Fipe e TripAdvisor, storica intesa sulla classificazione dei ristoranti: sarà usata a livello globale

Migliore categorizzazione, contrasto ai tentativi di frode, modalità di ricerca più mirate. Sono i punti salienti dell'accordo che **TripAdvisor** ha stretto con **Fipe**, l'associazione italiana leader per la ristorazione. Un accordo che amplia la collaborazione, nata in Italia, portandola su scala globale.
"Un risultato di grande importanza per tutto il nostro mondo e per i clienti che nel futuro, in ogni parte del globo, usufruiranno di TripAdvisor - commenta **Aldo Mario Cursano** -. Il rafforzamento della collaborazione per contrastare le false recensioni è un forte segnale che vogliamo dare a tutto il mondo della ristorazione a sostegno della trasparenza e della legalità: una risposta condivisa contro chi, sia come singolo che tramite agenzie ad hoc, ricorre a scorciatoie e sotterfugi per ingannare i consumatori e penalizzare i competitor". "Altro aspetto importante - prosegue Cursano - riguarda il potenziamento dei filtri di ricerca per consentire agli utenti di trovare con facilità il ristorante più adatto alle rispettive esigenze. I ristoranti con servizio saranno ben distinti dalle attività senza servizio. Mettere insieme ristoranti e take away è un limite e un errore che abbiamo segnalato fin da subito a TripAdvisor. Finalmente hanno riconosciuto che avevamo ragione e questo riguarderà tutti i Paesi".
"L'incontro nei nostri uffici di Londra è un importante passo avanti che sancisce ulteriormente la stretta e positiva collaborazione con la Fipe" ha commentato **Sally Davey**, Global Director Industry Relations di TripAdvisor. "È stata una giornata costruttiva di scambio e confronto su temi rilevanti che ha portato da un lato alla realizzazione di progetti fondamentali per la ristorazione italiana, per il sito e per i suoi utenti e dall'altro a possibili interessanti sinergie future. Siamo davvero felici di questa partnership che negli anni si è sempre più rafforzata e ha portato risultati fondamentali per tutti".
I capisaldi della **"soluzione Fipe"**, questo il nome dato al corpus di iniziative definite in sede di incontro, sono nel dettaglio:

- Un monitoraggio ancor più puntuale e congiunto, da parte di TripAdvisor e degli esercenti, delle recensioni sulla piattaforma per segnalare e verificare tempestivamente l'autenticità di recensioni potenzialmente false ad opera di privati o agenzie.

- Una più dettagliata classificazione delle diverse tipologie di esercizi presenti su TripAdvisor, in particolare attraverso una più marcata e immediata distinzione tra ristoranti "con servizio" e attività "senza servizio" (categoria in cui rientrano ad esempio i take away).
- Il potenziamento dei filtri di ricerca su TripAdvisor per consentire agli utenti di trovare con maggiore facilità l’esercizio più adatto alle proprie esigenze considerando già in fase di selezione parametri quali fascia di prezzo, categoria del ristorante, tipo di cucina, sulla falsariga di quanto avviene con i servizi di ricerca e prenotazione on line degli alberghi.
- Il rapporto congiunto sulla reputation on line della ristorazione italiana. Una volta all’anno Fipe e TripAdvisor si confronteranno intorno ai risultati che il mondo della ristorazione italiana ha raggiunto nell’opinione degli utenti anche in rapporto ai principali competitor del Paese.
- Lo sviluppo di una possibile campagna "educational" firmata Fipe e TripAdvisor nei confronti degli utenti e clienti, effettivi e potenziali, con lo scopo di fornire consigli sia per la lettura che per la scrittura di recensioni di ristoranti in rete, per far sì che siano il più corrette e utili possibile.
  Con questo progetto Fipe e TripAdvisor incrementano una pluriennale collaborazione già avviata sul territorio italiano per favorire un corretto avvicinamento delle imprese di ristorazione al mondo della rete e dell'innovazione digitale.