Allarme Fipe: troppi fanno ristorazione

home-restaurant-adb1c67a

La ristorazione “classica” – dal ristorante alla trattoria fino al baretto sulla spiaggia – è messa a dura prova da agritursimi, home-restaurant e nuove forme di ristrazione. E presto saranno i droni a consegnare il pasto in ufficio, oltre ai micro-catering di cucina contemporanea. “C'è un eccesso di offerta nel settore della somministrazione del cibo“ ha detto **Lino Stoppani**, presidente Fipe nazionale in occasione di una tavola rotonda promossa nei giorni scorsi da **Italia a tavola** a Firenze, con la partecipazione del ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina, Fipe-Confcommercio, Coldiretti e, per gli chef, Massimo Bottura. L’Italia, ha sottolineato Stoppani ha una densità imprenditoriale che supera del 40% la media europea, secondo una elaborazione Fipe su dati Eurostat. Ma, sempre nella Ue a 28 paesi ci superano, in termini di densità di pubblici esercizi, Portogallo, Grecia e Spagna. La stima attuale arriva a contare 300mila imprese di ristorazione, con un valore aggiunto attivato dal settore che sfiora i 40 miliardi di euro.

“**In 5 anni hanno chiuso i battenti circa 50mila imprese di settore e a causa della crisi quasi 8 miliardi sono andati in fumo**: 3 miliardi di veri e propri tagli e 5 di mancata crescita”' ha detto Stoppani, sottolineando che “c'è molta improvvisazione, in un lavoro che invece richiederebbe requisiti di etica e capacità imprenditoriale'”. “Tanti in cucina, ma con regole diverse”' ha sottolineato Alberto Lupini, direttore di Italia a tavola e promotore del convegno. “L'attuale sistema – ha detto - sembra fatto apposta per tener divisi gli operatori; urge una riforma del comparto produttivo”.