

COMUNICATO STAMPA

Presentata a Cosenza la Giornata della Ristorazione 2025: l'uovo protagonista di cultura e tradizione gastronomica

Cosenza, 31/03/2025 – Si è tenuta oggi la conferenza stampa di presentazione della **Giornata della Ristorazione 2025**, l'iniziativa nazionale promossa da **Fipe-Confcommercio** che il **17 maggio** vedrà ristoranti e locali di tutta Italia celebrare la cultura dell'ospitalità e della condivisione attraverso il cibo. L'ingrediente simbolo scelto per questa edizione è l'**uovo**, emblema di semplicità e versatilità, elemento cardine della tradizione gastronomica italiana.

L'evento si è svolto alla presenza di **Laura Barbieri**, Presidente di **Fipe Confcommercio Cosenza**, **Massimiliano Battaglia**, Assessore alle attività produttive della città di Cosenza, **Davide Rampello** di **Rampello & Partners**, e **Maria Luisa Morrone**, dirigente dell'**IC Spirito Santo**, che ha illustrato il progetto di educazione alimentare destinato agli studenti delle scuole primarie.

Durante la conferenza stampa sono stati affrontati temi centrali per il settore. La **Giornata della Ristorazione 2025** ha l'obiettivo di valorizzare la cultura dell'accoglienza e della condivisione attraverso il cibo. Per l'occasione, i ristoranti aderenti proporranno piatti dedicati all'uovo, esaltandone la ricchezza gastronomica e simbolica. *“La Giornata della Ristorazione non è solo un evento, ma un'occasione per ribadire il ruolo centrale della ristorazione nella cultura e nella società”*, ha sottolineato **Laura Barbieri**, Presidente di **Fipe Confcommercio Cosenza**. *“L'uovo, scelto come simbolo di questa edizione, rappresenta perfettamente il legame tra tradizione e innovazione in cucina.”*

Un altro argomento di grande rilievo è stato il rapporto tra i giovani e l'alimentazione. In un'epoca di cambiamenti negli stili di vita e nelle abitudini alimentari, l'educazione al cibo diventa un elemento fondamentale per garantire una maggiore consapevolezza e benessere nelle nuove generazioni.

“Sosteniamo con convinzione questa iniziativa che non solo valorizza il settore della ristorazione, ma promuove anche un messaggio di consapevolezza e educazione alimentare tra le nuove generazioni”, ha dichiarato **Massimiliano Battaglia**, Assessore alle attività produttive della città di Cosenza.

L'educazione alimentare è stata un altro punto chiave del dibattito. L'**IC Spirito Santo** sarà protagonista di un progetto dedicato ai più piccoli, volto a sensibilizzarli sull'importanza di una dieta equilibrata e sulla conoscenza degli alimenti. *“Educare i bambini al cibo significa fornire loro strumenti di conoscenza e consapevolezza”*, ha spiegato **Maria Luisa Morrone**, dirigente dell'**IC Spirito Santo**. *“Grazie a questo progetto, gli studenti avranno la possibilità di comprendere meglio ciò che mangiano e fare scelte più responsabili.”*

Ospite d'onore **Davide Rampello**, direttore creativo di Rampello & Partners (partner della Giornata della Ristorazione), che da diversi anni cura per Striscia la Notizia la rubrica: "Paesi, Paesaggi", una rubrica dedicata alle eccellenze paesaggistiche e alimentari del nostro Paese, ha affermato: *"la ristorazione italiana è un patrimonio culturale, un tessuto vivo che intreccia storia, tradizioni e territori. Ogni piatto racconta un paesaggio, ogni ristorante è una porta aperta sulla nostra identità. Con la Giornata della Ristorazione celebriamo non solo il valore dell'ospitalità, ma anche l'impegno di migliaia di imprenditori e artigiani del gusto che ogni giorno custodiscono e innovano il nostro straordinario patrimonio enogastronomico. È un'occasione per riflettere sul ruolo centrale della ristorazione nella valorizzazione delle eccellenze locali e nella promozione di un turismo autentico e sostenibile."*

La **Giornata della Ristorazione 2025** si preannuncia come un evento di grande rilevanza, unendo ristoratori, istituzioni e cittadini attorno ai valori della convivialità, della cultura gastronomica e della consapevolezza alimentare.