



**IDENTITÀ**  
**GOLOSE** *web*  
Magazine  
internazionale di cucina

MOLINO  
**Casillo**  
DAL 1958

**ALTOGRANO**  
Il cuore del grano

**MORETTI  
FORNI**  
The SmartBaking Company®

1  
COF

[Home](#) / [Rubriche](#) / [Primo piano](#)

/ Si celebrerà il prossimo 17 Maggio la Giornata della Ristorazione 2025

15-04-2025

# Si celebrerà il prossimo 17 Maggio la Giornata della Ristorazione 2025

Giunge alla sua terza edizione l'evento promosso da FIPE - Confcommercio in collaborazione con MAGENTAbureau: simbolo di quest'anno sarà l'uovo, ingrediente prezioso in cucina.

ULTIMI ARTICOLI  
PUBBLICATI



11-03-2025

**AI? Un cambiamento necessario, ma al centro ci sarà sempre l'empatia umana**



27-01-2025

**È online la nuova Guida alle Pizzerie e Cocktail Bar d'autore**

# Tra le novità, un focus particolare sulla formazione nelle scuole



Manca poco più di un mese e il prossimo 17 maggio 2025 si celebrerà la terza [Giornata della Ristorazione](#), l'evento promosso da [FIPE-Confcommercio](#) che ribadisce la centralità dell'ospitalità italiana e il ruolo cruciale della ristorazione nel tessuto economico e sociale del Paese.

Un'iniziativa ideata da FIPE in collaborazione con [MAGENTA bureau](#) e sotto la direzione artistica e creativa dello studio [Rampello&Partners](#), che nel 2023 ha ricevuto dal Capo dello Stato il riconoscimento della Medaglia del Presidente della Repubblica; ma soprattutto una festa che coinvolge tutti i ristoranti italiani, ***sul territorio nazionale e nel mondo***, i quali attraverso il loro lavoro quotidiano operano da vere e proprie agenzie culturali in cui si rinnova puntualmente ***l'arte del***



12-11-2024

**Chi sono i 23 nuovi MAM, i Maestri d'Arte e Mestiere**



17-05-2024

**Giornata della Ristorazione 2024, così il settore bussa alla porta della politica**



16-05-2024

**Giornata della Ristorazione 2024, perché il settore è fondamentale per la crescita del Paese**



27-02-2024

**La Guida di Identità alle Pizzerie e Cocktail Bar d'autore è realtà: le parole e le immagini della presentazione**

**convivio**, di condividere cibo, ma soprattutto idee, emozioni, vita.

Scopo primario della giornata, dunque, è promuovere e far comprendere i valori più profondi della ristorazione quali sono **la condivisione, la comunità, il convivio e la relazione**. Non solo, è stata avanzata una proposta di legge atta a istituzionalizzare la Giornata della Ristorazione con il fine di rafforzare il ruolo di questo settore nel nostro Paese.

«Questa terza edizione della Giornata della Ristorazione rappresenta un momento fondamentale per valorizzare il nostro settore e il suo impatto sulla società» – ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE–Confcommercio. «L'ospitalità non è solo un valore economico, ma un pilastro della cultura italiana. Vogliamo che questa giornata sia una festa di condivisione e riflessione, un'occasione per rafforzare il legame tra ristorazione, territorio e comunità. L'obiettivo è rendere questa ricorrenza un appuntamento sempre più sentito e partecipato, capace di unire tradizione e innovazione in un percorso di crescita condivisa».



26-02-2024

**Pizzerie d'autore, tutti premiati della nuova Guida di Identità Golose**



26-02-2024

**Cocktail Bar d'autore, tutti premiati della nuova Guida di Identità Golose**



26-02-2024

**Siamo online! È nata la Guida di Identità alle Pizzerie e Cocktail Bar d'autore**



26-02-2024

**I tempi sono maturi: la Guida di Identità alle Pizzerie e Cocktail Bar d'autore**



Basti pensare che nel 2023 sono stati più di 5.000 gli esercenti che hanno aderito all'iniziativa, cifra che si è raddoppiata nel 2024.

Naturalmente, l'invito a partecipare è esteso anche quest'anno non solo a ristoranti, ma anche pizzerie, trattorie, osterie, caffè, taverne, locande, chiamati a iscriversi gratuitamente **fino al 30 aprile** sulla piattaforma del sito

[Giornata della ristorazione](#) che, tra le varie cose, introduce una novità: l'inserimento, in fase di registrazione, di una ricetta che includi quale ingrediente focale **l'uovo**. Tutt'altro che un semplice alimento, l'uovo è simbolo di vita e fecondità che nell'arte e nella cultura rappresenta l'origine di tutto, il punto da cui nasce ogni cosa; rinascita e perfezione, forza ma anche fragilità.

Gastronomicamente, invece, si presta a ogni portata, dall'antipasto al dolce arricchendo la tradizione gastronomica di ogni regione, perfetto in preparazioni raffinate, ma anche estremamente popolare, e soprattutto equilibrato dal punto



25-02-2024

**Nuova Guida di Identità: al via domani! Ecco le pizzerie e i cocktail bar d'autore**



22-02-2024

**Pizza & Cocktail: lunedì la presentazione della nuova Guida di Identità Golose**



02-02-2024

**Battesimo a Identità Golose: nasce la Guida alle Pizzerie e Cocktail Bar d'autore**



16-11-2023

**Nasce Parmacotto Selection: la linea di salumi da maiale nero dedicata all'alta ristorazione**

di vista nutrizionale. Largo spazio, quindi, alla creatività degli chef.

La ricorrenza ufficiale sarà anticipata da appuntamenti esclusivi e momenti istituzionali a partire dal **15 maggio** con una **Tavola Rotonda** dedicata alla presentazione dell'**Antologia della Ristorazione italiana** a cura di **Marco Bolasco** per **Topic Edizioni**, quindi il **Galà della ristorazione** fino all'evento di alto profilo istituzionale in programma il prossimo **16 maggio** presso il **Tempio di Vubia Sabina e Adriano**, un'occasione di confronto e dialogo che prevede la partecipazione di rappresentanti del settore e della filiera agroalimentare.

Accanto agli eventi istituzionali, la Giornata della Ristorazione 2025 vedrà il coinvolgimento attivo delle associazioni territoriali, protagoniste nell'organizzazione di eventi locali per valorizzare il ruolo della ristorazione nelle comunità. Inoltre, un focus particolare sarà dedicato alla **formazione**, con attività nelle scuole primarie per sensibilizzare le nuove generazioni sull'importanza dell'alimentazione e del valore dell'ospitalità, avvicinando anche i più giovani alla consapevolezza del significato profondo di **ristorazione italiana**.



02-11-2023

**Gavetta necessaria, ma in cambio tanti benefit: la ricetta del restaurant manager per attirare i giovani in sala**



23-10-2023

**"Non si può parlare di Made in Italy e turismo senza includere la ristorazione": parola di Cristiana Romito**



17-10-2023

**Eccellenze in Piazza a Host 2023: il racconto delle lezioni di Alessandro Billi, Gianni Di Lella, Paolo Griffa, Federico Dalla Vecchia e Federico Scalici**



06-10-2023

Chef patron e imprenditori incontreranno gli alunni delle scuole, tra elementari e medie, dislocate in tutto il territorio italiano, ciascuno impegnato a trasmettere un tema speciale, invitando gli studenti a ragionare sull'importanza del legame tra memoria, cibo ed emozioni. A tal fine saranno organizzati ***workshop, momenti ludici e didattici.***

La manifestazione anche quest'anno gode del patrocinio del Ministero delle Imprese e del Made in Italy, del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, nonché del Ministero del Turismo.

CONDIVIDI

## Primo piano

Gli appuntamenti da non perdere e tutto ciò che è attuale nel pianeta gola



di  
Identità  
Golose

### Il portoghese Nelson Freitas trionfa alla S.Pellegrino Young Chef Academy 2023



29-09-2023

### Eredità indesiderate per le nuove generazioni nella ristorazione italiana



19-09-2023

### Tutt'altro che imprenditoriale e moderna: la ristorazione italiana paga il prezzo delle sue scelte "di comodo"



05-09-2023

### Perché lavorare nella ristorazione ha perso appeal e come riconquistarlo



10-08-2023

A cura della redazione di [Identità Golose](#)

Consulta tutti gli articoli dell'autore



LEGGI ANCHE

## Giornata della Ristorazione 2024, così il settore bussa alla porta della politica

A Roma l'incontro che ha riunito il settore con i massimi vertici istituzionali, in vista dell'evento di domani. L'obiettivo di Fipe è di sensibilizzare i decisori e renderli coscienti delle problematiche del comparto. Le parole di Paolo Marchi



Un momento dell'incontro di ieri, a Roma, Palazzo Montecitorio, sede della Camera dei Deputati: protagonista il mondo della ristorazione italiana

giornata della ristorazione

## Responsabilizzare il collaboratore: la ricetta di Lorenzo Costa contro la crisi del personale



03-08-2023

Cercasi personale: ma la colpa di chi è?



27-07-2023

Gran finale: su Identità Digitali i video di tutte le premiazioni a Identità Milano 2023



27-07-2023

Identità Milano 2023, vanno online su Identità Digitali le grandi lezioni dell'Auditorium



20-07-2023

LEGGI  | 17-05-2024 | di Carlo Passera

## Giornata della Ristorazione 2024, perché il settore è fondamentale per la crescita del Paese

Dopodomani, 18 maggio, la seconda edizione dell'appuntamento promosso da Fipe. Presentato un ddl per istituzionalizzarlo. Oltre 10mila i ristoranti che hanno già aderito, 85 le associazioni. Se n'è parlato stamane a Roma con i rappresentanti del Governo



giornata della ristorazione

LEGGI  | 16-05-2024 | 13:00 | di Identità Golose

Anche nell'Hub il 18 maggio si celebra la Giornata della Ristorazione, con un menu speciale di Edoardo Traverso

In collaborazione con Molino Casillo e con le sue farine "Origine", l'executive chef di Identità Golose Milano

## Il Futuro è Loro 2023: su Identità Digitali le sei lezioni del Congresso



14-07-2023

La ricerca del personale nella ristorazione: un problema momentaneo o una nuova realtà con cui convivere? Parla la sala italiana



13-07-2023

Identità Vegetali e Identità Sud America: le nuove masterclass disponibili su Identità Digitali



06-07-2023

«La vera ricchezza di un'azienda è il capitale umano»: la visione di Marco Amato, maître del ristorante Imàgo all'Hotel Hassler, Roma

SEGUI IDENTITÀ WEB SU



## proporrà quattro piatti in occasione dell'iniziativa ideata da FIPE



edoardo traverso

giornata della ristorazione

molino casillo

LEGGI  | 16-05-2024 | 11:00 | di Identità Golose

### RUBRICHE

Scopri le rubriche di Identità Golose Magazine

[Dall'Italia](#)

[In cantina](#)

[Ricette d'autore](#)

[Dal Mondo](#)

[Carlo Mangio](#)

[Primo piano](#)

[Identità Golose Milano](#)

[Mondo pizza](#)

[Affari di Gola di Paolo Marchi](#)

[Zanattamente buono](#)

[IG2025: Identità Future](#)

[Dolcezze](#)

[Guida alla Guida](#)

[Hôtellerie](#)

[Shake & shock](#)

[Visualizza l'elenco completo](#)



Identità Web – magazine internazionale di cucina | Copyright Identità Web S.r.l. – Tutti i diritti sono riservati

### MAGAZINE DI CUCINA

[Home](#)

[Chef e Protagonisti](#)

[Ricette](#)

[Rubriche](#)

[Redazione](#)[Partners](#)[News](#)

---

[Contatti](#)[Privacy Policy](#)[Cookie Policy](#)[Preferenze cookie](#)

---

[Identità Golose web magazine italiano di cucina internazionale](#)[Identità web food protagonists](#)[mappa sito](#)

## **CONGRESSO IDENTITÀ MILANO**

Il Congresso Identità Milano accoglie sul palco i più grandi professionisti della cucina e della pasticceria, cuochi che sanno dare un'impronta originale al proprio lavoro, nel campo della tradizione e lungo i sentieri della creatività.

[Cos'è il congresso](#)[Chi siamo](#)[La sede](#)[Albo d'oro premiati](#)

### **EDIZIONE 2024**

[Presentazione Identità Milano 2024](#)[Programma Identità Milano 2024](#)

---

## **IDENTITÀ GOLOSE MILANO**

L'Hub Internazionale della Gastronomia: un teatro degli chef che ospita ogni settimana alcuni dei più prestigiosi protagonisti della cucina d'autore, dall'Italia e dal resto del mondo.

[Scopri il menu e prenota](#)

## **ALTRI EVENTI**

[Milano FOOD&WINE Festival](#)[Roma FOOD&WINE Festival](#)[Identità London](#)[Identità New York](#)[Grandi cuochi all'Opera](#)[Identità Golose a Host](#)[Tutti a Tavola!! #spesaalmercato](#)[Identità di libertà](#)[Qoco](#)[Un risotto per Milano](#)[Shanghai](#)

## A tavola con noi

### GUIDA PIZZA&COCKTAIL

Guida alle Pizzerie e Cocktail Bar d'autore

[Guida 2024](#)

---

### GUIDA RISTORANTI

Guida ai ristoranti d'autore in Italia e nel mondo con i premi alle giovani stelle

[Guida 2024](#)

---



### GUIDA BOLLICINE

Bollicine del mondo, l'innovativa app firmata Identità Web che raccoglie 625 cantine, 23 itinerari enogastronomici, 29 Paesi, 6 continenti, 16 esperti degustatori.

[Presentazione](#)

---



Progettazione grafica e [sviluppo sito web](#) a cura di Elia Bogani

---

### FEED RSS

[Rubriche](#)

---

Identità Web S.r.l. – Corso Magenta, 46 – 20123 Milano – P.I. e C.F.

07845670962

t. +39.02.48011841 – f. +39.02.48193536

Identità Web S.r.l, con sede in Milano, Corso Magenta 46, P.IVA 07845670962, email [info@identitaweb.it](mailto:info@identitaweb.it), è proprietaria, ideatrice e sviluppatrice della piattaforma internet di cui al sito [www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it) ed è editrice della testata giornalistica “Identità Golose Web –”, registrazione Tribunale di Milano n. 32 del 31 gennaio 2018, Direttore Responsabile: Paolo Marchi

---

