

**RASSEGNA STAMPA**  
**ASSEMBLEA 2024**  
**19-20 NOVEMBRE 2024**

**AGENZIE STAMPA**

The ANSA logo consists of the word "ANSA" in white, bold, uppercase letters, centered within a solid green rectangular background.

19 novembre 2024

## **Tra la mamma e il web giovani imparano segreti della cucina Fipe indaga i giovani, si cercano i cardini nuova cultura cibo**

ROMA, 19 NOV - Per il 44% dei giovani tra 18 e 34 anni è in famiglia che si acquisisce una corretta educazione alimentare, seguono i social network (36%) e la scuola (30%). Ampio è il consenso su un'azione combinata casa-scuola: infatti, l'86% dei giovani ritiene che la scuola abbia un ruolo importante e per ben il 93% è fondamentale che percorsi educativi sul cibo siano introdotti già nella scuola primaria. Questi sono alcuni dei dati presentati in occasione dell'assemblea 2024 di Fipe-Confcommercio che, per l'occasione, ha affidato ad Ipsos l'indagine "I giovani e il cibo" con l'obiettivo di esplorare valori e comportamenti dei giovani di età compresa tra 18 e 34 anni e individuare i cardini di una nuova cultura del cibo. L'indagine approfondisce anche l'evoluzione del rapporto dei giovani con il cibo. Per il 40% il cibo si lega al benessere, grazie alla freschezza degli ingredienti e alla semplicità delle preparazioni. Per il 35%, invece, cucinare è un modo per sperimentare, esprimere la propria creatività e divertirsi: 8 giovani su 10 cucinano almeno occasionalmente e la metà lo fa regolarmente. Oltre che agli insegnamenti ricevuti in famiglia, principalmente dalla mamma che per il 64% è la persona che più di tutti ha ispirato gusti e abitudini, si ricorre alla "rete" per scoprire e realizzare piatti e ricette (lo fa il 79%, di cui il 32% spesso). Il 67% dei genitori under 35 ritiene "molto importante" educare i figli a un'alimentazione varia e sana. Fondamentale in questo è dare il buon esempio: il 56% ritiene che i genitori dovrebbero essere un modello positivo per i propri figli. D'altronde, il cibo è considerato una leva essenziale per la salute e il benessere dei figli, oltre che un'opportunità per trasmettere valori come la convivialità e la centralità della qualità di ciò che si mangia. Anche la ristorazione ha un ruolo importante nel rapporto dei giovani con il cibo. D'altro canto, mangiare fuori casa è una pratica diffusa e molto apprezzata perché ritenuta un modo per uscire dalla propria routine (35%), un'occasione per incontrare amici e persone care (32%) e per gratificarsi mangiando qualcosa di diverso dal solito (32%), anche se il "portafogli" non sempre consente di fare tutto ciò.

## Tra la mamma e il web giovani imparano segreti della cucina (2)

ROMA, 19 NOV - "Negli ultimi anni il rapporto delle persone con il cibo è profondamente cambiato per effetto dei processi demografici, delle mode, delle migrazioni ma anche della pubblicità, Viviamo oggi un tempo di 'pluralismo alimentare', che non è tanto la convivenza di diversi stili alimentari o ricette gastronomiche, quanto piuttosto il differente modo di intendere e vivere il cibo, con i suoi valori e simbolismi. Ma il cibo è veicolo di cultura e valori e la cultura del cibo cambia non solo il modo in cui consumiamo, ma anche quello in cui viviamo. Per questo l'educazione alimentare dovrebbe essere una materia che si insegna a scuola fin dai primi anni e i nostri ristoratori dovrebbero sentirsi sempre di più ambasciatori quotidiani di una nuova cultura del cibo", dice Lino Enrico Stoppani, Presidente di **Fipe**-Confcommercio. D'altro canto gli stili alimentari, soprattutto dei più giovani, sono sensibilmente cambiati nel corso degli ultimi anni: il 63,7% dei bambini e ragazzi tra i 3 e i 14 anni ha il pranzo come pasto principale della giornata, dato in calo rispetto al 75% del 2003. Al contrario, la cena è ora considerata il pasto più importante dal 20,7%, contro il 14,2% di vent'anni fa. Anche la colazione soffre: l'83,7% dei bambini la consuma in modo adeguato, rispetto al 92,9% del 2003. I più piccoli vanno assumendo i (cattivi) comportamenti alimentari dei genitori: le vecchie abitudini che suggerivano una buona colazione, un pranzo importante e una cena leggera si stanno via via affievolendo. Gli effetti di questa involuzione sono evidenti. In Italia, il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso o obeso, una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%. Di questi, il 17% è obeso, circostanza che colloca il nostro Paese al secondo posto tra i più alti livelli di obesità infantile in Europa. Per contrastare questi fenomeni centrale è il ruolo della famiglia ma anche della scuola, fondamentale per l'educazione alimentare e per favorire convivialità e socializzazione: d'altro canto ben il 53,1% dei bambini tra i 3 e i 5 anni pranza tutti i giorni in mensa. "Questi cambiamenti - conclude Stoppani - richiedono alle nostre imprese la capacità di adattarsi, di apprendere nuove competenze o di reinventarsi professionalmente in un contesto dove le innovazioni tecnologiche rendono rapidamente obsolete molte competenze e dove solo l'educazione è in grado di migliorare il destino delle persone".

## **Valditara, spesso attaccato ma tante scuole chiedono 4 più 2**

Valditara, spesso attaccato ma tante scuole chiedono 4 più 2 Guardiamo avanti, al futuro (ANSA) - ROMA, 19 NOV - "Dobbiamo guardare avanti, anche per questo ho puntato sul 4 più 2. Dobbiamo garantire opportunità ai giovani ma anche rendere competitivo il mondo delle imprese. Per questo insisto tanto sull'importanza dell'impegno, del sacrificio, del lavoro. Sono stato attaccato perché parlo di lavoro, dell'importanza dell'impresa ma quando giro il mondo e dico che è considerato negativamente il rapporto scuola e impresa mi dicono: che strano paese è l'Italia. Molte scuole stanno chiedendo di aderire al 4 più 2 che ha programmi moderni e laboratori. È importante puntare sulla nuova istruzione tecnico professionale; in futuro il 47 per cento dei posti di lavoro rischia di non avere figure preparate, questo è un delitto. Andiamo avanti insieme, dobbiamo dare un futuro ai nostri giovani e alle nostre imprese". Così il ministro dell'Istruzione Giuseppe Valditara all'assemblea di Fipe Confcommercio.

## **Sangalli, 'educazione alimentare è responsabilità sociale' Il presidente di Confcommercio ad Assemblea Fipe**

ROMA, 19 NOV - L'educazione alimentare è un tema di responsabilità sociale e di sostenibilità, ambientale e formazione ed educazione sono temi centrali per lo sviluppo del terziario di mercato. Così il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli all'assemblea **Fipe** sottolineando l'importanza della formazione. Sangalli ha ricordato che l'Unione Europea, da tempo sta lavorando su politiche ambientali anche del settore della ristorazione e che "è decisamente più efficace quando riesce ad incidere sulla cultura del consumo e dello spreco rispetto a quando entra nei cavilli del singolo aspetto di somministrazione". "Con la cultura non si mangia, ha detto qualcuno. Ma il progresso culturale fa tutta la differenza su come si mangia. Infatti, l'educazione alimentare è un tema di qualità perché l'educazione consente di fare scelte consapevoli e dunque qualitative. Questo vale per il consumatore e anche per il nostro impegno nella rappresentanza. Le nostre scelte di qualità a volte sono difficili. Ma solo così si è credibili e autorevoli. Bisogna conoscere per capire e capire per scegliere bene. Scegliere ci rende "protagonisti", sempre per riprendere il titolo di questa Assemblea", ha poi detto il presidente Sangalli. Il presidente ha poi affermato che "quella dei pubblici esercizi è stata una delle categorie più penalizzate dall'emergenza Covid con conseguenze economiche e simboliche

di portata devastante. Abbiamo attraversato una crisi sanitaria che si è presto trasformata in crisi economica e che non è diventata crisi sociale solo grazie all'incessante lavoro di corpi intermedi come **Fipe**, come Confcommercio" sottolineando però come la "**Fipe** che è qui oggi è una Federazione ancora più forte e solida di 5 anni fa".

The ANSA logo consists of the word "ANSA" in white, bold, uppercase letters, centered within a solid green rectangular background.

20 novembre 2024

**Santanchè, congratulazioni a Stoppani per riconferma alla Fipe**

ROMA, 20 NOV - "Le mie più sincere congratulazioni al presidente Lino Enrico Stoppani per la riconferma alla guida di Fipe Confcommercio. Questo nuovo mandato rappresenta un importante riconoscimento dell'impegno e della sua dedizione nel promuovere gli interessi del settore della ristorazione e dell'accoglienza in Italia. Certa che continuerà a portare avanti iniziative innovative e progetti di valore, sempre al fianco degli operatori del settore, gli auguro un altro quinquennio ricco di successi". Così la ministra del Turismo Daniela Santanchè.

**Fipe-Confcommercio, Stoppani riconfermato presidente  
Per il quinquennio 2024-29, 'il nostro impegno va avanti'**

ROMA, 20 NOV - Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) per un nuovo mandato di 5 anni. Mandato che, viene sottolineato, sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano. "Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico", ha affermato Stoppani. A questi problemi "si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle istituzioni e dei tanti stakeholders", ha concluso Stoppani



19 novembre 2024

### **Fipe: giovani vogliono educazione alimentare a scuola**

Roma, 19 nov. - Per il 44% dei giovani tra 18 e 34 anni e' in famiglia che si acquisisce una corretta educazione alimentare, seguono i social network (36%) e la scuola (30%). Ampio e' il consenso su un'azione combinata casa-scuola: infatti, l'86% dei giovani ritiene che la scuola abbia un ruolo importante e per ben il 93% e' fondamentale che percorsi educativi sul cibo siano introdotti gia' nella scuola primaria. Questi sono alcuni dei dati presentati in occasione dell'assemblea 2024 di Fipe-Confcommercio che, per l'occasione, ha affidato a Ipsos l'indagine "I giovani e il cibo" con l'obiettivo di esplorare valori e comportamenti dei giovani di eta' compresa tra 18 e 34 anni e individuare i cardini di una nuova cultura del cibo. L'indagine approfondisce anche l'evoluzione del rapporto dei giovani con il cibo. Per il 40% il cibo si lega al benessere, grazie alla freschezza degli ingredienti e alla semplicita' delle preparazioni. Per il 35%, invece, cucinare e' un modo per sperimentare, esprimere la propria creativita' e divertirsi: 8 giovani su 10 cucinano almeno occasionalmente e la meta' lo fa regolarmente. Oltre che agli insegnamenti ricevuti in famiglia, principalmente dalla mamma che per il 64% e' la persona che piu' di tutti ha ispirato gusti e abitudini, si ricorre alla "rete" per scoprire e realizzare piatti e ricette (lo fa il 79%, di cui il 32% spesso). Ancora, il 67% dei genitori under 35 ritiene "molto importante" educare i figli a un'alimentazione varia e sana. Fondamentale in questo e' dare il buon esempio: il 56% ritiene che i genitori dovrebbero essere un modello positivo per i propri figli. D'altronde, il cibo e' considerato una leva essenziale per la salute e il benessere dei figli, oltre che un'opportunita' per trasmettere valori come la convivialita' e la centralita' della qualita' di cio' che si mangia.

### **Fipe: giovani vogliono educazione alimentare a scuola (2)**

Roma, 19 nov. - Anche la ristorazione ha un ruolo importante nel rapporto dei giovani con il cibo, prosegue Fipe-Confcommercio. D'altro canto, mangiare



fuori casa e' una pratica diffusa e molto apprezzata perche' ritenuta un modo per uscire dalla propria routine (35%), un'occasione per incontrare amici e persone care (32%) e per gratificarsi mangiando qualcosa di diverso dal solito (32%), anche se il "portafogli" non sempre consente di fare tutto cio' che si vorrebbe (lo pensa il 51% degli intervistati). D'altro canto, rileva l'indagine, gli stili alimentari, soprattutto dei piu' giovani, sono sensibilmente cambiati nel corso degli ultimi anni: il 63,7% dei bambini e ragazzi tra i 3 e i 14 anni ha il pranzo come pasto principale della giornata, dato in calo rispetto al 75% del 2003. Al contrario, la cena e' ora considerata il pasto piu' importante dal 20,7%, contro il 14,2% di vent'anni fa. Anche la colazione soffre: l'83,7% dei bambini la consuma in modo adeguato, rispetto al 92,9% del 2003. I piu' piccoli vanno assumendo i (cattivi) comportamenti alimentari dei genitori: le vecchie abitudini che suggerivano una buona colazione, un pranzo importante e una cena leggera si stanno via via affievolendo. Gli effetti di questa involuzione sono evidenti. In Italia, il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni e' in sovrappeso o obeso, una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%. Di questi, il 17% e' obeso, circostanza che colloca il nostro Paese al secondo posto tra i piu' alti livelli di obesita' infantile in Europa. Per contrastare questi fenomeni, evidenzia la Fipe, centrale e' il ruolo della famiglia ma anche della scuola, fondamentale per l'educazione alimentare e per favorire convivialita' e socializzazione: d'altro canto ben il 53,1% dei bambini tra i 3 e i 5 anni pranza tutti i giorni in mensa.

### **Fipe: Stoppani, educazione alimentare sia materia scolastica**

Roma, 19 nov. - "Per l'Assemblea di quest'anno abbiamo voluto volgere lo sguardo a un tema tanto importante quanto ancora spesso sottovalutato quando si parla di cibo, ovvero le abitudini alimentari delle nuove generazioni". Lo ha detto Lino Enrico Stoppani, presidente di **Fipe**-Confcommercio, commentando i dati presentati in occasione dell'assemblea 2024 di **Fipe**-Confcommercio che, per l'occasione, ha affidato ad Ipsos l'indagine "I giovani e il cibo" con l'obiettivo di esplorare valori e comportamenti dei giovani di eta' compresa tra 18 e 34 anni e individuare i cardini di una nuova cultura del cibo. "Negli ultimi anni", ha aggiunto Stoppani, "il rapporto delle persone con il cibo e' profondamente cambiato per effetto dei processi demografici, delle mode, delle migrazioni ma anche della pubblicita'. Viviamo oggi un tempo di 'pluralismo alimentare', che non e' tanto la convivenza di diversi stili alimentari o ricette gastronomiche, quanto piuttosto il differente modo di

intendere e vivere il cibo, con i suoi valori e simbolismi". "Ma il cibo", fa notare il presidente **Fipe**, "e' veicolo di cultura e valori e la cultura del cibo cambia non solo il modo in cui consumiamo, ma anche quello in cui viviamo. Per questo l'educazione alimentare dovrebbe essere una materia che si insegna a scuola fin dai primi anni e i nostri ristoratori dovrebbero sentirsi sempre di piu' ambasciatori quotidiani di una nuova cultura del cibo". Stoppani si sofferma sui cambiamenti nelle abitudini alimentari e sul rischio obesita' tra i giovani, affermando che tali mutamenti "richiedono alle nostre imprese la capacita' di adattarsi, di apprendere nuove competenze o di reinventarsi professionalmente in un contesto dove le innovazioni tecnologiche rendono rapidamente obsolete molte competenze e dove solo l'educazione e' in grado di migliorare il destino delle persone".

### **Confcommercio: Sangalli, formazione fulcro sviluppo terziario**

Roma, 19 nov. - "Formazione ed educazione sono temi centrali nello sviluppo del terziario di mercato che Confcommercio rappresenta. Proprio i nostri settori, infatti, sono quelli che hanno piu' spazio di crescita per produttivita' e innovazione, che nella formazione hanno un indispensabile carburante delle competenze". Lo ha detto il presidente di Confcommercio Carlo Sangalli nel suo intervento all'assemblea annuale di Fip-Confcommercio in corso a Roma. "Il ministro Valditara", sottolinea Sangalli, "ne e' ampiamente consapevole e lo dimostra nel suo largo impegno nei confronti della formazione professionale". Non e' un caso, evidenzia il numero uno di Confcommercio, "che i nostri contratti abbiano una cosi' ampia parte dedicata alla formazione, come welfare verso i lavoratori, ma anche come occasione di crescita per le imprese. I contratti sono il nostro piu' antico 'mestiere', ma sono anche lo strumento con cui guardiamo al futuro". "Quest'ultima", aggiunge Sangalli, "e' stata in tal senso una fondamentale stagione di responsabilita' nel rinnovo dei contratti, da quello del terziario a quello di Federalberghi a naturalmente quello di **Fipe**".

### **Confcommercio: Sangalli, Covid tragico ma Fipe oggi piu' forte**

Roma, 19 nov. - "Quella dei pubblici esercizi e' stata una delle categorie piu' penalizzate dall'emergenza Covid con conseguenze economiche e simboliche di portata devastante". Lo ha detto il presidente di Confcommercio Carlo

Sangalli intervenendo all'assemblea annuale di **Fipe-Confcommercio**. "Abbiamo attraversato una crisi sanitaria che si e' presto trasformata in crisi economica e che non e' diventata crisi sociale solo grazie all'incessante lavoro di corpi intermedi come **Fipe**, come Confcommercio", ha evidenziato Sangalli. "Un incubo di regole e divieti, e accuse piu' o meno velate, che per bar, ristoranti e attivita' di intrattenimento si e' trasformato in alcune fasi in un girone dantesco", commenta il numero uno di Confcommercio. "Eppure, la **Fipe** che e' qui oggi e' una federazione ancora piu' forte e solida di 5 anni fa", aggiunge Sangalli. "E' una **Fipe** che ha rafforzato credibilita' e reputazione, che ha allargato la propria base associativa e avvicinato tante grandi realta' che ne hanno riconosciuto autorevolezza e competenza".

### **Cibo: Fipe, Italia seconda in Europa per obesita' infantile**

Roma, 19 nov. - In Italia, il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni e' in sovrappeso o obeso, una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%. Di questi, il 17% e' obeso, circostanza che colloca il nostro Paese al secondo posto tra i piu' alti livelli di obesita' infantile in Europa. E' uno dei dati che emergono dall'indagine di **Fipe** presentata oggi in occasione dell'assemblea annuale di **Fipe-Confcommercio** a Roma. Per contrastare questi fenomeni, evidenzia la **Fipe**, centrale e' il ruolo della famiglia ma anche della scuola, fondamentale per l'educazione alimentare e per favorire convivialita' e socializzazione: d'altro canto ben il 53,1% dei bambini tra i 3 e i 5 anni pranza tutti i giorni in mensa.

### **Santanche': ristorazione fattura 91 mld ma non sediamo su allori**

Roma, 19 nov. - "La formazione e l'educazione sono due direttrici irrinunciabili da seguire. Dobbiamo alzare il livello competitivo dell'economia e per farlo dobbiamo innalzare la qualita' dei servizi. In questo il tema della formazione e' dirimente". Lo ha detto la ministra del Turismo Daniela Santanche' intervenendo all'assemblea di **Fipe-Confcommercio**, incentrata quest'anno sull'importanza di "formare ed educare" per una "nuova cultura del cibo". "Non a caso il Mitur ha dedicato grandissima attenzione alla formazione con un bando da 10 milioni per accrescere la formazione professionale nel settore del turismo", ha evidenziato la ministra. "Il binomio turismo-ristorazione costituisce

un grande punto di eccellenza per il brand made in Italy, importante a livello globale". "La ristorazione e' una leva economica straordinaria", sottolinea Santanche'. "Il comparto ha raggiunto livelli pre-Covid, con un fatturato di 91 miliardi di euro. Lo e' anche la forza lavoro del comparto, che conta 1,5 milioni di persone. Tutto questo si rivela strategico per la catena del valore in Italia". Ma "non dobbiamo sedere sugli allori. Non ci basta mantenere questa posizione straordinaria, ma dobbiamo migliorarla sempre di piu'. Non essere solo un modello ma essere un passo avanti", ha concluso la ministra.



20 novembre 2024

### **Fipe Confcommercio: Santanche', congratulazioni a Stoppani**

Roma, 20 nov. - "Le mie piu' sincere congratulazioni al Presidente Lino Enrico Stoppani per la riconferma alla guida di Fipe Confcommercio. Questo nuovo mandato rappresenta un importante riconoscimento dell' impegno e della sua dedizione nel promuovere gli interessi del settore della ristorazione e dell'accoglienza in Italia. Certa che continuera' a portare avanti iniziative innovative e progetti di valore, sempre al fianco degli operatori del settore, gli auguro un altro quinquennio ricco di successi". Così' il Ministro del Turismo Daniela Santanche'.

### **Fipe Confcommercio: Stoppani riconfermato presidente nazionale**

Roma, 20 nov. - Lino Enrico Stoppani e' stato riconfermato alla guida della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) per un nuovo mandato di 5 anni. Un riconoscimento che premia la sua leadership e il lavoro svolto nel precedente quinquennio segnato dal dramma della pandemia e la conseguente crisi economica. Il nuovo mandato sara' dedicato a rafforzare la rappresentativita' di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano. "Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilita' con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. Mi riferisco ai due anni della pandemia in cui abbiamo visto serrande abbassate, imprenditori disorientati, famiglie in grande difficoltà'. Insieme abbiamo fornito assistenza, supporto, fiducia e speranza. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipotoca il futuro. A questi problemi si

aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders", ha dichiarato Stoppani. Con oltre 330 mila imprese e 1,4 milioni di addetti, i pubblici esercizi sono un settore vitale dell'Italia, non solo dal punto di vista economico e occupazionale, ma anche culturale e sociale. Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi offre alle imprese supporto, formazione e rappresentanza istituzionale per favorire la crescita di un settore centrale per l'economia e la cultura del Paese, continuando ad essere il motore di innovazione e rappresentanza per un comparto in continua evoluzione, pronto ad affrontare le prossime sfide.



19 novembre 2024

## **ALIMENTAZIONE: FIPE, I GIOVANI VOGLIONO L'EDUCAZIONE ALIMENTARE A SCUOLA**

Roma, 19 nov. (Adnkronos) - Per il 44% dei giovani tra 18 e 34 anni è in famiglia che si acquisisce una corretta educazione alimentare, seguono i social network (36%) e la scuola (30%). Ampio è il consenso su un'azione combinata casa-scuola: infatti, l'86% dei giovani ritiene che la scuola abbia un ruolo importante e per ben il 93% è fondamentale che percorsi educativi sul cibo siano introdotti già nella scuola primaria. Questi sono alcuni dei dati presentati in occasione dell'assemblea 2024 di **FIPE**-Confcommercio che, per l'occasione, ha affidato ad Ipsos l'indagine "I giovani e il cibo" con l'obiettivo di esplorare valori e comportamenti dei giovani di età compresa tra 18 e 34 anni e individuare i cardini di una nuova cultura del cibo. L'indagine approfondisce anche l'evoluzione del rapporto dei giovani con il cibo. Per il 40% il cibo si lega al benessere, grazie alla freschezza degli ingredienti e alla semplicità delle preparazioni. Per il 35%, invece, cucinare è un modo per sperimentare, esprimere la propria creatività e divertirsi: 8 giovani su 10 cucinano almeno occasionalmente e la metà lo fa regolarmente. Oltre che agli insegnamenti ricevuti in famiglia, principalmente dalla mamma che per il 64% è la persona che più di tutti ha ispirato gusti e abitudini, si ricorre alla "rete" per scoprire e realizzare piatti e ricette (lo fa il 79%, di cui il 32% spesso). Il 67% dei genitori under 35 ritiene "molto importante" educare i figli a un'alimentazione varia e sana. Fondamentale in questo è dare il buon esempio: il 56% ritiene che i genitori dovrebbero essere un modello positivo per i propri figli. D'altronde, il cibo è considerato una leva essenziale per la salute e il benessere dei figli, oltre che un'opportunità per trasmettere valori come la convivialità e la centralità della qualità di ciò che si mangia. Anche la ristorazione ha un ruolo importante nel rapporto dei giovani con il cibo. D'altro canto, mangiare fuori casa è una pratica diffusa e molto apprezzata perché ritenuta un modo per uscire dalla propria routine (35%), un'occasione per incontrare amici e persone care (32%) e per gratificarsi mangiando qualcosa di diverso dal solito (32%), anche se il "portafogli" non sempre consente di fare tutto ciò che si vorrebbe (lo pensa il 51% degli intervistati). (segue)

## **ALIMENTAZIONE: FIPE, I GIOVANI VOGLIONO L'EDUCAZIONE ALIMENTARE A SCUOLA (2)**

"Per l'Assemblea di quest'anno abbiamo voluto volgere lo sguardo a un tema tanto importante quanto ancora spesso sottovalutato quando si parla di cibo, ovvero le abitudini alimentari delle nuove generazioni" ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, Presidente di **FIPE**-Confcommercio. "Negli ultimi anni il rapporto delle persone con il cibo è profondamente cambiato per effetto dei processi demografici, delle mode, delle migrazioni ma anche della pubblicità, Viviamo oggi un tempo di "pluralismo alimentare", che non è tanto la convivenza di diversi stili alimentari o ricette gastronomiche, quanto piuttosto il differente modo di intendere e vivere il cibo, con i suoi valori e simbolismi. Ma il cibo è veicolo di cultura e valori e la cultura del cibo cambia non solo il modo in cui consumiamo, ma anche quello in cui viviamo. Per questo l'educazione alimentare dovrebbe essere una materia che si insegna a scuola fin dai primi anni e i nostri ristoratori dovrebbero sentirsi sempre di più ambasciatori quotidiani di una nuova cultura del cibo". D'altro canto gli stili alimentari, soprattutto dei più giovani, sono sensibilmente cambiati nel corso degli ultimi anni: il 63,7% dei bambini e ragazzi tra i 3 e i 14 anni ha il pranzo come pasto principale della giornata, dato in calo rispetto al 75% del 2003. Al contrario, la cena è ora considerata il pasto più importante dal 20,7%, contro il 14,2% di vent'anni fa. Anche la colazione soffre: l'83,7% dei bambini la consuma in modo adeguato, rispetto al 92,9% del 2003. I più piccoli vanno assumendo i (cattivi) comportamenti alimentari dei genitori: le vecchie abitudini che suggerivano una buona colazione, un pranzo importante e una cena leggera si stanno via via affievolendo. Gli effetti di questa involuzione sono evidenti. In Italia, il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso o obeso, una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%. Di questi, il 17% è obeso, circostanza che colloca il nostro Paese al secondo posto tra i più alti livelli di obesità infantile in Europa. Per contrastare questi fenomeni centrale è il ruolo della famiglia ma anche della scuola, fondamentale per l'educazione alimentare e per favorire convivialità e socializzazione: d'altro canto ben il 53,1% dei bambini tra i 3 e i 5 anni pranza tutti i giorni in mensa. "Questi cambiamenti - conclude Stoppani - richiedono alle nostre imprese la capacità di adattarsi, di apprendere nuove competenze o di reinventarsi professionalmente in un contesto dove le innovazioni tecnologiche rendono rapidamente obsolete molte competenze e dove solo l'educazione è in grado di migliorare il destino delle persone".





20 novembre 2024

## **FIPE: SANTANCHE', 'CONGRATULAZIONI PER RICONFERMA STOPPANI ALLA PRESIDENZA'**

Roma, 20 nov. (Adnkronos) - "Le mie più sincere congratulazioni al Presidente Lino Enrico STOPPANI per la riconferma alla guida di Fipe Confcommercio. Questo nuovo mandato rappresenta un importante riconoscimento dell'impegno e della sua dedizione nel promuovere gli interessi del settore della ristorazione e dell'accoglienza in Italia. Certa che continuerà a portare avanti iniziative innovative e progetti di valore, sempre al fianco degli operatori del settore, gli auguro un altro quinquennio ricco di successi". Lo afferma il ministro del Turismo Daniela Santanchè in una nota.

## **FIPE: LINO ENRICO STOPPANI RICONFERMATO PRESIDENTE NAZIONALE PER 2024-29**

Roma, 20 nov. (Adnkronos) - Lino Enrico STOPPANI è stato riconfermato alla guida della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe) per un nuovo mandato di 5 anni. Un riconoscimento che premia la sua leadership e il lavoro svolto nel precedente quinquennio segnato dal dramma della pandemia e la conseguente crisi economica. Il nuovo mandato sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano. Con oltre 330 mila imprese e 1,4 milioni di addetti, i pubblici esercizi sono un settore vitale dell'Italia, non solo dal punto di vista economico e occupazionale, ma anche culturale e sociale. "Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani. I prossimi anni saranno segnati da un

contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipoteca il futuro" ha dichiarato STOPPANI. "A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. - ha spiegato STOPPANI - Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders".



19 novembre 2024

## **Per 44% giovani educazione alimentare si acquisisce in famiglia Fipe, per il 36% sui social e per il 30% a scuola**

Roma, 19 nov. (askanews) - La corretta educazione alimentare si acquisisce in famiglia, a scuola e anche sui social network: tutti questi 'sistemi' possono concorrere alla assunzione di corrette abitudini alimentari. Sono i risultati di una indagine presentata in occasione dell'assemblea 2024 da Fipe-Confindustria che, per l'occasione, ha affidato ad Ipsos l'indagine "I giovani e il cibo" con l'obiettivo di esplorare valori e comportamenti dei giovani di età compresa tra 18 e 34 anni e individuare i cardini di una nuova cultura del cibo. Per il 44% dei giovani tra 18 e 34 anni è in famiglia che si acquisisce una corretta educazione alimentare, seguono i social network (36%) e la scuola (30%). Ampio è il consenso su un'azione combinata casa-scuola: infatti, l'86% dei giovani ritiene che la scuola abbia un ruolo importante e per ben il 93% è fondamentale che percorsi educativi sul cibo siano introdotti già nella scuola primaria. L'indagine approfondisce anche l'evoluzione del rapporto dei giovani con il cibo. Per il 40% il cibo si lega al benessere, grazie alla freschezza degli ingredienti e alla semplicità delle preparazioni. Per il 35%, invece, cucinare è un modo per sperimentare, esprimere la propria creatività e divertirsi: 8 giovani su 10 cucinano almeno occasionalmente e la metà lo fa regolarmente. Oltre che agli insegnamenti ricevuti in famiglia, principalmente dalla mamma che per il 64% è la persona che più di tutti ha ispirato gusti e abitudini, si ricorre alla "rete" per scoprire e realizzare piatti e ricette (lo fa il 79%, di cui il 32% spesso). Il 67% dei genitori under 35 ritiene "molto importante" educare i figli a un'alimentazione varia e sana. Fondamentale in questo è dare il buon esempio: il 56% ritiene che i genitori dovrebbero essere un modello positivo per i propri figli. D'altronde, il cibo è considerato una leva essenziale per la salute e il benessere dei figli, oltre che un'opportunità per trasmettere valori come la convivialità e la centralità della qualità di ciò che si mangia. Anche la ristorazione ha un ruolo importante nel rapporto dei giovani con il cibo. D'altro canto, mangiare fuori casa è una pratica diffusa e molto apprezzata perché ritenuta un modo per uscire dalla propria routine (35%), un'occasione per incontrare amici e persone care (32%) e per gratificarsi mangiando qualcosa di diverso dal solito (32%), anche se il "portafogli" non sempre consente di fare tutto ciò che si vorrebbe (lo pensa il 51% degli intervistati).

## **Stoppani (Fipe): educazione alimentare va insegnata a scuola Ristoratori siano ambasciatori di una nuova cultura del cibo**

Roma, 19 nov. (askanews) - "Il cibo è veicolo di cultura e valori e la cultura del cibo cambia non solo il modo in cui consumiamo, ma anche quello in cui viviamo. Per questo l'educazione alimentare dovrebbe essere una materia che si insegna a scuola fin dai primi anni e i nostri ristoratori dovrebbero sentirsi sempre di più ambasciatori quotidiani di una nuova cultura del cibo". Lo ha detto Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio, commentando la presentazione dell'indagine "I giovani e il cibo", effettuata in occasione dell'assemblea 2024 di Fipe-Confcommercio. "Per l'assemblea di quest'anno abbiamo voluto volgere lo sguardo a un tema tanto importante quanto ancora spesso sottovalutato quando si parla di cibo, ovvero le abitudini alimentari delle nuove generazioni - ha spiegato Stoppani - Negli ultimi anni il rapporto delle persone con il cibo è profondamente cambiato per effetto dei processi demografici, delle mode, delle migrazioni ma anche della pubblicità, Viviamo oggi un tempo di 'pluralismo alimentare', che non è tanto la convivenza di diversi stili alimentari o ricette gastronomiche, quanto piuttosto il differente modo di intendere e vivere il cibo, con i suoi valori e simbolismi". D'altro canto gli stili alimentari, soprattutto dei più giovani, sono sensibilmente cambiati nel corso degli ultimi anni: il 63,7% dei bambini e ragazzi tra i 3 e i 14 anni ha il pranzo come pasto principale della giornata, dato in calo rispetto al 75% del 2003. Al contrario, la cena è ora considerata il pasto più importante dal 20,7%, contro il 14,2% di vent'anni fa. Anche la colazione soffre: l'83,7% dei bambini la consuma in modo adeguato, rispetto al 92,9% del 2003. I più piccoli vanno assumendo i (cattivi) comportamenti alimentari dei genitori: le vecchie abitudini che suggerivano una buona colazione, un pranzo importante e una cena leggera si stanno via via affievolendo. Gli effetti di questa involuzione sono evidenti. In Italia, il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso o obeso, una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%. Di questi, il 17% è obeso, circostanza che colloca il nostro Paese al secondo posto tra i più alti livelli di obesità infantile in Europa. Per contrastare questi fenomeni centrale è il ruolo della famiglia ma anche della scuola, fondamentale per l'educazione alimentare e per favorire convivialità e socializzazione: d'altro canto ben il 53,1% dei bambini tra i 3 e i 5 anni pranza tutti i giorni in mensa. "Questi cambiamenti - conclude Stoppani - richiedono alle nostre imprese la capacità di adattarsi, di apprendere nuove competenze o di reinventarsi professionalmente in un contesto dove le innovazioni tecnologiche rendono rapidamente obsolete molte competenze e dove solo l'educazione è in grado di migliorare il destino delle persone".

**Sangalli: vorrei proporre riconferma Stoppani a guida Fipe  
Oggi l'assemblea annuale**

Roma, 19 nov. (askanews) - "Visto che resterò presidente di Confcommercio fino al prossimo maggio, vorrei proporre la riconferma di Lino Stoppani alla guida di **Fipe**". Lo ha detto Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio, aprendo l'assemblea annuale della **Fipe**, in corso nella sede romana di Confcommercio. Sangalli ha sottolineato come la categoria dei pubblici esercizi sia "rimasta solida" nonostante sia stata una delle categorie più colpite dalla "crisi sanitaria che poi è diventata una crisi economica".

**Valditara: il 4+2 è fondamentale, molte scuole vogliono aderire  
"Puntare su una nuova formazione tecnico-professionale"**

Roma, 19 nov. (askanews) - "E' fondamentale il 4+2 e molte scuole stanno chiedendo di aderire, puntando sulla qualità e non sulla quantità: non il programma di 5 anni in 4, ma programmi nuovi e moderni. Ecco perché sono importanti i campus e l'internazionalizzazione. Bisogna puntare su una nuova formazione tecnico-professionale per non far perdere ai giovani opportunità importanti". Lo ha detto il ministro dell'Istruzione e del Merito Giuseppe Valditara durante l'assemblea annuale di **FIPE** in corso a Roma.



19 novembre 2024

### **Fipe: giovani vogliono l'educazione alimentare a scuola**

Roma, 19 nov. (LaPresse) - Per il 44% dei giovani tra 18 e 34 anni è in famiglia che si acquisisce una corretta educazione alimentare, seguono i social network (36%) e la scuola (30%). Ampio è il consenso su un'azione combinata casa-scuola: infatti, l'86% dei giovani ritiene che la scuola abbia un ruolo importante e per ben il 93% è fondamentale che percorsi educativi sul cibo siano introdotti già nella scuola primaria. Questi sono alcuni dei dati presentati in occasione dell'assemblea 2024 di Fipe-Confcommercio che, per l'occasione, ha affidato ad Ipsos l'indagine "I giovani e il cibo" con l'obiettivo di esplorare valori e comportamenti dei giovani di età compresa tra 18 e 34 anni e individuare i cardini di una nuova cultura del cibo. L'indagine approfondisce anche l'evoluzione del rapporto dei giovani con il cibo. Per il 40% il cibo si lega al benessere, grazie alla freschezza degli ingredienti e alla semplicità delle preparazioni. Per il 35%, invece, cucinare è un modo per sperimentare, esprimere la propria creatività e divertirsi: 8 giovani su 10 cucinano almeno occasionalmente e la metà lo fa regolarmente. Oltre che agli insegnamenti ricevuti in famiglia, principalmente dalla mamma che per il 64% è la persona che più di tutti ha ispirato gusti e abitudini, si ricorre alla "rete" per scoprire e realizzare piatti e ricette (lo fa il 79%, di cui il 32% spesso).

### **Fipe: giovani vogliono l'educazione alimentare a scuola-2-**

Roma, 19 nov. (LaPresse) - Il 67% dei genitori under 35 ritiene "molto importante" educare i figli a un'alimentazione varia e sana. Fondamentale in questo è dare il buon esempio: il 56% ritiene che i genitori dovrebbero essere un modello positivo per i propri figli. D'altronde, il cibo è considerato una leva essenziale per la salute e il benessere dei figli, oltre che un'opportunità per trasmettere valori come la convivialità e la centralità della qualità di ciò che si mangia. Anche la ristorazione ha un ruolo importante nel rapporto dei giovani con il cibo. D'altro canto, mangiare fuori casa è una pratica diffusa e molto apprezzata perché ritenuta un modo per uscire dalla propria routine (35%), un'occasione per incontrare amici e persone care (32%) e per gratificarsi mangiando qualcosa di diverso dal solito (32%), anche se il "portafogli" non

sempre consente di fare tutto ciò che si vorrebbe (lo pensa il 51% degli intervistati).

### **Fipe: giovani vogliono l'educazione alimentare a scuola-3-**

Roma, 19 nov. (LaPresse) - "Per l'Assemblea di quest'anno abbiamo voluto volgere lo sguardo a un tema tanto importante quanto ancora spesso sottovalutato quando si parla di cibo, ovvero le abitudini alimentari delle nuove generazioni" ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, Presidente di **Fipe**-Confcommercio. "Negli ultimi anni il rapporto delle persone con il cibo è profondamente cambiato per effetto dei processi demografici, delle mode, delle migrazioni ma anche della pubblicità, Viviamo oggi un tempo di "pluralismo alimentare", che non è tanto la convivenza di diversi stili alimentari o ricette gastronomiche, quanto piuttosto il differente modo di intendere e vivere il cibo, con i suoi valori e simbolismi. Ma il cibo è veicolo di cultura e valori e la cultura del cibo cambia non solo il modo in cui consumiamo, ma anche quello in cui viviamo. Per questo l'educazione alimentare dovrebbe essere una materia che si insegna a scuola fin dai primi anni e i nostri ristoratori dovrebbero sentirsi sempre di più ambasciatori quotidiani di una nuova cultura del cibo".D'altro canto gli stili alimentari, soprattutto dei più giovani, sono sensibilmente cambiati nel corso degli ultimi anni: il 63,7% dei bambini e ragazzi tra i 3 e i 14 anni ha il pranzo come pasto principale della giornata, dato in calo rispetto al 75% del 2003. Al contrario, la cena è ora considerata il pasto più importante dal 20,7%, contro il 14,2% di vent'anni fa. Anche la colazione soffre: l'83,7% dei bambini la consuma in modo adeguato, rispetto al 92,9% del 2003. I più piccoli vanno assumendo i (cattivi) comportamenti alimentari dei genitori: le vecchie abitudini che suggerivano una buona colazione, un pranzo importante e una cena leggera si stanno via via affievolendo.

### **Fipe: giovani vogliono l'educazione alimentare a scuola-4-**

Roma, 19 nov. (LaPresse) - Gli effetti di questa involuzione sono evidenti. In Italia, il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso o obeso, una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%. Di questi, il 17% è obeso, circostanza che colloca il nostro Paese al secondo posto tra i più alti livelli di obesità infantile in Europa. Per contrastare questi fenomeni centrale è il ruolo della famiglia ma anche della scuola, fondamentale per l'educazione

alimentare e per favorire convivialità e socializzazione: d'altro canto ben il 53,1% dei bambini tra i 3 e i 5 anni pranza tutti i giorni in mensa. "Questi cambiamenti - conclude Stoppani - richiedono alle nostre imprese la capacità di adattarsi, di apprendere nuove competenze o di reinventarsi professionalmente in un contesto dove le innovazioni tecnologiche rendono rapidamente obsolete molte competenze e dove solo l'educazione è in grado di migliorare il destino delle persone". L'Assemblea **Fipe** vede oggi la partecipazione di Istituzioni e Associazioni, tra cui il Ministro dell'Istruzione Giuseppe Valditara, il Ministro del Turismo Daniela Santanchè, la Vice Presidente del Parlamento Europeo Pina Picierno, il Vice Presidente del Senato Gianmarco Centinaio, il Presidente di Confcommercio Carlo Sangalli, la Presidente di Slow Food Barbara Nappini oltre al padrone di casa, il Presidente **Fipe** Lino Enrico Stoppani. Non mancano il mondo delle imprese con Andrea Illy, Mariella Organi e Riccarda Zezza e quello accademico con il Prof. Andrea Segrè dell'Università di Bologna. L'incontro punta a delineare strategie e azioni per invertire la rotta e promuovere una nuova cultura del cibo, valorizzando il ruolo educativo della scuola e sensibilizzando le famiglie.

### **Cibo: Stoppani (Fipe), con educazione alimentare resti elemento centralità**

Roma 19 nov. (LaPresse) - "L'indagine sta ad evidenziare quello che è oggi l'importanza dell'educazione anche tra i giovani, che ha una doppia finalità". Così Enrico Stoppani presidente **Fipe**-Confcommercio, a margine dell'assemblea annuale di **Fipe** a Roma. "Una prima finalità è quella di prevenire una cattiva nutrizione da cui nascono le malattie cibo-alcol correlate, le intolleranze alimentari, le allergie, le obesità, su cui avete visto probabilmente i numeri. D'altra parte è quella di mantenere il cibo come elemento di centralità in questo Paese, aggregatore di valori economici ma anche di valori identitari, storici, culturali, su cui l'Italia fonda molto dalla sua filiera agroalimentare e dalla sua attrattività ai fini turistici", ha aggiunto.



**Confcommercio: Sangalli, Covid devastante ora pensare a futuro**

Roma 19 nov. (LaPresse) - "E' questa un'Assemblea particolarmente importante non solo per il tema pieno di futuro, che riguarda educazione e formazione". Così Carlo Sangalli, presidente Confcommercio Imprese per l'Italia all'assemblea annuale di **Fipe** a Roma. "Ma è un momento importante anche perché domani si terrà la parte elettiva dell'Assemblea, che, se non vede certo in discussione la guida della Federazione, rimane pur sempre un passaggio intenso di bilanci, progetti e nuovi inizi. All'ultima Assemblea elettiva di 5 anni fa (era l'autunno del 2019) non potevamo certo immaginare cosa sarebbe successo soltanto pochi mesi dopo - continua -. Proprio quella dei pubblici esercizi è stata una delle categorie più penalizzate dall'emergenza Covid con conseguenze economiche e simboliche di portata devastante. Abbiamo attraversato una crisi sanitaria che si è presto trasformata in crisi economica e che non è diventata crisi sociale solo grazie all'incessante lavoro di corpi intermedi come **Fipe**, come Confcommercio. Un incubo di regole e divieti, e accuse più o meno velate, che per bar, ristoranti e attività di intrattenimento si è trasformato in alcune fasi in un girone dantesco - sottolinea Sangalli -. Eppure, la **Fipe** che è qui oggi è una Federazione ancora più forte e solida di 5 anni fa. Sarò presidente fino a maggio e vorrei proporre la riconferma di Stoppani come presidente **Fipe**. E' una **Fipe** che ha rafforzato credibilità e reputazione, che ha allargato la propria base associativa e avvicinato tante grandi realtà che ne hanno riconosciuto autorevolezza e competenza. "E non è un caso che oggi, a questa Assemblea, si parli di due temi alti, per quanto molto concreti: formazione ed educazione. Sono questi, temi centrali, nello sviluppo del terziario di mercato che Confcommercio rappresenta".(segue).

**Confcommercio: Sangalli, Covid devastante ora pensare a futuro-2-**

Roma, 19 nov. (LaPresse) - "I nostri settori, infatti, sono quelli che hanno più spazio di crescita per produttività e innovazione, che nella formazione hanno un indispensabile carburante delle competenze", spiega il presidente Sangalli. "Il Ministro Valditara ne è ampiamente consapevole e lo dimostra nel suo largo impegno nei confronti della formazione professionale. E non è un caso che i nostri contratti abbiano una così ampia parte dedicata alla formazione, come welfare verso i lavoratori, ma anche come occasione di crescita per le imprese - aggiunge -. I contratti sono il nostro più antico 'mestiere', ma sono anche lo strumento con cui guardiamo al futuro. Quest'ultima è stata in tal senso una

fondamentale stagione di responsabilità nel rinnovo dei contratti, da quello del terziario a quello di Federalberghi a naturalmente quello di **Fipe**. Il tema di formazione ed educazione legato al tema del cibo e dell'alimentazione va davvero molto più in là della questione economica - prosegue Sangalli -. La formazione permette di dare appunto 'forma' ai nostri pensieri e di metterli in moto, quindi in 'azione'. La formazione dà forma alle nostre scelte. L'educazione ha un'etimologia se vogliamo ancora più profonda, perché viene dal latino 'e-duco', conduco fuori: quindi permetto alle parti migliori delle persone di venire alla luce. Quando si parla di educazione alimentare significa letteralmente lavorare per "far venir fuori" la parte migliore del Paese. Perché l'educazione alimentare è un tema di sostenibilità, ambientale innanzitutto. Infatti, spesso, il cibo che fa male è il cibo che viene prodotto sfruttando le risorse in modo intensivo", afferma.(segue)

### **Confcommercio: Sangalli, Covid devastante ora pensare a futuro-3-**

Roma, 19 nov. (LaPresse) - "L'Unione Europea, e qui mi rivolgo alla Presidente Picierno, da tempo sta lavorando su politiche ambientali anche del settore della ristorazione", dichiara il presidente Sangalli -. Ed è decisamente più efficace quando riesce ad incidere sulla cultura del consumo e dello spreco rispetto a quando entra nei cavilli del singolo aspetto di somministrazione. L'educazione alimentare è poi un tema di responsabilità, sociale come prima cosa. Dal recente Atlante dell'infanzia di Save the children, presentato la scorsa settimana, è emerso un dato spaventoso: in Italia duecentomila bambini tra 0 e 5 anni di età vivono in povertà alimentare, cioè non mangiano in modo qualitativamente adeguato - spiega -. Con la cultura non si mangia, ha detto qualcuno. Ma il progresso culturale fa tutta la differenza su come si mangia. Infatti, l'educazione alimentare è un tema di qualità perché l'educazione consente di fare scelte consapevoli e dunque qualitative. Questo vale per il consumatore ed anche per il nostro impegno nella rappresentanza. Le nostre scelte di qualità a volte sono difficili. Ma solo così si è credibili e autorevoli - sottolinea -. Bisogna conoscere per capire e capire per scegliere bene. Scegliere ci rende 'protagonisti', sempre per riprendere il titolo di questa Assemblea". "E, come ha detto il Presidente Sergio Mattarella alla nostra ultima Assemblea Confederale, il nostro mondo è "protagonista del divenire d'Italia - conclude Sangalli - E protagonisti dobbiamo sforzarci di rimanere: protagonisti delle nostre città, protagonisti del cambiamento, protagonisti dello sviluppo. E, certamente, protagonisti della crescita del nostro Paese.

Confcommercio c'è. La **Fipe** c'è. C'è dentro la Confcommercio. C'è accanto alla Confcommercio. C'è nel Paese".

### **Fipe: Stoppani, attenzione ad educazione alimentare e spreco**

Roma 19 nov. (LaPresse) - "Educare, formare e su questo la **Fipe** oggi si carica la responsabilità non solo di difendere interessi economici ma anche quella di far crescere consapevolezza, competenze, conoscenze e in questo diciamo che le responsabilità sono triplici". Così Enrico Stoppani presidente **Fipe**-Confcommercio, a margine dell'assemblea annuale di **Fipe** a Roma. "Da una parte il ruolo degli imprenditori del nostro settore come evidentemente capacità di far crescere competenze e attenzioni su questi argomenti, le competenze dei nostri lavoratori, insomma l'evoluzione anche tecnologica che impone un adattamento a quelli che sono oggi, le opportunità che i nuovi sistemi anche digitali offrono - aggiunge -. D'altra parte, maggiore attenzione su quella che è l'educazione alimentare. Un'altra patologia è lo spreco, un mondo come il nostro non si può permettere - di avere - un mondo che spreca e l'altro che invece soffre di fame, malnutrizione e sete". "Ci sono le contraddizioni, da una parte l'Italia offre dal punto di vista della qualità delle materie prime, dell'eccellenza delle nostre produzioni sono riconosciute e apprezzate in tutto il mondo, dall'altra sono queste patologie alimentate sulla pubblicità, sulla cattiva informazione, sulla fretta, sulla velocità e sui cattivi comportamenti che tra l'altro purtroppo continuano anche nell'età adulta portando a quello sviluppo grave delle malattie cibo-alcol correlate che poi producono evidentemente disagi e malattie", conclude Stoppani.

### **Scuola: Valditara, molti istituti chiedono programmi 4+2**

Roma 19 nov. (LaPresse) - "E' fondamentale il 4 più 2 e vi porto anche la notizia che molte scuole stanno chiedendo di aderire al 4 più 2, 4 anni per rendere più veloce il percorso ma puntando sulla qualità e non sulla quantità, dunque non il programma dei 5 anni ridotti in 4 ma programmi nuovi, programmi moderni". Così Giuseppe Valditara, ministro dell'Istruzione e del Merito nel suo intervento dell'assemblea annuale di **Fipe** a Roma. "E' importante puntare su una nuova formazione professionale, su una nuova istruzione tecnico-professionale che consenta ai nostri ragazzi di avere una

specializzazione più moderna, più coerente con le necessità - ha aggiunto -. Per colmare quel famoso mismatch, quando sento dire che nel 2027 il 47% dei posti di lavoro non verrà coperto per mancanza di qualità e corrispondenti, ritengo che questo sia un delitto nei confronti dei nostri giovani che perdono opportunità importanti, che perdono occasioni per realizzare i propri sogni e le proprie abilità - conclude Valditara - ma credo anche che sia un grande, grande delitto nei confronti del mondo della produzione dell'impresa italiana che rischia di perdere sempre più competitività".

### **Cibo: Centinaio, dieta mediterranea è stile di vita**

Roma 19 nov. (LaPresse) - "La famosa dieta mediterranea, io lo ricordo a tutti che non è solamente mangiare e bere bene, ma è anche muoversi, perché la dieta mediterranea è uno stile di vita e quindi anche questa è una cosa importante che è un messaggio che deve essere passato". Così Gian Marco Centinaio, vice presidente del Senato a margine dell'assemblea annuale di **Fipe** a Roma. "Continuo a pensare però che lo stile di vita italiano sia comunque tra i migliori perché se noi abbiamo i turisti che vengono in Italia oltre che per vedere le nostre bellezze anche per mangiare e bere bene vuol dire che magari abbiamo un triste primato ma abbiamo anche il primato dell'agroalimentare e della cucina italiana che continua a rimanere top a livello mondiale - aggiunge -. E' importante agire e fare un lavoro nelle scuole in modo da formare i nostri giovani e formare anche le famiglie. Il lavoro che dovremo andare a fare sarà sicuramente di formazione, sarà sicuramente di continuare a proporre dei cibi sempre più sani, sempre più salutari". "Diciamo che siamo un po' troppo sedentari e sempre di più lo siamo negli ultimi anni, preferiamo che i nostri figli stiano attaccati davanti al televisore o davanti al telefonino, davanti al tablet a giocare con i giochi o a guardare i social network piuttosto che fargli fare sport e quindi questa è una cosa che non va assolutamente bene - afferma Centinaio -. Il lavoro che dobbiamo fare è fare un'inversione di tendenza rispetto a quello che stanno facendo altrove. Quindi più attività fisica fuori dalla scuola, attività fisica nelle scuole che non deve essere solamente l'ora di ginnastica per perdere tempo ma deve essere educazione motoria e quindi insegnare i nostri figli a muoversi e poi continuo a pensare a una dieta salubre, una dieta sana che permetta non solamente ai nostri figli ma anche a noi di mangiare meglio", conclude.

### **Fipe: Santanchè, ristorazione è leva straordinaria per turismo**

Roma 19 nov. (LaPresse) - "La ristorazione è una leva economica straordinaria che si evidenzia anche da quelli che sono gli indicatori economici più rilevanti, il comparto ha raggiunto ormai dei livelli pre-Covid con un fatturato di 91 miliardi di euro, contribuendo con 54 miliardi del valore aggiunto". Così il ministro del Turismo, Daniela Santanchè in un video collegamento all'assemblea annuale di **Fipe** a Roma. "Anche la forza lavoro che è impegnata in questo comparto conta 1,5 milioni di persone e questo si sta dimostrando assolutamente strategico per quella che è la catena dei valori d'Italia", ha concluso.



20 novembre 2024

### **Confcommercio: Santanchè, congratulazioni a Stoppani per conferma a guida Fipe**

Milano, 20 nov. (LaPresse) - "Le mie più sincere congratulazioni al Presidente Lino Enrico Stoppani per la riconferma alla guida di Fipe Confcommercio. Questo nuovo mandato rappresenta un importante riconoscimento dell'impegno e della sua dedizione nel promuovere gli interessi del settore della ristorazione e dell'accoglienza in Italia. Certa che continuerà a portare avanti iniziative innovative e progetti di valore, sempre al fianco degli operatori del settore, gli auguro un altro quinquennio ricco di successi". Così la Ministra del Turismo Daniela Santanchè.

### **Confcommercio: Lino Enrico Stoppani riconfermato presidente Fipe**

Roma, 20 nov. (LaPresse) - Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) per un nuovo mandato di 5 anni. Un riconoscimento che premia la sua leadership e il lavoro svolto nel precedente quinquennio segnato dal dramma della pandemia e la conseguente crisi economica. Il nuovo mandato sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano. "Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici". Così Lino Enrico Stoppani. "Mi riferisco ai due anni della pandemia in cui abbiamo visto serrande abbassate, imprenditori disorientati, famiglie in grande difficoltà. Insieme abbiamo fornito assistenza, supporto, fiducia e speranza. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani - aggiunge -. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipotoca il futuro. A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che

impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi". (segue)

**Confcommercio: Lino Enrico Stoppani riconfermato presidente Fipe-2-**

Roma, 20 nov. (LaPresse) - "Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo - conclude Stoppani -. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders". Con oltre 330 mila imprese e 1,4 milioni di addetti, i pubblici esercizi sono un settore vitale dell'Italia, non solo dal punto di vista economico e occupazionale, ma anche culturale e sociale.

19 novembre 2024

## **Fipe-Confcommercio: investire su educazione alimentare nelle scuole Il tema al centro dell'assemblea 2024 della federazione**

Roma, 19 nov - In Italia il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso o obeso, una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%. Di questi, il 17% è obeso, circostanza che colloca l'Italia al secondo posto tra i più alti livelli di obesità infantile in Europa. Per contrastare questi fenomeni centrale è il ruolo della famiglia ma anche della scuola, fondamentale per l'educazione alimentare e per favorire convivialità e socializzazione, visto che il 53,1% dei bambini tra i 3 e i 5 anni pranza tutti i giorni in mensa. I dati emergono da un'indagine Ipsos sul rapporto tra giovani e alimentazione, tema che sarà al centro dell'assemblea 2024 di Fipe-Confcommercio oggi a Roma con la partecipazione, tra gli altri, dei ministri dell'Istruzione Giuseppe Valditara e del Turismo Daniela Santanchè, la vicepresidente del Parlamento europeo Pina Picierno e il vicepresidente del Senato Gianmarco Centinaio.

## **Fipe-Confcommercio: investire su educazione alimentare nelle scuole -2-**

Roma, 19 nov - "Per l'assemblea di quest'anno abbiamo voluto volgere lo sguardo a un tema tanto importante quanto sottovalutato quando si parla di cibo, ovvero le abitudini alimentari delle nuove generazioni - ha detto il presidente di **Fipe-Confcommercio**, Lino Stoppani -. Negli ultimi anni il rapporto delle persone con il cibo è profondamente cambiato per effetto dei processi demografici, delle mode, delle migrazioni ma anche della pubblicità, Viviamo oggi un tempo di 'pluralismo alimentare', che non è tanto la convivenza di diversi stili alimentari o ricette gastronomiche, quanto piuttosto il differente modo di intendere e vivere il cibo, con i suoi valori e simbolismi. Il cibo è veicolo di cultura e valori e la cultura del cibo cambia non solo il modo in cui consumiamo, ma anche quello in cui viviamo. Per questo l'educazione alimentare dovrebbe essere una materia che si insegna a scuola fin dai primi



anni e i nostri ristoratori dovrebbero sentirsi sempre di più ambasciatori quotidiani di una nuova cultura del cibo”.

### **Fipe-Confcommercio: Sangalli, pubblici esercizi categoria piu' colpita da crisi**

#### **Resterò presidente Confcommercio fino a maggio**

Roma, 19 nov - “La categoria dei pubblici esercizi è stata una delle più danneggiate dalla crisi sanitaria che si è presto trasformata in crisi economica. Con un incubo di regole e divieti più o meno velati che per bar e ristoranti si è trasformato in un girone dantesco, ma la federazione dei pubblici esercizi è rimasta solida”. Lo ha detto il presidente di Confcommercio Carlo Sangalli intervenendo all’assemblea annuale della **Fipe**, la federazione italiana dei pubblici esercizi in corso a Roma. “Visto che resterò presidente di Confcommercio fino a maggio prossimo vorrei proporre la riconferma di Lino Stoppani come presidente **Fipe**”.

### **Fipe-Confcommercio: Sangalli, pubblici esercizi categoria piu' colpita da crisi -2-**

Roma, 19 nov - “I nostri settori sono quelli che hanno più spazio di crescita per produttività e innovazione e che nella formazione hanno un indispensabile carburante delle competenze - ha aggiunto Sangalli che ha confermato la permanenza alla presidenza di Confcommercio fino a marzo 2025 -. Il ministro Valditara ne è ampiamente consapevole e lo dimostra nel suo largo impegno nei confronti della formazione professionale. E non è un caso che i nostri contratti abbiano una così ampia parte dedicata alla formazione, come welfare verso i lavoratori, ma anche come occasione di crescita per le imprese”.

### **Fipe-Confcommercio: Santanche', rafforzare legame tra cibo e turismo Alzare livello servizi unica strada per competitività**

Roma, 19 nov - “Dobbiamo rafforzare ancora di più il legame che c’è tra cibo e turismo. La ristorazione è una leva economica straordinaria che ha raggiunto i livelli pre-covid con 91 miliardi di fatturato e 54 di valore aggiunto. Ma essere

leader di un settore non vuol dire che non dobbiamo darci da fare per migliorare ancora di più”. Lo ha detto il ministro del Turismo Daniela Santanché intervenendo in collegamento all’assemblea annuale di **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, in corso a Roma. “Dobbiamo alzare il livello competitivo della nostra economia e possiamo farlo solo alzando il livello dei servizi, a partire da quelli turistici e della ristorazione. Siamo tutti consapevoli - ha aggiunto - che il binomio turismo-ristorazione costituisce un punto di eccellenza del brand Made in Italy a livello globale. La cucina italiana ci rende orgogliosi e rappresenta un comparto importantissimo per migliorare l’offerta turistica. L’Italia è leader nel mondo e può contare anche sull’agricoltura più green d’Europa”.

#### **Formazione: Valditara, sempre piu' scuole chiedono di passare a 4 piu' 2**

Roma, 19 nov - “Molte scuole stanno chiedendo di aderire al 4 più 2, per rendere più veloce il percorso puntando sulla qualità, dunque non il programma dei 5 anni ridotti a 4 ma programmi nuovi, moderni”. Lo ha detto il ministro dell’Istruzione Giuseppe Valditara intervenendo all’assemblea annuale di **Fipe**-Confcommercio in corso a Roma. “C’è una straordinaria consonanza di idee su quello che devono fare la scuola e la formazione per aiutare le imprese, ecco perché insisto tanto sul collegamento tra scuola e imprese, perché i nostri ragazzi imparino fin dalle scuole il valore del lavoro”. Non è accettabile, ha aggiunto, “quando sento dire che nel 2027 il 47% dei posti di lavoro non verrà coperto per mancanza di qualità corrispondenti”.

20 novembre 2024

### **Fipe-Confcommercio: Lino Stoppani confermato presidente fino al 2029**

Roma, 20 nov - Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida della Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, per un nuovo mandato di 5 anni (2024-29) dall'assemblea nazionale in corso a Roma. Un riconoscimento, sottolinea una nota, che premia la sua leadership e il lavoro svolto nel precedente quinquennio segnato dal dramma della pandemia e la conseguente crisi economica.

Il nuovo mandato sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano. "Dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo", ha dichiarato Stoppani.

19 novembre 2024

**FIPE, I GIOVANI VOGLIONO L'EDUCAZIONE ALIMENTARE A SCUOLA**

ROMA (ITALPRESS) - Per il 44% dei giovani tra 18 e 34 anni è in famiglia che si acquisisce una corretta educazione alimentare, seguono i social network (36%) e la scuola (30%). Ampio è il consenso su un'azione combinata casa-scuola: infatti, l'86% dei giovani ritiene che la scuola abbia un ruolo importante e per ben il 93% è fondamentale che percorsi educativi sul cibo siano introdotti già nella scuola primaria. Questi sono alcuni dei dati presentati in occasione dell'assemblea di FIPE-Confindustria che, per l'occasione, ha affidato ad Ipsos l'indagine "I giovani e il cibo" con l'obiettivo di esplorare valori e comportamenti dei giovani di età compresa tra 18 e 34 anni e individuare i cardini di una nuova cultura del cibo. L'indagine approfondisce anche l'evoluzione del rapporto dei giovani con il cibo. Per il 40% il cibo si lega al benessere, grazie alla freschezza degli ingredienti e alla semplicità delle preparazioni. Per il 35%, invece, cucinare è un modo per sperimentare, esprimere la propria creatività e divertirsi: 8 giovani su 10 cucinano almeno occasionalmente e la metà lo fa regolarmente. (ITALPRESS) - (SEGUE).

**FIPE, I GIOVANI VOGLIONO L'EDUCAZIONE ALIMENTARE A SCUOLA-2-**

Oltre che agli insegnamenti ricevuti in famiglia, principalmente dalla mamma che per il 64% è la persona che più di tutti ha ispirato gusti e abitudini, si ricorre alla "rete" per scoprire e realizzare piatti e ricette (lo fa il 79%, di cui il 32% spesso). Il 67% dei genitori under 35 ritiene "molto importante" educare i figli a un'alimentazione varia e sana. Fondamentale in questo è dare il buon esempio: il 56% ritiene che i genitori dovrebbero essere un modello positivo per i propri figli. D'altronde, il cibo è considerato una leva essenziale per la salute e il benessere dei figli, oltre che un'opportunità per trasmettere valori come la convivialità e la centralità della qualità di ciò che si mangia. Anche la ristorazione ha un ruolo importante nel rapporto dei giovani con il cibo. D'altro canto, mangiare fuori casa è una pratica diffusa e molto apprezzata perché ritenuta un modo per uscire dalla propria routine (35%), un'occasione per incontrare amici e persone care (32%) e per gratificarsi mangiando qualcosa di diverso dal solito (32%), anche se il "portafogli" non sempre consente di fare

tutto ciò che si vorrebbe (lo pensa il 51% degli intervistati). (ITALPRESS) - (SEGUE).

### **FIPE, I GIOVANI VOGLIONO L'EDUCAZIONE ALIMENTARE A SCUOLA-3-**

"Per l'assemblea di quest'anno abbiamo voluto volgere lo sguardo a un tema tanto importante quanto ancora spesso sottovalutato quando si parla di cibo, ovvero le abitudini alimentari delle nuove generazioni", ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, presidente di FIPE-Confcommercio. "Negli ultimi anni il rapporto delle persone con il cibo è profondamente cambiato. Per questo l'educazione alimentare dovrebbe essere una materia che si insegna a scuola fin dai primi anni e i nostri ristoratori dovrebbero sentirsi sempre di più ambasciatori quotidiani di una nuova cultura del cibo", ha aggiunto. D'altro canto gli stili alimentari, soprattutto dei più giovani, sono sensibilmente cambiati nel corso degli ultimi anni: il 63,7% dei bambini e ragazzi tra i 3 e i 14 anni ha il pranzo come pasto principale della giornata, dato in calo rispetto al 75% del 2003. Al contrario, la cena è ora considerata il pasto più importante dal 20,7%, contro il 14,2% di vent'anni fa. Anche la colazione soffre: l'83,7% dei bambini la consuma in modo adeguato, rispetto al 92,9% del 2003. (ITALPRESS) - (SEGUE).

### **FIPE, I GIOVANI VOGLIONO L'EDUCAZIONE ALIMENTARE A SCUOLA-4-**

I più piccoli vanno assumendo i (cattivi) comportamenti alimentari dei genitori: le vecchie abitudini che suggerivano una buona colazione, un pranzo importante e una cena leggera si stanno via via affievolendo. Gli effetti di questa involuzione sono evidenti. In Italia, il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso o obeso, una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%. Di questi, il 17% è obeso, circostanza che colloca il nostro Paese al secondo posto tra i più alti livelli di obesità infantile in Europa. "Questi cambiamenti - ha concluso Stoppani - richiedono alle nostre imprese la capacità di adattarsi, di apprendere nuove competenze o di reinventarsi professionalmente in un contesto dove le innovazioni tecnologiche rendono rapidamente obsolete molte competenze e dove solo l'educazione è in grado di migliorare il destino delle persone".

20 novembre 2024

**FIPE: SANTANCHÈ "CONGRATULAZIONI A STOPPANI PER RICONFERMA"**

ROMA (ITALPRESS) - "Le mie più sincere congratulazioni al presidente Lino Enrico STOPPANI per la riconferma alla guida di Fipe Confcommercio. Questo nuovo mandato rappresenta un importante riconoscimento dell'impegno e della sua dedizione nel promuovere gli interessi del settore della ristorazione e dell'accoglienza in Italia. Certa che continuerà a portare avanti iniziative innovative e progetti di valore, sempre al fianco degli operatori del settore, gli auguro un altro quinquennio ricco di successi". Così il ministro del Turismo, Daniela Santanchè.

**FIPE: STOPPANI RICONFERMATO PRESIDENTE PER QUINQUENNIO 2024-2029**

ROMA (ITALPRESS) - Lino Enrico STOPPANI è stato riconfermato alla guida della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) per un nuovo mandato di 5 anni. "Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi", ha detto STOPPANI. (ITALPRESS) - (SEGUE).

**FIPE: STOPPANI RICONFERMATO PRESIDENTE PER QUINQUENNIO 2024-2029-2-**

"Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders", ha concluso il presidente della Fipe. (ITALPRESS).



19 novembre 2024

## **COMMERCIO. SANGALLI: PROPONGO STOPPANI PRESIDENTE FIPE PER ACCLAMAZIONE**

Roma, 19 nov. - "È giusto riconoscere che **FIPE** ha un presidente straordinario. Sono certo che non ci siano dubbi sulla votazione del presidente. Fino a marzo penso di essere presidente di Confcommercio e in questa veste vorrei proporre per acclamazione Lino Stoppani come presidente di **FIPE**". Lo ha detto il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, nel suo intervento all'assemblea annuale di **FIPE** Confcommercio che domani vedrà l'elezione dei nuovi vertici. "L'acclamazione- ha aggiunto Sangalli subito dopo l'applauso della platea- è la possibilità di condividere la riconoscenza e il rispetto verso un uomo che è e sarà esempio di impegno".

## **COMMERCIO. SANGALLI: COVID DEVASTANTE, MA FIPE PIÙ FORTE DI 5 ANNI FA**

Roma, 19 nov. - "All'ultima Assemblea elettiva di 5 anni fa, era l'autunno del 2019, non potevamo certo immaginare cosa sarebbe successo soltanto pochi mesi dopo. Proprio quella dei pubblici esercizi è stata una delle categorie più penalizzate dall'emergenza Covid con conseguenze economiche e simboliche di portata devastante. Abbiamo attraversato una crisi sanitaria che si è presto trasformata in crisi economica e che non è diventata crisi sociale solo grazie all'incessante lavoro di corpi intermedi come **FIPE**, come Confcommercio. Un incubo di regole e divieti, e accuse più o meno velate, che per bar, ristoranti e attività di intrattenimento si è trasformato in alcune fasi in un girone dantesco. Eppure, la **FIPE** è una Federazione ancora più forte e solida di 5 anni fa". Lo ha detto Carlo Sangalli, presidente Confcommercio, nel corso dell'assemblea della **FIPE** che oggi affronta il tema 'Formare e educare - I protagonisti per una nuova cultura del cibo'. "E' una **FIPE** che ha rafforzato credibilità e reputazione, che ha allargato la propria base associativa e avvicinato tante grandi realtà che ne hanno riconosciuto autorevolezza e competenza. E non è un caso che oggi, a questa Assemblea, si parli di due temi alti, per quanto molto concreti: formazione ed educazione", ha concluso Sangalli.



## **COMMERCIO. SANGALLI: EDUCAZIONE ALIMENTARE È SOSTENIBILITÀ E RESPONSABILITÀ**

Roma, 19 nov. - "Quando si parla di educazione alimentare significa letteralmente lavorare per far venir fuori la parte migliore del Paese. Perché l'educazione alimentare è un tema di sostenibilità, ambientale innanzitutto. Infatti, spesso, il cibo che fa male è il cibo che viene prodotto sfruttando le risorse in modo intensivo. L'Unione europea, e mi rivolgo alla presidente Picierno, da tempo sta lavorando su politiche ambientali anche del settore della ristorazione. Ed è decisamente più efficace quando riesce ad incidere sulla cultura del consumo e dello spreco rispetto a quando entra nei cavilli del singolo aspetto di somministrazione". Lo ha detto Carlo Sangalli, presidente Confcommercio, nel corso dell'assemblea della **Fipe** che oggi affronta il tema 'Formare e educare - I protagonisti per una nuova cultura del cibo'. "L'educazione alimentare è poi un tema di responsabilità, sociale come prima cosa. Dal recente Atlante dell'infanzia di Save the children è emerso un dato spaventoso: in Italia duecentomila bambini tra 0 e 5 anni di età vivono in povertà alimentare, cioè non mangiano in modo qualitativamente adeguato. Con la cultura non si mangia, ha detto qualcuno. Ma il progresso culturale fa tutta la differenza su come si mangia. Infatti, l'educazione alimentare è un tema di qualità perché l'educazione consente di fare scelte consapevoli e dunque qualitative. Questo vale per il consumatore ed anche per il nostro impegno nella rappresentanza. Le nostre scelte di qualità a volte sono difficili. Ma solo così si è credibili e autorevoli".

## **CIBO. FIPE: ITALIA SECONDA IN UE PER OBESITÀ INFANTILE, COLPISCE 39% BAMBINI**

Roma, 19 nov. - In Italia il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso o obeso, una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%. Di questi, il 17% è obeso, circostanza che colloca il nostro Paese al secondo posto tra i più alti livelli di obesità infantile in Europa. Sono alcuni dei dati presentati in occasione dell'assemblea 2024 di **FIPE**-Confcommercio che, per l'occasione, ha affidato a Ipsos l'indagine 'I giovani e il cibo'. Dallo studio emerge che gli stili alimentari, soprattutto dei più giovani, sono sensibilmente cambiati nel corso degli ultimi anni: il 63,7% dei bambini e ragazzi tra i 3 e i 14 anni ha il pranzo come pasto principale della giornata, dato in calo rispetto al 75% del 2003. Al contrario, la cena è ora considerata il pasto più importante dal 20,7%, contro il 14,2% di vent'anni fa. Anche la colazione soffre: l'83,7% dei bambini la consuma in modo adeguato, rispetto al 92,9% del 2003. I più piccoli vanno assumendo i (cattivi) comportamenti alimentari dei genitori: le

vecchie abitudini che suggerivano una buona colazione, un pranzo importante e una cena leggera si stanno via via affievolendo. Gli effetti di questa involuzione sono evidenti. Per contrastare questi fenomeni, spiega la ricerca, centrale è il ruolo della famiglia ma anche della scuola, fondamentale per l'educazione alimentare e per favorire convivialità e socializzazione: d'altro canto ben il 53,1% dei bambini tra i 3 e i 5 anni pranza tutti i giorni in mensa. "Questi cambiamenti- ha detto il presidente di **FIPE**, Lino Stoppani- richiedono alle nostre imprese la capacità di adattarsi, di apprendere nuove competenze o di reinventarsi professionalmente in un contesto dove le innovazioni tecnologiche rendono rapidamente obsolete molte competenze e dove solo l'educazione è in grado di migliorare il destino delle persone".

**CIBO. FIPE: PER 93% GIOVANI EDUCAZIONE ALIMENTARE DEVE INIZIARE A SCUOLA  
STOPPANI: NOSTRI RISTORATORI SIANO AMBASCIATORI QUOTIDIANI  
QUALITÀ**

Roma, 19 nov. - Per il 44% dei giovani tra 18 e 34 anni è in famiglia che si acquisisce una corretta educazione alimentare, seguono i social network (36%) e la scuola (30%). Ampio è il consenso su un'azione combinata casa-scuola: infatti, l'86% dei giovani ritiene che la scuola abbia un ruolo importante e per ben il 93% è fondamentale che percorsi educativi sul cibo siano introdotti già nella scuola primaria. Questi sono alcuni dei dati presentati in occasione dell'assemblea 2024 di **FIPE-Confcommercio** che, per l'occasione, ha affidato a Ipsos l'indagine 'I giovani e il cibo' con l'obiettivo di esplorare valori e comportamenti dei giovani di età compresa tra 18 e 34 anni e individuare i cardini di una nuova cultura del cibo. L'indagine approfondisce anche l'evoluzione del rapporto dei giovani con il cibo. Per il 40% il cibo si lega al benessere, grazie alla freschezza degli ingredienti e alla semplicità delle preparazioni. Per il 35%, invece, cucinare è un modo per sperimentare, esprimere la propria creatività e divertirsi: 8 giovani su 10 cucinano almeno occasionalmente e la metà lo fa regolarmente. Oltre che agli insegnamenti ricevuti in famiglia, principalmente dalla mamma che per il 64% è la persona che più di tutti ha ispirato gusti e abitudini, si ricorre alla 'rete' per scoprire e realizzare piatti e ricette (lo fa il 79%, di cui il 32% spesso). Il 67% dei genitori under 35 ritiene molto importante educare i figli a un'alimentazione varia e sana. Fondamentale in questo è dare il buon esempio: il 56% ritiene che i genitori dovrebbero essere un modello positivo per i propri figli. D'altronde, il cibo è considerato una leva essenziale per la salute e il benessere dei figli, oltre che un'opportunità per trasmettere valori come la convivialità e la centralità della qualità di ciò che si mangia.

**CIBO. FIPE: PER 93% GIOVANI EDUCAZIONE ALIMENTARE DEVE INIZIARE A SCUOLA -2-**

Roma, 19 nov. - Anche la ristorazione ha un ruolo importante nel rapporto dei giovani con il cibo. D'altro canto, mangiare fuori casa è una pratica diffusa e molto apprezzata perché ritenuta un modo per uscire dalla propria routine (35%), un'occasione per incontrare amici e persone care (32%) e per gratificarsi mangiando qualcosa di diverso dal solito (32%), anche se il portafogli non sempre consente di fare tutto ciò che si vorrebbe (lo pensa il 51% degli intervistati). "Per l'Assemblea di quest'anno abbiamo voluto volgere lo sguardo a un tema tanto importante quanto ancora spesso sottovalutato quando si parla di cibo, ovvero le abitudini alimentari delle nuove generazioni- ha detto Lino Enrico Stoppani, presidente di **FIPE**-Confcommercio- Negli ultimi anni il rapporto delle persone con il cibo è profondamente cambiato per effetto dei processi demografici, delle mode, delle migrazioni ma anche della pubblicità, Viviamo oggi un tempo di 'pluralismo alimentare', che non è tanto la convivenza di diversi stili alimentari o ricette gastronomiche, quanto piuttosto il differente modo di intendere e vivere il cibo, con i suoi valori e simbolismi. Ma il cibo è veicolo di cultura e valori e la cultura del cibo cambia non solo il modo in cui consumiamo, ma anche quello in cui viviamo. Per questo l'educazione alimentare dovrebbe essere una materia che si insegna a scuola fin dai primi anni e i nostri ristoratori dovrebbero sentirsi sempre di più ambasciatori quotidiani di una nuova cultura del cibo".

**IMPRESE. ASSEMBLEA FIPE, VALDITARA: IMPORTANTE COLLEGAMENTO CON SCUOLA**

Roma, 19 nov. - "Che cosa deve fare la scuola per aiutare le imprese? Non è un caso che abbia mandato proprio ieri una lettera con le vostre richieste a tutti i genitori dei ragazzi di terza media perché possano essere orientati a fare le scelte giuste per cogliere le straordinarie opportunità che offre il sistema produttivo. Non dobbiamo guardare indietro come fanno altri. Non dobbiamo dimenticare che dobbiamo garantire opportunità, ma anche rendere competitivo il mondo della produzione, ecco perché insisto tanto sul collegamento tra scuola e impresa e sull'importanza del valore del lavoro che deve essere insegnato ai nostri ragazzi perché imparino il sacrificio e la bellezza del fare le cose". Lo ha detto il ministro dell'Istruzione e del Merito, Giuseppe Valditara, nel corso del suo intervento all'Assemblea della **FIPE** Confcommercio.

**CIBO. FIPE, SANTANCHÈ: TURISMO E RISTORAZIONE STRATEGICI, PUNTARE SU QUALITÀ**

Roma, 19 nov. - "Quella del cibo è una tematica centrale e la formazione e l'educazione sono due direttrici indispensabili da seguire. Dobbiamo accrescere la qualità dei nostri servizi, solo così potremo garantire un futuro più prospero alle nuove generazioni. La sfida la vinceremo se sapremo alzare tutti i livelli, compresa la qualità dei cibi. Il Mitur ha stanziato 20 milioni di euro per accrescere l'offerta professionale nel turismo, siamo consapevoli che il binomio turismo e ristorazione costituisce un grande punto di eccellenza per il brand Made in Italy, che è il più importante a livello globale". Lo ha detto la ministra del Turismo, Daniela Santanchè, intervenuta in collegamento all'assemblea di **FIPE** che ha come focus 'Formare e educare - I protagonisti per una nuova cultura del cibo'. "La cucina italiana è un tesoro nazionale, ci rende più orgogliosi di essere italiani. Tutto quello che è il comparto enogastronomico è importantissimo per migliorare l'offerta turistica in Italia. È un connubio di cui dobbiamo tenere conto. Sappiamo che l'Italia è leader nel mondo del settore enogastronomico, con l'agricoltura più green d'Europa. Nei nostri borghi si produce il 90 per cento delle eccellenze e per questo dobbiamo attuare strategie per tutelare questi percorsi turistici che sono minori, ma con un grandissimo valore identitario. Oggi il Presidente Mattarella ha detto parole significative sul turismo e in questi giorni si celebra la settimana della cucina italiana nel mondo- ha detto ancora Santanchè- è una occasione straordinaria per far conoscere e affermare il legame tra cibo e territorio, motivo per cui il Governo sta lavorando per far ottenere il riconoscimento Unesco alla cucina italiana". Secondo Santanchè "la ristorazione è una leva economica straordinaria, con un fatturato di 91 miliardi di euro, un contributo al valore aggiunto di 54 miliardi e una forza lavoro che supera 1,5 milioni di persone. Ma essere leader non significa che dobbiamo sederci sugli allori. L'innovazione anche in questo settore è la chiave del successo, solo così possiamo garantirci che la nostra cucina italiana rimanga un punto di riferimento".

**CIBO. FIPE, SANTANCHÈ: TURISMO E RISTORAZIONE STRATEGICI, PUNTARE SU QUALITÀ**

Roma, 19 nov. - "Quella del cibo è una tematica centrale e la formazione e l'educazione sono due direttrici indispensabili da seguire. Dobbiamo accrescere la qualità dei nostri servizi, solo così potremo garantire un futuro più prospero alle nuove generazioni. La sfida la vinceremo se sapremo alzare tutti i livelli, compresa la qualità dei cibi. Il Mitur ha stanziato 20 milioni di euro per accrescere l'offerta professionale nel turismo, siamo consapevoli che il

binomio turismo e ristorazione costituisce un grande punto di eccellenza per il brand Made in Italy, che è il più importante a livello globale". Lo ha detto la ministra del Turismo, Daniela Santanchè, intervenuta in collegamento all'assemblea di **FIPE** che ha come focus 'Formare e educare - I protagonisti per una nuova cultura del cibo'. "La cucina italiana è un tesoro nazionale, ci rende più orgogliosi di essere italiani. Tutto quello che è il comparto enogastronomico è importantissimo per migliorare l'offerta turistica in Italia. È un connubio di cui dobbiamo tenere conto. Sappiamo che l'Italia è leader nel mondo del settore enogastronomico, con l'agricoltura più green d'Europa. Nei nostri borghi si produce il 90 per cento delle eccellenze e per questo dobbiamo attuare strategie per tutelare questi percorsi turistici che sono minori, ma con un grandissimo valore identitario. Oggi il Presidente Mattarella ha detto parole significative sul turismo e in questi giorni si celebra la settimana della cucina italiana nel mondo- ha detto ancora Santanchè- è una occasione straordinaria per far conoscere e affermare il legame tra cibo e territorio, motivo per cui il Governo sta lavorando per far ottenere il riconoscimento Unesco alla cucina italiana". Secondo Santanchè "la ristorazione è una leva economica straordinaria, con un fatturato di 91 miliardi di euro, un contributo al valore aggiunto di 54 miliardi e una forza lavoro che supera 1,5 milioni di persone. Ma essere leader non significa che dobbiamo sederci sugli allori. L'innovazione anche in questo settore è la chiave del successo, solo così possiamo garantirci che la nostra cucina italiana rimanga un punto di riferimento".

### **CIBO. CENTINAIO: TRISTE PRIMATO OBESITÀ INFANTILE, MA IN CALO "IMPORTANTE AGIRE NELLE SCUOLE, MA CUCINA ITALIANA RESTA TOP NEL MONDO"**

Roma, 19 nov. - "E' vero che siamo secondi in Europa per obesità infantile, ma è in calo. Questo vuol dire che l'attenzione nel nostro Paese per l'alimentazione e l'agroalimentare c'è. È importante agire e fare un lavoro nelle scuole in modo da formare i nostri giovani e le famiglie, lo dico da padre. Il lavoro che dovremo fare sarà di formazione e di proposta di cibi sempre più sani e salutari. La famosa dieta mediterranea non è soltanto mangiare e bere bene, ma anche muoversi. È uno stile di vita e questo è un messaggio che deve essere passato". Lo ha detto il vicepresidente del Senato, Gian Marco Centinaio, intervenuto all'assemblea della **Fipe** Confcommercio che ha presentato una ricerca sulle abitudini alimentari dei giovani e dei bambini da cui è emerso che l'Italia è il secondo Paese in Europa per tasso di obesità infantile. "Continuo a pensare però che lo stile di vita italiano sia comunque tra i migliori- ha aggiunto- perché se abbiamo i turisti che vengono in Italia per bere e per mangiare bene vuol dire che magari abbiamo un triste primato, ma

abbiamo anche il primato dell'agroalimentare e della cucina che continua a rimanere top a livello mondiale".



20 novembre 2024

## **COMMERCIO. FIPE, STOPPANI RICONFERMATO PRESIDENTE NAZIONALE**

Roma, 20 nov. - Lino Enrico STOPPANI è stato riconfermato alla guida della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe) per un nuovo mandato di 5 anni. Così in un comunicato. Un riconoscimento che premia la sua leadership e il lavoro svolto nel precedente quinquennio segnato dal dramma della pandemia e la conseguente crisi economica. Il nuovo mandato sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano. "Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. Mi riferisco ai due anni della pandemia in cui abbiamo visto serrande abbassate, imprenditori disorientati, famiglie in grande difficoltà. Insieme abbiamo fornito assistenza, supporto, fiducia e speranza. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipoteca il futuro. A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders.", ha dichiarato STOPPANI. Con oltre 330 mila imprese e 1,4 milioni di addetti, i pubblici esercizi sono un settore vitale dell'Italia, non

solo dal punto di vista economico e occupazionale, ma anche culturale e sociale.





19 novembre 2024

## **Assemblea Fipe 2024: i giovani vogliono l'educazione alimentare a scuola**

Per il 44% dei giovani tra 18 e 34 anni è in famiglia che si acquisisce una corretta educazione alimentare, seguono i social network (36%) e la scuola (30%). Ampio è il consenso su un'azione combinata casa-scuola: infatti, l'86% dei giovani ritiene che la scuola abbia un ruolo importante e per ben il 93% è fondamentale che percorsi educativi sul cibo siano introdotti già nella scuola primaria. Questi sono alcuni dei dati presentati in occasione dell'assemblea 2024 di **Fipe**-Confcommercio che, per l'occasione, ha affidato ad Ipsos l'indagine "I giovani e il cibo" con l'obiettivo di esplorare valori e comportamenti dei giovani di età compresa tra 18 e 34 anni e individuare i cardini di una nuova cultura del cibo.

L'indagine approfondisce anche l'evoluzione del rapporto dei giovani con il cibo. Per il 40% il cibo si lega al benessere, grazie alla freschezza degli ingredienti e alla semplicità delle preparazioni. Per il 35%, invece, cucinare è un modo per sperimentare, esprimere la propria creatività e divertirsi: 8 giovani su 10 cucinano almeno occasionalmente e la metà lo fa regolarmente. Oltre che agli insegnamenti ricevuti in famiglia, principalmente dalla mamma che per il 64% è la persona che più di tutti ha ispirato gusti e abitudini, si ricorre alla "rete" per scoprire e realizzare piatti e ricette (lo fa il 79%, di cui il 32% spesso).

Il 67% dei genitori under 35 ritiene "molto importante" educare i figli a un'alimentazione varia e sana. Fondamentale in questo è dare il buon esempio: il 56% ritiene che i genitori dovrebbero essere un modello positivo per i propri figli. D'altronde, il cibo è considerato una leva essenziale per la salute e il benessere dei figli, oltre che un'opportunità per trasmettere valori come la convivialità e la centralità della qualità di ciò che si mangia.

Anche la ristorazione ha un ruolo importante nel rapporto dei giovani con il cibo. D'altro canto, mangiare fuori casa è una pratica diffusa e molto apprezzata perché ritenuta un modo per uscire dalla propria routine (35%), un'occasione per incontrare amici e persone care (32%) e per gratificarsi mangiando qualcosa di diverso dal solito (32%), anche se il "portafogli" non

sempre consente di fare tutto ciò che si vorrebbe (lo pensa il 51% degli intervistati).

“Per l’Assemblea di quest’anno abbiamo voluto volgere lo sguardo a un tema tanto importante quanto ancora spesso sottovalutato quando si parla di cibo, ovvero le abitudini alimentari delle nuove generazioni” ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, Presidente di **Fipe**-Confcommercio. “Negli ultimi anni il rapporto delle persone con il cibo è profondamente cambiato per effetto dei processi demografici, delle mode, delle migrazioni ma anche della pubblicità, Viviamo oggi un tempo di “pluralismo alimentare”, che non è tanto la convivenza di diversi stili alimentari o ricette gastronomiche, quanto piuttosto il differente modo di intendere e vivere il cibo, con i suoi valori e simbolismi. Ma il cibo è veicolo di cultura e valori e la cultura del cibo cambia non solo il modo in cui consumiamo, ma anche quello in cui viviamo. Per questo l’educazione alimentare dovrebbe essere una materia che si insegna a scuola fin dai primi anni e i nostri ristoratori dovrebbero sentirsi sempre di più ambasciatori quotidiani di una nuova cultura del cibo”.

D’altro canto gli stili alimentari, soprattutto dei più giovani, sono sensibilmente cambiati nel corso degli ultimi anni: il 63,7% dei bambini e ragazzi tra i 3 e i 14 anni ha il pranzo come pasto principale della giornata, dato in calo rispetto al 75% del 2003. Al contrario, la cena è ora considerata il pasto più importante dal 20,7%, contro il 14,2% di vent’anni fa. Anche la colazione soffre: l’83,7% dei bambini la consuma in modo adeguato, rispetto al 92,9% del 2003. I più piccoli vanno assumendo i (cattivi) comportamenti alimentari dei genitori: le vecchie abitudini che suggerivano una buona colazione, un pranzo importante e una cena leggera si stanno via via affievolendo.

Gli effetti di questa involuzione sono evidenti. In Italia, il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso o obeso, una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%. Di questi, il 17% è obeso, circostanza che colloca il nostro Paese al secondo posto tra i più alti livelli di obesità infantile in Europa. Per contrastare questi fenomeni centrale è il ruolo della famiglia ma anche della scuola, fondamentale per l’educazione alimentare e per favorire convivialità e socializzazione: d’altro canto ben il 53,1% dei bambini tra i 3 e i 5 anni pranza tutti i giorni in mensa.

“Questi cambiamenti – conclude Stoppani – richiedono alle nostre imprese la capacità di adattarsi, di apprendere nuove competenze o di reinventarsi professionalmente in un contesto dove le innovazioni tecnologiche rendono rapidamente obsolete molte competenze e dove solo l’educazione è in grado di migliorare il destino delle persone”.

L’Assemblea **Fipe** vede oggi la partecipazione di Istituzioni e Associazioni, tra cui il Ministro dell’Istruzione Giuseppe Valditara, il Ministro del Turismo Daniela Santanchè, la Vice Presidente del Parlamento Europeo Pina Picierno, il Vice Presidente del Senato Gianmarco Centinaio, il Presidente di Confcommercio Carlo Sangalli, la Presidente di Slow Food Barbara Nappini oltre al padrone di

casa, il Presidente **Fipe** Lino Enrico Stoppani. Non mancano il mondo delle imprese con Andrea Illy, Mariella Organi e Riccarda Zezza e quello accademico con il Prof. Andrea Segrè dell'Università di Bologna. L'incontro punta a delineare strategie e azioni per invertire la rotta e promuovere una nuova cultura del cibo, valorizzando il ruolo educativo della scuola e sensibilizzando le famiglie.

### **Assemblea Fipe, Sangalli (Confcommercio): in Italia 200mila bambini tra 0 e 5 anni vivono in povertà alimentare**

“E’ questa un’Assemblea particolarmente importante non solo per il tema pieno di futuro, che riguarda educazione e formazione. Ma è un momento importante anche perché domani si terrà la parte elettiva dell’Assemblea, che – se non vede certo in discussione la guida della Federazione – rimane pur sempre un passaggio intenso di bilanci, progetti e nuovi inizi. All’ultima Assemblea elettiva di 5 anni fa (era l’autunno del 2019) non potevamo certo immaginare cosa sarebbe successo soltanto pochi mesi dopo”.

Così Carlo Sangalli, presidente di Confcommercio – Imprese per l’Italia – nel suo intervento nel corso dell’Assemblea **Fipe** 2024.

“Proprio quella dei pubblici esercizi è stata una delle categorie più penalizzate dall’emergenza COVID con conseguenze economiche e simboliche di portata devastante. Abbiamo attraversato una crisi sanitaria che si è presto trasformata in crisi economica e che non è diventata crisi sociale solo grazie all’incessante lavoro di corpi intermedi come **Fipe**, come Confcommercio. Un incubo di regole e divieti, e accuse più o meno velate, che per bar, ristoranti e attività di intrattenimento si è trasformato in alcune fasi in un girone dantesco. Eppure, la **Fipe** che è qui oggi è una Federazione ancora più forte e solida di 5 anni fa. E’ una **Fipe** che ha rafforzato credibilità e reputazione, che ha allargato la propria base associativa e avvicinato tante grandi realtà che ne hanno riconosciuto autorevolezza e competenza. E non è un caso che oggi, a questa Assemblea, si parli di due temi alti, per quanto molto concreti: formazione ed educazione. Sono questi, temi centrali, nello sviluppo del terziario di mercato che Confcommercio rappresenta”.

“Proprio i nostri settori, infatti, sono quelli che hanno più spazio di crescita per produttività e innovazione, che nella formazione hanno un indispensabile carburante delle competenze. Il Ministro Valditara ne è ampiamente consapevole e lo dimostra nel suo largo impegno nei confronti della formazione professionale. E non è un caso che i nostri contratti abbiano una così ampia parte dedicata alla formazione, come welfare verso i lavoratori, ma anche come occasione di crescita per le imprese. I contratti sono il nostro più

antico “mestiere”, ma sono anche lo strumento con cui guardiamo al futuro. Quest’ultima è stata in tal senso una fondamentale stagione di responsabilità nel rinnovo dei contratti, da quello del terziario a quello di Federalberghi a naturalmente quello di **Fipe**. Il tema di formazione ed educazione legato al tema del cibo e dell’alimentazione va davvero molto più in là della questione economica. La formazione permette di dare appunto “forma” ai nostri pensieri e di metterli in moto, quindi in “azione”. La formazione dà forma alle nostre scelte. L’educazione ha un’etimologia se vogliamo ancora più profonda, perché viene dal latino “e-duco”, conduco fuori: quindi permetto alle parti migliori delle persone di venire alla luce”.

“Quando si parla di educazione alimentare significa letteralmente lavorare per “far venir fuori” la parte migliore del Paese. Perché l’educazione alimentare è un tema di sostenibilità, ambientale innanzitutto. Infatti, spesso, il cibo che fa male è il cibo che viene prodotto sfruttando le risorse in modo intensivo. L’Unione Europea, e qui mi rivolgo alla Presidente Picierno, da tempo sta lavorando su politiche ambientali anche del settore della ristorazione. Ed è decisamente più efficace quando riesce ad incidere sulla cultura del consumo e dello spreco rispetto a quando entra nei cavilli del singolo aspetto di somministrazione. L’educazione alimentare è poi un tema di responsabilità, sociale come prima cosa. Dal recente Atlante dell’infanzia di Save the children, presentato la scorsa settimana, è emerso un dato spaventoso: in Italia duecentomila bambini tra 0 e 5 anni di età vivono in povertà alimentare, cioè non mangiano in modo qualitativamente adeguato. Con la cultura non si mangia, ha detto qualcuno. Ma il progresso culturale fa tutta la differenza su come si mangia. Infatti, l’educazione alimentare è un tema di qualità perché l’educazione consente di fare scelte consapevoli e dunque qualitative. Questo vale per il consumatore ed anche per il nostro impegno nella rappresentanza. Le nostre scelte di qualità a volte sono difficili. Ma solo così si è credibili e autorevoli. Bisogna conoscere per capire e capire per scegliere bene. Scegliere ci rende “protagonisti”, sempre per riprendere il titolo di questa Assemblea. E – come ha detto il Presidente Sergio Mattarella alla nostra ultima Assemblea Confederale – il nostro mondo è “protagonista del divenire d’Italia”. E protagonisti dobbiamo sforzarci di rimanere: protagonisti delle nostre città, protagonisti del cambiamento, protagonisti dello sviluppo. E, certamente, protagonisti della crescita del nostro Paese. Confcommercio c’è. La **Fipe** c’è. C’è dentro la Confcommercio. C’è accanto alla Confcommercio. C’è nel Paese”.

## **Assemblea Fipe, Stoppani: importante prevenire cattiva nutrizione e mantenere cibo centrale per paese.**

“L’indagine sta ad evidenziare quella che è oggi l’importanza dell’educazione anche tra i giovani, che ha una doppia finalità. Una prima finalità è quella di prevenire una cattiva nutrizione, da cui nascono le malattie cibo e alcol correlate, le intolleranze alimentari, le allergie, le obesità, su cui avete visto probabilmente i numeri. D’altra parte, il fine è quello di mantenere il cibo come elemento di centralità in questo Paese, aggregatore di valori economici ma anche di valori identitari, storici, culturali su cui insomma l’Italia fonda molto della sua filiera agroalimentare e della sua attrattività ai fini turistici. Certamente ci sono le contraddizioni.

Così Lino Enrico Stoppani, presidente **FIPE**, a margine dell’Assemblea **FIPE 2024** in corso a Roma.

“Da una parte l’Italia offre, dal punto di vista della qualità delle materie prime, delle eccellenze: e l’eccellenza delle nostre produzioni sono riconosciute e apprezzate in tutto il mondo. Dall’altra sono queste patologie alimentate dalla pubblicità, dalla cattiva informazione, dalla fretta, dalla velocità e dai cattivi comportamenti che tra l’altro, purtroppo, continuano anche nell’età adulta, portando a quello sviluppo grave delle malattie correlate che poi producono evidentemente disagi e malattie. Serve educare e formare: su questo la **FIPE** oggi si incarica la responsabilità non solo di difendere gli interessi economici, ma anche quella di far crescere consapevolezza, competenze e conoscenze. E in questo diciamo che le responsabilità sono triplici. Da una parte il ruolo degli imprenditori del nostro settore, come – evidentemente – capacità di far crescere competenze e attenzioni su questi argomenti, le competenze dei nostri lavoratori. Insomma l’evoluzione anche tecnologica impone un adattamento a quelli che sono oggi le opportunità che i nuovi sistemi, anche digitali, offrono. Dall’altra parte maggiore attenzione su quella che è l’educazione alimentare: oggi abbiamo il ministro che ha introdotto, oltre che una profonda modifica di quella che è la filiera tecnico professionale negli istituti e professionali del cibo, anche un’attenzione, un ripristino di quella che è un investimento sull’educazione civica tra cui anche un’educazione alimentare ci può stare anche per contrastare un’altra patologia che è lo spreco che in un mondo come il nostro insomma, che il Papa evidenzia come caratterizzato dal paradosso con il paradosso dell’abbondanza non si può permettere con un mondo che spreca e l’altro che invece soffre di fame, malnutrizione e sete”.

## **Assemblea Fipe, Santanché: comparto vale 91 mld e impiega 1,5 milioni di lavoratori, siamo leader nel mondo**

“La tematica dell’assemblea è molto importante per il futuro, la formazione serve a innalzare il livello competitivo della nostra economia, così da innalzare il livello dei nostri servizi. Solo così potremo vincere la sfida che abbiamo di fronte. Il ministero del turismo ha dedicato molti fondi alla formazione, con un bando di 20 milioni per l’offerta professionale nel settore. Il brand Made in Italy è importante a livello globale e la cucina italiana è un tesoro nazionale. Molti turisti vengono qui perché si mangia e beve molto bene, il comparto enogastronomico è importante per innalzare la nostra offerta, siamo leader nel mondo, grazie anche all’agricoltura più green d’Europa e per le nostre caratteristiche distintive locali, che ci conferiscono maggiore identità.

Abbiamo poi i borghi, per cui dobbiamo attuare strategie e visione per tutelarli e promuoverli. Solo così il turista potrà vivere esperienze uniche, come vedere come si producono i nostri cibi, un turismo esperienziale senza concorrenza. Questo serve a contrastare il calo demografico e la desertificazione commerciale. Questa settimana si festeggia la cucina italiana nel mondo che ci conferma il legame tra cibo e territorio.

Il comparto della ristorazione ha raggiunto livello pre Covid con 91 miliardi di euro, con 1,5 milioni di persone impiegate, ma non siamo ancora al massimo delle nostre potenzialità, anche se siamo dei leader mondiali. Quello che sta facendo **Fipe** è davvero un lavoro importante.

Così Daniela Santanché, ministro del turismo, in occasione dell’assemblea annuale **Fipe** a Roma.

## **Assemblea Fipe, Centinaio: importante affiancare a dieta mediterranea anche educazione motoria. VIDEOINTERVISTA**

“L’attenzione nel nostro Paese per l’alimentazione e per l’agroalimentare e per il mangiar bene c’è. Importante agire e fare un lavoro nelle scuole in modo da formare i nostri giovani e formare anche le famiglie. Lo dico da papà e quindi il lavoro che dovremo andare a fare sarà sicuramente di formazione sarà sicuramente di continuare a proporre dei cibi sempre più sani, sempre più salutari.”

Così Gian Marco Centinaio, Vice Presidente del Senato, a margine dell’Assemblea **Fipe** 2024 in corso a Roma.

“La famosa dieta mediterranea io lo ricordo a tutti che non è solamente mangiare e bere bene, ma è anche muoversi, perché la dieta mediterranea è uno stile di vita e quindi anche questa è una cosa importante, che è un messaggio che deve essere passato.

Continuo a pensare però che lo stile di vita italiano sia comunque tra i migliori, perché se noi abbiamo i turisti che vengono in Italia, oltre che per vedere le nostre bellezze, anche per mangiare e bere bene, abbiamo anche il primato dell'agroalimentare e della cucina italiana che continua a diventare a rimanere top a livello mondiale.

Siamo un po troppo sedentari e sempre di più lo siamo negli ultimi anni. Preferiamo che i nostri figli stiano attaccati davanti al televisore o davanti al telefonino, davanti al tablet a giocare con i giochi o a guardare i social network piuttosto che fargli fare sport. E quindi questa è una cosa che non va assolutamente bene. Il lavoro che dobbiamo fare è cambiare questa inversione, fare un'inversione di tendenza rispetto a quello che stanno facendo altrove.

E quindi più attività fisica fuori dalla scuola, e attività fisica nelle scuole che non deve essere solamente l'ora di ginnastica per perdere tempo ma deve essere educazione motoria e quindi insegnare ai nostri figli a muoversi. E poi continuo a pensare a una dieta salubre, una dieta sana che permetta non solamente ai nostri figli, ma anche a noi, di mangiare meglio.”



20 novembre 2024

### **Stoppani riconfermato presidente nazionale di Fipe-Confcommercio**

Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) per un nuovo mandato di 5 anni. Un riconoscimento che premia la sua leadership e il lavoro svolto nel precedente quinquennio segnato dal dramma della pandemia e la conseguente crisi economica. Il nuovo mandato sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano.

“Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. Mi riferisco ai due anni della pandemia in cui abbiamo visto serrande abbassate, imprenditori disorientati, famiglie in grande difficoltà. Insieme abbiamo fornito assistenza, supporto, fiducia e speranza. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipotoca il futuro. A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders.”, ha dichiarato Stoppani.



Con oltre 330 mila imprese e 1,4 milioni di addetti, i pubblici esercizi sono un settore vitale dell'Italia, non solo dal punto di vista economico e occupazionale, ma anche culturale e sociale.

FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi offre alle imprese supporto, formazione e rappresentanza istituzionale per favorire la crescita di un settore centrale per l'economia e la cultura del Paese, continuando ad essere il motore di innovazione e rappresentanza per un comparto in continua evoluzione, pronto ad affrontare le prossime sfide.



20 novembre 2024

**STOPPANI, SANTANCHÈ: CONGRATULAZIONI PER RICONFERMA ALLA GUIDA DI FIPE**

Roma, 20 nov - "Le mie più sincere congratulazioni al Presidente Lino Enrico STOPPANI per la riconferma alla guida di Fipe Confcommercio. Questo nuovo mandato rappresenta un importante riconoscimento dell' impegno e della sua dedizione nel promuovere gli interessi del settore della ristorazione e dell'accoglienza in Italia. Certa che continuerà a portare avanti iniziative innovative e progetti di valore, sempre al fianco degli operatori del settore, gli auguro un altro quinquennio ricco di successi". Così il Ministro del Turismo Daniela Santanchè.



20 novembre 2024

**Fipe, Santanchè: Congratulazioni a Stoppani per riconferma a presidente**

Roma, 20 nov - "Le mie più sincere congratulazioni al presidente Lino Enrico Stoppani per la riconferma alla guida di Fipe Confcommercio. Questo nuovo mandato rappresenta un importante riconoscimento dell' impegno e della sua dedizione nel promuovere gli interessi del settore della ristorazione e dell'accoglienza in Italia. Certa che continuerà a portare avanti iniziative innovative e progetti di valore, sempre al fianco degli operatori del settore, gli auguro un altro quinquennio ricco di successi". Così il Ministro del Turismo Daniela Santanchè.



20 novembre 2024

**FIPE-CONFCOMMERCIO, LINO ENRICO STOPPANI RICONFERMATO  
PRESIDENTE PER QUINQUENNIO 2024-2029**

(roma) , (agra press) - lino enrico STOPPANI e' stato riconfermato alla guida della federazione italiana pubblici esercizi (fipe) per un nuovo mandato di 5 anni. la riconferma e' avvenuta nel corso dell'assemblea nazionale della federazione, in corso a roma.



20 novembre 2024

**FIPE: SANTANCHE', 'CONGRATULAZIONI PER RICONFERMA STOPPANI ALLA PRESIDENZA'**

Roma, 20 nov. (Labitalia) - "Le mie più sincere congratulazioni al Presidente Lino Enrico STOPPANI per la riconferma alla guida di Fipe Confcommercio. Questo nuovo mandato rappresenta un importante riconoscimento dell'impegno e della sua dedizione nel promuovere gli interessi del settore della ristorazione e dell'accoglienza in Italia. Certa che continuerà a portare avanti iniziative innovative e progetti di valore, sempre al fianco degli operatori del settore, gli auguro un altro quinquennio ricco di successi". Lo afferma il ministro del Turismo Daniela Santanchè in una nota.

**FIPE: LINO ENRICO STOPPANI RICONFERMATO PRESIDENTE NAZIONALE PER 2024-29**

Roma, 20 nov. (Labitalia) - Lino Enrico STOPPANI è stato riconfermato alla guida della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe) per un nuovo mandato di 5 anni. Un riconoscimento che premia la sua leadership e il lavoro svolto nel precedente quinquennio segnato dal dramma della pandemia e la conseguente crisi economica. Il nuovo mandato sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano. Con oltre 330 mila imprese e 1,4 milioni di addetti, i pubblici esercizi sono un settore vitale dell'Italia, non solo dal punto di vista economico e occupazionale, ma anche culturale e sociale. "Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipotoca il futuro" ha dichiarato STOPPANI.

"A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. - ha spiegato STOPPANI - Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders".

## **ALIMENTAZIONE: FIPE, I GIOVANI VOGLIONO L'EDUCAZIONE ALIMENTARE A SCUOLA (2)**

(Labitalia) - "Per l'Assemblea di quest'anno abbiamo voluto volgere lo sguardo a un tema tanto importante quanto ancora spesso sottovalutato quando si parla di cibo, ovvero le abitudini alimentari delle nuove generazioni" ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe-Confcommercio. "Negli ultimi anni il rapporto delle persone con il cibo è profondamente cambiato per effetto dei processi demografici, delle mode, delle migrazioni ma anche della pubblicità, Viviamo oggi un tempo di "pluralismo alimentare", che non è tanto la convivenza di diversi stili alimentari o ricette gastronomiche, quanto piuttosto il differente modo di intendere e vivere il cibo, con i suoi valori e simbolismi. Ma il cibo è veicolo di cultura e valori e la cultura del cibo cambia non solo il modo in cui consumiamo, ma anche quello in cui viviamo. Per questo l'educazione alimentare dovrebbe essere una materia che si insegna a scuola fin dai primi anni e i nostri ristoratori dovrebbero sentirsi sempre di più ambasciatori quotidiani di una nuova cultura del cibo". D'altro canto gli stili alimentari, soprattutto dei più giovani, sono sensibilmente cambiati nel corso degli ultimi anni: il 63,7% dei bambini e ragazzi tra i 3 e i 14 anni ha il pranzo come pasto principale della giornata, dato in calo rispetto al 75% del 2003. Al contrario, la cena è ora considerata il pasto più importante dal 20,7%, contro il 14,2% di vent'anni fa. Anche la colazione soffre: l'83,7% dei bambini la consuma in modo adeguato, rispetto al 92,9% del 2003. I più piccoli vanno assumendo i (cattivi) comportamenti alimentari dei genitori: le vecchie abitudini che suggerivano una buona colazione, un pranzo importante e una cena leggera si stanno via via affievolendo. Gli effetti di questa involuzione sono evidenti. In Italia, il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso o obeso, una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%. Di questi, il 17% è obeso, circostanza che colloca il nostro Paese al secondo posto tra i più alti livelli di obesità infantile in Europa. Per contrastare questi fenomeni centrale è il ruolo della famiglia ma anche della scuola, fondamentale per

l'educazione alimentare e per favorire convivialità e socializzazione: d'altro canto ben il 53,1% dei bambini tra i 3 e i 5 anni pranza tutti i giorni in mensa. "Questi cambiamenti - conclude Stoppani - richiedono alle nostre imprese la capacità di adattarsi, di apprendere nuove competenze o di reinventarsi professionalmente in un contesto dove le innovazioni tecnologiche rendono rapidamente obsolete molte competenze e dove solo l'educazione è in grado di migliorare il destino delle persone".

**QUOTIDIANI**



# Avenire

20 novembre 2024

Educare i giovani al cibo  
La sfida di bar e ristoranti

## Educare i giovani al cibo La sfida di bar e ristoranti

Sangalli (Confcommercio): «Le nostre scelte di qualità a volte sono difficili, ma solo così si è credibili e autorevoli»  
L'obiettivo è anche mantenere il cibo come elemento di centralità economica e culturale

### ALIMENTARE

All'assemblea di **Fipe**, l'associazione dei piccoli esercenti, l'allarme sull'obesità infantile e sui cambiamenti della cultura del mangiare. Il presidente Stoppani: «Le nostre imprese si devono adattare»

LUCANDREA MASSARO  
Roma

«L'Unione Europea da tempo sta lavorando su politiche ambientali anche del settore della ristorazione», la prende alla lontana il presidente di Confcommercio Imprese Carlo Sangalli per dire che «è decisamente più efficace quando riesce ad incidere sulla cultura del consumo e dello spreco rispetto a quando entra nei cavilli del singolo aspetto di somministrazione». Per poi proseguire con il tema della giornata dell'assemblea di **Fipe**, la **Federazione italiana pubblici esercizi** che associa principalmente bar e ristoranti: «L'educazione alimentare è un tema di responsabilità, sociale come prima cosa» e quindi di cultura e non di norme, mentre cita i risultati dell'Atlante dell'infanzia di Save the children, presentato la scorsa settimana, dal quale è emerso un dato spaventoso: in Italia duecentomila bambini tra 0 e 5 anni di età vivono in povertà alimentare,

cioè non mangiano in modo qualitativamente adeguato. Sangalli prosegue: «Con la cultura non si mangia», ha detto qualcuno. Ma il progresso culturale fa tutta la differenza su come si mangia. Infatti, l'educazione alimentare è un tema di qualità perché l'educazione consente di fare scelte consapevoli e dunque qualitative. Questo vale per il consumatore ed anche per il nostro impegno nella rappresentanza. Le nostre scelte di qualità a volte sono difficili. Ma solo così si è credibili e autorevoli» ha sottolineato.

Sono le parole che spiegano l'interesse di **Fipe** per una ricerca sul comportamento alimentare dei più giovani. L'indagine, realizzata in collaborazione con Ipsos e utilizzando anche dati Istat, approfondisce l'evoluzione del rapporto dei giovani con il cibo. Per il 40% il cibo si lega al benessere, grazie alla freschezza degli ingredienti e alla semplicità delle preparazioni. Per il 35%, invece, cucinare è un modo per sperimentare, esprimere la propria creatività e divertirsi: 8 giovani su 10 cucinano almeno occasionalmente e la metà lo fa regolarmente. Oltre che agli insegnamenti ricevuti in famiglia, principalmente dalla mamma che per il 64% è la persona che più di tutti ha ispirato gusti e abitudini, si ricorre alla «rete» per scoprire e realizzare piatti e ricette (lo fa il 79%, di cui il 32% spesso). Ma il vero dato inquietante è quello sull'obesità: in Italia, il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso o obeso, una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%. Di questi, il 17% è obeso, collocando il nostro Paese al secondo posto tra i più alti livelli di

obesità infantile in Europa. La situazione è aggravata dall'evoluzione delle abitudini alimentari degli ultimi vent'anni: solo il 63,7% dei bambini e ragazzi tra i 3 e i 14 anni considera il pranzo il pasto principale della giornata, in calo rispetto al 75% del 2003. Al contrario, la cena è ora considerata il pasto più importante dal 20,7%, contro il 14,2% di vent'anni fa. Anche la colazione soffre: l'83,7% dei bambini la consuma in modo adeguato, rispetto al 92,9% del 2003.

L'educazione alimentare passa anche per una trasformazione delle imprese che si occupano di cibo, investendo nella formazione e nella cultura. Ne è convinto Lino Enrico, presidente Fipe-Confcommercio, che dice: «L'indagine sta ad evidenziare quello che è oggi l'importanza dell'educazione anche tra i giovani, che ha una doppia finalità». E ancora: «Una prima finalità è quella di prevenire una cattiva nutrizione da cui nascono le malattie cibo-alcol correlate, le intolleranze alimentari, le allergie, le obesità, su cui avete visto probabilmente i numeri. D'altra parte, è quella di mantenere il cibo come elemento di centralità in questo Paese, aggregatore di valori economici ma anche di valori identitari, storici, culturali, su cui l'Italia fonda molto dalla sua filiera agroalimentare e dalla sua attrattività ai fini turistici».

### Il problema alimentare e l'indagine dell'Ipsos

39%

La quota di bambini tra i 7 e i 9 anni in sovrappeso: molto sopra la media europea del 29%

44%

La quota di giovani che ritiene che sia in famiglia che si impara l'educazione alimentare

83,7%

La quota di bambini che fa un'adeguata colazione: era al 92,9% nell'indagine del 2003



**Brevi - Assemblea Fipe 2024: i giovani chiedono l'educazione alimentare nelle scuole****BREVI**

**Assemblea Fipe 2024: i giovani chiedono l'educazione alimentare nelle scuole.** Per il 93% dei 18-34enni è infatti fondamentale che i percorsi educativi sul cibo siano introdotti già nella scuola primaria. Secondo l'ultimo rapporto di Ipsos, presentato durante l'assemblea di Fipe-Confcommercio, in questi anni si è evoluto il rapporto dei giovani con il cibo: solo il 63,7% dei bambini e ragazzi tra i 3 e i 14 anni ora considera il pranzo come pasto principale della giornata, una percentuale che superava il 75% nel 2003. Al contrario, il 20,7% ritiene la cena più importante, un incremento di 6 punti percentuali rispetto a vent'anni fa. E a soffrire è anche la colazione, con l'83,7% dei bambini che la consuma in modo adeguato (93% nel 2003).

© Riproduzione riservata ■

## **CORRIERE DELLA SERA**

21 novembre 2024

**Volti e imprese - Fipe conferma Stoppani**

**Volti**

DS5656

**e imprese**

DS5656

### **Il presidente Fipe conferma Stoppani**

**L**ino Enrico Stoppani (foto) è stato riconfermato alla guida della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) per un nuovo mandato di cinque anni. Obiettivo, rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese del settore e sostenere il loro ruolo e il loro valore nell'economia.



Il Sole **24 ORE**

21 novembre 2024

**Fipe, Stoppani alla presidenza**

**FIPE, STOPPANI ALLA PRESIDENZA**

Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) per un nuovo mandato di 5 anni.



## NAZIONE - Carlino - GIORNO

21 novembre 2024

Fipe-Confcommercio - Lino Stoppani riconfermato presidente

Fipe-Confcommercio

DS5656 **Lino Stoppani** DS5656  
**riconfermato presidente**

Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) per 5 anni.



22 novembre 2024

ASSEMBLEA ANNUALE SUL FUTURO DI UN SETTORE DIVENTATO STRATEGICO PER IL PAESE



PAOLO FRUNCILLO

a pagina 8

ASSEMBLEA ANNUALE SUL FUTURO DI UN SETTORE DIVENTATO STRATEGICO PER IL PAESE

## Cultura del cibo. Stoppani (Fipe): “Formare, educare ed essere protagonisti”

PAOLO FRUNCILLO

Quanti mondi e cose riassume il cibo? Per entrare in questo variegato settore la Fipe ha dedicato la sua Assemblea annuale al cibo come elemento centrale non solo dal punto di vista economico, ma anche sociale, culturale e ambientale. Il cibo infatti può essere declinato in occupazione e imprenditoria, rappresenta un veicolo di valori, tradizioni e pratiche sostenibili, influenzando la salute e la sostenibilità del pianeta.

### La cultura del cibo

Il titolo della Assemblea: “Formare ed educare. I protagonisti per una nuova cultura del cibo”, porta direttamente nel tema del cibo che diventa, per la federazione italiana pubblici esercizi, uno strumento di “soft power” che arricchisce l’immagine globale dell’Italia, favorendo anche il turismo. In questo contesto, l’educazione e la formazione sono cruciali: l’educazione dei consumatori è fondamentale per aumentare la consapevolezza sul valore e le origini del cibo, mentre la formazione dei lavoratori nel settore agroalimentare è essenziale per un’industria più sostenibile e complessa. Sull’argomento è stata presentata anche un’indagine Ipsos su “I giovani e il cibo”.

Per il 44% dei giovani tra 18 e 34 anni è in famiglia che si acquisisce una corretta educazione alimentare, seguono i social network (36%) e la scuola (30%). Ampio è il consenso su un’azione combinata casa-scuola: infatti, l’86% dei giovani ritiene che la scuola abbia un ruolo importante e per ben il 93% è fondamentale che percorsi educativi sul cibo siano introdotti già nella scuola primaria. Oltre che agli insegnamenti ricevuti in famiglia, principalmente dalla mamma che per il 64% è la persona che più di tutti ha ispirato gusti e abitudini, si ricorre alla “rete” per scoprire e realizzare piatti e ricette (lo fa il 70%, di cui il 32% spesso). Il 67% dei genitori under 35 ritiene “molto importante” educare i figli a un’alimentazione varia e sana.

### Progetti bilanci e nuovi inizi

L’intervento del presidente di Confcommercio Carlo Sangalli ha aperto i lavori dell’Assemblea pubblica della Fipe. Sangalli ha sottolineato che “questa Assemblea è particolarmente rilevante non solo per il tema che riguarda il futuro, ovvero educazione e formazione, ma anche perché domani si terrà la parte elettiva dell’assemblea. Seppur non mettendo in di-

scussione la guida della Federazione, rimane un passaggio significativo, che riguarderà bilanci, progetti e nuovi inizi”. Ha poi ricordato l’Assemblea elettiva di cinque anni fa, nel 2019, quando la situazione del settore era ben diversa. “Abbiamo attraversato una crisi sanitaria che si è presto trasformata in crisi economica e che non è diventata crisi sociale solo grazie all’incessante lavoro di corpi intermedi come Fipe e Confcommercio”, ha detto Sangalli, ricordando le difficoltà vissute da bar, ristoranti e attività di intrattenimento, spesso vessati da regole e divieti. Nonostante queste difficoltà, Sangalli ha evidenziato che “la Fipe di oggi è più forte e solida rispetto a cinque anni fa. Ha rafforzato la propria credibilità, reputazione e base associativa, riuscendo ad attrarre realtà di rilievo che ne hanno riconosciuto l’autorevolezza e la competenza. Questo successo, ha aggiunto, è stato possibile grazie al contributo



22 novembre 2024

**IL CASO** Dati presentati in occasione dell'assemblea 2024 di Fipe-Confcommercio

## Basilicata, ristorazione con il segno meno

### Un calo di 153 esercizi sull'anno scorso

Per il 44% dei giovani tra 18 e 34 anni è in famiglia che si acquisisce una corretta educazione alimentare, seguono i social network (36%) e la scuola (30%). Ampio è il consenso su un'azione combinata casa-scuola: infatti, l'86% dei giovani ritiene che la scuola abbia un ruolo importante e per ben il 93% è fondamentale che percorsi educativi sul cibo siano introdotti già nella scuola primaria. Questi sono alcuni dei dati presentati in occasione dell'assemblea 2024 di Fipe-Confcommercio che, per l'occasione, ha affidato ad Ipsos l'indagine "I giovani e il cibo" con l'obiettivo di esplorare valori e comportamenti dei giovani di età compresa tra 18 e 34 anni e individuare i cardini di una nuova cultura del cibo.

All'assemblea hanno partecipato titolari di pubblici esercizi della Basilicata e il presidente Confcommercio Potenza Angelo Lovallo.

La "fotografia" della Basilicata. I servizi di ristorazione in regione sono 2.837 con un calo di 153 esercizi (lo 0,9%) rispetto all'anno precedente, in maggioranza ditte individuali (-92 esercizi). Si conferma la caratteristica imprenditoriale di ditte a carattere familiare (il 59% del totale), rispetto alle società di capitale (22,7%) a quelle di persone (15,9%). I bar attivi in Basilicata sono 1.308 (meno 81 in un anno, meno 3%) anche in questo nella maggior parte ditte individuali (81 quelle che hanno chiuso). Crescono le imprese femminili e giovanili sia nella ristorazione che negli esercizi pubblici: le donne sono titolari del 24,5% dei ristoranti e del 30,5% dei bar; i giovani del 13,3% dei ristoranti e del 13,9% dei bar. Sono soprattutto le donne titolari di ristoranti a dimostrarsi le più creative per proposte di menù in molti casi senza stravolgere la tradizione della gastronomia tipica lucana.

I consumi alimentari fuori casa sono rimasti tonici, con una tenuta dell'occupazione che è tornata al di

sopra dei livelli pre-pandemici, recuperando significative quote di mercato rispetto al consumo domestico. Sostenibilità e innovazione sono i trend che caratterizzano il settore. Da un lato, circa 9 ristoranti e bar su 10 hanno adottato misure concrete per il controllo dei consumi energetici e il rispetto dell'ambiente. Dall'altro, oltre l'80% delle imprese ha introdotto uno o più strumenti digitali all'interno dei propri locali.

Per il presidente Confcommercio Potenza Angelo Lovallo "l'assemblea ha espresso il ruolo della ristorazione per i valori salutistici da trasmettere alle nuove generazioni come alle altre. Nella nostra realtà provinciale siamo impegnati al rilancio attraverso la Fipe dell'associazionismo in un comparto che è strategico per tutta la filiera agroalimentare, le produzioni di qualità del "made in Basilicata" che hanno trionfato in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo in particolare a Tirana, grazie all'azione messa in atto da Camera di Commercio e Regione e che ci auguriamo proseguirà per rafforzare l'internazionalizzazione delle nostre imprese alimentari e commerciali. I nostri ristoratori - aggiunge Lovallo - sono i migliori promotori del mangiare bene mangiare lucano".

L'indagine Fipe approfondisce anche l'evoluzione del rapporto dei giovani con il cibo. Per il 40% il cibo si lega al benessere, grazie alla freschezza degli ingredienti e alla semplicità delle preparazioni. Per il 35%, invece, cucinare è un modo per sperimentare, esprimere la propria creatività e divertirsi: 8 giovani su 10 cucinano almeno occasionalmente e la metà lo fa regolarmente. Oltre che agli insegnamenti ricevuti in famiglia, principalmente dalla mamma che per il 64% è la persona che più di tutti ha ispirato gusti e abitudini, si ricorre alla "rete" per scoprire e realizzare piatti e ricette (lo fa il 79%, di cui il 32% spesso).



Dati Confcommercio

**ONLINE**





19 novembre 2024

<https://business24tv.it/2024/11/19/fipe-confcommercio-alimentazione-sempre-piu-importante-anche-per-i-giovani/>

## **Fipe-Confcommercio: alimentazione sempre più importante anche per i giovani**

**Nella fascia tra 18 e 34 anni il 93% degli intervistati è convinto che l'educazione alimentare debba iniziare già nella scuola primaria**

Durante l'assemblea 2024 di Fipe-Confcommercio si è scoperta una realtà molto interessante: i giovani vogliono l'educazione alimentare a scuola

Nella fascia tra 18 e 34 anni, infatti, il 93% degli intervistati è convinto che l'educazione alimentare debba iniziare già nella scuola primaria anche perché, per il 44% dei giovani sempre nella stessa fascia, la famiglia è il primo posto in cui si prende coscienza dell'importanza di un argomento tanto sensibile. Social network (36%) e scuola (30%) occupano rispettivamente il secondo e terzo posto. I numeri arrivano dall'analisi di Ipsos "I giovani e il cibo" che vuole investigare sulla cultura del cibo e come viene interpretata nella fascia 18-34 anni. Per il 40% il cibo si lega al benessere mentre per il 35%, invece, cucinare è un modo per esprimere creatività e sperimentazioni. A forgiare gusti ed abitudini in famiglia è la mamma (64%) mentre Internet suggerisce ricette al 79% degli intervistati.

Importante anche la ristorazione che permette anche a livello sociale di uscire dalla propria routine (35%), incontrare amici (32%) anche se a rimetterci è spesso il portafoglio (51% degli intervistati).

“Per l'Assemblea di quest'anno abbiamo voluto volgere lo sguardo a un tema tanto importante quanto ancora spesso sottovalutato quando si parla di cibo, ovvero le abitudini alimentari delle nuove generazioni” ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, Presidente di FIPE-Confcommercio. “Negli ultimi anni il rapporto delle persone con il cibo è profondamente cambiato per effetto dei processi demografici, delle mode, delle migrazioni ma anche della pubblicità, Viviamo oggi un tempo di “pluralismo alimentare”, che non è tanto la convivenza di diversi stili alimentari o ricette gastronomiche, quanto piuttosto il differente modo di intendere e vivere il cibo, con i suoi valori e simbolismi. Ma il cibo è veicolo di cultura e valori e la cultura del cibo cambia non solo il modo in cui consumiamo, ma anche quello in cui viviamo. Per questo l'educazione alimentare dovrebbe essere una materia che si insegna a scuola fin dai primi anni e i nostri ristoratori dovrebbero sentirsi sempre di più ambasciatori quotidiani di una nuova cultura del cibo”.

# Orizzontescuola.it

19 novembre 2024

<https://www.orizzontescuola.it/educazione-alimentare-a-scuola-per-il-93-dei-giovani-tra-18-e-34-anni-e-fondamentale-gia-dalla-primaria/>

## **Educazione alimentare a scuola: per il 93% dei giovani tra 18 e 34 anni è fondamentale già dalla primaria**

L'educazione alimentare è un tema sempre più sentito dai giovani italiani. Un'indagine condotta da Ipsos e presentata all'Assemblea FIPE-Confcommercio 2024 evidenzia che il 93% dei giovani tra i 18 e i 34 anni ritiene fondamentale introdurre percorsi di educazione alimentare già dalla scuola primaria. Questo approccio, secondo l'86% degli intervistati, dovrebbe affiancarsi agli insegnamenti familiari per promuovere corrette abitudini alimentari. L'importanza di questa iniziativa è amplificata dal dato che colloca l'Italia tra i Paesi europei con il più alto tasso di obesità infantile, seconda solo a Malta.

### **Cibo e benessere: la prospettiva delle nuove generazioni**

Il rapporto dei giovani con il cibo si lega sempre più a valori di benessere e creatività. Per il 40% degli intervistati, l'alimentazione sana è associata alla freschezza degli ingredienti e alla semplicità delle preparazioni, mentre il 35% considera la cucina un'opportunità per esprimere creatività e divertirsi. Questo interesse si traduce in una partecipazione attiva: l'80% dei giovani cucina almeno occasionalmente e la metà lo fa regolarmente. Internet rappresenta una risorsa essenziale per il 79% dei giovani, che cerca ispirazione e idee culinarie online.

### **Il ruolo della famiglia nell'educazione alimentare**

Nonostante l'influenza della scuola e dei social media, la famiglia rimane il principale veicolo di trasmissione delle abitudini alimentari. Per il 64% dei giovani, la figura materna è stata decisiva nell'educazione al cibo, mentre il 67% dei genitori under 35 ritiene essenziale educare i propri figli a una dieta varia e salutare. Il buon esempio è considerato un elemento chiave: il 56% degli intervistati sottolinea l'importanza di comportamenti alimentari positivi da parte dei genitori.

### **Mangiare fuori casa: tra piacere e ostacoli economici**

Anche la ristorazione occupa un posto significativo nelle abitudini alimentari dei giovani. Mangiare fuori è percepito come un modo per uscire dalla routine (35%), socializzare (32%) e concedersi piaceri culinari (32%). Tuttavia, il 51% segnala che le limitazioni economiche influenzano la possibilità di frequentare ristoranti o locali con regolarità.

## **Obesità infantile: un problema crescente in Italia**

Il cambiamento degli stili alimentari ha avuto conseguenze significative sulla salute delle nuove generazioni. Oggi, il pranzo è il pasto principale per il 63,7% dei bambini e ragazzi tra i 3 e i 14 anni, in calo rispetto al 75% registrato nel 2003. In parallelo, aumenta l'importanza attribuita alla cena. Anche la colazione registra un calo nella qualità: solo l'83,7% dei bambini la consuma adeguatamente, rispetto al 92,9% di vent'anni fa. Questo scenario contribuisce a un aumento dell'obesità infantile, che in Italia colpisce il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni.

## **L'educazione alimentare come strategia di cambiamento**

Secondo il Presidente di FIPE-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, è necessario ripensare il ruolo dell'educazione alimentare per fronteggiare queste sfide. La scuola, insieme alle famiglie, deve farsi promotrice di una nuova cultura del cibo, in grado di coniugare salute, qualità e convivialità. La ristorazione, a sua volta, può contribuire a diffondere questi valori, trasformandosi in un'ambasciatrice quotidiana di buone pratiche alimentari.

## **Le istituzioni e il mondo accademico all'Assemblea FIPE**

All'Assemblea FIPE 2024 hanno partecipato rappresentanti delle istituzioni, del mondo accademico e delle imprese, tra cui il Ministro dell'Istruzione Giuseppe Valditara, il Ministro del Turismo Daniela Santanchè e il Presidente di Slow Food Barbara Nappini. L'incontro ha avuto l'obiettivo di delineare strategie per promuovere una nuova cultura alimentare, valorizzando l'educazione scolastica e sensibilizzando le famiglie. Queste azioni si rendono necessarie per contrastare le tendenze negative e migliorare il benessere delle future generazioni.

19 novembre 2024

<https://www.italianfoodtoday.it/2024/11/19/allassemblea-della-fipe-focus-sullalimentazione-dei-giovani-e-nelle-scuole/>

### **All'assemblea della FIPE focus sull'alimentazione dei giovani e nelle scuole**

La FIPE Confcommercio, nella sua assemblea annuale ha posto l'accento sul tema dell'educazione alimentare dei giovani e nelle scuole.

*"Per l'Assemblea di quest'anno abbiamo voluto volgere lo sguardo a un tema tanto importante quanto ancora spesso sottovalutato quando si parla di cibo, ovvero le abitudini alimentari delle nuove generazioni"* ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di FIPE-Confcommercio. *"Negli ultimi anni il rapporto delle persone con il cibo è profondamente cambiato per effetto dei processi demografici, delle mode, delle migrazioni ma anche della pubblicità, Viviamo oggi un tempo di "pluralismo alimentare", che non è tanto la convivenza di diversi stili alimentari o ricette gastronomiche, quanto piuttosto il differente modo di intendere e vivere il cibo, con i suoi valori e simbolismi. Ma il cibo è veicolo di cultura e valori e la cultura del cibo cambia non solo il modo in cui consumiamo, ma anche quello in cui viviamo. Per questo l'educazione alimentare dovrebbe essere una materia che si insegna a scuola fin dai primi anni e i nostri ristoratori dovrebbero sentirsi sempre di più ambasciatori quotidiani di una nuova cultura del cibo".*

Per questo la FIPE ha affidato ad Ipsos l'indagine **"I giovani e il cibo"** con l'obiettivo di esplorare valori e comportamenti dei giovani di età compresa tra 18 e 34 anni e individuare i cardini di una nuova cultura del cibo.

Ne è emerso che per il 44% dei giovani tra 18 e 34 anni è in famiglia che si acquisisce una corretta educazione alimentare, seguono i social network (36%) e la scuola (30%). Ampio è il consenso su un'azione combinata casa-scuola: infatti, l'86% dei giovani ritiene che la scuola abbia un ruolo importante e per ben il 93% è fondamentale che percorsi educativi sul cibo siano introdotti già nella scuola primaria.

Il 67% dei genitori under 35 ritiene "molto importante" educare i figli a un'alimentazione varia e sana. Fondamentale in questo è dare il buon esempio: il 56% ritiene che i genitori dovrebbero essere un modello positivo per i propri figli. D'altronde, il cibo è considerato una leva essenziale per la salute e il benessere dei figli, oltre che un'opportunità per trasmettere valori come la convivialità e la centralità della qualità di ciò che si mangia.

Anche la ristorazione ha un ruolo importante nel rapporto dei giovani con il cibo. D'altro canto, mangiare fuori casa è una pratica diffusa e molto apprezzata perché ritenuta un modo per uscire dalla propria routine (35%), un'occasione per incontrare amici e persone care (32%) e per gratificarsi mangiando qualcosa di diverso dal solito (32%), anche se il "portafogli" non sempre consente di fare tutto ciò che si vorrebbe (lo pensa il 51% degli intervistati).

Sulla scorta di questi risultati anche le imprese della Ristorazione devono *reinventarsi professionalmente in un contesto dove le innovazioni tecnologiche rendono rapidamente obsolete molte competenze e dove solo l'educazione è in grado di migliorare il destino delle persone*", ha evidenziato Stoppani.



19 novembre 2024

<https://www.agi.it/cronaca/news/2024-11-19/indagine-fipe-obesit-infantile-italia-seconda-in-europa-28809053/>

## **Obesità infantile, l'Italia è seconda in Europa**

**La Fipe: nel nostro Paese il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso, una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%**

AGI - In Italia, il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso o obeso, una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%. Di questi, il 17% è obeso, circostanza che colloca il nostro Paese al secondo posto tra i più alti livelli di obesità infantile in Europa. E' uno dei dati che emergono dall'indagine di Fipe presentata oggi in occasione dell'assemblea annuale di Fipe-Confcommercio a Roma. Per contrastare questi fenomeni, evidenzia la Fipe, centrale è il ruolo della famiglia ma anche della scuola, fondamentale per l'educazione alimentare e per favorire convivialità e socializzazione: d'altro canto ben il 53,1% dei bambini tra i 3 e i 5 anni pranza tutti i giorni in mensa.

Dall'indagine "I giovani e il cibo" affidata a Ipsos, emerge che per il 44% delle persone tra i 18 e 34 anni è in famiglia che si acquisisce una corretta educazione alimentare. A seguire i social network (36%) e la scuola (30%). Ampio è il consenso su un'azione combinata casa-scuola: infatti, l'86% dei giovani ritiene che la scuola abbia un ruolo importante e per ben il 93% è fondamentale che percorsi educativi sul cibo siano introdotti già nella scuola primaria.

L'indagine approfondisce anche l'evoluzione del rapporto dei giovani con il cibo. Per il 40% il cibo si lega al benessere, grazie alla freschezza degli ingredienti e alla semplicità delle preparazioni. Per il 35%, invece, cucinare è un modo per sperimentare, esprimere la propria creatività e divertirsi: 8 giovani su 10 cucinano almeno occasionalmente e la metà lo fa regolarmente. Oltre che agli insegnamenti ricevuti in famiglia, principalmente dalla mamma che per il 64% è la persona che più di tutti ha ispirato gusti e abitudini, si ricorre alla "rete" per scoprire e realizzare piatti e ricette (lo fa il 79%, di cui il 32% spesso).

Ancora, il 67% dei genitori under 35 ritiene "molto importante" educare i figli a un'alimentazione varia e sana. Fondamentale in questo è dare il buon esempio: il 56% ritiene che i genitori dovrebbero essere un modello positivo per i propri figli. D'altronde, il cibo è considerato una leva essenziale per la salute e il benessere dei figli, oltre che un'opportunità per trasmettere valori come la convivialità e la centralità della qualità di ciò che si mangia.

Anche la ristorazione ha un ruolo importante nel rapporto dei giovani con il cibo, prosegue Fipe-Confcommercio. D'altro canto, mangiare fuori casa è una pratica diffusa e molto apprezzata perché ritenuta un modo per uscire dalla propria routine (35%), un'occasione per incontrare amici e persone care (32%) e per gratificarsi mangiando qualcosa di diverso dal solito (32%), anche se il "portafogli" non sempre consente di fare tutto ciò che si vorrebbe (lo pensa il 51% degli intervistati).

D'altro canto, rileva l'indagine, gli stili alimentari, soprattutto dei più giovani, sono sensibilmente cambiati nel corso degli ultimi anni: il 63,7% dei bambini e ragazzi tra i 3 e i 14 anni ha il pranzo come pasto principale della giornata, dato in calo rispetto al 75% del 2003. Al contrario, la cena è ora considerata il pasto più importante dal 20,7%, contro il 14,2% di vent'anni fa. Anche la colazione soffre: l'83,7% dei bambini la consuma in modo adeguato, rispetto al 92,9% del 2003.

## QUOTIDIANO NAZIONALE

20 novembre 2024

<https://www.quotidiano.net/economia/ultimaora/fipe-confcommercio-stoppani-ri-confermato-presidente-9b854555>

### **Fipe-Confcommercio, Stoppani riconfermato presidente Per il quinquennio 2024-29, 'il nostro impegno va avanti'**

**L**ino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) per un nuovo mandato di 5 anni. Mandato che, viene sottolineato, sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano. "Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico", ha affermato Stoppani. A questi problemi "si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle istituzioni e dei tanti stakeholders", ha concluso Stoppani.



## IL GIORNALE D'ITALIA

*Il Quotidiano Indipendente*

20 novembre 2024

<https://www.ilgiornaleditalia.it/news/mondo-imprese/662060/fipe-lino-enrico-stoppani-riconfermato-presidente-nazionale-per-il-quinquennio-2024-2029-per-rafforzare-la-rappresentativita-tra-le-imprese.html>

### **FIPE, Lino Enrico Stoppani riconfermato Presidente nazionale per il quinquennio 2024-29, in un contesto macroeconomico e geopolitico complicato**

L'obiettivo è quello di rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano

Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) per un nuovo mandato di 5 anni. Il nuovo mandato sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano.

*“Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. Mi riferisco ai due anni della pandemia in cui abbiamo visto serrande abbassate, imprenditori disorientati, famiglie in grande difficoltà. Insieme abbiamo fornito assistenza, supporto, fiducia e speranza. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipoteca il futuro. A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders.”*, ha dichiarato Stoppani.

Con oltre 330 mila imprese e 1,4 milioni di addetti, i pubblici esercizi sono un settore vitale dell'Italia, non solo dal punto di vista economico e occupazionale, ma anche culturale e sociale.

20 novembre 2024

<https://www.gazzettadimantova.it/argomenti/economia/economia-nazionale/fipe-confcommercio-stoppani-riconfermato-presidente-1.12503438>

### **Fipe-Confcommercio, Stoppani riconfermato presidente Per il quinquennio 2024-29, 'il nostro impegno va avanti'**

ROMA, 20 NOV - Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) per un nuovo mandato di 5 anni. Mandato che, viene sottolineato, sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano. "Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico", ha affermato Stoppani.

A questi problemi "si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle istituzioni e dei tanti stakeholders", ha concluso Stoppani..

# LA SICILIA

20 novembre 2024

<https://www.lasicilia.it/economia/fipe-confcommercio-stoppani-riconfermato-presidente-2327740/>

## **Fipe-Confindustria, Stoppani riconfermato presidente Per il quinquennio 2024-29, 'il nostro impegno va avanti'**

**R**OMA, 20 NOV – Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) per un nuovo mandato di 5 anni. Mandato che, viene sottolineato, sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano. “Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico”, ha affermato Stoppani. A questi problemi “si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle istituzioni e dei tanti stakeholders”, ha concluso Stoppani.



20 novembre 2024

<https://www.larena.it/argomenti/economia/economia-nazionale/fipe-confcommercio-stoppani-riconfermato-presidente-1.12503438>

### **Fipe-Confcommercio, Stoppani riconfermato presidente Per il quinquennio 2024-29, 'il nostro impegno va avanti'**

ROMA, 20 NOV - Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) per un nuovo mandato di 5 anni. Mandato che, viene sottolineato, sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano. "Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico", ha affermato Stoppani. A questi problemi "si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle istituzioni e dei tanti stakeholders", ha concluso Stoppani..



20 novembre 2024

<https://www.gamberorosso.it/notizie/alberghiero-fipe-valditara/>

## "Scuole alberghiere? Tagliate troppe ore di laboratorio, ne servono di più". La replica di Mariella Organi al ministro Valditara

Durante l'Assemblea Fipe 2024 si è parlato di formazione. Il parere di una professionista della ristorazione? Servono più ore di laboratorio negli istituti alberghieri

«Bisogna aumentare le ore di laboratorio delle scuole alberghiere, ora sono scese a 6 a settimana, negli anni Novanta avevamo 18 ore, mentre in un liceo artistico sono 13». L'ammonimento è di **Mariella Organi**, maître de La Madonnina del Pescatore di Senigallia e una delle più importanti professioniste del mondo della sala. Ne parla in occasione dell'**Assemblea 2024 di Fipe** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) dedicata a *Formazione ed educazione* che ha coinvolto i no i più rilevanti del mondo della ristorazione e dell'agroalimentare con il claim "i protagonisti per una nuova cultura del cibo". Cultura a tutto tondo, a partire da quella che si forma sui banchi di scuola. Quell'istruzione tecnico professionale (come è quella alberghiera) di cui il ministro dell'Istruzione e del Merito **Giuseppe Valditara** ha sostenuto il rinnovamento con l'adozione del modello 4+2 che da estate scorsa è legge.

«Con la nuova filiera tecnico-professionale costruiamo un canale di istruzione di serie A, in grado di dare una solida formazione ai nostri ragazzi, secondo programmi fortemente innovativi, che assicureranno competenze teoriche e pratiche di qualità, anche grazie al contributo delle imprese» commentava a luglio scorso il ministro. «**In tanti stanno aderendo**» commenta a distanza quasi 4 mesi il ministro. La riforma prevede che le scuole possano invitare chef, nutrizionisti, agronomi, e altri professionisti del settore per tenere lezioni o laboratori. Una riforma che, secondo il presidente di Fipe, **Lino Stoppani** ha «l'obiettivo di rafforzare la funzione educativa e di orientamento della scuola, riscrivendo anche le linee guida per l'insegnamento di una materia con potenzialità importanti per l'impatto personale e sociale: l'educazione civica». Quell'educazione che deve «promuovere i valori fondamentali per una cittadinanza attiva» inclusi quelli relativi all'alimentazione, al rispetto del cibo, alla sostenibilità, al diritto di accesso al cibo, inserito nella Dichiarazione Universale tra i diritti fondamentali dell'uomo, e a una corretta alimentazione, «collegando l'alimentazione ai temi economici, salutistici, sociali ed etici».

### **L'importanza della cultura della materia prima**

Il punto, però, è quello sottolineato da Organi: **l'inadeguatezza dell'attuale modello**, che non solo non professionalizza a sufficienza i giovani ma non contribuisce a costruire l'ossatura della nostra società: «è nei laboratori, nel contatto con la materia prima che sentiamo la vibrazione del prodotto. Non solo – aggiunge - dobbiamo educare i nostri ragazzi a controllare cosa c'è nella pattumiera la sera». **Avere un'esperienza diretta con il cibo è quel che permette di percepire la fragranza, il gusto e il valore reale**; riconoscere il vero cibo di qualità da quello che qualità non ha, il cibo con il suo collegamento con il mercato, con la società rurale, con il lavoro e la storia di cui non si può fare a meno. In questi termini la formazione è una leva di consapevolezza, soprattutto in un momento storico, come quello attuale, in cui i social trasformano quel che mangiamo in un'esperienza esclusivamente visiva mentre lo stesso storytelling può contribuire a confondere le cose. Il punto è formare cittadini e consumatori in grado di riconoscere la qualità e darle il giusto prezzo.

L'indagine di Ipsos *I giovani e il cibo* commissionata da Fipe, che esplora valori e comportamenti alimentari di persone di età compresa tra 18 e 34 anni, ha testimoniato che la questione prezzo è dirimente: dal rapporto emerge che mangiare fuori è un modo per uscire dalla routine, gratificarsi e vivere un momento di convivialità, ma il 51% degli intervistati trova nel prezzo un elemento di dissuasione. **«Credo sia giusto il cibo costi quel che costa oggi, anzi credo venga pagato troppo poco».** Il cibo di qualità non può avere un prezzo troppo basso: «Pensiamo all'olio, tanto viene prodotto solo grazie alla passione delle famiglie. Quando non ci saranno più queste persone, chi ci darà un prodotto di così alto livello?»



20 novembre 2024

<https://notizie.tiscali.it/economia/articoli/fipe-confcommercio-stoppani-riconfermato-presidente-00001/>

### **Fipe-Confcommercio, Stoppani riconfermato presidente**

(ANSA) - ROMA, 20 NOV - Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) per un nuovo mandato di 5 anni. Mandato che, viene sottolineato, sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano. "Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici.

I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico", ha affermato Stoppani. A questi problemi "si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle istituzioni e dei tanti stakeholders", ha concluso Stoppani. (ANSA). .





20 novembre 2024

<https://www.businesspeople.it/people/people-moving/lino-enrico-stoppani-riconfermato-presidente-di-fipe/>

### **Lino Enrico Stoppani riconfermato presidente di Fipe**

**Lino Enrico Stoppani** è stato riconfermato alla guida di **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi) per un nuovo mandato di cinque anni. Un riconoscimento che, si evidenzia in una nota della federazione, "premia la sua leadership e il lavoro svolto nel precedente quinquennio segnato dal dramma della pandemia e la conseguente crisi economica".

Il nuovo mandato sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano. "I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua a essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico", ha affermato il presidente Lino Enrico Stoppani. "Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipoteka il futuro. A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti e impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro **dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese**, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders".



20 novembre 2024

<https://www.imille.com/2024/11/20/fipe-rinnova-la-fiducia-a-lino-enrico-stoppani-per-i-prossimi-cinque-anni/>

## Fipe rinnova la fiducia a Lino Enrico Stoppani per i prossimi cinque anni

**Fipe** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) ha riconfermato **Lino Enrico Stoppani** come presidente per un nuovo mandato di cinque anni, premiando la sua leadership durante un periodo caratterizzato da sfide straordinarie come la crisi generata dalla pandemia.

### Un piano per il futuro del settore

Nel suo nuovo mandato, Stoppani si concentrerà sul rafforzamento della rappresentatività di **Fipe** nei settori della ristorazione, intrattenimento e turismo, pilastri dell'economia italiana. Il presidente ha delineato le priorità future, sottolineando:

*"Dobbiamo rafforzare il capitale umano delle imprese, migliorare l'accesso al credito e valorizzare la filiera integrata tra agricoltura, industria e ristorazione. Inoltre, sarà fondamentale consolidare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo, promuovendo un dialogo costante con le istituzioni e gli stakeholders".*

### Sfide e opportunità

Stoppani ha evidenziato le principali sfide che il settore dovrà affrontare:

- **Tensioni internazionali** e incerte prospettive economiche.
- **Transizione ecologica**, con implicazioni sociali ed economiche.
- **Innovazione tecnologica**, che porta opportunità ma anche nuovi rischi.

Il presidente ha ribadito l'importanza di un approccio collaborativo e strategico per affrontare il futuro, posizionando **Fipe** come un interlocutore affidabile e autorevole per le istituzioni e il mercato.

### L'importanza della Fipe nel tessuto economico

Con oltre 300.000 imprese rappresentate, **Fipe** è una delle principali organizzazioni del settore terziario italiano, impegnata nel promuovere l'innovazione, la sostenibilità e la valorizzazione della ristorazione e del turismo come motori di crescita economica.

20 novembre 2024

<https://www.confcommerciovicenza.info/categorie/turismo-e-ristorazione/assemblea-fipe-2024-i-giovani-vogliono-l-educazione-alimentare-a-scuola>

## ASSEMBLEA FIPE 2024: I GIOVANI VOGLIONO L'EDUCAZIONE ALIMENTARE A SCUOLA

**Giovani sempre più attenti alla cucina come forma di creatività e benessere. La scuola cruciale per assumere corrette abitudini alimentari**

Per il 44% dei giovani tra 18 e 34 anni è in famiglia che si acquisisce una corretta educazione alimentare, seguono i social network (36%) e la scuola (30%). Ampio è il consenso su un'azione combinata casa-scuola: infatti, **l'86% dei giovani ritiene che la scuola abbia un ruolo importante e per ben il 93% è fondamentale che percorsi educativi sul cibo siano introdotti già nella scuola primaria**. Questi sono alcuni dei dati presentati in occasione dell'assemblea 2024 di Fipe-Confcommercio che, per l'occasione, ha affidato ad Ipsos l'indagine "I giovani e il cibo" con l'obiettivo di esplorare valori e comportamenti dei giovani di età compresa tra 18 e 34 anni e individuare i cardini di una nuova cultura del cibo.

**L'indagine approfondisce anche l'evoluzione del rapporto dei giovani con il cibo**. Per il 40% il cibo si lega al benessere, grazie alla freschezza degli ingredienti e alla semplicità delle preparazioni. Per il 35%, invece, cucinare è un modo per sperimentare, esprimere la propria creatività e divertirsi: **8 giovani su 10 cucinano almeno occasionalmente e la metà lo fa regolarmente**. Oltre che agli insegnamenti ricevuti in famiglia, principalmente dalla mamma che per il 64% è la persona che più di tutti ha ispirato gusti e abitudini, si ricorre alla "rete" per scoprire e realizzare piatti e ricette (lo fa il 79%, di cui il 32% spesso).

**Il 67% dei genitori under 35 ritiene "molto importante" educare i figli a un'alimentazione varia e sana**. Fondamentale in questo è dare il buon esempio: il 56% ritiene che i genitori dovrebbero essere un modello positivo per i propri figli. D'altronde, il cibo è considerato una leva essenziale per la salute e il benessere dei figli, oltre che un'opportunità per trasmettere valori come la convivialità e la centralità della qualità di ciò che si mangia.

Anche **la ristorazione ha un ruolo importante nel rapporto dei giovani con il cibo**. D'altro canto, **mangiare fuori casa è una pratica diffusa e molto apprezzata** perché ritenuta un modo per uscire dalla propria routine (35%), un'occasione per incontrare amici e persone care (32%) e per gratificarsi mangiando qualcosa di diverso dal solito (32%), anche se il "portafogli" non sempre consente di fare tutto ciò che si vorrebbe (lo pensa il 51% degli intervistati).

“Per l’Assemblea di quest’anno abbiamo voluto volgere lo sguardo a un tema tanto importante quanto ancora spesso sottovalutato quando si parla di cibo, ovvero le abitudini alimentari delle nuove generazioni” ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani, Presidente di FIPE-Confcommercio**. “Negli ultimi anni il rapporto delle persone con il cibo è profondamente cambiato per effetto dei processi demografici, delle mode, delle migrazioni ma anche della pubblicità, **Viviamo oggi un tempo di “pluralismo alimentare”,** che non è tanto la convivenza di diversi stili alimentari o ricette gastronomiche, quanto piuttosto il **differente modo di intendere e vivere il cibo, con i suoi valori e simbolismi**. Ma il cibo è veicolo di cultura e valori e la cultura del cibo cambia non solo il modo in cui consumiamo, ma anche quello in cui viviamo. Per questo **l’educazione alimentare dovrebbe essere una materia che si insegna a scuola** fin dai primi anni **e i nostri ristoratori dovrebbero sentirsi sempre di più ambasciatori quotidiani di una nuova cultura del cibo”**.

D’altro canto gli stili alimentari, soprattutto dei più giovani, sono sensibilmente cambiati nel corso degli ultimi anni: il 63,7% dei bambini e ragazzi tra i 3 e i 14 anni ha il pranzo come pasto principale della giornata, dato in calo rispetto al 75% del 2003. Al contrario, la cena è ora considerata il pasto più importante dal 20,7%, contro il 14,2% di vent’anni fa. Anche la colazione soffre: l’83,7% dei bambini la consuma in modo adeguato, rispetto al 92,9% del 2003. **I più piccoli vanno assumendo i (cattivi) comportamenti alimentari dei genitori:** le vecchie abitudini che suggerivano una buona colazione, un pranzo importante e una cena leggera si stanno via via affievolendo.

Gli effetti di questa involuzione sono evidenti. **In Italia, il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso o obeso**, una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%. Di questi, il 17% è obeso, circostanza che colloca il nostro Paese al secondo posto tra i più alti livelli di obesità infantile in Europa.

**Per contrastare questi fenomeni centrale è il ruolo della famiglia ma anche della scuola, fondamentale per l’educazione alimentare e per favorire convivialità e socializzazione:** d’altro canto ben il 53,1% dei bambini tra i 3 e i 5 anni pranza tutti i giorni in mensa.

“Questi cambiamenti -conclude Stoppani- richiedono alle nostre imprese la capacità di adattarsi, di apprendere nuove competenze o di reinventarsi professionalmente in un contesto dove le innovazioni tecnologiche rendono rapidamente obsolete molte competenze e dove solo l’educazione è in grado di migliorare il destino delle persone”.

L’Assemblea FIPE ha visto la partecipazione di Istituzioni e Associazioni, tra cui il Ministro dell’Istruzione Giuseppe Valditara, il Ministro del Turismo Daniela Santanchè, la Vice Presidente del Parlamento Europeo Pina Picierno, il Vice Presidente del Senato Gianmarco Centinaio, il Presidente di Confcommercio Carlo Sangalli, la Presidente di Slow Food Barbara Nappini oltre al padrone di casa, il Presidente FIPE Lino Enrico Stoppani. Non è mancato il mondo delle imprese con Andrea Illy, Mariella Organi e Riccarda Zezza e quello accademico con il Prof. Andrea Segrè dell’Università di Bologna. **L’incontro ha puntato a delineare strategie e azioni per invertire la rotta e promuovere una nuova cultura del cibo, valorizzando il ruolo educativo della scuola e sensibilizzando le famiglie.**

# nuove cronache

20 novembre 2024

<https://nuovecronache.com/lino-enrico-stoppani-riconfermato-presidente-di-fipe-e-confcommercio/>

## Lino Enrico Stoppani Riconfermato Presidente di Fipe-Confcommercio

**L**ino Enrico Stoppani riafferma il suo ruolo alla guida della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe) per i prossimi cinque anni, in un periodo cruciale per il settore della ristorazione e del turismo. La sua riconferma non è solo un segnale di stabilità, ma anche il preludio a una serie di sfide e opportunità che attendono uno dei comparti più dinamici e sensibili dell'economia nazionale.

La nomina di Stoppani, avvenuta recentemente, incarna la fiducia e l'apprezzamento della comunità di affari per il suo operato durante un periodo di turbolenze senza precedenti. La pandemia e le sue ripercussioni economiche hanno colpito duramente, ma la gestione di queste crisi ha rivelato una leadership capace di navigare attraverso l'incertezza.

Stoppani, nel suo discorso di accettazione, ha evidenziato l'importanza di affrontare i molteplici aspetti che il futuro riserverà. Dalla crisi climatica alle innovazioni tecnologiche, ogni elemento porterà sia sfide sia opportunità per il settore. L'obiettivo primario rimarrà quello di valorizzare e potenziare il capitale umano, fondamentale per l'eccellenza nel servizio e nell'ospitalità, pilastri del settore pubblico e turistico.

Un'altra grande priorità per Fipe sotto la guida di Stoppani sarà facilitare l'accesso al credito per le imprese. In un'era di transizioni economiche, avere il capitale necessario per investire e innovare è cruciale per la sostenibilità delle attività e per la capacità di adattamento al mercato in evoluzione.

Inoltre, Stoppani ha messo in luce l'importanza di una maggiore integrazione tra i diversi anelli della catena del valore del settore. Dal farm to table alla stretta collaborazione tra agricoltura, industria e servizi, l'obiettivo è creare un ecosistema più coeso e sinergico che possa esaltare il Made in Italy e le sue eccellenze a livello globale.

La strategia del presidente rieletto prevede anche un rafforzamento della posizione di Fipe come punto di riferimento autorevole e affidabile per le istanze governative e per tutti gli stakeholder del settore. Essere l'interlocutore privilegiato in un contesto di complesse negoziazioni regolatorie e di mercato è vitale per proteggere gli interessi delle imprese italiane nel panorama internazionale, sempre più competitivo e regolamentato.

In conclusione, il rinnovo del mandato di Lino Enrico Stoppani a capo della Fipe segna non solo un momento di continuità, ma anche di rinnovata aspirazione verso l'innovazione e il rafforzamento complessivo del settore dei pubblici esercizi, dell'intrattenimento e del turismo. Le linee guida esposte nel suo discorso delineano un futuro in cui resilienza, adattabilità e progresso saranno le parole chiave per un settore che rappresenta uno dei pilastri dell'economia e della cultura italiana. In un mondo che cambia rapidamente, la capacità di anticipare e modellare il futuro sarà decisiva per mantenere la vitalità e la competitività di questo importante segmento economico.



20 novembre 2024

<https://www.beverfood.com/lino-enrico-stoppani-riconfermato-presidente-federazione-italiana-pubblici-esercizi-wd/>

## **Lino Enrico Stoppani riconfermato Presidente della Federazione Italiana Pubblici Esercizi**

Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida della **Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE)** per un nuovo mandato quinquennale. La scelta premia una leadership consolidata e il lavoro svolto in un periodo complesso, segnato dalla **pandemia** e dalla conseguente **crisi economica**.

### **Un mandato per rafforzare il settore**

Il nuovo mandato di Stoppani sarà focalizzato su obiettivi chiave: rafforzare la rappresentatività della **FIPE** tra le **imprese della ristorazione**, dell'**intrattenimento** e del **turismo**, e consolidare il ruolo di questi settori come pilastri fondamentali del tessuto economico e sociale italiano.

*“Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia,” ha dichiarato Stoppani. “È un riconoscimento alla serietà e responsabilità con cui abbiamo affrontato momenti drammatici come i due anni della pandemia. Serrande abbassate, imprenditori disorientati, famiglie in difficoltà: insieme abbiamo fornito supporto, fiducia e speranza.”*

### **Le sfide del futuro**

Stoppani ha sottolineato come il contesto futuro rimanga complesso: *“Tensioni internazionali, incertezza economica, ingente debito pubblico e sfide climatiche richiedono scelte coraggiose e coerenti. In questo scenario, dobbiamo rafforzare il capitale umano delle imprese, migliorare l'integrazione di filiera e valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo.”*

FIPE si conferma un interlocutore autorevole e competente per istituzioni e stakeholder, lavorando per garantire **accesso al credito**, favorire la transizione tecnologica e promuovere scambi tra agricoltura, industria e ristorazione.

### **Un settore strategico per l'Italia**

Con oltre **330 mila imprese** e **1,4 milioni di addetti**, i pubblici esercizi rappresentano un settore cruciale non solo per l'economia e l'occupazione, ma anche per la cultura e la socialità italiane.

La **Federazione Italiana Pubblici Esercizi** si impegna a supportare le imprese con formazione, assistenza e rappresentanza istituzionale, garantendo innovazione e crescita per un comparto in continua evoluzione.

# Comunicaffè

20 novembre 2024

<https://www.comunicaffe.it/lino-enrico-stoppani-confermato-presidente-nazionale-e-di-fipe/>

## Lino Enrico Stoppani confermato presidente nazionale Fipe '24-'29

*Stoppani: “Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. Mi riferisco ai due anni della pandemia in cui abbiamo visto serrande abbassate, imprenditori disorientati, famiglie in grande difficoltà. Insieme abbiamo fornito assistenza, supporto, fiducia e speranza. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell’economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell’economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipotoca il futuro”*

ROMA – **Lino Enrico Stoppani** è stato riconfermato alla guida della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) per un nuovo mandato di 5 anni. Un riconoscimento che premia la sua leadership e il lavoro svolto nel precedente quinquennio segnato dal dramma della pandemia e la conseguente crisi economica.

**Il nuovo mandato sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell’intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano.**

Stoppani dichiara: “Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. Mi riferisco ai due anni della pandemia in cui abbiamo visto serrande abbassate, imprenditori disorientati, famiglie in grande difficoltà”.



C'è di più: “Insieme abbiamo fornito assistenza, supporto, fiducia e speranza. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipoteca il futuro”.

Stoppani continua: “A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo”.

In conclusione: “Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders.”

Con oltre 330 mila imprese e 1,4 milioni di addetti, i pubblici esercizi sono un settore vitale dell'Italia, non solo dal punto di vista economico e occupazionale, ma anche culturale e sociale.

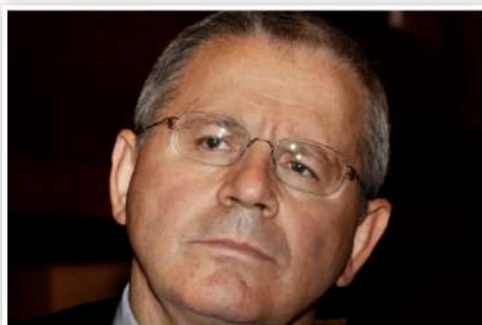
Fipe – Federazione italiana pubblici esercizi offre alle imprese supporto, formazione e rappresentanza istituzionale per favorire la crescita di un settore centrale per l'economia e la cultura del Paese, continuando ad essere il motore di innovazione e rappresentanza per un comparto in continua evoluzione, pronto ad affrontare le prossime sfide.

20 novembre 2024

<https://www.efanews.eu/it/item/45708-fipe-stoppani-confermato-presidente-per-il-quinquennio-2024-29.html>

### Fipe: Stoppani confermato presidente per il quinquennio 2024-29

## Tra gli obiettivi del nuovo mandato: rafforzamento capitale umano imprese e più integrazione nella filiera



**Lino Enrico Stoppani** è stato riconfermato alla guida della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe) per un nuovo mandato di cinque anni. Un riconoscimento che premia la sua leadership e il lavoro svolto nel precedente quinquennio segnato dal dramma della pandemia e la conseguente crisi economica. Il nuovo mandato sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e

del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano.

"Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici", ha dichiarato **Stoppani** con riferimento "ai due anni della pandemia in cui abbiamo visto serrande abbassate, imprenditori disorientati, famiglie in grande difficoltà. Insieme abbiamo fornito assistenza, supporto, fiducia e speranza. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani".

"I prossimi anni", ha proseguito il presidente della Fipe, "saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipoteca il futuro. A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi".

"Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders", ha quindi concluso **Stoppani**.

Con oltre 330 mila imprese e 1,4 milioni di addetti, i pubblici esercizi sono un settore vitale dell'Italia, non solo dal punto di vista economico e occupazionale, ma anche culturale e sociale.

# Italia a Tavola

20 novembre 2024

<https://www.italiaatavola.net/attualita-mercato/2024/11/19/formazione-cultura-cibo-fipe-sprona-politica-investire-futuro-ristoranti/109082/>

## Formazione e cultura del cibo: la Fipe sprona la politica a investire sul futuro dei ristoranti

L'Assemblea annuale di Fipe, guidata dal presidente Lino Enrico Stoppani, riconfermato al vertice della Federazione, ha messo in evidenza le sfide della ristorazione in un contesto globale complesso. Durante l'evento, focus su formazione e capitale umano, ma anche su cultura del cibo, innovazione e sostenibilità. Politica chiamata anche a garantire regole uguali per tutti

L'Italia deve investire su formazione, innovazione e sostenibilità, ponendo al centro della politica il capitale umano e la cultura del cibo. Lino Stoppani, presidente della Fipe, la Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio, non ha dubbi e quello che rivolge alle istituzioni è più di un appello. Dopo tanti impegni e parole, i ristoranti e i bar del Paese vogliono risposte concrete e urgenti. E la Fipe coglie l'occasione della sua assemblea annuale per ricordare alla politica che in gioco non ci sono solo centinaia di migliaia di imprese e almeno un milione di dipendenti. In ballo c'è la tenuta del turismo, che è tornato a crescere e che va regolato, e lo sviluppo del Paese. E tutto questo in un contesto di crisi economica, tensioni geopolitiche e cambiamenti climatici che rendono tutto più difficile.

Quel che serve è una strategia che finora è stata abbozzata, ma che fatica a prendere forma concreta. Valorizzare il sistema scolastico e la formazione, da un lato, e l'innovazione delle imprese fermando l'apertura indiscriminata di locali senza regole, dall'altro, sono decisioni non più rinviabili. Ad ascoltare Stoppani c'erano non a caso il ministro dell'Istruzione Giuseppe Valditara e quello del Turismo Daniela Santanchè (collegata in video) che hanno preso impegni che dovranno essere verificati ai più presto. Presenti il vicepresidente del Senato Gian Marco Centinaio e il presidente di Confcommercio Carlo Sangalli. Centinaio ha dichiarato di sentirsi a casa da Fipe in virtù del lavoro svolto dalla Federazione a tutela del cibo di qualità.

## Fipe, Stoppani ancora alla guida

Su proposta di Sangalli, **Stoppani è stato confermato presidente Fipe per acclamazione**. Il presidente, che resterà in carica per altri 5 anni, ha dichiarato: «Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. Mi riferisco ai due anni della pandemia in cui abbiamo visto serrande abbassate, imprenditori disorientati, famiglie in grande difficoltà. Insieme abbiamo fornito assistenza, supporto, fiducia e speranza. **Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani**».

«I prossimi anni - ha concluso - saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipotoca il futuro. A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. **Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo**. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders».

## Fipe, la politica garantisce regole uguali per tutti

Un punto chiave della relazione è stato il richiamo **alla responsabilità politica**. Stoppani ha evidenziato come, negli anni, siano state introdotte normative che hanno abbassato i requisiti per accedere al settore della ristorazione, generando effetti negativi quali concorrenza sleale, infiltrazioni malavitose e perdita di qualità. «È necessario ripristinare il principio di "stesso mercato, stesse regole" e valorizzare la professionalità con un sistema di formazione obbligatoria e continua» ha dichiarato il presidente. Basta con un accesso indiscriminato in nome di una falsa "privatizzazione". **Non meno rilevante è stato il riferimento alla riforma scolastica del ministro Valditara**, che introduce nuove linee guida per l'educazione civica e coinvolge direttamente esperti del settore alimentare e della ristorazione. Stoppani ha auspicato che tale approccio venga ampliato, coinvolgendo le imprese nel creare sinergie tra scuola e mondo del lavoro.

Per rendere competitivo il mondo delle imprese, anche della ristorazione, serve **collegare la scuola al mondo del lavoro e insegnare la fatica fin dalle elementari**. Punta su questo Valditara che ha sostenuto il valore della sua riforma del 4+2 per avere programmi moderni e puntare sulla formazione professionale per colmare la mancanza di qualifiche nel mercato del lavoro. Il ministro **Santanchè ha quindi evidenziato come la formazione sia fondamentale per alzare il livello dei servizi del turismo**, della qualità del cibo e delle strutture ricettive.

## Fipe, fattore umano al centro

La formazione e il talento sono stati in ogni caso al centro, come detto, del discorso di Stoppani, che ha richiamato l'attenzione su una necessità ormai imprescindibile: **investire sul capitale umano**. «Il nostro settore non può più essere visto come un rifugio per l'imprenditoria di necessità, ma deve diventare un luogo di crescita e opportunità». Ha ricordato iniziative come il master Fipe-Treccani e i progetti con Unioncamere per certificare le competenze, sottolineando però che servono politiche di sostegno per migliorare le condizioni lavorative, incluse retribuzioni e welfare. **L'invito rivolto alle imprese è stato quello di considerare la formazione non come un costo ma come un investimento strategico**. «L'attrattività del settore passa anche dalla capacità di valorizzare il talento, come dimostrano i modelli di successo di grandi marchi e chef italiani» ha aggiunto, citando il caso di **Antonino Cannavacciuolo**, premiato per il suo ruolo di mentor.

## Fipe, la cultura del cibo fa la differenza

Al centro della discussione è stata posta la necessità di educare a una nuova cultura del cibo. In un mondo sempre più globalizzato, il cibo italiano rimane un ambasciatore di valori e qualità. **Stoppani ha richiamato l'importanza di educare i giovani al rispetto del cibo, alla lotta contro lo spreco e alla promozione di un'alimentazione sana e sostenibile**. «La cucina italiana non è solo nutrizione, ma socialità e cultura, e per questo merita di essere riconosciuta come patrimonio dell'umanità dall'Unesco» ha dichiarato con orgoglio.

L'educazione alimentare, secondo Fipe, **deve diventare una materia scolastica**, integrata da iniziative di sensibilizzazione come la campagna "Love Food, No Waste" e il progetto "Rimpiattino", volto a ridurre gli sprechi alimentari nei ristoranti. **Il messaggio è chiaro: il cibo buono è anche etico e sostenibile**.

Anche perché, **secondo l'indagine Fipe-Confcommercio**, condotta da Ipsos, **oltre un terzo dei giovani italiani (18-34 anni) utilizza i social media (36%), come Instagram e TikTok**, per informarsi sulle pratiche alimentari, seguiti da famiglia (44%) e scuola (30%). L'86% dei giovani ritiene fondamentale che la scuola promuova percorsi educativi sul cibo sin dall'infanzia. Il 67% dei genitori under 35 considera prioritario insegnare l'importanza di un'alimentazione sana e varia, con il 56% che sottolinea il valore del buon esempio. Mangiare fuori casa è apprezzato, ma il 51% cita limiti di budget. I giovani associano il cibo al benessere (40%) e alla creatività (35%), con l'80% che cucina almeno occasionalmente e il 79% che cerca ricette online. Tuttavia, **l'obesità infantile resta un problema**: il 39% dei bambini italiani tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso o obeso, richiedendo un maggiore impegno educativo e l'importanza della ristorazione scolastica.

## Fipe, un ruolo da protagonista

La relazione del presidente Stoppani non ha risparmiato critiche e analisi puntuali della situazione globale e locale. Il quadro è dominato da conflitti internazionali, una ripresa economica rallentata, e le sfide ambientali che richiedono un'accelerazione nella transizione ecologica. Il tutto aggravato dall'elevato debito pubblico italiano, che limita la capacità di intervento dello Stato. Nel mezzo di queste crisi, l'assemblea Fipe 2024 si è confermata un evento di grande rilevanza politica, capace di portare alla luce questioni centrali per il futuro del Paese.

In un momento di grandi cambiamenti, il messaggio è stato chiaro: **senza investimenti sul capitale umano e senza politiche ambiziose per la sostenibilità, non ci sarà crescita economica né progresso sociale**. Fipe si conferma di voler rafforzare il suo ruolo di attore protagonista di questa trasformazione, al fianco delle istituzioni e della società civile. E il lavoro fatto finora per rappresentare al meglio tutte le diverse realtà dei pubblici esercizi, anche aprendosi a sigle autonome, è la conferma di un percorso di cui la Giornata nazionale della ristorazione è solo un esempio.



20 novembre 2024

<https://www.ildenaro.it/lino-enrico-stoppani-riconfermato-presidente-di-fipe-confcommercio/>

## Lino Enrico Stoppani riconfermato presidente di Fipe-Confcommercio

Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida della **Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe)** per un nuovo mandato di 5 anni. Un riconoscimento che premia la sua leadership e il lavoro svolto nel precedente quinquennio segnato dal dramma della pandemia e la conseguente crisi economica. Il nuovo mandato sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano.

“Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici – ha dichiarato Stoppani -. Mi riferisco ai due anni della pandemia in cui abbiamo visto serrande abbassate, imprenditori disorientati, famiglie in grande difficoltà. Insieme abbiamo fornito assistenza, supporto, fiducia e speranza. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani”. “I prossimi anni – ha continuato il presidente di Fipe Confcommercio – saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipoteca il futuro. A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders”.

Con oltre 330 mila imprese e 1,4 milioni di addetti, i pubblici esercizi sono un settore vitale dell'Italia, non solo dal punto di vista economico e occupazionale, ma anche culturale e sociale.



20 novembre 2024

<https://foodcommunity.it/fipe-riconferma-il-mandato-di-lino-enrico-stoppani/>

## Fipe riconferma il mandato di Lino Enrico Stoppani

**Lino Enrico Stoppani** (*nella foto*) è stato riconfermato alla guida della **Federazione Italiana Pubblici Esercizi (Fipe)** per un nuovo mandato di 5 anni. Il riconoscimento premia il lavoro svolto nel precedente quinquennio segnato dalla pandemia e dalla crisi economica. Il nuovo mandato sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano.

### IL COMMENTO

“Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. Mi riferisco ai due anni della pandemia in cui abbiamo visto serrande abbassate, imprenditori disorientati, famiglie in grande difficoltà. Insieme abbiamo fornito assistenza, supporto, fiducia e speranza. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipoteca il futuro. A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders”, ha dichiarato Stoppani.

Con oltre 330mila imprese e 1,4 milioni di addetti, i pubblici esercizi sono un settore vitale del nostro Paese, non solo dal punto di vista economico e occupazionale, ma anche culturale e sociale. In questo settore, FIPE offre alle imprese supporto, formazione e rappresentanza istituzionale per favorirne la crescita, l'innovazione e la rappresentanza.





20 novembre 2024

<https://www.foodserviceweb.it/2024/11/20/lino-enrico-stoppani-riconfermato-all-a-guida-di-fipe-confcommercio/>

## Lino Enrico Stoppani riconfermato alla guida di FIPE-Confcommercio

Il nuovo mandato sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività della Federazione tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo

Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato Presidente nazionale della **Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE)** per un nuovo mandato di 5 anni. Un riconoscimento che premia la sua leadership e il lavoro svolto nel precedente quinquennio segnato dal **dramma della pandemia e la conseguente crisi economica**. Il nuovo mandato sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di FIPE tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano.

*"Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. Mi riferisco ai due anni della pandemia in cui abbiamo visto serrande abbassate, imprenditori disorientati, famiglie in grande difficoltà. Insieme abbiamo fornito assistenza, supporto, fiducia e speranza. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche **luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani**. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipoteca il futuro. A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a **rafforzare il capitale umano delle imprese**, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una **maggiore integrazione di filiera** migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders." – ha dichiarato Stoppani.*

Con oltre **330 mila imprese e 1,4 milioni di addetti**, i pubblici esercizi sono un settore vitale dell'Italia, non solo dal punto di vista economico e occupazionale, ma anche culturale e sociale.

FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi offre alle imprese supporto, formazione e **rappresentanza istituzionale** per favorire la crescita di un settore centrale per l'economia e la cultura del Paese, continuando ad essere il motore di innovazione e rappresentanza per **un comparto in continua evoluzione**, pronto ad affrontare le prossime sfide.

20 novembre 2024

<https://appianews.it/stoppani-fipe-educazione-alimentare-va-insegnata-a-scuola/>

### **Stoppani (Fipe): educazione alimentare va insegnata a scuola**

Ristoratori siano ambasciatori di una nuova cultura del cibo

Roma, 19 nov. (askanews) – “Il cibo è veicolo di cultura e valori e la cultura del cibo cambia non solo il modo in cui consumiamo, ma anche quello in cui viviamo. Per questo l'educazione alimentare dovrebbe essere una materia che si insegna a scuola fin dai primi anni e i nostri ristoratori dovrebbero sentirsi sempre di più ambasciatori quotidiani di una nuova cultura del cibo”. Lo ha detto Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio, commentando la presentazione dell'indagine “I giovani e il cibo”, effettuata in occasione dell'assemblea 2024 di Fipe-Confcommercio.

“Per l'assemblea di quest'anno abbiamo voluto volgere lo sguardo a un tema tanto importante quanto ancora spesso sottovalutato quando si parla di cibo, ovvero le abitudini alimentari delle nuove generazioni – ha spiegato Stoppani – Negli ultimi anni il rapporto delle persone con il cibo è profondamente cambiato per effetto dei processi demografici, delle mode, delle migrazioni ma anche della pubblicità, Viviamo oggi un tempo di ‘pluralismo alimentare’, che non è tanto la convivenza di diversi stili alimentari o ricette gastronomiche, quanto piuttosto il differente modo di intendere e vivere il cibo, con i suoi valori e simbolismi”.

D'altro canto gli stili alimentari, soprattutto dei più giovani, sono sensibilmente cambiati nel corso degli ultimi anni: il 63,7% dei bambini e ragazzi tra i 3 e i 14 anni ha il pranzo come pasto principale della giornata, dato in calo rispetto al 75% del 2003. Al contrario, la cena è ora considerata il pasto più importante dal 20,7%, contro il 14,2% di vent'anni fa. Anche la colazione soffre: l'83,7% dei bambini la consuma in modo adeguato, rispetto al 92,9% del 2003. I più piccoli vanno assumendo i (cattivi) comportamenti alimentari dei genitori: le vecchie abitudini che suggerivano una buona colazione, un pranzo importante e una cena leggera si stanno via via affievolendo. Gli effetti di questa involuzione sono evidenti.

In Italia, il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso o obeso, una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%. Di questi, il 17% è obeso, circostanza che colloca il nostro Paese al secondo posto tra i più alti livelli di obesità infantile in Europa. Per contrastare questi fenomeni centrale è il ruolo della famiglia ma anche della scuola, fondamentale per l'educazione alimentare e per favorire convivialità e socializzazione: d'altro canto ben il 53,1% dei bambini tra i 3 e i 5 anni pranza tutti i giorni in mensa. “Questi cambiamenti – conclude Stoppani – richiedono alle nostre imprese la capacità di adattarsi, di apprendere nuove competenze o di reinventarsi professionalmente in un contesto dove le innovazioni tecnologiche rendono rapidamente obsolete molte competenze e dove solo l'educazione è in grado di migliorare il destino delle persone”.



20 novembre 2024

<https://agroalimentarenews.com/news-file/Lino-Enrico-Stoppani-riconfermato-P-residente-nazionale-di-Fipe-Confcommercio-.htm>

## **Lino Enrico Stoppani riconfermato Presidente nazionale di Fipe-Confcommercio**

Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (**Fipe**) per un nuovo mandato di 5 anni. Un riconoscimento che premia la sua leadership e il lavoro svolto nel precedente quinquennio segnato dal dramma della pandemia e la conseguente crisi economica. Il nuovo mandato sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano

“Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. Mi riferisco ai due anni della pandemia in cui abbiamo visto serrande abbassate, imprenditori disorientati, famiglie in grande difficoltà. Insieme abbiamo fornito assistenza, supporto, fiducia e speranza. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipoteca il futuro. A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders.”, ha dichiarato **Stoppani**.



20 novembre 2024

<https://www.lettera43.it/fipe-lino-enrico-stoppani-presidente/>

## **Fipe, Lino Enrico Stoppani confermato alla presidenza per altri cinque anni**

**Il numero uno della Federazione italiana pubblici esercizi: «Ci aspettano anni difficili, segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico».**

Nel corso dell'assemblea nazionale di Roma, è stato riconfermato alla presidenza del **Fipe Lino Enrico Stoppani**, che manterrà il ruolo per altri cinque anni. «Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la **fiducia**, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere **complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico**», ha dichiarato Stoppani.

## **Stoppani: «Il cambiamento climatico impone scelte coerenti e impegnative»**

Il leader di Fipe ha poi affrontato il tema del **cambiamento climatico**, il quale impone «scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della **transizione tecnologica** in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese», ha proseguito Stoppani, «ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della **ristorazione** e dell'intrattenimento nel **turismo**. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle istituzioni e dei tanti stakeholders».



20 novembre 2024

<https://horecanews.it/lino-enrico-stoppani-riconfermato-presidente-nazionale-di-fipe>

## Lino Enrico Stoppani riconfermato presidente nazionale di FIPE

Nel corso dell'Assemblea Nazionale in corso a Roma, Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida di FIPE per i prossimi cinque anni

**PROTAGONISTI** - **Lino Enrico Stoppani** è stato riconfermato alla presidenza della **Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE)** per un nuovo mandato di cinque anni. Questo rinnovo riconosce la sua leadership e il lavoro svolto nel precedente quinquennio, caratterizzato dalle difficoltà legate alla pandemia e alla crisi economica conseguente. Il nuovo mandato si concentrerà sul rafforzamento della rappresentatività di **FIPE** tra le imprese dei settori della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, valorizzando il ruolo di questi settori all'interno del tessuto economico e produttivo italiano.

*"Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. Mi riferisco ai due anni della pandemia in cui abbiamo visto serrande abbassate, imprenditori disorientati, famiglie in grande difficoltà. Insieme abbiamo fornito assistenza, supporto, fiducia e speranza. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipoteca il futuro. A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders.",* ha dichiarato **Stoppani**.

Con oltre 330 mila imprese e 1,4 milioni di addetti, i pubblici esercizi sono un settore vitale dell'Italia, non solo dal punto di vista economico e occupazionale, ma anche culturale e sociale.

**FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** offre alle imprese supporto, formazione e rappresentanza istituzionale per favorire la crescita di un settore centrale per l'economia e la cultura del Paese, continuando ad essere il motore di innovazione e rappresentanza per un comparto in continua evoluzione, pronto ad affrontare le prossime sfide.

**Horecanews.it** informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

20 novembre 2024

<https://www.italianfoodtoday.it/2024/11/20/stoppani-riconfermato-alla-guida-della-fipe/>

## Stoppani riconfermato alla guida della FIPE

**Lino Enrico Stoppani** è stato riconfermato alla guida della **Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE)** per un nuovo mandato di 5 anni. Un riconoscimento che premia la sua leadership e il lavoro svolto nel precedente quinquennio segnato dal dramma della pandemia e la conseguente crisi economica. Il nuovo mandato sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano.

Con oltre 330 mila imprese e 1,4 milioni di addetti, i pubblici esercizi sono un settore vitale dell'Italia, non solo dal punto di vista economico e occupazionale, ma anche culturale e sociale.

*"Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. Mi riferisco ai due anni della pandemia in cui abbiamo visto serrande abbassate, imprenditori disorientati, famiglie in grande difficoltà. Insieme abbiamo fornito assistenza, supporto, fiducia e speranza. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipoteca il futuro. A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders."*, ha dichiarato Stoppani.





20 novembre 2024

<https://www.ascomtorino.it/notizia?kid=7897>

## ENRICO STOPPANI RICONFERMATO PRESIDENTE NAZIONALE

**Lino Enrico Stoppani** è stato riconfermato alla guida della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) per un nuovo mandato di 5 anni. Un riconoscimento che premia la sua leadership e il lavoro svolto nel precedente quinquennio segnato dal dramma della pandemia e la conseguente crisi economica. Il nuovo mandato sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano.

*"Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. Mi riferisco ai due anni della pandemia in cui abbiamo visto serrande abbassate, imprenditori disorientati, famiglie in grande difficoltà. Insieme abbiamo fornito assistenza, supporto, fiducia e speranza. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipoteca il futuro. A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders.",* ha dichiarato Stoppani.

Con oltre 330 mila imprese e 1,4 milioni di addetti, i pubblici esercizi sono un settore vitale dell'Italia, non solo dal punto di vista economico e occupazionale, ma anche culturale e sociale.

FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi offre alle imprese supporto, formazione e rappresentanza istituzionale per favorire la crescita di un settore centrale per l'economia e la cultura del Paese, continuando ad essere il motore di innovazione e rappresentanza per un comparto in continua evoluzione, pronto ad affrontare le prossime sfide.



20 novembre 2024

<https://askanews.it/2024/11/19/stoppani-fipe-educazione-alimentare-va-insegnata-a-scuola/>

## **Stoppani (Fipe): educazione alimentare va insegnata a scuola**

### ***Ristoratori siano ambasciatori di una nuova cultura del cibo***

Roma, 19 nov. (askanews) – “Il cibo è veicolo di cultura e valori e la cultura del cibo cambia non solo il modo in cui consumiamo, ma anche quello in cui viviamo. Per questo l'educazione alimentare dovrebbe essere una materia che si insegna a scuola fin dai primi anni e i nostri ristoratori dovrebbero sentirsi sempre di più ambasciatori quotidiani di una nuova cultura del cibo”. Lo ha detto Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio, commentando la presentazione dell'indagine “I giovani e il cibo”, effettuata in occasione dell'assemblea 2024 di Fipe-Confcommercio.

“Per l'assemblea di quest'anno abbiamo voluto volgere lo sguardo a un tema tanto importante quanto ancora spesso sottovalutato quando si parla di cibo, ovvero le abitudini alimentari delle nuove generazioni – ha spiegato Stoppani – Negli ultimi anni il rapporto delle persone con il cibo è profondamente cambiato per effetto dei processi demografici, delle mode, delle migrazioni ma anche della pubblicità, Viviamo oggi un tempo di 'pluralismo alimentare', che non è tanto la convivenza di diversi stili alimentari o ricette gastronomiche, quanto piuttosto il differente modo di intendere e vivere il cibo, con i suoi valori e simbolismi”.

D'altro canto gli stili alimentari, soprattutto dei più giovani, sono sensibilmente cambiati nel corso degli ultimi anni: il 63,7% dei bambini e ragazzi tra i 3 e i 14 anni ha il pranzo come pasto principale della giornata, dato in calo rispetto al 75% del 2003. Al contrario, la cena è ora considerata il pasto più importante dal 20,7%, contro il 14,2% di vent'anni fa. Anche la colazione soffre: l'83,7% dei bambini la consuma in modo adeguato, rispetto al 92,9% del 2003. I più piccoli vanno assumendo i (cattivi) comportamenti alimentari dei genitori: le vecchie abitudini che suggerivano una buona colazione, un pranzo importante e una cena leggera si stanno via via affievolendo. Gli effetti di questa involuzione sono evidenti.

In Italia, il 39% dei bambini tra i 7 e i 9 anni è in sovrappeso o obeso, una percentuale ben al di sopra della media europea del 29%. Di questi, il 17% è obeso, circostanza che colloca il nostro Paese al secondo posto tra i più alti livelli di obesità infantile in Europa. Per contrastare questi fenomeni centrale è il ruolo della famiglia ma anche della scuola, fondamentale per l'educazione alimentare e per favorire convivialità e socializzazione: d'altro canto ben il 53,1% dei bambini tra i 3 e i 5 anni pranza tutti i giorni in mensa.

"Questi cambiamenti – conclude Stoppani – richiedono alle nostre imprese la capacità di adattarsi, di apprendere nuove competenze o di reinventarsi professionalmente in un contesto dove le innovazioni tecnologiche rendono rapidamente obsolete molte competenze e dove solo l'educazione è in grado di migliorare il destino delle persone".



20 novembre 2024

[https://www.ansa.it/sito/notizie/economia/2024/11/20/fipe-confcommercio-stoppani-riconfermato-presidente\\_3b892435-d804-487c-aeb6-f2d93fe88345.html](https://www.ansa.it/sito/notizie/economia/2024/11/20/fipe-confcommercio-stoppani-riconfermato-presidente_3b892435-d804-487c-aeb6-f2d93fe88345.html)

## **Fipe-Confindustria, Stoppani riconfermato presidente Per il quinquennio 2024-29, 'il nostro impegno va avanti'**

**L**ino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) per un nuovo mandato di 5 anni.

Mandato che, viene sottolineato, sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano.

"Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici.

I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico", ha affermato Stoppani. A questi problemi "si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle istituzioni e dei tanti stakeholders", ha concluso Stoppani.

# Linkiesta

21 novembre 2024

<https://www.linkiesta.it/2024/11/lappello-di-fipe-confcommercio-al-governo-per-modernizzare-la-ristorazione-italiana/>

## **Oltre il gastronazionalismo L'appello di Fipe Confcommercio al governo per modernizzare la ristorazione italiana**

Nel corso dell'assemblea annuale, il presidente riconfermato Lino Enrico Stoppani ha ricordato che per molto tempo il settore «è stato meta d'elezione dell'imprenditoria di necessità» che ha portato a un abbassamento della qualità e della produttività. «Ma è oggi praticamente impossibile rimanere sul mercato se non si vira verso una prospettiva di opportunità, puntando sulle competenze», ha detto

«Formare ed educare. I protagonisti per una nuova cultura del cibo». Il titolo dell'assemblea 2024 della Fipe, l'associazione di Confcommercio che raduna bar e ristoranti italiani, prova a guardare avanti in un settore economico che, dopo la pandemia, non è più lo stesso. Provando a spingere l'acceleratore perché la ristorazione italiana faccia finalmente un salto di qualità imprenditoriale, oltre la retorica del mangiar bene e della dieta mediterranea.

Perché nel Paese del ministero della Sovranità alimentare, degli stellati e dei puristi delle ricette, il tasso di sopravvivenza di bar e ristoranti in realtà resta molto basso, troppi si improvvisano ancora ristoratori «per necessità» in mancanza di alternative, gli istituti alberghieri continuano a perdere iscritti e la carenza di personale si fa ormai sentire da anni in un comparto che non gode certo di buona fama per la qualità del lavoro. Anzi.

Lino Enrico Stoppani, confermato alla guida di Fipe, nel suo discorso ha puntato tutto sulla necessità della formazione contro l'improvvisazione. «Esiste un'enorme differenza di longevità e impatto sociale», ha detto, tra «"imprenditoria per necessità" come forma di autoimpiego in assenza di alternative, e la cosiddetta "imprenditoria per opportunità", di chi si mette in proprio con un progetto di vita e di sviluppo aziendale». Il settore della ristorazione «è stato meta d'elezione dell'imprenditoria di necessità, ma è oggi praticamente impossibile rimanere sul mercato se non si vira verso una prospettiva di opportunità, puntando sulle competenze».

Fipe con Treccani ha realizzato un nuovo master in gestione delle imprese della ristorazione rivolto agli imprenditori. Ci sono le iniziative delle singole imprese, come l'Università del caffè di Illy che ha compiuto da poco venticinque anni. Ma è ancora poco, in un Paese in cui negli istituti alberghieri si fanno poche ore di laboratori pratici e spesso mancano anche le materie prime per permettere a tutti i ragazzi di poter mettere le mani in pasta.

«La politica deve fare la sua parte», ha detto Stoppani. «Se da una parte, riconosce l'investimento professionale degli operatori, dall'altra, deve aiutare a ripristinare il principio "stesso mercato, stesse regole", più volte lesa negli anni, con la deriva normativa sulla sua legislazione, con la rimozione di molti vincoli per l'accesso al mercato e abbassando la dotazione dei requisiti professionali e morali necessari per l'esercizio delle attività di pubblico esercizio». E le conseguenze nel mercato della ristorazione italiana sono sotto gli occhi di tutti. L'elenco di Stoppani non dimentica nulla: «Bassa produttività e marginalità, diffusa concorrenza sleale, strisciante dequalificazione, alta mortalità delle imprese, crescita dei rischi igienico-sanitari e delle malattie cibo-correlate, riciclaggio di denaro con le infiltrazioni malavitose, declassamento reputazionale».

E la previsione del presidente di Fipe non lascia dubbi: «L'abbassamento dei requisiti per accedere ed esercitare la professione e l'assenza di qualsivoglia percorso di formazione continua e obbligatoria per chi voglia rimanere nel mercato, rischia di pregiudicare la nostra riconosciuta leadership sul cibo e penalizzare anche la nostra offerta turistica, con la necessità, quindi, che qualsiasi ipotesi d'investimento sulle competenze non può prescindere dalla contestuale revisione anche delle regole di accesso (e di mantenimento) alla professione».

Ma anche le imprese devono fare la loro parte. Stoppani si è rivolto agli associati perché rendano «più attrattivo il settore, favorendo maggiore consapevolezza sulla importanza della scelta del percorso formativo da parte degli studenti degli Istituti Tecnico-Professionali e, in prospettiva, anche migliori livelli retributivi e di welfare settoriale».

Contro le crociate alimentari del gastronazionalismo dilagante, Stoppani ha ricordato anche che «la cucina italiana non è fatta di “purismo” nelle ricette». Il comparto del cibo italiano, ha detto, «è un fattore di crescita economica, sociale e culturale», ma anche elemento di «appartenenza e differenziazione».

Stoppani ha chiesto che l'educazione alimentare diventi «una materia scolastica e i nostri ristoratori dovrebbero sentirsi ambasciatori quotidiani di questa missione». Anche perché l'altro problema è che gli italiani sembrano mangiare sempre peggio. Nel corso dell'assemblea, sono stati riportate le ricerche che vedono l'Italia al primo posto in Europa per obesità infantile, con una quota crescente dei ragazzi che saltano la colazione e consumano poca frutta e verdura.

Il motivo per cui molti ristoratori oggi non trovano personale è che per anni in tanti hanno offerto lavoro di scarsa qualità. Oggi lavorare in ristorazione è percepito spesso come un lavoro di scarsa qualità, con scarse prospettive di carriera, stipendi bassi ed equilibrio con la vita privata nullo. Alcuni imprenditori, soprattutto i più grandi, stanno provando a invertire la rotta. Si cambiano i turni, si riducono gli orari, si aumentano gli stipendi. E il [contratto collettivo della ristorazione](#), scaduto a dicembre 2021, è stato rinnovato solo a giugno 2024 con quasi tre anni di ritardo dopo mesi di trattative.

«Sul capitale umano ci giochiamo lo sviluppo delle nostre imprese, ma anche il “mito” della cucina italiana», ha messo in guardia Stoppani dal palco di Fipe, rivolgendosi anche al ministro dell'Istruzione Giuseppe Valditara e alla ministra del Turismo Daniela Santanchè, intervenuti nel corso dell'assemblea.

21 novembre 2024

<https://www.agimeg.it/fipe-confcommercio-lino-enrico-stoppani-presidente-nazionale/>

## FIPE-Confcommercio: Lino Enrico Stoppani riconfermato Presidente nazionale per il quinquennio 2024-2029



Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE) per un nuovo mandato di 5 anni. Un riconoscimento che premia la sua leadership e il lavoro svolto nel precedente quinquennio segnato dal dramma della pandemia e la conseguente crisi economica. Il nuovo mandato sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di

questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano.

“Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. Mi riferisco ai due anni della pandemia in cui abbiamo visto serrande abbassate, imprenditori disorientati, famiglie in grande difficoltà. Insieme abbiamo fornito assistenza, supporto, fiducia e speranza. Abbiamo riconfermato che i pubblici esercizi non solo sono un importante settore dell'economia italiana ma anche luoghi di socialità, di valorizzazione della cultura e dello stile di vita italiani. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico. Mi riferisco alle tensioni internazionali, alle prospettive incerte dell'economia, alle condizioni del nostro ingente debito pubblico che soffoca il presente e ipoteca il futuro. A questi problemi si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle Istituzioni e dei tanti stakeholders.”, ha dichiarato Stoppani.





Con oltre 330 mila imprese e 1,4 milioni di addetti, i pubblici esercizi sono un settore vitale dell'Italia, non solo dal punto di vista economico e occupazionale, ma anche culturale e sociale.

FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi offre alle imprese supporto, formazione e rappresentanza istituzionale per favorire la crescita di un settore centrale per l'economia e la cultura del Paese, continuando ad essere il motore di innovazione e rappresentanza per un comparto in continua evoluzione, pronto ad affrontare le prossime sfide. [cdn/AGIMEG](#)



21 novembre 2024

[https://travelnostop.com/news/associazioni/fipe-confcommercio-stoppani-riconfermato-presidente\\_615330](https://travelnostop.com/news/associazioni/fipe-confcommercio-stoppani-riconfermato-presidente_615330)

### **Fipe-Confcommercio, Stoppani riconfermato presidente**

Lino Enrico Stoppani è stato riconfermato alla guida della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) per un nuovo mandato di 5 anni. Mandato che, viene sottolineato, sarà dedicato a rafforzare la rappresentatività di Fipe tra le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, il ruolo e il valore di questi settori nel tessuto economico e produttivo italiano.

“Ringrazio tutti i nostri rappresentanti territoriali e di categoria per avermi rinnovato la fiducia, che voglio interpretare come il riconoscimento anzitutto alla serietà e responsabilità con cui insieme abbiamo affrontato momenti davvero drammatici. I prossimi anni saranno segnati da un contesto che continua ad essere complicato per ragioni di ordine macroeconomico e geopolitico”, ha affermato Stoppani.

A questi problemi “si aggiungono quelli sul cambiamento climatico che impongono scelte coerenti ed impegnative con le implicazioni economiche, sociali e umane della transizione tecnologica in corso che offre opportunità ma alimenta anche rischi. Dentro questo quadro dobbiamo impegnarci a rafforzare il capitale umano delle imprese, ad assicurare l'accesso al credito per gestire le transizioni, a favorire una maggiore integrazione di filiera migliorando gli scambi tra agricoltura, industria e ristorazione, a valorizzare il ruolo della ristorazione e dell'intrattenimento nel turismo. Fipe si presenta come interlocutore affidabile, competente ed autorevole nei riguardi delle istituzioni e dei tanti stakeholders”, ha concluso Stoppani.

Congratulazioni per il rinnovo della carica sono arrivate dalla ministra del Turismo Daniela Santanchè. “Le mie più sincere congratulazioni al presidente Lino Enrico Stoppani per la riconferma alla guida di Fipe Confcommercio. Questo nuovo mandato rappresenta un importante riconoscimento dell'impegno e della sua dedizione nel promuovere gli interessi del settore della ristorazione e dell'accoglienza in Italia. Certa che continuerà a portare avanti iniziative innovative e progetti di valore, sempre al fianco degli operatori del settore, gli auguro un altro quinquennio ricco di successi”.

**RADIO E TV**

## Rai News 24

[https://media.datastampa.it/media/20241120/20241120-RAI\\_NEWS\\_24-RAI\\_NEWS\\_24\\_1130-121754298m.mp4](https://media.datastampa.it/media/20241120/20241120-RAI_NEWS_24-RAI_NEWS_24_1130-121754298m.mp4)

20 novembre 2024



## Rai News 24

[https://media.datastampa.it/media/20241120/20241120-RAI NEWS 24-RAI NEWS 24\\_1930-195921864m.mp4](https://media.datastampa.it/media/20241120/20241120-RAI NEWS 24-RAI NEWS 24_1930-195921864m.mp4)

20 novembre 2024

