

## **Pane e obiettivo Unesco. La Fipe scende in campo per "unire" tutta la ristorazione**

Migliaia di locali hanno già aderito in Italia e all'estero alla Giornata della Ristorazione organizzata dalla Federazione dei pubblici esercizi di ConfCommercio per il 28 aprile. Un'occasione per superare tante divisioni e rafforzare un comparto di 330mila imprese. La Fipe apre a tutte le sigle

di Alberto Lupini

25 aprile 2023 | 05:00

La "Giornata della ristorazione" organizzata dalla Fipe per il 28 aprile sarà un appuntamento fondamentale per tutto il mondo dell'accoglienza. Da un lato c'è la rivendicazione del valore centrale della Cultura della Cucina italiana - che fa riferimento ai cuochi e alla nostra tradizione - e, dall'altro, c'è la scelta politico-sindacale di dare più forza ad una realtà economica che, fra ristoranti, pizzerie, trattorie, osterie, catering, bar o mense, conta su oltre 330mila aziende ed oltre un milione di addetti. Un sistema di cui la Fipe è il principale interlocutore e rappresentante.

I punti chiave:

Una Giornata voluta con decisione dalla Fipe e dal Governo: si parte con **la candidatura all'Unesco della Cucina italiana** Il Manifesto della Ristorazione per dare forza al comparto ed avere unità come in Francia Con 120mila associati la Fipe è perno del comparto ristorazione Il pane al centro dei menu dei ristoranti il 28 aprile Basta rivalità, la Fipe chiama a raccolta tutto il mondo della ristorazione Serve unità per ridisegnare il futuro della ristorazione italiana e di tutta l'accoglienza Sul futuro della ristorazione pesano le gestioni in rosso di alcuni fine dining

Parliamo di un comparto che, insieme agli alberghi, rappresenta il mondo del turismo, attorno al quale gira circa un quarto del Pil italiano. Una realtà che proprio nella Cucina trova il suo elemento di forza e di distinzione nel mondo, tanto che lo stare a tavola in Italia è diventato il motivo principale che cui viaggiano gli italiani e gli stranieri vengono in Italia. Con tutto quello che ne consegue a livello di stile di vita invidiato in tutto il mondo, di brand Italia e di valorizzazione di tutta la filiera agroalimentare.

Il pane al centro della tavola il 28 aprile nei ristoranti

Una Giornata voluta con decisione dalla Fipe e dal Governo: si parte con la candidatura all'Unesco della Cucina italiana A lanciare questa Giornata che segna una svolta quasi storica - e che prevede eventi e, ovviamente, pranzi e cene in tutta Italia - è come detto la Fipe, la Federazione dei pubblici esercizi di ConfCommercio che, insieme al Governo - i 4 ministeri delle Imprese e del made in Italy, degli Affari esteri, del Turismo e dell'Agricoltura e sovranità alimentare - ha invitato alla mobilitazione tutte le realtà professionali e aziendali, in nome di un'unità reale su progetti condivisi e utili per la crescita di tutti. E il primo di questi è la candidatura della Cucina italiana a patrimonio immateriale dell'Unesco, fino a poco tempo fa sostenuta da pochi, fra cui la Fic, Federazione Italiana Cuochi.

Il pane con affettati come antipasto, secondo leggero o merenda

Il Manifesto della Ristorazione per dare forza al comparto ed avere unità come in Francia

Il 28 aprile verrà fra l'altro presentato un Manifesto della Ristorazione che impegnerà i firmatari (fra i quali ci sarà anche Italia a Tavola) a tutelare la Cucina anche in vista dell'obiettivo Unesco. Traguardo già da tempo raggiunto dalla Francia, che conta su un'unità del comparto transalpino decisamente superiore alla nostra. A Parigi la collaborazione fra cuochi e ristoratori è molto forte. In Italia, al di là della Fipe, di Confesercenti e della Fic (cuochi), c'è invece un proliferare di sigle e associazioni, che spesso non raggiungono nemmeno il numero degli aderenti a un condominio ma vantano supremazie culturali o di valore. O che, peggio, mischiano la figura del cuoco con quello del ristoratore.

È vero che spesso le cose coincidono e che la stragrande maggioranza dei pubblici esercizi è a conduzione familiare, ma le questioni fondamentali, quelle che scottano, dalle tasse alla previdenza, dai contratti alle norme igienico sanitarie, dai dehors alla formazione, fanno capo ai sindacati delle imprese, e in primo luogo alla Fipe.

Con 120mila associati la Fipe è perno del comparto ristorazione

Grazie alla leadership assoluta nel comparto, la Fipe - l'unico sindacato che può constare su oltre centoventimila imprese associate - alla Giornata hanno già aderito migliaia di pubblici esercizi in tutta Italia e centinaia anche all'estero. E alla Fipe si sono unite quindi molte altre sigle minori (per rappresentatività) che arricchiscono l'iniziativa.

Il pane al ristorante è la base nei fast food

Il pane al centro dei menu dei ristoranti il 28 aprile

Il filo conduttore di questa prima edizione sarà il pane, uno dei capisaldi della cucina mediterranea. Tutti i locali che aderiranno alla "Giornata della Ristorazione" - compilando questo modulo - proporranno ai propri clienti, nel menu del 28 aprile, un piatto

## *Pane e obiettivo Unesco. La Fipe scende in campo per "unire" tutta la ristorazione*

di propria ideazione che avrà come tema dominante il pane. E ovviamente dalle zuppe alle pizze l'Italia è ricchissima di piatti a base di pane. All'evento sarà anche collegata una raccolta fondi solidaristica ad opera degli stessi ristoratori che devolveranno una parte dell'incasso per i bisogni alimentari delle persone in condizione di fragilità. La Fipe in particolare donerà un contributo economico a favore di Caritas Italiana per la mensa dei più bisognosi.

Il pane è del resto uno dei simboli per eccellenza della condivisione a tavola e ben rappresenta i valori che i ristoratori e i cuochi praticano: accoglienza, ospitalità, socialità, buon vivere e difesa della tradizione. La Giornata sarà quindi l'occasione per sottolineare il ruolo dei pubblici esercizi per il benessere dei turisti e dei residenti. Sempre che ci sia davvero trasparenza da parte di tutti perché non va sottaciuto che scegliere il pane è un tema molto delicato: da un lato ci sono sempre meno panificatori artigiani e dall'altra in non pochi ristoranti, soprattutto dell'alta ristorazione fighetta (magari stellati), ci si dimentica di ricordare che certe pagnotte - buonissime in verità - sono prodotti surgelati per lo più spagnoli.

L'Italia è ricca ovunque di tipologie di pane

Basta rivalità, la Fipe chiama a raccolta tutto il mondo della ristorazione

La Giornata della Ristorazione prevede come detto anche un importante momento "politico": nella sede del ministero delle Imprese verrà infatti presentato dalla Fipe il Manifesto della Ristorazione per fissare valori e obiettivi di questo comparto. Un evento per molti versi "rivoluzionario" perché il Manifesto verrà sottoscritto da sigle e associazioni che per la prima volta si troveranno insieme, dopo essersi divise per anni in nome di presunte superiorità. La sfida della Fipe è quella di portare tutte le diverse anime della ristorazione ad unico tavolo per rendere più forte l'intero comparto.

La Federazione della Confcommercio presieduta da Lino Stoppani durante la pandemia era stata una delle poche associazioni, insieme alla FederCuochi, a rappresentare nei fatti tutta la ristorazione in crisi (dalle pizzerie all'alta Cucina) e a trattare con il Governo e Regioni i vari provvedimenti di sostegno. E lo aveva fatto da sola, spesso subendo attacchi da parte di sigle minoritarie che puntavano magari a sostituirla nella rappresentatività. Alla fine, la storia del sindacato e la sua struttura organizzativa, avevano però permesso alla Fipe di essere l'unico elemento di certezza e protezione per tutto il mondo dei pubblici esercizi. E i pifferai magici dell'ultimo minuto non hanno più avuto seguito. E alcuni ora potrebbero saltare sul carro del vincitore...

Pane come simbolo di calore

Serve unità per ridisegnare il futuro della ristorazione italiana e di tutta l'accoglienza

Ora, con una decisione coraggiosa, la Fipe chiama però a raccolta tutti, anche chi l'ha contrastata durante la pandemia.

L'obiettivo è dare vita ad un sistema in cui invece della rivalità o del pregiudizio che un locale "stellato" sia più efficiente o bravo di una pizzeria, si lavori unitariamente a cambiare norme e organizzazioni aziendali per affrontare il futuro e tornare ad attrarre lavoratori e professionisti.

Si tratta di una svolta epocale perché il più grande sindacato di imprese del settore si è messo in campo per coinvolgere tutti, grandi e piccoli, in una sola squadra nazionale. Una scelta non scontata se si pensa che la Fipe poteva benissimo agire da sola e con le associazioni che già sono sue "alleate" e con la quale già lavora. Non va infatti dimenticato che la Fipe ha solidi rapporti di collaborazione (con tanto di protocolli d'azione comune) con la Fic, Le Soste ed Eurotoques. Ed è a questo nucleo di base, che rappresenta il meglio della ristorazione e del mondo dei cuochi (in termini di numeri di associati e di qualità), che si sono ora aggiunte altre associazioni che avranno uguale spazio e visibilità. E oltre a cuochi e ristoratori è auspicabile che entrino in campo pizzaioli, pasticceri, maitre, sommelier e barman, insomma tutto il mondo dell'accoglienza che gira intorno al cibo ed alla tavola.

Sul futuro della ristorazione pesano le gestioni in rosso di alcuni fine dining

Le crisi di molti locali fine dining, a partire dal ristorante di Carlo Cracco in Galleria, danno del resto ragione alle scelte fatte dalla Fipe nel tenere conto delle esigenze e dei problemi di tutti, e non solo dei "soliti noti". La forza della ristorazione italiana si basa su 330mila locali e non possono certo essere micro associazioni che pensano di rappresentare solo il fine dining a dettare le regole del comparto, né tanto meno qualche pur celebrato starchef, come sperava di fare qualcuno durante la crisi per il covid. E che questa sia la realtà di cui tenere conto se ne è finalmente accorto anche l'attuale Governo che non a caso, con l'impegno per il Manifesto, conferma di riconoscere nella Fipe l'interlocutore più autorevole e rappresentativo del comparto insieme alla Federcuochi.

Dai gestori di trattoria ai cuochi stellati, tutti svolgono un ruolo importante per il turismo ed è compito oggi della Fipe, anche grazie al Manifesto, di rappresentarli tutti. Se sarà così, avremo davvero una grande svolta per il mondo dell'enogastronomia

## *Pane e obiettivo Unesco. La Fipe scende in campo per "unire" tutta la ristorazione*

italiana. E Italia a Tavola non potrà che seguire con attenzione una svolta a cui ha spinto da sempre. L'unica curiosità, a questo punto, sarà capire se ci sarà qualcuno che non firmerà il manifesto

© Riproduzione riservata STAMPA



*Pane e obiettivo Unesco. La Fipe scende in campo per "unire" tutta la ristorazione*

