

Q CERCA NEL SITO

ABBONAMENTI

ACCEDI REGISTRATI 

- [ATTUALITÀ E MERCATO](#)
- [HORECA E PROFESSIONISTI](#)
- [CHECK-IN](#)
- [WINE](#)
- [ALIMENTI e BEVANDE](#)
- [APPUNTAMENTI](#)
- [SALUTE A TAVOLA](#)
- [RICETTE](#)
- [ARCHIVIO](#)
- [ABBONAMENTI](#)
- [EDITORIALI](#)
- [RIVISTE](#)
- [NETWORK](#)
- [CONTATTI](#)
- [NEWSLETTER](#)



WINE

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Lunedì 12 Maggio 2025 | aggiornato alle 15:37 | 112267 articoli pubblicati

CHECK-IN

APP DOWNLOAD  

17 MAGGIO

HOME

ABBONAMENTI

ACCEDI
REGISTRATI 

Giornata della Ristorazione: l'uovo protagonista dell'edizione 2025

Il 17 maggio 2025 torna la Giornata della Ristorazione, promossa da Fipe per valorizzare l'ospitalità e sostenere le mense di comunità con Caritas. Protagonista l'uovo, simbolo di creatività e tradizione culinaria

21 marzo 2025 | 17:35

17 MAGGIO

MANIFESTAZIONI

Giornata della Ristorazione: l'uovo protagonista dell'edizione 2025

Il 17 maggio 2025 torna la Giornata della Ristorazione, promossa da Fipe per valorizzare l'ospitalità e sostenere le mense di comunità con Caritas. Protagonista l'uovo, simbolo di creatività e tradizione culinaria

21 marzo 2025 | 17:35

La Giornata della Ristorazione 2025 è l'iniziativa ideata dalla Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) per valorizzare il ruolo della ristorazione italiana e promuovere i suoi valori fondamentali. Dopo il successo delle edizioni precedenti, l'appuntamento torna il 17 maggio 2025, coinvolgendo ristoratori di ogni livello in una giornata dedicata all'ospitalità.



Il 17 maggio torna la Giornata della Ristorazione

Il valore dell'ospitalità nella ristorazione

L'ospitalità è da sempre uno degli elementi distintivi della cultura gastronomica italiana. Accogliere il cliente, farlo sentire a casa e offrire un'esperienza autentica sono aspetti centrali del lavoro di ogni ristoratore. La Giornata della Ristorazione nasce proprio per celebrare questo valore, mettendo al centro l'importanza della relazione tra chi ospita e chi viene accolto, in un contesto che unisce tradizione, innovazione e attenzione alla qualità.



L'ospitalità è da sempre uno degli elementi distintivi della cultura gastronomica italiana.

La Giornata della Ristorazione 2025 rappresenta un'importante occasione per rafforzare il ruolo sociale e culturale della ristorazione italiana. Oltre a promuovere l'ospitalità come valore chiave, l'iniziativa **permette ai ristoratori di esprimere la propria creatività attraverso un piatto simbolico**, riscoprire ingredienti della tradizione e sostenere un progetto solidale.

Come partecipare alla Giornata della Ristorazione 2025

L'adesione all'iniziativa è gratuita e aperta a tutti i ristoratori che desiderano prendere parte a questo evento.

Partecipare è semplice e prevede pochi passaggi:

Registrazione online sul sito ufficiale della Giornata della Ristorazione

Creazione di un piatto dedicato che interpreti il tema dell'ospitalità

Inserimento di un testo descrittivo nel menù, per raccontare il significato della giornata ai clienti

Un'iniziativa solidale contro la povertà alimentare

Oltre a valorizzare il settore della ristorazione, **la Giornata della Ristorazione 2025 ha anche un importante obiettivo sociale**. In collaborazione con Caritas Italiana, Fipe **promuove un'iniziativa per sostenere le mense di comunità su tutto il territorio nazionale**. Un'azione concreta per contrastare la povertà alimentare e rafforzare il legame tra ristoratori e solidarietà. Grazie al suo alto valore simbolico e culturale, **la Giornata della Ristorazione ha ricevuto la Medaglia del presidente della Repubblica**, riconoscimento ufficiale che ne sottolinea l'importanza a livello nazionale.

Il simbolo della Giornata della Ristorazione 2025: l'uovo

Ogni edizione dell'evento è caratterizzata da un elemento simbolico. **Per il 2025, protagonista sarà l'uovo, un ingrediente dalle molteplici valenze simboliche e gastronomiche**. Da sempre associato all'origine della vita, l'uovo rappresenta creazione, fecondità e rinascita. La sua duplice natura, data dalla separazione tra albume e tuorlo, lo rende un elemento che incarna unità e completezza, richiamando antiche tradizioni culturali e spirituali.



L'uovo sarà il protagonista della Giornata della Ristorazione 2025

Oltre al suo significato simbolico, l'uovo è un ingrediente di straordinaria versatilità in cucina. Presente in quasi tutte le tradizioni culinarie, si presta a un numero infinito di preparazioni, dalle più semplici alle più elaborate. L'uovo è quindi protagonista di una gamma di piatti che spaziano dalla cucina casalinga a quella gourmet, offrendo infinite possibilità di interpretazione.

Tra le ricette più iconiche troviamo:

Uova alla Bismarck, in camicia, strapazzate o fritte

Frittate, omelette e soufflé

Maionese e salse a base d'uovo

Pasta fresca e impasti per pane e dolci

Dessert come meringhe, crema pasticcera, chantilly e budini

© Riproduzione riservata

 **STAMPA**

[HOME](#) » [APPUNTAMENTI](#) » [MANIFESTAZIONI](#)

» [Giornata della Ristorazione: l'uovo protagonista dell'edizione 2025 - Italia a Tavola](#)

[GIORNATA DELLA RISTORAZIONE 2025](#)

[FIPE](#)

[OSPITALITÀ](#)

[RISTORAZIONE ITALIANA](#)

[CARITAS](#)

[MENSE DI COMUNITÀ](#)

[CUCINA ITALIANA](#)

[SIMBOLO UOVO](#)

[GASTRONOMIA](#)

[SOLIDARIETÀ](#)

[EVENTO RISTORAZIONE](#)

SCRIVI UN COMMENTO

• [Leggi CHECK-IN: Ristoranti, Hotel e Viaggi](#)

• [Iscriviti alle newsletter settimanali via mail](#)

• [Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola](#)

• [Iscriviti alla newsletter su WhatsApp](#)

• [Ricevi le principali news su Telegram](#)

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini



[Pinsa Romana Di Marco, perfetta per momenti di aperitivo all'aperto](#)



ABBONAMENTI

ACCEDI
REGISTRATI 

[Ca' del Bosco, torna il Premio Scultura: l'opera vincitrice nel Parco Artistico dal 2026](#)



[Alta Mora lancia Arrigo: il nuovo Carricante dell'Etna firmato Cusumano](#)



[Il 17 maggio la Giornata della ristorazione 2025: protagonista l'uovo](#)

Articoli più letti



1. [Il San Corrado di Noto: rifugio barocco tra ulivi, piscine e cucina d'identità](#)

Articoli più letti



- [1. Il San Corrado di Noto: rifugio barocco tra ulivi, piscine e cucina d'identità](#)
- [2. Rosso Vignale a Canepina: dove la Tuscia si siede a tavola senza fronzoli](#)
- [3. Riad Due, un'oasi di charme nel cuore di Marrakech](#)

[CLICCA PER I PRIMI DIECI](#)



[Pinsa Romana Di Marco, perfetta per momenti di aperitivo all'aperto](#)

[Ca' del Bosco, torna il Premio Scultura: l'opera vincitrice nel Parco Artistico dal 2026](#)

[Alta Mora lancia Arrigo: il nuovo Carricante dell'Etna firmato Cusumano](#)

[Il 17 maggio la Giornata della ristorazione 2025: protagonista l'uovo](#)

Edizioni Contatto Surl | via Piatti 51 24030 Mozzo (BG) | P.IVA 02990040160 | [Mail](#) & [Policy](#) | Reg. Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548
Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, GDO, F&B Manager, Pizzerie, Pasticcerie, Bar, Ospitalità, Turismo, Benessere e Salute. italiaatavola.net è strettamente integrato con tutti i mezzi del network: i magazine mensili Italia a Tavola e CHECK-IN, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali rivolte a professionisti ed appassionati, i canali video e la presenza sui principali social (Facebook, X, Youtube, Instagram, Threads, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch). ©© 2025