**I VALORI ECONOMICI E SOCIALI DELLA TAVOLA AL CENTRO DELLA SECONDA EDIZIONE DELLA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE**

* *Ritorna, dopo il successo dello scorso anno, l’edizione 2024 della Giornata della Ristorazione, promossa da FIPE-Confcommercio* con la direzione artistica di Rampello & Partners;
* *I valori della condivisione e del convivio al centro anche del progetto di legge per l’istituzione della Giornata della Ristorazione, assegnato alla X Commissione Attività Produttive della Camera dei Deputati lo scorso 7 maggio;*
* *Economia e ospitalità i temi principali della giornata, che ha l’obiettivo di accendere la luce su un settore che ricopre un ruolo fondamentale per l’economia e l’identità del nostro Paese.*

*Teramo, 16 maggio 2024* – **Economia e ospitalità**. Sono questi i temi al centro della **seconda edizione della Giornata della Ristorazione per la Cultura della Ospitalità Italiana**, l’appuntamento promosso da **FIPE-Confcommercio**, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, del Ministero della Cultura e del Ministero del Turismo.

Dopo il successo dello scorso anno, **sono 10.000 le attività in Italia e all’estero**, tra ristoranti, trattorie, osterie e pizzerie **che hanno aderito alla Giornata**. Sono livelli di adesione all’iniziativa che rispecchiano la diffusa necessità tra gli operatori del nostro Paese di un confronto aperto e costruttivo sui valori economici, sociali e culturali rappresentati dal settore. La giornata, infatti, ha l’obiettivo di ricordare che la ristorazione italiana, con **54 miliardi di valore aggiunto** e **1,4 milioni di occupati**, non solo è essenziale per l’agroalimentare e il turismo ma è anche uno snodo fondamentale di storia, tradizioni e identità che esprime lo stile di vita italiano.

Lo stesso **DDL N.1672 sull’istituzione della Giornata della Ristorazione presentato alla Camera** sottolinea non a caso la finalità di “*valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme e tipologie, perseguendo i valori della relazione, della condivisione, del convivio e della comunità*”.

La Giornata della Ristorazione è dedicata tanto alla tradizione alimentare del nostro Paese, quanto alle sfide che attendono il settore della Ristorazione, ampiamente sottolineate proprio dal **Rapporto Ristorazione FIPE 2024,** con i necessaricambiamenti dei modelli di business che ridefiniscono la sostenibilità economica delle imprese alle nuove esigenze dei consumatori, sempre più sensibili all’ innovazione digitale, alla transizione ambientale e all’inclusione sociale.

Nell’occasione, anche la Fipe-Confcommercio di Teramo ha svolto un’intensa attività di promozione dell’iniziativa tra i ristoratori del proprio territorio che hanno

“*La Giornata della Ristorazione intende valorizzare un settore fondamentale per l’economia del territorio e comunicare i valori culturali, sociali e identitari di cui è espressione, ha* commentato il Presidente di FIPE-Confcommercio Teramo Sesto Bollettini, “*La ristorazione italiana interpreta (e costantemente reinterpreta) il ‘mito’ della cucina, della convivialità e dello stile di vita proprio del nostro Paese, con un ruolo indiscutibile nello sviluppo e nella promozione del nostro territorio*”.

Un ringraziamento particolare va agli operatori che hanno aderito a questa importante manifestazione: Agriturismo La Fonte di Mosciano S. Angelo, Bar Tabaccheria Numero 2 di Castelnuovo Vomano, Bellariva Bistrot di Alba Adriatica, Chalet N.7 di Valle Castellana, Enoteca Centrale di Teramo, Friggitoria Apri allo Chef di Alba Adriatica, Hotel Ristorante Pina di Isola del Gran Sasso, Ristorante Borgo Antico di Teramo, Ristorante Capolinea di Teramo, Ristorante Da Luisetta di Castelli, Ristorante Ermocolle di Civitella del Tronto, Ristorante La Clessidra di Teramo, Ristorante La Griglia di Sant’Omero, Ristorante Laguna Blu di Giulianova, Ristorante Motel Tittina di Montorio al Vomano. Anche gli studenti del Polo Alberghiero dell’Istituto di Istruzione Superiore “Di Poppa - Rozzi” di Teramo hanno contribuito attraverso la realizzazione di creazioni dedicate alla Giornata della Ristorazione come rappresentanti del futuro del settore.

Inoltre, la Giornata della Ristorazione è l’occasione per realizzare un'importante iniziativa di beneficenza a sostegno delle mense di comunità di Caritas Italiana su tutto il territorio nazionale per fornire ristoro e socialità a chi vive in condizione di fragilità.

Sarà possibile donare attraverso la piattaforma “Forfunding” di Intesa Sanpaolo sia su www.forfunding.com e sia inquadrando i QR Code disponibili sui centritavola posizionati nei ristoranti aderenti. Inoltre, chiunque potrà sostenere il progetto con una donazione attraverso gli sportelli ATM del Gruppo Intesa Sanpaolo nei giorni che precedono e seguono la Giornata della Ristorazione.

La Giornata ha potuto contare sul supporto di importanti aziende della filiera: Mulino Caputo, Cirio, Consorzio Tutela Vino Custoza DOC, Consorzio Tutela Grana Padano, Intesa Sanpaolo, Lavazza, Gruppo Sanpellegrino e Zucchetti Hospitality.