

IL MANIFESTO DELLA RISTORAZIONE ITALIANA



Giornata della
Ristorazione
Per la Cultura della
Ospitalità italiana

PER LA TRADIZIONE CULTURALE DEL CIBO E UNA NUOVA ECONOMIA DELL'OSPITALITÀ

Facendo riferimento alla proposta del Governo italiano di candidare la cucina italiana a patrimonio UNESCO per il 2023;

Ispirandoci ai principi contenuti nella **"Carta dei Valori della Ristorazione Italiana"**, espressione di una nuova visione e di una rinnovata consapevolezza sul ruolo del settore per la promozione e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico e delle economie del territorio;

Pienamente consapevoli che il settore della ristorazione costituisce una **componente fondamentale** della filiera agroalimentare e del sistema turistico del Paese con centinaia di migliaia di imprese e di addetti e con un apporto significativo alla ricchezza nazionale ma che **non si esaurisce nella sola dimensione economica**, investendo una più ampia sfera culturale e materiale che incorpora integrazione sociale, sicurezza alimentare, rigenerazione urbana e brand Made in Italy;

Esprimendo grande attenzione nei confronti degli emergenti scenari che richiamano ad **una nuova sensibilità verso i temi della sostenibilità** articolata nelle sue diverse declinazioni: economica, sociale e ambientale ed implementata verso nuove forme di responsabilità sociale d'impresa, in forma individuale e associata:

in occasione della

PRIMA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

organizzata presso il **Ministero per le imprese e il Made in Italy** e riconosciuta con la Medaglia del **Presidente della Repubblica** quale premio di rappresentanza per l'alto valore dell'iniziativa, con l'obiettivo primario di ampliare e rafforzare la percezione nazionale e internazionale del ruolo che il settore svolge nell'ambito sociale, culturale ed economico dell'Italia

AFFERMIAMO CHE

1. La **cucina italiana** è espressione fondamentale della cultura italiana e **la Ristorazione**, grazie all'opera quotidiana di tutte le imprese del settore, è una formidabile leva economica del Paese, parte integrante di una più lunga e diffusa filiera fatta di allevatori, agricoltori, pescatori, casari, trasportatori, enologi, vignaioli, imbottiglieri, magazzinieri, trasformatori artigianali e industriali.

2. La **Ristorazione italiana** è espressione di un sistema imprenditoriale diffuso, pluralistico e inclusivo e rappresenta un patrimonio imprenditoriale unico a livello mondiale, per qualità, diffusione e capacità di valorizzazione delle materie prime agroalimentari, che consente di far meglio conoscere l'Italia all'estero, rafforzando l'immagine e l'attrattiva del Paese anche a livello turistico.

3. La **Ristorazione** è leva strategica di rigenerazione urbana grazie alle implicazioni di convivialità, socialità e presenza nei luoghi che la contraddistinguono e consente un miglioramento dell'esperienza delle persone e delle comunità influenzando e alimentando gli stili di vita locali che compongono lo stile di vita italiano.

4. La **Ristorazione italiana** si ispira ai principi della buona concorrenza, basata sul pluralismo commerciale, sull'applicazione coerente di regole condivise e sulla centralità del capitale umano, riconoscendo nel "saper fare" la sua secolare espressione di base e nel "voler essere" la spinta verso un miglioramento continuo, che integra innovazione, diverse culture e nuove generazioni.

CON QUESTE PREMESSE, CI IMPEGNIAMO DUNQUE A DIFENDERE E PROMUOVERE

Sostenibilità ambientale, economica, sociale, generazionale e imprenditoriale, lungo l'intera filiera dell'agroalimentare

Innovazione che consenta una qualificazione dell'offerta e del servizio e stimoli la ricerca continua di nuove forme e stili

Sicurezza e Legalità, attraverso il rispetto delle regole e l'adozione di tutti i comportamenti utili a favorire la salubrità alimentare, la trasparenza e la tracciabilità e a contrastare i comportamenti lesivi della dignità del settore

Immagine della filiera agroalimentare italiana, valorizzandone in ogni possibile occasione i prodotti dell'agricoltura e dell'enologia

ATTRAVERSO

una costante attività di **formazione** per l'aggiornamento delle competenze sia degli imprenditori che dei dipendenti allo scopo di rappresentare un punto di riferimento, tramandare il saper fare, la storia millenaria che contraddistingue la cultura agroalimentare e enogastronomica italiana

la promozione di un'ampia **cultura della responsabilità sociale d'impresa**, come base per la conservazione dei migliori valori della cucina italiana e terreno fertile per innovazioni e cambiamento

la piena applicazione del **Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro** maggiormente rappresentativo del settore contrastando così gli effetti di concorrenza sleale tra le imprese, la riduzione delle tutele delle persone occupate e la dequalificazione dell'offerta

PER VALORIZZARE IL CAPITALE UMANO COME RISORSA STRATEGICA DELLA RISTORAZIONE ITALIANA.

ieri, oggi e domani.