuita la frequenza della fruizione dei ristoranti e il loro numero) ma anche di record di chiusure di locali costretti a fermarsi per sempre. Circa 1300 i ristoranti appartenenti al circuito e presi in esame dalla ricerca pubblicata nel Rapporto dell'Osservatorio Ristorazione dell'agenzia RistoratoreTop. Emerge che per il 36% dei ristoratori l'impatto maggiore a danno dell'attività è stato rappresentato dal rincaro di luce e gas, il 22% ha risentito dell'aumento del costo delle materie prime. Il 19% ha lamentato l'assenza di personale mentre il 15% ha sofferto la mancanza di liquidità. C'è anche chi ha dichiarato di non aver avuto problemi ma la percentuale si ferma al 6%.

“Se da un lato - ha spiegato il presidente dell'Osservatorio Lorenzo Ferrari - il caro energia è un problema che ha colpito trasversalmente tutti i cittadini con soluzioni percorribili nell’immediato da parte degli imprenditori del settore, una su tutte l’aumento dei prezzi in menu, dall’altro la disaffezione della forza lavoro nei confronti della ristorazione può sembrare una criticità transitoria che però nasconde enormi insidie sul lungo periodo e prevede soluzioni sistemiche tutt’altro che immediate”. Per quanto riguarda la crescita delle spese la maggioranza degli intervistati ha reagito aumentando i prezzi al cliente: l’87% ha rialzato dall’1 al 15% e non è mancato (il 2%) chi ha presentato conti con rincari superiori al 25%. Poi il tasto dolente della mancanza di personale: l'anno scorso il 76% dei ristoranti ha perso figure professionali di cucina o di sala. E uno su due ha ancora lo stesso problema con staff incompleti.

La maggioranza dei ristoratori interpellati ha riscontrato l'assenza di candidature in risposta ad annunci andati vacanti, poi il “no show” a colloquio (i candidati non si sono presentati) seguito dal rifiuto a lavorare di sera, durante i weekend e nei festivi, e la richiesta esplicita di non avere il contratto. E non aiuta la fuga record dalle scuole alberghiere nonostante l'auspicio del ministro Lollobrigida che diventino di moda e i suoi appelli ai ragazzi degli alberghieri ad essere "testimonial del made in Italy nel mondo". L'emorragia è un dato: l’anno scolastico 2021-2022 ha segnato un -47% di iscritti rispetto al 2013-2014, quando si era toccato il picco assoluto di 64.296 studenti. Per Ferrari "tra le cause principali che influiscono sulla Great Resignation, ovvero la fuga di personale dal settore che si è messa in moto nel 2021, complice la pandemia è doveroso segnalare le condizioni lavorative alienanti, i ritmi faticosi e i contratti capestro che per troppo tempo hanno caratterizzato la ristorazione". Poi c'è "la disillusione dei più giovani, dagli ultimi Millennials alla Gen Z, figlia del cortocircuito creato negli ultimi anni dal ‘modello Masterchef”, che ha descritto la ristorazione romanzandola eccessivamente, patinandola e scollandola drasticamente dalla realtà che si vive nelle cucine e nelle sale dei locali". Come dire che "le nuove generazioni appartengono alla cultura ‘You Only Live Once' si vive una volta sola, che le porta a compiere scelte di vita fuori dagli schemi tradizionali e cavalcare, giustamente, le nuove professioni comparse sul mercato, possibilmente in proprio". Per trovare soluzioni occorre "che i ristoratori e le associazioni di categoria facciano squadra e lavorino per reinventare il settore, rendendolo nuovamente attraente, mentre i legislatori è bene che adeguino i contratti nazionali per tutelare tanto i dipendenti quanto gli imprenditori”.

Qualche nota di ottimismo non guasta anche se il clima è ancora di sfiducia e disincanto ci sono "segnali più che incoraggianti sul piano dei consumi nei locali. Il settore, che prima del 2020 era decisamente sovraffollato e caratterizzato da una concorrenza spesso poco sana, oggi vede meno concorrenti sul mercato, ma più preparati e predisposti al cambiamento". È stato definito “Darwinismo Ristorativo” quello che ha permesso a tanti locali di sopravvivere dopo la pandemia e guardare avanti.

il Metropolitano.it

28 aprile 2023

https://www.ilmetropolitano.it/2023/04/28/28-aprile-2023-prima-edizione-della-giornata-della-ristorazione-italiana/

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 partener istituzionali e associativa, ma anche oltre 5.000 attività in Italia e 500 ristoranti italiani all'estero.**

Cosenza, 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.

L'appuntamento è stato anche l'occasione per condividere e sottoscrivere, da parte di tutti coloro che hanno aderito alla Giornata, il Manifesto della Ristorazione Italiana volto a promuovere i grandi valori del settore in termini di sostenibilità, innovazione, legalità e reputazione.

"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-Confcommercio. *"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"*.

Anche a Cosenza, presso la sede di Confcommercio è stata celebrata la giornata dalla Fipe territoriale, con un evento che ha visto la sentita partecipazione degli studenti delle classi quinte dell'Istituto Alberghiero Mancini Tommasi di Cosenza e di tanti ristoratori.

Soddisfatta la Presidente Fipe Cosenza Laura Barbieri che ha dichiarato *"Abbiamo voluto coinvolgere nel nostro evento l'Istituto alberghiero perché pensiamo che sia fondamentale far percepire alle nuove generazioni l'importanza di un settore strategico come il nostro. Insieme abbiamo parlato dell'importanza della ristorazione nel nostro territorio e in tutta Italia, dell'Accoglienza e convivialità come cura di un'economia essenziale per il nostro futuro"*.

imperiaNews.it

28 aprile 2023

https://www.imperianews.it/2023/04/28/leggi-notizia/argomenti/attualita-5/articolo/imperia-camera-di-commercio-e-fipe-confcommercio-firmano-la-carta-dei-valori-della-ristorazione-vi.html

Imperia: Camera di Commercio e FIPE Confcommercio firmano la Carta dei Valori della Ristorazione (video)

Il documento è stato siglato nella Giornata Nazionale della Ristorazione

Con la firma del presidente della Camera di Commercio Enrico Lupi e di Enrico Calvi di FIPE Confcommercio prende corpo l'impegno della CCIAA “Riviere di Liguria” per valorizzare e promuovere la “Carta dei Valori” della ristorazione. Obiettivo del documento in concomitanza con la Giornata Nazionale sottolineare agli operatori del settore i criteri indispensabili a far conoscere ospitalità e qualità Made in Italy.

Nella Giornata Nazionale della Ristorazione del 28 aprile promossa dalla FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri presso la Camera di Commercio ”Riviere di Liguria” questa mattina è stata firmata dal presidente della CCIAA Enrico Lupi e dal presidente FIPE di Imperia Enrico Calvi la “Carta dei Valori” della ristorazione italiana, documento che contiene le linee guida per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio. La Carta, nata del novembre 2021 in occasione dell'assemblea nazionale Confcommercio, oltre a fissare i parametri da seguire nello svolgimento dell’attività di ristoratori e quanti operano con i prodotti made in Italy mette l’accento sul tema dell'ospitalità e sui criteri indispensabili per promuoverla in un quadro che abbraccia conoscenze, convivialità e cultura anche in ottica turistica.

"*La sottoscrizione della Carta* - sottolinea il presidente Enrico Lupi - *in concomitanza con la Giornata della Ristorazione è motivo di orgoglio e testimonia la vicinanza dell'Ente camerale a un settore di vitale importanza nell'economia del nostro Paese e che in questi anni ha subito pesantemente le battute di arresto dovute alle problematiche internazionali conosciute*".

"*L'obiettivo* - aggiunge il presidente FIPE di Imperia Enrico Calvi - *è riunire gli operatori e celebrare la cultura della ristorazione italiana per farne un appuntamento a cadenza annuale. Durante questa giornata i ristoranti interessati potranno proporre ai clienti un piatto dedicato alla Giornata che abbia come ingrediente il PANE, rendendo così omaggio al tema dell'ospitalità. La scelta di questo "ingrediente" non è assolutamente casuale, poiché proprio questo alimento testimonia il desiderio dello stare assieme, ovvero della condivisione nel senso più elevato del termine*".

La Giornata proporrà una serie di eventi collaterali in tutta Italia che saranno presentati durante la Conferenza stampa nazionale alla presenza del Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, del Ministro dell'agricoltura, sovranità alimentare e foreste, Francesco Lollobrigida e del Ministro del turismo, Daniela Santanchè.

ImperiaPost.it
L'informazione libera della tua città

28 aprile 2023
https://www.imperiapost.it/615200/imperia-camera-di-commercio-firmata-la-carta-dei-valori-della-ristorazione-italiana-per-la-promozione-e-valorizzazione-delle-eccellenze-enogastronomiche-del-territorio-foto-e-video

Imperia: Camera di Commercio, firmata la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana. "Per la promozione e valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio" /Foto e Video

Nella Giornata Nazionale della Ristorazione del 28 aprile 2023 promossa dalla **FIPE** Federazione Italiana Pubblici Esercizi in **collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri** presso la **Camera di Commercio** "Riviere di Liguria" questa mattina è stata **firmata** dal presidente della CCIAA **Enrico Lupi** e dal presidente FIPE di Imperia **Enrico Calvi** la **"Carta dei Valori" della ristorazione italiana,** documento che contiene le linee guida per la **promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio**.

Camera di Commercio: firmata la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana

La Carta, nata del novembre del 2021 in occasione dell'**assemblea nazionale Confcommercio,** oltre a fissare i parametri da seguire nello svolgimento dell'attività di ristoratori e quanti operano con **i prodotti del made in Italy** mette l'accento sul tema d**ell'ospitalità e sui criteri indispensabili per promuoverla** in un quadro che abbraccia conoscenze, convivialità e cultura anche in ottica turistica.

"La sottoscrizione della Carta — sottolinea il presidente **Enrico Lupi** – *in concomitanza con la Giornata della Ristorazione è **motivo di orgoglio** e testimonia la **vicinanza dell'Ente camerale** a un **settore di vitale importanza nell'economia del nostro Paese** e che in questi anni ha subito pesantemente le **battute di arresto dovute alle problematiche internazionali conosciute"**.*
"L'obiettivo — aggiunge il presidente FIPE di Imperia **Enrico Calvi** – *è **riunire gli operatori** e celebrare la **cultura della ristorazione italiana** per farne un **appuntamento a cadenza annuale.** Durante questa giornata i ristoranti interessati potranno proporre ai clienti un **piatto dedicato alla Giornata** che abbia come **ingrediente il PANE,** rendendo così **omaggio al tema dell'ospitalità**. La scelta di questo "ingrediente" non è assolutamente casuale, poiché proprio questo alimento **testimonia il desiderio dello stare assieme,** ovvero della **condivisione nel senso più elevato del termine".***

COMIN & PARTNERS

28 aprile 2023

https://www.infermieristicamente.it/articolo/16770/28-aprile-prima-giornata-nazionale-della-ristorazione-la-salute-e-limportanza-di-mangiare-bene-

La **Giornata della Ristorazione** celebra un tema fondamentale per il mondo della ristorazione: l'ospitalità. Un'iniziativa **popolare**, **inclusiva**, **solidale** e profondamente **etica** che ha come obiettivo primario quello di invitare tutti gli italiani a celebrare la condivisione di un rinnovato **sentimento di comunità**.

La **Giornata della Ristorazione 2023** è un'iniziativa ideata da **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) per valorizzare e rafforzare i **valori** ed il **ruolo** della ristorazione e della gastronomia italiana.

E noi di **InfermieristicaMente** salutiamo con piacere questa iniziativa poiché ci permette di sottolineare l'importanza del cibo come elemento che caratterizza fortemente la nostra **salute**.

Gli studi scientifici lo dimostrano: **la salute si costruisce a tavola**, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta **varia** ed **equilibrata**, caratterizzata dall'assunzione **bilanciata** dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma "mangiare bene" non significa solo **saziarsi**. Consumare cibi **buoni** e di **qualità** in un ambiente **amichevole**, mangiare un po' di tutto ma in quantità **adeguate** è infatti altrettanto importante.

L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una **continuità settimanale**. Non esistono cibi "proibiti" come neanche cibi "miracolosi", anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari e altri meno.

Un **corretto** stile alimentare contribuisce a **costruire**, **rafforzare**, **mantenere** il corpo e a fornire l'**energia** quotidiana indispensabile al **buon funzionamento** dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque **determinante** per uno sviluppo fisico **sano** a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione **equilibrata** è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'**apprendimento**, aiuta gli adulti a essere più **produttivi**.

Una dieta **bilanciata**, combinata a uno stile di vita **attivo**, che preveda la pratica quotidiana di **attività fisica**, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più **armoniosa** da un punto di vista **fisico** e più **serena** da un punto di vista **psicologico**. Spesso, infatti, le persone in sovrappeso o obese tendono a essere emarginate e sottoposte a una vera e propria **stigmatizzazione sociale**. In particolare, i bambini sono portati a sviluppare un **rapporto difficile** con il proprio corpo e con i propri coetanei, di conseguenza a isolarsi ancora di più con un invitabile aumento delle **abitudini sedentarie**.

Mangiare sano aiuta a **prevenire** e a **trattare** molte malattie croniche come l'**obesità** e il **sovrappeso**, l'**ipertensione arteriosa,** le malattie dell'**apparato cardiocircolatorio**, le malattie **metaboliche**, il **diabete tipo 2**, alcune forme di **tumori**. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il **sistema immunitario** contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.

Sul sito della **Fondazione Veronesi**, ad esempio si legge che *"aumentare la quantità di **carni rosse** nella dieta ha effetti negativi sulla salute, mentre ridurle al contrario riduce i rischi. La conferma arriva da uno studio condotto esaminando i dati di **81.500 persone** in un arco temporale di **16 anni**, valutando le abitudini alimentari e il rischio di morte. Pur con i limiti di uno studio osservazionale, che mette in relazione due fenomeni senza spiegarne le cause, le conclusioni dei ricercatori sono chiare: **cambiare le fonti proteiche** nella dieta o mangiare più **alimenti di origine vegetale** come **verdure, legumi** e **cereali integrali** può fare la differenza in tema di **longevità**"*.

Nelle prossime settimane è nostra intenzione proporvi specifici **approfondimenti** su diete e **stili alimentari**, al fine di comprendere meglio il complesso fenomeno del **"cibo come medicina per il nostro corpo"**.

COMIN & PARTNERS

il Lametino.it

28 aprile 2023

http://www.lametino.it/Ultimora/la-calabria-celebra-la-prima-edizione-della-giornata-della-ristorazione-italiana.html

La Calabria celebra la prima edizione della Giornata della Ristorazione italiana

Catanzaro - 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 partener istituzionali e associativa, ma anche oltre 5.000 attività in Italia e 500 ristoranti italiani all'estero.

Presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy ha così preso il via 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.

"Insieme alle imprese - sottolineano in una nota - 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". L'appuntamento è stato anche l'occasione per condividere e sottoscrivere, da parte di tutti coloro che hanno aderito alla Giornata, il Manifesto della Ristorazione Italiana volto a promuovere i grandi valori del settore in termini di sostenibilità, innovazione, legalità e reputazione.

"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-Confcommercio. "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".

Queste le parole della Presidente Fipe Confcommercio Calabria Centrale, Mirea Rotundo: "Sono stati anni difficili per il nostro mondo e solo adesso il settore della ristorazione comincia ad intravedere la luce in fondo al tunnel. Da dove partire dunque per risollevare il nostro settore? Dal fare rete, dalla condivisione di un percorso unitario che possa dare forza ad ogni sua parte, è questo che devono necessariamente capire gli operatori della ristorazione, nella nostra città e in tutta la Calabria. E questo auspicato spirito di unione passa anche da iniziative come quella odierna della Giornata della Ristorazione, un modo per ritrovare e testimoniare la nostra compattezza e la comunione dei nostri intenti, un filo rosso che ci unisce e fortifica."

la Provincia PAVESE

28 aprile 2023

https://laprovinciapavese.gelocal.it/il-gusto/2023/04/28/news/ristorazione_in_crisi_i_dati-397933389/

Ristoranti in crisi, 9 su 10 hanno dovuto aumentare i prezzi fino al 25 per cento

La notizia è che la situazione critica in cui si trovano (ancora) i ristoratori italiani non fa più notizia. Nulla è cambiato, e in alcuni casi con le debite proporzioni è anche peggiorato, rispetto al momento buio della pandemia nonostante, passata l'emergenza, sia tornata la voglia di mangiare fuori e il turismo sia ripreso alla grande. Le difficoltà continuano ad esserci e si sentono ancor di più oggi 28 aprile giorno in cui si celebra (ma si vorrebbe soprattutto festeggiare) la prima "Giornata della ristorazione" promossa dalla Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi. L'obiettivo a cui puntano i ristoratori del Bel e Buon Paese è quello di valorizzare il più possibile e rifondare "la cultura dell'ospitalità italiana".

Dovendo fare letteralmente i conti con due criticità non da poco come l'aumento del costo dell'energia e delle materie prime, e l'assenza di personale tra sala e cucina divenuto oramai una voce refrain in menu un po' per tutti, dalle trattorie agli stellati. A sottolinearlo sono i dati di un'indagine svolta dalla web app per le prenotazioni Plateform riferita al 2022, come dicevamo anno di crescita per la spesa alimentare fuori casa (sono aumentati i fatturati ma è diminuita la frequenza della fruizione dei ristoranti e il loro numero) ma anche di record di chiusure di locali costretti a fermarsi per sempre. Circa 1300 i ristoranti appartenenti al circuito e presi in esame dalla ricerca pubblicata nel Rapporto dell'Osservatorio Ristorazione dell'agenzia RistoratoreTop. Emerge che per il 36% dei ristoratori l'impatto maggiore a danno dell'attività è stato rappresentato dal rincaro di luce e gas, il 22% ha risentito dell'aumento del costo delle materie prime. Il 19% ha lamentato l'assenza di personale mentre il 15% ha sofferto la mancanza di liquidità. C'è anche chi ha dichiarato di non aver avuto problemi ma la percentuale si ferma al 6%.

“Se da un lato - ha spiegato il presidente dell'Osservatorio Lorenzo Ferrari - il caro energia è un problema che ha colpito trasversalmente tutti i cittadini con soluzioni percorribili nell’immediato da parte degli imprenditori del settore, una su tutte l’aumento dei prezzi in menu, dall’altro la disaffezione della forza lavoro nei confronti della ristorazione può sembrare una criticità transitoria che però nasconde enormi insidie sul lungo periodo e prevede soluzioni sistemiche tutt’altro che immediate”. Per quanto riguarda la crescita delle spese la maggioranza degli intervistati ha reagito aumentando i prezzi al cliente: l’87% ha rialzato dall’1 al 15% e non è mancato (il 2%) chi ha presentato conti con rincari superiori al 25%. Poi il tasto dolente della mancanza di personale: l'anno scorso il 76% dei ristoranti ha perso figure professionali di cucina o di sala. E uno su due ha ancora lo stesso problema con staff incompleti.

La maggioranza dei ristoratori interpellati ha riscontrato l'assenza di candidature in risposta ad annunci andati vacanti, poi il “no show” a colloquio (i candidati non si sono presentati) seguito dal rifiuto a lavorare di sera, durante i weekend e nei festivi, e la richiesta esplicita di non avere il contratto. E non aiuta la fuga record dalle scuole alberghiere nonostante l'auspicio del ministro Lollobrigida che diventino di moda e i suoi appelli ai ragazzi degli alberghieri ad essere "testimonial del made in Italy nel mondo". L'emorragia è un dato: l’anno scolastico 2021-2022 ha segnato un -47% di iscritti rispetto al 2013-2014, quando si era toccato il picco assoluto di 64.296 studenti. Per Ferrari "tra le cause principali che influiscono sulla Great Resignation, ovvero la fuga di personale dal settore che si è messa in moto nel 2021, complice la pandemia è doveroso segnalare le condizioni lavorative alienanti, i ritmi faticosi e i contratti capestro che per troppo tempo hanno caratterizzato la ristorazione". Poi c'è "la disillusione dei più giovani, dagli ultimi Millennials alla Gen Z, figlia del cortocircuito creato negli ultimi anni dal ‘modello Masterchef”, che ha descritto la ristorazione romanzandola eccessivamente, patinandola e scollandola drasticamente dalla realtà che si vive nelle cucine e nelle sale dei locali". Come dire che "le nuove generazioni appartengono alla cultura ‘You Only Live Once' si vive una volta sola, che le porta a compiere scelte di vita fuori dagli schemi tradizionali e cavalcare, giustamente, le nuove professioni comparse sul mercato, possibilmente in proprio". Per trovare soluzioni occorre "che i ristoratori e le associazioni di categoria facciano squadra e lavorino per reinventare il settore, rendendolo nuovamente attraente, mentre i legislatori è bene che adeguino i contratti nazionali per tutelare tanto i dipendenti quanto gli imprenditori”.

Qualche nota di ottimismo non guasta anche se il clima è ancora di sfiducia e disincanto ci sono "segnali più che incoraggianti sul piano dei consumi nei locali. Il settore, che prima del 2020 era decisamente sovraffollato e caratterizzato da una concorrenza spesso poco sana, oggi vede meno concorrenti sul mercato, ma più preparati e predisposti al cambiamento". È stato definito “Darwinismo Ristorativo” quello che ha permesso a tanti locali di sopravvivere dopo la pandemia e guardare avanti.

linkoristano
IL QUOTIDIANO DELLA PROVINCIA DI ORISTANO

28 aprile 2023

https://www.linkoristano.it/2023/04/28/in-vendita-e-nei-menu-il-pane-protagonista-nella-prima-giornata-della-ristorazione/

In vendita e nei menù: il pane protagonista nella prima Giornata della Ristorazione

Fipe - Confcommercio aderisce all'iniziativa nazionale e raccoglie fondi per la Lilt

Il pane, simbolo di convivialità per eccellenza. È con questo prodotto della tradizione sarda che la Fipe – Confcommercio Oristano aderisce oggi alla prima edizione della Giornata della Ristorazione per la Cultura dell'ospitalità italiana. La manifestazione è promossa dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi, 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 è stata presentata nella sede Confcommercio di Oristano dal presidente Nando Faedda, dalla direttrice Sara Pintu e da Eddy Piana, in rappresentanza degli esercenti.

"Ciascuno ha potuto partecipare al progetto con una propria iniziativa e noi abbiamo scelto di puntare sul pane", ha detto Faedda. "Elemento centrale nella quotidianità della cultura gastronomica italiana e simbolo, tanto semplice quanto potente, dei valori di ospitalità, convivialità e condivisione. Il pane rappresenta la forza popolare della cucina italiana, che ha espresso e esprime professionalità e prodotti insuperabili nel mondo, ma non dimentica chi è in difficoltà".

"Proprio in occasione di questa giornata di festa per la ristorazione italiana, Fipe Oristano donerà alla sezione cittadina della Lilt il ricavato della vendita del pane di farina di grano duro realizzato dai forni aderenti a Confcommercio e prenotato in precedenza da diverse persone che potranno ritirarlo nella nostra sede", ha spiegato la direttrice Sara Pintus. "È un modo per sostenere la ricerca contro i tumori e rimarcare allo stesso tempo l'importanza della corretta alimentazione per la tutela della salute".

Non solo. Il pane sarà l'ingrediente principale nei piatti che oggi proporranno le attività aderenti all'iniziativa. "Sono venticinque nel nostro territorio provinciale, tra ristoranti, bar e forni", ha annunciato la direttrice di Confcommercio. "Duecento in Sardegna e oltre cinquemila in tutta Italia".

"La Giornata della Ristorazione nasce come un invito a riconoscere l'importanza di questo settore per il territorio, sia in termini sia economici sia socio-culturali sia valoriali", è il pensiero del presidente Fipe Oristano, Guido Sangaino. "Si tratta di un momento di riflessione per noi operatori, che riconosciamo nel pane un simbolo dell'accoglienza che caratterizza il nostro lavoro quotidiano".

"L'iniziativa", ha ricordato il presidente Faedda, "ha ricevuto la Medaglia del Presidente della Repubblica, ha suscitato interesse e coinvolgimento, attraverso parallele iniziative diffuse in tutto il Paese. Ha preso il via questa mattina, da Roma, presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy".

LIVESICILIA

28 aprile 2023

https://livesicilia.it/catania-giornata-della-ristorazione-e-donazione-alla-caritas-diocesana/?refresh_ce

CATANIA. Una manifestazione nazionale, alla quale ha aderito anche la città di Catania: iniziativa lanciata 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 turistica. La ristorazione, inoltre, è punto di espressione e sviluppo di valori che caratterizzano la cultura italiana, come convivialità, socialità e ospitalità.
Oltre 5mila, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie, in tutta Italia, e 500 locali italiani all'estero hanno aderito alla prima edizione della "Giornata della ristorazione", iniziativa solidale – che ha ricevuto la Medaglia del Presidente della Repubblica per il suo alto valore – promossa dalla Federazione italiana pubblici esercizi aderenti a Confcommercio, con il patrocinio dei ministeri delle Imprese e del Made in Italy, degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale, dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste e del Turismo.

Protagonista indiscusso di questa edizione, non a caso, è stato il pane, elemento centrale nella quotidianità della gastronomia italiana e simbolo, tanto semplice quanto potente, proprio di quei valori. Rappresenta la forza popolare della cucina del nostro Paese, che ha espresso ed esprime professionalità e prodotti insuperabili nel mondo, ma non dimentica gli ultimi. Ieri, infatti, per tutta la giornata, ogni ristoratore aderente all'iniziativa ha creato un piatto, con il pane tra gli ingredienti, attraverso il quale ha reso la propria interpretazione del tema dell'ospitalità. Ordinando quella pietanza, anche il cliente ha fatto la propria parte perché, per ogni piatto a tema venduto, la federazione dei pubblici esercizi ha effettuato una donazione in denaro in favore di Caritas italiana.

Ma non solo. "Con questo evento – ha detto in conferenza stampa, il presidente di Fipe Confcommercio Catania, Dario Pistorio – abbiamo anche colto l'occasione per effettuare, come Fipe, come Confcommercio Catania e come Expò Mediterraneo, un'ulteriore donazione di 1.500 euro di generi alimentari che consegneremo direttamente alla Caritas diocesana di Catania. La giornata di ieri diventerà per noi un appuntamento fisso, ogni anno, in coincidenza dell'ultimo venerdì di aprile. Una vera e propria festa nazionale".

Maremma News
il primo quotidiano online della Maremma

28 aprile 2023
https://maremmanews.it/post/parte-in-provincia-grosseto-la-sottoscrizione-carta-dei-valori-della-ristorazione

Parte in provincia Grosseto la sottoscrizione Carta dei Valori della Ristorazione

Grosseto: In occasione della prima "G**iornata della ristorazione per la cultura dell'ospitalità italiana",** con la firma del **presidente della Provincia Francesco Limatola, i**l 28 aprile ha preso avvio a Grosseto la sottoscrizione della Carta dei Valori della Ristorazione Italiana.

Alla firma erano presenti il presidente di Confcommercio Grosseto Giulio Gennari, il direttore Gabriella Orlando e il presidente provinciale di Fipe Danilo Ceccarelli. Insieme a loro anche Antonio Catani, vicepresidente dell'Associazione Cuochi Grosseto che patrocina l'iniziativa, per la Caritas di Grosseto il direttore don Enzo Capitani, e per la Condotta Slow Food Grosseto il fiduciario Giuseppe Morisco.

Come spiegato da Confcommercio, la Carta dei Valori della ristorazione è nata a livello nazionale dall'esigenza di stringere un patto di filiera tra i ristoratori, produttori, agricoltori e città indicando le linee di azione per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche.

In questo documento sono indicati sei valori: economia, comunità, cura, cultura, memoria e ambiente, e due azioni: formazione e festa.

"Quest'ultima si è concretizzata con l'organizzazione della Giornata della Ristorazione **– dice Ceccarelli –.** Voglio ringraziare gli oltre 55 colleghi che hanno convintamente aderito all'iniziativa, dedicando all'occasione un loro piatto 'speciale' a base di pane. Ribadisco che l'idea è nata per unire, perché i difficili anni della pandemia ci hanno dimostrato che fare squadra è necessario per il mondo della piccola impresa, mentre i lockdown hanno manifestato l'importanza del comparto pubblici esercizi per la socialità, per la vita delle città e delle comunità".

“Anche la Provincia di Grosseto ha sottoscritto la Carta dei Valori della Ristorazione italiana – afferma il presidente Francesco Limatola – condividendone principi e finalità, perché siamo convinti che per valorizzare il nostro straordinario patrimonio agroalimentare sia necessario intraprendere un percorso unitario in cui istituzioni locali e imprenditori si muovano in armonia partendo dallo stesso quadro di riferimento di valori e obiettivi.”

“La ristorazione anche nella nostra provincia è un settore di determinante valore economico – aggiungono Giulio Gennari e Gabriella Orlando – Concorre a qualificare e a caratterizzare la nostra offerta turistica, dando ulteriore attrattiva al territorio, combinando eccellenze enogastronomiche con i valori della socialità, della convivialità e della tradizione”.

La Giornata della Ristorazione è stata **organizzata dalla Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi Confcommercio** con la partecipazione del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero del Turismo, del Ministero dell’Agricoltura della Sovranità alimentare e delle Foreste, del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione internazionale e del Ministero della Cultura.

“La Federazione Cuochi sostiene questa nuova iniziativa con convinzione – dichiara Antonio Catani – come un modo per accendere un faro sulla ristorazione italiana, dopo gli anni drammatici della pandemia che hanno avuto drastici effetti sul settore, anche in provincia di Grosseto. Adesso speriamo in una vera ripartenza, anche perché i presupposti ci sono e li abbiamo visti anche in questi ultimi due ponti festivi. Essendo la Giornata della Ristorazione un evento a carattere nazionale, crediamo inoltre che possa essere un ulteriore veicolo promozionale per la nostra buona tavola, per i tanti e variegati ristoranti che la Maremma conta, che sia mare, collina o montagna”.

Per l’evento, quest’anno dedicato al pane, alimento alla base della dieta mediterranea, a livello nazionale Fipe destinerà alla Caritas un contributo per ogni piatto “speciale” ordinato.

“I valori che questa carta firmata oggi ribadisce, ovvero economia, comunità, cura, cultura, memoria e ambiente, e le azioni che sollecita, ovvero formazione e festa, indicano una rotta molto significativa anche per Caritas, ancorata, nel suo agire quotidiano a tutti i livelli (parrocchiale, diocesano, nazionale, internazionale) al precetto evangelico: avevo fame, avevo sete, ero nudo, ero in carcere, ero malato e voi mi avete dato da mangiare, da bere, mi avete vestito, siete venuti a trovarmi. Tutto questo ci stimola e ci incoraggia ulteriormente ad essere sempre di più e sempre meglio una presenza che, sul territorio, non solo offre dei servizi per rispondere a bisogni primari di ogni essere umano, ma opera affinché possano cambiare i paradigmi che finora hanno governato il nostro vivere insieme e che spesso sono segnati da sperequazioni e ingiustizie. Pensiamo anche solo a due dei valori espressi in questa carta, ovvero comunità e cura, per riflettere su come essi possano essere declinati solo partendo dal presupposto che in primo luogo ci sono i poveri, coloro che subiscono forme di ingiustizia sociale e che per questo pagano per tutti”, commenta don Enzo Capitani, direttore di Caritas diocesana Grosseto.

Il punto sullo **“stato di salute”** della ristorazione in provincia di Grosseto.

Sempre in occasione della Giornata della Ristorazione, Confcommercio Grosseto ha presentato gli ultimi dati sul comparto Pubblici esercizi elaborati dal Centro studi della Federazione sulla base dei dati di Infocamere.

A Grosseto sono 1.832 le imprese del settore che risultano attive al 31/12/2022.

Sempre alla stessa data, sono 50 le nuove imprese e 125 le cessazioni, con un saldo negativo di -75 attività.

Importanti i numeri anche a livello occupazionale: gli occupati dipendenti nell’anno 2022 sono stati, nel comparto, 5.287unità.

“Dietro al saldo negativo delle imprese della ristorazione ci sono diverse concause – spiegano presidente e direttore Confcommercio - dagli strascichi della crisi pandemica al forte incremento dei costi in particolare delle materie prime e dell’energia che hanno eroso fortemente i margini operativi delle imprese. C’è ancora poi il grave problema del reperimento del personale stagionale, in particolare camerieri, baristi, cuochi e lavapiatti. Nonostante tutto, c’è ottimismo per il prossimo futuro. Stiamo assistendo nella nostra provincia ad un positivo fermento imprenditoriale con nuove aperture e ad un interessante rinnovo dell’offerta nell’ambito della ristorazione che guarda alle nuove tendenze di mercato. Questo ci dimostra che in Maremma l’intero sistema dell’accoglienza si sta strutturando”.

COMIN & PARTNERS

MaremmaOggi

28 aprile 2023

https://www.maremmaoggi.net/in-maremma-chiudono-anche-i-ristoranti-salviamo-il-settore/

In Maremma chiudono anche i ristoranti: «Salviamo il settore»

A Grosseto nel 2022 le chiusure sono state 125, le nuove aperture 50. Nonostante i numeri c'è ottimismo per il futuro e la carta dei valori firmata con le istituzioni intente rilanciare il comparto

GROSSETO. La giornata della ristorazione, oggi 28 aprile, è stata l'occasione della firma della carta dei valori della ristorazione. A sottoscriverla sono stati **operatori del settore e istituzioni**. Confcommercio Grosseto ha presentato anche gli ultimi dati sul settore elaborati dal Centro studi della Federazione sulla base dei dati di Infocamere.

A Grosseto sono **1.832 le imprese del settore** che risultano attive al 31 dicembre 2022. Sempre alla stessa data, **sono 50 le nuove imprese e 125 le chiusure**, con un saldo negativo di -75 attività.
Importanti i numeri anche a livello occupazionale: gli occupati dipendenti nell'anno 2022 sono stati, nel comparto, 5.287unità.

«**Dietro al saldo negativo** delle imprese della ristorazione ci sono diverse concause – spiegano **Giulio Gennari** e **Gabriella Orlando**, rispettivamente presidente e direttrice Confcommercio – gli strascichi della **crisi pandemica**, il forte **incremento dei costi** (soprattutto delle materie prime e dell'energia) hanno eroso fortemente i margini operativi delle imprese. Rimane grave il **problema del reperimento del personale** stagionale, in particolare camerieri, baristi, cuochi e lavapiatti».

L'ottimismo sale del futuro

Nonostante tutto, c'è ottimismo per il futuro. «Stiamo assistendo nella nostra provincia ad un **positivo fermento imprenditoriale** – dicono Gennari e Orlando – con nuove aperture e ad un interessante rinnovo dell'offerta nell'ambito della ristorazione che guarda alle nuove tendenze di mercato. Questo ci dimostra che in Maremma l'intero sistema dell'accoglienza si sta strutturando».

La firma della Carte dei valori della ristorazione italiana sottolinea questa tendenza. L'iniziativa nasce nel novembre 2021, quando in pieno lockdown imprese e associazioni di settore, volevano tornare a mettere a frutto l'energia dei ristoratori. Per stringere un patto di filiera con produttori, agricoltori e città indicando le linee di azione per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche.
Con la firma del presidente della Provincia **Francesco Limatola**, oggi è iniziata la sottoscrizione a una carta che parla di ristoratori come **ambasciatori del cibo**. Un cibo che in Italia è cultura, è sapere, passione e frutto del lavoro di intere filiere.

Alla firma erano presenti il presidente e la direttrice di Confcommercio Grosseto e il presidente provinciale di Fipe **Danilo Ceccarelli**. Insieme a loro anche **Antonio Catani**, vicepresidente dell'Associazione cuochi Grosseto che patrocina l'iniziativa. Per la Caritas di Grosseto, sempre in campo contro gli sprechi alimentari, il direttore don **Enzo Capitani**, e per la condotta Slow Food Grosseto il fiduciario **Giuseppe Morisco**.

La Carta dei valori

Nella carta dei valori della ristorazione italiana sono indicati sei valori:

- **economia;**
- **comunità;**
- **cura;**
- **cultura;**
- **memoria e ambiente**.

Due le azioni su cui impegnarsi: **formazione** e **festa**.

«La festa si concretizza con l'organizzazione della Giornata della Ristorazione – dice **Danilo Ceccarelli** – Oggi oltre 55 colleghi che hanno convintamente aderito all'iniziativa, dedicando **all'occasione un loro piatto 'speciale' a base di pane**. Uno dei cibi che più parla di unione e umanità».

La Giornata della Ristorazione, organizzata dalla Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi Confcommercio) prevede la partecipazione del Ministero delle imprese e del made in Italy, del Ministero del Turismo, di quello dell'Agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste, del Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale e del Ministero della cultura.

Un impegno condiviso

Anche la Provincia di Grosseto ha sottoscritto la Carta dei Valori della Ristorazione italiana. «Ne condividiamo principi e finalità – dice Limatola – perché siamo convinti che per valorizzare il nostro straordinario patrimonio agroalimentare sia necessario **intraprendere un percorso unitario** in cui istituzioni locali e imprenditori si muovano in armonia partendo dallo stesso quadro di riferimento di valori e obiettivi. Un territorio come il nostro può dare molto di più»

La Federazione cuochi sostiene questa nuova iniziativa con convinzione. «È un modo per accendere un faro sulla ristorazione italiana – dice il cuoco **Antonio Catani** – dopo gli anni drammatici della pandemia che hanno avuto drastici effetti sul settore anche in provincia di Grosseto. Adesso speriamo in una vera ripartenza, i presupposti ci sono e li abbiamo visti anche in questi ultimi due ponti festivi. L'ottimismo dovrà contraddistinguerci, **solo affrontando le sfide del futuro con entusiasmo potremmo superarle**, senza buttarci giù».

In campo anche la Caritas

L'evento quest'anno è dedicato al pane, alimento alla base della dieta mediterranea. A livello nazionale Fipe destinerà alla Caritas un contributo per ogni piatto "speciale" ordinato.
«I valori che questa carta firmata oggi ribadisce, indicano una rotta molto significativa anche per Caritas – dice don Enzo Capitani – ancorata, **nel suo agire quotidiano** al precetto evangelico: "avevo fame, avevo sete, ero nudo, ero in carcere, ero malato e voi mi avete dato da mangiare, da bere, mi avete vestito, siete venuti a trovarmi"».

«Tutto questo – conclude – ci stimola e ci incoraggia ulteriormente ad essere sempre di più e sempre meglio una presenza che, sul territorio, non solo offre dei servizi per rispondere a bisogni primari di ogni essere umano, ma opera affinché possano cambiare i paradigmi che finora **hanno governato il nostro vivere insiem**e e che spesso sono segnati da sperequazioni e ingiustizie».

Messaggero Veneto

28 aprile 2023

https://messaggeroveneto.gelocal.it/il-gusto/2023/04/28/news/ristorazione_in_crisi_i_dati-397933389/

La notizia è che la situazione critica in cui si trovano (ancora) i ristoratori italiani non fa più notizia. Nulla è cambiato, e in alcuni casi con le debite proporzioni è anche peggiorato, rispetto al momento buio della pandemia nonostante, passata l'emergenza, sia tornata la voglia di mangiare fuori e il turismo sia ripreso alla grande. Le difficoltà continuano ad esserci e si sentono ancor di più oggi 28 aprile giorno in cui si celebra (ma si vorrebbe soprattutto festeggiare) la prima "Giornata della ristorazione" promossa dalla Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi. L'obiettivo a cui puntano i ristoratori del Bel e Buon Paese è quello di valorizzare il più possibile e rifondare "la cultura dell'ospitalità italiana".

Dovendo fare letteralmente i conti con due criticità non da poco come l'aumento del costo dell'energia e delle materie prime, e l'assenza di personale tra sala e cucina divenuto oramai una voce refrain in menu un po' per tutti, dalle trattorie agli stellati. A sottolinearlo sono i dati di un'indagine svolta dalla web app per le prenotazioni Plateform riferita al 2022, come dicevamo anno di crescita per la spesa alimentare fuori casa (sono aumentati i fatturati ma è diminuita la frequenza della fruizione dei ristoranti e il loro numero) ma anche di record di chiusure di locali costretti a fermarsi per sempre. Circa 1300 i ristoranti appartenenti al circuito e presi in esame dalla ricerca pubblicata nel Rapporto dell'Osservatorio Ristorazione dell'agenzia RistoratoreTop. Emerge che per il 36% dei ristoratori l'impatto maggiore a danno dell'attività è stato rappresentato dal rincaro di luce e gas, il 22% ha risentito dell'aumento del costo delle materie prime. Il 19% ha lamentato l'assenza di personale mentre il 15% ha sofferto la mancanza di liquidità. C'è anche chi ha dichiarato di non aver avuto problemi ma la percentuale si ferma al 6%.

“Se da un lato - ha spiegato il presidente dell'Osservatorio Lorenzo Ferrari - il caro energia è un problema che ha colpito trasversalmente tutti i cittadini con soluzioni percorribili nell’immediato da parte degli imprenditori del settore, una su tutte l’aumento dei prezzi in menu, dall’altro la disaffezione della forza lavoro nei confronti della ristorazione può sembrare una criticità transitoria che però nasconde enormi insidie sul lungo periodo e prevede soluzioni sistemiche tutt’altro che immediate”. Per quanto riguarda la crescita delle spese la maggioranza degli intervistati ha reagito aumentando i prezzi al cliente: l’87% ha rialzato dall’1 al 15% e non è mancato (il 2%) chi ha presentato conti con rincari superiori al 25%. Poi il tasto dolente della mancanza di personale: l'anno scorso il 76% dei ristoranti ha perso figure professionali di cucina o di sala. E uno su due ha ancora lo stesso problema con staff incompleti.

La maggioranza dei ristoratori interpellati ha riscontrato l'assenza di candidature in risposta ad annunci andati vacanti, poi il “no show” a colloquio (i candidati non si sono presentati) seguito dal rifiuto a lavorare di sera, durante i weekend e nei festivi, e la richiesta esplicita di non avere il contratto. E non aiuta la fuga record dalle scuole alberghiere nonostante l'auspicio del ministro Lollobrigida che diventino di moda e i suoi appelli ai ragazzi degli alberghieri ad essere "testimonial del made in Italy nel mondo". L'emorragia è un dato: l’anno scolastico 2021-2022 ha segnato un -47% di iscritti rispetto al 2013-2014, quando si era toccato il picco assoluto di 64.296 studenti. Per Ferrari "tra le cause principali che influiscono sulla Great Resignation, ovvero la fuga di personale dal settore che si è messa in moto nel 2021, complice la pandemia è doveroso segnalare le condizioni lavorative alienanti, i ritmi faticosi e i contratti capestro che per troppo tempo hanno caratterizzato la ristorazione". Poi c'è "la disillusione dei più giovani, dagli ultimi Millennials alla Gen Z, figlia del cortocircuito creato negli ultimi anni dal ‘modello Masterchef”, che ha descritto la ristorazione romanzandola eccessivamente, patinandola e scollandola drasticamente dalla realtà che si vive nelle cucine e nelle sale dei locali". Come dire che "le nuove generazioni appartengono alla cultura ‘You Only Live Once' si vive una volta sola, che le porta a compiere scelte di vita fuori dagli schemi tradizionali e cavalcare, giustamente, le nuove professioni comparse sul mercato, possibilmente in proprio". Per trovare soluzioni occorre "che i ristoratori e le associazioni di categoria facciano squadra e lavorino per reinventare il settore, rendendolo nuovamente attraente, mentre i legislatori è bene che adeguino i contratti nazionali per tutelare tanto i dipendenti quanto gli imprenditori”.

Qualche nota di ottimismo non guasta anche se il clima è ancora di sfiducia e disincanto ci sono "segnali più che incoraggianti sul piano dei consumi nei locali. Il settore, che prima del 2020 era decisamente sovraffollato e caratterizzato da una concorrenza spesso poco sana, oggi vede meno concorrenti sul mercato, ma più preparati e predisposti al cambiamento". È stato definito “Darwinismo Ristorativo” quello che ha permesso a tanti locali di sopravvivere dopo la pandemia e guardare avanti.

MESSINATODAY

28 aprile 2023

https://www.messinatoday.it/eventi/giornata-ristorazione-chef-caliri.html

“Giornata della ristorazione”, chef Caliri propone u pisci d’ovu: “La cucina è raccontare un territorio"

L’Ambasciatore Del Gusto, esponente del sodalizio che aderisce all’iniziativa della Fipa con una ricetta che ha matrice molto antica nella cucina povera siciliana

Si celebra oggi la “Giornata della ristorazione” iniziativa promossa dalla Fipe, la federazione italiana pubblici esercizi, per valorizzare e rafforzare i valori e il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana.
Numerose le sigle del mondo dell’accoglienza che hanno aderito all’iniziativa che ha ricevuto dal Capo dello Stato la Medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l’alto valore.

I ristoratori aderenti proporranno nel loro menu un piatto dove il pane è l’ingrediente fondamentale.

L’allegoria del pane quindi come “Espressione di quel senso di unione necessario a tutto il comparto per testimoniare il senso dell’impegno nel settore dell’accoglienza vero fattore trainante dell’economia turistica del nostro Paese”, spiega lo chef Pasquale Caliri.

L’Ambasciatore Del Gusto, esponente del sodalizio che aderisce all’iniziativa propone una ricetta che ha matrice molto antica nella cucina povera siciliana: “U pisci d’ovu”. Il cuoco messinese lo ripropone in una versione

“Camoufflage” dove questa antica omelette viene proposta a forma di pesce ed irrorata con salse di nero di seppia, alghe e ricci di mare.

La tecnica del “Nascondere” presa a prestito dall’arte pittorica – spiega Caliri – serve qui a ricalcare quel significato di assenza dell’ingrediente principale tipico della cucina povera dell’Isola.

Era uso infatti, con l’ironia tipica dei siciliani, bleffare sulle preparazioni per nascondere l’impossibilità di accedere alle materie prime. Un esempio su tutti : la pasta con le sarde a mare, dove appunto il pesce non c’era.
Una frittatina quindi a forma di pesce a base dell’ingrediente preso a testimone della giornata : il pane.

“Fare ristorazione oggi – spiega l’ ambasciatore del gusto – significa raccontare un territorio. In questo senso tutti gli operatori della ristorazione, del turismo e di tutti i comparti produttivi hanno la grande responsabilità di essere protagonisti di una storia che porti avanti quel senso di eccellenza che la cucina e l’ospitalità rendono unico il fare italiano nel mondo.

MESSINATODAY

28 aprile 2023

https://www.messinatoday.it/economia/giornata-ristorazione.html

"Giornata della ristorazione", Messina ha aderito con grande entusiasmo

Decine di locali protagonisti dell'evento organizzato dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi. Menù speciali dedicati al tema dell'ospitalità

Oggi si pranza al gusto di "convivialità". Questo il tema della "Giornata della Ristorazione" organizzata dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi e che ha visto l'adesione di decine di locali cittadini. L'evento è stato presentato questa mattina in contemporanea con le piazze di tutta Italia.

LEGGI ANCHE

- **"Giornata della ristorazione", chef Caliri propone u pisci d'ovu: "La cucina è raccontare un territorio"**

La Giornata, in collaborazione con il ministero dell'Agricoltura e il Ministero del Turismo vede coinvolti ristoratori di ogni livello, trattorie, osterie, pizzerie, taverne, che oggi inseriranno nel proprio menù una ricetta appositamente dedicata all'evento il cui motivo centrale è il pane, simbolo antico del convivio e della manualità dell'uomo che da sempre lavora le materie prime per trarne nutrimento. Per ogni piatto dedicato alla Giornata e ordinato dai clienti, Fipe devolverà 1 euro a Caritas Italiana con l'obiettivo di arrivare ad almeno 30.000 euro su tutto il territorio nazionale.
Messina è stata la prima città siciliana per adesioni.

Un'iniziativa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica che ha come obiettivo primario quello di invitare tutti gli italiani a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità. La Giornata della Ristorazione 2023 ha ricevuto dal Capo dello Stato la Medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. Tra i partecipanti alla conferenza stampa i ristoratori Danny Anna e Marcello Startari.

28 aprile 2023

https://www.ontuscia.it/primopiano/viterbo-firmata-la-carta-dei-valori-della-ristorazione-italiana-368301

Presso la Sala Regia di Palazzo dei Priori, in occasione della prima Giornata della ristorazione per la cultura dell'ospitalità italiana, è stata firmata la Carta dei valori della ristorazione italiana.

Chiara Frontini, sindaca di Viterbo , **Silvio Franco**, assessore allo sviluppo economico locale e turismo **Loredana Badini**, presidente Viterbo di Confcommercio Lazio Nord, **Marco Bevilacqua**, presidente Viterbo FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi Lazio Nord e la consigliera **Elena Angiani**.

Sia la Frontini che il professor Franco nei loro interventi hanno evidenziato come la Carta dei valori e delle azioni condivise dagli imprenditori della ristorazione sia la prova di come vengono considerati i cittadini delle contrade e dei borghi italiani. Non è stato tralasciato di evidenziare l'importanza economica fondamentale che le imprese della ristorazione hanno nella vita del paese. Ma sta nella consapevolezza di ogni imprenditore la volontà, la cultura, la cura di essere con la propria impresa qualcosa di più, una vera e propria "agenzia' che sostiene l'economia del territorio e ne promuove oltre ai sapori le bellezze artistico-architettoniche. Sempre maggiore dovrà essere la consapevolezza che i luoghi del Ristoro, dell'Ospitalità, hanno anche una fondamentale funzione sociale.

Nel prendere la parola **Loredana Badini** ha evidenziato la soddisfazione che l'amministrazione comunale abbia accettato l' invito da parte di Confommercio e Fipe a sottoscrivere la **"Carta dei Valori"** della ristorazione italiana che vuole fortificare un legame indispensabile tra istituzioni imprese e cittadini e che traccia le linee guida del rilancio del settore nel post pandemia.

FIPE e Confcommercio svolgono una funzione di reqia per un patto di filiera tra ristoratori produttori e agricoltori che vuole essere un appello alla politica amministrativa tutta. La firma simbolica di questa carta ha come obiettivo quello di sensibilizzare tutti gli attori della filiera agroalimentare a compattarsi per la ripartenza di un comparto che vuole tornare ad essere trainante ed attrattivo. Le imprese del settore con il loro lavoro e con il loro impegno possono contribuire a sostenere e promuovere le economie e le diversità culturali della propria città, riiniziando a raccontare il nostro territorio con le sue tipicità, con i suoi prodotti, con la sua accoglienza, la sua ospitalità e quella convivialità che tanto ci contraddistingue. Depositiamo oggi in concomitanza con la giornata della ristorazione che si festeggia in tutta l'Italia una Carta che rappresenta un valore aggiunto per tutta la filiera del territorio per la ristorazione viterbese che con la sua tipicità e le sue materie prime.

Ringraziamo questa amministrazione, la sindaca Frontini e l'assessore Franco per l'apertura e per aver accolto la nostra iniziativa. Un'apertura che ci auguriamo sia visibile anche nella revisione degli orari di chiusura dei pubblici esercizi. Noi di Confcommercio siamo stati, infatti, anche qui i registi della revisione del patto della notte una revisione condivisa anche con le altre associazioni di categoria. E stato proposto un nuovo piano che mettesse d'accordo tutti con l'unico scopo di rendere più sicura e ospitale la nostra città. Siamo convinti che lasciare più spazio di apertura ai pubblici esercizi nelle ore notturne, garantisca maggiore sicurezza e presidio per il territorio e per i cittadini. Sosteniamo insieme azioni unitarie che mirino al benessere economico per Viterbo. Crediamo fortemente che solo guardando le nostre tipicità, i nostri talenti e sostenendo le nostre imprese potremmo aggiungere valore, migliorare la nostra economia e ritrovare la nostra identità.Carta. Infine ha preso la parola Marco Bevilacqua presidente di FIPE che con una battuta simpaticamente rivolta a chi aveva avuto parola prima di lui ha affermato: avete detto tutto sull'argomento, possiamo chiudere.

prima LARIVIERA

28 aprile 2023

https://primalariviera.it/attualita/firmata-la-carta-dei-valori-della-ristorazione-italiana/

Firmata la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana

Il presidente Enrico Lupi: "La sottoscrizione della Carta, è motivo di orgoglio e testimonia la vicinanza dell'Ente camerale a un settore di vitale importanza nell'economia del nostro Paese"

Questa mattina, in occasione della Giornata Nazionale della Ristorazione , promossa dalla FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri, presso la Camera di Commercio "Riviere di Liguria", è stata firmata dal presidente della CCIAA Enrico Lupi e dal presidente FIPE di Imperia Enrico Calvi la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana.

Un documento per la promozione delle eccellenze enogastronomiche del territorio

La Carta, oltre a fissare i parametri da seguire nello svolgimento dell'attività di ristoratori e quanti operano con i prodotti del made in Italy , accentua tema dell'ospitalità e dei criteri indispensabili per promuoverla in un quadro che abbraccia conoscenze, convivialità e cultura anche in ottica turistica.

Le parole di Enrico Lupi ed Enrico Calvi

"La sottoscrizione della Carta – sottolinea il presidente Enrico Lupi - è motivo di orgoglio e testimonia la vicinanza dell'Ente camerale a un settore di vitale importanza nell'economia del nostro Paese e che in questi anni ha subito pesantemente le battute di arresto dovute alle problematiche internazionali conosciute". "L'obiettivo – aggiunge il presidente FIPE di Imperia Enrico Calvi - è riunire gli operatori e celebrare la cultura della ristorazione italiana per farne un appuntamento a cadenza annuale. Durante questa giornata i ristoranti interessati potranno proporre ai clienti un piatto dedicato alla Giornata che abbia come ingrediente il pane, rendendo omaggio al tema dell'ospitalità".

Una serie di eventi

La Giornata proporrà una serie di eventi collaterali in tutta Italia che saranno presentati durante la Conferenza stampa nazionale alla presenza del Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, del Ministro dell'agricoltura, sovranità alimentare e foreste, Francesco Lollobrigida e del Ministro del turismo, Daniela Santanchè.

RISTORAZIONE ITALIANA Magazine
RIVISTA DI ENOGASTRONOMIA, PIZZA E CULTURA MEDITERRANEA

28 aprile 2023

https://www.ristorazioneitalianamagazine.it/buona-giornata-della-ristorazione/

La **prima Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana**, promossa dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE-Confcommercio), ha preso via questa mattina presso il Ministero delle Imprese e del Made in Italy.

28 aprile: la prima Giornata della Ristorazione

L'iniziativa si è svolta 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'evento ha ricevuto la **Medaglia del Presidente della Repubblica** per aver coinvolto oltre **5.000 attività** tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie. 500 sono i ristoranti italiani all'estero che hanno aderito alla manifestazione.

Protagonista di questa prima edizione dell'iniziativa è il **pane**. È lui infatti il fulcro della quotidianità della cultura culinaria italiana. Il pane è un simbolo semplice e potente dell'ospitalità e della condivisione. Rappresenta la forza della cucina italiana e proprio in occasione di questa giornata Fipe farà una donazione a favore di Caritas Italiana.

Lo scopo dell'iniziativa

La **Giornata della Ristorazione** è stata costituita per mettere in evidenza un settore sottovalutato. Con 43 miliardi di valore aggiunto e 1,2 milioni di addetti, la ristorazione è centrale nella filiera strategica economica come l'agro-alimentare e il turismo . Inoltre, la ristorazione è anche un punto di espressione e sviluppo dei valori che caratterizzano la **cultura** e lo **stile di vita** italiano come la cordialità, la socialità e naturalmente l'ospitalità.

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".*

SANREMO news.it

28 aprile 2023

https://www.sanremonews.it/2023/04/28/leggi-notizia/argomenti/altre-notizie/articolo/imperia-camera-di-commercio-e-fipe-confcommercio-firmano-la-carta-dei-valori-della-ristorazione-vi.html

Imperia: Camera di Commercio e FIPE Confcommercio firmano la Carta dei Valori della Ristorazione (video)

Il documento è stato siglato nella Giornata Nazionale della Ristorazione

Con la firma del presidente della Camera di Commercio Enrico Lupi e di Enrico Calvi di FIPE Confcommercio prende corpo l'impegno della CCIAA "Riviere di Liguria" per valorizzare e promuovere la "Carta dei Valori" della ristorazione. Obiettivo del documento in concomitanza con la Giornata Nazionale sottolineare agli operatori del settore i criteri indispensabili a far conoscere ospitalità e qualità Made in Italy.

Nella Giornata Nazionale della Ristorazione del 28 aprile promossa dalla FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri presso la Camera di Commercio "Riviere di Liguria" questa mattina è stata firmata dal presidente della CCIAA Enrico Lupi e dal presidente FIPE di Imperia Enrico Calvi la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana, documento che contiene le linee guida per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio. La Carta, nata del novembre 2021 in occasione dell'assemblea nazionale Confcommercio, oltre a fissare i parametri da seguire nello svolgimento dell'attività di ristoratori e quanti operano con i prodotti made in Italy mette l'accento sul tema dell'ospitalità e sui criteri indispensabili per promuoverla in un quadro che abbraccia conoscenze, convivialità e cultura anche in ottica turistica.

"La sottoscrizione della Carta - sottolinea il presidente Enrico Lupi - *in concomitanza con la Giornata della Ristorazione è motivo di orgoglio e testimonia la vicinanza dell'Ente camerale a un settore di vitale importanza nell'economia del nostro Paese e che in questi anni ha subito pesantemente le battute di arresto dovute alle problematiche internazionali conosciute".*

"L'obiettivo - aggiunge il presidente FIPE di Imperia Enrico Calvi - *è riunire gli operatori e celebrare la cultura della ristorazione italiana per farne un appuntamento a cadenza annuale. Durante questa giornata i ristoranti interessati potranno proporre ai clienti un piatto dedicato alla Giornata che abbia come ingrediente il PANE, rendendo così omaggio al tema dell'ospitalità. La scelta di questo "ingrediente" non è assolutamente casuale, poiché proprio questo alimento testimonia il desiderio dello stare assieme, ovvero della condivisione nel senso più elevato del termine".*

La Giornata proporrà una serie di eventi collaterali in tutta Italia che saranno presentati durante la Conferenza stampa nazionale alla presenza del Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, del Ministro dell'agricoltura, sovranità alimentare e foreste, Francesco Lollobrigida e del Ministro del turismo, Daniela Santanchè.

COMIN & PARTNERS

SIENA FREE
QUOTIDIANO ONLINE di Siena e provincia e della Toscana

28 aprile 2023
https://sienafree.it/146550-ribollita-e-pappa-protagonisti-della-giornata-della-ristorazione-a-siena

Ribollita e pappa protagonisti della "Giornata della Ristorazione" a Siena

Presentata questa mattina, venerdì 28 aprile, la "La Giornata della Ristorazione" da Bobbe e Davide, all'Osteria il Vinaio

Ci sono i super classici: ribollita e pappa al pomodoro, secondo la tradizione o reinterpretati. Ma anche piatti che nascono per ottimizzare gli sprechi e riutilizzare il pane, come la zuppetta di pesce con crostini o la tartare di gamberi con crumble di pane. Ed ancora, piatti fatti come la tradizione comanda, come il Cacciucco, o di una tradizione rielaborata come la zuppa di ceci della Valdichiana con il pane Verna.

Sono solo alcune delle proposte a base di pane che oggi 28 aprile si troveranno nei menù dei ristoranti di Siena e provincia che aderiscono alla "Giornata della Ristorazione", promossa da Fipe Confcommercio e a cui il territorio aderisce. Il pane, sì, ingrediente cardine della cucina toscana e senese. E principale leitmotiv della festa della ristorazione, l'interprete, metaforico e reale, che connette trasversalmente tutte le iniziative volte a celebrare il valore dell'ospitalità.

Il pane è il simbolo del convivio. Da sempre unisce gli uomini e testimonia il desiderio umano non solo di sopravvivere, ma di vivere assieme: con-dividere. E' il prodotto per eccellenza per rappresentare i valori di accoglienza, convivialità, economia, cura, cultura, memoria, ambiente che sono nella Carta dei valori della Ristorazione Italiana di Fipe, presentata a Siena durante Wine&Siena 2022.

La presentazione della "La Giornata della Ristorazione" senese questa mattina, 28 aprile, da Bobbe e Davide, all'Osteria il Vinaio, in via di Camollia a Siena. C'erano Aldo Liguoro del ristorante Gusto Secondo Me di Barberino val d'Elsa, a confine con Poggibonsi, Mirella Stiaccini dell'Antica Trattoria La Torre a Castellina in Chianti, Roberta Ancillotti del Ristorante Alcide di Poggibonsi, Bobbe e Davide dell'Osteria il Vinaio. Tra i piatti c'è la grande tradizione toscana. Un esempio? Le classicissime, ma sempre super attuali, pappa al pomodoro e ribollita. Ma c'è anche il cacciucco. E ci sono piatti più contemporanei come le tartare di gamberi e burrata con crumble di pane.

“Sono solo alcuni dei piatti che ci saranno nei nostri ristoranti – ha spiegato Luisella Bartali, responsabile Turismo Confcommercio Siena -. Chiaramente non tutti questa mattina hanno potuto essere presenti. Abbiamo dato però una dimostrazione di ciò che le persone potranno assaggiare in questa festa. La ristorazione è ospitalità, è tradizione, è dedizione, è attenzione, è cura, cultura, ascolto. La ristorazione è festa, è calore, anche. Noi siamo certi che chi staserà andrà al ristorante respirerà questo clima. Grazie davvero a tutti i ristoratori del nostro territorio, sono loro i protagonisti”.

“La Giornata della Ristorazione 2023” è un’iniziativa ideata da Fipe Confcommercio, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana. L’obiettivo è riunire ristoratori di ogni livello per celebrare insieme un tema fondamentale per tutto il mondo della ristorazione: l’ospitalità.

TAG43

28 aprile 2023

https://www.tag43.it/autogrill-giornata-ristorazione-2023-pane/

Autogrill alla prima edizione della Giornata della Ristorazione

Ospitalità e convivio tra i temi portanti dell'evento, che ha ricevuto la Medaglia del Presidente della Repubblica. Ogni ristorante aderente all'iniziativa ha proposto una ricetta a base di pane, simbolo per eccellenza di condivisione.

Autogrill aderisce alla prima edizione della **Giornata della Ristorazione**, iniziativa nazionale ideata e organizzata da **FIPE**, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che coinvolge oltre 5000 ristoratori italiani e 500 ristoranti italiani all'estero per valorizzare e rafforzare i valori e il ruolo della gastronomia italiana. Un'importante occasione che ha permesso al Gruppo di celebrare due concetti che rappresentano la sua stessa essenza: la cultura della ristorazione e l'arte dei convivio.

targatocn.it
Quotidiano online della provincia di Cuneo
Notizie - Opinioni - Immagini

28 aprile 2023
https://www.targatocn.it/2023/04/28/leggi-notizia/argomenti/targato-curiosita/articolo/in-confcommercio-a-cuneo-una-mise-en-place-come-simbolo-dellospitalita.html

In Confcommercio a Cuneo una mise en place come simbolo dell'ospitalità

Questa mattina - venerdì 28 aprile - in occasione della **prima edizione della Giornata della Ristorazione istituita dalla Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi), Confcommercio imprese per l'Italia della provincia di Cuneo ha organizzato, presso la propria sede, un momento per celebrare i valori e il ruolo dell'ospitalità e della gastronomia italiana. Per l'occasione, nel salone polivalente "Aurelia Della Torre", è stata predisposta una *mise en place* con un tavolo apparecchiato, a simboleggiare l'importanza di un comparto fondamentale della Granda. Alla giornata di festa hanno preso parte oltre 90 aziende aderenti alla Confcommercio provinciale, preparando una ricetta a base di pane, con la quale rendere la propria interpretazione del tema dell'ospitalità. Presenti Luca Chiapella, presidente Confcommercio imprese per l'Italia della provincia di Cuneo, Carlo Giorgio Comino, vice presidente Associazione albergatori ed operatori turistici della provincia di Cuneo e Domenico Pavan, presidente Associazione cuochi provincia Granda aderente alla Federazione italiana cuochi (Fic).

"Anche in provincia di Cuneo - afferma **Luca Chiapella** - Confcommercio ha celebrato con oltre 90 aziende aderenti la Giornata della Ristorazione, ideata da Fipe con l'obiettivo di riunire ristoratori di ogni livello per celebrare insieme un tema fondamentale per tutto il mondo della ristorazione: l'Ospitalità. Come sottolineato dal presidente Fipe nazionale Lino Stoppani, è doveroso evidenziare il ruolo importante dei nostri ristoratori, chef e rappresentanti tutti del mondo del ho.re.ca. dei pubblici esercizi che quotidianamente tengono alto il livello della ristorazione e della gastronomia italiana riconosciuta in tutto il mondo, ancor di più in un momento storico post pandemico e di ripartenza in cui tutti abbiamo bisogno di convivialità e buona tavola. Anche per questo la Giornata della Ristorazione ha ricevuto dal Capo dello Stato, Sergio Mattarella, la Medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa".

Ideata da Fipe, la Giornata della Ristorazione coinvolge migliaia di imprese del settore in tutta Italia, dai grandi gruppi della ristorazione organizzata ai tradizionali locali familiari, con decine di eventi contemporanei su tutto il territorio nazionale, oltre alla rete dei ristoranti italiani all'estero. Per celebrare il valore della condivisione e dell'ospitalità è stato scelto il pane quale filo conduttore, interprete metaforico e reale, che connetta trasversalmente tutte le iniziative.

"Questa giornata – aggiunge **Carlo Comino** – racconta l'orgoglio e l'importanza di un settore fondamentale per il nostro sistema Paese, che si basa sulle tradizioni, sull'agroalimentare, sul buon cibo e sul turismo. Rappresentiamo un comparto che dev'essere orgoglioso di ciò che fa, ma che ha molte problematiche, soprattutto in questo periodo post pandemico in cui vi sono ancora poche certezze. Abbiamo aziende energivore che subiscono costi assurdi e insensati, che non possiamo ribaltare sul tavolo dei nostri commensali. Chiediamo al Governo di essere aiutati, di riformare un senso del lavoro nel nostro Paese. Non troviamo collaboratori per mandare avanti le nostre aziende: non possiamo lasciare che un comparto intero perda il suo potenziale, perché non ci sono competenze e aiuti per farlo crescere come merita".

Conclude **Domenico Pavan**: "Questa giornata rappresenta prima di tutto una fondamentale occasione sociale per rifondare il senso di comunità del Paese. I cuochi rappresentano l'orgoglio dell'ospitalità. Il nostro territorio ha la fortuna di avere materie prime di eccellenze che quotidianamente, con il nostro lavoro, cerchiamo di utilizzare nel miglior modo possibile per promuovere sulle tavole la nostra capacità di essere promotori indiscussi del Made in Italy. Speriamo che questa occasione diventi un momento istituzionale fisso nel calendario".

tempostretto.it
Quotidiano online delle aree metropolitane di Messina e Reggio Calabria

28 aprile 2023

https://www.tempostretto.it/video/messina-festeggia-il-buon-cibo-con-la-passione-dei-ristoratori-di-domani-video.html

Messina festeggia il buon cibo con la passione dei “ristoratori di domani” VIDEO

MESSINA – Una giornata internazionale che si celebra il 28 aprile 2023 per la prima volta. La ristorazione messinese risponde all’appello di **Confcommercio Messina** e i locali che hanno aderito all’iniziativa oggi inseriranno nel menù un piatto a base di pane. “E’ l’elemento che più rappresenta la convivialità”, spiega il presidente dell’associazione di categoria **Carmelo Picciotto**.

Joseph: “Coltivo una passione tramandata da mia nonna”

In occasione della giornata della ristorazione sono stati i coinvolti gli studenti del Cirs Istruzione Messina, **i ristoratori di domani**. Joseph Puleo ci racconta perché sogna di aprire un ristorante: “Non so dove, **forse all’estero ma sicuramente farò una cucina siciliana**“. E aggiunge che coltiva questa passione che gli ha tramandato la nonna. Nel suo sogno c’è il desiderio di un futuro in un posto lontano senza però dimenticare da dove si viene e le proprie tradizioni.

“Prima di insegnare a cucinare spiego che questo lavoro è sacrificio”

La sua **insegnante e ristoratrice Carlotta Andreacchio** racconta come di insegna l’arte della ristorazione e della cucina agli studenti del Cirs Istruzione. “La preparazione del piatto è l’ultimo aspetto, prima di tutto si spiega che questo lavoro è sacrificio. Si lavora il sabato sera quando gli amici vanno a ballare e anche la notte di Natale”. **Tanto studio e piccole rinunce** sono la ricetta per arrivare ad essere soddisfatti del proprio lavoro.

La giornata, nata in collaborazione con il **Ministero dell’Agricoltura e il Ministero del Turismo** vede coinvolti ristoratori di ogni livello, trattorie, osterie, pizzerie, taverne. Per ogni piatto dedicato alla giornata e ordinato dai clienti, **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi) **devolverà 1 euro a Caritas** Italiana con l’obiettivo di arrivare ad almeno 30.000 euro su tutto il territorio nazionale. Messina è stata la prima città siciliana per numero di adesioni.

TorinOggi.it dal 2008

28 aprile 2023

https://www.torinoggi.it/2023/04/28/leggi-notizia/argomenti/attualita-8/articolo/oggi-e-la-giornata-della-ristorazione-unoccasione-per-rilanciare-il-settore-nellenogastronom.html

Giornata della Ristorazione, il settore cucina il rilancio: "Nell'enogastronomia Torino non ha rivali"

L'evento, lanciato a livello nazionale dal Ministero dello Sviluppo Economico e portato in città da Ascom, ha coinvolto in Piemonte oltre 300 ristoratori e ha avuto come tema il pane

"Nell'enogastronomia Torino non ha antagonisti": non potevano esserci parole più incoraggianti per presentare la **Giornata della Ristorazione**, organizzata oggi a livello nazionale dal Ministero dello Sviluppo Economico in collaborazione con FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi e portata in città da Ascom ed Epat. A pronunciarle, in apertura di celebrazioni, è stato l'**assessore al commercio Paolo Chiavarino**.

Un'occasione per rilanciare la ristorazione

L'evento, che in Piemonte ha coinvolto oltre 300 ristoratori, **viene visto come un'occasione per rilanciare un settore messo in grave crisi dalla pandemia**: *"Questa giornata* - ha proseguito Chiavarino - *dà un senso molto preciso alla voglia di ripresa che c'è sia nel paese che a Torino, coniugandola alle prelibatezze cucinate dai nostri cuochi, senza dimenticare il ruolo chiave della formazione. La sinergia tra maestri del gusto, cuochi, enti e operatori del settore rappresenta un'eccellenza pura di Torino e del Piemonte"*. *"La città* - ha aggiunto il **segretario generale della Camera di Commercio Guido Bolatto** - *deve diventare la vetrina dei prodotti del territorio e il ruolo dei ristoratori è fondamentale"*.

Il tema della Giornata: il pane

A livello nazionale, **il tema scelto per la Giornata è stato quello del pane**. **Per la sua versione torinese**, invece, **è stato declinato sotto forma di zuppe**: "*La zuppa* - ha sottolineato la **presidente di Ascom Torino Maria Luisa Coppa** – *è un piatto che fa pensare alla storia stessa dell'uomo, alla società contadina e ai valori che stiamo cercando di recuperare, alla necessità di sfamare le famiglie recuperando il pane avanzato, tutte le verdure dell'orto e il formaggio. Dietro la cucina c'è tutta la fatica legata al lavoro dell'agricoltura, dell'allevamento e di molto altro: questo patrimonio in Piemonte esiste e cercheremo di tirarlo fuori con l'obiettivo di farlo diventare bene Unesco*".

Per l'occasione, **i ristoratori aderenti hanno inserito nel menù un piatto a base di pane**: per ogni piatto venduto, un euro verrà devoluto alla Caritas. Al termine della presentazione della Giornata, in corso Stati Uniti sono state servite alcune zuppe: una di ajucche, una toscana, una valpellinese, una "barbetta", una "mitunà" e una "Tom Kha Ga": "*Adesso* - ha commentato il **presidente dei Cuochi della Mole Francesco Gallo** – *siamo abituati a trovare abitualmente nei menù agnolotti e carne, ma una volta questi erano i piatti della festa. Nel menù tipico piemontese, al contrario, le zuppe trovavano spesso posto perché permettevano di non buttare nulla e di garantire il sostentamento*".

COMIN & PARTNERS

la tribuna di Treviso

28 aprile 2023

https://tribunatreviso.gelocal.it/il-gusto/2023/04/28/news/ristorazione_in_crisi_i_dati-397933389/

Ristoranti in crisi, 9 su 10 hanno dovuto aumentare i prezzi fino al 25 per cento

La notizia è che la situazione critica in cui si trovano (ancora) i ristoratori italiani non fa più notizia. Nulla è cambiato, e in alcuni casi con le debite proporzioni è anche peggiorato, rispetto al momento buio della pandemia nonostante, passata l'emergenza, sia tornata la voglia di mangiare fuori e il turismo sia ripreso alla grande. Le difficoltà continuano ad esserci e si sentono ancor di più oggi 28 aprile giorno in cui si celebra (ma si vorrebbe soprattutto festeggiare) la prima "Giornata della ristorazione" promossa dalla Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi. L'obiettivo a cui puntano i ristoratori del Bel e Buon Paese è quello di valorizzare il più possibile e rifondare "la cultura dell'ospitalità italiana".

Dovendo fare letteralmente i conti con due criticità non da poco come l'aumento del costo dell'energia e delle materie prime, e l'assenza di personale tra sala e cucina divenuto oramai una voce refrain in menu un po' per tutti, dalle trattorie agli stellati. A sottolinearlo sono i dati di un'indagine svolta dalla web app per le prenotazioni Plateform riferita al 2022, come dicevamo anno di crescita per la spesa alimentare fuori casa (sono aumentati i fatturati ma è diminuita la frequenza della fruizione dei ristoranti e il loro numero) ma anche di record di chiusure di locali costretti a fermarsi per sempre. Circa 1300 i ristoranti appartenenti al circuito e presi in esame dalla ricerca pubblicata nel Rapporto dell'Osservatorio Ristorazione dell'agenzia RistoratoreTop. Emerge che per il 36% dei ristoratori l'impatto maggiore a danno dell'attività è stato rappresentato dal rincaro di luce e gas, il 22% ha risentito dell'aumento del costo delle materie prime. Il 19% ha lamentato l'assenza di personale mentre il 15% ha sofferto la mancanza di liquidità. C'è anche chi ha dichiarato di non aver avuto problemi ma la percentuale si ferma al 6%.

“Se da un lato - ha spiegato il presidente dell'Osservatorio Lorenzo Ferrari - il caro energia è un problema che ha colpito trasversalmente tutti i cittadini con soluzioni percorribili nell’immediato da parte degli imprenditori del settore, una su tutte l’aumento dei prezzi in menu, dall’altro la disaffezione della forza lavoro nei confronti della ristorazione può sembrare una criticità transitoria che però nasconde enormi insidie sul lungo periodo e prevede soluzioni sistemiche tutt’altro che immediate”. Per quanto riguarda la crescita delle spese la maggioranza degli intervistati ha reagito aumentando i prezzi al cliente: l’87% ha rialzato dall’1 al 15% e non è mancato (il 2%) chi ha presentato conti con rincari superiori al 25%. Poi il tasto dolente della mancanza di personale: l'anno scorso il 76% dei ristoranti ha perso figure professionali di cucina o di sala. E uno su due ha ancora lo stesso problema con staff incompleti.

La maggioranza dei ristoratori interpellati ha riscontrato l'assenza di candidature in risposta ad annunci andati vacanti, poi il “no show” a colloquio (i candidati non si sono presentati) seguito dal rifiuto a lavorare di sera, durante i weekend e nei festivi, e la richiesta esplicita di non avere il contratto. E non aiuta la fuga record dalle scuole alberghiere nonostante l'auspicio del ministro Lollobrigida che diventino di moda e i suoi appelli ai ragazzi degli alberghieri ad essere "testimonial del made in Italy nel mondo". L'emorragia è un dato: l’anno scolastico 2021-2022 ha segnato un -47% di iscritti rispetto al 2013-2014, quando si era toccato il picco assoluto di 64.296 studenti. Per Ferrari "tra le cause principali che influiscono sulla Great Resignation, ovvero la fuga di personale dal settore che si è messa in moto nel 2021, complice la pandemia è doveroso segnalare le condizioni lavorative alienanti, i ritmi faticosi e i contratti capestro che per troppo tempo hanno caratterizzato la ristorazione". Poi c'è "la disillusione dei più giovani, dagli ultimi Millennials alla Gen Z, figlia del cortocircuito creato negli ultimi anni dal ‘modello Masterchef”, che ha descritto la ristorazione romanzandola eccessivamente, patinandola e scollandola drasticamente dalla realtà che si vive nelle cucine e nelle sale dei locali". Come dire che "le nuove generazioni appartengono alla cultura ‘You Only Live Once' si vive una volta sola, che le porta a compiere scelte di vita fuori dagli schemi tradizionali e cavalcare, giustamente, le nuove professioni comparse sul mercato, possibilmente in proprio". Per trovare soluzioni occorre "che i ristoratori e le associazioni di categoria facciano squadra e lavorino per reinventare il settore, rendendolo nuovamente attraente, mentre i legislatori è bene che adeguino i contratti nazionali per tutelare tanto i dipendenti quanto gli imprenditori”.

Qualche nota di ottimismo non guasta anche se il clima è ancora di sfiducia e disincanto ci sono "segnali più che incoraggianti sul piano dei consumi nei locali. Il settore, che prima del 2020 era decisamente sovraffollato e caratterizzato da una concorrenza spesso poco sana, oggi vede meno concorrenti sul mercato, ma più preparati e predisposti al cambiamento". È stato definito “Darwinismo Ristorativo” quello che ha permesso a tanti locali di sopravvivere dopo la pandemia e guardare avanti.

... quotidiano online della Tuscia!
TusciaTimes.eu (.it) (.com)

28 aprile 2023
https://www.tusciatimes.eu/si-e-svolta-oggi-la-giornata-della-ristorazione/

Si è svolta oggi la Giornata della Ristorazione

28 Aprile 2023 Cronaca

VITERBO –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.
"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-Confcommercio. "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".

L'appuntamento è stato anche l'occasione per presentare la Carta dei valori della ristorazione italiana presso la sala Regia del Comune di Viterbo. Dichiara Marco Bevilacqua Presidente FIPE Viterbo: "ringrazio la Sindaca Chiara Frontini e l'Assessore Silvio Franco per aver adottato la Carta per la città condividendone i valori fondanti e le azioni condivise per lo sviluppo del territorio. Valori quali l'economia, la comunità, la cura, la cultura, la memoria e l'ambiente che la nostra associazione si impegnerà a diffondere tra tutti i pubblici esercizi di Viterbo e provincia. Una delle azioni condivise è stata realizzata grazie all'istituzione della festa che celebra l'orgoglio della nostra ristorazione, ora non ci resta che realizzare la seconda azione che consiste nella formazione permanente necessaria per migliorare se stessi ed i luoghi in cui si vive e si lavora".

TusciaWeb
Citizen Journal
non riceve alcun finanziamento pubblico

28 aprile 2023
http://www.tusciaweb.eu/2023/04/firmata-la-carta-della-ristorazione-italiana/

Firmata la carta della ristorazione italiana

Viterbo – "Un appello alla comunità e un patto con le istituzioni per sviluppare azioni condivise e rilanciare il settore dopo la pandemia". È la sintesi fatta dalla presidente di Viterbo di Confcommercio Lazio Nord, Loredana Badini, della Carta della ristorazione italiana siglata questa mattina, in occasione della Giornata della ristorazione, nella sala regia di palazzo dei Priori, città dei papi, la Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi, Confcommercio e comune di Viterbo.

Una carta che si fonda su 7 valori da condividere con le istituzioni e tutta la filiera agroalimentare: economia, comunità, cura, cultura, memoria, ambiente, festa e formazione.

Alla presentazione, assieme a Badini, ci sono anche la sindaca Chiara Frontini, gli assessori comunali allo sviluppo economico e al bilancio, rispettivamente Silvio Franco ed Elena Angiani, il presidente di Fipe Viterbo Marco Bevilacqua e il consigliere Marco Nunzi.

"Una carta fondamentale – ha detto Frontini – per la promozione culturale e lo sviluppo del nostro territorio".

"Una carta – ha aggiunto Bevilacqua – che pone in evidenza quanto il settore della ristorazione sia importante per il tessuto economico e sociale".

"Con la carta – ha poi sottolineato Badini – vogliamo stringere un legame importante e solido tra istituzioni e cittadini. Un legame che traccia le linee guida per il rilancio del settore dopo la pandemia. Un appello a tutta la comunità".

"Vogliamo sensibilizzare tutti gli attori del settore agroalimentare per sostenere le economie e le diversità delle culture di ogni città. Un modo per riaccendere la promozione e la valorizzazione del nostro territorio. Azioni unitarie che mirano al benessere di Viterbo".

"La carta dei ristoratori – ha concluso Silvio Franco – è un passaggio importante per la città. Per quello che la ristorazione rappresenta all'interno di un sistema economico".

"La ristorazione svolge un ruolo fondamentale nel benessere cittadino, un settore che tocca tutti gli aspetti dell'essere umano. Amicizia e amore trovano nel cibo un bisogno fondamentale. La ristorazione è il filo conduttore di una dimensione più collettiva".

VITERBO NEWS 24

28 aprile 2023

https://www.viterbonews24.it/news/presentata-in-comune-la-carta-dei-valori-della-ristorazione_131217.htm

Presentata in Comune la 'carta dei valori della ristorazione'

Promossa dal Fipe Viterbo, è stata sottoscritta dalla sindaca Frontini.

VITERBO – 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.
"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-Confcommercio. "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".

L'appuntamento è stato anche l'occasione per presentare la Carta dei valori della ristorazione italiana presso la sala Regia del Comune di Viterbo. Dichiara Marco Bevilacqua Presidente FIPE Viterbo: "ringrazio la Sindaca Chiara Frontini e l'Assessore Silvio Franco per aver adottato la Carta per la città condividendone i valori fondanti e le azioni condivise per lo sviluppo del territorio. Valori quali l'economia, la comunità, la cura, la cultura, la memoria e l'ambiente che la nostra associazione si impegnerà a diffondere tra tutti i pubblici esercizi di Viterbo e provincia. Una delle azioni condivise è stata realizzata grazie all'istituzione della festa che celebra l'orgoglio della nostra ristorazione, ora non ci resta che realizzare la seconda azione che consiste nella formazione permanente necessaria per migliorare se stessi ed i luoghi in cui si vive e si lavora".

BlogSicilia.it
Il giornale online dei siciliani

29 aprile 2023

https://www.blogsicilia.it/siracusa/ristorazione-lavoro-formazione-personale/865838/

Ristorazione e lavoro, un piano di 5 anni per reclutare personale

"Mancano i pizzaioli, ce ne sono tanti che hanno deciso di cambiare lavoro, tra cui fare gli autisti di Amazon". Lo ha detto, nell'ultima puntata della trasmissione **Sulle strade di Siracusa**, Maurizio Filoramo, presidente della Fipe Siracusa, che ha testimoniato come il settore della ristorazione stia perdendo forza lavoro.

La Giornata della ristorazione

Nelle ore scorse, la Fipe, federazione italiani dei pubblici esercizi, ha organizzato la prima Giornata della ristorazione con una tavola rotonda che ha portato "alla creazione di un tavolo tecnico costituito con l'obiettivo di avviare un percorso comune per creare nuove opportunità di lavoro per i giovani e dare una risposta concreta alle esigenze delle aziende" spiegano dall'associazione, una costola della Confcommercio.

Per dare subito un'accelerata al tavolo tecnico per la formazione e il lavoro, è stata già fissata la data del nuovo incontro tra imprese e scuole che torneranno a dialogare il 24 maggio.

I numeri della ristorazione

La ristorazione ha un suo peso specifico nell'economia nazionale con 43 miliardi di valore aggiunto e 1,2 milioni di occupati.

“Legame tra scuole e lavoro”

“E’ indispensabile creare uno stretto legame tra imprese e mondo della scuola, avviare un dialogo che sia costante e orientato a trovare i percorsi migliori per rendere consapevoli i giovani di cosa voglia dire lavorare nel mondo della ristorazione e dell’ospitalità – ha dichiarato Maurizio Filoramo -. E’ durante gli anni della scuola che si compiono quei passi preziosi e indispensabili perché i giovani possano diventare risorse importanti per un’azienda. Tocca a noi, però, creare le condizioni migliori perché i ragazzi possano crescere dal punto di vista umano e professionale”.

La Carta dei valori

La tavola rotonda intitolata “Formazione e Lavoro: valori e strumenti”, ha portato anche alla firma da parte del sindaco Francesco Italia e del presidente di FIPE Siracusa, Maurizio Filoramo, della Carta dei valori della ristorazione che ribadisce prima di tutto come pizzerie, trattorie, ristoranti, osterie, enoteche svolgano “una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammendo del tessuto collettivo” e nasce per promuovere i grandi valori del settore in termini di sostenibilità, innovazione, legalità e reputazione.

I partecipanti

Al dibattito hanno partecipato Carmela Accardo, dirigente dell’IPSAR Federico II di Svevia e Concetta Bafino referente apprendistato I livello dell’IPSAR Federico II di Svevia; Gabriella Cannone e Laura Tavini, referenti PCTO dell’Istituto Professionale di Stato Alfio Moncada di Lentini; Davide Grasso in rappresentanza dell’Istituto d’istruzione secondaria Paolo Calleri – Pachino-Rosolini; Bernadette Lo Bianco, presidente dell’associazione Siracusa turismo per tutti; Giovanni Di Mauro, direttore dell’ITS Fondazione Archimede; Stefano Elia, Elisa Maieli e Vincenzo Liistro per il Progetto Policoro. Ad aprire l’incontro sono stati per Confcommercio Siracusa, il presidente Elio Piscitello e il direttore Virginia Zaccaria; sono poi intervenuti anche Andrea Carpenzano, presidente di Federalberghi e Andrea Firenze, assessore comunale allo Sviluppo economico.

“Obiettivo è creare professionalità”

“E’ stata una giornata felice – ha sottolineato Elio Piscitello – perché siamo passati da un periodo in cui il
settore della ristorazione e dell’ospitalità come pure altri comparti produttivi hanno dovuto pensare quasi
esclusivamente a resistere per via dell’emergenza sanitaria e dell’aumento dei costi. Adesso invece torniamo
a parlare di programmazione, quindi a occuparci del futuro che chiaramente viene declinato anche attraverso
la formazione con l’obiettivo di creare nuove professionalità”.

29 aprile 2023
https://ecodellojonio.it/articoli/territorio/2023/04/enzo-barbieri-c-e-una-venere-di-botticelli-in-ogni-territorio

Enzo Barbieri: «C'è una Venere di Botticelli in ogni territorio»

L'agrichef originario di Altomonte: «L'identità è la nostra tavolozza dei colori»

ALTOMONTE– C'è una Venere di Botticelli in ogni angolo di territorio del Paese più bello del mondo. E questa Dea diffusa della bellezza, spontanea ed autentica è la vera tavolozza dei sapori e dei colori dell'identità che fa vivere e splendere terre e cucine, piatti e prodotti e che intere generazioni ereditano come spirito vitale dei luoghi, come forza della storia e come lievito per il futuro. È con questa tavolozza dell'identità calabrese e mediterranea che la Famiglia Barbieri continua ad emozionare in lungo e in largo viaggiatori, visitatori ed appassionati del cibo come esperienza e medicina per l'anima e per il corpo. Così come ha fatto da ultimo alla quinta edizione del Festival dei Sapori d'Italia, Cibò. So Good 2023 a Bologna, con carciofini selvatici, soppressata, pecorino crotonese dop e il principe gastronomico degli ultimi mesi: i finocchi Igp di Isola Capo Rizzuto.

Un piattino identitario che ha letteralmente emozionato tutti i protagonisti, soprattutto turchi e americani, del nuovo ed importante evento fieristico enogastronomico – spiega l'agrichef Enzo Barbieri, a Bologna insieme alla consorte Patrizia, cogliendo l'occasione per ringraziare il presidente de i Borghi più belli d'Italia, Fiorello Primi, per averlo coinvolto nel progetto.

Nato con lo scopo di far riscoprire i borghi più belli d'Italia, il Festival dei Sapori d'Italia mette in rete e condivide gli obiettivi sul tema del cibo e dell'alimentazione attraverso un'azione di marketing territoriale il cui scopo è valorizzare le produzioni locali e diventare punto di riferimento per la qualità e la cultura dell'alimentazione.

In questi giorni la Famiglia Barbieri ha accolto inoltre le telecamere de il panino perfetto, il nuovo format tv che andrà in onda in 8 puntate, da maggio, su Food Network. Condotto da Vittorio Gucci e Sofia Plescia, padre e figlia, il programma on the road ha già toccato e toccherà diverse destinazioni perraccontare il Belpaese tra filiere a km zero, gastronomia e ospitalità.

Ospitalità, infine, è anche la parola d'ordine della Giornata della Ristorazione promossa per ieri (venerdì 28) dalla FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana, alla quale l'esperienza Barbieri ha inteso aderire, proponendo, così come da tema condiviso, un menù con il pane protagonista.

COMIN & PARTNERS

Libertà
Quotidiano di informazione
Sicilia.it

29 aprile 2023
https://www.libertasicilia.it/siracusa-giornata-della-ristorazione-italiana-costituito-il-tavolo-permanente-formazione-lavoro/

Siracusa. Giornata della ristorazione italiana: costituito il tavolo permanente formazione-lavoro

Filoramo: «Piano quinquennale per creare nuove opportunità per i giovani»

Rivoluzionare e rimodulare il rapporto tra imprese e scuole con un piano d'azione quinquennale che coinvolgerà anche l'amministrazione pubblica. La FIPE-Confcommercio Siracusa ha celebrato la prima Giornata della Ristorazione con una tavola rotonda che ha portato alla creazione di un tavolo tecnico costituito con l'obiettivo di avviare un percorso comune per creare nuove opportunità di lavoro per i giovani e dare una risposta concreta alle esigenze delle aziende.

La Giornata della Ristorazione è l'iniziativa voluta a livello nazionale da FIPE-Confcommercio per accendere i riflettori 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.

La tavola rotonda intitolata "Formazione & Lavoro: valori e strumenti", ha portato anche alla firma da parte del sindaco Francesco Italia e del presidente di FIPE Siracusa, Maurizio Filoramo, della Carta dei valori della ristorazione che ribadisce prima di tutto come pizzerie, trattorie, ristoranti, osterie, enoteche svolgano "una fondamentale funzione sociale, contribuendo alla vigilanza e al rammendo del tessuto collettivo" e nasce per promuovere i grandi valori del settore in termini di sostenibilità, innovazione, legalità e reputazione.

Tra le parole chiave del Manifesto della ristorazione c'è anche la formazione, tema al centro della tavola rotonda per la costituzione di un tavolo tecnico permanente moderata da Grazia Cassarisi, docente ed esperta in orientamento e formazione per la transizione scuola-lavoro.

Al dibattito hanno partecipato Carmela Accardo, dirigente dell'IPSAR Federico II di Svevia e Concetta Bafino referente apprendistato I livello dell'IPSAR Federico II di Svevia; Gabriella Cannone e Laura Tavini, referenti PCTO dell'Istituto Professionale di Stato Alfio Moncada di Lentini; Davide Grasso in rappresentanza dell'Istituto d'istruzione secondaria Paolo Calleri – Pachino-Rosolini; Bernadette Lo Bianco, presidente dell'associazione Siracusa turismo per tutti; Giovanni Di Mauro, direttore dell'ITS Fondazione Archimede; Stefano Elia, Elisa Maieli e Vincenzo Liistro per il Progetto Policoro. Ad aprire l'incontro sono stati per Confcommercio Siracusa, il presidente Elio Piscitello e il direttore Virginia Zaccaria; sono poi intervenuti anche Andrea Carpenzano, presidente di Federalberghi e Andrea Firenze, assessore comunale allo Sviluppo economico.

"E' indispensabile creare uno stretto legame tra imprese e mondo della scuola, avviare un dialogo che sia costante e orientato a trovare i percorsi migliori per rendere consapevoli i giovani di cosa voglia dire lavorare nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità – ha dichiarato Maurizio Filoramo -. E' durante gli anni della scuola che si compiono quei passi preziosi e indispensabili perché i giovani possano diventare risorse importanti per un'azienda. Tocca a noi, però, creare le condizioni migliori perché i ragazzi possano crescere dal punto di vista umano e professionale".

Per dare subito un'accelerata al tavolo tecnico per la formazione e il lavoro, è stata già fissata la data del nuovo incontro tra imprese e scuole che torneranno a dialogare il 24 maggio.

"E' stata una giornata felice – ha sottolineato Elio Piscitello – perché siamo passati da un periodo in cui il settore della ristorazione e dell'ospitalità come pure altri comparti produttivi hanno dovuto pensare quasi esclusivamente a resistere per via dell'emergenza sanitaria e dell'aumento dei costi. Adesso invece torniamo a parlare di programmazione, quindi a occuparci del futuro che chiaramente viene declinato anche attraverso la formazione con l'obiettivo di creare nuove professionalità".

Il sindaco Francesco Italia, insieme all'assessore Firenze e ai rappresentanti di Confcommercio, ha premiato il Ristorante Porta Marina che ha vinto il contest lanciato proprio in occasione della Giornata della Ristorazione. Il piatto a base di pane preparato dal ristorante, "Turbante di pesce all'origano su crema di pane alla matalotta", è risultato il più votato sui social e si è così aggiudicato un servizio gratuito di attivazione di un tirocinio formativo offerto da Fipe-Confcommercio Siracusa.

La Giornata della Ristorazione, 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, è legata anche a un'iniziativa benefica perché FIPE-Confcommercio devolverà fondi alla Caritas da destinare alle mense per le persone in difficoltà. In tutta Italia sono stati coinvolti oltre 5 mila attività mentre 500 sono stati i ristoranti italiani all'estero.

LIGURIAFOOD
Itinerari del cibo

29 aprile 2023
https://www.liguriafood.it/2023/04/29/limpegno-della-cciaa-riviere-liguria-valorizzare-promuovere-la-carta-dei-valori-della-ristorazione/

L'impegno Della CCIAA "Riviere Di Liguria" Per Valorizzare E Promuovere La "Carta Dei Valori" Della Ristorazione

Con la firma del presidente camerale Enrico Lupi e di Enrico Calvi della FIPE Confcommercio

Obiettivo del documento in concomitanza con la Giornata Nazionale sottolineare agli operatori del settore i criteri indispensabili a far conoscere ospitalità e qualità Made in Italy

Nella Giornata Nazionale della Ristorazione del 28 aprile 2023 promossa dalla FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri presso la Camera di Commercio "Riviere di Liguria" questa mattina è stata firmata dal presidente della CCIAA Enrico Lupi e dal presidente FIPE di Imperia Enrico Calvi la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana, documento che contiene le linee guida per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio. La Carta, nata del novembre del 2021 in occasione dell'assemblea nazionale Confcommercio, oltre a fissare i parametri da seguire nello svolgimento dell'attività di ristoratori e quanti operano con i prodotti del made in Italy mette l'accento sul tema dell'ospitalità e sui criteri indispensabili per promuoverla in un quadro che abbraccia conoscenze, convivialità e cultura anche in ottica turistica.

.

<L'obiettivo – aggiunge il presidente FIPE di Imperia Enrico Calvi — è riunire gli operatori e celebrare la cultura della ristorazione italiana per farne un appuntamento a cadenza annuale. Durante questa giornata i ristoranti interessati potranno proporre ai clienti un piatto dedicato alla Giornata che abbia come ingrediente il PANE, rendendo così omaggio al tema dell'ospitalità. La scelta di questo "ingrediente" non è assolutamente casuale, poiché proprio questo alimento testimonia il desiderio dello stare assieme, ovvero della condivisione nel senso più elevato del termine>.

La Giornata proporrà una serie di eventi collaterali in tutta Italia che saranno presentati durante la Conferenza stampa nazionale alla presenza del Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, del Ministro dell'agricoltura, sovranità alimentare e foreste, Francesco Lollobrigida e del Ministro del turismo, Daniela Santanchè.

quibrescia.it
dal 1999 il primo quotidiano online di Brescia e Provincia

29 aprile 2023

https://www.quibrescia.it/enogastronomia/2023/04/29/giornata-della-ristorazione-show-cooking-capitale-di-brescia-e-bergamo/647436/

Giornata della Ristorazione, "Show cooking Capitale" di Brescia e Bergamo

Per celebrare l'evento, Confcommercio Brescia e Ascom Confcommercio Bergamo, presso la sede ed in collaborazione con la Fondazione ENAC Lombardia - CFP Canossa, hanno realizzato un menù con l'ingrediente principe delle tavole italiane, simbolo di condivisione, il pane.

Brescia. Si è svolta venerdì 28 aprile la prima "Giornata della ristorazione" in tutta Italia, voluta da FIPE – Confcommercio (Federazione Italiana Pubblici Esercizi).

L'iniziativa ha l'obiettivo di valorizzare e rafforzare i valori della ristorazione italiana e riunire i ristoratori per celebrare insieme un tema fondamentale: l'ospitalità. Il tema principale è stato il pane come simbolo della convivialità, con FIPE che farà una donazione a Caritas collegata al numero delle ricette con il pane.

Per celebrare la Giornata della ristorazione, Confcommercio Brescia e Ascom Confcommercio Bergamo hanno organizzato l'evento "BGBS Cum-Pane – Show cooking Capitale", presso la sede ed in collaborazione con la Fondazione ENAC Lombardia – CFP Canossa (via Sant'Antonio 53, Brescia). Il titolo sottolinea lo spirito di condivisione e cooperazione (dal latino "cum panis" ossia "condividere il pane" ed etimologia della parola "compagno") che accomuna le due province di Bergamo e Brescia in occasione di Capitale Italiana della Cultura 2023. Marco Porteri (Trattoria Porteri, Brescia) e Paolo Chiari (Ristorante Lalimentari, Bergamo) hanno mostrato e collaborato con una classe dell'istituto scolastico nella realizzazione di due ricette a base di pane delle province di Brescia e Bergamo: le mariconde e gli gnocchi di pane. Il menù è stato poi completato dagli studenti sotto la supervisione dei due ristoratori e dello chef Angelo Ricci. I prodotti per la realizzazione delle ricette sono stati forniti da CONAD che ha contribuito all'iniziativa.

strettoweb

29 aprile 2023

https://www.strettoweb.com/2023/04/agrichef-calabrese-barbieri-trionfa-festival-sapori-italia/1512956/

L'agrichef calabrese Barbieri trionfa a "Cibò. Festival dei Sapori d'Italia"

Esporta le eccellenze calabresi nel mondo facendo conoscere la tradizione culinaria locale: Enzo Barbieri trionfa al "Festival dei Sapori d'Italia" con "un piattino identitario"

C'è una **Venere di Botticelli in ogni angolo di territorio del Paese più bello del mondo**. E questa Dea diffusa della bellezza, spontanea ed autentica è la vera tavolozza dei sapori e dei colori dell'identità che fa vivere e splendere terre e cucine, piatti e prodotti e che intere generazioni ereditano come spirito vitale dei luoghi, come forza della storia e come lievito per il futuro. È con questa tavolozza dell'identità calabrese e mediterranea che **la Famiglia Barbieri continua ad emozionare in lungo e in largo viaggiatori**, visitatori ed appassionati del cibo come esperienza e medicina per l'anima e per il corpo.

Così come ha fatto da ultimo alla quinta edizione del "**Festival dei Sapori d'Italia, Cibò. So Good 2023" a Bologna**, con carciofini selvatici, soppressata, pecorino crotonese dop e il principe gastronomico degli ultimi mesi: i finocchi Igp di Isola Capo Rizzuto. "*Un piattino identitario che ha letteralmente emozionato tutti i protagonisti, soprattutto turchi e americani, del nuovo ed importante evento fieristico enogastronomico*" – spiega l'agrichef **Enzo Barbieri**, a Bologna insieme alla consorte Patrizia, cogliendo l'occasione per ringraziare il presidente de i Borghi più belli d'Italia, **Fiorello Primi**, per averlo coinvolto nel progetto.

Nato con lo scopo di far riscoprire i borghi più belli d'Italia, il Festival dei Sapori d'Italia mette in rete e condivide gli obiettivi **sul tema del cibo e dell'alimentazione attraverso un'azione di marketing territoriale** il cui scopo è valorizzare le produzioni locali e diventare punto di riferimento per la qualità e la cultura dell'alimentazione. In questi giorni **la Famiglia Barbieri ha accolto inoltre le telecamere de "Il Panino Perfetto"**, il nuovo format tv che andrà in onda in 8 puntate, da maggio, su Food Network.

Condotto da **Vittorio Gucci** e **Sofia Plescia**, padre e figlia, il programma on the road ha già toccato e toccherà diverse destinazioni perraccontare il Belpaese tra filiere a km zero, gastronomia e ospitalità. Ospitalità, infine, è anche la parola d'ordine della **Giornata della Ristorazione** promossa per ieri (venerdì 28) dalla FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana, alla quale l'esperienza Barbieri ha inteso aderire, proponendo, così come da tema condiviso, **un menù con il pane protagonista**.

Vercelli Notizie
Informazione online sui fatti di Vercelli, Vercellese e Piemonte

29 aprile 2023
https://www.vercellinotizie.it/2023/04/29/a-scuola-e-in-piazza-la-prima-edizione-della-giornata-della-ristorazione/

A scuola e in piazza la prima edizione della “Giornata della Ristorazione”

VERCELLI (29.04.2023 – 11.35) – Ha preso il via ieri mattina, venerdì 28 aprile, 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.

L'appuntamento è stato anche l'occasione per condividere e sottoscrivere, da parte di tutti coloro che hanno aderito alla Giornata, il Manifesto della Ristorazione Italiana volto a promuovere i grandi valori del settore in termini di sostenibilità, innovazione, legalità e reputazione. Fipe-Ascom Vercelli – in collaborazione con Formater e l'Associazione provinciale dei Panificatori –partendo dal Pane come simbolo di Convivio ed ospitalità, ha sviluppato l'evento a livello locale organizzando la distribuzione di panini farciti sia in alcune classi delle scuole Medie cittadine (già partecipanti al concorso gastronomico per aspiranti Chef "Giovani Chef", organizzato da Formater) che ai passanti con uno stand in Piazza Cavour.

«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 **Jose Saggia**, Presidente di FIPE-Ristoranti Confcommercio della Provincia di Vercelli – «Tuttavia, e forse ancor di più, abbiamo voluto organizzare questa manifestazione anche a Vercelli 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 messa a dura prova la sua tenuta. Dall'altra parte, è un modo per prenderci cura uno dell'altro, e di coltivare la cultura del Buono e del Bello, del Piacere di stare insieme in Armonia , difendendo anche l'Ambiente che ci circonda con la Qualità del cibo e della Vita».

Donatella Bertolone, Vice Presidente del Gruppo FIPE Donne Imprenditrici della Provincia di Vercelli: «Questa giornata rappresenta un'occasione sociale per rifondare il senso di comunità del Paese, per celebrare un tema fondamentale per il mondo della ristorazione che è l'Ospitalità. Dobbiamo invitare tutti gli italiani a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità».

COMIN & PARTNERS

29 aprile 2023

https://youtg.net/canali/in-sardegna/52548-a-cagliari-la-prima-giornata-della-ristorazione-nell-isola-22mila-operatori

A Cagliari la prima giornata della ristorazione: "Nell'Isola 22mila operatori"

CAGLIARI. Ha preso il via 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. Anche Cagliari ha aderito all'appello nazionale.

"Oggi celebriamo il lavoro del nostro settore, un grande giorno di festa che solo nell'Isola conta 22mila operatori", ha spiegato il presidente della Fipe Confcommercio Sud Sardegna Emanuele Frongia, "riflettiamo sul nostro ruolo, siamo l'attaccante principe del turismo. Per questo ci devono essere delle azioni che agevolino il mondo della ristorazione. Formazione e professionalizzazione sono i punti cardine. Dobbiamo ricevere i contributi giusti per poterci permettere di tenere i nostri operatori anche nei mesi di spalla, e non solo durante la stagione turistica". 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.

"In Sardegna la pasta dura conta circa 800 tipi diversi", spiega Frongia, "le nostre cucine non si limitano a dare un servizio, ma raccontano la tradizione della nostra Isola, un patrimonio che ci serve per tenere legate le nostre radici". All'Exma di Cagliari hanno partecipato anche Gianfranco Porta, panificatore (presidente Comitato Promotore Pane Coccoi Dop, Tony Porseo dell'associazione cuochi Sud Sardegna, Marco Casto, di CREA Unica (Università di Cagliari), Aldo Cursano, vicepresidente nazionale Fipe, e Alessandra Guigoni, antropologa culturale e giornalista. Ha moderato il ristoratore (da tanti anni nella redazione del Gambero Rosso) Giuseppe Carrus. 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.

L'appuntamento è stato anche l'occasione per condividere e sottoscrivere, da parte di tutti coloro che hanno aderito alla Giornata, il Manifesto della Ristorazione Italiana volto a promuovere i grandi valori del settore in termini di sostenibilità, innovazione, legalità e reputazione. "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 Frongia, Presidente di Fipe Confcommercio Sud Sardegna. "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". L'iniziativa è stata realizzata con il supporto di A2A, Angelo Po, Consorzio Tutela Grana Padano, Intesa Sanpaolo, Lavazza e Gruppo Sanpellegrino.

OGGI milazzo

29 aprile 2023

https://www.oggimilazzo.it/2023/04/29/giornata-della-ristorazione-u-pisci-dovu-la-ricetta-di-chef-caliri/

Giornata della ristorazione, "U pisci d'ovu" la ricetta di chef Caliri

È stata celebrata il 28 aprile la "Giornata della ristorazione", ininziativa promossa dalla Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana.

Numerose le sigle del mondo dell'accoglienza che hanno aderito all'iniziativa che ha ricevuto dal Capo dello Stato la Medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore.
I ristoratori aderenti hanno proposto nel loro menu un piatto dove il pane è l'ingrediente fondamentale.
L'allegoria del pane quindi come « Espressione di quel senso di unione necessario a tutto il comparto per testimoniare il senso dell'impegno nel settore dell'accoglienza vero fattore trainante dell'economia turistica del nostro Paese" – spiega lo chef **Pasquale Caliri.**
L'Ambasciatore Del Gusto, esponente del sodalizio che ha aderito all'iniziativa proponendo una ricetta che ha matrice molto antica nella cucina povera siciliana: "U pisci d'ovu".

Il cuoco messinese lo ripropone in una versione "Camoufflage" dove questa antica omelette viene proposta a forma di pesce ed irrorata con salse di nero di seppia, alghe e ricci di mare.
«La tecnica del "Nascondere" presa a prestito dall'arte pittorica – spiega Caliri – serve qui a ricalcare quel significato di assenza dell'ingrediente principale tipico della cucina povera dell'Isola».
Era uso, infatti, con l'ironia tipica dei siciliani, bleffare sulle preparazioni per nascondere l'impossibilità di accedere alle materie prime. Un esempio su tutti: la pasta con le sarde a mare, dove appunto il pesce non c'era.
Una frittatina quindi a forma di pesce a base dell'ingrediente preso a testimone della giornata; il pane.

COMIN & PARTNERS

RADIO SIENA TV
RADIO FM 92.2 / 93.7 - CANALE 91

29 aprile 2023

https://www.radiosienatv.it/anche-siena-celebra-la-giornata-della-ristorazione-attivita-al-centro-dopo-il-buio-periodo-covid-e-protagonista-il-pane/

Anche Siena celebra la giornata della ristorazione: attività al centro dopo il buio periodo Covid e protagonista il pane

Iniziativa ideata da Fipe Confcommercio, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana

Anche Siena si è svolta "La Giornata della Ristorazione", un'iniziativa ideata da Fipe Confcommercio, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana. L'obiettivo è riunire ristoratori di ogni livello per celebrare insieme un tema fondamentale per tutto il mondo della ristorazione: l'ospitalità. Al centro della giornata i valori di accoglienza, convivialità, economia, cura, cultura, memoria, ambiente che sono nella Carta dei valori della Ristorazione Italiana di Fipe, al centro il pane è il simbolo del Convivio. "Un'iniziativa – **spiega Daniele Pracchia direttore di Confcommercio** – promossa per rilanciare e mettere al centro dell'attenzione il ruolo della ristorazione dopo periodo buio del lockdown e della pandemia Covid, e per celebrare le tradizioni le eno-gastronomico del territorio, protagonista in questa edizione il pane, elemento primario della tradizione".

VercelliOggi.it Network ©

29 aprile 2023

https://vercellioggi.it/economia/vercelli-la-prima-giornata-nazionale-delle-ristorazione-ri-comincia-dal-pane/

VERCELLI, SUBITO UN SUCCESSO LA PRIMA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE - Iniziativa nazionale, interpretata con originalità da Fipe Ascom della nostra provincia - Dà risultati la collaborazione con Slow Food - Coinvolti in un grande concorso pratico ed educativo i ragazzi delle Scuole - IL VIDEO E LA GALLERY CON LE FOTO DI TUTTI I PREMIATI

Subito coronata da tanta partecipazione, soprattutto degli Studenti, la prima Giornata della Ristorazione, promossa da FIPE Confcommercio, che celebra la cultura dell'ospitalità italiana, accendendo i riflettori sul ruolo economico e sociale della ristorazione per lo stile e la qualità della vita del nostro Paese.

Ha dunque preso il via venerdì mattina appena trascorso, 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 il patrocinio delle maggiori Istituzioni cui il Settore afferisce.

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.

Non è mancato un momento pubblico, in Piazza Cavour, dove gli Operatori Ascom (con loro il direttore Andrea Barasolo ed il funzionario Federico Graglia): tante persone hanno potuto informarsi direttamente sulla giornata e le attività della ristorazione vercellese.

Il pane rappresenta infatti la forza popolare della cucina italiana e non solo, 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

Questo alimento, umile quanto capace di rappresentare qualcosa di essenziale, ha persino suscitato l'interesse di poeti che ne hanno cantato le qualità con simbolismo eloquente.

L'appuntamento è stato anche l'occasione per condividere e sottoscrivere, da parte di tutti coloro che hanno aderito alla Giornata, il Manifesto della Ristorazione Italiana volto a promuovere i grandi valori del settore in termini di sostenibilità, innovazione, legalità e reputazione.

Fipe-Ascom Vercelli – in collaborazione con Formater e l'Associazione provinciale dei Panificatori – partendo dal Pane come simbolo di Convivio ed ospitalità, ha sviluppato l'evento a livello locale organizzando la distribuzione di panini farciti sia in alcune classi delle scuole Medie cittadine (già partecipanti al concorso gastronomico per aspiranti Chef "Giovani Chef", organizzato da Formater) che ai passanti con uno stand in Piazza Cavour.

"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 Jose Saggia, Presidente di FIPE-Ristoranti Confcommercio della Provincia di Vercelli .

"Tuttavia, e forse ancor di più, abbiamo voluto organizzare questa manifestazione anche a Vercelli 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 messa a dura prova la sua tenuta. Dall'altra parte, è un modo per prenderci cura uno dell'altro, e di coltivare la cultura del Buono e del Bello, del Piacere di stare insieme in Armonia , difendendo anche l'Ambiente che ci circonda con la Qualità del cibo e della Vita".

Donatella Bertolone, Vice Presidente del Gruppo FIPE Donne Imprenditrici della Provincia di Vercelli:

"Questa giornata rappresenta un'occasione sociale per rifondare il senso di comunità del Paese, per celebrare un tema fondamentale per il mondo della ristorazione che è l'Ospitalità. Dobbiamo invitare tutti gli italiani a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità".

E' altresì intervenuto **Massimo Bignardi di Slow Food**, per illustrare la filosofia di questa partnership con Ascom – Formater – Casaverdi.

Comunicaffè

30 aprile 2023

https://www.comunicaffe.it/autogrill-alla-prima-edizione-della-giornata-della-ristorazione/

Autogrill alla prima edizione della Giornata della ristorazione di Fipe

Massimiliano Santoro, ceo Europe & Italy di Autogrill e vicepresidente Fipe: "La Giornata della ristorazione rappresenta una importante occasione per celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, due concetti che rappresentano l'essenza stessa di Autogrill. Attraverso la nostra partecipazione vogliamo trasmettere positività, forza e resilienza all'intero settore, soprattutto in un momento storico in cui a fare la differenza sono la passione per l'eccellenza gastronomica e la voglia di fare rete tra operatori"

MILANO – **Autogrill** aderisce alla prima edizione della **Giornata della ristorazione**, iniziativa nazionale ideata e organizzata da **Fipe**, Federazione italiana pubblici esercizi, che coinvolge oltre 5000 ristoratori italiani e 500 ristoranti italiani all'estero per valorizzare e rafforzare i valori e il ruolo della ristorazione italiana.

Autogrill per la Giornata della ristorazione

"La Giornata della ristorazione rappresenta una importante occasione per celebrare la cultura della ristorazione italiana e l'arte del convivio, due concetti che rappresentano l'essenza stessa di Autogrill", ha commentato **Massimiliano Santoro**, ceo Europe & Italy di Autogrill e vicepresidente Fipe. "Attraverso la nostra partecipazione vogliamo trasmettere positività, forza e resilienza all'intero settore, soprattutto in un momento storico in cui a fare la differenza sono la passione per l'eccellenza gastronomica e la voglia di fare rete tra operatori".

Santoro continua: “In questa direzione, il mondo della ristorazione può realmente farsi portavoce di un rinnovato senso di comunità e di coesione, promuovendo i valori di inclusione, condivisione e relazione che risiedono alla base della cultura dell’ospitalità”.

Santoro aggiunge: “Autogrill da sempre ricopre un ruolo importante all’interno della filiera del Made in Italy, attraverso la valorizzazione delle eccellenze di ogni singolo territorio, un’offerta che esalta la tipicità dei prodotti locali e lo sviluppo di concept che richiamano le specificità territoriali, dove tradizioni regionali e contaminazioni internazionali si fondono in menù firmati da alcuni tra i più grandi chef italiani”.

“L’adesione di Autogrill aggiunge un tassello strategico della nostra Giornata della ristorazione: questa partecipazione significa infatti poter contare sul supporto dell’azienda leader della ristorazione sui canali di viaggio nel nostro Paese” – ha dichiarato il presidente Fipe-Confcommercio **Lino Enrico Stoppani** -. “Proprio sulle strade, nelle stazioni ferroviarie e negli aeroporti, lungo tutta la Penisola, transitano ogni anno milioni di visitatori italiani e stranieri che nelle aree di servizio trovano la garanzia di un assaggio di qualità dell’accoglienza e dei prodotti italiani”.

Stoppani continua: “Questo spirito di servizio, che va a vantaggio dell’immagine del Paese e dell’intera filiera turistica, insieme alla professionalità di un grande gruppo con presenza diffusa, che coniuga elevati standard qualitativi con un’offerta diversificata sui territori, sono elementi pienamente allineati con il progetto che la Giornata della Ristorazione sottintende”.

Filo conduttore di questa prima edizione è il pane, simbolo per eccellenza di condivisione. Ogni ristorante aderente alla Giornata ha proposto una ricetta a base di pane, con la quale rendere la propria interpretazione del tema dell’ospitalità.

COMIN & PARTNERS

RADIO E TV

28 aprile 2023

http://bancadati.datavideo.it/media/20230428/20230428-RAI_1-UNOMATTINA_0855-093326707m.mp4

Unomattina, ore 08.55 – Intervista a Davide Rampello

http://bancadati.datavideo.it/media/20230428/20230428-RAI_1-TG1_ECONOMIA_1400-142030878m.mp4

TG1 Economia, ore 14.00 – Intervista a Lino Enrico Stoppani

28 aprile 2023

http://bancadati.datavideo.it/media/20230428/20230428-RAI_2-TG2_1300-133850988m.mp4

Tg2 ore 13.00 – Servizio sulla GdR

27 aprile 2023

http://bancadati.datavideo.it/media/20230427/20230427-RETE_4-TG4_1200-123403029m.mp4

TG4, ore 12 - Interventi di Davide Rampello, Matteo Musacci (Fipe), Roberto Calugi (Fipe)

25 aprile 2023

http://bancadati.datavideo.it/media/20230425/20230425-CANALE_5-MATTINO_CINQUE_0840-100759313m.mp4

Mattino Cinque, ore 08.40 – Intervista ad Aldo Cursano

26 aprile 2023

http://bancadati.datavideo.it/media/20230426/20230426-CANALE_5-STRISCIA_LA_NOTIZIA_2030-205506412m.mp4

Striscia la Notizia, ore 20.30 – Intervento di Davide Rampello

27 aprile 2023

http://bancadati.datavideo.it/media/20230427/20230427-CANALE_5-TG5_2355-014132458m.mp4

TG5, ore 23.55 – Interventi di Davide Rampello, Matteo Musacci (Fipe), Roberto Calugi (Fipe)

28 aprile 2023

http://bancadati.datavideo.it/media/20230428/20230428-CANALE_5-TG5_1300-134050922m.mp4

TG5, ore 13.00 – Intervista a Lino Enrico Stoppani

29 aprile 2023

http://bancadati.datavideo.it/media/20230429/20230429-CANALE_5-TG5_0050-013754434m.mp4

TG5, ore 00.50 – Servizio sulla GdR con dati sulla ristorazione

21 aprile 2023

http://bancadati.datavideo.it/media/20230421/20230421-ITALIA_UNO-STUDIO_APERTO_MAG_1900-194929548m.mp4

Studio Aperto, ore 19.00 - Servizio sulla Gdr con intervista a Vincenzo Colao (chef)

22 aprile 2023

http://bancadati.datavideo.it/media/20230422/20230422-ITALIA_UNO-STUDIO_APERTO_MAG_1900-191625132m.mp4

Studio Aperto, ore 19.00 - Servizio sulla Gdr con intervista a Mauro Elli (Chef)

23 aprile 2023

http://bancadati.datavideo.it/media/20230423/20230423-ITALIA_UNO-STUDIO_APERTO_MAG_1855-193739873m.mp4

Studio Aperto, ore 18.55 - Intervista Massimo Di Porzio (titolare ristorante Da Umberto); Guido Manco (chef); Lorella Di Porzio (sommelier)

27 aprile 2023

http://bancadati.datavideo.it/media/20230427/20230427-ITALIA_UNO-STUDIO_APERTO_1225-130728443m.mp4

Studio Aperto, ore 12.25 – Interventi di Davide Rampello, Matteo Musacci (Fipe), Roberto Calugi (Fipe)

28 aprile 2023

http://bancadati.datavideo.it/media/20230428/20230428-ITALIA_UNO-STUDIO_APERTO_1830-190528406m.mp4

Studio Aperto, ore 18.30 – Intervista a Lino Enrico Stoppani

27 aprile 2023

http://bancadati.datavideo.it/media/20230427/20230427-TGCOM_24-TGCOM_24_1630-181757274m.mp4

Tgcom 24, ore 16.30 – Interventi di Davide Rampello, Matteo Musacci (Fipe), Roberto Calugi (Fipe)

29 aprile 2023

http://bancadati.datavideo.it/media/20230429/20230429-TGCOM_24-TGCOM_24_1130-120402421m.mp4

TGCOM24, ore 11.30 – Intervento di Lino Enrico Stoppani e intervista in diretta ad Aldo Cursano