# Fipe festeggia i 70 anni tra tradizione e rinnovamento

ristorazione-d56b2b2f

L’importanza della ristorazione per il turismo italiano è dimostrata dagli 8,4 miliardi di euro che quest’anno verranno spesi dai turisti stranieri nel nostro Paese, il 5% in più rispetto al 2014. Questi i dati presentati da **Lino Enrico Stoppani**, Presidente Fipe, in apertura dell’Assemblea Annuale che, quest’anno, per celebrare i 70 anni della Federazione Italiana Pubblici Esercizi, si è riunita nella cornice di Expo.
*FIPE*«*La cucina italiana è la più apprezzata e la più imitata al mondo*, ha dichiarato Stoppani. *Per i turisti stranieri è uno dei principali motivi di viaggio in Italia, addirittura il primo per ritornarci. Nonostante ciò, spesso non riusciamoa valorizzare adeguatamente le potenzialità che il settore potrebbe esprimere attraverso efficaci azioni di promozione e comunicazione. Expo* - ha continuato Stoppani - *è senza dubbio un esempio positivo (anche se i colleghi di Milano hanno qualche ragione per lamentarsi) di come la valorizzazione sia possibile, basti ricordare il “FoodAct”, un patto tra Governo e Ristorazione promosso dal Ministro Martina per migliorare e rafforzare il settore»*.

**Uno sguardo panoramico**
«*Nella ristorazione una certa aria di ripresa c’è*, ha continuato Stoppani, fotografando la situazione del settore. *L’ufficio studi Fipe stima per il 2015 una crescita dei consumi dello 0,8% mentre oltre l’80% degli italiani prevede di spendere di più al ristorante nei prossimi sei mesi. Anche tra le imprese c’è maggiore fiducia nel futuro; nel terzo trimestre di quest’anno il sentiment è tornato ai livelli del 2007. Non tutto però va a gonfie vele: il settore è caratterizzato da forte densità e competitività imprenditoriale, non sostenute da un tessuto produttivo abbastanza robusto. Questo si traduce in un numero molto elevato di chiusure: tra gennaio e settembre del 2015 sono state aperte quasi 13 mila imprese mentre ben 20 mila sono quelle che hanno chiuso i battenti: un saldo negativo di circa 7.000 imprese»*.

**Bar e ristoranti italiani: un modello unico al mondo**

*«L'Italia* – ha concluso Stoppani – *ha un modello di pubblico esercizio unico al mondo per la sua eterogeneità, qualità e diffusione. I bar che popolano le nostre città e le nostre provincie fungono da luoghi di socialità, nonché di integrazione culturale, capaci di trasformarsi nel tempo insieme alle esigenze dei consumatori. Fipe celebra quindi il suo settantesimo anniversario certa della centralità del ruolo di bar e ristoranti non solo dal punto di vista economico e di immagine, ma soprattutto in quanto luoghi di aggregazione in cui si mantengono e rinvigoriscono le tradizioni gastronomiche e sociali alla base del nostro essere italiani»*.

Durante la giornata si è svolta la tavola rotonda "Ristorazione italiana, eccellenza mondiale", con i contributi di Davide Oldani di Ristorante D'O, Massimo Mori di Mori Venice Bar & Emporio Armani Caffè, Mario Guidi, Presidente di Confagricoltura, Luca Patané, Presidente Uvete, Mauro Parolini, Assessore al Commercio, Turismo e Terziario della Regione Lombardia.

A conclusione dei lavori la consegna dei premi speciali Fipe, un riconoscimento per l'impegno nella valorizzazione della ristorazione e della cucina italiana.

I premi sono andati a:

Gualtiero Marchesi, il Maestro che ha elevato la cucina italiana a forma d'arte. Leader stimato e benvoluto, grande talent scout;
Caritas Ambrosiana, la mano che ogni giorno accoglie, conforta…ristora;
Massimo Mori, un simbolo della migliore ristorazione italiana nel mondo;
Gianni Mura, una grande firma che parla di cucina miscelando cultura, valori, tradizioni;
Linea Verde, la buona Televisione che promuove l'Italia e i suoi giacimenti enogastronomici;
Maurizio Zanella, il pioniere nel mondo dell'Italia…spumeggiante;
Ministro Maurizio Martina, promotore del FoodAct per il sostegno e la valorizzazione della cucina italiana.