



URSO: "CUCINA ITALIANA UNICA AL MONDO"

Fipe (Confcommercio): "Una legge per celebrare la Giornata della Ristorazione"

JONATAS DI SABATO

Una legge che possa ufficializzare l'iniziativa e renderla stabile e con dei valori chiari. È questo quello che si aspetta la **Fipe Confcommercio**, in vista della seconda edizione della 'Giornata della Ristorazione', in programma per domani 18 maggio. Ieri mattina, presso la Camera dei Deputati, presentazione dell'evento che, nelle aspettative della Federazione italiana pubblici esercizi, dovrebbe coinvolgere più di 10mila ristoranti.

Unici al mondo

Ad aprire l'iniziativa svolta a Montecitorio, il Presidente della Camera dei Deputati, Lorenzo Fontana. "Momenti come questi sono importanti, soprattutto per chi gira all'estero come me, perché ciò che più manca quando si è fuori è proprio la cucina" - ha esordito il Presidente - "I nostri ristoratori, i quali spesso gestiscono aziende di famiglia, hanno una maniera peculiare di

accogliere le persone, unica al mondo. Ciò valorizza il Made in Italy e la nostra identità culturale". Fontana ha poi proseguito parlando dell'importanza della tradizione culinaria italiana: "Dietro ogni piatto c'è la cultura popolare, e alcuni di questi piatti sono talmente importanti da avere un riconoscimento nazionale, europeo o addirittura mondiale" aggiungendo che "quando vado all'estero e vedo prodotti culinari italiani in vendita, sono molto orgoglioso" concludendo con un "è importante mantenere la diversità, a dispetto dell'omologazione".

Dopo l'intervento del Presidente della Camera, è stato il turno di Adolfo Urso, Ministro delle Imprese e del Made in Italy. Urso ha sottolineato come il "Made in Italy sia fatto di identità e innovazione" con un occhio alla sostenibilità: "Il bello, il buono e il ben fatto devono diventare sempre più sostenibili, sia sul piano economico, sia su quello ambientale sia sul piano

sociale".

Il Ministro Urso ha anche parlato di economia: "Quando siamo arrivati al governo, l'inflazione era all'11,8%, ora è all'1,6%, il dato più basso tra le nazioni dell'Europa Occidentale. Anche la crescita è aumentata e questo anche grazie ai ristoratori". E a proposito di futuro, Urso ha annunciato che "nel Ddl sulla concorrenza, pensiamo di rendere strutturale la normativa sui 'dehors', i tavolini all'aperto, al fine di migliorare il decoro dei centri urbani. Stiamo lavorando con i Comuni, con l'Anci, per coniugare le esigenze di accoglienza e decoro, così da poter ricevere sempre al meglio i



nostri turisti”.

Un mito anche per il Times

Anche il Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare, Francesco Lollobrigida, ha avuto modo di intervenire all'iniziativa. “La capacità di promuovere una cucina di qualità a livello internazionale è fondamentale” enfatizzando soprattutto l'importanza della convivialità che, nelle sue idee, “è un aspetto fondamentale della nostra cucina, persino il ‘Times’ l'ha celebrata come un mito negli Usa”.

Parlando dei ristoratori, Lollobrigida ha ricordato quanto sia alta la loro professionalità, senza dimenticare il periodo pandemico che li ha particolarmente coinvolti: “I nostri ristoratori hanno la capacità di far sentire i clienti a loro agio in un luogo pubblico. Bisogna garantire alla ristorazione, che più di tutti gli altri settori ha sofferto

negli anni della pandemia, la possibilità di recuperare quello che ha perso”. Sempre il Ministro dell'Agricoltura, ha poi aggiunto che “dobbiamo sfruttare al massimo le nostre peculiarità. C'è la necessità di sostenere questo settore, soprattutto per quanto riguarda la formazione e la valorizzazione. Anche per questo, insieme al collega Sanguiliano, abbiamo candidato la cucina italiana a patrimonio dell'Unesco, ed è intenzione del Governo inserire, nell'articolo 32 della Costituzione, la difesa dei nostri prodotti”.

Il giro d'affari

Durante la conferenza, con un video messaggio, è intervenuto anche il Presidente di **Confcommercio**, **Carlo Sangalli**, per il quale la ristorazione italiana è ritornare a livelli di fatturato pre-pandemia, con un giro d'affari che si aggira intorno ai 91 miliardi di euro. Un settore, ha aggiunto, quello della risto-

razione, che dà lavoro a un milione e 400 mila persone. Il Presidente si è detto fiero, a nome della **Confcommercio**, dell'iniziativa, poiché aiuta a valorizzare uno dei settori simbolo tra quelli rappresentati dalla sua associazione, e che è anche uno di quelli più importanti e rappresentativi dell'Italia intera, che è riuscito, negli ultimi 30 anni a far salire l'occupazione.

Presente durante l'incontro anche il Presidente della **Fipe**, Lino **Enrico Stoppani**, per il quale la Giornata della Ristorazione vuole porre l'accento sul modello economico che il settore della ristorazione vuole proporre e che mette al centro il cibo come elemento di socialità, ospitalità e appartenenza, senza tralasciare il diverso tipo di offerta, andando a sostenere una filiera in continua crescita per quanto riguarda le imprese, l'indotto e l'occupazione.

