

EVENTI

Giornata della Ristorazione 2025: raccontare l'Italia attraverso il cibo

L'iniziativa ideata da Fipe-Confindustria per valorizzare il patrimonio della cucina italiana e i valori dell'ospitalità e dell'accoglienza alla terza edizione



di Alessandra Tibollo

16 maggio 2025



Giornata della Ristorazione 2025: assise del 17 maggio

Italia dei campanili, ma soprattutto delle tavole sempre imbandite e della **cucina italiana** come atto d'amore, del valore dell'ospitalità e dell'accoglienza. Un quadro colorato, dipinto in occasione della **Giornata della Ristorazione 2025**, che torna **il 17 maggio** di ogni anno e che quest'anno vuol tirare la volata alla candidatura della **cucina italiana come patrimonio dell'umanità Unesco**. Un'iniziativa ideata da **Fipe-Confindustria** e che si è articolata in **una tre giorni di eventi tra Roma e il territorio**, in cui si sono incontrati e confrontati chef, associazioni, rappresentanti del mondo culturale ed economico. **Oltre diecimila, sia in Italia che all'estero, i ristoranti coinvolti nella promozione della cultura dell'ospitalità e della convivialità made in Italy.**

Con 328mila imprese attive e 1,5 milioni di occupati, **la ristorazione italiana rappresenta non solo un'eccellenza culturale e identitaria, ma un settore strategico**, per le filiere del turismo e dell'agroalimentare. «La Giornata della Ristorazione – commenta **Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe-Confindustria - nasce per affermare con forza il valore culturale e imprenditoriale del nostro comparto, che è tra i più riconosciuti e apprezzati al mondo. **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 capace di dare prospettiva al Paese». Valori ribaditi nel corso dell'**assise del 17 Maggio**, che si è svolta a Roma e che ha visto protagonisti i rappresentanti delle principali associazioni di settore. Tutti concordi sull'importanza della valorizzazione della cucina, come massima espressione dell'italianità, anche agli occhi di un pubblico straniero che frequenta e ama il nostro paese.

E per farlo si parte dalle scuole. **Nel mese di maggio 2025, Fipe ha organizzato incontri di educazione alimentare con i bambini delle scuole di primo grado**, promossi da qualificati chef-patron, con l'obiettivo di trasmettere i valori quali il legame tra memoria, emozioni e cibo. Un modo per veicolare attraverso le giovani menti l'importanza della cucina italiana, ma anche l'esigenza di dare il giusto valore al cibo di non sprecarlo. Non è un caso che uno dei **premi dell'edizione 2025** sia andato a **Don Marco Pagnello della Caritas Italiana**, che si impegna quotidianamente per dar da mangiare a chi non ha i mezzi economici.

Simbolo dell'edizione 2025 l'uovo, emblema di creazione, rinascita e unità, scelto come icona per raccontare la ricchezza simbolica, culturale e produttiva della ristorazione italiana. Proprio per celebrare il tema dell'edizione annuale, **il piatto 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.



Sono uscita dalla Scuola di giornalismo dicendo: "io da grande farò la giornalista gastronomica". Missione riuscita: scrivo di cibo e mixology da oltre 15 anni per diverse testate, vado al ristorante almeno 4 volte a settimana (vedere il mio Instagram per credere!) e per me la cucina è una vera ... [Read more](#)

LEGGI ANCHE

EVENTI

A Vinitaly 2025, la cucina italiana candidata Unesco: identità e futuro al centro del dibattito

di Redazione

IN PRIMO PIANO

La pasta italiana: tra patrimonio Unesco, dazi, futuro e nuove generazioni

di Redazione

EVENTI

Giornata della Ristorazione 2025: l'arte del convivio a tavola

di Stefania Virone Vittor

CUCINA

Primo Maggio, cosa si mangia? Le tradizioni d'Italia

di Redazione