

# Ristoratori, ospitalità e accoglienza

**L'iniziativa.** Sabato saranno ottanta i pubblici esercizi lecchesi che aderiranno alla giornata della ristorazione Caterisano (Fipe): «Grande valore simbolico, per un territorio come il nostro che sta crescendo a livello turistico»

LECCO

MARIA G. DELLA VECCHIA

Sono circa 80 le aziende che a Lecco sabato parteciperanno alla seconda Giornata della ristorazione dedicata al tema dell'ospitalità.

L'iniziativa voluta da Fipe nazionale intende rafforzare i valori e il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiane e vede coinvolte fra Italia ed estero oltre 10 mila attività, dalle osterie alle trattorie, alle pizzerie, alle taverne, in una celebrazione che quest'anno è dedicata al tema dell'ospitalità.

L'iniziativa

Marco Caterisano, presidente di Fipe-Confcommercio Lecco, sottolinea che l'iniziativa «rappresenta un'opportunità per noi operatori di evidenziare il valore delle nostre imprese. Sono convinto che questa seconda edizione farà centro e permetterà di mettere insieme i ristoratori dando la giusta rilevanza alla loro attività e ai loro piatti».

Caterisano, titolare di due attività in centro a Lecco, ricorda anche la valenza anche sindacale dell'iniziativa, che riguarda una «categoria numerosa e unita sotto molti aspetti. Fipe Lecco ha aderito con molto piacere a questa proposta arrivata dal nazionale. Il tema scelto è significativo: la cultura della ospitalità è alla base del nostro essere imprenditori nel mondo della ristorazione e del food. Anche il nostro territorio sta facendo enormi passi in avanti in termini di accoglienza e di attrattività turistica, grazie agli investimenti degli imprenditori e alla crescita del comparto».

Circa la qualità dell'ospitalità offerta dalle aziende lecchesi

Caterisano afferma che «il settore sta attraversando un momento di trasformazione molto veloce e senza dubbio serve una preparazione non indifferente nello svolgere il nostro lavoro e nell'offrire un buon servizio».

Le sfide

I tempi che cambiano portano anche nuovi problemi: «Ciò che fa male al nostro settore è l'improvvisazione. Ormai chiunque può aprire un pubblico esercizio e ciò spesso crea problemi di concorrenza. E' una situazione che denunciamo da molto tempo: la mortalità di diverse nuove aperture è molto rapida, spesso dopo soli due anni l'esercizio viene chiuso. Dopo le liberalizzazioni del 2014 il nostro mercato è diventato una giungla, con aperture mordi e fuggi che non fanno bene né al comparto né al resto della filiera, dipendenti e proprietari inclusi».

Per capire come contrastare

■ Il settore segnala la grande difficoltà di reperire personale formato o da formare

■ «Partecipiamo con molto piacere a questa iniziativa che arriva dal nazionale»

il fenomeno si guarda a quello che accade in altri Comuni, inclusa Milano. «Le ordinanze di alcuni sindaci - aggiunge - bloccano con varie misure il lavoro di operatori del settore. E' un segnale del fatto che in alcune situazioni si è esagerato con le nuove aperture. Lecco non ha i problemi di Milano in termini di disagio per la movida, ma comunque soffre di un sovraccollamento di attività».

Sul perché a Lecco non ci siano iniziative specifiche legate alla Giornata della ristorazione Caterisano spiega che «siamo solo alla seconda edizione, l'iniziativa è ancora un po' sperimentale. L'iniziativa avrà continuità e anche a Lecco negli anni prossimi diventerà qualcosa di più grande. Ricordo che la giornata è facoltativa, l'adesione è molto ampia ma non tutte le province hanno creato iniziative territoriali ma tutte ne hanno raccolto il valore simbolico. Peraltra la giornata cade in piena stagione e non è facile staccarsi dal lavoro per dedicarsi agli eventi, dato il grandissimo problema di scarsità di personale che tutti abbiamo».

Migliorare l'accoglienza è possibile solo con nuovi investimenti e in proposito, aggiunge Caterisano, «le nostre aziende certamente investono, ma è altrettanto chiaro che negli ultimi anni, per il calo della marginalità legato in parte all'aumento dei prezzi, all'inflazione, ai rincari energetici. Ciò porta ad avere meno risorse disponibili per investire sulle proprie attività. Le aziende vogliono investire ma sempre più spesso attendono l'uscita di bandi pubblici che in parte finanzino le nuove iniziative».



Marco Caterisano, presidente Fipe Lecco

## Adesioni ancora aperte Ci si iscrive online

La «Giornata della Ristorazione 2024-Per la cultura dell'ospitalità italiana» sarà un evento diffuso che riunirà i luoghi della ristorazione, sia in Italia che all'estero, come vere e proprie agenzie culturali del territorio dove onorare il rito più antico dell'uomo: l'arte del convivio.

I ristoranti che intendono aderire possono ancora farlo registrandosi sulla apposita piattaforma realizzata dalla

Federazione Italiana Pubblici Esercizi: <https://giornatadelaristorazione.com/adesione/> Si partecipa creando o indicando un piatto dedicato alla Giornata, con il quale si renderà la propria interpretazione del tema dell'ospitalità.

Nel menu va inserito il testo che (che verrà trasmesso a chi partecipa, oppure che potrà essere elaborato in autonomia) descrive il senso della Giornata. Per comunicare il

piatto, una volta effettuata l'adesione su piattaforma, potrai accedere all'area riservata tramite il tasto log-in. Qui si potranno eventualmente modificare o aggiornare i dati e inserire la ricetta che deciderai di proporre durante la Giornata.

In occasione dell'appuntamento del 18 maggio, Fipe nazionale ha promosso un'iniziativa di charity a favore di Caritas Italiana. La Giornata della Ristorazione 2023 ha ricevuto dal capo dello Stato la «Medaglia del Presidente della Repubblica» quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa. M. Del

Rassegna stampa  
15 maggio 2024

  
CONFCOMMERCIO  
LECCO  
Presenti, futuro

# Diecimila ristoranti protagonisti «Filiera italiana d'eccellenza»

**L'appuntamento**  
In programma  
una cinquantina di eventi  
con il coinvolgimento  
di attività anche all'estero

Cultura dell'ospitalità, tradizione e innovazione, qualità ed etica, ambiente (che si difende anche a tavola con la qualità del cibo prodotto nel rispetto della terra e di chi la lavora): sono i valori che i ristoratori si vogliono riaffermare nella Giornata della ristorazione 2024 di sabato.

L'iniziativa presentata a Milano, a Palazzo Bovara, lo scorso 9 maggio è ideata da Fipe-Confindustria per valorizzare e rafforzare i valori ed il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana e ha lo scopo di riunire ristoratori di ogni livello

per celebrare insieme il tema dell'ospitalità, «fondamentale per tutto il mondo della ristorazione», sottolinea Fipe in una nota. «L'idea di Fipe, in collaborazione con il ministero dell'Agricoltura e il ministero del Turismo, è quella di creare il primo vero grande appuntamento dedicato alla cultura della ristorazione italiana. Un'iniziativa popolare - spiegano gli organizzatori -, inclusiva, solidale e profondamente etica che ha come obiettivo primario quello di invitare tutti gli italiani a celebrare la condivisione di un rinnovato sentimento di comunità intorno alla tavola».

L'iniziativa è dedicata a ristoratori, cuochi, camerieri e a tutti gli altri protagonisti del mondo dei pubblici esercizi. L'organizzazione di una cinquantina di eventi in tutta Italia e la parteci-



Dedicata ai protagonisti del mondo dei pubblici esercizi

pazione di oltre 10 mila ristoranti in Italia e all'estero sono i dati che saranno ricordati anche domani, nella Sala della regina di Montecitorio in occasione della presentazione istituzionale dell'iniziativa durante la quale sarà ricordata la proposta di legge già presentata alla Camera per l'istituzione della Giornata della ristorazione.

La Giornata della ristorazione, spiega una nota, «sottolinea ancora una volta l'importanza di una filiera di eccellenza che proprio nella ristorazione ha un formidabile punto di riferimento con oltre 21 miliardi di prodotti agroalimentari acquistati ogni anno. Una filiera strutturata e controllata, in cui ogni passaggio è curato con attenzione per preservare la qualità degli ingredienti e valorizzare il territorio di provenienza, promuovendo il sostegno agli agricoltori, ai produttori e ai ristoratori stessi».

La Giornata della Ristorazione ideata da Fipe e realizzata con il supporto di Magenta Abureau e la direzione creativa e artistica di Rampello & Partners, ha ottenuto i patrocini del ministero degli Affari Esteri e della

Cooperazione Internazionale, del ministero dell'Agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste e del ministero del Turismo. Sono partner della Giornata anche importanti aziende: Cirio, Consorzio Tutela Vino Custoza Doc, Grana Padano, Gruppo Sanpellegrino, Intesa Sanpaolo, Lavazza, Mulino Caputo e Zucchetti.

«La Giornata della Ristorazione rappresenta un momento altamente simbolico e ricco di significati per il mondo dei pubblici esercizi», ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confindustria. «La seconda edizione, alla quale quest'anno partecipano 10.000 attività e 85 associazioni del nostro sistema, ha l'obiettivo di ribadire l'importanza economica, sociale e culturale di un settore che genera 54 miliardi di valore aggiunto e impiega oltre 1,4 milioni di persone. Ospitalità, convivialità e innovazione saranno i temi dai quali partiremo per stimolare una riflessione profonda sul futuro del comparto e le tendenze in atto non solo nel nostro Paese, ma anche fuori dai confini nazionali». **M. Del.**