



Seguici su:

CERCA

C'È + GUSTO 2024: IL DOSSIER

LE STORIE

VINI E SPIRITI

VIAGGI DI GUSTO

CHI SIAMO

adv



L'INCONTRO

Giornata della ristorazione, il valore dell'accoglienza supera quello del cibo

di Luisa Mosello



Un dibattito a Roma incentrato su come la cultura dell'ospitalità sia il vero fulcro di ogni esperienza gastronomica in un locale

16 MAGGIO 2025 ALLE 16:00

2 MINUTI DI LETTURA

S SALUTE



L'accoglienza. Prima del cibo, dei menu per tutti i gusti e le tasche, del lavoro e della creatività degli chef e delle loro proposte.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

072377

Quando si va a mangiare fuori l'essere accolti, e nel migliore dei modi, è il valore principale della ristorazione. Non significa certo che il resto non conta, quel che si mette in tavola è essenziale nell'offerta, ma non è l'unica cosa che si valuta quando si va al ristorante. E sempre più spesso ciò che si mangia viene fortemente influenzato dal come lo si mangia. Se ne è parlato nella serata romana di lancio della Giornata della ristorazione che si celebra sabato 17 maggio in tutta Italia ma che ha avuto diverse anticipazioni come l'evento organizzato venerdì 15 nella Capitale nel Salone Margherita, fra scene di film dedicate al cibo (prima fra tutte quella, mitica, in cui Alberto Sordi sfida e poi conquista i provocatori maccheroni) e arie e musiche coinvolgenti.

"Centrale è il fattore umano - ha sottolineato la direttrice de Il Gusto Eleonora Cozzella nell'incontro-confronto sul palco moderato da Marco Bolasco curatore dell'Antologia della Ristorazione Italiana presentata giovedì-. In Italia ci si affeziona a un luogo, un ristorante, un bistrot, un bar in cui si sente dire questa frase straordinaria che non mi è mai capitato di sentire all'estero 'il solito?' e non c'è nulla di più bello perché ti fa sentire importante. Ed è questa la biodiversità culturale, sempre con il filo conduttore dell'accoglienza a tavola".

Stesso filo conduttore anche per Maddalena Fossati, direttrice della Cucina Italiana anche lei sul palco, che ha ribadito quanto una cattiva accoglienza annulli un buon piatto. In quello che Antonio Santini, chef e patron del ristorante tre stelle Michelin "Al pescatore", fra i relatori invitati al Salone Margherita, ha definito "Il lavoro più bello del mondo che ti permette di dare felicità alle persone": "Noi italiani abbiamo il senso e il dono dell'ospitalità e della cortesia. Ricordo un cameriere al Peck di Milano ogni volta che andavi lui era felice di vederti, a tutti sapeva cosa dire e cosa dare". Come dire il massimo dell'empatia concentrato nel breve lasso di tempo di un pasto, che in questo modo diventa molto di più.

Per quanto riguarda la Giornata della Ristorazione, Lino Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio che ha ideato l'iniziativa ha spiegato che "nasce per affermare con forza il valore culturale e imprenditoriale del nostro comparto, che è tra i più riconosciuti e apprezzati al mondo, ma è anche un'occasione per ribadire l'urgenza di politiche che sappiano sostenere davvero il settore, ancora oggi privo di un disegno strategico, e di difendere le nostre imprese da una concorrenza sleale sempre più insidiosa. Nella serata del 15 maggio sono stati anche consegnati i Premi "Vesta" rappresentati da una scultura che sono andato a Carlo

Cerebralmente morta, tenuta in vita tre mesi per far nascere il bimbo. Effetto del divieto di aborto



Leggi anche

Chiude il ristorante La Rosetta, un pezzo della storia di Roma

Luigi Taglienti lascia Piacenza: "La mia cucina probabilmente non era adatta al contesto"

Tra convegni e cene, tutto pronto per la Giornata della ristorazione

IL GUSTO



Giornata della ristorazione, ode all'uovo: 5 curiosità sull'alimento emblema della perfezione

Giornata della ristorazione, il valore dell'accoglienza supera quello del cibo

DI LUISA MOSELLO

"Disegnare tutti i pub di Londra": l'impresa dell'illustratrice Lydia Wood

Giornata mondiale della celiachia, da Milano a Palermo ecco dove mangiare (con gusto) senza glutine

DI LUISA MOSELLO

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)



Petrini, fondatore di Slow Food, Matteo Lunelli presidente di Ferrari Trento, Don Marco della Carits, l'onorevole Luca Squeri e la conduttrice Sveva Sagramola. Mentre nella mattina del 16 si è svolta sempre a Roma l'Assise della Ristorazione Italiana Roma che ha fatto il punto sul ruolo della ristorazione nella filiera agroalimentare e il suo valore all'estero.

Argomenti

Ristoranti

© Riproduzione riservata

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

072377