

COMUNICATO STAMPA

AGENZIA ICE E FIPE INSIEME PER LA VALORIZZAZIONE DELLA RISTORAZIONE ITALIANA ALL'ESTERO

Testimonial del progetto 5 tra i migliori Chef italiani, protagonisti di eventi e manifestazioni in USA,
Russia, Inghilterra, Francia e Germania

Roma, 25 ottobre 2021 – I ristoranti italiani, ambasciatori del nostro stile di vita nel mondo, sono senza alcun dubbio uno straordinario veicolo di conoscenza e promozione delle nostre eccellenze, un valore aggiunto per due filiere fondamentali per l'economia italiana, quella turistica e quella agro alimentare. Non è un caso, infatti, che nella classifica delle cose che i turisti apprezzano di più del nostro paese al primo posto c'è proprio la ristorazione, con un indice di gradimento superiore perfino a quello registrato nei confronti del nostro patrimonio artistico. È per questo motivo che, l'ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, l'organismo attraverso cui il Governo favorisce il consolidamento e lo sviluppo economico-commerciale delle nostre imprese sui mercati esteri, e la Fipe-Confindustria, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, hanno deciso di collaborare per valorizzare al meglio la ristorazione italiana e il suo ruolo di promozione del food in Italia e all'estero.

L'iniziativa, presentata a Milano in occasione della fiera di settore Host, ha come obiettivo principale quello di raccontare l'abilità con cui gli Chef trasformano prodotti di eccellenza, espressione del territorio e delle tradizioni regionali, nei piatti che diventano una vera e propria esperienza dell'agroalimentare made in Italy sia in Italia che all'estero. Cinque di loro, scelti anche grazie alla collaborazione con Le Soste, l'associazione che riunisce i migliori ristoranti di cucina italiana nel nostro paese e in Europa, sono i testimonial del progetto. Massimiliano Alajmo, Silvia Baracchi, Herbert Hintner, Claudio Sadler e Giuseppe Santoro saranno protagonisti di attività promozionali in Francia, Stati Uniti, Germania, Russia e Inghilterra, partecipando a eventi e fiere di settore e girando delle pillole video che verranno promosse durante la settimana della cucina italiana nel mondo. Tutto questo per mostrare al pubblico come, frequentando i ristoranti certificati, sia possibile vivere una esperienza gastronomica 100% italiana anche all'estero.

Un marchio, quello del made in Italy, che è garanzia di qualità e che quindi fa gola a molti, tanto da generare spesso maldestri tentativi di imitazione. Un percorso di valorizzazione è, dunque, quanto mai opportuno, soprattutto se consideriamo i rischi generati dall'italian sounding, da un lato per i locali certificati, la cui reputazione è messa in pericolo da imprenditori che poco hanno a che fare con la professionalità e la competenza che ci contraddistinguono, dall'altro per tutti i nostri prodotti di eccellenza, che trovano una vetrina fondamentale nei pubblici esercizi e che come noto subiscono contraffazioni di ogni sorta. A conferma di questo i dati. Ben il **94%** dei ristoratori certificati italiani all'estero si è trovato davanti a prodotti contraffatti, il **60%** ha rilevato falsi ristoranti italiani, mentre **l'89%** ha notato ricette non congrue ma spacciate per originali. Il **43%**, seppur senza certezze, ha avuto seri dubbi sull'origine dei prodotti utilizzati. Trend evidentemente opposto se consideriamo ciò che fanno i ristoratori italiani certificati in prima persona. La totalità, il **99%**, controlla sempre l'origine dei prodotti utilizzati, e il **62%** contatta direttamente il produttore.

*“La ristorazione italiana è da sempre un fiore all’occhiello dell’offerta agro alimentare del nostro paese, anche all’estero. - dichiara **Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe-Confcommercio** - Il suo ruolo di vetrina è assolutamente essenziale per la promozione del nostro stile di vita e dei prodotti di eccellenza che rendono possibile la realizzazione dei piatti che il mondo ci invidia. Il progetto messo in piedi con ICE vuole valorizzare tutto questo, attraverso una serie di iniziative in Italia e all’estero che vedranno protagonisti alcuni tra i migliori chef. Tutelare il Made in Italy e promuovere il comparto della ristorazione, quale componente essenziale per il rilancio del settore del turismo, è necessario, soprattutto in un momento particolare come quello che stiamo vivendo, nel pieno di una difficile ripresa dopo la crisi generata dalla pandemia”.*

*“Agenzia ICE è da sempre impegnata nel sostegno di progetti promozionali per il settore agroalimentare Made in Italy di cui la ristorazione italiana, nel nostro Paese e nel mondo, rappresenta uno straordinario veicolo di conoscenza e diffusione – afferma **Roberto Luongo, Direttore Generale di Agenzia ICE** -. L’obiettivo di questo progetto è di sensibilizzare i clienti esteri sulla salubrità e genuinità dei prodotti agroalimentari del Made in Italy che potranno gustare presso l’autentica ristorazione italiana e le grandi catene di distribuzione organizzate estere con le quali abbiamo raggiunto numerosi accordi negli ultimi mesi al fine di rafforzare la presenza di prodotti Italiani già in assortimento e introdurre nuove aziende fornitrici. Questa iniziativa, e molte altre che abbiamo in programma nei prossimi mesi, rientrano nell’ambito del nostro sforzo a sostegno dell’export agroalimentare Italiano che, nonostante la crisi pandemica, ha fatto registrare una crescita del 10,42% nel primo semestre del 2021 rispetto allo stesso periodo del 2020.”*

I ristoranti all’estero

La rete dei ristoranti italiani nel mondo conta **2.218** locali certificati in **60** Paesi esteri, in **451** diverse città, per un totale di **250.875** coperti per pasto. Per quanto riguarda la ripartizione continentale vediamo circa il 33% concentrato nei paesi UE, il **23,3%** tra Asia e Oceania, quasi il **30%** in America del Nord, circa il **13%** in America latina e il restante **10%** tra Africa, Medio Oriente e Europa non UE. Interessante notare che questi locali riescono a coprire l’offerta gastronomica regionale nella sua interezza e che nel **77%** non si limitano a offrire un servizio di ristorazione ma anche di vendita di prodotti tipici. Tanti i ristoratori che cercano di tenersi aggiornati: quasi tutti, il **92%**, tornano in Italia almeno una volta all’anno, e molti di loro ne approfittano per visitare i locali e i produttori italiani, rispettivamente nel **75%** e nel **68%** dei casi.

ICE-Agenzia per la promozione all’estero e l’internazionalizzazione delle imprese italiane è l’organismo attraverso cui il Governo favorisce il consolidamento e lo sviluppo economico-commerciale delle nostre imprese sui mercati esteri. Agisce, inoltre, quale soggetto incaricato di promuovere l’attrazione degli investimenti esteri in Italia. Con una organizzazione dinamica motivata e moderna e una diffusa rete di uffici all’estero, l’ICE svolge attività di informazione, assistenza, consulenza, promozione e formazione alle piccole e medie imprese italiane. Grazie all’utilizzo dei più moderni strumenti di promozione e di comunicazione multicanale, agisce per affermare le eccellenze del Made in Italy nel mondo.

Fipe-Confcommercio - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, con all’attivo oltre 120mila soci, è l’associazione leader nel settore della ristorazione, dell’intrattenimento e del turismo. Fipe rappresenta e assiste bar, ristoranti, pizzerie e gelaterie, pasticcerie, discoteche, stabilimenti balneari ma anche aziende di ristorazione collettiva, grandi catene di ristorazione multilocalizzata, società emettitrici di buoni pasto, sale gioco, buffet di stazione, aziende di catering e banqueting. Fipe, con il suo ruolo di aggregatrice del tessuto imprenditoriale della ristorazione e dell’intrattenimento in Italia, si fa portavoce delle istanze degli imprenditori e li rappresenta presso le Istituzioni, nell’ottica di rendere strutturale e consolidare le relazioni con i suoi associati e con il Governo, proponendosi come trait d’union tra questi due fondamentali stakeholders. La Federazione è membro di Confcommercio - Imprese per l’Italia e parte di Confturismo, ed è inoltre principale firmataria del Contratto Collettivo Nazionale della Ristorazione e del Turismo. www.fipe.it

Andrea Pascale – andrea.pascale@mediatyche.it – 393 8138965
Tommaso Tafi – tommaso.tafi@mediatyche.it - 3407990565