

“Giornata della Ristorazione per la cultura dell’ospitalità italiana”

Sala del Tempio di Adriano – Roma 16 maggio 2024

Intervento del Presidente Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani

Onorevoli Parlamentari della Repubblica Italiana

Cari dirigenti associativi, amici, ospiti e operatori del settore

Ringrazio la CCIAA di Roma che ci ospita e tutti i presenti, in particolar modo i Parlamentari e gli esponenti di Governo, che ci stanno accompagnando in questa nostra Giornata della Ristorazione, anche **sostenendo l’iter parlamentare di un disegno di legge che ne prevede l’istituzione ufficiale**, passaggio che avrebbe **un grande valore simbolico** e rappresenterebbe **un riconoscimento importante alla credibilità e diffusione di questa nostra iniziativa**, arrivata alla sua terza edizione.

Dopo il pomeriggio di ieri che ha visto la presentazione delle diverse iniziative promosse per la *“Giornata della Ristorazione per la cultura dell’ospitalità italiana”*, stamattina cercheremo di **fare il punto generale su un settore sempre più importante per l’Italia, non solo per i valori economici** che esprime in termini di fatturato, valore aggiunto, occupati o numero delle imprese, **ma anche per gli altri valori -sociali, storici, culturali, identitari-** che traducono al meglio il concetto di *“senso dell’italianità”* di cui la Ristorazione è una delle **espressioni più riconosciute ed apprezzate**.

La *“Giornata della Ristorazione”*, come dicevo, arrivata alla sua 3^a edizione, in questi tre anni è **cresciuta nel significato e nei contenuti** che esprime, ma anche **nella partecipazione e nell’adesione** dei tanti stakeholder che frequentano il settore, comprese le tante associazioni che popolano il variegato sistema della rappresentanza degli interessi che lo animano.

Inoltre -e forse soprattutto- questa Giornata di celebrazione è **maturata negli obiettivi** che intende perseguire per tutelare, promuovere e valorizzare un settore vitale per l’economia del Paese, ed in particolare di due sue filiere strategiche -Agroalimentare e Turismo-, **senza dimenticare la sua dimensione pubblica**, con il valore di interesse generale e bene collettivo che il settore esprime per il suo **straordinario ruolo di coesione, di inclusione e di integrazione sociale**.

A conferma di questo ampio ruolo sociale, quest’anno siamo entrati nelle **Scuole Primarie**, per provare a **trasferire ai bambini l’importanza del cibo, che è cultura e che dovrebbe essere parte integrante dell’educazione** che ciascun individuo riceve.

Il cibo infatti, da una parte, **incorpora la memoria, le tradizioni, la cultura di un popolo**, valorizzando la storia. Dall’altra parte, la **conoscenza (e l’amore) del cibo** permettono di apprendere quasi naturalmente i **principi della sana e corretta alimentazione**, necessari per **contrastare la diffusione delle malattie cibo-alcol correlate e arginare il fenomeno eticamente inaccettabile dello spreco alimentare**, che non è più sostenibile dal punto di vista ambientale ed è offensivo verso quella grande parte della popolazione mondiale **che soffre ancora di fame, sete e malnutrizione**, alimentando il **“Paradosso dell’abbondanza”** spesso condannato da Papa Francesco.

Sensibilizzare ed educare i bambini su questi argomenti, peraltro aggravati dalle drammatiche conseguenze della profonda crisi climatica, **rientra tra i doveri di una categoria così vicina e frequentata ogni giorno da tanta gente** e lo facciamo nella *“Giornata della Ristorazione”*, **proprio per celebrare il forte ruolo sociale, culturale, educativo, oltre che imprenditoriale**, che l'intero comparto orgogliosamente esprime.

Questa esperienza con le classi elementari è stata intensa e autenticamente arricchente dal lato associativo, oltre che **essere stata molto apprezzata nelle scuole**.

Per questo sarebbe importante continuare il ragionamento in corso con il Ministero dell'Istruzione **sull'inserimento nei programmi scolastici della Educazione Alimentare**, da farsi anche attraverso i momenti di approfondimento promossi nel corso delle prossime Giornate della Ristorazione, coinvolgendo i bambini nelle pratiche di preparazione e offrendo spunti educativi sui temi della stagionalità, territorialità, genuinità, spreco o di conoscenza della materia prima.

Anche l'*“Antologia della Ristorazione italiana”* promossa da FIPE va esattamente in questa direzione, perché **favorisce una rinnovata presa di coscienza e una profonda consapevolezza sui valori identitari della Ristorazione italiana**, con l'aggiuntiva ambizione che possa diventare un utile strumento di studio per gli studenti degli Istituti tecnico-professionali.

Questo impegno verso le nuove generazioni dimostra anche **l'atteggiamento di FIPE-Confindustria**, che ha il merito di **aver saputo evolvere il suo ruolo, integrando** alla sua storica **vocazione sindacale, un nuovo forte profilo culturale**, che la porta ad essere sempre più attenta al contesto sociale in cui opera.

Siamo infatti perfettamente consapevoli che il **nostro ruolo nasce e si esprime nella rappresentanza d'impresa**, che nel nostro settore significa dare voce ad un settore fondamentale che conta 330 imprese, 1,5 milioni di occupati e una responsabilità diretta sulle filiere agroalimentari e del turismo.

Ma rimaniamo altrettanto convinti che la nostra azione non debba esaurirsi nella sola **vocazione sindacale**, ma debba, invece, **evolversi verso un diverso forte profilo, anche culturale**, rispetto al contesto sociale di riferimento.

Nuove sensibilità e responsabilità necessarie per **intercettare e anticipare bisogni e nuove tendenze, filtrare e smistare aspettative, indirizzare verso comportamenti sempre più virtuosi e responsabili, promuovere, valorizzare e raccontare la storia viva e pulsante, spesso faticosa, sempre appassionata, dei Pubblici Esercizi italiani**, parlando e traducendo **il linguaggio dei tempi**, ricercando anche una maggiore **dignità civile, istituzionale e sociale**, per un comparto specchio della società.

Per fare meglio tutto questo, ci siamo prima dotati della *“Carta dei Valori della Ristorazione Italiana”*, **un documento identitario** utile a dare ancora **più senso e valore** al lavoro quotidiano delle nostre imprese, e poi istituito la *“Giornata della Ristorazione”* proprio **per creare un momento celebrativo e un giusto riconoscimento** del nostro -strategico- settore.

Lo facciamo come corpo intermedio con una responsabilità in più, consapevoli che **il mondo sta vivendo una fase di estrema fragilità**, nella quale **l'Italia sta avendo, a mio avviso, un ruolo molto più grande ed importante** dello stretto stivale con cui la identifichiamo sulla cartina, **fondato e cresciuto nel tempo sulle qualità che il Paese ha saputo esprimere** in ogni campo, anche nella ristorazione e nel sistema dell'accoglienza.

Di questi risultati, e di altri, dovremmo essere orgogliosi, mentre invece **il Paese soffre purtroppo da tempo di una negatività diffusa, che avvelena, alimenta pessimismo, impigrisce e frena ambizioni**, portando a sottovalutare le nostre grandi capacità e potenzialità in ogni campo, con la conseguenza poi di **alimentare il flusso emigratorio di oltre 700 mila giovani che hanno lasciato l'Italia** perché evidentemente non vedono futuro.

Per invertire questa pericolosa tendenza **si deve ritornare a credere e a voler bene all'Italia**, come ha voluto appassionatamente invitarci il **Prof. Massimo Bray**, già Ministro della Cultura e del Turismo e attuale Direttore della Treccani, intervenendo alla recente celebrazione per gli 80 anni di Confcommercio, **offrendo alle prossime generazioni il piacere di vivere, le opportunità di lavorare e gli ideali per credere nella grandezza dell'Italia**, evitando di contrapporci su ogni dettaglio, perdendo così la visione complessiva ed unitaria del nostro futuro.

L'Italia occupa solo lo **0,53%** della superficie mondiale, ma ha il **60%** delle bellezze culturali del mondo, con **4.492** siti museali. Per **stare in campo enogastronomico abbiamo eccellenze uniche** al mondo: 1.100 vitigni riconosciuti, 538 cultivar di olive, l'aceto balsamico, formaggi e salumi straordinari, il tartufo, lo zafferano, primizie di ogni tipo e ora riusciamo addirittura ad esportare il caviale.

In aggiunta abbiamo la **lingua più bella e ricca** del mondo, **artigiani ancora capaci di battere l'oro** a caldo, di **produrre tessuti** con i quali la moda italiana ha conquistato mercati, **una Ristorazione ammirata, amata e copiata** in tutto il mondo e in generale un **"arsenale socio-culturale"** senza paragoni che testimonia la grandezza dell'Italia, che non sempre noi italiani riconosciamo.

Per questo, è oggi più importante che mai **evolvere da un concetto puramente commerciale** di **"Made in Italy"** in quello **più generativo** di **"Sense of Italy"**, incorporando così la storia, le emozioni, le intelligenze che hanno alimentato la nostra cultura anche d'impresa, **portando e creando benessere, bellezza, qualità diffusa**.

"Il mondo ha fame di italiano" titolava un vecchio articolo pubblicato sull'inserito **"Il Bello dell'Italia"** del Corriere della Sera, **appetito che si riferiva** non tanto alla musicalità della nostra lingua o alla nostra millenaria cultura, quanto piuttosto **alla nostra storia enogastronomica**, che si riflette anche in una rete di **ristorazione italiana all'estero**, che ha un determinante ruolo commerciale, ma anche una precisa funzione nel rafforzare la narrativa e l'immaginario sul nostro Paese.

La cucina italiana, con la sua straordinaria ricchezza, qualità, popolarità, varietà e storicità, **è anche tra i temi che più ha trovato spazio e successo editoriale** in questi ultimi anni, proprio perché è uno dei **grandi patrimoni culturali** del nostro Paese e la diffusione della nostra **"Antologia"** ne rafforzerà l'offerta.

Quando si scrive di **"cucina italiana"** si deve però **leggere di una filiera economica complessa, che parte dall'agricoltura, passa per l'industria alimentare, arriva alla logistica, alla distribuzione**, con tante altre attività di supporto ad esse connesse.

Dobbiamo recuperare questo formidabile avviamento e continuamente **alimentarlo con una visione illuminata**, per potenziare il contributo che la **cucina italiana può dare per la crescita economica e sociale del Paese**, dall'attrattività turistica alla crescita imprenditoriale di giovani, donne e stranieri, dal product placement attraverso la **ristorazione dell'Italia agroalimentare** (dazi permettendo) e la **valorizzazione delle identità profonde del Paese**.

Anzi, la **Ristorazione** è proprio lo **strumento per comprendere le dinamiche economico-commerciali e le trasformazioni sociali che hanno attraversato l'Italia** nel tempo: dalla cucina povera delle tradizioni contadine, che si è evoluta, adattata, modernizzata anche nei piatti ricchi e complessi della grande ristorazione, passando attraverso le difficoltà e le opportunità del boom economico degli anni sessanta e settanta, fino ai nostri giorni, con le **sfide legate all'internazionalizzazione, alla globalizzazione e contaminazione di gusti, all'evoluzione delle tecnologie, alla digitalizzazione e alla crescente attenzione per la sostenibilità e le questioni ambientali**.

La Giornata deve servire a questo, a raccontare cioè i valori della Ristorazione italiana e in generale della cucina italiana e del modo in cui **la cucina si fa comunità, società e infine economia del Paese**.

Con questo auspicio, rinnovo apprezzamenti e ringraziamenti a tutti coloro che hanno contribuito e favorito la *"Giornata della Ristorazione"*, che speriamo possa **trovare ufficiale istituzione all'interno del calendario italiano** come prevede il disegno di legge in discussione in Parlamento di cui accennavo all'inizio.

D'altra parte, questa stessa **Giornata è pienamente coerente** con il progetto governativo di candidatura della cucina italiana al riconoscimento **"Unesco - Patrimonio dell'Umanità"**.

Certamente, la **Ristorazione italiana non ha bisogno di onorificenze** che confermino il suo valore e i suoi valori, **ma questi riconoscimenti simbolici sono straordinari per amplificare** la portata in cui questo valore e questi valori vengono condivisi, mettendoli a disposizione del futuro.

Grazie.