

FIPE e APCI, parte la partnership per valorizzare la ristorazione italiana



L'obiettivo è di rafforzare la collaborazione tra imprese della ristorazione e professionisti della cucina, promuovendo sinergie strategiche per la crescita del settore e la valorizzazione della cultura gastronomica italiana. E' il frutto dell'accordo siglato nel corso dell'edizione appena conclusa di Host Milano tra FIPE e [APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani](#). Il protocollo prevede la realizzazione di iniziative congiunte, tavoli di confronto e progetti comuni orientati a potenziare la formazione professionale e la qualificazione delle competenze; sostenere la promozione del Made in Italy nel mondo e tutelare e diffondere l'identità gastronomica nazionale.

*«Con questo accordo – ha detto **Lino Enrico Stoppani**, presidente di FIPE – diamo un segnale importante di coesione all'interno del mondo della ristorazione. L'unione tra imprese e professionisti rappresenta una condizione indispensabile per affrontare le sfide del mercato, sostenere la qualità del Made in Italy e rafforzare l'immagine della cucina italiana nel mondo. Oggi più che mai, è necessario fare squadra per tutelare il valore economico, culturale e sociale della ristorazione italiana. Solo mettendo insieme le esperienze delle imprese e le competenze dei cuochi possiamo costruire un sistema più forte, capace di innovare senza perdere le proprie radici,*

e di offrire nuove opportunità alle giovani generazioni che scelgono questo mestiere con passione e impegno».

*«Questo accordo – ha aggiunto **Roberto Carcangiu**, presidente di APCI – rappresenta un'opportunità concreta per dare un senso nuovo e condiviso al nostro settore. APCI e FIPE, pur con ruoli diversi, hanno la stessa responsabilità: stimolarsi e supportarsi a vicenda per costruire un modello di ristorazione sostenibile, capace di valorizzare le competenze dei cuochi e la forza delle imprese. Solo così possiamo affrontare le sfide del presente e offrire prospettive reali alle nuove generazioni. Non si tratta di un'alleanza di facciata ma di un percorso che vuole unire esperienze e visioni, con l'obiettivo di dare più solidità e coerenza al sistema della ristorazione. La collaborazione tra imprese e professionisti è la chiave per restituire al settore il ruolo economico, culturale e sociale che merita; è un invito a guardare avanti con fiducia, unendo le energie di chi ogni giorno vive la cucina e di chi sostiene le imprese, per dare nuova linfa a un comparto che rappresenta non solo economia, ma anche cultura, identità e passione».*