

Leone XIV figlio
del mondo

Davide Nitrosi

CRONACA

Abbonamento
mensile:
6 € al mese

Meteo Toscana

Mal di testa

Bidello condannato

Imprenditori truffati

Deputata operata

Turismo cafone

CITTÀ ▾

MENÙ ▾

SPECIALI ▾

VIDEO

ULTIM'ORA

La Nazione Cronaca [La terza giornata della risto...](#)

La terza giornata della ristorazione

Un settore che cresce, crea valore e unisce le persone



giornata ristorazione

Arezzo, 2 aprile 2025 – **La ristorazione un pilastro dell'economia italiana: in costante crescita per numero di imprese e di occupati, genera oltre 54 miliardi di euro di valore aggiunto e dà lavoro a più di 1,4 milioni di persone.** Ma il suo valore va oltre i numeri: è un settore che custodisce e diffonde la cultura dell'ospitalità italiana, promuove la convivialità e sostiene la filiera agroalimentare del Paese.

Proprio a questo comparto è dedicata la Giornata della Ristorazione, che quest'anno giunge alla sua terza edizione e sarà celebrata il prossimo 17 maggio 2025 in tutta Italia e nel mondo. L'iniziativa, promossa da FIPE, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi di Confcommercio, è stata presentata oggi (2 aprile 2025) in anteprima ad Arezzo, nel corso di una conferenza stampa che ha visto la partecipazione dell'assessore alle Attività Produttive e al Turismo del Comune di Arezzo Simone Chierici, del presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano, che è anche vicepresidente vicario di FIPE nazionale, e del



Acquista il giornale



Ospite d'onore Davide Rampello, direttore creativo di Rampello&Partners (partner della Giornata della Ristorazione), che da diversi anni cura per Striscia la Notizia la rubrica: "Paesi, Paesaggi", una rubrica dedicata alle eccellenze paesaggistiche e alimentari del nostro Paese.



Dona 9€ al mese per offrire cibo terapeutico salvavita

Unicef

Un settore in crescita che traina l'economia locale

Nel territorio aretino, la ristorazione è una realtà dinamica e in espansione: mentre il numero di negozi e bar dal 2012 al 2024 è diminuito, quello dei ristoranti è in aumento costante. Nel solo Comune di Arezzo sono nate 415 nuove attività, tra pizzerie, trattorie, ristoranti etnici e locali glamour, ma anche bar che si sono convertiti al trend. Una trasformazione che riflette un cambio nelle abitudini di consumo e che conferma il ristorante come luogo sempre più centrale per la socialità, il turismo e le esigenze di chi mangia fuori casa per lavoro o svago. "I nostri locali sono la casa fuori casa degli italiani", ha dichiarato il presidente di Confcommercio Toscana Aldo Cursano. "Ecco perché il nostro non è solo un comparto economico, ma un pezzo fondamentale della nostra identità culturale. Ad Arezzo come nel resto della Toscana il settore continua a espandersi creando opportunità, favorendo la crescita del turismo e valorizzando il Made in Italy. La Giornata della Ristorazione è un riconoscimento al suo ruolo strategico".

Ospitalità e convivialità: il cuore della ristorazione italiana

Durante la conferenza, Davide Rampello ha sottolineato l'importanza della ristorazione come spazio di relazione e cultura: "la convivialità è uno dei tratti distintivi della nostra identità. Il ristorante è un luogo di incontro, di racconto, di memoria. La Giornata della Ristorazione celebra proprio questo: il valore sociale ed emozionale del cibo e della condivisione".

Educare al buon cibo: il progetto "A scuola con gli chef"

Un altro aspetto centrale emerso durante la conferenza è il valore della formazione e dell'educazione alimentare. In questo contesto si inserisce il progetto "A scuola con gli chef", realizzato con gli Ambasciatori del Gusto Federico Vestri, Renato Pancini e Francesca Saletti, in collaborazione con l'Istituto Comprensivo Piero della Francesca di Arezzo e la dottoressa Barbara Lapini della banda dei Piccoli Chef. Il progetto, rivolto agli alunni delle classi terza e quarta della scuola primaria, ha l'obiettivo di insegnare ai bambini l'importanza di una dieta sana ed equilibrata, promuovendo il consumo di prodotti locali e a chilometro zero. "Educare i più piccoli al valore del cibo significa investire nella loro salute e nel futuro del nostro Paese", ha dichiarato il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni, "La cucina non è solo nutrimento, ma cultura, territorio e responsabilità".

Ristorazione solidale: la collaborazione con Caritas

Anche quest'anno, la Giornata della Ristorazione non sarà solo un momento di festa, ma anche di solidarietà. L'iniziativa charity, realizzata in collaborazione con Caritas Italiana, continuerà a raccogliere fondi per il sostegno delle mense di comunità. Nelle prime due edizioni sono stati raccolti oltre 146mila euro, destinati ad aiutare chi si trova in difficoltà. "L'ospitalità è per sua natura condivisione e servizio agli altri", ha ricordato Cursano, "in qualche modo noi lavoriamo per fare felici le persone, non solo per soddisfare il loro bisogno di nutrirsi".

Verso la Giornata della Ristorazione 2025

La conferenza stampa si è conclusa con un invito a partecipare alle iniziative in programma per la Giornata della Ristorazione, il 17 maggio 2025, che vedranno il coinvolgimento di migliaia di ristoratori italiani e internazionali. L'iniziativa è patrocinata dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy, dal Ministero del Turismo, dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e realizzata con il supporto di Consorzio Tutela Grana Padano, Gruppo Sanpellegrino e Zucchetti.

© Riproduzione riservata



QN

Robin Srl Società soggetta a direzione e coordinamento di Monrif

 [il Resto del Carlino](#)

QUOTIDIANO NAZIONALE

IL GIORNO

IL TELEGRAFO

Luce!

QNItnerari

QNSALUS

CATEGORIE

ABBONAMENTI

PUBBLICITÀ

Copyright ©2025 - P.Iva 12741650159 - ISSN: 2499-295X

[Dati Societari](#) [Privacy](#) [Impostazioni](#) [Privacy](#)