

LARIOFIERE

Ristorexpo, via con Cracco «Passione e curiosità»

Il messaggio del grande chef agli studenti. Firmata la "Carta dei valori della ristorazione italiana", un patto di filiera tra ristoratori, produttori e agricoltori proposto da Fipe

GISPI E MENEGHEL ALLE PAGINE 8-9



Patto di filiera La ristorazione riparte dai valori

Ristorexpo. A Lariofiere la firma del documento di Fipe
Strumento per un settore chiave della nostra economia

ERBA

MARIA GRAZIA GISPI

Economia, comunità, cura, cultura, memoria e ambiente: sono questi i valori da **condividere secondo la "Carta dei valori della ristorazione italiana", un patto di filiera tra ristoratori, produttori e agricoltori proposto dalla Federazione italiana** a pubblici esercizi e sottoscritta anche ieri a Ristorexpo, dopo il Consiglio regionale Fipe, dagli operatori del settore e dalle autorità insieme ai vertici regionali e nazionali della Federazione. Il presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, insieme a Davide Rampello, autore con Fipe della Carta, hanno spiegato che il documento programmatico, atto di responsabilità verso il pubblico da parte dei professionisti della ristorazione, è anche, da ultimo, un appello alla politica. «La Carta dei Valori l'abbiamo ideata pensando al momento di uscita dalla crisi dovuta al Covid - ha spiegato Lino Enrico Stoppani - in questi due anni hanno chiuso 45mila imprese della ristorazione su 300mila. L'effetto della pandemia e delle chiusure è stato devastante anche per la scarsa considerazione avuta dalla poli-

tica che ha attuato modalità per le aperture e chiusure e per i protocolli sanitari che hanno creato grandi difficoltà».

Ora si tratta di aprire prospettive nuove in un mondo che si ritrova cambiato dal fenomeno dello smart working e del delivery. «È questo il momento per la ripartenza - ha continuato il presidente Fipe - e la "Carta" vuole essere uno strumento di valorizzazione del settore che non gode di politiche mirate. Non abbiamo un ministero di riferimento certo, ma ci rivolgiamo di volta in volta al Mise o alle Politiche agricole. Altri paesi investono a tutela della cucina come patrimonio immateriale e noi, invece, no, nonostante la nostra ricchezza straordinaria».

Servono anche regole chiare per gli agriturismi, i circoli privati, i ristoranti e c'è necessità di un coordinamento.

Tutto questo è emerso ieri, insieme al ruolo della filiera agroalimentare «che dà prodotti di eccellenza - ha concluso Stoppani - e dà senso alla ristorazione territoriale che, a sua volta, è strumento di attrattività turistica. È un valore che genera ricchezza».

In autunno si organizzerà una festa della ristorazione che

sarà anche occasione per aggregare gli operatori e per accendere le luci su un settore strategico.

«Oggi stiamo iniziando a riconiugare il tempo del fare e dell'azione - ha detto Davide Rampello che ha tenuto a Ristorexpo una lectio magistralis sulla Carta dei valori e i suoi principi ispiratori - consci che le catastrofi e le calamità sono contro la vita spirituale e contro qualsiasi sottigliezza e complessità, consci che le esperienze passate sono l'effetto della nostra vulnerabilità, è evidente allora che l'impellente necessità di ripartire deve essere di fatto la coscienza determinazione di rinascere. Quale miglior modo di rinascere se non come comunità coesa e unita da un grande valore condiviso: la cultura».

La "Carta dei valori" riporta come sottotitolo "e delle azioni condivise dagli imprenditori della ristorazione e dai cittadini delle belle contrade italiane", un richiamo all'orgoglio del saper fare italiano, dei prodotti del territorio, diretto anche a chi al ristorante sceglie di andare, come cliente e ospite, con una sempre maggiore consapevolezza.

Il manifesto della ristorazione sarà quindi lo strumento utile, necessario al settore per il fu-

turo, da condividere per allinearsi a un sistema di valori. «Si crea così un tessuto culturale - ha concluso Davide Rampello - se conosco e riconosco elementi comuni di appartenenza e li condivido, si forma una cultura». Affinché ci si possa prendere cura ognuno dell'altro attraverso un principio ispiratore che suggella il patto tra le figure appartenenti alla filiera composta dai ristoratori, produttori e coltivatori, una filiera vocata al turismo.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

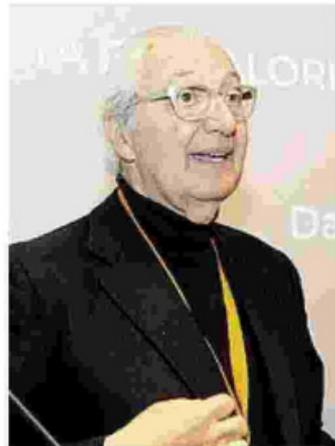
La Provincia



Ieri a Lariofiere
grande folla di operatori
e di studenti delle scuole
professionali
FOTO BUTTI



La premiazione di Carlo Cracco



Davide Rampello



Federico Quaranta