

## *Fipe celebra la prima Giornata e lancia il Manifesto della Ristorazione*

Grande successo per la prima Giornata della Ristorazione promossa da FIPE-Confcommercio celebrata lo scorso 28 aprile in Italia e all'estero: una occasione per esaltare la cultura dell'ospitalità italiana, accendendo la luce sul ruolo economico e sociale della ristorazione per lo stile e la qualità della vita del nostro Paese.

All'appello dell'evento nazionale tenutosi a Roma, e in contemporanea nel corso di decine di eventi diffusi sul territorio nazionale, hanno risposto partner istituzionali e associativa, oltre a 5.000 attività lungo lo Stivale e 500 ristoranti italiani fuori dai confini nazionali.

L'iniziativa, che ha ricevuto la Medaglia del Presidente della Repubblica e il patrocinio di numerosi ministeri, ha visto protagonista il pane, elemento centrale nella quotidianità della cultura gastronomica italiana e simbolo, tanto semplice quanto potente, dei valori di ospitalità, convivialità e condivisione.

La Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana, è stata lanciata quindi per accendere la luce su un settore, spesso sottovalutato, ma che, con 43 miliardi di valore aggiunto e 1,2 milioni di occupati, è del tutto centrale per filiere strategiche nell'economia del nostro Paese, come quella agroalimentare e quella turistica. La ristorazione, inoltre, è punto di espressione e sviluppo di valori caratterizzanti della cultura e dello stile di vita italiano come convivialità, socialità e, appunto, ospitalità.

Il Manifesto della Ristorazione Italiana

Per tutti gli aderenti alla Giornata della Ristorazione, inoltre, l'iniziativa ha rappresentato l'occasione per sottoscrivere il Manifesto della Ristorazione Italiana, volto alla difesa e alla promozione dei valori di sostenibilità, innovazione, sicurezza e legalità che il settore rappresenta.

“Celebrare al Ministero delle Imprese e del Made in Italy la Giornata della Ristorazione significa valorizzare l'alimentazione non solo come un prodotto, ma come una cultura, uno stile, una storia che rende unico quel bene e, allo stesso tempo, il nostro Paese”, ha dichiarato il ministro Adolfo Urso. “La creatività italiana è il motore della nostra forza economica e la ristorazione, quale filiera di valori, è uno dei pilastri del made in Italy. **Spero che questo ministero possa accogliere la cerimonia di riconoscimento della cucina italiana come patrimonio dell'Unesco**”.

Buona la prima

“La Giornata della Ristorazione nasce come un invito alla memoria perché il suo obiettivo è ricordare la centralità del settore per il Paese in termini sia economici sia socio-culturali sia valoriali” ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, presidente di FIPE-Confcommercio. “Tuttavia, e forse ancor di più, abbiamo voluto questa manifestazione per rivolgere lo sguardo al futuro. Da una parte, ci auguriamo che questa giornata possa costituire un momento di riflessione e di orgoglio per un settore che negli ultimi anni ha visto a dura prova la sua tenuta. Dall'altra parte, di concerto con le Istituzioni e l'intera filiera, vogliamo farne un'occasione ricorrente per pensare e ripensare a nuovi modelli più sostenibili. Quindi, come si dice: buona la prima; l'obiettivo però è quello di superarci ogni anno per fare nel tempo di questa Giornata della Ristorazione una festa per il Paese”. “In Italia abbiamo la qualità che, se valorizzata, può portare a una crescita esponenziale del nostro export”, ha dichiarato Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. “La campagna per il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio dell'Unesco è una battaglia per valorizzare la nostra cultura, la nostra civiltà ma anche per sostenere la nostra economia”.

“Finalmente la Giornata della Ristorazione è arrivata anche in Italia. È una ricorrenza importante per un comparto che ha sofferto più di tutti durante il Covid e che adesso si sta riprendendo con grande slancio”, ha commentato la ministra del Turismo, Daniela Santanchè. “Il merito della ripartenza è anche di tutte le iniziative come questa di oggi promossa da FIPE-Confcommercio. A questa categoria auguro il meglio, perché i ristoranti e i ristoratori sono gli ambasciatori del made in Italy nel mondo. A loro va il mio ringraziamento per il grande lavoro che svolgono”.