

RASSEGNA STAMPA

FIPE CELEBRA LA SECONDA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE

18 MAGGIO 2024

AGENZIE



16 maggio 2024

Torna la Giornata della ristorazione, una legge per celebrarla

Torna la Giornata della ristorazione, una legge per celebrarla

Fipe, il 18 maggio la seconda edizione, 10mila attività aderenti

ROMA, 16 MAG - Ritorna il 18 maggio la Giornata della Ristorazione, l'iniziativa ideata da Fipe Confcommercio per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana. Ora una proposta di legge, assegnata alla Commissione Attività Produttive della Camera e presentata durante un evento promosso da Fipe a Montecitorio, punta a istituirlo ufficialmente, per promuovere i valori della condivisione e del convivio. Economia e ospitalità sono i temi al centro della seconda edizione della Giornata, alla quale hanno aderito oltre 10 mila attività, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie, insieme a 85 associazioni e quasi 1.000 ristoranti italiani all'estero. Il 18 maggio presenteranno un piatto dedicato alla ricorrenza e promuoveranno una raccolta fondi a favore della Caritas. La giornata ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, è strategica per le catene del valore, ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità territoriale. "Per la Giornata della ristorazione 2024 abbiamo voluto porre l'attenzione sul modello di economia che la ristorazione italiana propone e che vede il cibo come elemento di socialità, ospitalità, appartenenza e, allo stesso tempo, anche differenziazione dell'offerta, alimentando una filiera con trend in costante crescita sotto il profilo del numero di imprese, dell'indotto e dell'occupazione", ha commentato il presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani.



16 maggio 2024

Stoppani (Fipe), una legge per la Giornata della ristorazione

Stoppani (Fipe), una legge per la Giornata della ristorazione

Pdl presentata alla Camera, 'siamo onorati e orgogliosi'

ROMA, 16 MAG - Arriva un progetto di legge per istituire la "Giornata della ristorazione", assegnato alla commissione Attività produttive della Camera dei Deputati lo scorso 7 maggio, è stato presentato dal presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, all'evento "Giornata della ristorazione". Per la cultura della ospitalità italiana' a Montecitorio. "Dalle piazze durante i lunghi periodi di chiusura e limitazione delle nostre attività per l'emergenza sanitaria esprimevamo il nostro disagio e la nostra difficoltà rispetto a provvedimenti che mettevano a repentaglio la continuità di aziende nei fatti considerate come non essenziali, oggi siamo arrivati alle aule del parlamento dove viene ufficializzato un atto di forte valore simbolico e pieno di significato di cui siamo onorati e orgogliosi", dichiara Stoppani. "È stata una strada in salita che abbiamo percorso insieme", dalle imprese alle istituzioni. Il provvedimento, per il presidente di Fipe, "promuove un momento celebrativo della ristorazione italiana come giusto riconoscimento per un settore strategico per l'agroalimentare, fattore di attrattività turistica, espressione dell'identità e dello stile d vita italiano forte elemento di integrazione e inclusione sociale".



16 maggio 2024

Stoppani (Fipe), 'i dehors contrastano il degrado'

Stoppani (Fipe), 'i dehors contrastano il degrado' 'Favorevoli ai progetti per favorire i tavolini all'aperto'

ROMA, 16 MAG - Sui dehors "è chiaro che siamo favorevoli" ai progetti per renderli strutturali "perché si mette mano a un tema molto delicato dove molto spesso c'è la fantasia delle amministrazioni comunali". Lo afferma il presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, citando ad esempio le ordinanze restrittive di Milano a margine dell'evento alla Camera per la Giornata della ristorazione. "Al di là della polemica milanese, c'è un tema di desertificazione commerciale, allora il pubblico esercizio sta diventando uno strumento formidabile di rigenerazione urbana grazie anche alle occupazioni esterne che danno sicurezza, vivibilità, animazione, e contrastano il degrado che si vede nelle zone caratterizzate da desertificazione commerciale", osserva Stoppani. Il progetto anticipato dal ministro delle Imprese e del made in Italy, Adolfo Urso, aggiunge Stoppani, "ha la finalità di favorire queste occupazioni esterne e semplificare gli adempimenti". Per il presidente di Fipe, "sta cambiando il modo di usufruire le città". "Vivendo in una città come Milano e vedendo la numerosità e la frequentazione, sono confortato - conclude - perché finché i giovani si trovano in questo modo ordinato, pulito e organizzato, c'è la possibilità di contrastare il degrado".



16 maggio 2024

Al via la giornata mondiale delle cucine italiane

Al via la giornata mondiale delle cucine italiane Il piatto dell'edizione 2024 è la caponata siciliana

ROMA, 16 MAG - È la Caponata Siciliana il piatto della prossima edizione dell'Idic - l'International Day of Italian Cuisines che si celebra sabato 18 maggio, in concomitanza con la Giornata della Ristorazione, iniziativa ideata da Fipe per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana. La caponata sarà lo special dei menu di oltre duecento i ristoranti italiani nel mondo che si sono registrati per la quindicesima edizione della giornata, ma altre centinaia - informa una nota - lo faranno spontaneamente. Per la prima volta la Idic sarà celebrata anche in Armenia e in Iraq, nella mensa di un campo Eni. "La Idic - afferma Paolo Monti, chef patron di Ama, Hong Kong - è una reazione alla falsificazione sistematica della cucina italiana e dei prodotti agro-alimentari made in Italy". "La Giornata, non è una moda dei social del momento, da quando è nata nel 2008 coinvolge - aggiunge Mario Caramella, executive chef di un hotel di lusso con ristorante italiano a Gurgaon, India - centinaia di cuochi e ristoratori nel mondo e i loro clienti". "La Idic - conclude da Dubai Rosario Scarpato, animatore del network itchefs-Gvci,- è da sempre una concreta celebrazione della ristorazione italiana fuori dall'Italia, di grande importanza per il suo marketing, all'estero il ristorante italiano autentico è insostituibile per promuovere prodotti, turismo e stile di vita italiani".



16 maggio 2024

RISTORAZIONE: FONTANA, 'CULTURA E IDENTITA' CUCINA ITALIANA SONO VALORI DA TRASMETTERE'

RISTORAZIONE: FONTANA, 'CULTURA E IDENTITA' CUCINA ITALIANA SONO VALORI DA TRASMETTERE'

Roma, 16 mag. - 'E' un momento particolare per chi gira all'estero, vi sono ottimi ristoranti italiani ed e' proprio la cucina e l'accoglienza italiane, delle imprese familiari che vi lavorano e che fanno sentire le persone come in famiglia, come non si trovano altre nel mondo e questo valorizza il Made in Italy e ai valori culturali. C'è una cultura popolare dietro ogni piatto della nostra nazione". Lo ha detto il presidente della Camera Lorenzo Fontana aprendo i lavori della Giornata della Ristorazione, promossa dalla Fipe, che si svolge alla Camera. "Un'altra cosa eccezionale è trovare all'estero i prodotti italiani: mi rende molto orgoglioso, fa parte di una cultura e di un'identità, abbiamo una grossa rivalità con la cucina francese ma la nostra è la più apprezzata a livello mondiale e dobbiamo tramandare alle future generazioni la ricchezza e la diversità che è importante quando coincide con bontà e qualità. Ringrazio tutte le persone che lavorano in questo settore" ha concluso Fontana.

16 maggio 2024

RISTORAZIONE: LOLLOBRIGIDA, 'BENE PDL PER ISTITUIRE GIORNATA, SPERO ADESIONE TRASVERSALE IN PARLAMENTO'

RISTORAZIONE: LOLLOBRIGIDA, 'BENE PDL PER ISTITUIRE GIORNATA, SPERO ADESIONE TRASVERSALE IN PARLAMENTO'

Roma, 16 mag. - "E' giusto che ci sia stata oggi questa celebrazione, peraltro nel luogo più alto nella Camera, perché la Camera rappresenta un luogo nel quale non c'è una parte degli italiani ma c'è tutta la rappresentanza degli italiani e quindi il luogo ideale per proporre degli elementi unificanti e io credo che la difesa della qualità, la difesa del nostro modello di stare insieme, di stare bene, anche attraverso la ristorazione non sia patrimonio di uno o dell'altra parte politica. Quindi io auspico e spero che addirittura ci sia, rispetto alla proposta che fa Fipe Commercio, una adesione più ampia possibile e trasversale del Parlamento". E' quanto ha dichiarato il ministro dell'Agricoltura e della sovranità Alimentare Francesco Lollobrigida a proposito della proposta di legge per l'istituzione della Giornata della Ristorazione, a prima firma del deputato di Forza Italia Luca Squeri, sul solco della Giornata della ristorazione celebrata l'anno scorso il 28 aprile e quest'anno il 18 maggio, promossa dalla Fipe per valorizzare il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana, un evento che vien presentato proprio oggi alla Camera. (Arm/Adnkronos).

16 maggio 2024

FOOD: IN TOSCANA LOCALI PRONTI PER CELEBRARE I VALORI DELLA CONVIVIALITA'

FOOD: IN TOSCANA LOCALI PRONTI PER CELEBRARE I VALORI DELLA CONVIVIALITA'

Sabato 18 maggio seconda edizione della festa voluta da Fipe Confcommercio per sottolineare l'importanza economica, sociale e culturale del comparto

Firenze, 16 mag. "Siamo orgogliosi di appartenere ad un comparto che mette al centro le persone e le relazioni. Perché i nostri locali sono la "casa fuori casa" degli italiani e il nostro mestiere, in fondo, è quello di rendere felici gli altri". È con queste parole che Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Toscana e vicepresidente vicario nazionale di Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), spiega il senso della Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana, che sabato 18 maggio si celebra in Toscana come nel resto d'Italia. Nata nel 2023 su iniziativa di Fipe Confcommercio per sottolineare l'importanza della ristorazione dal punto di vista economico, sociale e culturale, la Giornata della Ristorazione si svolge con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Cultura e del Ministero del Turismo. Oltre 10mila in Italia e all'estero le attività che aderiscono all'iniziativa, tra ristoranti stellati, trattorie, osterie e pizzerie. Numerosi i locali toscani. "La Giornata della Ristorazione in Toscana ha accolto anche quest'anno le adesioni trasversali di molti imprenditori del settore, ma anche chef, sommelier e altre figure che lavorano nei locali di ogni tipo, da quello stellato alla trattoria tipica fino al ristorante etnico - sottolinea il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni - Persone che hanno fatto del servizio agli altri, dell'accoglienza e della convivialità un mestiere e una ragione di vita. A Firenze ne abbiamo raccolto una degna rappresentanza al ristorante 'Atto' dello chef Vito Mollica, per una foto di gruppo che rappresentasse in maniera iconica il volto multiforme di questo mestiere straordinario, giustamente celebrato con una Giornata di festa". (segue)

FOOD: IN TOSCANA LOCALI PRONTI PER CELEBRARE I VALORI DELLA CONVIVIALITA' (2)

Il settore della ristorazione in Italia produce 54 miliardi di valore aggiunto, ha 1,4 milioni di occupati, ed è componente essenziale della filiera agroalimentare e del turismo, oltre che bandiera dello stile di vita italiano. In TOSCANA sono oltre 36mila* i pubblici esercizi registrati negli elenchi camerali (tra ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, servizi di catering e ambulanti alimentari, unità locali comprese), il 25% dei quali (8.989) è concentrato nella sola provincia di Firenze. Il 30% dei locali ha un massimo di 3 addetti, il 22% dai 4 ai 9 addetti, il 15% dai 10 ai 49 e il resto oltre 50. La Giornata della Ristorazione fornirà l'occasione per realizzare un'importante iniziativa di beneficenza a sostegno delle mense di comunità di Caritas Italiana su tutto il territorio nazionale per fornire ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità. (segue)

FOOD: IN TOSCANA LOCALI PRONTI PER CELEBRARE I VALORI DELLA CONVIVIALITA' (3)

Sarà infatti possibile donare attraverso la piattaforma "Forfunding" di Intesa Sanpaolo sia su www.forfunding.com e sia inquadrando i QR Code disponibili sui centritavola posizionati nei ristoranti aderenti. Inoltre, chiunque potrà sostenere il progetto con una donazione attraverso gli sportelli ATM del Gruppo Intesa Sanpaolo nei giorni che precedono e seguono la Giornata della Ristorazione. La Giornata conta sul supporto di importanti aziende della filiera: Mulino Caputo, Cirio, Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, Consorzio Tutela Grana Padano, Intesa Sanpaolo, Lavazza, Gruppo Sanpellegrino e Zucchetti Hospitality.

16 maggio 2024

Made in Italy: Fontana, valorizzare nostri prodotti contro tentativi omologazione

Made in Italy: Fontana, valorizzare nostri prodotti contro tentativi omologazione

Roma, 16 mag.- "Quando pensiamo all'Italia tendiamo a essere molto critici. Tutti ci invidiano la bontà dei nostri prodotti, dobbiamo essere orgogliosi dalle nostre specificità. Le dobbiamo non solo valorizzare ma anche tramandare, contro i tentativi di omologare un po' tutto. C'è una ricchezza nella diversità, che va difesa soprattutto quando questa fa riferimento alla bontà dei prodotti italiani". Lo ha detto il presidente della Camera, Lorenzo Fontana, intervenendo all'evento per 'La giornata della ristorazione italiana' di Fipe-Confcommercio, in Sala della Regina.



16 maggio 2024

Sabato 18 maggio la Giornata della Ristorazione in 10mila esercizi

Sabato 18 maggio la Giornata della Ristorazione in 10mila esercizi

Alla Camera Ddl per istituire Giornata e valorizzare settore

Roma, 16 mag. - Torna sabato 18 maggio la Giornata della Ristorazione per la cultura della ospitalità italiana, promossa da FIPE-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, con il patrocinio del ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del ministero delle Imprese e del Made in Italy, del ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del ministero della Cultura e del Ministero del Turismo. Sono oltre 10.000 le attività, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno manifestato la loro adesione, insieme a 85 associazioni e quasi 1.000 ristoranti italiani all'estero. E proprio il ministro Urso ha spiegato che è in arrivo "un provvedimento per rendere strutturali i tavolini all'aperto, i dehors, così che siano anche un elemento di decoro urbano. Pensiamo che possa essere un'occasione per rendere la ristorazione ancora più funzionale alla socialità e a quel decoro urbano che nei centri storici va sempre più affermato". La giornata ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, è strategica per le catene del valore, ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità territoriale. Per valorizzare un settore fondamentale per l'economia italiana, è in discussione anche il Ddl N.1672 sull'istituzione della Giornata della Ristorazione, assegnato alla X Commissione Attività Produttive della Camera dei Deputati lo scorso 7 maggio e presentato alla Camera. Un Ddl che sottolinea non a caso la finalità di "valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme e tipologie, perseguendo i valori della relazione, della condivisione, del convivio e della comunità". All'evento di oggi, tenutosi a Montecitorio, hanno partecipato tra gli altri il presidente di FIPE-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani; Lorenzo Fontana, presidente della Camera dei Deputati; i ministri Adolfo Urso e Francesco Lollobrigida e Alexandros Vassilikos, presidente di Hotrec, l'associazione europea che riunisce i Pubblici Esercizi. "Per la Giornata della Ristorazione 2024 abbiamo voluto porre l'attenzione sul modello di economia che la ristorazione italiana propone e che vede il cibo come elemento di socialità, ospitalità, appartenenza e, allo stesso tempo, anche differenziazione dell'offerta, alimentando una filiera con trend in costante crescita sotto il profilo del numero di imprese, dell'indotto e dell'occupazione", ha detto Stoppani.

16 maggio 2024

RISTORAZIONE: STOPPANI "SETTORE FONDAMENTALE CON VALENZA SOCIALE"

RISTORAZIONE: STOPPANI "SETTORE FONDAMENTALE CON VALENZA SOCIALE"

ROMA - "Oggi viene ufficializzato un atto di grande valore simbolico ma anche di grande significato, vale a dire l'avvio dell'iter legislativo per l'istituzione della Giornata della Ristorazione che deve essere una giornata dedicata alla riflessione sull'importanza non solo economica del nostro settore ma anche ai valori sociali, della convivialità e dell'inclusione sociale che il settore rappresenta. E' una iniziativa che nasce dopo un periodo di grande difficoltà del nostro settore, siamo onorati e orgogliosi di poterla fare e dobbiamo ringraziare la sensibilità politica che ha raccolto questa nostra intenzione che è un segno di rispetto e attenzione verso un settore fondamentale per due filiere economiche del nostro Paese: quella alimentare e quella turistica". Così Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe - Confcommercio, in occasione della Giornata della Ristorazione.

16 maggio 2024

FIPE: RISTORAZIONE SETTORE STRATEGICO CON 54 MLD DI VALORE AGGIUNTO

FIPE: RISTORAZIONE SETTORE STRATEGICO CON 54 MLD DI VALORE AGGIUNTO

ROMA - Economia e ospitalità sono i temi al centro della seconda edizione della Giornata della Ristorazione per la Cultura dell'Ospitalità Italiana, l'appuntamento promosso da FIPE-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Cultura e del Ministero del Turismo, che si è svolta stamane alla Camera dei Deputati. Dopo il successo dello scorso anno, sono oltre 10.000 le attività, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno manifestato la loro adesione, insieme a 85 associazioni e quasi 1.000 ristoranti italiani all'estero. Sono livelli di adesione all'iniziativa che rispecchiano la diffusa necessità tra gli operatori del nostro Paese di un confronto aperto e costruttivo sui valori economici, sociali e culturali rappresentati dal settore. La giornata, infatti, ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, è strategica per le catene del valore. - (SEGUE).

FIPE: RISTORAZIONE SETTORE STRATEGICO CON 54 MLD DI VALORE AGGIUNTO

-2-

Ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità territoriale con una ricchissima offerta che resiste, nonostante l'esplosione del "pluralismo alimentare", per la sua forte capacità di coniugare il cibo con un identificativo stile di vita italiano. Lo stesso DDL N.1672 sull'istituzione della Giornata della Ristorazione presentato alla Camera sottolinea non a caso la finalità di "valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme e tipologie, perseguendo i valori della relazione, della condivisione, del convivio e della comunità". Oltre al Presidente di FIPE-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, hanno partecipato all'iniziativa, tra gli altri, Lorenzo Fontana, Presidente della Camera dei Deputati, Adolfo Urso, Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, e Alexandros Vassilikos, Presidente di HOTREC, l'associazione europea che riunisce i Pubblici Esercizi. Il Vicepresidente del Consiglio dei Ministri e Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Antonio Tajani, e il Presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, sono intervenuti con un messaggio. (ITALPRESS) - (SEGUE).

FIPE: RISTORAZIONE SETTORE STRATEGICO CON 54 MLD DI VALORE AGGIUNTO

-3-

La Giornata della Ristorazione è dedicata tanto alla tradizione alimentare del nostro Paese, quanto alle sfide che attendono il settore della Ristorazione, ampiamente sottolineate proprio dal Rapporto Ristorazione FIPE 2024, con i necessari cambiamenti dei modelli di business che ridefiniscono la sostenibilità economica delle imprese alle nuove esigenze dei consumatori, sempre più sensibili alle innovazioni digitali, ambientali e all'inclusione sociale. "Per la Giornata della Ristorazione 2024 abbiamo voluto porre l'attenzione sul modello di economia che la ristorazione italiana propone e che vede il cibo come elemento di socialità, ospitalità, appartenenza e, allo stesso tempo, anche differenziazione dell'offerta, alimentando una filiera con trend in costante crescita sotto il profilo del numero di imprese, dell'indotto e dell'occupazione", ha commentato Lino Enrico Stoppani, Presidente di FIPE-Confcommercio "La ristorazione italiana interpreta, e costantemente reinterpreta, il 'mito' della cucina, della convivialità e dello stile di vita proprio del nostro Paese, con un ruolo indiscutibile nello sviluppo, nella promozione e nella capacità di crescere dei territori e dell'Italia in generale". Inoltre, grazie al supporto di Intesa Sanpaolo, FIPE promuove un'importante iniziativa di beneficenza per sostenere e avviare mense di comunità della Caritas Italiana su tutto il territorio nazionale, offrendo così occasioni di ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità.



16 maggio 2024

MADE IN ITALY. SABATO TORNA GIORNATA RISTORAZIONE, IN ARRIVO LEGGE PER CELEBRARLA /FOTO

MADE IN ITALY. SABATO TORNA GIORNATA RISTORAZIONE, IN ARRIVO LEGGE PER CELEBRARLA /FOTO.

Roma, 16 mag. - Sabato 18 maggio torna la Giornata della ristorazione, l'iniziativa ideata da Fipe Confcommercio per valorizzare il ruolo della gastronomia italiana. Alla manifestazione, presentata oggi alla Camera, hanno aderito 10.000 attività, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie, insieme a 85 associazioni e quasi 1.000 ristoranti italiani all'estero. La giornata ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità territoriale. Intanto alla Camera, assegnata alla Commissione Attività produttive, c'è il Ddl N.1672 sull'istituzione della Giornata della Ristorazione, presentato oggi a Montecitorio, che vuole "rafforzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme e tipologie, perseguendo i valori della relazione, della condivisione, del convivio e della comunità". Alla presentazione hanno partecipato il presidente della Camera, Lorenzo Fontana, il ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, il ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, Francesco Lollobrigida, il presidente di HOTREC, l'associazione europea che riunisce i Pubblici Esercizi, Alexandros Vassilikos e il presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani. "Per la Giornata della Ristorazione 2024 abbiamo voluto porre l'attenzione sul modello di economia che la ristorazione italiana propone e che vede il cibo come elemento di socialità, ospitalità, appartenenza e, allo stesso tempo, anche differenziazione dell'offerta, alimentando una filiera con trend in costante crescita sotto il profilo del numero di imprese, dell'indotto e dell'occupazione", ha commentato Stoppani. "La ristorazione italiana interpreta (e costantemente reinterpreta) il 'mito' della cucina, della convivialità e dello stile di vita proprio del nostro Paese, con un ruolo indiscutibile nello sviluppo, nella promozione e nella capacità di crescere dei territori e dell'Italia in generale", ha concluso il presidente di Fipe-Confcommercio.

16 maggio 2024

Agroalimentare: Stoppani (Fipe), avvio iter per Giornata della ristorazione e' atto di grande valore simbolico

Agroalimentare: Stoppani (Fipe), avvio iter per Giornata della ristorazione e' atto di grande valore simbolico

Roma, 16 mag - "Oggi viene ufficializzato un atto di grande valore simbolico ma anche di grande significato. L'avvio dell'iter legislativo per l'istituzione nel calendario italiano della Giornata della ristorazione dedicata alla riflessione sull'importanza non solo economica del nostro settore ma anche ai valori sociali, della comunita', dello stare insieme e dell'aggregazione e inclusione sociale che il settore rappresenta". Lo ha detto Lino Stoppani, presidente Fipe Confcommercio, a margine della "Giornata della Ristorazione: per la cultura dell'ospitalita' italiana", in corso alla Camera dei deputati. "E' un'iniziativa che nasce dopo un periodo di grande difficolta' del nostro settore e siamo onorati e orgogliosi di poterla fare e dobbiamo ringraziare la sensibilita' della politica che ha raccolto questa nostra intenzione, che e' un segno di rispetto, di attenzione verso un settore fondamentale per due filiere economiche del nostro Paese che e' la filiera agroalimentare e la filiera turistica", ha aggiunto.

16 maggio 2024

Lollobrigida: anche Times celebra convivialita' italiana

Lollobrigida: anche Times celebra convivialita' italiana

Roma, 16 mag. - "La ristorazione italiana non e' solo un luogo si riceve nutrimento, ma un luogo dove si riceve benessere una cosa piu' complessa, cosa che ci viene ricobnosciuta a libello internazionale". Lo dice il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, a margine dell'evento alal Camera di Fipe-Confcommerio 'Giornata della ristorazione'. "Oggi il Time celebra e spiega la convivialita' italiana come mito anche negli Stati Uniti - aveva detto nel suo intervento davanti alla paleta della Sala Regina - questo elemento non sempre e non a tutti le latitudini viene considerato un punto di riferimento". In Ameeria, osserva, "emigranti italiani che avevano portato un modo di stare insieme, di riunirsi, di dialogare intorno alla tavola". La ristorazione italiana per Lollobrigida, e' "la casa fuori dalla casa". "Sembra una paradosso ma e' incarnato dalla nostra ristorazione", insiste. Il ministro ricorda l'importanza anche per il settore della candidatura della cucina italiana a Patrimonio culturale immateriale dell'Unesco: "Abbiamo chiesto il riconoscimento della cucina italiana a patrimonio mondiale, immagino che nel 2025 avremo lo stesso titolo della cucina coreana, francese, giapponese e messicana". "La ristorazione spesso e' protagonista di azioni in supporto piu' deboli - osserva Lollobrigida - rappresenta un pilastro economico sia nell'attivita' in senso stretto sia nella capacita' di promuovere i nostri prodotti cercando di far capire quanto valgono creando mercato e quindi ricchezza". Quanto alla proposta della Fipe-Confcommercio di una giornata dedicata alla ristorazione, "auspico e spero ci sia una adesione piu' ampia possibile e trasversale del Parlamento".

16 maggio 2024

Commercio: Lollobrigida, ristoratori i piu' attenti al decoro

Commercio: Lollobrigida, ristoratori i piu' attenti al decoro

Roma, 16 mag. - "Penso che sia oggi corretto immaginare una normativa per i dehors e altrettanto corretto garantire alla ristorazione italiana, che piu' di altri ha sofferto durante la pandemia, la possibilita' di recuperare quello che ha perso in quella fase". Lo dice il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, intervenendo nell'evento di Fipe Confcommercio alla Camera 'Giornata della ristorazione'. "Penso che i ristoratori veri siano quelli che ci tengono di piu' all'ambiente che li circonda e alla qualita' della vita delle citta' e quindi sono quelli piu' attenti al decoro pubblico, ma dobbiamo pensare oggi a salvaguardare quel gap che hanno avuto di danni negli anni in cui il turismo e' stato fermo e questa la riteniamo una prioritaa", aggiunge.



16 maggio 2024

Ristorazione: Stoppani (Fipe), filiera in crescita per imprese, indotto, occupazione

Ristorazione: Stoppani (Fipe), filiera in crescita per imprese, indotto, occupazione

Roma, 16 mag - “Per la giornata della ristorazione 2024, abbiamo voluto porre l’attenzione sul modello di economia che la ristorazione italiana propone e che vede il cibo come elemento di socialità, ospitalità, appartenenza e, allo stesso tempo, anche differenziazione dell’offerta, alimentando una filiera con trend in costante crescita sotto il profilo del numero di imprese, dell’indotto e dell’occupazione”. Lo ha detto Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe-Confcommercio, durante l’appuntamento promosso da Fipe alla Camera.

Ristorazione: Stoppani (Fipe), filiera in crescita per imprese, indotto, occupazione -2-

Roma, 16 mag - Con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, la ristorazione italiana è strategica per le catene del valore, ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità territoriale.

Il Ddl 1672 sull’istituzione della “Giornata della ristorazione” presentato alla Camera, enfatizza la finalità di “valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme e tipologie, perseguendo i valori della relazione, della condivisione, del convivio e della comunità”.

QUOTIDIANI

«I dehors siano permanenti» la linea del governo è un caso Il Campidoglio: «Arroganza»

Urso: «Utili al decoro urbano». L'Ance: «Ma serve un confronto»

L'idea

Le deroghe legate alla pandemia potrebbero essere prolungate nel ddl concorrenza

Il piano

di Virginia Piccolillo

ROMA «Stiamo elaborando un provvedimento per rendere strutturali i tavolini all'aperto: i dehors. Così che siano anche un elemento di decoro urbano». Lo ha annunciato ieri il ministro delle Imprese, Adolfo Urso, a margine della «Giornata della ristorazione», organizzata alla Camera dalla Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi). Il provvedimento, che renderebbe permanente la deroga alle norme sullo spazio pubblico, concessa per l'emergenza Covid, sarà inserito nel ddl concorrenza. Ma non mancano le perplessità: «Decidano i sindaci», dice il primo cittadino di Bologna, Matteo Lepore. E dal Campidoglio, Monica Lucarelli, titolare delle Attività Produttive accusa: «È un evidente segno di arroganza».

«Ci stiamo confrontando con le associazioni settoriali e ovviamente con l'Ance, quindi con i Comuni, e con le Soprintendenze. Pensiamo possa essere un'occasione per rendere

la ristorazione più funzionale alla socialità e a quel decoro urbano che nei centri storici va sempre più affermato», ha sottolineato il ministro Gilberto Pichetto Fratin. Concorde il collega dell'Agricoltura e alla Sovranità alimentare, Francesco Lollobrigida: «Penso che sia corretto immaginare una normativa per i dehors e garantire alla ristorazione italiana, che più di altri ha sofferto durante la pandemia, la possibilità di recuperare ciò che ha perso in quella fase». Oltretutto, secondo lui, i «ristoratori veri sono quelli che ci tengono di più all'ambiente che li circonda e alla qualità della vita delle città e quindi sono i più attenti al decoro».

Il presidente dell'Ance, Antonio Decaro, il confronto in realtà lo invoca ancora: «Attendiamo di conoscere i dettagli. È importante che il ministro si confronti con l'Ance e ascolti le richieste dei Comuni. Non c'è dubbio che i dehors, soprattutto dopo il Covid, abbiano sostenuto la ripresa, ma sono necessarie regole chiare contro occupazioni selvagge».

Il Codacons si dice «pronto alle barricate contro quello che definisce lo «stupro ai danni dei centri storici e delle città e un immenso regalo a bar e ristoranti sulla pelle dei cittadini. Costretti a fare lo slalom tra i tavolini».

Il sindaco di Bologna, Matteo Lepore, invita a «restituire

ai sindaci la facoltà di decidere». A Bologna, evidenzia, «diamo la possibilità di mettere nuovi dehors nel centro storico. Però con l'obbligo di rispettare alcuni limiti su misure, colori e altro. Niente musica dal vivo. Nè stufe a gas, nè ombrelloni, semmai tende concordate». Le deroghe della pandemia, ricorda «avevano fatto sì che tutto il porticato fosse invaso dai tavolini, senza possibilità di far passare i disabili. Ora devono rientrare». Secondo il primo cittadino è giusto anche che «si possa godere delle piazze senza obbligo di consumare». Lo street food senza limiti, dice, «incide nella qualità dell'offerta culturale. Si può benissimo far lavorare i centri storici senza dedicarli esclusivamente a cibo e aperitivi». E avverte: «Non è possibile che il governo, per favorire le lobby, a due mesi dalle elezioni sveda lo spazio pubblico».

Per il presidente di Fipe-Concommercio, Lino Enrico Stoppani, invece, «i dehors combattono il degrado e contribuiscono a sicurezza e rigenerazione urbana».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Credo sia giusto garantire alla ristorazione italiana, che più di tutti ha sofferto per il Covid, la possibilità di recuperare ciò che ha perso

Francesco Lollobrigida
Ministro
Agricoltura

Le città dei tavolini all'aperto dopo il Covid più dehors e il governo li vuole per sempre

Nessuna marcia indietro dopo l'emergenza. Ma protestano i Comuni

di Rosaria Amato

ROMA – Sui tavolini all'aperto di bar e ristoranti non si tornerà alle norme pre-Covid. Il ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso ha annunciato, a margine della "Giornata della Ristorazione", promossa da Fipe-Confcommercio, «un provvedimento per rendere strutturali i tavolini all'aperto, i dehors, così che siano anche un elemento di decoro urbano». Le nuove norme saranno inserite nel disegno di legge sulla Concorrenza, che il governo è tenuto a presentare ogni anno, e che il ministero del Made in Italy conta di mettere a punto entro un mese e mezzo. Entrerebbero in vigore non appena sarà scaduta l'ultima proroga delle semplificazioni Covid, il 31 dicembre di quest'anno, e, spiega Urso, saranno frutto di un confronto e di una condivisione con «l'Anci e le soprintendenze».

Confronto dall'esito non scontato: «Attendiamo di conoscere tutti i dettagli della proposta del ministro Urso e speriamo che questa sia la volta buona», afferma il presidente dell'Anci Antonio Decaro, auspicando che il ministro «si confronti con l'Anci e ascolti le richieste dei Comuni», e aggiungendo che sono necessarie regole chiare per sostenere le attività economiche evitando le occupazioni selvagge. Non deve trattarsi di «un liberi tutti», o di «crystalizzare una situazione che era transitoria», avverte l'assessore comunale al Commercio di Torino, Paolo Chiavaro. Forti perplessità anche da parte dell'assessore al Commercio di Firenze Giovanni Bettarini: «La cosa migliore è che le città possano deci-

dere in base alle proprie esigenze». L'idea è di avere un regime semplificato, delimitando rispetto al periodo pre-pandemia il ruolo delle soprintendenze. Il ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano non si è espresso finora, ma uno dei suoi primi atti nel 2022 è stato quello di «congelare» il decreto del suo predecessore Franceschini, che avrebbe voluto riportare alle soprintendenze già dal 2023 la competenza per le autorizzazioni sui centri storici.

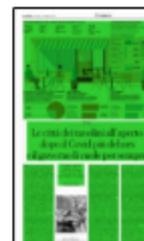
Secondo le stime della Fipe oltre il 55% di bar e ristoranti ha anche tavolini all'esterno. Il 7,6% ha ampliato l'occupazione di suolo pubblico rispetto al periodo pre-Covid, e il 6,5% l'ha iniziata proprio a causa della pandemia, facendo leva sulla normativa emergenziale. Il risultato è che con la deregulation, rileva la Fipe-Confcommercio, gli spazi esterni sono aumentati di 750mila metri quadri: significa circa 180mila tavoli e 450mila posti in più. Una leva che ha fatto bene alle imprese della ristorazione, che tra il 2018 e il 2023 sono passate da circa 147 mila a oltre 158 mila. Al contrario, non sempre l'aumento dei dehors si è tradotto in maggiori incassi per i Comuni, e non solo perché le norme prevedevano, soprattutto nei mesi di maggiore crisi pandemica, la possibilità di occupazione gratuita del suolo pubblico. Il Comune di Napoli, che ha reintrodotta da un anno l'obbligo di richiedere l'autorizzazione preventiva per i nuovi tavolini, nel 2023 è riuscito a riscuotere solo poco più di 9 milioni sui 18,2 dovuti, la metà. E sta conducendo una lotta contro le installazioni abusive.

Sono tanti i Comuni che, nonostante la proroga delle norme emergenziali, hanno cercato comunque di circoscrivere l'occupazione di suolo pubblico da parte dei ristoratori. A Bari, nonostante un generale clima favorevole nei confronti dei tavolini all'aperto, la soprintendenza ha ripreso a imporre limitazioni ai de-

hors. A Milano nel dicembre del 2023 la giunta ha ritoccato al rialzo i canoni di occupazione del suolo pubblico: al netto di alcuni sconti, l'aumento medio delle tariffe è di circa il 30%. A Bologna l'amministrazione Lepore ha ridotto sia il numero che le superfici dei dehors. Stretta anche a Torino, e a Firenze. E a Genova si sta già discutendo un nuovo regolamento che punta ad agevolare i dehors, mantenendo però un assetto urbano più vivibile.

Ci sono invece città dove l'assetto "Covid" è ancora in vigore, come Roma, dove rispetto al 2019 sono stati installati almeno 4.000 dehors in più, soprattutto nel centro storico (ma il Comune ha appena approvato un nuovo regolamento, che punta a una stretta), e Palermo, dove le concessioni sono molto semplificate e hanno la durata di sei anni.

ORIPRODUZIONE RISERVATA



L'invasione dei tavolini Nella Capitale col Covid più 519% di suolo pubblico occupato. In bilico le nuove regole del Campidoglio

Dehors, Comune contro governo

Il ministro Urso: una legge per renderli strutturali. Lucarelli: «Segno di disinteresse e arroganza»

«Legge sui dehors, scelta inaccettabile Governo arrogante»

Durissima replica dell'assessora al Commercio Lucarelli alle norme che mettono in bilico il nuovo regolamento comunale

Il ministro Urso

Ha annunciato un provvedimento che rende strutturale la situazione post Covid

La vicenda

● Rispetto al 2020, a Roma la superficie occupata dagli arredi esterni di bar e ristoranti è aumentata del 519%: 112.122 metri quadrati contro i 21.609 del pre-pandemia. Il Centro, con 46.932 metri quadrati occupati, è a più 413% di **Andrea Arzilli**

È scontro Campidoglio-governo sui dehors. Da una parte il ministro delle Imprese Adol-

fo Urso che — nel corso della «Giornata della ristorazione», evento della Federazione italiana pubblici esercizi alla Camera — rivela che il governo sta lavorando a una legge che, in sostanza, cristallizzi lo status quo dell'occupazione suolo pubblico per bar e ristoranti, cioè renda «strutturale» l'espansione di tavolini e dehors legata al periodo del Covid. Una sanatoria di fatto, insomma, che andrebbe a fissare *ad libitum* l'attuale proroga (in vigore fino al 31 dicembre 2024) delle misure che, a Roma nel 2020, hanno portato gli esercizi ad allargarsi su stalli e marciapiedi fino al 35% in più rispetto all'era pre pandemica.

Dall'altra, in furibonda contrapposizione, il Campidoglio che vede nelle parole del ministro il rischio di derubricare a carta straccia il nuovo Regolamento comunale per l'Osp — presentato a novembre, ma ancora in attesa del nullaosta in Assemblea capitolina — studiato per dare disciplina a un fenomeno che nella Capitale si è tradotto in un autentico assalto agli spazi pubblici — più 519% in tre anni: 112.122 metri

quadrati occupati contro i 21.609 del periodo pre Covid — con intere porzioni di città ostaggio di tavolini e dehors. «È assurdo e inaccettabile che il ministro Urso e il governo centrale decidano unilateralmente per le amministrazioni locali», la durissima nota firmata da Monica Lucarelli, assessora alle Attività produttive, che rilancia l'attacco: «È un evidente segno di arroganza e disinteresse da parte del governo centrale. Questa mossa è chiaramente dettata da interessi politici e non tiene in considerazione le vere esigenze di residenti e imprenditori locali».

Urso, nell'approfondire il concetto, parla di una legge ancora in fase di studio che verrà formulata solo dopo confronto con l'Anci, cioè i comuni, le as-



sociazioni di categoria e, perché gli arredi diventino «elemento di decoro urbano», le varie sovrintendenze. E l'Anci, col le parole del presidente Antonio Decaro, si mette in attesa di «conoscere tutti i dettagli della proposta del ministro e speriamo che questa sia la volta buona». Ma il Campidoglio, che ha lavorato a una riforma su tre livelli (suburbio, città storica e sito Unesco) per ridurre gli spazi esterni riportandoli a proporzioni meno emergenziali, non ci sta e dice basta a

«questo atteggiamento autoritario». Poi chiede di essere almeno consultato. «La programmazione del territorio è un compito fondamentale dell'amministrazione cittadina, poiché si basa sulle molteplici esigenze della comunità locale e determina l'organizzazione dello spazio pubblico — dice Lucarelli — Questa decisione unilaterale è un affronto alla democrazia locale e al principio di sussidiarietà: non permetteremo che il nostro lavoro di pianificazione venga ignora-

to e calpestato dall'alto». Secondo Andrea Alemanni, presidente della commissione Commercio, il rischio non c'è perché una legge come la prospetta il ministro «molto semplicemente: non si può fare — dice —. Urso parla con incompetenza di un argomento serio che invece andrebbe studiato. In palese violazione e contrasto con le autonomie e le responsabilità che gli enti locali hanno nei confronti dei cittadini. Basta con gli slogan inutili».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

per rafforzare i valori e il ruolo del settore

Ritorna domani, 18 maggio, la "Giornata della Ristorazione", ideata da **Fipe** Confcommercio per valorizzare e rafforzare i valori e il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana. Una proposta di legge, assegnata alla commissione Attività Produttive della Camera, punta a istituirla ufficialmente. Economia e ospitalità sono i temi al centro della II edizione, alla quale hanno aderito oltre 10mila attività, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie, insieme a 85 associazioni e quasi 1.000 ristoranti italiani all'estero. «Abbiamo voluto porre l'attenzione sul modello di economia

che la ristorazione italiana propone e che vede il cibo come elemento di socialità, ospitalità, appartenenza e, allo stesso tempo, anche differenziazione dell'offerta, alimentando una filiera con trend in costante crescita sotto il profilo del numero di imprese, dell'indotto e dell'occupazione», ha commentato il presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani. Mentre il ministro delle Imprese Adolfo Urso ha annunciato l'elaborazione, «all'interno del disegno di legge sulla concorrenza, un provvedimento per rendere strutturali i tavolini all'aperto, i dehors, così che siano anche un elemento di decoro urbano». (M.Car.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ristorazione punta sui giovani Catene raddoppiate in dieci anni

LA TENDENZA

Oggi rappresentano l'11% del mercato. Accanto ai marchi internazionali si fanno strada gli operatori nazionali che sono capaci di intercettare la domanda che arriva dalle nuove generazioni di cibi salutari ma pratici

CINZIA ARENA
Milano

L'unione fa la forza: anche nel settore della ristorazione che negli ultimi anni, lasciatisi alle spalle la lunga crisi del Covid, si è dovuto reinventare. E ha dovuto adeguarsi da un lato alla contrazione del potere d'acquisto, con uno scontro medio di 10 euro, dall'altra alla esigenze dei clienti che chiedono sempre di più prodotti salutari. Il recupero rispetto ai livelli pre-Covid non è ancora totale ma le prospettive sono positive. Per bar e ristoranti il 2023 è stato un anno di assestamento, con un volume d'affari di 92 miliardi, in crescita in valore del 7%, una grande mobilità d'impresa con un saldo negativo di 17mila attività, e una forte difficoltà nel reperire personale, segnalata dal 70% delle imprese. In questo quadro caratterizzato da tante

incertezze salta all'occhio il consolidamento delle catene di ristorazione con gli operatori nazionali, anche quelli "minori", che guadagnano terreno rispetto ai grandi gruppi internazionali. Si tratta di una delle tendenze fotografate da Bain & Company Italia all'interno del dodicesimo rapporto annuale sulla ristorazione di Fipe-Confcommercio con un focus sui trend che stanno caratterizzando il mercato e le prospettive degli operatori della filiera.

Le catene rappresentano circa l'11% del mercato, con un fatturato di quasi dieci miliardi e 11.500 esercizi commerciali. Rispetto al 2011 il loro peso in termini economici è raddoppiato. Storicamente sono più concentrate al Nord. In un settore caratterizzato da elevata frammentazione riescono ad offrire prezzi competitivi, adottare soluzioni digitali più avanzate ed investire di più in marketing. Tra il 2028 e il 2022 si sono concluse 28 operazioni di acquisizione, ad esempio quella del gruppo La Padinaria passata da un fondo americano ad un altro, e questo trend è destinato a proseguire nei prossimi anni. A fianco di grandi marchi stile McDonald's si stanno facendo spazio anche piccoli operatori nazionali che rappresentano un terzo della rete. Nel mercato italiano operano oltre 600 gruppi che sviluppano oltre 850 format. Le sfide per il futuro riguardano principalmente le strategie di sviluppo della rete, facendo leva su format di successo della ristorazione indipendente, le politiche di prezzo e la progressiva digitalizzazione dei processi di vendita.

Le prospettive per il 2024 sono positive: il settore dovrebbe continuare a crescere a un tasso del 4-5%, nonostante un inizio anno non proprio brillante. La carenza di personale qualificato e la riduzione del potere d'acquisto dei consumatori, nonostante il ritorno all'inflazione verso livelli contenuti, rimangono i fattori critici. Tra le sfide aperte la domanda da parte dei consumatori più giovani di snack e prodotti salutari per un consumo veloce ma an-

che di offerte personalizzate e di spazi che favoriscano la socializzazione. «Il settore HoReCa (hotel, ristoranti e bar) - spiega Sergio Iardella, senior partner di Bain & Company - sta dimostrando resilienza e adattabilità di fronte alle sfide in corso. Gli operatori che abbracciano l'innovazione e adottano soluzioni tecnologiche saranno meglio posizionati per affrontare il futuro». L'intelligenza artificiale ha il potenziale per rivoluzionare le modalità di vendita ma anche di razionalizzare i costi. Sta già di fatto trasformando il modo in cui le aziende interagiscono con i clienti e gestiscono i processi, portando a un aumento dell'efficienza e della soddisfazione. Nell'immediato, offre aiuto sia in compiti operativi, ad esempio la traduzione automatica di menù o i siti web in diverse lingue, che in decisioni strategiche. Nel lungo termine potrà essere impiegata per monitorare gli inventari in tempo reale e prevedere la domanda di determinati ingredienti, consentendo ai ristoratori di ottimizzare gli acquisti e ridurre gli sprechi.

Ad essere entrati maggiormente in crisi negli ultimi anni sono i bar (oggi 132mila) mentre ristoranti e pizzerie, grazie anche al ritorno dei turisti stranieri, hanno guadagnato terreno (195mila). Se il numero delle imprese è in contrazione a livello nazionale in quattro regioni a forte vocazione turistica si registra un incremento: Sicilia, Calabria, Valle d'Aosta e Puglia. I dipendenti del settore sono un milione, tornati al di sopra dei livelli pre-pandemici. Il turnover imprenditoriale, insieme alla mancanza di personale, rappresenta una grossa incognita. Da segnalare il tasso di imprenditoria femminile e giovanile superiore alla media (rispettivamente il 29% del totale e il 12,3% del totale) e una percentuale del 14% dell'imprenditoria straniera.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I dehors fissi per legge Roma: è inaccettabile

►Urso: «Un piano strutturale con Comuni e soprintendenze». Verso una nuova proroga
►Il Campidoglio: dimenticati i residenti L'Ance apre: «Speriamo sia la volta buona»

100mila

sono i titolari di ristoranti e bar presenti in tutt'Italia. La metà ha allargato le pedane dopo il Covid

92 mld

è la spesa degli italiani per bere e mangiare fuori casa registrata nel 2023, secondo la Confcommercio

**L'INTERVENTO
NEL DISEGNO DI LEGGE
SULLA CONCORRENZA
GLI ESERCENTI:
I TAVOLINI DANNO
SICUREZZA
IL CASO**

ROMA Si va verso una nuova proroga - la quarta - per mantenere in strada i tavolini di bar e ristoranti in più autorizzati durante il Covid. Da inserire, come avvenuto lo scorso anno, nella legge per la Concorrenza, con una norma che proverà a unificare le modalità di concessione su tutto il territorio nazionale. Molto probabilmente, limitando i poteri delle soprintendenze. Ci sta lavorando il ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso. L'ipotesi è stata accolta con favore dalle categorie interessate,

senza forti pregiudiziali dai sindaci - contraria, senza se e senza ma, la giunta romana di Roberto Gualtieri - e lascia invece perplessi i comitati dei residenti.

Secondo le stime più benevole - come quelle della Fiepet-Confesercenti - la proroga riguarderà su tutto il territorio nazionale pedane pari a quasi 750mila metri quadri, o a 180mila tavoli, installate nel 2021 per permettere agli esercenti di tornare a lavorare, sfruttando la prima parabola discendente della pandemia. Quindi, un perimetro esteso come la metà di Roma o Milano, Torino, Napoli e Firenze messe assieme. Ma l'obiettivo del ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, è più ambizioso: provare a mettere ordine nell'intricato dedalo di regole per autorizzare i dehors. Complesso - visti i diversi livelli di competenze tra poteri comunali e strumenti d'interdizione delle soprintendenze - già prima del Covid.

LA PLATEA

Il ministro, davanti a una platea che non si aspettava di sentire altro - la Fipe-Confcommercio - ieri ha spiegato: «Nel disegno di legge Concorrenza (atteso in consiglio dei ministri tra un mese, ndr) pensiamo a una norma che vada nella direzione di rendere strutturale la normativa sui dehors, i tavolini all'aperto, così da coniugare la fruizione degli spazi commerciali con quelli culturali e residenziali». Per aggiungere, anche perché il punto nodale della questione è questo, poi: «Siamo al lavoro con l'Ance e le soprintendenze, affinché la norma possa essere frutto di una condivi-

sione con tutte le parti coinvolte».

Urso ieri ha preso in contropiede un po' tutti, a quanto pare persino alcuni dirigenti del suo dicastero. Ma ha finito per colpire nel segno, e non soltanto in un'ottica pre-elettorale. Non a caso Lino Enrico Stoppani, storico presidente della sigla Confcommercio che racchiude titolari di bar e ristoranti, ha fatto notare: «Siamo favorevoli perché si mette mano a un tema molto delicato, dove molto spesso c'è la fantasia delle amministrazioni comunali». Per non parlare del tema della «desertificazione commerciale» e la capacità dei tavolini di dare soprattutto nelle periferie «sicurezza, vivibilità, animazione, contrastando il degrado».

Durante il Covid, la metà degli esercenti ha ampliato o installato dehors. Una scelta che è stata vincente non solo per il settore, ma si è portata con sé molte ombre. Bar e ristoranti hanno visto aumentare il loro giro d'affari - crollato con il lockdown - del 3,9 per cento tra il 2019 e il 2023, con la spesa destinata a colazione pranzi, aperitivi e cene salita a 92 miliardi di euro. I Comuni, tra pre-Covid e post-Covid, hanno registrato poco più di 200 milioni di euro in più di incassi gra-



zie alle tasse di occupazione di suolo pubblico, ormai sopra il miliardo di euro. Fin qui - e compresa anche un'importante risposta alla domanda di socialità del Paese dopo le restrizioni della pandemia - le luci. Sì, perché parallelamente è scoppiato il fenomeno di tavolino selvaggio.

Non a caso, negli ultimi giorni a Napoli, il Comitato "Valori Collinari" ci ha messo un attimo per raccogliere un migliaio di firme con una petizione online e chiedere al sindaco Gaetano Manfredi «interventi immediati per debellare questo problema che ha raggiunto livelli insostenibili». A Milano, il collega Giuseppe Sala ha di fatto vietato i dehors dopo la mezzanotte. A Roma, a causa delle ultime proroghe, la giunta Gualtieri ha dovuto congelare un piano già approvato in giunta sui tavolini, che mette fuori legge le pedane rialzate e i gazebo sulle grandi consolari e inserisce regole ancora più stringenti nell'area vincolata dall'Unesco. Tra l'altro ha anche predisposto un'apposita task force di vigili per i controlli: durante uno dei primi blitz - nella centralissima via dei Pastini, vicino al Pantheon - gli agenti scoprirono che le file dei tavolini non lasciavano più di un paio di metri al passeggio ed elevarono sanzioni per 40mila euro. Senza considerare - un po' ovunque - le proteste dei residenti perché con i tavolini sparsi ovunque è quasi impossibile trovare parcheggio, attendere l'arrivo di un'ambulanza, c'è chiasso fino a tarda sera, senza considerare i cumuli di immondizia prodotta.

Anche per questo - su mandato del sindaco Gualtieri - l'assessore al commercio capitolino, Monica Lucarelli, non ha trattenuto la sua ira: «È assurdo e inaccettabile che il ministro Urso e il governo centrale decidano unilateralmente per le amministrazioni locali», dimenticando «le vere esigenze di

impres e e residenti». Più cauto il presidente dell'Anci, e sindaco di Bari, Antonio Decaro: «Attendiamo di conoscere tutti i dettagli della proposta e speriamo che questa sia la volta buona», però con «regole chiare per sostenere le attività economiche evitando le occupazioni selvagge». Dalla parte del ministro il collega, titolare dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida: «Penso che i ristoratori veri siano quelli che ci tengono di più all'ambiente che li circonda e alla qualità della vita delle città e quindi sono più attenti al decoro pubblico».

LA NORMA

Anche nella legge per la Concorrenza ci dovrebbe essere la possibilità di mantenere in vigore le modalità di autorizzazione straordinarie previste per il Covid, che bypassando i regolamenti dei Comuni, permettono agli esercenti di ottenere nelle zone autorizzate i permessi, presentando una richiesta con un'asseverazione di un tecnico, ma senza dover attendere il via libera delle soprintendenze. Guardando al futuro il dicastero di via Veneto, lavora in due direzioni: come ha spiegato Urso serve un tavolo tra Comuni e gli enti che dipendono dal ministero della Cultura per scrivere assieme linee guida più generali in ottica di semplificare le procedure. Ma per ottenere quest'obiettivo, il governo può soltanto intervenire sulle competenze delle soprintendenze, veri guardiani su vincoli paesaggistici e monumentali. In questa direzione potrebbe essere utile una proposta di legge del parlamentare Gianluca Caradonna, e ora in discussione in commissione Attività produttive della Camera, che tra l'altro punta a ridurre i passaggi per le autorizzazioni per le strutture removibili. Ma senza l'accordo con i sindaci, gli spazi di manovra sono molto stretti.

Francesco Pacifico

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Torna la giornata della ristorazione per valorizzare le produzioni locali

VITERBO

■ Non solo Assaggi. Oltre al gusto, infatti, il capoluogo si prepara a celebrare domani anche la giornata della ristorazione. L'iniziativa, promossa da Confcommercio Lazio Nord, **Fipe**, Camera di commercio e Slow Food con il patrocinio del Comune, è stata presentata ieri mattina nella sala delle colonne di palazzo dei Priori. Presenti la vice presidente di Confcommercio Lazio Nord, Loredana Badini, la sindaca Chiara Frontini, l'assessore allo Sviluppo economico Silvio Franco, il segretario generale della Camera di commercio Francesco Monzillo, il presidente della **Fipe** di Viterbo, Marco Bevilacqua, e il presidente di Slow Food Viterbo e Tuscia Marco Tortolini. "Durante la giornata della ristorazione - ha spiegato Marco Bevilacqua -, chi visiterà Assaggi in piazza San Lorenzo avrà a disposizione un coupon con un qr code che darà la possibilità di accedere a un elenco di 28 ristoratori e di incontrare un produttore che sul posto racconterà le caratteristiche del suo prodotto". Una giornata importante, dunque, che darà l'opportunità alla città dei papi di mettere in mostra le proprie eccellenze enogastronomiche ai numerosi visitatori in arrivo.



P. D.

La giornata della ristorazione e un premio

CESENA

Anche **Fipe** Confcommercio cesenate, che associa ristoratori e pubblici esercizi, celebra domani la Giornata della Ristorazione, un'iniziativa ideata da **Fipe** nazionale per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione. Sono un centinaio i ristoratori aderenti.

«Lo scopo - rimarkano i presidenti **Fipe** pubblici esercizi e ristoratori Angelo Malossi e Vincenzo Lucchi - è quello di mettere in evidenza l'importanza del comparto agli occhi delle istituzioni politiche e dell'opinione pubblica. **Fipe**, nell'ambito della Giornata della Ristorazione, ha lanciato anche una raccolta fondi insieme a Intesa Sanpaolo, per sostenere il progetto di Caritas italiana contro la povertà alimentare. Si potrà donare attraverso un qr code che sarà disponibile nei ristoranti aderenti che sono elencati sul sito <https://www.giornatadellaristorazione.com/>».

Lunedì 20 maggio al mattino nella sede di Confcommercio cesenate verrà premiato da **Fipe** Confcommercio Lorenzo Illotta, titolare di "Quel Castello di Diegaro", imprenditore che per la sua lusinghiera storia d'impresa incarna pienamente i valori e i requisiti della ristorazione di qualità al servizio del territorio. Interverranno il presidente Confcommercio cesenate Augusto Patrignani, i presidenti **Fipe** territoriali Angelo Malossi e Vincenzo Lucchi e una delegazione di imprenditori della ristorazione.

«Rendere strutturali i tavoli fuori»

Urso strizza l'occhio a baristi e ristoratori

Sala (Milano) vara invece la stretta. E il Comune di Roma: «Inaccettabile»

ROMA

Il governo interviene a difesa di tavolini all'aperto di bar e ristoranti. Il ministro delle Imprese e del made in Italy, Adolfo Urso, ha promesso ai ristoratori una norma salva-dehors nell'ambito della prossima legge annuale per la concorrenza. «Siano anche un elemento di decoro urbano», ha detto alla Camera alla presentazione della Giornata della ristorazione 2024, organizzata da [Fipe](#)-Confcommercio per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo del settore.

La proroga alle norme per le riaperture durante la pandemia, prevista fino al 31 dicembre 2024, potrebbe così diventare strutturale, con alcune modifiche. Ma il Campidoglio non ci sta. «È assurdo e inaccettabile che il ministro Urso e il governo centrale decidano unilateralmente per le amministrazioni locali», ha detto l'assessora alle Attività produttive di Roma Capitale Monica Lucarelli. È pronto a salire «sulle barricate» anche il Codacons, che ha parlato di «uno stupro ai danni dei centri storici e

delle città».

Nei giorni scorsi il sindaco di Milano, Beppe Sala, era intervenuto con un provvedimento di senso opposto a questo annunciato dal ministro, con una stretta sulla mala-movida che riduce l'orario di apertura dei dehors.

«Siamo al lavoro con l'Anci e le soprintendenze affinché la norma possa essere frutto di una condivisione con tutte le parti coinvolte», ha garantito quindi Urso, sottolineando la volontà di «coniugare la fruizione degli spazi commerciali con quelli culturali e residenziali». Inoltre il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, si è detto convinto che «i ristoratori veri siano i più attenti al decoro pubblico».

Una proposta di legge che va nella direzione indicata da Urso è stata presentata dal deputato di Fdi, Gianluca Caramanna, e prevede una delega al governo per mantenere la liberalizzazione ma con «paletti da concordare con il ministero della Cultura», ha detto Caramanna. Da mercoledì inizieranno le audizioni alla Commissione attività produttive.

Favorevole a un intervento in tal senso si è detto il presidente di [Fipe](#), Lino Enrico Stoppani.

Giornata della ristorazione: incontro domani al Tommasini

» Sarà Salsomaggiore ad ospitare le iniziative locali organizzate da **Fipe** Parma (**Federazione italiana pubblici esercizi**, aderente ad Ascom) in occasione della «Giornata della ristorazione» promossa da **Fipe** nazionale. Nello specifico, l'appuntamento è per domani, dalle 10.30, presso la Sala Congressi del Centro civico ex Tommasini, quando **Fipe** Parma incontrerà gli studenti maturandi dell'Istituto Magnaghi Solari.

Momento centrale della mattinata sarà la tavola rotonda, moderata dalla giornalista Chiara De Carli, in cui interverranno diversi interpreti del mondo della ristorazione e dell'ospitalità tra i quali: il presidente Gruppo Alberghi di Salsomaggiore Terme e Tabiano Andrea Brunani, la dirigente Isiss Magnaghi Solari Chiara Pontremoli, il vicepresidente **Federalberghi** Parma Ferdinand D'Esposito, il titolare del ristorante pizzeria l'In-

contro Luca Cattani, il presidente Parma Quality Restaurants Enrico Bergonzi ed il restaurant manager Alma Stefano Venturelli.

«Siamo molto contenti di poter ospitare i colleghi di **Fipe**», ha aggiunto Mattia Zalaffi, presidente delegazione Ascom di Salsomaggiore.

Per info e conferme di partecipazione info@ascom.pr.it.

F.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Rendere strutturali i tavoli fuori»

Urso strizza l'occhio a baristi e ristoratori

Sala (Milano) vara invece la stretta. E il Comune di Roma: «Inaccettabile»

ROMA

Il governo interviene a difesa di tavolini all'aperto di bare ristoranti. Il ministro delle Imprese e del made in Italy, Adolfo Urso, ha promesso ai ristoratori una norma salva-dehors nell'ambito della prossima legge annuale per la concorrenza. «Siano anche un elemento di decoro urbano», ha detto alla Camera alla presentazione della Giornata della ristorazione 2024, organizzata da Fipe-Confcommercio per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo del settore.

La proroga alle norme per le riaperture durante la pandemia, prevista fino al 31 dicembre 2024, potrebbe così diventare strutturale, con alcune modifiche. Ma il Campidoglio non ci sta. «È assurdo e inaccettabile che il ministro Urso e il governo centrale decidano unilateralmente per le amministrazioni locali», ha detto l'assessora alle Attività produttive di Roma Capitale Monica Lucarelli. È pronto a salire «sulle barricate» anche il Codacons, che ha parlato di «uno stupro ai danni dei centri storici e delle città».

Nei giorni scorsi il sindaco di Milano, Beppe Sala, era intervenuto con un provvedimento di senso opposto a questo annunciato dal ministro, con una stretta sulla mala-movida che riduce l'orario di apertura dei dehors.

«Siamo al lavoro con l'Anci e le soprintendenze affinché la norma possa essere frutto di una condivisione con tutte le parti coinvolte», ha garantito quindi Urso, sottolineando la volontà di «coniugare la fruizione degli spazi commerciali con quelli culturali e residenziali». Inoltre il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, si è detto convinto che «i ristoratori veri siano i più attenti al decoro pubblico».

Una proposta di legge che va nella direzione indicata da Urso è stata presentata dal deputato di Fdi, Gianluca Caramanna, e prevede una delega al governo per mantenere la liberalizzazione ma con «paletti da concordare con il ministero della Cultura», ha detto Caramanna. Da mercoledì inizieranno le audizioni alla Commissione attività produttive.

Favorevole a un intervento in tal senso si è detto il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani.

La giornata della ristorazione «La nostra è una funzione sociale»

• Nel Vicentino 5 mila imprese tra bar, ristoranti, trattorie e pizzerie Baratto: «Settore fondamentale per l'economia locale»

Un evento per ribadire i temi fondamentali per il mondo della ristorazione, cioè la cultura dell'ospitalità e l'arte dello stare assieme, e per fare il punto sulla situazione del settore.

Torna domani in Veneto, così come in tutta Italia, la Giornata della ristorazione ideata da Fipe, la federazione italiana pubblici esercizi di Confcommercio. Ristoranti, pizzerie, trattorie aderenti proporranno un loro piatto tipico, inserendo nei menu una descrizione della Giornata e dei suoi obiettivi.

Il Veneto è la quarta regione per numero di imprese attive nei servizi di ristorazione, 24.959, di cui 10.482 bar (-3,2% rispetto all'anno scorso), 14.243 ristoranti (-0,6%) e 202 imprese di banqueting.

Nel Vicentino, con dati aggiornati al 31 marzo scorso, ci sono 2.391 bar ed esercizi simili senza cucina, i ristoranti sono 2.102, le gelaterie e pasticcerie 308, le imprese di catering e banqueting 37. Secondo il Rapporto 2024 sulla ristorazione in Italia, curato dall'Ufficio studi di Fipe nazionale, l'anno scorso c'è stato un leggero aumento dei prezzi, calcolato in un +5,8% su base annua, dovuto alla crescita dei costi e all'impenata dell'inflazione, per quanto, tra i Paesi Ue, l'Italia abbia saputo meglio contenere gli aumenti.

In Veneto non si sono ridotti i consumi fuori casa, pari a circa 9 miliardi di euro nel 2023, ma i consumatori hanno modificato le proprie

abitudini cercando un maggior equilibrio tra qualità e prezzo. Nei primi mesi del 2024, in Veneto, i flussi della fatturazione elettronica registrano un +11,2% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente.

«La Giornata della ristorazione intende valorizzare un settore, quello dei pubblici esercizi, fondamentale per l'economia del nostro territorio - è il commento di Gianluca Baratto, presidente di Fipe-Confcommercio Vicenza - dove operano circa 5 mila imprese tra ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, che occupano migliaia e migliaia di lavoratori. È un evento importante perché dà visibilità ai valori culturali, sociali e identitari della nostra enogastronomia, che a suo volta è un volano essenziale per il turismo, anche della nostra provincia. Infatti è qui, nei nostri locali, che si interpreta il "mito" della "buona tavola", della convivialità e dello stile di vita proprio del nostro Paese, con un ruolo indiscutibile nello sviluppo e nella promozione del nostro territorio».

«Il 2023 è stato un anno positivo per la ristorazione italiana - aggiunge il presidente di Fipe regionale Paolo Arterio - sul fronte dei consumi, dell'occupazione e degli investimenti. I pubblici esercizi sono punti di riferimento dei centri urbani e continuano a svolgere una funzione sociale imprescindibile. Sono luoghi di ritrovo intragenerazionale e intergenerazionale e, nei centri urbani, luoghi in cui convivono tipologie di clienti diversi: da quelli abituali ai turisti, dai cittadini a chi viene in città per lavoro o studio. I pubblici esercizi si confermano dunque asset importanti dell'economia locale e nazionale».

Fipe (Confcommercio): “Una legge per celebrare la Giornata della Ristorazione”

JONATAS DI SABATO

Una legge che possa ufficializzare l'iniziativa e renderla stabile e con dei valori chiari. È questo quello che si aspetta la **Fipe** Confcommercio, in vista della seconda edizione della 'Giornata della Ristorazione', in programma per domani 18 maggio. Ieri mattina, presso la Camera dei Deputati, presentazione dell'evento che, nelle aspettative della **Federazione italiana pubblici esercizi**, dovrebbe coinvolgere più di 10mila ristoranti.

Unici al mondo

Ad aprire l'iniziativa svolta a Montecitorio, il Presidente della Camera dei Deputati, Lorenzo Fontana. “Momenti come questi sono importanti, soprattutto per chi gira all'estero come me, perché ciò che più manca quando si è fuori è proprio la cucina” - ha esordito il Presidente - “I nostri ristoratori, i quali spesso gestiscono aziende di famiglia, hanno una maniera peculiare di

accogliere le persone, unica al mondo. Ciò valorizza il Made in Italy e la nostra identità culturale”. Fontana ha poi proseguito parlando dell'importanza della tradizione culinaria italiana: “Dietro ogni piatto c'è la cultura popolare, e alcuni di questi piatti sono talmente importanti da avere un riconoscimento nazionale, europeo o addirittura mondiale” aggiungendo che “quando vado all'estero e vedo prodotti culinari italiani in vendita, sono molto orgoglioso” concludendo con un “è importante mantenere la diversità, a dispetto dell'omologazione”.

Dopo l'intervento del Presidente della Camera, è stato il turno di Adolfo Urso, Ministro delle Imprese e del Made in Italy. Urso ha sottolineato come il “Made in Italy sia fatto di identità e innovazione” con un occhio alla sostenibilità: “Il bello, il buono e il ben fatto devono diventare sempre più sostenibili, sia sul piano economico, sia su quello ambientale sia sul piano

sociale”.

Il Ministro Urso ha anche parlato di economia: “Quando siamo arrivati al governo, l'inflazione era all'11,8%, ora è all'1,6%, il dato più basso tra le nazioni dell'Europa Occidentale. Anche la crescita è aumentata e questo anche grazie ai ristoratori”. E a proposito di futuro, Urso ha annunciato che “nel Ddl sulla concorrenza, pensiamo di rendere strutturale la normativa sui 'dehors', i tavolini all'aperto, al fine di migliorare il decoro dei centri urbani. Stiamo lavorando con i Comuni, con l'Ance, per coniugare le esigenze di accoglienza e decoro, così da poter ricevere sempre al meglio i



nostri turisti”.

Un mito anche per il Times

Anche il Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare, Francesco Lollobrigida, ha avuto modo di intervenire all'iniziativa. “La capacità di promuovere una cucina di qualità a livello internazionale è fondamentale” enfatizzando soprattutto l'importanza della convivialità che, nelle sue idee, “è un aspetto fondamentale della nostra cucina, persino il ‘Times’ l'ha celebrata come un mito negli Usa”.

Parlando dei ristoratori, Lollobrigida ha ricordato quanto sia alta la loro professionalità, senza dimenticare il periodo pandemico che li ha particolarmente coinvolti: “I nostri ristoratori hanno la capacità di far sentire i clienti a loro agio in un luogo pubblico. Bisogna garantire alla ristorazione, che più di tutti gli altri settori ha sofferto

negli anni della pandemia, la possibilità di recuperare quello che ha perso”. Sempre il Ministro dell'Agricoltura, ha poi aggiunto che “dobbiamo sfruttare al massimo le nostre peculiarità. C'è la necessità di sostenere questo settore, soprattutto per quanto riguarda la formazione e la valorizzazione. Anche per questo, insieme al collega Sanguiliano, abbiamo candidato la cucina italiana a patrimonio dell'Unesco, ed è intenzione del Governo inserire, nell'articolo 32 della Costituzione, la difesa dei nostri prodotti”.

Il giro d'affari

Durante la conferenza, con un video messaggio, è intervenuto anche il Presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, per il quale la ristorazione italiana è ritornare a livelli di fatturato pre-pandemia, con un giro d'affari che si aggira intorno ai 91 miliardi di euro. Un settore, ha aggiunto, quello della risto-

razione, che dà lavoro a un milione e 400 mila persone. Il Presidente si è detto fiero, a nome della Confcommercio, dell'iniziativa, poiché aiuta a valorizzare uno dei settori simbolo tra quelli rappresentati dalla sua associazione, e che è anche uno di quelli più importanti e rappresentativi dell'Italia intera, che è riuscito, negli ultimi 30 anni a far salire l'occupazione.

Presente durante l'incontro anche il Presidente della [Fipe](#), Lino Enrico Stoppani, per il quale la Giornata della Ristorazione vuole porre l'accento sul modello economico che il settore della ristorazione vuole proporre e che mette al centro il cibo come elemento di socialità, ospitalità e appartenenza, senza tralasciare il diverso tipo di offerta, andando a sostenere una filiera in continua crescita per quanto riguarda le imprese, l'indotto e l'occupazione.

La carica dei 2600 locali

La ristorazione fa festa

Domani la giornata dedicata a tradizione e identità con Fipe-Confcommercio Marinoni: «L'accoglienza e la convivialità diventano una ragione di vita»

SOLIDARIETÀ

Nell'occasione si potrà infatti donare e sostenere le mense di comunità gestite da Caritas

di **Gala Papi**
AREZZO

«Nell'era del virtuale in cui viviamo, la ristorazione ci permette di restare ancorati al mondo reale, dove contano le persone, la socializzazione, la condivisione. Così lo stare a tavola diventa occasione di incontro». Ne è convinto Federico Vestri, presidente dei ristoratori aretini di Confcommercio, che ha deciso insieme ai colleghi di tutta la provincia di sostenere anche quest'anno la «Giornata della ristorazione per la cultura della ospitalità italiana» che domani si celebra in tutta Italia. Una iniziativa nata nel 2023 da un'idea di Fipe Confcommercio per sottolineare l'importanza del comparto ristorativo sotto il profilo non solo economico, ma anche sociale e culturale.

«Passione e identità sono i valori trainanti del nostro mestiere, che fa del servizio agli altri la sua missione. Ecco perché vogliamo festeggiare insieme ai nostri clienti questa giornata, che premia l'impegno che mettiamo ogni giorno per mettere a tavola le persone», aggiunge il presidente delle pizzerie aretine di Confcommercio Renato Pancini. Vestri e Pancini, insieme al direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni e ad una rappresentanza dei colleghi del settore, si sono dati ap-

puntamento in un luogo simbolo dell'economia aretina, il palazzo di Sugar in corso Italia, per un set fotografico che potesse rappresentare la bellezza e l'orgoglio di appartenere alla categoria, che in Italia produce 54 miliardi di valore aggiunto, ha 1,4 milioni di occupati, ed è componente essenziale della filiera agroalimentare e del turismo, oltre che bandiera dello stile di vita italiano. In provincia di Arezzo sono 2.684 i locali sparsi sul territorio fra ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, servizi di catering e ambulanti alimentari.

«La Giornata della ristorazione li vuole rappresentare tutti in maniera trasversale, dai ristoranti stellati alla pizzeria sotto casa o al ristorante etnico - sottolinea Marinoni - Tutti gli imprenditori, gli chef, i sommelier, i baristi, i camerieri e le altre figure che ruotano intorno a questo mondo hanno fatto del servizio agli altri, dell'accoglienza e della convivialità un mestiere e una ragione di vita. È giusto aver inserito in calendario una occasione per celebrare i valori di cui sono portatori».

La Giornata della ristorazione avrà anche un volto solidale: nell'occasione si potrà infatti donare qualcosa a sostegno delle mense di comunità gestite da Caritas Italiana su tutto il territorio nazionale. Le donazioni potranno essere fatte attraverso la piattaforma «Forfunding» di Intesa Sanpaolo, sia su www.forfunding.com, sia inquadrando i Qr Code disponibili sui centritavola posizionati nei ristoranti aderenti. Oltre che agli sportelli bancomat del Gruppo Intesa Sanpaolo nei giorni che precedono e seguono la Giornata.



I numeri

In provincia di Arezzo sono 2.684 i locali fra ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, servizi di catering e ambulanti alimentari.

APPUNTAMENTO

Eventi in tutta Italia per il comparto

La «Giornata della ristorazione per la cultura della ospitalità italiana» domani sarà celebrata in tutta Italia. Si tratta di una iniziativa nata nel 2023 da un'idea di [Fipe](#) Confcommercio per sottolineare l'importanza del comparto ristorativo sotto il profilo non solo economico, ma anche sociale e culturale. In Italia produce 54 miliardi di valore aggiunto, ha 1,4 milioni di occupati, ed è componente essenziale della filiera agroalimentare e del turismo.

Giornata della ristorazione Gli chef a scuola per lanciare l'iniziativa dei locali

Presentato l'evento di **Fipe** Confcommercio dedicato alla buona cucina italiana e all'ospitalità dei professionisti
Gabriella Orlando: «Settore trainante portato avanti con sacrificio»

MENU'

I cuochi maremmani hanno preparato piatti speciali «Più che un lavoro, questa è pura passione»

di **Maria Vittoria Gaviano**
GROSSETO

A primo impatto poteva sembrare che la sala dell'Istituto Alber-

ghiero si fosse trasformata nello studio di Masterchef. Ma niente giuria di esperti, bensì i ragazzi dell'istituto, niente riflettori, bastavano i loro occhi pronti a captare ogni passaggio. I banconi c'erano, però cinque e non erano in gara, ma pronti cucinare in diretta un piatto. Un vero show-cooking, dove grandi nomi della ristorazione sono usciti dal dietro le quinte della cucina, per mostrare la loro arte durante l'evento di lancio della «Giornata della Ristorazione per la cultura

dell'ospitalità Italiana», in programma sabato. Dire Italia, d'altronde, è come dire buona cucina. Erano presenti il prefetto Paola Berardino, il questore Antonio



Mannoni, il luogotenente Carlo Alessandri, il consigliere provinciale Valentino Bisconti, Alfonso De Pietro di Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze, Alberto Bastiani di Slow Food, Antonio Catani presidente Associazione cuochi Grosseto, il quale ha conferito la tessera onoraria al direttore di Confcommercio Gabriella Orlando, la dirigente scolastica Cinzia Machetti e Danilo Ceccarelli presidente **Fipe** Confcommercio.

«Mancava la giornata della ristorazione in quanto elemento di cultura, ospitalità italiana e l'arte di vivere insieme - ha detto Gabriella Orlando -. La ristorazione non è solo un piatto somministrato. Al ristorante andiamo anche per passare un momento conviviale. Con questa iniziativa celebriamo i professionisti di un settore trainante che richiede sacrificio». «Abbiamo voluto coinvolgere i giovani - ha spiegato Ceccarelli -, perché sono il nostro patrimonio trainante del futuro». «La ristorazione - ha detto Berardino - è il piatto forte della nostra economia. E la sala è il suo biglietto da visita».

Cosa «bolliva in pentola» degli chef? Massimiliano Pepi ha giocato in casa con la tradizione, proponendo il tortello maremmano al sugo e burro e salvia. Matteo Donati ha portato il mare con polpo stufato, passatina di

cannellini e cips di guanciale di cinta senese. «Il re della carne», come è stato presentato, Luca Terni ha impiattato una battuta di chianina alle 2 senapi con cipolla fiore di capero riduzione di barbabietola ed estratto di prezzemolo. Federica Ritteri ha presentato gambero con burrata, lampone, mandorle salate e rose. Dulcis in fondo Paolo Rufo, un pizzico di zucchero con cheesecake maremmana con pandispagna alla fragola. «Questo lavoro - dice Pepi - non si fa per guadagno, ma per passione. Il tortello è il piatto bandiera nostro, quello maremmano ha una forma più grande». «Lavoro per passione - dice Terni -, per arrivare tra i migliori diventa come un'ossessione. Invito i ragazzi a essere se stessi, solo così sarete i numeri uno». «Mi identifico - ha detto Ritteri - nei profumi dei nostri giardini infatti li inserisco nei piatti. Come con lo sciroppo di rose». «Ho fatto la stessa gavetta di questi ragazzi - dice Donati -. Sono stato in tanti posti, ma ho scelto di tornare a casa, in Maremma». «Amo vedere come cambiano le espressioni dei clienti - afferma Rufo - da quando entrano un po' cupi e dopo una buona colazione escono con il sorriso». Diversi piatti, ma fatti tutti con un ingrediente comune, un po' segreto, l'amore per il proprio lavoro.

Ristorazione fa rima con solidarietà La 'Giornata' dalla parte di Caritas

Novanta adesioni alla rassegna in programma domani. «Sarà una grande festa inclusiva ed etica»

STRATEGIA

L'obiettivo è ricordare come questo settore «sia un importante snodo di tradizioni, storie e identità dello stile italiano»

LA SPEZIA

Economia e ospitalità i temi al centro della seconda edizione della 'Giornata della Ristorazione per la cultura della ospitalità italiana, in programma domani. Un appuntamento promosso da Fipe-Confindustria (Federazione italiana pubblici esercizi), con il patrocinio dei Ministeri degli affari esteri e della cooperazione internazionale, delle imprese e made in Italy, agricoltura, del ministero della cultura e del Ministero del Turismo. L'iniziativa, a livello locale, è stata presentata nella sede di Confindustria alla presenza di Marco Frascatore, assessore alle attività produttive del Comune di Spezia, Martina Riolino (presidente Fipe Giovani Confindustria La Spezia), Roberto Martini (direttore Confindustria

La Spezia), Caterina Beato, referente area sindacale dell'associazione e Lorenzo Servadei, responsabile Fipe Confindustria La Spezia.

Per l'occasione è stata anche siglata la carta dei valori della ristorazione italiana da parte del Comune della Spezia e della Confindustria. Dopo il successo del 2023, quest'anno sono più di 10mila a livello nazionale le attività tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno aderito alla 'Giornata della ristorazione', 90 di queste si trovano nella provincia spezzina. Sono livelli di adesione all'iniziativa che rispecchiano la diffusa necessità tra gli operatori di un confronto aperto e costruttivo sui valori economici, sociali e culturali rappresentati dal settore. La giornata, ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, non solo è essenziale per l'agroalimentare e il turismo ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità che esprime lo stile di vita italiano. «La Giornata della ristorazione intende valorizzare un settore fondamentale per l'econo-

mia del territorio e comunicare i valori culturali, sociali e identitari di cui è espressione - ha commentato Martina Riolino - È la nostra festa, di ogni ristoratore, abbiamo dato il massimo per la sua buona riuscita. Il tema di quest'anno è 'L'arte del convivio, il vivere assieme' inteso come una festa popolare, inclusiva, solidale ed etica che ha come obiettivo primario quello di invitare tutti a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità intorno alla tavola».

Inoltre, la Giornata della Ristorazione è l'occasione per realizzare un'importante iniziativa di beneficenza a sostegno delle mense di comunità di Caritas Italiana su tutto il territorio nazionale per fornire ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità. Sarà possibile donare attra-



verso la piattaforma "Forfunding" di Intesa Sanpaolo sia su www.forfunding.com e sia inquadrando i QR Code disponibili sui centritavola posizionati nei ristoranti aderenti. Inoltre, si potrà sostenere il progetto con una donazione attraverso gli sportelli Atm del Gruppo Intesa Sanpaolo nei giorni prima e dopo la manifestazione. La 'Giornata' può contare sul supporto di importanti aziende della filiera: Mulino Caputo, Cirio, Consorzio Tutela Vino Custoza Doc, Consorzio Tutela Grana Padano, Intesa Sanpaolo, Lavazza, Gruppo Sanpellegrino e Zucchetti Hospitality.

Ristorazione Meno imprese ma più qualità



In Umbria sono 4.654 le imprese della ristorazione, in leggera contrazione rispetto all'anno precedente (-1,8%). Di queste, 1.879 sono bar, 2.707 sono ristoranti, take away, gelaterie e pasticcerie e 64 le aziende che offrono servizi di banqueting e catering. E' quanto rende noto [Fipe](#) Confcommercio in occasione della la Giornata della ristorazione che si celebra domani. Il 33,4% delle imprese è gestito da donne, contro una media nazionale del 28,9% e con una più alta incidenza nel canale bar dove rappresentano il 37% del totale. Le imprese

guidate da giovani under 35 sono il 10,2% del totale. Mentre le attività sotto il controllo di imprenditori stranieri sono il 12,9% del totale, appena sotto la media nazionale del 13,8%. «Il 2023 è stato tutto sommato un buon anno per la ristorazione e per il 2024 le aspettative degli imprenditori restano prudentemente positive, nonostante le tante sfide ancora aperte», commenta il presidente di [Fipe](#) Umbria Confcommercio Romano Cardinali. «Anche in Umbria - prosegue - abbiamo dovuto registrare una contrazione del numero delle imprese. Ma assistiamo anche ad un rafforzamento delle competenze e un aggiornamento dei format, grazie al progressivo apporto di tante imprenditrici e di tanti giovani che decidono di mettersi in proprio. Il settore è in trasformazione, come è testimoniato anche dalla spinta ad investire e ad innovare documentato dall'ultimo Rapporto [Fipe](#)».

La “carica” dei 500 ristoratori: passione, impresa e solidarietà Oggi dai menu aiuto alla Caritas

Ferrara Domani sarà la Giornata della Ristorazione sia a livello nazionale che mondiale. «È una festa della cultura della cucina e dell'ospitalità – ha annunciato Matteo Musacci presidente provinciale e vice presidente nazionale della Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi – giunta alla seconda edizione, che vuole valorizzare le attività e le peculiarità del settore enogastronomico, mostrando il lavoro e la passione che ogni giorno i nostri ristoratori ferraresi iscritti alla **Fipe**, svolgono. Abbiamo anche girato un video per raccontare attraverso le loro voci, le esperienze fra i fornelli come chef o titolari d'impresa. Passioni che si tramandano da generazione a generazione e che vedono spesso tutta la famiglia impegnata nell'attività».

Musacci ha inoltre ricordato il patrocinio di ben quattro ministeri: Affari Esteri, Agricoltura, Made in Italy e Turismo, un modo per essere ambasciatori nel mondo del nostro Paese come lo dimostra la partecipazione alla Giornata di tre ferraresi: Maria Grazia Soncini con la Capanna di Eraclio di Codigoro, Gian Luca Casini con L'Arte in cucina in Germania e Luca Marchesi con Acqua e sale negli

Emirati Arabi.

Saranno circa 10 mila le città italiane che hanno aderito all'evento e circa 500 i ristoratori ferraresi che si sono impegnati anche nell'aspetto solidale. Infatti come l'anno scorso sarà possibile sostenere la Caritas cliccando con lo smartphone sul codice che si troverà sui tavoli del ristorante; l'anno scorso la stessa iniziativa raccolse ben 85mila euro per l'associazione.

«Come amministrazione comunale – ha aggiunto il sindaco Alan Fabbri – questo è il secondo anno a cui aderiamo. La Giornata della Ristorazione rappresenta il sistema ricettivo e ristorativo del nostro territorio ed il nostro impegno per promuovere i prodotti locali. Il lavoro del ristoratore che può anche essere considerato artigianale, è faticoso, presenta diverse difficoltà e giustamente tende ad avere dipendenti formati e preparati. A Ferrara abbiamo due istituti, il Vergani-Navarra e lo Ial, che svolgono questo compito in modo egregio. Dopo aver recuperato spazi come Carlo Mayr e Darsena, oggi firmo molto volentieri la Carta dei valori della ristorazione italiana».

Margherita Goberti

© FOTOGRAFIE FERRARA

Urso in difesa dei dehors «Rendiamoli strutturali»

ROMA

Il governo interviene a difesa di tavolini all'aperto di bar e ristoranti. Il ministro delle Imprese e del made in Italy, Adolfo Urso, ha promesso ai ristoratori una norma salva-dehors nell'ambito della prossima legge annuale per la concorrenza. «Siano anche un elemento di decoro urbano», ha detto alla Camera alla presentazione della Giornata della ristorazione 2024, organizzata da Fipe-Conf-

commercio per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo del settore. La proroga alle norme per le riaperture durante la pandemia, prevista fino al 31 dicembre 2024, potrebbe così diventare strutturale, con alcune modifiche. Ma il Campidoglio non ci sta. «È assurdo e inaccettabile che il ministro Urso e il governo centrale decidano unilateralmente per le amministrazioni locali», ha detto l'assessora alle Attività produttive di Roma Capi-

tale Monica Lucarelli. È pronto a salire «sulle barricate» anche il Codacons, che ha parlato di «uno stupro ai danni dei centri storici e delle città». Nei giorni scorsi il sindaco di Milano, Beppe Sala, era intervenuto con un provvedimento di senso opposto a questo annunciato dal ministro, con una stretta sulla mala-movida che riduce l'orario di apertura dei dehors. «Siamo al lavoro con l'Ance e le soprintendenze affinché la norma possa essere frutto di una condivisione con tutte le parti coinvolte», ha garantito quindi Urso, sottolineando la volontà di «coniugare la fruizione degli spazi commerciali con quelli culturali».

Urso in difesa dei dehors «Rendiamoli strutturali»

ROMA

Il governo interviene a difesa di tavolini all'aperto di bar e ristoranti. Il ministro delle Imprese e del made in Italy, Adolfo Urso, ha promesso ai ristoratori una norma salva-dehors nell'ambito della prossima legge annuale per la concorrenza. «Siano anche un elemento di decoro urbano», ha detto alla Camera alla presentazione della Giornata della ristorazione 2024, organizzata da Fipe-Conf-

commercio per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo del settore. La proroga alle norme per le riaperture durante la pandemia, prevista fino al 31 dicembre 2024, potrebbe così diventare strutturale, con alcune modifiche. Ma il Campidoglio non ci sta. «È assurdo e inaccettabile che il ministro Urso e il governo centrale decidano unilateralmente per le amministrazioni locali», ha detto l'assessora alle Attività produttive di Roma Capi-

tale Monica Lucarelli. È pronto a salire «sulle barricate» anche il Codacons, che ha parlato di «uno stupro ai danni dei centri storici e delle città». Nei giorni scorsi il sindaco di Milano, Beppe Sala, era intervenuto con un provvedimento di senso opposto a questo annunciato dal ministro, con una stretta sulla mala-movida che riduce l'orario di apertura dei dehors. «Siamo al lavoro con l'Ance e le soprintendenze affinché la norma possa essere frutto di una condivisione con tutte le parti coinvolte», ha garantito quindi Urso, sottolineando la volontà di «coniugare la fruizione degli spazi commerciali con quelli culturali».

Il Forum della ristorazione

«Fare impresa con la cucina»

Management e nuovi modelli di sviluppo al centro dell'evento organizzato da Confcommercio Marche

di **Claudio Desideri**
ANCONA

«Amore, qualità, ristoro, passione, comunità, relazione, ospitalità, tradizione, accoglienza, conviviali, uguaglianza, condivisione» sono le parole chiave al centro del II° Forum della ristorazione marchigiana che si è svolto ieri nell'Aula Magna di Agraria a Monte d'Ago (Ancona). Organizzato dalla Confcommercio Marche, il Forum ha affrontato ogni tematica legata al management della ristorazione e ai necessari e nuovi modelli di sviluppo. Per fare ristorazione serve fare impresa. «Non è facile - ha evidenziato Massimiliano Polacco, direttore generale Confcommercio Marche - se due aziende su cinque chiudono dopo cinque anni. Serve imparare a gestire gli alimenti, fare sia l'artista che l'imprenditore, formare, dare valore ai collaboratori, alla sala, all'accoglienza».

Il Forum ha fatto partire, attraverso la [FIPE \(Federazione italiana pubblici esercizi\)](#) la Giornata della Ristorazione italiana che si terrà domani e alla quale hanno aderito circa 1200 imprese marchigiane di settore. Ad aprire l'evento il sindaco di Ancona, Daniele Silveti, che ha ribadito come questo ambito sia «un attrattore turistico di livello. Il turismo è un comparto importantissimo per il futuro di Ancona». Giacomo Bramucci, presidente Confcommercio Marche ha definito la ristorazione «una parte essenziale del nostro sistema economico capace di rap-

presentare i valori del territorio».

Al centro dell'incontro la Tavola rotonda "Non solo artisti ma imprenditori della ristorazione", con relatori Mariella Organi, Miglior servizio in sala per il Gambero Rosso, Luca Santini, presidente Unione regionale cuochi Marche, Mario Di Remigio, presidente FIPE Confcommercio Pesaro e Urbino, Andrea Chiriatti, responsabile area lavoro FIPE, Deborah Pacetti Presidente del corso di studio Univpm «Food and beverage innovation and management» e il direttore Polacco. A coordinare il rettore Gian Luca Gregori. «Oggi sono imprese a tutti gli effetti - ha rilevato - che devono essere gestite in maniera adeguata, con un approccio multidisciplinare, che richiedono investimenti, gestione del personale, rispetto della normativa. Quindi occorre allargare, alla poetica preparazione dei piatti, anche competenze economiche e gestionali. Per questo esiste un corso di laurea della Politecnica, Food and Beverage, che affronta il tema delle competenze». Spazio poi a Roberto Costa, Ceo Rc Group che ha aperto 12 ristoranti in Italia e 5 in Inghilterra mentre sulle normative è intervenuta la Dirigente del Servizio Sviluppo economico della Giunta regionale. A chiudere i lavori il presidente delle Francesco Acquaroli: «La nostra azione per il settore - ha detto - nasce dalle vostre esperienze e da una grande potenzialità del territorio che se sostenuta e alimentata diviene un fattore importante turismo e occupazione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una fase dei lavori del Forum ad Ancona

Giornata della ristorazione Tagliatelle al ragù, che passione «Sono il simbolo delle due Torri»

Al via la seconda edizione. Tonelli (Ascom): «Un'occasione per conoscere e celebrare la nostra cucina»
Partecipano più di diecimila attività. Taschetta, presidente Sfoglina: «Si rafforza il patto con i cuochi»



L'iniziativa è un modo per sostenere le mense della Caritas

La parola del giorno è mettere le mani in pasta. Perché nella seconda edizione della giornata della ristorazione per la Cultura dell'Ospitalità Italiana, qui a Bologna si esalta la tagliatella al ragù, cavallo di battaglia acclamato in tutta Italia e nel mondo. Commenta Giancarlo Tonelli, direttore generale di Confcommercio Ascom: «Come Confcommercio Ascom, in collaborazione con Fipe-Bologna e l'Associazione Sfoglina, abbiamo voluto celebrare questo piatto simbolo della nostra città, che rappresenta a pieno la nostra bolognesità e la nostra cucina».

Dopo il successo dello scorso anno, sono diecimila le attività in Italia e all'estero, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno aderito alla Giornata. Che, infatti, ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1.4 milioni di occupati,

non solo è essenziale per l'agroalimentare e il turismo, ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità che esprime lo stile di vita italiano.

«Questa iniziativa di recupero si inserisce perfettamente nelle politiche del cibo della città, il che significa valorizzare il nostro sapere e la nostra storia» commenta Daniele Ara, assessore alla Scuola, Adolescenti, Agricoltura, Agroalimentare e Reti Idriche del comune di Bologna. È importante ricordare, come spiega Angelo Taschetta, presidente associazione Sfoglina di Bologna e provincia, che «occasioni come questa non fanno altro che rafforzare il rapporto di stretta collaborazione che abbiamo con i cuochi. Tramite la pasta fresca collaboriamo con i ristoranti. Per questa giornata abbiamo preparato delle tagliatelle, che poi i cuochi cucineranno condendole con dell'ottimo ragù, ovviamente alla bolognese. Agli ospiti presenti invece insegneremo come si tira la pasta». Inoltre, la giornata della ristorazione è l'occasione per realizzare un'importante iniziativa di beneficenza a sostegno delle mense di comunità di Caritas italiana.

Alberto Biondi

Il giorno della ristorazione «Buona tavola e sapori, occasione per il turismo»

Conto alla rovescia per l'evento promosso da **Fipe** Confcommercio nazionale. È stata realizzato un video con alcune testimonianze di pilastri del settore

FERRARA

La festa della cultura culinaria ferrarese ed ospitalità celebrata nella 'Giornata della ristorazione'. Si tratta della seconda edizione dell'evento promosso da **Fipe** Confcommercio nazionale che vede il patrocinio di quattro ministeri degli Affari Esteri, dell'Agricoltura, del Made in Italy e del Turismo ed intende celebrare il valore della cultura, dell'accoglienza e dell'ospitalità espressi dal comparto della ristorazione. Al lancio, ieri mattina, al ristorante 'Quel fantastico giovedì' a Ferrara è intervenuto il sindaco di Ferrara Alan Fabbri: «Attraverso l'impegno di Ascom Confcommercio, anche la nostra città aderisce a questa iniziativa, esaltando così i valori della nostra tradizione e della nostra cucina. E proprio per rendere sempre più ospitale Ferrara, in questi anni sono state avviate azioni importanti, come l'adozione da parte del Comune del nuovo regolamento sulle distese, realizzato in collaborazione con tutte le associazioni di categoria, e le tante manifestazioni in piazza dedicate al cibo e al settore della ristorazione. Sono tutte azioni volte a migliorare la vita sociale nella città, valorizzando il suo alto potenziale turistico e attrattivo». Una giornata che ha come obiettivo la promozione della ristorazione locale ferrarese unendosi ad una più vasta iniziativa rappresentata dalla seconda edizione della Giornata nazionale della Ristorazione promossa dalla **Fipe** Confcommercio e prevista il 18 mag-

gio, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri, dell'Agricoltura. «Come **Fipe** Confcommercio abbiamo inteso - ha aggiunto Matteo Musacci presidente provinciale della Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi e vicepresidente nazionale della stessa Federazione - dare evidenza ad una serie di attività che fossero rappresentative del nostro territorio valorizzando le peculiarità anche gastronomiche che tali realtà esprimono in maniera inequivocabile. L'obiettivo è quella di dare evidenza alla cultura dell'ospitalità e della buona tavola mostrando il lavoro e la passione quotidiani di una selezione di nostri ristoratori del territorio». Al fine di promuovere la ristorazione ferrarese è stata realizzato un video con alcune testimonianze. Nel dettaglio si tratta de 'La Comacina' della famiglia Carli a Comacchio, 'la capanna di Eraclio' della famiglia Soncini, ristorante stellato Michelin, a Codigoro, 'Quel fantastico giovedì' di Mara Farinelli a Ferrara, ristorante segnalato dalla guida Michelin. Poi 'Pizzeria Ciro's' della famiglia Cositore a Ferrara, 'Cavalieri Ducati' della famiglia Malagoli a Cento e pasticceria 'Prestige' della famiglia Cascio a Cento. «Un'iniziativa che vuole riportare all'attenzione di tutti il tessuto della nostra ristorazione, un valore autentico su tutta la provincia con importanti punti di eccellenza - riassume Davide Urban, direttore generale di Confcommercio Ferrara - esempi di una professionalità e di una passione di cui andare giustamente fieri e che meritano una vetrina tramite questa Giornata».

Mario Tosatti

Il Forum della ristorazione «Fare impresa con la cucina»

Management e nuovi modelli di sviluppo al centro dell'evento organizzato da Confcommercio Marche

di **Claudio Desideri**
ANCONA

«**Amore**, qualità, ristoro, passione, comunità, relazione, ospitalità, tradizione, accoglienza, conviviali, uguaglianza, condivisione» sono le parole chiave al centro del II° Forum della ristorazione marchigiana che si è svolto ieri nell'Aula Magna di Agraria a Monte d'Ago (Ancona). Organizzato dalla Confcommercio Marche, il Forum ha affrontato ogni tematica legata al management della ristorazione e ai necessari e nuovi modelli di sviluppo. Per fare ristorazione serve fare impresa. «Non è facile - ha evidenziato Massimiliano Polacco, direttore generale Confcommercio Marche - se due aziende su cinque chiudono dopo cinque anni. Serve imparare a gestire gli alimenti, fare sia l'artista che l'imprenditore, formare, dare valore ai collaboratori, alla sala, all'accoglienza».

Il Forum ha fatto partire, attraverso la **FIPE (Federazione italiana pubblici esercizi)** la Giornata della Ristorazione italiana che si terrà domani e alla quale hanno aderito circa 1200 imprese marchigiane di settore. Ad aprire l'evento il sindaco di Ancona, Daniele Silveti, che ha ribadito come questo ambito sia «un attrattore turistico di livello. Il turismo è un comparto importantissimo per il futuro di Ancona». Giacomo Bramucci, presidente Confcommercio Marche ha definito la ristorazione «una parte essenziale del nostro sistema economico capace di rap-

presentare i valori del territorio».

Al centro dell'incontro la Tavola rotonda "Non solo artisti ma imprenditori della ristorazione", con relatori Mariella Organi, Miglior servizio in sala per il Gambero Rosso, Luca Santini, presidente Unione regionale cuochi Marche, Mario Di Remigio, presidente FIPE Confcommercio Pesaro e Urbino, Andrea Chiriatti, responsabile area lavoro **FIPE**, Deborah Pacetti Presidente del corso di studio Univpm «Food and beverage innovation and management» e il direttore Polacco. A coordinare il rettore Gian Luca Gregori. «Oggi sono imprese a tutti gli effetti - ha rilevato - che devono essere gestite in maniera adeguata, con un approccio multidisciplinare, che richiedono investimenti, gestione del personale, rispetto della normativa. Quindi occorre allargare, alla poetica preparazione dei piatti, anche competenze economiche e gestionali. Per questo esiste un corso di laurea della Politecnica, Food and Beverage, che affronta il tema delle competenze». Spazio poi a Roberto Costa, Ceo Rc Group che ha aperto 12 ristoranti in Italia e 5 in Inghilterra mentre sulle normative è intervenuta la Dirigente del Servizio Sviluppo economico della Giunta regionale. A chiudere i lavori il presidente delle Francesco Acquaroli: «La nostra azione per il settore - ha detto - nasce dalle vostre esperienze e da una grande potenzialità del territorio che se sostenuta e alimentata diviene un fattore importante turismo e occupazione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una fase dei lavori del Forum ad Ancona

[Fipe](#) - Confcommercio

Per la giornata della ristorazione arrivano nei menù mille piatti tipici

Gusto e territorio. Domani è la giornata della ristorazione. Organizzata dalla [Fipe](#) Confcommercio coinvolge tutti i ristoratori associati, a livello nazionale e locale. Cosa che avverrà anche nel territorio dove hanno aderito in mille e che proporranno, fuori menù, un piatto tipico locale. Esponendo una segnaletica speciale. Che sia una piadina come piaceva a Fellini, quella con i sardoncini, o un fritto misto l'importante è poter gustare i sapori locali. Ieri la presentazione del progetto al porto, sulla ruota panoramica. Clienti e influencer hanno gustato un pranzo ad alta quota, sul mare riminese. Un'iniziativa che coniuga l'enogastronomia



della tradizione con la promozione turistica. Gaetano Callà, presidente provinciale [Fipe](#) e vice della Confcommercio Rimini è prima di tutto un sommelier e spiega: «Per Rimini significa far conoscere le prelibatezze del territorio. Domani ogni ristoratore cucinerà un piatto con materie prime

a chilometro zero, che racconta il gusto di un territorio». «Per noi la ristorazione è fondamentale e rappresenta storia e tradizione. Un elemento identitario che possiamo usare nella promozione del territorio - aggiunge Juri Magrini, assessore cittadino alle attività economiche -. A Rimini c'è un'effervescenza associativa che fa un lavoro egregio». Una iniziativa che può fare da traino all'imminente stagione balneare, come si augura Riccardo Ripa di [Sib, sindacato italiano balneari](#): «Questa iniziativa può aiutarci, la connessione tra spiaggia, ristoranti e entroterra è fondamentale per il turismo, anche quello balneare». I dettagli su www.confcommerciorimini.it.

Lode ai maestri del **sapore** fra tortelli e sciroppi di rose

Ieri un'anticipazione in vista della Giornata dedicata ai ristoratori. La scuola Leopoldo II di Lorena ha ospitato i cuochi del territorio

di Sara Landi

Grosseto "Maestri del sapere e del sapore". Così lo spot della seconda Giornata nazionale della ristorazione che si celebra domani in tutta Italia grazie a **Lipe**. Confcommercio definisce i ristoratori, gli chef e gli osti a cui ci affidiamo per le *reunion* in famiglia, i *meeting* di lavoro o per una semplice serata tra amici. Proprio a loro, ai valori che il loro lavoro incarna e all'importanza che riveste per il tessuto economico e produttivo nazionale, è dedicata la Giornata della ristorazione, la cui prima edizione è stata lo scorso anno e che Confcommercio mira a far diventare un appuntamento fisso.

«Esiste una giornata praticamente per ogni tema o argomento – dice Gabriella Orlando, direttrice di Confcommercio Grosseto – ma una giornata dedicata alla ristorazione che non è solo cibo ma anche cultura, convivialità, ospitalità mancava. Invece questo settore va sostenuto e celebrato». La manifestazione è nazionale e viene declinata in ogni territorio con iniziative *ad hoc*. In provincia di Grosseto aderiscono domani 267 tra ristoranti, pizzerie e osterie. Ogni attività poteva candidarsi gratui-

tamente proponendo una portata a tema dedicata al focus di quest'anno, "L'arte del vivere assieme". Ma Confcommercio e **Lipe** hanno pensato anche al mondo della scuola, dove si formano i ristoratori di domani, organizzando una giornata di lancio della manifestazione all'Enogastronomico Leopoldo II di Lorena di Grosseto. Ieri mattina la sala ricevimenti della scuola si è trasformata in una grande aula didattica e in un set speciale dove gli allievi di cucina e sala potevano imparare con gli occhi i trucchi e i segreti di cinque chef maremmani, all'opera su altrettanti piatti da loro proposti.

Massimiliano Pepi, il cuoco degli Attortellati di Grosseto, ha puntato sul tortello maremmano facendo la sfoglia a mano proprio come la fa nel suo locale. Il re della carne e volto noto di Food Network Luca Terni (Locanda di Ansedonia) ha preparato una *tartare* di chianina battuta al coltello e spiegato perché per questo tipo di preparazione la chianina è preferibile alla carne di razza maremmana. «Abbiate sempre l'ossessione per il meglio – si raccomanda Terni – Se lo farete, se vi impegnerete nello studio e nella ricerca i risultati arriveran-

no».

Federica Ritteri, chef e titolare di Amorvino in località Grilli (Gavorrano, ha puntato su un piatto che racconta la sua personalità e unisce tra gli ingredienti gamberi rosa locali, crema di burrata e uno sciroppo alle rose fatto con i petali delle piante che colorano il giardino della tenuta dove si trova il ristorante. Proposta di mare anche per lo chef castiglione Matteo Donati che ha preparato del polpo stufato accompagnato con una "passatina" di cannellini e *chips* croccanti di guanciale di cinta senese. Non poteva mancare, per chiudere in dolcezza, la postazione del pastry chef Paolo Rufo di Albinia che ha proposto un dessert al piatto in cui ha ben dosato crema di formaggio e yogurth, pan di Spagna alle fragole, fragole, menta e una riduzione al Morellino. «E poi c'è un ingrediente che non troverete mai scritto in nessuna etichetta o menu – dice Rufo – Parlo dell'amore per il proprio lavoro che fa affrontare i sacrifici e la fatica». Sono intervenuti all'evento la prefetta di Grosseto Paola Berardino, il questore di Grosseto Antonio Mannoni, il consigliere provinciale Valentino Bisconti in rappresentanza del presidente Francesco Li-



matola, l'assessore comunale alle attività produttive Bruno Ceccherini, il vicepresidente dell'Associazione cuochi Grosseto Antonio Catani, il vicepresidente della Condotta Slow Food Grosseto Alberto Bastiani, il presidente provinciale di [Iipe](#) Confcommercio Danilo Ceccarelli e la dirigente scolastica del Leopoldo II di Lorena Cinzia Machetti. Per l'elenco completo dei ristoranti

che aderiscono domani visitare il sito www.giornatadellaristorazione.com alla voce "adesioni 2024". In ogni attività che partecipa sul tavolo ci saranno dei centrotavola con un Qr code che permette di accedere ai contenuti dedicati alla giornata e di sostenere l'iniziativa benefica, abbinata alla Giornata della ristorazione, nei confronti delle mense della Caritas Italiana. ●

Il caso. Sindaci e consumatori si oppongono: «Centri storici deturpati, devono decidere i Comuni»

Tavolini all'aperto, polemica sul Governo

Il ministro Urso vorrebbe confermare le deroghe Covid per bar e ristoranti

Il Governo interviene a difesa di tavolini all'aperto di bar e ristoranti. Il ministro delle Imprese e del made in Italy, Adolfo Urso, ha promesso ai ristoratori una norma *salva-dehors* nell'ambito della prossima legge annuale per la concorrenza. «Siano anche un elemento di decoro urbano», ha detto alla Camera alla presentazione della Giornata della ristorazione 2024, organizzata da Fipe-Confcommercio per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo del settore. La proroga alle norme per le riaperture durante la pandemia, prevista fino al 31 dicembre 2024, potrebbe così diventare strutturale, con alcune modifiche.

Reazioni

Ma il Campidoglio della Capitale non ci sta. «È assurdo e inaccettabile che il ministro Urso e il governo centrale decidano unilateralmente per le amministrazioni locali», ha detto l'assessora alle Attività produttive di Roma Capitale Monica Lucarelli. È pronta a salire «sulle barricate» anche il Codacons, che ha parlato di «uno stupro ai danni dei centri storici e delle città». Nei giorni scorsi il sindaco di Milano, Beppe Sala, era intervenuto con un provvedimento di senso opposto a questo annunciato dal ministro, con una stretta sulla mala-movida che riduce l'orario di apertura dei

dehors. «Siamo al lavoro con l'Anci e le soprintendenze affinché la norma possa essere frutto di una condivisione con tutte le parti coinvolte», ha garantito quindi Urso, sottolineando la volontà di «coniugare la fruizione degli spazi commerciali con quelli culturali e residenziali». Inoltre il ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, si è detto convinto che «i ristoratori veri siano i più attenti al decoro pubblico».

Ipotesi

Una proposta di legge che va nella direzione indicata da Urso è stata presentata dal deputato di Fdi, Gianluca Caramanna, e prevede una delega al governo per mantenere la liberalizzazione ma con «paletti da concordare con il ministero della cultura», ha detto Caramanna. Da mercoledì inizieranno le audizioni alla Commissione attività produttive. Favorevole a un intervento in tal senso si è detto il presidente di Fipe, Lino Enrico Stoppani, che ha osservato come gli spazi all'aperto dei locali contrastino il degrado e la desertificazione commerciale. Inoltre, «si mette mano a un tema molto delicato dove molto spesso c'è la fantasia delle amministrazioni comunali», ha aggiunto facendo riferimento al caso di Milano.

REPRODUZIONE RISERVATA

ONLINE

<https://www.avvenire.it/economia/pagine/il-valore-della-ristorazione-italiana>

Iniziativa. Il valore della ristorazione italiana

Al via il 18 maggio la II edizione della "Giornata" dedicata a un settore strategico che conta 1,4 milioni di occupati ed è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità territoriale

Ritorna il **18 maggio la Giornata della Ristorazione**, l'iniziativa ideata da **Fipe Confcommercio** per valorizzare e rafforzare i valori e il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana. Ora una proposta di legge, assegnata alla commissione Attività produttive della Camera, punta a istituirla ufficialmente, per promuovere i valori della condivisione e del convivio. Economia e ospitalità sono i temi al centro della II edizione della *Giornata*, alla quale hanno aderito oltre **10mila attività, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie, assieme a 85 associazioni e quasi 1.000 ristoranti italiani all'estero.**

La Giornata ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, è strategica per le catene del valore, ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità territoriale.

«Abbiamo voluto porre l'attenzione sul modello di economia che la ristorazione italiana propone e che vede il cibo come elemento di socialità, ospitalità, appartenenza e, allo stesso tempo, anche differenziazione dell'offerta, alimentando una filiera con *trend* in costante crescita sotto il profilo del numero di imprese, dell'indotto e dell'occupazione», spiega il presidente di Fipe-Confcommercio **Lino Enrico Stoppani.**

«Stiamo elaborando, all'interno del disegno di legge sulla Concorrenza, un provvedimento per rendere strutturali i tavolini all'aperto, i *dehor*, così che siano anche un elemento di decoro urbano - dice il ministro delle Imprese **Adolfo Urso** -. Su questo provvedimento ci siamo confrontando con le associazioni settoriali e ovviamente anche con l'Anci, quindi con i Comuni. Pensiamo che possa essere un'occasione per rendere la ristorazione ancora più funzionale alla socialità e a quel decoro urbano che nei centri storici va sempre più affermato».

«La proposta di istituire la *Giornata della Ristorazione* è importante perché significa dare un segnale di riconoscimento per un settore importantissimo per il nostro Paese, che è stato uno dei più colpiti dalla pandemia. Dedicare una giornata a questo settore significa dare valore e attenzione, incentivare la rete, garantire passaggi comunicativi importanti sul servizio pubblico, premiare le eccellenze facendo diventare tutto ciò un impegno per tutti noi per il settore. Altro aspetto è quello della **formazione professionale, un settore che vive e continua a vivere un mismatch tra le richieste che gli imprenditori hanno di figure professionali e quelle che invece sono disponibili sul mercato.** La formazione professionale va valorizzata in tutta la sua filiera, fino ai corsi Istituzionali che sono in gran parte indirizzati verso questo settore e che sono stati sostenuti dal Pnrr», conclude la vicepresidente della commissione Attività produttive della Camera **Ilaria Cavo.**

Inoltre con il supporto di **Intesa Sanpaolo**, Fipe affiancherà all'iniziativa un progetto benefico per avviare e sostenere mense di comunità della **Caritas** su tutto il territorio nazionale, per dare la possibilità di vivere occasioni di ristoro e socialità anche a chi vive in condizione di fragilità.



16 maggio 2024

https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/fiere_eventi/2024/05/16/stoppani-fipe-una-legge-per-la-giornata-della-ristorazione_e92557f5-5b25-4e57-a2cc-1deec25b341e.html

Stoppani (Fipe), una legge per la Giornata della ristorazione

Pdl presentata alla Camera, 'siamo onorati e orgogliosi'

Arriva un progetto di legge per istituire la "Giornata della ristorazione", assegnato alla commissione Attività produttive della Camera dei Deputati lo scorso 7 maggio, è stato presentato dal presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, all'evento "Giornata della ristorazione".

Per la cultura della ospitalità italiana' a Montecitorio.

"Dalle piazze durante i lunghi periodi di chiusura e limitazione delle nostre attività per l'emergenza sanitaria esprimevamo il nostro disagio e la nostra difficoltà rispetto a provvedimenti che mettevano a repentaglio la continuità di aziende nei fatti considerate come non essenziali, oggi siamo arrivati alle aule del parlamento dove viene ufficializzato un atto di forte valore simbolico e pieno di significato di cui siamo onorati e orgogliosi", dichiara Stoppani. "È stata una strada in salita che abbiamo percorso insieme", dalle imprese alle istituzioni. Il provvedimento, per il presidente di Fipe, "promuove un momento celebrativo della ristorazione italiana come giusto riconoscimento per un settore strategico per l'agroalimentare, fattore di attrattività turistica, espressione dell'identità e dello stile di vita italiano forte elemento di integrazione e inclusione sociale".



16 maggio 2024

Torna la Giornata della ristorazione, una legge per celebrarla

Fipe, il 18 maggio la seconda edizione, 10mila attività aderenti

Ritorna il 18 maggio la Giornata della Ristorazione, l'iniziativa ideata da Fipe Confcommercio per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana.

Ora una proposta di legge, assegnata alla Commissione Attività Produttive della Camera e presentata durante un evento promosso da Fipe a Montecitorio, punta a istituirlo ufficialmente, per promuovere i valori della condivisione e del convivio.

Economia e ospitalità sono i temi al centro della seconda edizione della Giornata, alla quale hanno aderito oltre 10 mila attività, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie, insieme a 85 associazioni e quasi 1.000 ristoranti italiani all'estero.

Il 18 maggio presenteranno un piatto dedicato alla ricorrenza e promuoveranno una raccolta fondi a favore della Caritas. La giornata ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, è strategica per le catene del valore, ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità territoriale. "Per la Giornata della ristorazione 2024 abbiamo voluto porre l'attenzione sul modello di economia che la ristorazione italiana propone e che vede il cibo come elemento di socialità, ospitalità, appartenenza e, allo stesso tempo, anche differenziazione dell'offerta, alimentando una filiera con trend in costante crescita sotto il profilo del numero di imprese, dell'indotto e dell'occupazione", ha commentato il presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani.



16 maggio 2024

<https://www.affaritaliani.it/economia/notizie-aziende/poverta-alimentare-intesa-sanpaolo-sostiene-iniziativa-firmata-caritas-918173.html>

Povertà alimentare, Intesa Sanpaolo sostiene l'iniziativa firmata Caritas

Per contribuire al progetto di charity sarà possibile donare attraverso la piattaforma di crowdfunding “Forfunding”

Giornata della Ristorazione, Intesa Sanpaolo sostiene il progetto di charity di Caritas Italiana contro la povertà alimentare

Economia e ospitalità. Sono questi i temi al centro della seconda edizione della **Giornata della Ristorazione** per la Cultura della Ospitalità Italiana, l'appuntamento promosso da **FIPE-Confcommercio**, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e

della Cooperazione Internazionale, del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Cultura e del Ministero del Turismo.

Dopo il successo dello scorso anno, sono **oltre 10.000** le attività, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno manifestato la loro adesione, insieme a 85 associazioni e quasi 1.000 ristoranti italiani all'estero. Sono livelli di adesione all'iniziativa che rispecchiano la diffusa necessità tra gli operatori del nostro Paese di un confronto aperto e costruttivo sui valori economici, sociali e culturali rappresentati dal settore. La giornata, infatti, ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con **54 miliardi** di valore aggiunto e **1,4 milioni di occupati**, è strategica per le catene del valore, ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità territoriale con una ricchissima offerta che resiste, nonostante l'esplosione del "pluralismo alimentare", per la sua forte capacità di coniugare il cibo con un identificativo stile di vita italiano.

Lo stesso DDL N.1672 sull'istituzione della **Giornata della Ristorazione** presentato alla Camera sottolinea non a caso la finalità di *"valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme e tipologie, perseguendo i valori della relazione, della condivisione, del convivio e della comunità"*. Oltre al Presidente di Confcommercio, **Carlo Sangalli**, e al Presidente di FIPE-Confcommercio, **Lino Enrico Stoppani**, hanno partecipato all'iniziativa, tra gli altri, **Lorenzo Fontana**, Presidente della Camera dei Deputati, **Antonio Tajani**, Vicepresidente del Consiglio dei Ministri e Ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, **Adolfo Urso**, Ministro delle Imprese e del Made in Italy, **Francesco Lollobrigida**, Ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, e **Alexandros Vassilikos**, Presidente di HOTREC, l'associazione europea che riunisce i Pubblici Esercizi.

La **Giornata della Ristorazione** è dedicata tanto alla tradizione alimentare del nostro Paese, quanto alle sfide che attendono il settore della Ristorazione, ampiamente sottolineate proprio dal **Rapporto Ristorazione FIPE 2024**, con i necessari cambiamenti dei modelli di business che ridefiniscono la sostenibilità economica delle imprese alle nuove esigenze dei consumatori, sempre più sensibili alle innovazioni digitali, ambientali e all'inclusione sociale.

"Per la Giornata della Ristorazione 2024 abbiamo voluto porre l'attenzione sul modello di economia che la ristorazione italiana propone e che vede il cibo come elemento di socialità, ospitalità, appartenenza e, allo stesso tempo, anche differenziazione dell'offerta, alimentando una filiera con trend in costante crescita sotto il profilo del numero di imprese, dell'indotto e dell'occupazione", ha commentato **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di **FIPE-Confcommercio**. *"La ristorazione italiana interpreta (e costantemente reinterpreta) il 'mito' della cucina, della convivialità e dello stile di vita proprio del nostro Paese, con un ruolo indiscutibile nello sviluppo, nella promozione e nella capacità di crescere dei territori e dell'Italia in generale"*.

La ristorazione italiana rappresenta un unicum anche a livello europeo e internazionale per il suo valore e per le sue peculiarità, è sinonimo di qualità e prestigio. Lo ha dimostrato la partecipazione del Presidente di Hotrec **Alexandros Vasilikos**, che ha voluto sottolineare l'importanza del settore per l'Europa: *"Celebrando la Giornata della Ristorazione in Italia, riconosciamo l'importanza strategica della cooperazione tra il livello nazionale ed europeo. Nel turismo dobbiamo essere riconosciuti come un centro economico e sociale che crea milioni di posti di lavoro. Saremo insieme anche per sostenere le nostre imprese per una transizione digitale di successo. Le nostre recenti azioni a Bruxelles ci hanno mostrato il potere della collaborazione e il ruolo vitale che i ristoranti svolgono nella promozione della crescita economica e nella creazione di posti di lavoro"*.

Inoltre, grazie al supporto di **Intesa Sanpaolo**, **FIPE** promuove un'importante iniziativa di beneficenza per sostenere e avviare mense di comunità della **Caritas Italiana** su tutto il territorio nazionale, offrendo così occasioni di ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità. **Caritas Italiana** è in prima linea nell'ascolto dei bisogni dei territori attraverso la rete delle sue Caritas Diocesane e nell'attivazione di interventi capillari a contrasto della povertà alimentare attraverso molteplici iniziative come le mense per i poveri e per persone in condizioni di fragilità: la *charity* sottolinea l'importanza dei valori di inclusione, condivisione e relazione, che sono alla base della cultura dell'ospitalità.

Per contribuire al progetto di charity in favore della Caritas Italiana sarà possibile donare attraverso la piattaforma di crowdfunding di **Intesa Sanpaolo "Forfunding"**, sia sul sito apposito, sia inquadrando i QR Code disponibili sui centrotavola posizionati nei 10.000 ristoranti aderenti in tutta Italia. Inoltre, chiunque potrà sostenere il progetto con una donazione attraverso gli ATM del **Gruppo Intesa Sanpaolo** nei giorni che precedono e seguono la Giornata della Ristorazione.

L'iniziativa è stata realizzata con il supporto di Mulino Caputo, Cirio, Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, Consorzio Tutela Grana Padano, Intesa Sanpaolo, Lavazza, Gruppo Sanpellegrino e Zucchetti Hospitality e con la direzione creativa di Rampello & Partners.

Italia a Tavola

16 maggio 2024

<https://www.italiaatavola.net/attualita-mercato/2024/5/16/giornata-della-ristorazione-disegno-di-legge-avviato-iter/105228/>

Giornata della Ristorazione, c'è il Disegno di legge: avviato l'iter

Durante la presentazione della Giornata della Ristorazione, in programma sabato 18 maggio e promossa dalla Fipe, è stata annunciata la presentazione del Disegno di legge sulla sua istituzione. L'obiettivo è quello di valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme e tipologie

Economia e ospitalità: questi i due pilastri su cui si basa la seconda edizione della [Giornata della Ristorazione](#), promossa da Fipe-Confindustria con il patrocinio di diverse istituzioni nazionali, che si terrà sabato 18 maggio e che è stata presentata il 16 maggio a Roma nella Sala della Regina della Camera dei Deputati dove è anche stata annunciata la **presentazione del Disegno di legge sull'istituzione** della Giornata stessa.

Giornata della Ristorazione, c'è il Disegno di legge

Il convegno, oltre a presentare la Giornata di sabato 18 maggio, è stata anche l'occasione per annunciare il Disegno di Legge per l'istituzione della Giornata della Ristorazione, che ha l'obiettivo di "valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme e tipologie, perseguendo i valori della relazione, della condivisione, del convivio e della comunità". Un impegno che guarda al futuro, coniugando la tradizione culinaria italiana con l'innovazione e l'adattamento alle nuove esigenze dei consumatori.

A presentare la proposta i deputati di maggioranza **Luca Squeri** (Forza Italia), **Gianluca Caramanna** (Fratelli d'Italia), **Giorgia Andreuzza** (Lega) e **Ilaria Cavo** (Italia al Centro), mentre alcune associazioni e scuole l'hanno prontamente firmata in modo simbolico. Si tratta di **Giorgio Scarselli** (consigliere Associazione Italiana ambasciatori del gusto), **Roberto Carcangiu** (presidente Associazione professionale cuochi italiani, Apci), **Andrea Alfieri** (presidente Charming italian chef, Chic), **Enrico Derflinger** (presidente Euro-Toques Italia), **Salvatore Bruno** (segretario generale Federazione italiana cuochi, Fic), **Alberto Basso** (presidente Jeunes restaurateurs d'Europe Jre), **Enrico Dandolo** (Le Soste), **Cesare Carbone** (presidente Unione ristoranti Buon Ricordo) e **Andrea Sinigaglia** (direttore generale Alma - Scuola internazionale di cucina italiana).

Giornata della Ristorazione: sfide, opportunità e solidarietà

La presentazione della Giornata della Ristorazione, cui parteciperanno **oltre 10mila tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie, insieme a 85 associazioni di categoria e quasi mille ristoranti italiani all'estero**, è stata anche l'occasione per affrontare le sfide che il settore dovrà affrontare nei prossimi anni. Tra queste, il [Rapporto Ristorazione Fipe 2024](#) evidenzia la necessità di modificare i modelli di business per garantire la sostenibilità economica delle imprese, rispondendo al contempo alle richieste di un pubblico sempre più attento all'innovazione digitale, alla sostenibilità ambientale e all'inclusione sociale.

Con un valore aggiunto di 54 miliardi di euro e 1,4 milioni di occupati, il settore rappresenta un elemento strategico per le catene del valore, oltre a essere un punto di riferimento per la storia, le tradizioni e l'identità territoriale del Paese. Numeri che sottolineano la **diffusa necessità di un confronto aperto e costruttivo sul ruolo fondamentale che la ristorazione italiana riveste all'interno del panorama nazionale**.

Oltre al valore economico e culturale, la Giornata della Ristorazione vuole mettere in luce anche l'aspetto solidale del settore. **Grazie al supporto di Intesa Sanpaolo, Fipe ha promosso un'iniziativa di beneficenza a sostegno delle mense di comunità di Caritas Italiana** su tutto il territorio nazionale. Un'importante azione di solidarietà che ha permesso di offrire occasioni di ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità.

Alla presentazione della Giornata hanno preso parte anche enti e aziende che hanno contribuito a realizzare l'iniziativa. A Roma erano presenti **Gabriele Angeli** (direttore marketing Horeca di Conserve Italia), **Roberta Bricolo** (presidente Consorzio Tutela Vino Custoza Doc), **Alessandro Chiarini** (responsabile Affari legali e generali del Consorzio Tutela Grana Padano), **Antimo Caputo** (amministratore delegato Mulino Caputo), **Giuliano Dal Fò** (cfo Gruppo Sanpellegrino), **Carlo Broglia** (business integration manager Zucchetti Hospitality) e **Maurizio Grifoni** (presidente Fon.Te)

Giornata della Ristorazione, un settore strategico per l'Italia

Oltre al Presidente di Fipe-Confcommercio, **Lino Enrico Stoppani**, hanno partecipato all'iniziativa, tra gli altri, **Lorenzo Fontana**, presidente della Camera dei Deputati, **Adolfo Urso**, ministro delle Imprese e del Made in Italy, **Francesco Lollobrigida**, ministro dell'Agricoltura, sovranità alimentare e foreste, e **Alexandros Vassilikos**, presidente di Hotrec, l'associazione europea che riunisce i Pubblici Esercizi. Il vicepresidente del Consiglio dei ministri e ministro degli Affari esteri e della cooperazione internazionale, **Antonio Tajani**, e il presidente di Confcommercio, **Carlo Sangalli**, sono intervenuti con un messaggio.

Un bel convegno, dai contenuti interessanti, ha segnato la "Giornata della ristorazione - Per la cultura della ospitalità italiana", con i lavori aperti **Fontana**: «Tutti ci invidiano la bontà dei nostri prodotti, dobbiamo essere orgogliosi dalle nostre specificità. Le dobbiamo non solo valorizzare ma anche tramandare, contro i tentativi di omologare un po' tutto. **C'è una ricchezza nella diversità, che va difesa soprattutto quando questa fa riferimento alla bontà dei prodotti italiani**». A seguire l'intervento di **Lollobrigida**: «Abbiamo chiesto il riconoscimento della cucina italiana a patrimonio Unesco, immagino che nel 2025 avremo lo stesso titolo della cucina coreana, francese, giapponese e messicana».

Da **Urso**, un passaggio sulla questione dei dehors: «Nel disegno di legge annuale sulla concorrenza pensiamo di rendere strutturale la normativa sui tavolini all'aperto al fine di migliorare il decoro dei centri urbani. Stiamo lavorando con i Comuni, con l'Anci affinché ci sia una norma che migliori il decoro urbano».

Giornata della Ristorazione, l'iter di legge e le prospettive del comparto

A fare il punto sul comparto ristorativo è stato Sangalli, che ha **sottolineato come la ristorazione sia uno dei settori simbolo della rappresentanza di Confcommercio**. Un settore che, nel 2023, è riuscita «a recuperare il terreno perduto nei drammatici anni della pandemia ritornando ai livelli di fatturato del 2019, a quota 91 miliardi. Comparto che dà lavoro a un milione e 400mila persone con grandi potenzialità di crescita. E mi permetto di ricordare che in Italia, negli ultimi 30 anni, l'occupazione è salita grazie al terziario di mercato».

Stoppani ha rimarcato l'ufficializzazione dell'iter legislativo per l'istituzione nel calendario italiano della Giornata della Ristorazione. «**Un atto di grande valore simbolico ma anche di grande significato**. Iniziativa nata dopo un periodo di grande difficoltà del nostro settore - e siamo onorati e orgogliosi di poterla fare e dobbiamo ringraziare la sensibilità della politica che ha raccolto questa nostra intenzione - e dedicata alla riflessione sull'importanza non solo economica del nostro settore ma anche ai valori sociali, della comunità, dell'inclusione sociale che questo mondo rappresenta. Con **54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, la ristorazione italiana è strategica per le catene del valore**, ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità territoriale».

Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola, intervenuto in chiusura di convegno ha ricordato che eventi come questa Giornata o la proposta di legge sono il successo della capacità della Fipe di rappresentare e coinvolgere tutte le sigle professionali. Secondo il direttore Lupini il prossimo passo deve essere quello di **allargare il cerchio coinvolgendo tutte le figure professionali** (dai sommelier ai maître, dai pizzaioli ai barman) così da dare più solidità e completezza al mondo della ristorazione che poggia su due pilastri: quello degli imprenditori e quello dei professionisti.

16 maggio 2024

<https://www.cronachedigusto.it/scenari/giornata-della-ristorazione-seconda-edizione-in-10-mila-locali-italiani-si-potranno-gustare-i-piatti-delle-radici/>

SCENARI

Giornata della Ristorazione, seconda edizione: in 10 mila locali italiani si potranno gustare i piatti delle radici

La seconda edizione della **Giornata della Ristorazione** si terrà sabato 18 maggio; mentre oggi, giovedì 16, è in programma un'iniziativa di lancio presso la Sala della Regina di palazzo Montecitorio dove è previsto l'intervento del Presidente della Camera dei Deputati, di alcuni Ministri e rappresentanti del Parlamento italiano che illustreranno **la proposta di legge**, già depositata, per l'istituzione della Giornata della Ristorazione. La presentazione della manifestazione (dal titolo "Dal campo al ristorante: il valore di una filiera di eccellenza), però, è avvenuta a Milano, a Palazzo Bovara (sede di Confcommercio Lombardia) con i dettagli delle varie iniziative in programma per questo evento popolare ritenuto inclusivo, solidale ed etico, finalizzato a celebrare il sentimento di comunità attraverso la valorizzazione della cultura dell'ospitalità italiana.

Dedicato a ristoratori, cuochi, camerieri e a tutti gli altri protagonisti del mondo dei pubblici esercizi rappresenta un momento speciale all'insegna dell'arte del convivio, della condivisione e dell'accoglienza. E, infatti, **Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe-Confcommercio che organizza l'evento, ha sottolineato che "la Giornata della Ristorazione rappresenta un momento altamente simbolico e ricco di significati per il mondo dei pubblici esercizi. La seconda edizione, alla quale quest'anno parteciperanno 10.000 attività e 85 associazioni del nostro sistema, ha l'obiettivo di ribadire l'importanza economica, sociale e culturale di un settore che genera 54 miliardi di euro di valore aggiunto e impiega oltre 1,4 milioni di persone. Ospitalità, convivialità e innovazione saranno i temi dai quali partiremo per stimolare una riflessione profonda sul futuro del comparto e le tendenze in atto non solo nel nostro Paese, ma anche fuori dai confini nazionali".

La Giornata della Ristorazione, perciò, ancora una volta sottolinea l'importanza di una **filiera di eccellenza** che proprio nella ristorazione ha un formidabile punto di riferimento con oltre 21 miliardi di euro di prodotti agroalimentari acquistati ogni anno. È così che prende forma una filiera ben strutturata e controllata, con ogni passaggio curato con attenzione per preservare la qualità degli ingredienti e valorizzare il territorio di provenienza, promuovendo il sostegno agli agricoltori, ai produttori e ai ristoratori stessi che offrono ai clienti un'esperienza gastronomica autentica e sostenibile. Tant'è che l'evento mette in luce un settore significativo per l'economia nazionale: un momento che incarna e coltiva i valori essenziali della cultura e dello stile di vita italiano, come la convivialità, la socialità e, naturalmente, l'ospitalità. Valori che quest'anno prenderanno forma attraverso i piatti della cucina tradizionale italiana: l'edizione 2024 vedrà infatti i ristoratori aderenti proporre nei loro menu **i piatti delle radici**, che raccontano storie di territorio e convivialità per celebrare la ricchezza delle nostre tradizioni culturali.

Con la seconda edizione della Giornata della Ristorazione, Fipe promuove un'importante iniziativa di beneficenza per sostenere e avviare mense di comunità della **Caritas** Italiana su tutto il territorio nazionale, offrendo così occasioni di ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità. Per contribuire al progetto di charity in favore della Caritas Italiana, sarà possibile donare attraverso la piattaforma di crowdfunding di Intesa Sanpaolo "Forfunding", sia direttamente www.forfunding.com sia inquadrando i Qr Code disponibili sui centro-tavola posizionati nei 10.000 ristoranti aderenti in tutta Italia. Inoltre chiunque potrà sostenere il progetto con una donazione attraverso gli Atm del Gruppo Intesa Sanpaolo nei giorni che precedono e seguono la Giornata della Ristorazione.

<https://askanews.it/2024/05/16/sabato-18-maggio-la-giornata-della-ristorazione-in-10mila-esercizi/>

Sabato 18 maggio la Giornata della Ristorazione in 10mila esercizi

Alla Camera Ddl per istituire Giornata e valorizzare settore

Roma, 16 mag. (askanews) – Torna sabato 18 maggio la Giornata della Ristorazione per la cultura della ospitalità italiana, promossa da FIPE-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, con il patrocinio del ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del ministero delle Imprese e del Made in Italy, del ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del ministero della Cultura e del Ministero del Turismo.

Sono oltre 10.000 le attività, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno manifestato la loro adesione, insieme a 85 associazioni e quasi 1.000 ristoranti italiani all'estero.

E proprio il ministro Urso ha spiegato che è in arrivo "un provvedimento per rendere strutturali i tavolini all'aperto, i dehors, così che siano anche un elemento di decoro urbano. Pensiamo che possa essere un'occasione per rendere la ristorazione ancora più funzionale alla socialità e a quel decoro urbano che nei centri storici va sempre più affermato".

La giornata ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, è strategica per le catene del valore, ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità territoriale.

Per valorizzare un settore fondamentale per l'economia italiana, è in discussione anche il Ddl N.1672 sull'istituzione della Giornata della Ristorazione, assegnato alla X Commissione Attività Produttive della Camera dei Deputati lo scorso 7 maggio e presentato alla Camera. Un Ddl che sottolinea non a caso la finalità di "valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme e tipologie, perseguendo i valori della relazione, della condivisione, del convivio e della comunità".

All'evento di oggi, tenutosi a Montecitorio, hanno partecipato tra gli altri il presidente di FIPE-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani; Lorenzo Fontana, presidente della Camera dei Deputati; i ministri Adolfo Urso e Francesco Lollobrigida e Alexandros Vassilikos, presidente di Hotrec, l'associazione europea che riunisce i Pubblici Esercizi.

“Per la Giornata della Ristorazione 2024 abbiamo voluto porre l'attenzione sul modello di economia che la ristorazione italiana propone e che vede il cibo come elemento di socialità, ospitalità, appartenenza e, allo stesso tempo, anche differenziazione dell'offerta, alimentando una filiera con trend in costante crescita sotto il profilo del numero di imprese, dell'indotto e dell'occupazione”, ha detto Stoppani.



16 maggio 2024

<https://www.gamberorosso.it/notizie/legge-giornata-della-ristorazione/>

In Parlamento arriva la legge per la Giornata della ristorazione, ma per ora è a costo zero

Alla Camera dei deputati è stata presentata la proposta di legge per istituire la Giornata della ristorazione, la prima sarà il 18 maggio 2024

La **proposta di legge** per istituire una **Giornata della ristorazione** è arrivata alla Camera dei Deputati su iniziativa di un nutrito numero di esponenti della maggioranza di Governo, segnando così una passo avanti per il riconoscimento del settore all'interno delle istituzioni. L'evento è stato salutato durante una giornata di presentazione a Montecitorio. Soddisfazione espressa da operatori del settore, istituzioni presenti e ovviamente da Fipe, ideatrice, lo scorso anno, dell'iniziativa oggi adottata con questa proposta, «dalle piazza in cui esprimevamo il disagio durante l'emergenza sanitaria siamo arrivati alle aule del Parlamento dove viene ufficializzato un atto di forte valore simbolico e pieno di significato di cui siamo onorati e orgogliosi» dice **Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe.

La proposta di Legge

«Onorevoli Colleghi! I pubblici esercizi sono l'espressione materiale di un settore che in Italia rappresenta circa 43,5 miliardi di euro di valore aggiunto e occupa 1.2 milioni di addetti». Comincia così il testo della proposta di legge che parla di **bar e ristoranti come presìdi di cultura e di economia diffusa**, con un portato di socialità e radicamento nella storia del Paese da valorizzare e difendere «come atto civico orientato al bene comune» attraverso l'istituzione di una **Giornata della ristorazione**. Il suo prototipo è da rintracciare **nell'omonima iniziativa promossa da Fipe lo scorso anno, il 28 aprile**, numero zero di un evento che da oggi in poi avrà una data definita per legge, **il terzo sabato di maggio**, come scritto nell'articolo 1 della proposta in cui si sanciscono anche i principi a cui si ispira: inclusione e sostenibilità, innovazione, sicurezza e legalità, promozione dell'immagine della filiera (gli stessi contenuti del [Manifesto della Ristorazione](#)). Nel testo si annuncia l'istituzione di un riconoscimento: **10 medaglie conferite ad altrettanti imprenditori di settore** che si distinguano per l'impegno in ambito di sostenibilità, inclusione, innovazione, sicurezza, legalità e per l'immagine dell'intera filiera. (art. 2 comma 2). Sarà il Ministero delle imprese e del Made in Italy a stabilire le modalità e i termini per la presentazione delle candidature delle medaglie.

Cosa è la Giornata della Ristorazione

Ma in cosa consiste la Giornata della ristorazione? Si tratta di **un evento diffuso** che coinvolge i pubblici esercizi in Italia e all'estero «quali agenzie culturali del territorio e del made in Italy (art. 1 comma 2), **con iniziativa libera delle aziende della ristorazione, di soggetti pubblici e privati, istituzioni locali e nazionali**, che possono organizzare attività di vario genere per promuovere e celebrare la ristorazione, con i suoi valori e i suoi principi. Per ogni edizione, inoltre, si individua un tema simbolico (lo scorso anno era il pane, come elemento alla base dell'alimentazione e della cultura alimentare). L'edizione di quest'anno, il **18 maggio 2024**, ha come tema Economia e ospitalità ponendo l'attenzione sul modello di economia proposto dalla ristorazione italiana in cui il cibo è elemento di socialità, ospitalità, appartenenza ma che si apre anche all'innovazione della proposta e dell'offerta, sempre più differenziata. **A oggi sono oltre 10mila le attività in Italia che hanno aderito alla Giornata**, cui si aggiungono quasi mille ristoranti italiani all'estero e 85 associazioni.

Al momento, niente soldi

L'articolo 4 recita: «All'attuazione delle disposizioni previste dalla presente legge si provvede nell'ambito delle risorse umane, strumentali e finanziarie previste a legislazione vigente e, comunque, senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica». Significa che questa iniziativa è a **costo zero**, o – se vogliamo guardarla da un altro punto di vista – che non ci sono investimenti concreti «per valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione italiana». E se tutte le voci presenti hanno sottolineato il valore della ristorazione nell'economia e nella società italiana, di contro nulla di tangibile per ora è messo sul piatto per migliorarne la situazione.

Non si fa sfuggire l'occasione di un commento, Lino Enrico Stoppani: «Questo è il primo passo, **ci aspettiamo però qualcosa anche dalle politiche di bilancio per un settore** che è pieno di valori, ma anche di problemi e marginalità per superare i quali c'è bisogno di leggi corrette che incentivino e sostengano il settore». La ristorazione è dunque un capitale italiano che va messo al centro di una visione strategica del sistema paese. Basta guardare cosa fanno in nostri vicini: «Ci sono paesi che hanno politiche dedicate al cibo considerato un vero soft power, mentre l'Italia rischia di rimanere ferma a causa della dispersione di competenze e del frazionamento tra diverse istituzioni».

Uno sguardo al resto d'Europa è suggerito anche dalla presenza di **Alexandros Vasillikos**, Presidente di Hotrec, associazione di operatori del settore dell'ospitalità che riunisce 47 associazioni nazionali in 36 Paesi europei per sostenere «l'importanza strategica della cooperazione tra il livello nazionale ed europeo» e sottolineare, a poche settimane dalle elezioni europee, **le richieste di un settore che sta affrontando molte sfide** e che necessita di nuove leggi che ne supportino la crescita e la sostenibilità: «Riconoscere il turismo come un centro economico e sociale che crea milioni di posti di lavoro, sostenere politiche fiscali eque aiutare le aziende per adottare un approccio più sostenibile, avere una giusta ed equilibrata concorrenza sul mercato che si muove sempre più attraverso canali di innovazione e digitalizzazione», ambito in cui sono presenti players che sfuggono alle regole Ue sul mercato digitale.

Per tutti questa giornata rappresenta un taglio con il recente passato, quello segnato dal Covid, con i dati che rimandano a quelli pre-pandemia e che fanno ben sperare anche se – è il sentire comune degli operatori del settore presenti – la situazione è ben diversa rispetto a cinque anni fa: marginalità sempre più ridotta, difficoltà a trovare personale professionalizzato e formato. E qui emerge un altro tasto dolente: la necessità di ripensare alla formazione **«perché gli istituti alberghieri non siano più considerati come scuole di secondo ordine rispetto ad altre» dichiara il Ministro Francesco Lollobrigida. «Bisogna credere nella formazione professionale, credere nella filiera e credere nella specializzazione delle competenze» dice Ilaria Cavo, una dei firmatari della proposta di legge, che aggiunge: «se veramente vogliamo sostenere il settore dobbiamo insistere su questi argomenti. La difficoltà di reperire personale è un tema su cui concentrarci. **Bisogna rendere strutturali i finanziamenti del Pnr per andare avanti con personale più qualificato**».**

<https://www.cibotoday.it/blog/dehors-tavolini-governo-urso.html>

Il Governo vuole più tavolini e dehors nelle strade. 7 motivi per cui ha proprio ragione

Il Ministro delle Imprese Adolfo Urso ha anticipato che nel Disegno di Legge sulla Concorrenza il Governo starebbe lavorando ad una norma per rendere strutturali i dehors nati in via emergenziale durante la pandemia

Non tutte le pestilenze vengono per nuocere. Quella del Covid è stata terribile sotto molti aspetti, ma la *nuova normalità* che ci ha lasciato presenta anche degli aspetti positivi. Uno tra questi è proprio l'enfasi sempre più ricercata nel **mangiare all'aperto**.

Durante i momenti più duri della pandemia, **vi sono state delle settimane in cui solo all'aperto era consentito prenotare al ristorante** e al di là delle regole all'aperto - viste le caratteristiche dell'infezione - i clienti si sentivano più sicuri. Per questo motivo le amministrazioni comunali hanno allentato le maglie - tradizionalmente piuttosto strette - dei permessi e hanno consentito a ristoranti e bar di prendersi dei pezzi di suolo pubblico. Proprio grazie a queste decisioni i pubblici esercizi sono riusciti a sopravvivere. Dopodiché gli anni si sono susseguiti, il Covid si avvia ad essere uno sbiadito ricordo ma in alcuni casi i tavolini sono rimasti lì perché in Italia non c'è niente di più inscalfibile delle cose temporanee.

"Rendiamo strutturali i dehors" le parole di Adolfo Urso

Ora il Governo, nella figura del Ministro per le Imprese **Adolfo Urso**, dichiara la volontà di mettere nel Disegno di Legge sulla Concorrenza un articolo che salvaguardi i tavolini rendendo la loro crescita in emergenza finalmente strutturale visto che ormai da tempo sono sotto scacco delle decisioni dei singoli Comuni. *"Su questo provvedimento"* ha dichiarato Urso *"ci stiamo confrontando con le associazioni settoriali e ovviamente anche con l'Anci, quindi con i Comuni. Pensiamo che possa essere un'occasione per rendere la ristorazione ancora più funzionale alla socialità e a quel decoro urbano che nei centri storici va sempre più affermato"*. Le frasi sono state pronunciate in occasione della presentazione a Roma della [Giornata della Ristorazione](#), un evento organizzato dalla [Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#) che si terrà il prossimo 18 maggio 2024.

"I tavolini valorizzano le città". Le parole di Matteo Musacci vicepresidente di FIPE

E proprio il [vicepresidente della FIPE](#), il ristoratore ferrarese **Matteo Musacci**, abbiamo sentito a riguardo: *"Le dichiarazioni del Ministro vanno nella direzione auspicata"* spiega Musacci a [CiboToday](#) *"ovvero regolare l'uso dei dehors affinché siano elemento di riqualificazione degli spazi evitando ogni abuso e tenendo sempre conto del contesto urbano in cui si collocano e garantendo sempre l'accessibilità. Nel post-pandemia"* continua Musacci *"l'utilizzo dei dehors è divenuto per la clientela un'appendice del locale ormai per 12 mesi l'anno, non solo durante la bella stagione. Questo non può che ampliare le possibilità in termini economici e occupazionali anche per quei pubblici esercizi che non godono di spazi all'interno troppo ampi. Regolamentare i dehors non significa occupare tutte le strade di una città, significa al contrario valorizzare gli spazi pubblici sanando talvolta anche situazioni di degrado"*.

Solitamente ci esercitiamo a problematizzare - se non proprio a criticare - quanto affermano associazioni di categoria o membri del governo: le prime sono sovente corporative, i secondi sovente populistici. Questa volta però siamo d'accordo con la posizione sia degli uni che degli altri. E cerchiamo in 7 punti di mettere in colonna i motivi per i quali a nostro avviso i tavolini nelle strade, fuori dalle pizzerie, dai bar, dai ristoranti non sono il mostro che vogliono farci credere. Anzi. Ecco dunque i 7 motivi per cui non è giusto, ma è giustissimo favorire la presenza di tavolini all'aperto nelle nostre strade e nelle nostre città.

1. Sicurezza e presidio

Questo primo punto è abbastanza intuitivo: una strada buia e senza nessuna presenza umana a presidiarla è senz'altro più insicura (o meglio può trasmettere una maggiore **percezione di insicurezza**) rispetto ad una strada frequentata, con persone presenti all'esterno, con qualche luce in più sul marciapiede. Non si tratta di scaricare l'onere della sicurezza dallo Stato ai cittadini che si stanno bevendo un cocktail sul marciapiede, ma c'è un tema oggettivo di *presidio civico involontario*: insomma, facciamo stare le persone in strada a divertirsi, a parlare, a svagarsi e tutto andrà meglio. Semplice.

2. Riqualificazione e rigenerazione urbana

Siamo abituati a pensare ai tavolini come un elemento talvolta di degrado. E questo è spesso colpa degli imprenditori, ma ancor più spesso colpa dei Comuni (**e delle Soprintendenze!**) e dei loro regolamenti cervellotici. La verità è che poche indicazioni chiare e orientate ad un design di qualità, sobrietà e buon gusto possono trasformare un presunto problema in una chiara opportunità, specie nelle periferie. Perché l'Italia non è tutta un gigantesco centro storico da salvaguardare e tutelare dai tavolini cattivi, no, l'Italia ha anche milioni di abitanti che vivono in **quartieri residenziali anonimi** dove una pizzeria all'aperto o un bar con bambini che prendono un gelato o anziani che giocano a carte fuori dal locale significano qualità della vita diffusa per tutti. Meglio ancora se in un contesto ben progettato, con dei tavoli, degli ombrelloni e delle sedie dal design congruo. E con del verde, che conta non poco nel contrasto estivo alle isole di calore che sarà sempre più strategico. Ma quale imprenditore può scommettere su arredi di qualità e sul verde se non ha la sicurezza di avere strutturalmente il proprio suolo pubblico disponibile e se deve sottostare alla logica perversa delle proroghe annuali senza la possibilità di pianificare spese e relativi ammortamenti?

3. Contrasto alla sosta selvaggia

In questi mesi alcuni Comuni sono effettivamente tornati indietro rispetto ai famosi dehors-Covid. Dopo alcuni anni, hanno privato ristoranti e bar dei tavolini ottenuti nel 2020 e hanno ripristinato la situazione precedente. Così i ristoranti e i bar hanno ridotto il loro giro d'affari, hanno potuto soddisfare meno clienti e hanno dovuto licenziare personale. Ma la cosa più grave sono le conseguenze che ha subito il suolo pubblico. Indovinate un po' a Roma o a Milano che fine hanno fatto quei metri quadri che dal 2020 in poi erano stati occupati dai tavolini? Sono stati occupati dalle auto, molto spesso in sosta abusiva, sui marciapiedi, in divieto di sosta. Ma insomma: cosa ci vogliamo fare con il suolo pubblico? Lo vogliamo utilizzare per la qualità della vita delle persone o lo vogliamo utilizzare come fosse **una polverosa autorimessa a cielo aperto**? Le proteste che sentite contro i tavolini sono dovute molto spesso a questo: più tavolini equivalgono a meno posti auto. I cittadini in realtà non sono affatto infastiditi dai tavolini in sé, ma non vogliono rinunciare al posto macchina gratuito sotto casa su suolo pubblico. Ma dovendo scegliere, quale è la destinazione più sana per il suolo pubblico: due tavolini con qualcuno che si gode una birra alla fine della propria giornata di lavoro oppure un SUV posteggiato magari in divieto?

4. Incassi maggiori per i comuni

Le amministrazioni comunali sono in difficoltà, non si sa più dove prendere i soldi per far andare i mezzi pubblici, per mantenere il verde, per assistere gli anziani, per la nettezza urbana, per la manutenzione delle strade e per la pubblica illuminazione. Aumentiamo ancora le tasse per tutti oppure cerchiamo di far rendere al massimo il cespite più prezioso che ogni Comune possiede e che si chiama "suolo pubblico"? Al di là dell'emergenza Covid, che vide gli esercenti ottenere tanti metri quadri di suolo pubblico gratis, ora le cose sono cambiate: i dehors si pagano e in alcuni casi profumatamente. Gli esercenti sono contenti perché, pur pagando tanto, incassano abbastanza per coprire il corrispettivo e i Comuni sono contenti perché rimpinguano le casse senza dover aumentare le imposte. Ogni tavolino che vediamo per strada aiuta il nostro comune a funzionare un po' meglio. E probabilmente, visto quanto contributo danno i tavolini al fatturato dei locali, sarebbe anche giusto in determinati casi aumentare significativamente i costi delle occupazioni di suolo pubblico. Perché non è neppure giusto che locali che incassano un milione al mese paghino 20mila euro all'anno per i tavoli.

5. Occupazione e lavoro

Il tema dei posti di lavoro è divenuto delicato. Sì, è vero: più tavolini significano più posti di lavoro. Altrettanto vero però che in questo momento storico non siamo in presenza di una disoccupazione che preme per entrare nel mercato della ristorazione. Anzi. Resta il fatto però che una maggiore presenza di tavolini all'aperto incrementa le attività dei pubblici esercizi e li incoraggia o ad **assumere di più** o a pagare meglio e a contrattualizzare in maniera più idonea chi lavora per loro. Non è una cosa da poco: significa aziende che stanno in migliore salute e più occupati o occupati più produttivi e dunque meglio retribuiti.

6. Aziende in salute



Fotovoltaico: ecco il nuovo bonus 2024, verifica se rientri

VIVINGREEN

sponsorizzato da Outbrain

E se le aziende stanno meglio, come dicevamo sopra, stanno meglio anche i loro collaboratori ma soprattutto sta meglio l'erario dello Stato, ovvero quel gruzzolo che serve a pagare ad cosucce tipo le scuole, la sanità e le pensioni. Aziende che incassano di più perché sono facilitate nel loro business sono **aziende che pagano più tasse** e contribuiscono maggiormente al benessere di tutti, specialmente dei più fragili. E le aziende del mondo della ristorazione (che affrontano e affronteranno una transazione lancinante) hanno bisogno di tutto fuorché di zavorre burocratiche: nel rispetto delle norme e del decoro facciamole lavorare il più possibile perché vivono un momento complicatissimo.

7. La partecipazione dei cittadini, il ricordo dei turisti

E infine c'è un tema di partecipazione, di coinvolgimento, di ricordo. Avere sotto casa un bar che ha qualche tavolino fuori dove mettersi a lavorare al computer in primavera **significa partecipare in qualche modo alla vita del quartiere**, significa ascoltare i discorsi degli altri e ogni tanto interagire. Se a quel bar abbiamo vietato - per motivi iperscrutabili o per burocrazie ridicole o per l'azione di qualche comitato di brontoloni - di mettere qualche tavolino fuori tutto questo meccanismo viene meno. Opportunità e esperienze in meno per tutti e socialità che si assottiglia o che si manifesta esclusivamente al chiuso: non ha davvero senso. Così come **non ha senso far perdere tutte queste esperienze ai turisti, ai milioni di ospiti che vengono a trovarci ogni anno**. Il compito è restituire loro momenti che lascino nei ricordi di ciascuno felicità e positività: ed è molto più facile farlo standosene seduti all'aperto. **Oltretutto è proprio quello che i nostri turisti si aspettano di trovare qui: strade gioiosamente piene di tavolini, non certo piene di autovetture parcheggiate.**

D'altro canto è così in tutto il mondo: da New York a Madrid, da Parigi a Vienna, da Lisbona a Berlino. Dovunque le città puntano moltissimo su questa semplice, immediata, conveniente attrazione che, come abbiamo avuto modo di snocciolare, dà vantaggi condivisi a tutti (con un po' di educazione sul tono di voce, anche a chi vorrebbe dormire al piano di sopra!).

Tavolini dovunque? Sì, però...

Tutto positivo dunque? Assolutamente no. Ci sono dei "però" grandi come una casa e non hanno nulla a che fare col solito piagnisteo di certe pseudo associazioni di consumatori che i giornali dovrebbero imparare a ignorare e che infatti non citiamo. Un "però" che ha a che fare invece - come abbiamo già accennato - con la qualità di queste realizzazioni. Bene i tavoli all'aperto, però **attenzione al design**, però bisogna **rinnovare il catalogo degli arredi dei Comuni** che spesso obbliga i pubblici esercizi ad acquistare sedie e ombrelloni banali se non orribili; però bisogna che i **controlli sul decoro siano stringenti** (niente piatti-sample incellophanati, niente buttadentro; niente enormi lavagne-menu con le foto delle pietanze; niente plastiche e illuminazioni sgargianti).

Bene i tavolini dovunque, **però ci vuole una rivoluzione di bellezza e di eleganza**: devono essere un elemento di arredo aggiuntivo rispetto alla meraviglia delle nostre città e devono portare riqualificazione urbana dove la bellezza non c'è come nelle periferie. E infine - in un quadro di semplificazione e allargamento delle possibilità - ogni abuso va colpito con la massima rigidità. Allargare le possibilità, ridurre le burocrazie, piantarla coi divieti sciocchi, colpire chi se ne approfitta. Vale sui tavolini, vale per tutto.

https://www.adnkronos.com/lavoro/made-in-italy/giornata-della-ristorazione-2024-il-custoza-doc-unico-vino-partner-di-fipe_1Ss2sr3EhOIRoUVMSplwje#google_vignette

Giornata della Ristorazione 2024, il Custoza Doc unico vino partner di Fipe

La presidente del Consorzio di tutela Roberta Bricolo: "Orgogliosi di sostenere questo importante evento, condividiamo molti valori"

È il Custoza Doc l'unico vino partner di Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) in occasione della presentazione alla Camera della 2a edizione della Giornata della Ristorazione Italiana, in programma il 18 maggio. Il Custoza, vino bianco prodotto sulle colline moreniche tra Verona e il Lago di Garda, ha scelto di sostenere questo importante evento perché fortemente convinto che la ristorazione sia la prima ambasciatrice delle piccole perle dell'Italia, capaci di valorizzare le tante ricchezze del nostro Paese. Con questa giornata migliaia di ristoranti ne conosceranno le caratteristiche. Nella Sala della Regina a Montecitorio, in occasione della presentazione è intervenuta anche la presidente del Consorzio Tutela Vino Custoza Doc, Roberta Bricolo.

"Siamo orgogliosi di sostenere questo importante evento perché con la ristorazione condividiamo molti valori, dallo spirito di servizio alla cultura dell'ospitalità, dal rispetto dell'identità alla protezione dei territori. Assieme possiamo affrontare anche gli attacchi che vengono dall'esterno, primo fra tutti, nel nostro caso, il dibattito sulla componente alcolica e sugli aspetti salutistici del vino, che sviliscono e negano il valore che vino e cibo, da sempre, hanno in quanto elementi della storia e della cultura italiana. Nel caso del Custoza, poi, questo territorio ha anche un significato storico e ha contribuito a fare l'Italia, basti pensare alle due battaglie che qui si sono svolte nell'ambito delle Guerre di Indipendenza", afferma la presidente del Consorzio di Tutela, Roberta Bricolo.

La denominazione Custoza riconosce inoltre l'importanza economica del comparto della ristorazione, essenziale per la filiera agroalimentare e per i prodotti agricoli. Essi sono anche gli ambasciatori della cultura del bere consapevole e il Custoza è al loro fianco. Vino contemporaneo e versatile, è capace di affiancare le più svariate preparazioni gastronomiche

"Tutti questi valori meritano di essere comunicati e in questo senso i professionisti dell'accoglienza aderenti a Fipe sono dei veri e propri ambasciatori ma anche attori fondamentali per il mercato del vino, dal momento che assorbono una parte rilevante della produzione. Questo è ancora più vero quando si parla di piccole denominazioni, che costituiscono una vera ricchezza anche in termini di biodiversità. Per questo motivo, abbiamo avviato un progetto articolato di formazione gratuita rivolta ai ristoratori e al personale di sala, a partire dalle scuole alberghiere, per fare conoscere meglio il nostro vino. Un vino poliedrico, fresco e piacevole nella versione d'annata fino alla complessità del Superiore e del Riserva, novità della denominazione, capace di abbinarsi a piatti complessi ed elaborati. Auguriamo quindi un grande successo per la Giornata della Ristorazione Italiana e ci auguriamo di proseguire assieme questo cammino", aggiunge.

<https://www.bergamonews.it/2024/05/16/giornata-della-ristorazione-sul-sentierone-flash-mob-con-gli-chef-bergamaschi/699723/>

Giornata della ristorazione, sul Sentierone flash mob con gli chef bergamaschi

Spazio anche a un'esecuzione coreografica d'impatto nella via di passeggio cittadina. Ballerine e ginnaste, con una performance artistica, esaltano il ritmo, la passione e la creatività del comparto

Bergamo. Economia e ospitalità. Sono questi i temi al centro della **seconda edizione della Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana**, l'appuntamento, **in programma il 18 maggio**, promossa da **FIPE-Confcommercio**, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Cultura e del Ministero del Turismo. Nell'occasione, anche **Confcommercio Bergamo** ha svolto un'intensa attività di promozione dell'iniziativa tra i ristoratori del proprio territorio, **raccogliendo 120 adesioni**, e ha scelto di celebrare la Giornata della Ristorazione **oggi, 16 maggio sul Sentierone, alle ore 16**, con la **Danza dei sapori** per fare valere, tra passi di danza e coreografie di ginnastica ritmica, le ragioni e l'importanza del comparto.

L'iniziativa, nata dalla collaborazione tra Confcommercio Bergamo e il **Centro Universitario Sportivo-Cus dell'Università degli Studi di Bergamo con Danza Classica e creativa e Ginnastica ritmica**, porta un'esecuzione coreografica d'impatto nella via di passeggio cittadina.

Ballerine e ginnaste, con una performance artistica, esaltano il ritmo, la passione e la creatività del comparto.

Una grande sagoma di piatto rappresenta la perfezione del cerchio e l'immediatezza di un oggetto d'uso quotidiano, trasmettendo il valore che sta dietro ogni preparazione, in cucina come nel backstage di uno spettacolo.

Al flash mob partecipano anche imprenditori di successo e rappresentativi del settore. **Petronilla Frosio**, presidente del Gruppo Ristoratori Confcommercio Bergamo, sottolinea l'importanza dell'iniziativa *"Attraverso il linguaggio artistico e universale della danza vogliamo fare sentire l'importanza del nostro ruolo, non solo economica, ma sul piano immateriale dei valori, delle tradizioni e dell'immagine del territorio. Un primo passo, a ritmo di danza e ginnastica, in avvicinamento alla celebrazione nazionale del 18 maggio"*.

La giornata della ristorazione è un evento nazionale, insignito l'anno scorso dal Capo dello Stato con la Medaglia del Presidente della Repubblica quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. L'obiettivo è riunire ristoratori di ogni livello per celebrare insieme un tema fondamentale per tutto il mondo della ristorazione: l'ospitalità. Celebrare con orgoglio questa giornata è un modo per ricordare all'opinione pubblica l'importanza del comparto per l'economia, il turismo, l'ospitalità e l'Italian Style.

Dopo il successo dello scorso anno, sono 10.000 le attività in Italia e all'estero, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno aderito alla Giornata. Sono livelli di adesione all'iniziativa che rispecchiano la diffusa necessità tra gli operatori del nostro Paese di un confronto aperto e costruttivo sui valori economici, sociali e culturali rappresentati dal settore. La giornata, infatti, ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, **con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati**, non solo è essenziale per l'agroalimentare e il turismo ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità che esprime lo stile di vita italiano.

Lo stesso DDL N.1672 sull'istituzione della Giornata della Ristorazione presentato alla Camera sottolinea non a caso la finalità di *"valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme e tipologie, perseguendo i valori della relazione, della condivisione, del convivio e della comunità"*. La Giornata della Ristorazione è dedicata tanto alla tradizione alimentare del nostro Paese, quanto alle sfide che

attendono il settore della Ristorazione, ampiamente sottolineate proprio dal Rapporto Ristorazione FIPE 2024, con i necessari cambiamenti dei modelli di business che ridefiniscono la sostenibilità economica delle imprese alle nuove esigenze dei consumatori, sempre più sensibili all'innovazione digitale, alla transizione ambientale e all'inclusione sociale.

Charity, l'anima solidale dell'iniziativa

Inoltre, la Giornata della Ristorazione è l'occasione per realizzare un'importante iniziativa di beneficenza a sostegno delle mense di comunità di Caritas Italiana su tutto il territorio nazionale per fornire ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità. Sarà possibile donare attraverso la piattaforma "Forfunding" di Intesa Sanpaolo sia su www.forfunding.com e sia inquadrando i QR Code disponibili sui centritavola posizionati nei ristoranti aderenti. Inoltre, chiunque potrà sostenere il progetto con una donazione attraverso gli sportelli ATM del Gruppo Intesa Sanpaolo nei giorni che precedono e seguono la Giornata della Ristorazione.

La Giornata ha potuto contare sul supporto di importanti aziende della filiera: Mulino Caputo, Cirio, Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, Consorzio Tutela Grana Padano, Intesa Sanpaolo, Lavazza, Gruppo Sanpellegrino e Zucchetti Hospitality.



BORSA ITALIANA

16 maggio 2024

GIORNATA DELLA RISTORAZIONE, GRIFONI (FONDO FON.TE): "NECESSARIO SOSTENERE COMPARTO STRATEGICO PER IL PAESE"

teleborsa 

(Teleborsa) - "La ristorazione è un settore fondamentale in quanto svolge un importante ruolo di alfiere del Made in Italy contribuendo a valorizzare i prodotti e le eccellenze del nostro Paese". Lo ha dichiarato **Maurizio Grifoni, presidente di Fondo Fon.Te.**, il fondo pensione complementare per i dipendenti di aziende del terziario, in occasione della Giornata della Ristorazione, lo speciale appuntamento dedicato alla cultura dell'ospitalità

italiana, tenutosi alla Camera dei Deputati.

"Fondo Fon.Te. - ha proseguito **Grifoni** - crede molto in questo comparto che costituisce uno dei volani dell'economia italiana. In tal senso affianca e supporta i progetti della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) dedicati alla filiera agroalimentare e alla promozione dei valori che caratterizzano la cucina italiana. È necessario, pertanto, fare sistema, rafforzare gli investimenti e adottare misure di carattere fiscale per sostenere un comparto strategico come la ristorazione sul quale occorre puntare per rilanciare le imprese e l'occupazione nel nostro Paese".

https://www.ecodibergamo.it/stories/premium/Economia/giornata-della-ristorazione-sul-sentierone-danza-dei-sapori-video-o_2225606_11/

Giornata della ristorazione, sul Sentierone la danza dei sapori - Video

IL FLASH MOB. Nell'occasione, anche Confcommercio Bergamo ha svolto un'attività di promozione dell'iniziativa tra i ristoratori del proprio territorio, raccogliendo 120 adesioni

Economia e ospitalità. Sono questi i temi al centro della seconda edizione della Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana, l'appuntamento, in programma il 18 maggio, promossa da Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Cultura e del Ministero del Turismo.

Nell'occasione, anche Confcommercio Bergamo ha svolto un'attività di promozione dell'iniziativa tra i ristoratori del proprio territorio, raccogliendo 120 adesioni, e ha scelto di celebrare la Giornata della Ristorazione sul Sentierone con la Danza dei sapori per



16 maggio 2024

<https://www.ekuonews.it/16/05/2024/torna-la-giornata-della-ristorazione-promossa-da-fipe-confcommercio/>

I VALORI ECONOMICI E SOCIALI DELLA TAVOLA AL CENTRO DELLA SECONDA EDIZIONE DELLA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE

TERAMO – Ritorna, dopo il successo dello scorso anno, l'edizione 2024 della Giornata della Ristorazione, promossa da FIPE-Confcommercio con la direzione artistica di Rampello & Partners;

I valori della condivisione e del convivio al centro anche del progetto di legge per l'istituzione della Giornata della Ristorazione, assegnato alla X Commissione Attività Produttive della Camera dei Deputati lo scorso 7 maggio;

Economia e ospitalità i temi principali della giornata, che ha l'obiettivo di accendere la luce su un settore che ricopre un ruolo fondamentale per l'economia e l'identità del nostro Paese.

Teramo, 16 maggio 2024 – Economia e ospitalità. Sono questi i temi al centro della seconda edizione della Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana, l'appuntamento promosso da FIPE-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Cultura e del Ministero del Turismo.

Dopo il successo dello scorso anno, sono 10.000 le attività in Italia e all'estero, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno aderito alla Giornata. Sono livelli di adesione all'iniziativa che rispecchiano la diffusa necessità tra gli operatori del nostro Paese di un confronto aperto e costruttivo sui valori economici, sociali e culturali rappresentati dal settore. La giornata, infatti, ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, non solo è essenziale per l'agroalimentare e il turismo ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità che esprime lo stile di vita italiano.

Lo stesso DDL N.1672 sull'istituzione della Giornata della Ristorazione presentato alla Camera sottolinea non a caso la finalità di "valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme e tipologie, perseguendo i valori della relazione, della condivisione, del convivio e della comunità".

La Giornata della Ristorazione è dedicata tanto alla tradizione alimentare del nostro Paese, quanto alle sfide che attendono il settore della Ristorazione, ampiamente sottolineate proprio dal Rapporto Ristorazione FIPE 2024, con i necessari cambiamenti dei modelli di business che ridefiniscono la sostenibilità economica delle imprese alle nuove esigenze dei consumatori, sempre più sensibili all'innovazione digitale, alla transizione ambientale e all'inclusione sociale.

Nell'occasione, anche la Fipe-Confcommercio di Teramo ha svolto un'intensa attività di promozione dell'iniziativa tra i ristoratori del proprio territorio che hanno "La Giornata della Ristorazione intende valorizzare un settore fondamentale per l'economia del territorio e comunicare i valori culturali, sociali e identitari di cui è espressione, ha commentato il Presidente di Fipe-Confcommercio Teramo Sesto Bollettini, "La ristorazione italiana interpreta (e costantemente reinterpreta) il 'mito' della cucina, della convivialità e dello stile di vita proprio del nostro Paese, con un ruolo indiscutibile nello sviluppo e nella promozione del nostro territorio".

Un ringraziamento particolare va agli operatori che hanno aderito a questa importante manifestazione: Agriturismo La Fonte di Mosciano S. Angelo, Bar Tabaccheria Numero 2 di Castelnuovo Vomano, Bellariva Bistrot di Alba Adriatica, Chalet N.7 di Valle Castellana, Enoteca Centrale di Teramo, Friggitoria Apri allo Chef di Alba Adriatica, Hotel Ristorante Pina di Isola del Gran Sasso, Ristorante Borgo Antico di Teramo, Ristorante Capolinea di Teramo, Ristorante Da Luisetta di Castelli, Ristorante Ermocolle di Civitella del Tronto, Ristorante La Clessidra di Teramo, Ristorante La Griglia di Sant'Omero, Ristorante Laguna Blu di Giulianova, Ristorante Motel Tittina di Montorio al Vomano.

Anche gli studenti del Polo Alberghiero dell'Istituto di Istruzione Superiore "Di Poppa – Rozzi" di Teramo hanno contribuito attraverso la realizzazione di creazioni dedicate alla Giornata della Ristorazione come rappresentanti del futuro del settore. Inoltre, la Giornata della Ristorazione è l'occasione per realizzare un'importante iniziativa di beneficenza a sostegno delle mense di comunità di Caritas Italiana su tutto il territorio nazionale per fornire ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità.

Sarà possibile donare attraverso la piattaforma "Forfunding" di Intesa Sanpaolo sia su www.forfunding.com e sia inquadrando i QR Code disponibili sui centritavola

posizionati nei ristoranti aderenti. Inoltre, chiunque potrà sostenere il progetto con una donazione attraverso gli sportelli ATM del Gruppo Intesa Sanpaolo nei giorni che precedono e seguono la Giornata della Ristorazione.

La Giornata ha potuto contare sul supporto di importanti aziende della filiera: Mulino Caputo, Cirio, Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, Consorzio Tutela Grana Padano, Intesa Sanpaolo, Lavazza, Gruppo Sanpellegrino e Zucchetti Hospitality



<https://e-tv.it/2024/05/16/a-bologna-la-ristorazione-si-celebra-con-la-tagliatella/>

17 maggio 2024

Tagliatella al ragù, regina della tavola bolognese

In occasione della giornata nazionale della Ristorazione Italiana, Confcommercio Ascom, insieme alla Federazione Italiana Pubblici esercizi, ha organizzato presso la sede dell'associazione panificatori un evento dedicato alla tagliatella al ragù. È stata quindi celebrata la sfoglia bolognese insieme alle sfogline.

<https://finanza.ilsecoloxix.it/News/2024/05/16/giornata-della-ristorazione-grifoni-fondo-fon-te-necessario-sostenere-comparto-strategico-per-il-paese-/MTAzXzlwMjQtMDU0MTZfVExC>

Giornata della Ristorazione, Grifoni (Fondo Fon.Te): "Necessario sostenere comparto strategico per il Paese"

"La ristorazione è un settore fondamentale in quanto svolge un importante ruolo di alfiere del Made in Italy contribuendo a valorizzare i prodotti e le eccellenze del nostro Paese". Lo ha dichiarato **Maurizio Grifoni, presidente di Fondo Fon.Te.**, il fondo pensione complementare per i

dipendenti di aziende del terziario, in occasione della Giornata della Ristorazione, lo speciale appuntamento dedicato alla cultura dell'ospitalità italiana, tenutosi alla Camera dei Deputati.

"Fondo Fon.Te. – ha proseguito **Grifoni** – crede molto in questo comparto che costituisce uno dei volani dell'economia italiana. In tal senso affianca e supporta i progetti della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) dedicati alla filiera agroalimentare e alla promozione dei valori che caratterizzano la cucina italiana. È necessario, pertanto, fare sistema, rafforzare gli investimenti e adottare misure di carattere fiscale per sostenere un comparto strategico come la ristorazione sul quale occorre puntare per rilanciare le imprese e l'occupazione nel nostro Paese".

Giornata della Ristorazione, Grifoni (Fondo Fon.Te): "Necessario sostenere comparto strategico per il Paese"

leborse) - "La ristorazione è un

https://finanza.repubblica.it/News/2024/05/16/giornata_della_ristorazione_grifoni_fondo_fon_te_necessario_sostenere_comparto_strategico_per_il_paese_-103/

"La ristorazione è un settore fondamentale in quanto svolge un

importante ruolo di altiere del Made in Italy contribuendo a valorizzare i prodotti e le eccellenze del nostro Paese". Lo ha dichiarato **Maurizio Grifoni**, presidente di **Fondo Fon.Te.**, il fondo pensione complementare per i dipendenti di aziende del terziario, in occasione della Giornata della Ristorazione, lo speciale appuntamento dedicato alla cultura dell'ospitalità italiana, tenutosi alla Camera dei Deputati.

"Fondo Fon.Te. – ha proseguito **Grifoni** – crede molto in questo comparto che costituisce uno dei volani dell'economia italiana. In tal senso affianca e supporta i progetti della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) dedicati alla filiera agroalimentare e alla promozione dei valori che caratterizzano la cucina italiana. È necessario, pertanto, fare sistema, rafforzare gli investimenti e adottare misure di carattere fiscale per sostenere un comparto strategico come la ristorazione sul quale occorre puntare per rilanciare le imprese e l'occupazione nel nostro Paese".

17 maggio 2024

Al via la seconda edizione della 'Giornata della Ristorazione', i valori della tavola al centro (video) In

Economia e ospitalità sono i temi al centro della seconda edizione della "**Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana**", prevista per **sabato 18 maggio 2024**. L'appuntamento è promosso da FIPE-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Cultura e del Ministero del Turismo.

L'iniziativa, a livello locale, è stata presentata questa mattina nella sede di Confcommercio La Spezia alla presenza di **Marco Frascatore**, assessore alle attività produttive del Comune della Spezia, **Martina Riolino**, presidente Fipe Giovani Confcommercio La Spezia, **Roberto Martini**, direttore Confcommercio La Spezia, **Caterina Beato**, referente area sindacale dell'associazione e **Lorenzo Servadei**, responsabile Fipe Confcommercio La Spezia.

Dopo il successo dello scorso anno, sono più di 10.000 le attività tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno aderito alla Giornata della ristorazione, novanta di queste si trovano nella provincia spezzina. Sono livelli di adesione all'iniziativa che rispecchiano la diffusa necessità tra gli operatori di un confronto aperto e costruttivo sui valori economici, sociali e culturali rappresentati dal settore. La giornata, infatti, ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, non solo è essenziale per l'agroalimentare e il turismo ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità che esprime lo stile di vita italiano.

"La Giornata della Ristorazione intende valorizzare un settore fondamentale per l'economia del territorio e comunicare i valori culturali, sociali e identitari di cui è

*espressione - ha commentato **Martina Riolino** -. È la nostra festa, di ogni ristoratore, e come tutte le feste abbiamo dato il massimo per la sua buona riuscita. Il tema di quest'anno è 'L'arte del convivio, il vivere assieme' inteso come una festa popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica che ha come obiettivo primario quello di invitare tutti a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità intorno alla tavola."*

Martina Riolino ha spiegato che a livello provinciale sono **90 le aziende che hanno deciso di aderire a questa iniziativa**, una giornata che vuole valorizzare la cultura della ristorazione sotto tutti i punti di vista. Cultura del lavoro, del rispetto del territorio e della tradizione, della convivialità.

La firma della Carta dei Valori

Questa mattina, ha aggiunto **Martina Riolino**, durante l'evento di presentazione, è avvenuta la firma della "Carta dei Valori" tra Confcommercio e Comune della Spezia, "promossa da Fipe nel 2021 per celebrare tutti i valori che la ristorazione porta avanti dall'economia, alla cura, alla sostenibilità e rispetto dell'ambiente, al rispetto delle materie prime che vengono trasformate per preparare i piatti, al portare avanti una tradizione innovandola continuamente e adattandola alle esigenze dei tempi che avanzano".

*"La ristorazione è un aspetto sempre più importante per una città come la nostra che ha cambiato il suo volto sotto diversi punti di vista - ha dichiarato l'Assessore **Marco Frascatore** - La carta dei valori e la firma simbolica sono molto importanti perché danno peso alla ristorazione tradizionale, ma anche alla ricerca, alle storie, dietro al cibo stesso c'è la creazione di un piatto con tanto lavoro e impegno, che portano valore aggiunto alla nostra comunità".*

Martina Riolino ha concluso spiegando che la giornata è stata affiancata da un disegno di legge in Parlamento per renderla istituzionalizzata.

Il segretario Fipe Confcommercio La Spezia Lorenzo Servadei ha evidenziato la grande risposta all'iniziativa da parte delle aziende, è possibile scoprire chi ha aderito sul sito istituzionale della Federazione Italiana Pubblici Esercizi <https://www.fipe.it/evento/giornata-della-ristorazione/>.

*"E' importante sottolineare la tradizione del territorio - ha sottolineato **Lorenzo Servadei** - Ogni realtà ha la sua cultura. Quindi lo scopo di questa giornata, oltre alla convivialità, è anche rilanciare la qualità dei prodotti e della tradizione del territorio. Tutti i ristoratori che hanno aderito hanno predisposto una ricetta ideata appositamente per l'evento con prodotti tipici della nostra tradizione che è possibile conoscere sul sito. Tutte le attività aderenti avranno a disposizione un kit da affiggere all'esterno del locale o da inserire nel menù, o il personale di sala potrà illustrare ai clienti sia la ricetta che lo spirito dell'iniziativa".*

*"Vogliamo sottolineare l'importanza della ristorazione per l'economia locale - ha commentato **Caterina Beato** - non solo strutture che offrono cibo e bevande, ma un luogo dove le persone si incontrano e vivono momenti piacevoli. La ristorazione per la nostra città crea vivacità e nuovi posti di lavoro. Siamo lieti di valorizzare l'operato dei nostri ristoratori.*

Legato alla 'Giornata della Ristorazione', abbiamo creato un progetto - ha proseguito **Caterina Beato** - dove le nostre aziende ci hanno aperto le loro cucine raccontando le storie di come è nato il loro ristorante e la passione. Per alcuni è una tradizione di famiglia portata avanti da diverse generazioni. Sono sempre alla ricerca di tecniche innovative e tradizioni locali, riqualificando il modo di proporre le ricette".

L'iniziativa benefica collegata alla "Giornata della Ristorazione"

La "Giornata della Ristorazione" è anche l'occasione per realizzare un'importante iniziativa di beneficenza a sostegno delle **mense di comunità di Caritas Italiana** su tutto il territorio nazionale, per fornire ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità.

Sarà possibile donare attraverso la **piattaforma "Forfunding" di Intesa Sanpaolo** sia su www.forfunding.com e sia inquadrando i QR Code disponibili sui centritavola posizionati nei ristoranti aderenti. Inoltre, chiunque potrà sostenere il progetto con una donazione attraverso gli sportelli ATM del Gruppo Intesa Sanpaolo nei giorni che precedono e seguono la "Giornata della Ristorazione".

La Giornata ha potuto contare sul supporto di importanti aziende della filiera: Mulino Caputo, Cirio, Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, Consorzio Tutela Grana Padano, Intesa Sanpaolo, Lavazza, Gruppo Sanpellegrino e Zucchetti Hospitality.

<https://www.gazzettadisiena.it/confcommercio-di-siena-nella-valorizzazione-della-ristorazione-e-italiana/>

Confcommercio di Siena nella valorizzazione della ristorazione italiana

Fipe-Confcommercio di Siena partecipa alla seconda edizione della Giornata della Ristorazione

Ritorna, dopo il successo dello scorso anno, l'edizione 2024 della Giornata della Ristorazione, promossa da FIPE-Confcommercio con la direzione artistica di Rampello & Partners

Economia e ospitalità. Sono questi i temi al centro della **seconda edizione della Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana**, l'appuntamento promosso da **FIPE-Confcommercio**, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Cultura e del Ministero del Turismo.

Per l'occasione, anche **la Fipe-Confcommercio di Siena** ha svolto un'intensa attività di promozione dell'iniziativa tra i ristoratori del proprio territorio e ha promosso un importante accordo di collaborazione con **l'Accademia Gualtiero Marchesi**. Anche Confcommercio Siena, Consorzio della Vernaccia di San Gimignano con Degusta in Anteprema 2024 e Vetrina Toscana sono insieme per promuovere **"Regina Ribelle Vernaccia di San Gimignano Wine Fest"** che in questo 2024 celebra anche la **Giornata della Ristorazione**.

Dopo il successo dello scorso anno, **sono 10.000 le attività in Italia e all'estero**, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno aderito alla Giornata. Sono livelli di adesione all'iniziativa che rispecchiano la diffusa necessità tra gli operatori del nostro Paese di un confronto aperto e costruttivo sui valori economici, sociali e culturali rappresentati dal settore. La giornata, infatti, ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con **54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati**, non solo è essenziale per l'agroalimentare e il turismo ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità che esprime lo stile di vita italiano.

Lo stesso **DDL N.1672 sull'istituzione della Giornata della Ristorazione presentato alla Camera** sottolinea non a caso la finalità di *"valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme e tipologie, perseguendo i valori della relazione, della condivisione, del convivio e della comunità"*.

La Giornata della Ristorazione è dedicata tanto alla tradizione alimentare del nostro Paese, quanto alle sfide che attendono il settore della **Ristorazione**, ampiamente sottolineate proprio dal **Rapporto Ristorazione FIPE 2024**, con i necessari cambiamenti dei modelli di business che ridefiniscono la sostenibilità economica delle imprese alle nuove esigenze dei consumatori, sempre più sensibili all'innovazione digitale, alla transizione ambientale e all'inclusione sociale.

Inoltre, la Giornata della Ristorazione è un'occasione per realizzare un'importante iniziativa di beneficenza a sostegno delle mense di comunità di Caritas Italiana su tutto il territorio nazionale per fornire ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità. Sarà possibile donare sia attraverso la piattaforma "Forfunding" di Intesa Sanpaolo sia su www.forfunding.com, sia inquadrando i QR Code disponibili sui centritavola posizionati nei ristoranti aderenti. Inoltre, chiunque potrà sostenere il progetto con una donazione attraverso gli sportelli ATM del Gruppo Intesa Sanpaolo nei giorni che precedono e seguono la Giornata della Ristorazione.

La Giornata ha potuto contare sul supporto di importanti aziende della filiera: Mulino Caputo, Cirio, Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, Consorzio Tutela Grana Padano, Intesa Sanpaolo, Lavazza, Gruppo Sanpellegrino e Zucchetti Hospitality.

#gonews.it[®]

Siena

Arezzo

venerdì 17 maggio 2024 - 13:07

<https://www.gonews.it/2024/05/16/giornata-della-ristorazione-2024-valori-economici-e-sociali-della-tavola/>

16 maggio 2024

Giornata della Ristorazione 2024, valori economici e sociali della tavola

- Ritorna, dopo il successo dello scorso anno, l'edizione 2024 della Giornata della Ristorazione, promossa da FIPE-Confcommercio con la direzione artistica di Rampello & Partners;

- I valori della condivisione e del convivio al centro anche del progetto di legge per l'istituzione della Giornata della Ristorazione, assegnato alla X Commissione Attività Produttive della Camera dei Deputati lo scorso 7 maggio;

- Economia e ospitalità i temi principali della giornata, che ha l'obiettivo di accendere la luce su un settore che ricopre un ruolo fondamentale per l'economia e l'identità del nostro Paese.

Economia e ospitalità. Sono questi i temi al centro della **seconda edizione della Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana**, l'appuntamento promosso da **FIPE-Confcommercio**, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Cultura e del Ministero del Turismo.

Nell'occasione, anche la Fipe-Confcommercio di Siena ha svolto un'intensa attività di promozione dell'iniziativa tra i ristoratori del proprio territorio e **ha promosso un importante accordo di collaborazione con l'Accademia Gualtiero Marchesi**. E non solo. Confcommercio Siena, Consorzio della Vernaccia di San Gimignano con Degusta in Anteprema 2024 e Vetrina Toscana sono insieme per promuovere **"Regina Ribelle Vernaccia di San Gimignano Wine Fest"** che in questo 2024 celebra anche la Giornata della Ristorazione.

Dopo il successo dello scorso anno, **sono 10.000 le attività in Italia e all'estero**, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie **che hanno aderito alla Giornata**. Sono livelli di adesione all'iniziativa che rispecchiano la diffusa necessità tra gli operatori del nostro Paese di un confronto aperto e costruttivo sui valori economici, sociali e culturali rappresentati dal settore. La giornata, infatti, ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con **54 miliardi di valore aggiunto** e **1,4 milioni di occupati**, non solo è essenziale per l'agroalimentare e il turismo ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità che esprime lo stile di vita italiano.

Lo stesso **DDL N.1672 sull'istituzione della Giornata della Ristorazione presentato alla Camera** sottolinea non a caso la finalità di *"valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme e tipologie, perseguendo i valori della relazione, della condivisione, del convivio e della comunità"*.

La Giornata della Ristorazione è dedicata tanto alla tradizione alimentare del nostro Paese, quanto alle sfide che attendono il settore della Ristorazione, ampiamente sottolineate proprio dal **Rapporto Ristorazione FIPE 2024**, con i necessari cambiamenti dei modelli di business che ridefiniscono la sostenibilità economica delle imprese alle nuove esigenze dei consumatori, sempre più sensibili all'innovazione digitale, alla transizione ambientale e all'inclusione sociale.

Inoltre, **la Giornata della Ristorazione è l'occasione per realizzare un'importante iniziativa di beneficenza a sostegno delle mense di comunità di Caritas Italiana su tutto il territorio nazionale** per fornire ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità.

Sarà possibile donare attraverso la piattaforma "Forfunding" di Intesa Sanpaolo sia su **www.forfunding.com** e sia inquadrando i QR Code disponibili sui centritavola posizionati nei ristoranti aderenti. Inoltre, chiunque potrà sostenere il progetto con una donazione attraverso gli sportelli ATM del Gruppo Intesa Sanpaolo nei giorni che precedono e seguono la Giornata della Ristorazione.

La Giornata ha potuto contare sul supporto di importanti aziende della filiera: Mulino Caputo, Cirio, Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, Consorzio Tutela Grana Padano, Intesa Sanpaolo, Lavazza, Gruppo Sanpellegrino e Zucchetti Hospitality.

16 maggio 2024

<https://www.identitagolose.it/sito/it/413/36776/identita-golose-milano/anche-nellhub-il-18-maggio-si-celebra-la-giornata-della-ristorazione-con-un-menu-speciale-di-edoardo-traverso.html>

Anche nell'Hub il 18 maggio si celebra la Giornata della Ristorazione, con un menu speciale di Edoardo Traverso

In collaborazione con Molino Casillo e con le sue farine "Origine", l'executive chef di Identità Golose Milano proporrà quattro piatti in occasione dell'iniziativa ideata da FIPE

Tra pochi giorni, e in particolare il 18 maggio, si svolgerà la seconda *Giornata della Ristorazione*, l'iniziativa ideata da [FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi](#) - e realizzata grazie al supporto organizzativo e di comunicazione di [MAGENTA**bureau**](#) e di [Identità Golose](#).

Un evento popolare inclusivo, solidale e profondamente etico, volto a coltivare quel rinnovato sentimento di comunità attraverso la valorizzazione della cultura italiana

dell'ospitalità; un momento dedicato ai ristoratori certo, ma soprattutto a coloro che quotidianamente animano insegne di ogni sorta (ristoranti fine dining, pizzerie, osterie, trattorie, bar), quindi, cuochi, camerieri e tutti gli altri protagonisti del mondo dei Pubblici Esercizi; un appuntamento speciale all'insegna dell'arte del convivio, della condivisione e dell'accoglienza.

In occasione della [Giornata della Ristorazione 2024](#), non poteva mancare anche un'adesione articolata e sentita da parte dell'Hub Internazionale della Gastronomia, [Identità Golose Milano](#). Che per la serata di sabato 18 maggio proporrà, al fianco della carta abituale, un menu speciale firmato dall'executive chef Edoardo Traverso in collaborazione con [Molino Casillo](#).

Insieme a *Identità Golose Milano*, l'azienda leader nella produzione, trasformazione e commercializzazione del grano celebra così l'eccellenza della ristorazione italiana mettendo al centro del menu inedito "Origine", la farina super premium arricchita con il prezioso elemento del germe di grano. Grazie alla macinazione con tecnologie all'avanguardia e nel rispetto dell'antica tradizione molitoria, "Origine" conserva inalterate le proprietà nutritive e funzionali del germe di grano, offrendo un prodotto di alta qualità, che custodisce tutto il sapore e il profumo del grano appena raccolto.

L'executive chef Edoardo Traverso interpreta questa materia prima in un percorso gastronomico d'eccezione, attraverso quattro piatti capaci di trasmettere l'autentica essenza del grano, dall'antipasto al dolce.

«E' stato divertente costruire un menu partendo dall'idea di usare la farina "Origine" di *Molino Casillo* - ci spiega Edoardo Traverso - divertente e di grande soddisfazione, per come rispondono queste farine ai diversi utilizzi. Ad esempio, il Pan brioche che ho

realizzato usando farina tipo 1 forte "Origine con germe di grano", mia ha sorpreso per il risultato finale».

Ecco il menu, piatto per piatto, raccontato dal nostro executive chef.

Pappa al pomodoro con farina tipo 1 e farina integrale "Origine con germe di grano", tuorlo marinato e maionese all'origano

«E' un piatto a cui siamo affezionati, che proponiamo da circa un anno periodicamente. Partiamo da un ottimo pane, realizzato con le farine *Molino Casillo*, e da una conserva di San Marzano davvero buonissima. Il procedimento è abbastanza classico, alla base c'è un soffritto di cipolla rossa che dona la giusta dolcezza. Chiudiamo il piatto con il tuorlo morbido, in oliocottura, che quando viene rotto, si mescola golosamente con la pappa al pomodoro».

Tagliatella 40 tuorli con semola rimacinata e farina 0 "Origine con germe di grano", mantecata con cozze e pomodoro datterino, polvere di prezzemolo

«Abbiamo voluto proporre piatti diretti, intensi, golosi, e questa tagliatella non fa eccezione. L'impasto è ricco, con i suoi 40 tuorli per kg di farina *Molino Casillo*, le tagliatelle le mantechiamo in un guazzetto di cozze, per poi guarnire il piatto con la polvere di prezzemolo».

Controfiletto di manzo, crema di cavolfiore, patata ratta, pan brioche con farina tipo 1 forte "Origine con germe di grano" leggermente tostato, fegatini

«La carne viene cotta prima a 42° per circa due ore, poi viene planciato e fatto riposare per un'ora a 60°. A fine cottura la carne risulta rosa, morbida, succulenta. Gli accostiamo questo pan brioche di cui dicevo anche poco fa, con un classico patè di fegatini di scuola veneziana».

Ganache al caffè, mango, sfoglia caramellata con farina 0 "Origine con germe di grano", gelato alla nocciola

«Per concludere, un dolce che gioca sulla complicità tra gusti come il mango, il caffè e la nocciola, ottenendo una bella armonia, che viene resa ancora più golosa dalla sfoglia caramellata, grazie a un breve passaggio in forno».

Vi aspettiamo dunque a *Identità Golose Milano* per celebrare insieme la

seconda *Giornata della Ristorazione*, in compagnia di *Molino Casillo*. Per prenotare il vostro tavolo, [visitare il sito dell'Hub](#).

16 maggio 2024

<https://www.identitagolose.it/sito/it/41/36778/primo-piano/giornata-della-ristorazione-2024-perche-il-settore-e-fondamentale-per-la-crescita-del-paese.html>

Giornata della Ristorazione 2024, perché il settore è fondamentale per la crescita del Paese

Dopodomani, 18 maggio, la seconda edizione dell'appuntamento promosso da Fipe. Presentato un ddl per istituzionalizzarlo. Oltre 10mila i ristoranti che hanno già aderito, 85 le associazioni. Se n'è parlato stamane a Roma con i rappresentanti del Governo

Economia e ospitalità. Sono questi i temi al centro della seconda edizione della [Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana](#), l'appuntamento fissato per il 18 maggio e promosso da *Fipe-Confcommercio*, la [Federazione italiana Pubblici Esercizi](#), con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità

Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Cultura e del Ministero del Turismo.

Dopo il successo dello scorso anno, sono oltre 10.000 le attività, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno manifestato la loro adesione, insieme a 85 associazioni e quasi 1.000 ristoranti italiani all'estero. Sono livelli di adesione all'iniziativa che rispecchiano la diffusa necessità tra gli operatori del nostro Paese di un confronto aperto e costruttivo sui valori economici, sociali e culturali rappresentati dal settore. La giornata, infatti, ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, è strategica per le catene del valore, ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità territoriale con una ricchissima offerta che resiste, nonostante l'esplosione del "pluralismo alimentare", per la sua forte capacità di coniugare il cibo con un identificativo stile di vita italiano.

Lo stesso Ddl n.1672 sull'istituzione della *Giornata della Ristorazione* presentato alla Camera sottolinea non a caso la finalità di "valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme e tipologie, perseguendo i valori della relazione, della condivisione, del convivio e della comunità".

Se n'è parlato stamane a Roma, nella Sala della Regina di Piazza di Monte Citorio, presenti - oltre al presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, e al presidente di *Fipe-Confcommercio*, Lino Enrico Stoppani - anche, tra gli altri, Lorenzo Fontana, presidente della Camera dei Deputati, Antonio Tajani, vicepresidente del Consiglio dei Ministri e ministro degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Adolfo Urso, ministro delle Imprese e del Made in Italy, Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, e Alexandros Vassilikos, presidente di *Hotrec*, l'associazione europea che riunisce i pubblici esercizi.

La *Giornata della Ristorazione* è dedicata tanto alla tradizione alimentare del nostro Paese, quanto alle sfide che attendono il settore della ristorazione, ampiamente sottolineate proprio dal [Rapporto Ristorazione Fipe 2024](#), con i necessari cambiamenti dei modelli di business che ridefiniscono la sostenibilità economica delle imprese alle nuove esigenze dei consumatori, sempre più sensibili alle innovazioni digitali, ambientali

e all'inclusione sociale.

«Per la *Giornata della Ristorazione 2024* abbiamo voluto porre l'attenzione sul modello di economia che la ristorazione italiana propone e che vede il cibo come elemento di socialità, ospitalità, appartenenza e, allo stesso tempo, anche differenziazione dell'offerta, alimentando una filiera con trend in costante crescita sotto il profilo del numero di imprese, dell'indotto e dell'occupazione - ha commentato Lino Enrico Stoppani, presidente di *Fipe-Confcommercio* - La ristorazione italiana interpreta (e costantemente reinterpreta) il "mito" della cucina, della convivialità e dello stile di vita proprio del nostro Paese, con un ruolo indiscutibile nello sviluppo, nella promozione e nella capacità di crescere dei territori e dell'Italia in generale».

La ristorazione italiana rappresenta un unicum anche a livello europeo e internazionale per il suo valore e per le sue peculiarità, è sinonimo di qualità e prestigio. Lo ha dimostrato la partecipazione del presidente di *Hotrec*, Alexandros Vasillikos, che ha voluto sottolineare l'importanza del settore per l'Europa: «Celebrando la *Giornata della Ristorazione* in Italia, riconosciamo l'importanza strategica della cooperazione tra il livello nazionale ed europeo. Nel turismo dobbiamo essere riconosciuti come un centro economico e sociale che crea milioni di posti di lavoro. Saremo insieme anche per sostenere le nostre imprese per una transizione digitale di successo. Le nostre recenti azioni a Bruxelles ci hanno mostrato il potere della collaborazione e il ruolo vitale che i ristoranti svolgono nella promozione della crescita economica e nella creazione di posti di lavoro».

Inoltre, grazie al supporto di Intesa Sanpaolo, *Fipe* promuove un'importante iniziativa di beneficenza per sostenere e avviare mense di comunità della *Caritas Italiana* su tutto il territorio nazionale, offrendo così occasioni di ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità. *Caritas Italiana* è in prima linea nell'ascolto dei bisogni dei territori attraverso la

rete delle sue *Caritas Diocesane* e nell'attivazione di interventi capillari a contrasto della povertà alimentare attraverso molteplici iniziative come le mense per i poveri e per persone in condizioni di fragilità: la charity sottolinea l'importanza dei valori di inclusione, condivisione e relazione, che sono alla base della cultura dell'ospitalità.

Per contribuire al progetto di charity in favore della *Caritas Italiana* sarà possibile donare attraverso la piattaforma di crowdfunding di Intesa Sanpaolo "*For funding*", sia su www.forfunding.com sia inquadrando i QR Code disponibili sui centritavola posizionati nei 10.000 ristoranti aderenti in tutta Italia. Inoltre, chiunque potrà sostenere il progetto con una donazione attraverso gli Atm del Gruppo Intesa Sanpaolo nei giorni che precedono e seguono la *Giornata della Ristorazione*.

L'iniziativa è stata realizzata con il supporto di *Mulino Caputo, Cirio, Consorzio Tutela Vino Custoza Doc, Consorzio Tutela Grana Padano, Intesa Sanpaolo, Lavazza, Gruppo Sanpellegrino e Zucchetti Hospitality* e con la direzione creativa di *Rampello & Partners*.

16 maggio 2024

<https://www.ildenaro.it/giornata-della-ristorazione-2024-il-custoza-doc-unico-vino-partner-di-fipe/>

Giornata della Ristorazione 2024, il Custoza Doc unico vino partner di Fipe

(Adnkronos) – È il Custoza Doc l'unico vino partner di Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) in occasione della presentazione alla Camera della 2a edizione della Giornata della Ristorazione Italiana, in programma il 18 maggio. Il Custoza, vino bianco prodotto sulle colline moreniche tra Verona e il Lago di Garda, ha scelto di sostenere questo importante evento perché fortemente convinto che la ristorazione sia la prima ambasciatrice delle piccole perle dell'Italia, capaci di valorizzare le tante ricchezze del nostro Paese. Con questa giornata migliaia di ristoranti ne conosceranno le caratteristiche. Nella Sala della Regina a Montecitorio, in occasione della presentazione è intervenuta anche la presidente del Consorzio Tutela Vino Custoza Doc, Roberta Bricolo.

“Siamo orgogliosi di sostenere questo importante evento perché con la ristorazione condividiamo molti valori, dallo spirito di servizio alla cultura dell'ospitalità, dal rispetto dell'identità alla protezione dei territori. Assieme possiamo affrontare anche gli attacchi che vengono dall'esterno, primo fra tutti, nel nostro caso, il dibattito sulla componente alcolica e sugli aspetti salutistici del vino, che sviscerano e negano il valore che vino e cibo, da sempre, hanno in quanto elementi della storia e della cultura italiana. Nel caso del Custoza, poi, questo territorio ha anche un significato storico e ha contribuito a fare l'Italia, basti pensare alle due battaglie che qui si sono svolte nell'ambito delle Guerre di Indipendenza”, afferma la presidente del Consorzio di Tutela, Roberta Bricolo.

La denominazione Custoza riconosce inoltre l'importanza economica del comparto della ristorazione, essenziale per la filiera agroalimentare e per i prodotti agricoli. Essi sono anche gli ambasciatori della cultura del bere consapevole e il Custoza è al loro fianco. Vino contemporaneo e versatile, è capace di affiancare le più svariate preparazioni gastronomiche

“Tutti questi valori meritano di essere comunicati e in questo senso i professionisti dell'accoglienza aderenti a Fipe sono dei veri e propri ambasciatori ma anche attori fondamentali per il mercato del vino, dal momento che assorbono una parte rilevante della produzione. Questo è ancora più vero quando si parla di piccole denominazioni, che costituiscono una vera ricchezza anche in termini di biodiversità. Per questo motivo, abbiamo avviato un progetto articolato di formazione gratuita rivolta ai ristoratori e al personale di sala, a partire dalle scuole alberghiere, per fare conoscere meglio il nostro vino. Un vino poliedrico, fresco e piacevole nella versione d'annata fino alla complessità del Superiore e del Riserva, novità della denominazione, capace di abbinarsi a piatti complessi ed elaborati. Auguriamo quindi un grande successo per la Giornata della Ristorazione Italiana e ci auguriamo di proseguire assieme questo cammino”, aggiunge.

16 maggio 2024

<https://ildispaccio.it/calabria/cosenza/2024/05/16/il-cibo-come-mezzo-di-resilienza-a-cosenza-un-convegno-per-la-seconda-edizione-della-giornata-della-ristorazione-comunicato-stampa/>

"Il cibo come mezzo di resilienza": a Cosenza un convegno per la seconda edizione della Giornata della Ristorazione

Il cibo come strumento di resilienza, di coesione sociale e di sviluppo economico. Questo il temi al centro del convegno tenutosi in Confcommercio Cosenza durante il quale è stata presentata la seconda edizione della Giornata della Ristorazione del prossimo 18 maggio.

L'evento, organizzato da Fipe Confcommercio-Cosenza in collaborazione con l'IIS Mancini-Tommasi, ha visto la partecipazione di molte attività di ristorazione e degli studenti delle classi quarte dell'Istituto cosentino, che hanno avuto modo di approfondire il ruolo fondamentale che la ristorazione può giocare nel promuovere la sostenibilità, la valorizzazione del territorio e la lotta all'esclusione sociale.

Il convegno, dal titolo "Cibo, ospitalità e resilienza. La ricetta per il rilancio di un territorio", è stata anche l'occasione per riflettere sulle sfide e sulle opportunità che il settore della ristorazione si trova ad affrontare in un contesto in continua evoluzione. Sono stati analizzati i cambiamenti nei gusti dei consumatori, le nuove tecnologie applicate in cucina e la necessità di un approccio sempre più sostenibile alla filiera alimentare.

Un focus particolare è stato dedicato al ruolo del cibo come strumento di resilienza con la presentazione di progetti ed esperienze concrete che dimostrano come la ristorazione può contribuire a contrastare la povertà, l'esclusione sociale e le disuguaglianze.

Infine è stata presentata la seconda edizione della Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana, l'appuntamento promosso da FIPE-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Cultura e del Ministero del Turismo.

Dopo il successo dello scorso anno, sono 10.000 le attività in Italia e all'estero, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno aderito alla Giornata. Sono livelli di adesione all'iniziativa che rispecchiano la diffusa necessità tra gli operatori del nostro Paese di un confronto aperto e costruttivo sui valori economici, sociali e culturali rappresentati dal settore. La giornata, infatti, ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, non solo è essenziale per l'agroalimentare e il turismo ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità che esprime lo stile di vita italiano*.

“La Giornata della Ristorazione intende valorizzare un settore fondamentale per l'economia del territorio e comunicare i valori culturali, sociali e identitari di cui è espressione, ha commentato il vicepresidente di FIPE-Confcommercio Cosenza, Enrico De Luca “La ristorazione italiana interpreta (e costantemente reinterpreta) il ‘mito’ della cucina, della convivialità e dello stile di vita proprio del nostro Paese, con un ruolo indiscutibile nello sviluppo e nella promozione del nostro territorio. Crediamo fortemente nel potere della ristorazione come mezzo per incentivare i nostri giovani a restare, a non andare via, ad adoperarsi per dare un futuro alla nostra terra”.

Inoltre, la Giornata della Ristorazione sarà l'occasione per realizzare un'importante iniziativa di beneficenza a sostegno delle mense di comunità di Caritas Italiana su tutto il territorio nazionale per fornire ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità.

IL GIORNALE D'ITALIA

Il Quotidiano Indipendente

16 maggio 2024

<https://www.ilgiornaleditalia.it/news/mondo-imprese/610058/giornata-della-ristorazione-la-seconda-edizione-della-festa-che-promuove-i-prodotti-del-territorio.html>

Giornata della ristorazione, la seconda edizione della festa che promuove i prodotti del territorio

Sabato 18 maggio 2024 seconda edizione della festa voluta da Fipe Confcommercio per sottolineare l'importanza economica, sociale e culturale del comparto

Nata nel 2023 su iniziativa di Fipe Confcommercio per sottolineare l'importanza della ristorazione dal punto di vista economico, sociale e culturale, la Giornata della Ristorazione si svolge con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Cultura e del Ministero del Turismo. *“Siamo orgogliosi di appartenere ad un comparto che mette al centro le persone e le relazioni. Perché i nostri locali sono la “casa fuori casa” degli italiani e il nostro mestiere, in fondo, è quello di rendere felici gli altri”*. È con queste parole che **Aldo Cursano**, presidente di Confcommercio Toscana e vicepresidente vicario nazionale di Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), spiega il senso della **Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana**, che sabato 18 maggio si celebra in Toscana come nel resto d'Italia. Il settore della ristorazione in Italia produce **54 miliardi di valore aggiunto**, ha **1,4 milioni di occupati**, ed è componente essenziale della filiera agroalimentare e del turismo, oltre che bandiera dello stile di vita italiano. **Oltre 10mila in Italia e all'estero** le attività che aderiscono all'iniziativa, tra ristoranti stellati, trattorie, osterie e pizzerie. Numerosi i locali toscani. *“La Giornata della Ristorazione in Toscana ha accolto anche quest'anno le adesioni trasversali di molti imprenditori del settore, ma anche chef, sommelier e altre figure che lavorano nei locali di ogni tipo, da quello stellato alla trattoria tipica fino al ristorante etnico – sottolinea il direttore di Confcommercio Toscana **Franco Marinoni** - *Personche hanno fatto del servizio agli altri, dell'accoglienza e della convivialità un mestiere e una ragione di vita. A Firenze ne abbiamo raccolto una degna rappresentanza al ristorante 'Atto' dello chef Vito Mollica, per una foto di gruppo che rappresentasse in maniera iconica il volto multiforme di questo mestiere straordinario, giustamente celebrato con una Giornata di festa”*. In Toscana sono oltre 36mila* i pubblici esercizi registrati negli elenchi camerati (tra ristoranti, trattorie,*

pizzerie, bar, servizi di catering e ambulanti alimentari, unità locali comprese), **il 25% dei quali (8.989) è concentrato nella sola provincia di Firenze.** Il 30% dei locali ha un massimo di 3 addetti, il 22% dai 4 ai 9 addetti, il 15% dai 10 ai 49 e il resto oltre 50. **La Giornata della Ristorazione fornirà l'occasione per realizzare un'importante iniziativa di beneficenza a sostegno delle mense di comunità di Caritas Italiana** su tutto il territorio nazionale per fornire ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità. **Sarà infatti possibile donare attraverso la piattaforma "Forfunding" di Intesa Sanpaolo** sia su www.forfunding.com e sia inquadrando i QR Code disponibili sui centritavola posizionati nei ristoranti aderenti. Inoltre, chiunque potrà sostenere il progetto con una donazione attraverso gli sportelli ATM del Gruppo Intesa Sanpaolo nei giorni che precedono e seguono la Giornata della Ristorazione. La Giornata conta sul supporto di importanti aziende della filiera: Mulino Caputo, Cirio, Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, Consorzio Tutela Grana Padano, Intesa Sanpaolo, Lavazza, Gruppo Sanpellegrino e Zucchetti Hospitality.

IL GIORNALE D'ITALIA

Il Quotidiano Indipendente

16 maggio 2024

<https://www.ilgiornaleditalia.it/news/economia/610060/giornata-della-ristorazione-maurizio-grifoni-fondo-fon-te-necessario-sostenere-comparto-strategico-per-il-paese.html>

Giornata della Ristorazione. Maurizio Grifoni, Fondo Fon.Te.: "Necessario sostenere comparto strategico per il Paese"

"La ristorazione è un settore fondamentale in quanto svolge un importante ruolo di alfiere del Made in Italy contribuendo a valorizzare i prodotti e le eccellenze del nostro Paese. Fondo Fon.Te. crede molto in questo comparto che costituisce uno dei volani dell'economia italiana. In tal senso affianca e supporta i progetti della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) dedicati alla filiera agroalimentare e alla promozione dei valori che caratterizzano la cucina italiana. È necessario, pertanto, fare sistema, rafforzare gli investimenti e adottare misure di carattere fiscale per sostenere un comparto strategico come la ristorazione sul quale occorre puntare per rilanciare le imprese e l'occupazione nel nostro Paese". Lo ha dichiarato **Maurizio Grifoni**, presidente di Fondo Fon.Te., il fondo pensione complementare per i dipendenti di aziende del terziario, in occasione della Giornata della Ristorazione, lo speciale appuntamento dedicato alla cultura dell'ospitalità italiana, tenutosi alla Camera dei Deputati.

16 maggio 2024

<https://www.ilgiunco.net/2024/05/16/cinque-chef-esaltano-la-maremma-per-la-giornata-della-ristorazione/>

GROSSETO – Economia e ospitalità. Sono questi i temi al centro della seconda edizione della Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana, l'appuntamento promosso da FIPE-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Cultura e del Ministero del Turismo.

Dopo il successo dello scorso anno, sono 10.000 le attività in Italia e all'estero, circa 300 in provincia di Grosseto, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno aderito alla Giornata. Sono livelli di adesione all'iniziativa che rispecchiano la diffusa necessità tra gli operatori del nostro Paese di un confronto aperto e costruttivo sui valori economici, sociali e culturali rappresentati dal settore.

La giornata, infatti, ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, non solo è essenziale per l'agroalimentare e il turismo ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità che esprime lo stile di vita italiano. Lo stesso DDL N.1672 sull'istituzione della Giornata della Ristorazione presentato alla Camera sottolinea non a caso la finalità di "valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme e tipologie, perseguendo i valori della relazione, della condivisione, del convivio e della comunità".

La Giornata della Ristorazione è dedicata tanto alla tradizione alimentare del nostro Paese, quanto alle sfide che attendono il settore della Ristorazione, ampiamente sottolineate proprio dal Rapporto Ristorazione FIPE 2024, con i necessari cambiamenti dei modelli di business che ridefiniscono la sostenibilità economica delle imprese alle nuove esigenze dei consumatori, sempre più sensibili all'innovazione digitale, alla transizione ambientale e all'inclusione sociale.

Nell'occasione, anche la Fipe-Confcommercio di Grosseto ha svolto un'intensa attività di promozione dell'iniziativa tra i ristoratori del proprio territorio e per il lancio ufficiale dell'evento ha organizzato uno show-cooking all'istituto alberghiero di Grosseto che si è svolto questa mattina.

Sono intervenuti gli chef Matteo Donati, Massimiliano Pepi, Federica Ritteri, Paolo Rufo e Luca Terni
Tra gli ospiti, accolti dalla dirigente scolastica dell'istituto di istruzione 'Leopoldo II di Lorena' Cinzia Machetti e dal presidente di Confcommercio Grosseto e dal presidente di Fipe-Confcommercio Grosseto Danilo Ceccarelli, anche il prefetto di Grosseto Paola Berardino, il questore Antonio Mannoni.

Per la giornata della ristorazione arrivano nei menù mille piatti tipici

Domani la giornata della ristorazione organizzata da Fipe Confcommercio coinvolge ristoratori nazionali e locali, che proporranno piatti tipici fuori menù. L'iniziativa promuove i sapori locali e la tradizione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare il territorio e attrarre turisti.

Gusto e territorio. Domani è la giornata della ristorazione. Organizzata dalla Fipe Confcommercio coinvolge tutti i ristoratori associati, a livello nazionale e locale. Cosa che avverrà anche nel territorio dove hanno aderito in mille e che proporranno, fuori menù, un piatto tipico locale. Esponendo una segnaletica speciale. Che sia una piadina come piaceva a Fellini, quella con i sardoncini, o un fritto misto l'importante è poter gustare i sapori locali. Ieri la presentazione del progetto al porto, sulla ruota panoramica. Clienti e influencer hanno gustato un pranzo ad alta quota, sul mare riminese. Un'iniziativa che coniuga l'enogastronomia della tradizione con la promozione turistica. Gaetano Callà, presidente provinciale Fipe e vice della Confcommercio Rimini è prima di tutto un sommelier e spiega: "Per Rimini significa far conoscere le prelibatezze del territorio. Domani ogni ristoratore cucinerà un piatto con materie prime a chilometro zero, che racconta il gusto di un territorio". "Per noi la ristorazione è fondamentale e rappresenta storia e tradizione. Un elemento identitario che possiamo usare nella promozione del territorio – aggiunge Juri Magrini, assessore cittadino alle attività economiche –. A Rimini c'è un'effervescenza associativa che fa un lavoro egregio". Una iniziativa che può fare da traino all'imminente stagione balneare, come si augura Riccardo Ripa di Sib, sindacato italiano balneari: "Questa iniziativa può aiutarci, la connessione tra spiaggia, ristoranti e entroterra è fondamentale per il turismo, anche quello balneare". I dettagli su www.confcommerciorimini.it.

<https://www.lanazione.it/la-spezia/cronaca/ristorazione-fa-rima-con-solidarieta-la-giornata-dalla-parte-di-caritas-8c1f6922>

Ristorazione fa rima con solidarietà . La 'Giornata' dalla parte di Caritas

Novanta adesioni alla rassegna in programma domani. "Sarà una grande festa inclusiva ed etica"

Economia e ospitalità i temi al centro della seconda edizione della 'Giornata della Ristorazione per la cultura della ospitalità italiana, in programma domani. Un appuntamento promosso da Fipe-Confcommercio (Federazione italiana pubblici esercizi), con il patrocinio dei Ministeri degli affari esteri e della cooperazione internazionale, delle imprese e made in Italy, agricoltura, del ministero della cultura e del Ministero del Turismo. L'iniziativa, a livello locale, è stata presentata nella sede di Confcommercio alla presenza di Marco Frascatore, assessore alle attività produttive del Comune di Spezia, Martina Riolino (presidente Fipe Giovani Confcommercio La Spezia), Roberto Martini (direttore Confcommercio La Spezia), Caterina Beato, referente area sindacale dell'associazione e Lorenzo Servadei, responsabile Fipe Confcommercio La Spezia.

Per l'occasione è stata anche siglata la carta dei valori della ristorazione italiana da parte del Comune della Spezia e della Confcommercio. Dopo il successo del 2023, quest'anno sono più di 10mila a livello nazionale le attività tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno aderito alla 'Giornata della ristorazione', 90 di queste si trovano nella provincia spezzina. Sono livelli di adesione all'iniziativa che rispecchiano la diffusa necessità tra gli operatori di un confronto aperto e costruttivo sui valori economici, sociali e culturali rappresentati dal settore. La giornata, ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, non solo è essenziale per l'agroalimentare e il turismo ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità che esprime lo stile di vita italiano. "La Giornata della ristorazione intende valorizzare un settore fondamentale per l'economia del territorio e comunicare i valori culturali, sociali e identitari di cui è espressione – ha commentato Martina Riolino – È la nostra festa, di ogni ristoratore, abbiamo dato il massimo per la sua buona riuscita. Il tema di quest'anno è 'L'arte del convivio, il vivere assieme' inteso come una festa popolare, inclusiva, solidale ed etica che ha come obiettivo primario quello di invitare tutti a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità intorno alla tavola".

Inoltre, la Giornata della Ristorazione è l'occasione per realizzare un'importante iniziativa di beneficenza a sostegno delle mense di comunità di Caritas Italiana su tutto il territorio nazionale per fornire ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità. Sarà possibile donare attraverso la piattaforma "Forfunding" di Intesa Sanpaolo sia su www.forfunding.com e sia inquadrando i QR Code disponibili sui centritavola posizionati nei ristoranti aderenti. Inoltre, si potrà sostenere il progetto con una donazione attraverso gli sportelli Atm del Gruppo Intesa Sanpaolo nei giorni prima e dopo la manifestazione. La 'Giornata' può contare sul supporto di importanti aziende della filiera: Mulino Caputo, Cirio, Consorzio Tutela Vino Custoza Doc, Consorzio Tutela Grana Padano, Intesa Sanpaolo, Lavazza, Gruppo Sanpellegrino e Zucchetti Hospitality.

<https://www.lidentita.it/giornata-della-ristorazione-2024-il-custoza-doc-unico-vino-partner-di-fi-pe/>

Giornata della Ristorazione 2024, il Custoza Doc unico vino partner di Fipe

(Adnkronos) – È il Custoza Doc l'unico vino partner di Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) in occasione della presentazione alla Camera della 2a edizione della Giornata della Ristorazione Italiana, in programma il 18 maggio. Il Custoza, vino bianco prodotto sulle colline moreniche tra Verona e il Lago di Garda, ha scelto di sostenere questo importante evento perché fortemente convinto che la ristorazione sia la prima ambasciatrice delle piccole perle dell'Italia, capaci di valorizzare le tante ricchezze del nostro Paese. Con questa giornata migliaia di ristoranti ne conosceranno le caratteristiche. Nella Sala della Regina a Montecitorio, in occasione della presentazione è intervenuta anche la presidente del Consorzio Tutela Vino Custoza Doc, Roberta Bricolo. "Siamo orgogliosi di sostenere questo importante evento perché con la ristorazione condividiamo molti valori, dallo spirito di servizio alla cultura dell'ospitalità, dal rispetto dell'identità alla protezione dei territori. Assieme possiamo affrontare anche gli attacchi che vengono dall'esterno, primo fra tutti, nel nostro caso, il dibattito sulla componente alcolica e sugli aspetti salutistici del vino, che sviliscono e negano il valore che vino e cibo, da sempre, hanno in quanto elementi della storia e della cultura italiana. Nel caso del Custoza, poi, questo territorio ha anche un significato storico e ha contribuito a fare l'Italia, basti pensare alle due battaglie che qui si sono svolte nell'ambito delle Guerre di Indipendenza", afferma la presidente del Consorzio di Tutela, Roberta Bricolo. La denominazione Custoza riconosce inoltre l'importanza economica del comparto della ristorazione, essenziale per la filiera agroalimentare e per i prodotti agricoli. Essi sono anche gli ambasciatori della cultura del bere consapevole e il Custoza è al loro fianco. Vino contemporaneo e versatile, è capace di affiancare le più svariate preparazioni gastronomiche. "Tutti questi valori meritano di essere comunicati e in questo senso i professionisti dell'accoglienza aderenti a Fipe sono dei veri e propri ambasciatori ma anche attori fondamentali per il mercato del vino, dal momento che assorbono una parte rilevante della produzione. Questo è ancora più vero quando si parla di piccole denominazioni, che costituiscono una vera ricchezza anche in termini di biodiversità. Per questo motivo, abbiamo avviato un progetto articolato di formazione gratuita rivolta ai ristoratori e al personale di sala, a partire dalle scuole alberghiere, per fare conoscere meglio il nostro vino. Un vino poliedrico, fresco e piacevole nella versione d'annata fino alla complessità del Superiore e del Riserva, novità della denominazione, capace di abbinarsi a piatti complessi ed elaborati. Auguriamo quindi un grande successo per la Giornata della Ristorazione Italiana e ci auguriamo di proseguire assieme questo cammino", aggiunge. —lavoro/made-in-italywebinfo@adnkronos.com (Web Info)



16 maggio 2024

<https://mantovauno.it/lavoro/giornata-della-ristorazione-2024-il-custoza-doc-unico-vino-partner-di-fipe/>

Giornata della Ristorazione 2024, il Custoza Doc unico vino partner di Fipe

(Adnkronos) – È il Custoza Doc l'unico vino partner di Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) in occasione della presentazione alla Camera della 2a edizione della Giornata della Ristorazione Italiana, in programma il 18 maggio. Il Custoza, vino bianco prodotto sulle colline moreniche tra Verona e il Lago di Garda, ha scelto di sostenere questo importante evento perché fortemente convinto che la ristorazione sia la prima ambasciatrice delle piccole perle dell'Italia, capaci di valorizzare le tante ricchezze del nostro Paese. Con questa giornata migliaia di ristoranti ne conosceranno le caratteristiche. Nella Sala della Regina a Montecitorio, in occasione della presentazione è intervenuta anche la presidente del Consorzio Tutela Vino Custoza Doc, Roberta Bricolo.

“Siamo orgogliosi di sostenere questo importante evento perché con la ristorazione condividiamo molti valori, dallo spirito di servizio alla cultura dell'ospitalità, dal rispetto dell'identità alla protezione dei territori. Assieme possiamo affrontare anche gli attacchi che vengono dall'esterno, primo fra tutti, nel nostro caso, il dibattito sulla componente alcolica e sugli aspetti salutistici del vino, che sviliscono e negano il valore che vino e cibo, da sempre, hanno in quanto elementi della storia e della cultura italiana. Nel caso del Custoza, poi, questo territorio ha anche un significato storico e ha contribuito a fare l'Italia, basti pensare alle due battaglie che qui si sono svolte nell'ambito delle Guerre di Indipendenza”, afferma la presidente del Consorzio di Tutela, Roberta Bricolo.

La denominazione Custoza riconosce inoltre l'importanza economica del comparto della ristorazione, essenziale per la filiera agroalimentare e per i prodotti agricoli. Essi sono anche gli ambasciatori della cultura del bere consapevole e il Custoza è al loro fianco. Vino contemporaneo e versatile, è capace di affiancare le più svariate preparazioni gastronomiche

“Tutti questi valori meritano di essere comunicati e in questo senso i professionisti dell'accoglienza aderenti a Fipe sono dei veri e propri ambasciatori ma anche attori fondamentali per il mercato del vino, dal momento che assorbono una parte rilevante della produzione. Questo è ancora più vero quando si parla di piccole denominazioni, che costituiscono una vera ricchezza anche in termini di biodiversità. Per questo motivo, abbiamo avviato un progetto articolato di formazione gratuita rivolta ai ristoratori e al personale di sala, a partire dalle scuole alberghiere, per fare conoscere meglio il nostro vino. Un vino poliedrico, fresco e piacevole nella versione d'annata fino alla complessità del Superiore e del Riserva, novità della denominazione, capace di abbinarsi a piatti complessi ed elaborati. Auguriamo quindi un grande successo per la Giornata della Ristorazione Italiana e ci auguriamo di proseguire assieme questo cammino”, aggiunge.

<https://notiziedi.it/sabato-18-maggio-la-giornata-della-ristorazione-in-10mila-esercizi/>

Sabato 18 maggio la Giornata della Ristorazione in 10mila esercizi

Roma, 16 mag. (askanews) – Torna sabato 18 maggio la Giornata della Ristorazione per la cultura della ospitalità italiana, promossa da FIPE-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, con il patrocinio del ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del ministero delle Imprese e del Made in Italy, del ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del ministero della Cultura e del Ministero del Turismo.

Sono oltre 10.000 le attività, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno manifestato la loro adesione, insieme a 85 associazioni e quasi 1.000 ristoranti italiani all’estero.

E proprio il ministro Urso ha spiegato che è in arrivo “un provvedimento per rendere strutturali i tavolini all’aperto, i dehors, così che siano anche un elemento di decoro urbano. Pensiamo che possa essere un’occasione per rendere la ristorazione ancora più funzionale alla socialità e a quel decoro urbano che nei centri storici va sempre più affermato”.

La giornata ha l’obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, è strategica per le catene del valore, ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità territoriale.

Per valorizzare un settore fondamentale per l’economia italiana, è in discussione anche il Ddl N.1672 sull’istituzione della Giornata della Ristorazione, assegnato alla X Commissione Attività Produttive della Camera dei Deputati lo scorso 7 maggio e presentato alla Camera.

Un Ddl che sottolinea non a caso la finalità di “valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme e tipologie, perseguendo i valori della relazione, della condivisione, del convivio e della comunità”.

All’evento di oggi, tenutosi a Montecitorio, hanno partecipato tra gli altri il presidente di FIPE-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani; Lorenzo Fontana, presidente della Camera dei Deputati; i ministri Adolfo Urso e Francesco Lollobrigida e Alexandros Vassilikos, presidente di Hotrec, l’associazione europea che riunisce i Pubblici Esercizi.

“Per la Giornata della Ristorazione 2024 abbiamo voluto porre l’attenzione sul modello di economia che la ristorazione italiana propone e che vede il cibo come elemento di socialità, ospitalità, appartenenza e, allo stesso tempo, anche differenziazione dell’offerta, alimentando una filiera con trend in costante crescita sotto il profilo del numero di imprese, dell’indotto e dell’occupazione”, ha detto Stoppani.

<https://www.nove.firenze.it/sabato-18-maggio-la-giornata-della-ristorazione.htm>

Sabato 18 maggio la Giornata della Ristorazione

“**S**iamo orgogliosi di appartenere ad un comparto che mette al centro le persone e le relazioni. Perché i nostri locali sono la “casa fuori casa” degli italiani e il nostro mestiere, in fondo, è quello di rendere felici gli altri”. È con queste parole che Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Toscana e vicepresidente vicario nazionale di Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), spiega il senso della Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana, che sabato 18 maggio si celebra in Toscana come nel resto d’Italia.

Nata nel 2023 su iniziativa di Fipe Confcommercio per sottolineare l’importanza della ristorazione dal punto di vista economico, sociale e culturale, la Giornata della Ristorazione si

svolge con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Cultura e del Ministero del Turismo.

Oltre 10mila in Italia e all’estero le attività che aderiscono all’iniziativa, tra ristoranti stellati, trattorie, osterie e pizzerie. Numerosi i locali toscani. “La Giornata della Ristorazione in Toscana ha accolto anche quest’anno le adesioni trasversali di molti imprenditori del settore, ma anche chef, sommelier e altre figure che lavorano nei locali di ogni tipo, da quello stellato alla trattoria tipica fino al ristorante etnico – sottolinea il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni - Persone che hanno fatto del servizio agli altri, dell’accoglienza e della convivialità un mestiere e una ragione di vita. A Firenze ne abbiamo raccolto una degna rappresentanza al ristorante ‘Atto’ dello chef Vito Mollica, per una foto di gruppo che rappresentasse in maniera iconica il volto multiforme di questo mestiere straordinario, giustamente celebrato con una Giornata di festa”.

Il settore della ristorazione in Italia produce 54 miliardi di valore aggiunto, ha 1,4 milioni di occupati, ed è componente essenziale della filiera agroalimentare e del turismo, oltre che bandiera dello stile di vita italiano.

In Toscana sono oltre 36mila* i pubblici esercizi registrati negli elenchi camerali (tra ristoranti, trattorie, pizzerie, bar, servizi di catering e ambulanti alimentari, unità locali comprese), il 25% dei quali (8.989) è concentrato nella sola provincia di Firenze. Il 30% dei locali ha un massimo di 3 addetti, il 22% dai 4 ai 9 addetti, il 15% dai 10 ai 49 e il resto oltre 50.

La Giornata della Ristorazione fornirà l'occasione per realizzare un'importante iniziativa di beneficenza a sostegno delle mense di comunità di Caritas Italiana su tutto il territorio nazionale per fornire ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità.

Sarà infatti possibile donare attraverso la piattaforma "Forfunding" di Intesa Sanpaolo sia su www.forfunding.com e sia inquadrando i QR Code disponibili sui centritavola posizionati nei ristoranti aderenti. Inoltre, chiunque potrà sostenere il progetto con una donazione attraverso gli sportelli ATM del Gruppo Intesa Sanpaolo nei giorni che precedono e seguono la Giornata della Ristorazione.

La Giornata conta sul supporto di importanti aziende della filiera: Mulino Caputo, Cirio, Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, Consorzio Tutela Grana Padano, Intesa Sanpaolo, Lavazza, Gruppo Sanpellegrino e Zucchetti Hospitality.

Fipe-Confcommercio del Piceno alla seconda Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana

Economia e ospitalità. Sono questi i temi al centro della seconda edizione della Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana, l'appuntamento promosso da FIPE-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Cultura e del Ministero del Turismo.

Dopo il successo dello scorso anno, sono 10.000 le attività in Italia e all'estero, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno aderito alla Giornata. Sono livelli di adesione all'iniziativa che rispecchiano la diffusa necessità tra gli operatori del nostro Paese di un confronto aperto e costruttivo sui valori economici, sociali e culturali rappresentati dal settore. La giornata, infatti, ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, non solo è essenziale per l'agroalimentare e il turismo ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità che esprime lo stile di vita italiano.

Lo stesso DDL N.1672 sull'istituzione della Giornata della Ristorazione presentato alla Camera sottolinea non a caso la finalità di "valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme e tipologie, perseguendo i valori della relazione, della condivisione, del convivio e della comunità".

La Giornata della Ristorazione è dedicata tanto alla tradizione alimentare del nostro Paese, quanto alle sfide che attendono il settore della Ristorazione, ampiamente sottolineate proprio dal Rapporto Ristorazione FIPE 2024, con i necessari cambiamenti dei modelli di business che ridefiniscono la sostenibilità economica delle imprese alle nuove esigenze dei consumatori, sempre più sensibili all'innovazione digitale, alla transizione ambientale e all'inclusione sociale.

Inoltre, la Giornata della Ristorazione è l'occasione per realizzare un'importante iniziativa di beneficenza a sostegno delle mense di comunità di Caritas Italiana su tutto il territorio nazionale per fornire ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità.

Sarà possibile donare attraverso la piattaforma "Forfunding" di Intesa Sanpaolo sia su www.forfunding.com e sia inquadrando i QR Code disponibili sui centritavola posizionati nei ristoranti aderenti. Inoltre, chiunque potrà sostenere il progetto con una donazione attraverso gli sportelli ATM del Gruppo Intesa Sanpaolo nei giorni che precedono e seguono la Giornata della Ristorazione.

Nell'occasione, anche la Fipe-Confcommercio del Piceno ha svolto un'intensa attività di promozione dell'iniziativa tra le attività del proprio territorio, raccogliendo numerose adesioni come di seguito elencate:

1. ATTICO SUL MARE, Piazza Kursaal, 6 - Grottammare
2. BAGNI OLTREMARE, V.le Rinascimento, 18/A - San Benedetto del Tronto
3. BAGNO MARIA FIORI, Lungomare della Repubblica, 5 - Grottammare

<https://www.riminitoday.it/economia/piada-sardoncini-pesce-fritto-cima-ruota-panoramica-giornata-ristorazione.html>

Piada, sardoncini e pesce fritto in cima alla ruota panoramica per celebrare la Giornata della Ristorazione

Fipe-Confindustria della provincia di Rimini ha organizzato il lancio della Giornata della Ristorazione affiancando l'iniziativa istituzionale di Fipe alla Camera dei Deputati

Economia e ospitalità. Sono questi i temi al centro della seconda edizione della Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana, l'appuntamento promosso da FIPE-Confindustria, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, con il patrocinio di numerosi Ministeri italiani, tra cui quelli delle Imprese e del Turismo. Dopo il successo dello scorso anno, sono 10.000 le attività in Italia e all'estero, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno aderito alla Giornata che si celebra a livello nazionale il 18 maggio, con l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, non solo è essenziale per l'agroalimentare e il turismo, ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità che esprime lo stile di vita italiano.

Oggi a Rimini, territorio in cui la ristorazione è protagonista dell'ospitalità e fiore all'occhiello dell'offerta turistica, Fipe-Confindustria della provincia di Rimini ha organizzato il lancio della Giornata della Ristorazione affiancando l'iniziativa istituzionale di Fipe alla Camera dei

Deputati per valorizzare e rafforzare il valore della ristorazione italiana attraverso un DDL. Al motto di "Portiamo in alto la Ristorazione italiana", **la Grande Ruota Panoramica sul porto di Rimini è stata scelta per una particolare degustazione ad alta quota del tipico street food riminese: piada con sardoncini e insalata, pesce fritto e vini tipici locali.**

Con il patrocinio del Comune di Rimini e alla presenza all'assessore alle Attività economiche, Juri Magrini, una rappresentanza di ristoratori Fipe si sono ritrovati insieme ai clienti e ai turisti che frequentano i loro locali, premiati con questa esperienza indimenticabile. Insieme a loro, nel punto più fotografato e "instagrammato" di Rimini, alcuni giovani influencer e food blogger che hanno aderito con entusiasmo all'iniziativa rendendola virale. Da parte di FIPE-Confindustria, un ringraziamento per la collaborazione a: La Grande Ruota Panoramica di Rimini, ristorante Avamposto, Tenuta del Monsignore e Myo s.p.a., azienda leader per la fornitura di cancelleria per uffici e forniture per il settore Ho.re.ca, pubblici esercizi e hotellerie.

"Questa iniziativa di lancio proposta in un luogo identitario come la ruota panoramica sul porto – **spiega il presidente di FIPE-Confindustria della provincia di Rimini, Gaetano Callà** - è stata davvero particolare e apprezzatissima, sia dai turisti che hanno partecipato, sia dai tanti colleghi che hanno voluto stare insieme a noi portando in alto la ristorazione italiana attraverso i prodotti di eccellenza del territorio, che fanno conoscere e apprezzare in tutto il mondo la nostra proposta enogastronomica. La Giornata della Ristorazione intende infatti valorizzare un settore fondamentale per l'economia del territorio e comunicare i valori culturali, sociali e identitari di cui è espressione. La ristorazione italiana interpreta, e costantemente reinterpreta, la cucina, la convivialità e il nostro stile di vita, con un ruolo indiscutibile nello sviluppo e nella promozione del nostro territorio".

<https://www.veratv.it/articoli/id-3434/pescara---giornata-della-ristorazione--lotta-allo-spreco-e-ruolo-economico-del-settore>

Pescara - Giornata della ristorazione: lotta allo spreco e ruolo economico del settore

ANCONA - Economia e ospitalità sono stati i temi al centro della Tavola Rotonda sul ruolo della ristorazione nel sistema economico tenutasi questa mattina presso la sede della Confcommercio di Pescara quale occasione per presentare la seconda edizione della Giornata della Ristorazione, l'appuntamento promosso da FIPE-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Cultura e del Ministero del Turismo.

Dopo il successo dello scorso anno, sono 10.000 le attività in Italia e all'estero, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno aderito alla Giornata. Sono livelli di adesione all'iniziativa che rispecchiano la diffusa necessità tra gli operatori del nostro Paese di un confronto aperto e costruttivo sui valori economici, sociali e culturali rappresentati dal settore. La giornata, infatti, ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, non solo è essenziale per l'agroalimentare e il turismo ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità che esprime lo stile di vita italiano. La Giornata della Ristorazione è dedicata tanto alla tradizione alimentare del nostro Paese, quanto alle sfide che attendono il settore della Ristorazione, ampiamente sottolineate proprio dal Rapporto Ristorazione FIPE 2024 presentato nel corso della Tavola Rotonda alla presenza del Prof. Stefano Cianciotta, Amministratore Delegato della FIRA. Alla Tavola Rotonda hanno anche partecipato Riccardo Padovano, Presidente della Confcommercio Pescara e della Fipe Pescara, Gabriele Armenti, Coordinatore Provinciale di Fipe-Ristoranti Pescara, e Carlo Auriti, Presidente Provinciale della FIC-Federazione Italiana Cuochi.

Stefano Cianciotta (Amministratore Delegato della FIRA): "Quel che emerge dal rapporto sulla Ristorazione è la capacità delle imprese che hanno superato la dura fase del Covid di consolidarsi sul mercato e di pensare anche a nuovi investimenti nell'innovazione digitale e nella transizione ambientale.

Occorre insistere nel creare una sinergia fra pubblico e privato per mettere a sistema le potenzialità dell'enogastronomia abruzzese che può e deve divenire un canale di attrazione turistica consistente per la nostra regione".

16 maggio 2024

<https://www.vercellinotizie.it/2024/05/16/ristorazione-settore-fondamentale-per-il-territorio/>

“Ristorazione, settore fondamentale per il territorio”

Le parole di Jose Saggia, presidente Fipe-Ascom Vercelli, in occasione della “Giornata”

VERCELLI – Economia e ospitalità. Sono questi i temi al centro della seconda edizione della Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana, l'appuntamento promosso da FIPE-Confcommercio, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Cultura e del Ministero del Turismo.

54 MILIARDI DI FATTURATO E 1 MILIONE E MEZZO DI OCCUPATI

Dopo il successo dello scorso anno, sono 10.000 le attività in Italia e all'estero, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie che hanno aderito alla Giornata. Sono livelli di adesione all'iniziativa che rispecchiano la diffusa necessità tra gli operatori del nostro Paese di un confronto aperto e costruttivo sui valori economici, sociali e culturali rappresentati dal settore. La giornata, infatti, ha l'obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con 54 miliardi di valore aggiunto e 1,4 milioni di occupati, non solo è essenziale per l'agroalimentare e il turismo ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità che esprime lo stile di vita italiano.

La Giornata della Ristorazione è dedicata tanto alla tradizione alimentare del nostro Paese, quanto alle sfide che attendono il settore della Ristorazione, ampiamente sottolineate proprio dal Rapporto Ristorazione FIPE 2024, con i necessari cambiamenti dei modelli di business che ridefiniscono la sostenibilità economica delle imprese alle nuove esigenze dei consumatori, sempre più sensibili all'innovazione digitale, alla transizione ambientale e all'inclusione sociale.

LE PAROLE DI SAGGIA, PRESIDENTE FIPE-ASCOM VERCELLI

Nell'occasione, anche la Fipe-Confindustria di Vercelli ha aderito all'iniziativa: «*La Giornata della Ristorazione intende valorizzare un settore fondamentale per l'economia del territorio e comunicare i valori culturali, sociali e identitari di cui è espressione*» – ha commentato il Presidente di Fipe-Ascom Vercelli **Jose Saggia** – «*La ristorazione italiana interpreta (e costantemente reinterpreta) il "mito" della cucina, della convivialità e dello stile di vita proprio del nostro Paese, con un ruolo indiscutibile nello sviluppo e nella promozione del nostro territorio*».

IL PROGETTO SOLIDALE

Inoltre, la Giornata della Ristorazione è l'occasione per realizzare un'importante iniziativa di beneficenza a sostegno delle mense di comunità di Caritas Italiana su tutto il territorio nazionale per fornire ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità. Sarà possibile donare attraverso la piattaforma "Forfunding" di Intesa Sanpaolo sia su www.forfunding.com e sia inquadrando i QR Code disponibili sui centritavola posizionati nei ristoranti aderenti. Inoltre, chiunque potrà sostenere il progetto con una donazione attraverso gli sportelli ATM del Gruppo Intesa Sanpaolo nei giorni che precedono e seguono la Giornata della Ristorazione.

16 maggio 2024

<https://www.vipiu.it/leggi/giornata-della-ristorazione-2024-il-custoza-doc-unico-vino-partner-di-fipe/>

Giornata della Ristorazione 2024, il Custoza Doc unico vino partner di Fipe

(Adnkronos) – È il Custoza Doc l'unico vino partner di Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) in occasione della presentazione alla Camera della 2a edizione della Giornata della Ristorazione Italiana, in programma il 18 maggio. Il Custoza, vino bianco prodotto sulle colline moreniche tra Verona e il Lago di Garda, ha scelto di sostenere questo importante evento perché fortemente convinto che la ristorazione sia la prima ambasciatrice delle piccole perle dell'Italia, capaci di valorizzare le tante ricchezze del nostro Paese. Con questa giornata migliaia di ristoranti ne conosceranno le caratteristiche. Nella Sala della Regina a Montecitorio, in occasione della presentazione è intervenuta anche la presidente del Consorzio Tutela Vino Custoza Doc, Roberta Bricolo. "Siamo orgogliosi di sostenere questo importante evento perché con la ristorazione condividiamo molti valori, dallo spirito di servizio alla cultura dell'ospitalità, dal rispetto dell'identità alla protezione dei territori. Assieme possiamo affrontare anche gli attacchi che vengono dall'esterno, primo fra tutti, nel nostro caso, il dibattito sulla componente alcolica e sugli aspetti salutistici del vino, che sviliscono e negano il valore che vino e cibo, da sempre, hanno in quanto elementi della storia e della cultura italiana. Nel caso del Custoza, poi, questo territorio ha anche un significato storico e ha contribuito a fare l'Italia, basti pensare alle due battaglie che qui si sono svolte nell'ambito delle Guerre di Indipendenza", afferma la presidente del Consorzio di Tutela, Roberta Bricolo. La denominazione Custoza riconosce inoltre l'importanza economica del comparto della ristorazione, essenziale per la filiera agroalimentare e per i prodotti agricoli. Essi sono anche gli ambasciatori della cultura del bere consapevole e il Custoza è al loro fianco. Vino contemporaneo e versatile, è capace di affiancare le più svariate preparazioni gastronomiche. "Tutti questi valori meritano di essere comunicati e in questo senso i professionisti dell'accoglienza aderenti a Fipe sono dei veri e propri ambasciatori ma anche attori fondamentali per il mercato del vino, dal momento che assorbono una parte rilevante della produzione. Questo è ancora più vero quando si parla di piccole denominazioni, che costituiscono una vera ricchezza anche in termini di biodiversità. Per questo motivo, abbiamo avviato un progetto articolato di formazione gratuita rivolta ai ristoratori e al personale di sala, a partire dalle scuole alberghiere, per fare conoscere meglio il nostro vino. Un vino poliedrico, fresco e piacevole nella versione d'annata fino alla complessità del Superiore e del Riserva, novità della denominazione, capace di abbinarsi a piatti complessi ed elaborati. Auguriamo quindi un grande successo per la Giornata della Ristorazione Italiana e ci auguriamo di proseguire assieme questo cammino", aggiunge. —lavoro/made-in-italywebinfo@adnkronos.com (Web Info)

