



*Appuntamenti, News*

## Il 17 maggio è la Giornata della Ristorazione 2025

16 Maggio 2025 **Redazione**

*Fipe celebra il settore che rappresenta una delle voci imprescindibili dell'economia e della cultura italiana, e il patrimonio identitario e imprenditoriale a esso legato. In attesa che la ricorrenza entri nel calendario nazionale ufficiale.*

Nell'infinito novero di "giornate" dedicate a qualsiasi cosa, e della relativa confusione che spesso si fa tra ricorrenze mondiali, nazionali o di quartiere, ce n'è una che a nostro parere (e non solo) merita davvero di essere portata avanti: è la **Giornata della Ristorazione**, appuntamento lanciato da **Fipe-Concommercio** che, come spiega il presidente della Federazione Italiana Pubblici Esercizi **Lino Stoppani** (lui con i fratelli ha portato avanti la gloriosa storia milanese di Peck), **nasce per «valorizzare il patrimonio identitario e imprenditoriale che racconta l'Italia nel mondo»**.

Organizzata anche quest'anno con la direzione artistica di **Rampello & Partners**, realtà guidata dal ceo e founder Davide Rampello, l'edizione 2025 ha come prodotto simbolo **l'uovo** mentre il piatto scelto come emblema della Giornata della Ristorazione 2025 è **l'Ovetto croccante con asparagi scottati, fonduta di blu del Moncenisio e tartufo nero d'Alba** dello chef Lorenzo Leggero del ristorante **Celestino** di Piobesi Torinese. Alimento dal profondo significato simbolico, oltre che da forte valore gastronomico e nutrizionale, **l'uovo** rappresenta perfezione e versatilità in cucina, ed è spesso protagonista di tante ricette tradizionali e creative, simboleggiando vita, rinascita e speranza.

## Il valore economico, culturale, sociale e identitario della ristorazione

Da tre anni a questa parte, dunque, non solo una giornata singola ma una serie di appuntamenti e iniziative si prefiggono di diffondere consapevolezza e cultura, tanto tra gli associati della federazione e chiunque lavori nel settore – chef, ristoratori, osti, camerieri e tutti gli altri protagonisti del mondo dei Pubblici Esercizi – quanto tra il pubblico più ampio, a cominciare dai più piccoli: tra le **novità** dell'edizione 2025, celebrata con tre giornate romane – **dal 15 al 17 maggio** – ricche di incontri istituzionali, confronti, premi e presentazioni oltre che momenti conviviali, ci sono le **attività didattiche e di divulgazione** che nel mese di maggio hanno portato diversi chef nelle scuole elementari della Penisola, per far "mettere le mani" in pasta anche ai bambini e iniziare ad avvicinarli a un approccio consapevole al cibo e alla sua preparazione.

Un'iniziativa, ha sottolineato Stoppani durante il **Galà della Ristorazione** ospitato giovedì 15 maggio allo storico **Salone Margherita** di Roma, che ha preso spunto da una proposta avanzata lo scorso anno da **Giancarlo Perbellini**, tradotta in pratica con lo spirito pragmatico che caratterizza gli imprenditori del settore. E mentre si attende il riconoscimento ufficiale della **Cucina Italiana come Patrimonio immateriale**



dell'Umanità Unesco – la dichiarazione dovrebbe avvenire il prossimo dicembre –, non sembra poi un'idea bislacca anche la proposta di far entrare la **Giornata della Ristorazione** nel calendario ufficiale delle ricorrenze nazionali, riconoscendo così il valore di un aspetto imprescindibile alla base del successo e della crescita della gastronomia nazionale, vale a dire proprio il lavoro di chi quotidianamente prepara e propone le diverse incarnazioni del nostro patrimonio culinario.

## I numeri della Ristorazione Italiana

Prima di procedere con altre novità, riconoscimenti e appuntamenti del programma che vede l'adesione di oltre **10mila ristoranti in Italia e all'estero** e più di 100 eventi celebrativi sul territorio, riassumiamo i numeri del settore per renderne chiaro il valore economico, oltre che i valori culturali, sociali e identitari che ne rappresentano una parte fondamentale. Sono **328mila le imprese attive**, per un totale di **1,5 milioni di occupati** (di cui oltre 1,1 milioni sono lavoratori dipendenti) e un valore aggiunto di **oltre 59 miliardi di euro**, rappresentando uno dei comparti chiave per la crescita economica del Paese e un volano straordinario anche per le filiere del turismo e dell'agroalimentare, nonostante – si legge nel comunicato stampa diffuso da Fipe – "l'eccesso di offerta, un quadro normativo frammentato e forme crescenti di concorrenza sleale, a fronte dell'assenza di un'efficace politica economica di settore".

La Giornata della Ristorazione è dunque, per Stoppani, «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. È arrivato il momento di evolvere dal concetto di Made in Italy a quello di **Sense of Italy**, che unisca bellezza, competenze, tradizione e innovazione in una visione generativa capace di dare prospettiva al Paese».

## L'edizione 2025: i premi, l'antologia e il programma

Tra le altre novità di quest'anno c'è anche l'istituzione del **Premio Giornata della Ristorazione 2025**: un riconoscimento – e anche una bella scultura in vetro di Murano e bronzo fuso in cera persa, a sottolineare simbolicamente il ruolo del fuoco e il valore simbolico del focolare, battezzata **Vesta** e ideata da **Tipstudio** su commissione di **Triennale Milano** per conto di Fipe – assegnato ad aziende, associazioni, professionisti, comunicatori e istituzioni per aver contribuito alla valorizzazione della ristorazione italiana nel loro specifico settore: si tratta di **Aboca**, **Caritas Italiana** nella persona di Don Marco Pagnello, **Matteo Lunelli per Ferrari-Trento**, **Carlo Petri di SlowFood**, **l'On. Luca Squeri** (primo firmatario della proposta di legge per l'istituzione ufficiale della *Giornata della ristorazione*), la giornalista e conduttrice televisiva **Sveva Sagramola**.

A ricevere la scultura anche **Paolo Marchi e Claudio Ceroni**, ideatori di **Identità Golose** e sostenitori fin da subito dell'iniziativa, e i rappresentanti dei partner Consorzio Tutela Grana Padano, Gruppo Sanpellegrino e Zucchetti Hospitality. A stabilire i premiati, la giuria presieduta da **Antonio Santini**, patron del ristorante Dal Pescatore, e composta oltre che da Davide Rampello, da **Barbara Nappini**, presidente Slow Food Italia, **Massimo Bray**, direttore generale Istituto Treccani, e **Massimiliano Giansanti**, presidente Confagricoltura.

A completare il pomeriggio al Salone Margherita, accompagnato anche dalle arie musicali delle grandi colonne sonore del cinema – a cominciare dai titoli legati al cibo, ma non solo – eseguite dalla band Aria, è stata la presentazione della nuova **Antologia della Ristorazione Italiana**, edita da **Topic** e a cura di **Marco Bolasco**: intitolata **Fuori Casa** (ma con l'obiettivo di raccontare in forma ordinata e schematica coloro che riescono a "far sentire a casa fuori casa") è **una fotografia del settore**, aggiornata ai tempi e alle sfide del presente, che mira a entrare nei programmi scolastici degli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione del Paese. Uno strumento utile e che ancora mancava, nato soprattutto su stimolo di Antonio Santini e con la collaborazione di Fipe per mettere per iscritto dati, nomi e passaggi storici raccolti in tanti anni di attività associativa, per fissare nero su bianco l'evoluzione e la crescita del settore. Non un lavoro definitivo, ma un importante racconto di identità e storie per lo più di famiglie, che getta le basi per un ulteriore approfondimento e segna l'inizio di un percorso che possa seguire le tracce di un settore in continua evoluzione.

La mattina del **16 maggio** è stata invece la suggestiva sede della Camera di Commercio di Roma – Tempio di Vibia Sabina e Adriano ad ospitare **l'Assise della Ristorazione Italiana**, con due panel dedicati al ruolo della ristorazione nella filiera agroalimentare e al suo valore all'estero coinvolgendo anche altre associazioni di settore come Enit Slow Food, Ristoranti Italiani Autentici all'Estero, FIC-Federazione Italiana Cuochi, Ambasciatori del Gusto ed Euro-Toques-Unione Europea dei Cuochi, oltre che imprenditori ed istituzioni a cominciare dal Ministero del Turismo. Il programma completo della giornata del **17 maggio**, con eventi organizzati da ristoranti, associazioni, enti e istituzioni nei territori, sia in Italia che all'estero, è consultabile sul [sito dedicato](#).

Maggiori informazioni

Condividi



# Articoli correlati

## FOOD&WINE ITALIA

redazione@foodandwineitalia.com

- + REDAZIONE
- + CONTATTI
- + MEDIKIT
- + PRIVACY POLICY
- + COOKIE POLICY
- + RICETTE
- + WINE&CO
- + STORIE
- + TRAVEL
- + AWARDS
- + SCANTINE TOP
- + VIDEO
- + NEWS



Food&Wine Italia may receive compensation for some links to products and services on this website. Offers may be subject to change without notice | © 2024 Food&Wine Italia. All rights reserved.

Si ritiene che il cibo sia un elemento importante per la salute e che un'alimentazione sana e bilanciata sia un prerequisito per il successo sportivo. Il cibo è anche un modo per esprimere la propria creatività e per gustare le diverse culture. In occasione delle Olimpiadi, Food&Wine Italia ha organizzato una serie di eventi e iniziative per promuovere il cibo sano e sostenibile. Per saperne di più, visitate il nostro sito web o contattateci.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

072377