

FIPE FESTEGGIA LA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE 2025: TRE GIORNI DI EVENTI PER CELEBRARE UN PILASTRO DELL'ECONOMIA E DELLA SOCIALITÀ ITALIANA

Stoppani: “Un evento per valorizzare il patrimonio identitario e imprenditoriale che racconta l'Italia nel mondo”

- *Il settore in numeri: oltre 1,5 milioni di occupati e 59,3 miliardi di valore aggiunto.*
- *Il Premio Giornata della Ristorazione 2025 assegnato ad Aboca, Caritas, Fratelli Lunelli, Slow Food Italia, l'On Luca Squeri e Sveva Sagramola*
- *Oltre 10mila ristoranti aderenti in Italia e all'estero e più di 100 eventi celebrativi sul territorio*

Roma, 16 maggio 2025 – Con **328.000 imprese attive, 1,5 milioni di occupati** (di cui oltre 1,1 milioni sono lavoratori dipendenti) e un valore aggiunto di **oltre 59 miliardi di euro**, la ristorazione italiana rappresenta non solo un'eccellenza culturale e identitaria, ma anche uno dei comparti chiave per la crescita economica del Paese. Un settore strategico per le filiere del turismo e dell'agroalimentare, oggi però messo a dura prova da un eccesso di offerta, da un quadro normativo frammentato e da forme crescenti di concorrenza sleale, a fronte dell'assenza di un'efficace politica economica di settore.

Per riflettere su questi temi e celebrare il ruolo sociale e imprenditoriale della cucina italiana, **FIPE-Confcommercio** promuove la **terza edizione della Giornata della Ristorazione**, articolata in tre giornate di eventi dal 15 al 17 maggio tra Roma e il territorio, con il coinvolgimento di ristoratori, istituzioni, scuole, associazioni e rappresentanti del mondo culturale ed economico: sono più di **10mila i ristoranti aderenti** a questa edizione - in Italia e all'estero - e oltre **100 gli eventi celebrativi** che si terranno su tutto il territorio nazionale.

L'edizione 2025 è dedicata **all'uovo**, simbolo di creazione, rinascita e unità, scelto come icona per raccontare la ricchezza simbolica, culturale e produttiva della ristorazione italiana. Proprio per celebrare il tema dell'edizione annuale, il **piatto** della Giornata della Ristorazione 2025 è l'ovetto croccante con asparagi scottati, fonduta di blu del Moncenisio e tartufo nero d'Alba dello Chef **Lorenzo Leggero** del ristorante Celestino di Piobesi Torinese.

«La Giornata della Ristorazione nasce per affermare con forza il valore culturale e imprenditoriale del nostro comparto, che è tra i più riconosciuti e apprezzati al mondo. Ma è anche un'occasione per ribadire l'urgenza di politiche che sappiano sostenere davvero il settore, ancora oggi privo di un disegno strategico, e di difendere le nostre imprese da una concorrenza sleale sempre più insidiosa.

È arrivato il momento di evolvere dal concetto di Made in Italy a quello di Sense of Italy, che unisca bellezza, competenze, tradizione e innovazione in una visione generativa capace di dare prospettiva al Paese», ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani**, presidente di FIPE-Confcommercio.

Tra i principali focus di questa edizione, la presentazione dell'**Antologia della Ristorazione Italiana**, edita da Topic e a cura di Marco Bolasco, che promuove un nuovo racconto del settore, ampio e aggiornato ai tempi e alle sfide del presente, che mira a entrare nei programmi scolastici degli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione del Paese. Un veicolo per riaffermare i cardini valoriali del modello alimentare italiano, obiettivo condiviso con il **Premio FIPE – Giornata della Ristorazione 2025**, consegnato nella giornata di ieri 15 maggio. Il Premio, dal nome suggestivo *Vesta*, è stato ideato da TIPSTUDIO e commissionato da Triennale Milano per conto di FIPE, e consiste in una scultura prodotta in una serie limitata di esemplari: un'edizione esclusiva che fonde estetica, simbolismo e maestria artigianale. Il riconoscimento è stato assegnato ad **Aboca, Caritas Italiana, Ferrari-Trento, Carlo Petrini**, l'On. **Luca Squeri** e **Sveva Sagramola** per aver contribuito alla valorizzazione della ristorazione italiana nel loro specifico settore.

A concludere le celebrazioni è stata l'Assise della Ristorazione Italiana, che si è svolta questa mattina nella prestigiosa sede della Camera di Commercio di Roma – Tempio di Vibia Sabina e Adriano. A seguito dell'apertura del Presidente Stoppani, si sono tenuti due panel dedicati al ruolo della ristorazione nella filiera agroalimentare e al suo valore all'estero, che hanno coinvolto numerosi professionisti del settore e istituzioni. Nel corso della giornata, si è tenuto l'intervento del Ministro delle Imprese e del Made in Italy, **Adolfo Urso**. È stato inoltre presente all'incontro l'On. **Giorgio Salvitti**, che ha portato i saluti del Ministro dell'Agricoltura, **Francesco Lollobrigida**.

Il confronto e le celebrazioni proseguiranno in tutta Italia sabato 17 maggio, con eventi organizzati da ristoranti, associazioni, enti e istituzioni nei territori, sia in Italia che all'estero.

Per maggiori informazioni e per consultare il programma completo:
www.giornatadellaristorazione.com

"La Giornata della Ristorazione Italiana è promossa da FIPE-CONFCOMMERCIO, sotto la direzione creativa ed artistica della Rampello & Partners"

Ufficio Stampa - FIPE

Gianluca Giordano | gianluca.giordano@fipe.it | 375 5795669

Ufficio Stampa – Comin & Partners

Francesco Bernardini | francesco.bernardini@cominandpartners.com | 331 6242686

Fausto Fiorin | fausto.fiorin@cominandpartners.com | 348 4896024