



FEDERCUOCHI, FIPE E UNIVERSITÀ SAN RAFFAELE DI ROMA PUBBLICANO IL MANIFESTO ORIZZONTALE DELL'OSPITALITÀ E DELLA TAVOLA L'ATTO DI RINASCITA DEL SETTORE ENOGASTRONOMICO ITALIANO

Roma, 10 aprile 2020

Domenica 12 aprile sarà pubblicato il **Manifesto orizzontale dell'Ospitalità e della Tavola**, frutto della collaborazione tra **Federazione Italiana Cuochi (FIC)**, **Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE)** e **Università San Raffaele di Roma**. Un giorno simbolico, quello della **Santa Pasqua**, scelto come metafora di "resurrezione", di rinascita dell'intero comparto enogastronomico italiano.

Cinque i valori cardine da reinterpretare nel futuro della ristorazione, seguendo le esigenze del post emergenza Coronavirus: **Convivialità, Benessere, Sensorialità, Territorio, Condivisione**.

Convivialità: il valore della socialità e convivialità è purtroppo la prima vittima illustre del Coronavirus e il suo recupero nella ristorazione, come in ogni settore dell'accoglienza, sarà una vera priorità nell'immediato futuro. Il primo passo dovrà essere quello di investire nella formazione delle competenze di chi opererà in sala per accogliere il cliente e farlo sentire al sicuro.

Benessere: nella fase di convivenza con il virus la somministrazione nei locali dovrà presumibilmente essere divisa su più turni per evitare affollamento e sarà importante tarare menù per perseguire, insieme al piacere della tavola, la salubrità del cibo e il benessere del cliente. Pertanto sarà indispensabile adottare un Decalogo comune con specifiche linee guida relative alla sicurezza, da fornire alle strutture ristorative prima della loro riapertura.

Sensorialità: nella ristorazione di domani i sensi e il valore educativo del gusto per riconoscere il buon cibo, avranno sempre di più valore. L'esperienza sensoriale del cibo resta infatti l'elemento attrattivo insostituibile per i clienti e probabilmente la cucina professionale di domani, alla ripartenza, cercherà di emozionare e sorprendere anche con il semplificarsi delle ricette e la rivisitazione delle tradizioni.

Territorio: un valore che sarà sempre più importante nel futuro della ristorazione perché collega le due filiere del comparto agroalimentare e del turismo, sia attraverso l'offerta dei prodotti locali e l'attivazione di filiere corte, sia attraverso la riproposta di tradizioni italiane e identità territoriali. Quindi, fondamentale sarà la promozione e la protezione del 100% Made in Italy.

Condivisione: come necessità di pianificare e riprogrammare insieme le attività, prevedendo per la ristorazione un'offerta più ampia di servizi. Svolta che sarà possibile attraverso il Delivery e le ordinazioni da asporto, fino ad oggi prerogativa di altre strutture.

Un Manifesto condiviso e sottoscritto da tutte le categorie coinvolte nel comparto della ristorazione e dell'enogastronomia, ovvero cuochi, ristoratori, esponenti delle istituzioni, dirigenti aziendali, rappresentanti di categoria e giornalisti di settore, che ieri pomeriggio hanno preso parte al grande Web Meeting pubblico organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi.



Tra i partecipanti all'incontro, condotto da **Alex Revelli Sorini**, gastrosofo e docente dell'Università San Raffaele di Roma, oltre agli organizzatori **Rocco Pozzulo** (Presidente della Federazione Italiana Cuochi) e **Aldo Cursano** (Presidente Vicario della Federazione Italiana Pubblici Esercizi), anche rappresentanti istituzionali quali **Manlio Di Stefano** (Sottosegretario di Stato e Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale), **Walter Ricciardi** (Consigliere del Ministro della Salute, membro OMS, consigliere per le relazioni dell'Italia con gli organismi sanitari internazionali per COVID-19) e **Giorgio Calabrese** (Presidente Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare Ministero della Salute). E ancora, **Ettore Prandini** (Presidente Coldiretti), gli chef stellati **Enrico Crippa** (Presidente Bocuse d'Or Italy Academy), **Carlo Cracco** (Vice Presidente Bocuse d'Or Italy Academy) e **Umberto Bombana** (Ottoemezzo, Hong Kong), **Luigi Scordamaglia** (Consigliere delegato Filiera Italia), **Antonello Maietta** (Presidente Associazione Italiana Sommelier), **Fabio Fortuna** (Rettore UnicCusano), **Antonio Giovannetti** (Direttore Commerciale MARR), **Francesco Guidugli** (Presidente Solidus), **Elena Bacchini** (Direttore marketing Surgital), **Carlo Bresciani** (Presidente FIC Promotion), **Antonello Maietta** (Presidente Associazione Italiana Sommelier), **Alberto Lupini** (Direttore Italia a Tavola), **Gioacchino Bonsignore** (giornalista TG5 Gusto, gastronomo), **Salvatore Bruno** (Segretario Generale FIC), **Seby Sorbello** (Federazione Italiana Cuochi), **Alessandro Circiello** (Chef Rai – FIC), **Salvatore Velotto** (Ordine Tecnologi Italiani), **Umberto Bombana** (Ottoemezzo, Hong Kong), **Roberto Calugi** (Direttore Generale FIPE), **Francesco Guidugli** (Presidente Nazionale Solidus.)

LE DICHIARAZIONI

Rocco Pozzulo, Presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi

“Dopo un breve confronto con il Professor Revelli Sorini che da tempo collabora con la FIC, ci siamo subito attivati per delineare i modus operandi della ristorazione italiana post emergenza. Con la pubblicazione del Manifesto abbiamo voluto tracciare le basi per la rinascita dell'intero comparto enogastronomico italiano. Insieme con la FIPE, i ministeri interessati, la Coldiretti, le aziende coinvolte e gli chef abbiamo fatto il punto su come i ristoratori dovranno impostare il loro lavoro, quali regole applicare a tutela di clienti, responsabili di sala, brigate in cucina, così come allevatori, agricoltori e tutti coloro che all'interno del comparto alberghiero e agroalimentare contribuiscono ogni giorno a fare grande il nostro Paese, oggi più che mai bisognosi di garanzie, sostegno e modelli efficaci per rialzarsi”.

Aldo Cursano, Vice Presidente Fipe

“Sono lieto di rappresentare la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi in questa importante iniziativa promossa da Federcuochi. Tutto il nostro settore sta vivendo un momento di enorme difficoltà legato alla drammatica emergenza sanitaria in corso ed è proprio grazie alla collaborazione e al confronto tra tutti i protagonisti della filiera che si possono trovare soluzioni per venirme a capo.



Siamo qui, insieme, perché condividiamo dei valori importanti, come l'ospitalità e l'accoglienza, da sempre tratto distintivo della nostra identità culturale, nonché fondamento della nostra professionalità. Proprio da questi valori vogliamo ripartire, pur con la consapevolezza che la tutela della salute dei consumatori, così come di noi stessi e dei nostri collaboratori, sarà al centro di ogni proposta. Ricopriamo un ruolo fondamentale per l'economia e l'attrattività turistica del nostro paese, ed è per questo che non vogliamo e non possiamo essere ai margini della ripartenza”.

Manlio Di Stefano, Sottosegretario di Stato al Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

“Stiamo cercando di lavorare in modo anticiclico programmando oggi la ripresa di domani; stiamo lavorando per il Patto con L'Export, ci saranno dalla prossima settimana dodici “tavoli verticali” con cui decideremo una strategia per la ripresa e per attuare un piano per la salvaguardia del Made in Italy”.

Walter Ricciardi, Consigliere del Ministro della Salute, membro OMS

“Bisogna avere pazienza, stiamo ancora contenendo il virus, per cui quello che dobbiamo fare, nell'attesa di un vaccino, è capire come gestire questa nuova normalità e prendere misure di sicurezza per la gestione dei ristoranti e delle attività, quando potranno riaprire. Anche lì bisognerà rispettare regole rigide per garantire la sicurezza dei clienti e dei lavoratori stessi”.

Giorgio Calabrese, Presidente Comitato Nazionale sulla Sicurezza Alimentare Ministero della Salute

Il concetto che stiamo sottolineando come medici - è che il mangiare fuori casa è un mangiare non soltanto voluto ma il più delle volte dovuto; dobbiamo essere ottimisti per il futuro e gli alimenti devono garantire la sicurezza alimentare e la nutrizionalità. Abbiamo la migliore filiera del mondo e i migliori chef, e non sarà difficile per noi assicurare questi due aspetti ai clienti”.

Ettore Prandini, Presidente Coldiretti

“Mai come in questo momento è stata riscoperta l'importanza di tutta la filiera agroalimentare italiana e quanto crea comunità. Il territorio è biodiversità e, quindi, cultura e consapevolezza del patrimonio immenso della nostra nazione, che dobbiamo impegnarci a valorizzare e pubblicizzare in primis agli italiani stessi che devono tornare ad essere i primi consumatori del Made in Italy”.

Luigi Scordamaglia, Consigliere delegato Filiera Italia

“La crisi ci ha fatto scoprire più deboli singolarmente ma molto più forti insieme da oggi la partita della globalizzazione deve essere giocata in maniera diversa e il territorio deve diventare il vero valore aggiunto; la filiera corta dovrà avere maglie ancora più strette tra chi produce, chi trasforma, chi vende e chi fa ristorazione. Anche quando andremo all'estero dovremo esportare questo nuovo modello eccellente di filiera italiana”.



Antonello Maietta, Presidente Nazionale Associazione italiana Sommelier

Noi che siamo in sala rimoduleremo degli aspetti tecnici dell'assaggio del vino in modo da trasmettere sicurezza al cliente; scopriremo un nuovo modo di fare degustazione senza privarci delle sensorialità connesse. Ricordiamoci che questa è una fase transitoria e niente ci vieterà, scoperta la cura, di tornare a vivere le esperienze gastronomiche come prima con una maggiore consapevolezza. Nel frattempo riappropriamoci della nostra capacità di assaggiare”.

Salvatore Bruno, Federazione Italiana Cuochi

“In mancanza di un turismo straniero e in vista di una riapertura, bisognerà coinvolgere quanto più gli italiani portandoli a conoscere le identità dei luoghi e la cultura gastronomica dei territori; rivalutiamo la filiera corta e il kmzero”.

Gioacchino Bonsignore, Giornalista gastronomo TG5 Gusto

“Il primo valore della condivisione è la salute. Anche il mondo più aggressivo dal punto di vista economico sta capendo che la salute deve essere messa al primo posto. L'economia è di certo importante, ma per il momento bisogna pazientare e impiegare bene questo tempo per riflettere e ripartire condividendo la salute. Questo sarà un modo per rilanciare la ristorazione italiana a tutti i cittadini, siamo quello che mangiamo, facciamo diventare i ristoranti dei luoghi di salubrità assoluta. Dobbiamo condividere il valore Italia, la ristorazione deve mettere nel piatto la nostra italianità”.

Enrico Crippa, Presidente Bocuse d'Or Italy Academy

“Riscopriamo il nostro territorio e le tradizioni. Reinseriamo la tradizione e la territorialità nei ristoranti. Il turismo straniero mancherà quindi dobbiamo concentrarci al massimo sull'italianità e la territorialità”.

Seby Sorbello, Federazione Italiana Cuochi

“Siamo stati chiamati a giocare una partita importante. Dobbiamo oggi essere ancora più bravi a far tornare i clienti e a farli innamorare ancor di più del nostro territorio. Solo così potremmo fronteggiare la crisi e rispettare le regole ferree che inizialmente dovremo tutti seguire. L'offerta gastronomica dovrà essere legata al territorio, un ristorante dovrà abolire l'omologazione del menù per generare una nuova offerta che parli una lingua autoctona”.

Elena Bacchini, Direttore Marketing Surgital

“Quando le persone vanno in un ristorante vogliono vivere tutte le emozioni che riguardano i nostri cinque sensi e questo dovrà continuare ad esserci. Mettere in sicurezza ma anche al proprio agio; la ristorazione deve cercare in tutti i modi quando ci sarà la possibilità di ripartire di trasformare la qualità dell'offerta in un'esperienza unica e totalizzante”.



Carlo Bresciani, Presidente FIC Promotion

“Bisogna ricominciare dalle scuole, all’insegnamento del riconoscimento del cibo giusto e sano. La salute si può gestire e curare con il cibo, quindi dobbiamo fare in modo che le scuole insegnino a scegliere e degustare il cibo sano e buono. Al ristorante i nostri piatti dovranno essere ancora più emozionali, in modo da far vivere spensieratezza e tranquillità”.

Alessandro Circiello, Chef Rai - FIC

“Dobbiamo seguire il modello di chi purtroppo prima di noi ha vissuto il contagio. Dobbiamo munirci al ristorante di tutti gli equipaggiamenti per trasmettere al cliente la sicurezza, rispettare le distanze, diminuire numero di coperti e magari fare più turni. Le nostre misure poi potrebbero diventare modello per altri paesi”

Alberto Lupini, Direttore Italia a Tavola

“Questo è inevitabilmente un periodo transitorio. Il mondo a cui siamo abituati deve cambiare, dobbiamo tornare a fare cucina italiana nel solco della semplicità, pochi ingredienti, pochi passaggi e tanto gusto. In Italia ci sono tantissimi locali per mangiare, questa situazione porterà per il momento ad una riduzione del numero, perché magari tanti locali adesso non sono attrezzati per poter riaprire, ma potranno riaprire i locali grandi in grado di assicurare le distanze di sicurezza. L’igiene è un diritto dovere per tutti e bisogna avere un insieme di soluzioni per garantire la sicurezza del cliente, dobbiamo usare la tecnologia e tutto quello che la scienza oggi ci offre per poter allargare l’offerta giornaliera”.

Antonio Giovannetti, Direttore Commerciale MARR

“si è parlato di territorio, igiene, costi, noi della MARR siamo specializzati nella distribuzione del cibo e nel futuro amplieremo la nostra rete di contatti con produttori e fornitori per accorciare ancora di più la filiera e rispettare all’ennesima potenza le norme igienico sanitarie che sono comunque alla base del nostro lavoro quotidiano, per garantire la distribuzione di prodotti di qualità, sani e buoni”.

Salvatore Velotto, Ordine Tecnologi Italiani

“Andrà fatta una formazione mirata che permetterà a tutti di fare bene e in sicurezza il proprio lavoro. Sarà una fase di transizione che dovremo affrontare appoggiandoci allo sviluppo tecnologico”.

Francesco Guidugli, Presidente Nazionale SOLIDUS

“Se il turismo è stato il settore più colpito la convivialità è stata la vittima più illustre del COVID -19; la convivialità è parte del nostro DNA, ma dobbiamo tornare ad offrire cibi di qualità utilizzando materie prime di qualità e preparati in ambienti sanificati totalmente. Il rischio deve essere annullato, dobbiamo curarci di chi lavora e del pubblico. Bisognerà investire nella formazione per il rispetto dell’igiene e della sanità”.



Fabio Fortuna, Rettore UNICUSANO

“Penso che la ristorazione, che è uno dei settori più penalizzati, potrà rialzarsi solo con l'aiuto dello stato che dovrà dare un sostegno maggiore, prevedere una cassaintegrazione, posticipare i pagamenti, l'imperativo d'obbligo è innovazione dell'operatività”.

Carlo Cracco, Vice Presidente BOCuse d'Or Italy Academy

“La parola d'ordine del nostro futuro sarà convivialità che racchiude al suo interno valori enormi che sono il rispetto, il territorio, l'umanità. Il Corona virus ci ha cambiati un po', ci saranno regole diverse, ma noi dobbiamo rafforzare i nostri valori di italiani conviviali. Dobbiamo restituire un mondo ai nostri figli ancora più vivibile, dobbiamo essere uniti. Il nostro lavoro è basato sull'accoglienza, quindi accoglieremo i nostri clienti in altri modi ma con valori ancor più forti”.

Roberto Calugi, Direttore Generale FIPE

“Convivialità significa condivisione. I ristoranti sono in un momento di difficoltà ma prima o poi una cura ci sarà e torneremo a splendere. Il Covid-19 ha fatto scoprire il valore dell'associazionismo, si è capito che da soli non si va da nessuna parte, ma solo in gruppo possiamo tornare ad essere vincitori come lo siamo sempre stati”.

Umberto Bombana, Ottoemezzo Hong Kong

“La convivialità deve tornare a vivere perché è la nostra essenza, è la cosa più umana che possa esserci. Aboliremo le paure e presto tornerà tutto alla normalità. Tornare ad avere il ristorante pieno, dobbiamo cercare rispettando le regole di creare una bella atmosfera, mettendo a proprio agio il cliente e coccolandolo più di quanto non facessimo prima”.

#federcuochi #FIPE #covid19italia #manifestospitalità2020 #WEBmeeting



Contributi al Manifesto Orizzontale dell'Ospitalità e della Tavola da parte dei Consiglieri Nazionali FIC

Il valore di stare a tavola certi di gustare in sicurezza.

Inviato da Fabio Tacchella

SENSORIALITÀ - BENESSERE percepisce attraverso tutti i sensi del nostro corpo. È una percezione sia “nuda” (solo piacere) che “Vestita” (costruita da fattori culturali, territoriali, eredità ineliminabile e involontaria).



CONDIVISIONE - CONVIVIALITÀ Convivio: “dal latino cum vivere”, vivere insieme La tavola è la metafora della vita: in essa si rivelano tutti i rapporti all’interno di un gruppo.

TERRITORIO L’“Identità di territorio” è fatta di cultura, ricorrenze, celebrazioni e il cibo del territorio è sin da tempi antichi veicolo di tradizione e memoria.

Inviato da Gianna Fanfano

Dal Latino “Accompagnare per mano” arriva il monito necessario alla ripartenza dell’“ospitalità” (manifestazione di generosità).

In questo concetto di generosità e accompagnamento, dobbiamo **CONDIVIDERE** i valori del territorio con gli **OSPITI** e con la **CONVIVIALITÀ** della tavola, aiutare chi si affida a noi a raggiungere il **BENESSERE** psicofisico attraverso la **SENSORIALITÀ**.

Inviato da Stefano Beltrame