**Lino Stoppani**
Presidente FIPE
fipe-confcommercio

# RISTORAZIONE ITALIANA: AD MAIORA

Dal 2026, il *terzo sabato di maggio*, nel calendario civile, per *legge dello Stato*, è ufficialmente dedicato alla *GDR* - Giornata della Ristorazione per la cultura dell'ospitalità italiana, riconosciuta così formalmente nel suo valore pubblico e culturale.

Il dispositivo della norma è un condensato di valori e, al tempo stesso, un programma: "l'obiettivo è valorizzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme e tipologie, promuovendo i valori della relazione, della condivisione, del convivio e della comunità". Come il riconoscimento UNESCO per la Cucina Italiana non era da considerarsi un traguardo, ma l'inizio di un *nuovo percorso*, così l'istituzione della Giornata della Ristorazione deve dare lo spunto per far crescere l'importanza di un settore strategico per l'economia, la coesione sociale e l'identità nazionale. L'inserimento nel calendario civile è infatti un po' come sottoscrivere un appuntamento a cui non si può rinunciare: quello, cioè, di valorizzare pubblicamente, anno dopo anno, ciò che il nostro settore effettivamente rappresenta per il Paese.

La ristorazione rappresenta un *valore economico irrinunciabile*: come emerge dall'annuale Rapporto di Fipe, 324 mila imprese, 1,4 milioni di occupati, oltre 100 miliardi di consumi, primo settore per valore aggiunto (59,3 miliardi) nella filiera agroalimentare. La ristorazione è, allo stesso tempo, anche *identità, cultura, relazione, memoria*. Ogni piatto racconta un territorio, ogni servizio esprime un modello di accoglienza, ogni momento di convivialità rafforza quel "sense of Italy" che incorpora la storia, le emozioni, le intelligenze che alimentano la nostra cultura, anche d'impresa: parte importante di "*quell'arsenale socio-culturale*", come lo definisce il prof. Bray, *senza paragoni* e che testimonia la grande bellezza dell'Italia, di cui si incomincia a prendere piena consapevolezza.
La ristorazione, compresa la rete dei ristoranti autentici all'estero, non è solo l'indicatore di un mercato, ma l'espressione di *una rete di soft power* che costituisce la più capillare ed efficace forma di diplomazia culturale che l'Italia abbia mai dispiegato nel mondo.

Da un lato, quindi, questo appuntamento ufficiale conclama il portato economico, il significato simbolico e l'aspetto valoriale della ristorazione; dall'altro, molto concretamente, serve anche a impegnarsi a *difendere un modello d'impresa*, quello del pubblico esercizio diffuso e qualificato, in particolare contrastando quelle forme di "somministrazione mascherata". Non può infatti esserci un "patrimonio immateriale" senza una rete materiale di imprese che renda quel patrimonio vivo, vero, produttivo di valori e valore, e che ne sia anche la vera custode.

È questo lo sforzo maggiore che la Federazione ha profuso, insieme ad altre componenti del comparto finalmente compatto, per far capire alle istituzioni che la ristorazione non è un settore senza volto, ma un'arte della cura che si sostanzia in azioni concrete e irrinunciabili per la tenuta del Paese, e che richiede ora politiche economiche coerenti e lungimiranti per sostenerlo, promuoverlo, valorizzarlo.
Si ha l'impressione che si stia verificando la previsione di Paul Bocuse, uno dei più grandi cuochi del XX secolo e della storia della cucina mondiale, che in tempi non sospetti sosteneva che "*la cucina italiana sarebbe diventata grande quando gli italiani si sarebbero accorti del valore del patrimonio – di prodotti, di ricette, di storia – a cui attingere a piene mani*". Ad maiora. **MIXER**

**da leggere al banco**

**da collezionare**

XL ANNIVERSARIO 1986-2026