

# FIPE



FEDERAZIONE IMPRESE  
RISTORAZIONE  
INTRATTENIMENTO  
TURISMO



**RAPPORTO ATTIVITÀ**

**2025**

RISTORAZIONE | TURISMO | INTRATTENIMENTO



# FIPE



FEDERAZIONE IMPRESE  
RISTORAZIONE  
INTRATTENIMENTO  
TURISMO



**RAPPORTO ATTIVITÀ**  
**2025**



Documento redatto con le informazioni disponibili  
al 31 dicembre 2025

## INTRODUZIONE

10

## 01 IL CONTESTO ECONOMICO DEI PUBBLICI ESERCIZI

16

### LE IMPRESE

- La ristorazione
- L'intrattenimento
- Gli stabilimenti balneari
- I giochi pubblici

### L'OCCUPAZIONE

- L'occupazione dipendente nei Pubblici Esercizi
- Le professioni più richieste nella ristorazione nel trimestre novembre 2025 – gennaio 2026

### CONSUMI E PREZZI

- I consumi fuori casa
- La dinamica dei prezzi

## 02 AZIONI FEDERALI

40

### INTERVENTI SULLA NORMATIVA DI SETTORE

- Tematica "mance"
- Azioni federali sulla lotta alle false recensioni
- Detassazione lavoro notturno e straordinario festivo per i dipendenti del Turismo e dei Pubblici Esercizi
- Ministero per la P.A. – Riunione tecnica per la semplificazione amministrativa in materia di commercio
- Polizza assicurativa contro i rischi catastrofali
- DdL annuale PMI A.S. 1484 – Emendamenti sull'artigianato alimentare e incontro con Confartigianato
- Aggiornamenti riordino occupazione suolo pubblico e proroga c.d. dehors

- Segnalazione all'AGCM di pratica commerciale in violazione dell'art. 37 L. 193/2024 in materia di buoni pasto
- Circolare Min. Interno n. 11001/123/110(2) – Prevenzione amministrativa antimafia
- Contributo addizionale per le attività stagionali
- Intervento federale sul lavoro intermittente
- Staff house
- Formazione obbligatoria in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
- Legge di Bilancio 2026

### AUDIZIONI E TAVOLI ISTITUZIONALI

- Audizione presso il Senato – Disegno di Legge "Diritti connessi"
- Audizione presso il Senato – Disegno di Legge annuale sulle piccole e medie imprese
- Tavolo di lavoro sull'euro digitale (T€DI) presso Banca d'Italia
- Tavolo per il rinnovo dell'accordo per la mitigazione dei costi di accettazione degli strumenti di pagamento elettronici
- Tavolo tecnico AGCOM sul Regolamento UE 2019/1150 (c.d. "P2B")

### DIRITTI D'AUTORE

- SIAE
- SCF e NUOVO IMAIE
- SOUNDREEF
- Presidio normativo

### PROTOCOLLI E ACCORDI

- FIPE-ISMEA
- FIPE-APCI
- FIPE-Re.Na.I.A
- FIPE-QUANDO

## 03 EUROPA

60

### ATTIVITÀ ISTITUZIONALE

- Assemblee Generale di HOTREC e Working Group
- Incontri a Bruxelles con europarlamentari italiani
- Il futuro della Ristorazione europea
- European Hospitality Day 2025

### NORMATIVA EUROPEA

- Regolamento 2025/40 sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio
- Direttiva sprechi alimentari – Food Waste Regulation COM(2023) 420 final
- Proroga applicazione Regolamento (UE) 2023/1115 (EUDR) sulla deforestazione
- EU Talent Pool

## 04 AL FIANCO DI TERRITORI E SINDACATI

68

### PROGETTI

- Master sulla gestione delle imprese
- Keep calm and bevi vino italiano
- Edulia Treccani
- Sperimentazione percorso ITS "Food & Beverage Management, Marketing and Communication"
- Un giorno da chef stellato
- Progetto PCTO – Unioncamere
- Mind The Gap
- Avviso 3/24 Fondo For.Te
- Progetto FIPE–Tunisia
- Attivazione centri DU–NA
- FIPE ambasciatrice della cucina italiana patrimonio dell'UNESCO
- Avviso 2/22 Fondo For.Te.

- Collaborazione FIPE Re.Na.I.A.
- La cucina delle radici
- Progetto Itaca – Corso di formazione "La mente e il cuore con il cibo"
- Settimana della Cucina Italiana nel Mondo
- Bando Ministero Turismo

### ROADSHOW

- Promozione dell'accordo di rinnovo del CCNL FIPE
- Talent Day 2025
- Ristorazione e celiachia: tra fake news e opportunità di business
- Dumping contrattuale
- Recensioni online: come mi tutelano?
- La Ristorazione del futuro

### INIZIATIVE PER TERRITORI E SINDACATI

- Etilometri monouso FIPE
- Seconda Chance
- Regolamento per la concessione ai soci FIPE di contributi per la realizzazione di progetti di sviluppo associativo
- Meeting dei Direttori FIPE
- Rassegna giurisprudenziale
- Rassegna di giurisprudenza amministrativa sui provvedimenti di sospensione e revoca della licenza di un Pubblico Esercizio ex art. 100 TULPS
- Assistant Store Manager
- FIPE–Billding
- La gestione del vino al ristorante

## RAPPORTI, PRODOTTI EDITORIALI E APPROFONDIMENTI

- Codice della Strada e consumo di alcol
- Rapporto Ristorazione 2025
- Il futuro del popolo della notte
- Il potere turistico della Ristorazione
- La Ristorazione e il biologico
- "Fuori casa" – Antologia della Ristorazione italiana
- Bussola "Tecnologia e Ristorazione"
- Manuale sul dumping contrattuale nei Pubblici Esercizi
- Position paper contratto di rete e rapporti di lavoro
- Commentario CCNL

## NOTE INFORMATIVE

- Monitoraggio periodico degli indicatori di riferimento
- Una fotografia aggiornata dell'economia italiana
- La dinamica demografica dell'Italia negli ultimi venti anni

## 05 APPUNTAMENTI ED EVENTI 98

### GIORNATA DELLA RISTORAZIONE

- La Giornata della Ristorazione 2025
- Eventi di lancio della Giornata della Ristorazione
- Eventi territoriali

### 80 ANNI DI FIPE

- Galà per gli 80 anni di FIPE
- Assemblea FIPE
- Nuovo logo FIPE

### EVENTI

- Waste Watcher
- Identità golose

- FIPE a Sanremo
- Stati Generali del Turismo balneare
- Ristoratori ambasciatori di gusto e non solo. Promozione delle produzioni locali a sostegno al Turismo di qualità
- Fame di sostenibilità – 6 ricette per il futuro
- Sinergie per il futuro della Ristorazione italiana
- Consumi fuori casa: industria di marca, dinamiche di mercato e rapporti di filiera
- Agricoltura È
- Codice della Strada e consumo di alcolici
- Noi e il futuro del banqueting. Azioni di valore per le nuove generazioni
- Stati Generali del Turismo delle Marche 2025
- Le città visibili: le imprese del terziario come leva di rigenerazione urbana
- Condividere il valore
- Scenari della Ristorazione italiana
- Ristoranti contro la fame
- FIPE alla presentazione di Linea segreta: il ruolo sociale delle imprese al centro del dibattito
- Re-immaginare il lavoro
- Gastronomika
- Anafilassi: prevenzione e consapevolezza – un impegno per la sicurezza del paziente
- Confronto aperto
- Sotto il sole di un'estate italiana
- Stati Generali del Turismo
- Presentazione Manuale sul dumping contrattuale
- La Ristorazione tra valori della tradizione e nuove tendenze

- Forum Acadi
- Stati Generali del Mercato Food & Beverage 2025
- Festival "Fragile"
- AIGRIM Day – Forum della Ristorazione in catena
- Eventi a supporto al team Italia per il Bocuse d'Or
- Presentazione Guida Osterie d'Italia 2026
- Nightlife Evolution – Italia & Ibiza: il futuro dell'entertainment
- Presentazione di "Le Guide de L'Espresso 2026"
- La tutela dei consumatori da pratiche ingannevoli, prodotti contraffatti e false recensioni online
- Stati Generali della Ristorazione italiana
- SquisITA – L'Italia in un boccone
- Il valore della musica e i Pubblici Esercizi – Milano Music Week
- Qualità certificata e corretta indicazione degli allergeni
- BizTravel Forum 2025
- Parliamo di musica
- ReGENERATION 20|30 Forum
- Coffe reload
- Giornata dell'Innovazione – Barawards 2025
- Atreju – La cucina italiana Patrimonio dell'Umanità

## **FIERE**

- SIGEP
- Beer&Food Attraction
- TUTTOFOOD
- TTG Travel Experience
- HOST

## **06 GRUPPI FEDERALI ED ENTI COLLEGATI**

**140**

### **GRUPPO GIOVANI IMPRENDITORI**

- Le riunioni del Gruppo Giovani FIPE
- Visita Avolta NEXT Hub – Autogrill S.p.A.
- Grow Up! II edizione
- Progetto "FIPE sala"

### **GRUPPO DONNE IMPRENDITRICI**

- Le riunioni del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE
- La partecipazione del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE agli appuntamenti istituzionali
- Comitato Impresa Donna MIMIT
- Costituzione Gruppo Donne Imprenditrici FIPE Sud Sardegna
- Io parlo con il dito
- Progetto #SicurezzaVera e contrasto alla violenza di genere

### **GRUPPO SCUOLE DI ALTA FORMAZIONE DELLA RISTORAZIONE**

- Le riunioni del Gruppo Scuole Alta Formazione Ristorazione
- Le attività del Gruppo

### **COORDINAMENTO RISTORANTI ITALIANI AUTENTICI ALL'ESTERO (RIAE - FIPE)**

- Le riunioni di RIAE-FIPE
- RIAE Cares

## 07 WEBINAR

154

- Le novità per i Pubblici Esercizi introdotte dal Collegato Lavoro e dalla Legge di Bilancio 2025
- Trasformare lo spreco alimentare in valore – le esperienze della Ristorazione
- FIPE e Bidding contro i rincari dei costi energetici
- Giochi Pubblici: il punto sul percorso di qualificazione e sicurezza dei punti vendita
- Le novità nel mercato privato dei buoni pasto: prospettive e criticità
- Pubblici Esercizi e senza lattosio: un'offerta per ristoranti, bar, gelaterie e pasticcerie

## 08 COMUNICAZIONE

158

### I NUMERI DELLA COMUNICAZIONE DI FIPE NEL 2025

- fipe.it
- Facebook
- LinkedIn
- Instagram
- Comunicazioni verso i Soci
- Stampa
- I numeri dell'App

## CAMPAGNE E STRUMENTI DI COMUNICAZIONE

- Etometro digitale FIPE
- Love Food: la campagna della Federazione per sensibilizzare sul tema dello spreco alimentare
- STOPFAKEREVIEWS: la campagna internazionale con HOTREC per contrastare le recensioni false
- Le mance al tempo dei pagamenti digitali
- La campagna nazionale e internazionale per sostenere la candidatura della cucina italiana a Patrimonio UNESCO

## 09 MIXER

166

### IL PUNTO DEL PRESIDENTE

## 10 IL SISTEMA

180

## 11 ORGANI

184

### COMPOSIZIONE DEGLI ORGANI

#### LE RIUNIONI DEGLI ORGANI

- Il Ministro Salvini alla riunione del Comitato Direttivo della FIPE

## 12 STAFF

193



A stylized, low-poly illustration of a crowd of business professionals. The image is split into two main color schemes: a vibrant, multi-colored left side and a monochromatic blue right side. In the foreground, a man in a blue suit and red tie stands next to a woman in a red and black outfit. Behind them, other figures in business attire are visible, some in the same vibrant colors and others in shades of blue. The background consists of abstract, geometric shapes in various colors, creating a sense of depth and movement.

# INTRODUZIONE

## “Gli 80 anni della Federazione e la Cucina Italiana Patrimonio UNESCO”

### Introduzione del Presidente

Lino Enrico Stoppani



Il 2025 di FIPE, che pur ha visto tante, diverse e diffuse attività ben relazionate in questo Rapporto, si potrebbe racchiudere in qualche modo tra due momenti simbolici emblematici: le celebrazioni per gli 80 anni della Federazione e il riconoscimento Unesco che ha consacrato la Cucina Italiana come *“Patrimonio immateriale dell’Umanità”*.

La fondazione di FIPE, avvenuta negli anni difficili del dopoguerra, all’inizio però di una nuova pagina della storia del nostro Paese, lo dobbiamo agli illuminati e visionari imprenditori che, nel 1945, fondarono la Federazione, con l’obiettivo di tutelare, sostenere e promuovere le imprese della ristorazione, del turismo e dell’intrattenimento. Allora come oggi, la missione era chiara: dare dignità all’impresa e al lavoro, valorizzando chi, ogni giorno, con impegno e sacrificio, offre servizio, costruisce relazioni, crea occupazione, diffonde cultura e migliora la qualità della vita delle persone.

Da allora, FIPE racconta l’Italia e la storia d’Italia: dentro i Pubblici Esercizi si riconosce l’anima dello stile di vita italiano impastato di senso dell’accoglienza, gusto, stile, convivialità.

In 80 anni abbiamo accompagnato le trasformazioni economiche, sociali e culturali più significative del Paese: la ricostruzione post-bellica, il boom economico, le battaglie sindacali, i conflitti sociali, la scolarizzazione, la globalizzazione, la terziarizzazione dell’economia, il dramma della pandemia Covid-19. Ogni volta, FIPE è stata presidio di seria rappresentanza e di corretto confronto istituzionale, accompagnando le trasformazioni della società e dei consumi, sostenendo le imprese nei momenti difficili, difendendo i valori dell’impresa e del lavoro, promuovendo la crescita e lo sviluppo del Paese.

Ottant’anni di storia associativa rappresentano pertanto una grande eredità. Eppure, nel 2025 ci siamo resi conto con particolare evidenza che proprio la nostra storia è la migliore porta d’in-

gresso sul futuro: questa storia ha infatti contribuito a presidiare, valorizzare, rivitalizzare quella "cucina italiana" diventata Patrimonio dell'Umanità. Ecco perché possiamo dire che la nostra Federazione non solo si è spesa per la candidatura formale, ma l'ha sostenuta concretamente con il proprio lavoro.

Basti pensare agli anni più recenti, post pandemici: promuovere la "Carta dei Valori della Ristorazione italiana" ed aver organizzato tre edizioni della "Giornata della Ristorazione per la cultura dell'accoglienza italiana" ha aiutato a far crescere consapevolezza circa l'importanza di un settore strategico per l'economia del Paese, che è non-dimeno veicolo di valori - economici, sociali, culturali, storici, identitari - che nella cucina sono incorporati. Il nostro settore, infatti, fa delle ricette tradizionali, dei prodotti tipici, delle tecniche di preparazione, delle innovazioni territoriali, della preparazione e del consumo del pasto un elemento d'impresa e di comunità.

Attraverso la cucina, infatti, ci si prende cura delle persone, si condividono momenti importanti della vita, si genera una dimensione di edificazione

identitaria, di superamento dei confini e delle barriere, di dialogo ininterrotto di persone, luoghi e tempi, generando un patrimonio collettivo che appartiene a tutti.

Come abbiamo ripetuto tante volte, le imprese di Pubblico Esercizio, interpretano anche una irrinunciabile funzione sociale, che si manifesta anche nella loro capacità di valorizzare corretti stili alimentari, promuovere il buono, il bello e il benfatto del nostro Paese, facendo spazio alla diversità sociale e culturale e creando occasioni di lavoro e di sviluppo a persone e territori, divenendo così un "bene comune", concetto al quale abbiamo dedicato la nostra Assemblea pubblica 2025.

Alle imprese capaci davvero di essere "bene comune" dedichiamo questo "Rapporto sulle attività 2025", che non solo ci ricorda la (tanta) strada fatta in quest'ultimo anno, ma ci aiuta a riflettere sull'importanza vitale delle imprenditrici e degli imprenditori che ogni giorno, con fatica e passione, tengono viva l'Italia dell'accoglienza, dell'ospitalità, del gusto e del lavoro nel nostro Paese.

## Introduzione del Direttore Generale Roberto Calugi



Lo scopo di questa pubblicazione è quello di rendicontare agli associati e agli stakeholder della Federazione le principali linee di attività e i risultati raggiunti dall'organizzazione nel corso dell'anno appena trascorso. Una modalità per lasciare traccia nel tempo delle azioni messe in campo e di garantire trasparenza rispetto alle risorse che le imprese del settore, direttamente o indirettamente hanno voluto assegnare alla rappresentanza sindacale.

In estrema sintesi, se dovessimo riassumere in poche parole l'azione federale del 2025, potremmo dire che la ricerca di un miglior posizionamento settoriale e il supporto alla competitività delle imprese, hanno rappresentato i capisaldi dell'azione svolta a tutela delle imprese del settore.

Far crescere la consapevolezza del contributo apportato dai Pubblici Esercizi italiani nella generazione di ricchezza e occupazione nel Paese e del ruolo che svolgono come attori centrali nella filiera agroalimentare e turistica italiana, è da tempo una delle principali priorità della Federazione. A questo scopo vengono realizzate azioni complesse come la Giornata della Ristorazione, che nel 2025 ha raggiunto la terza edizione. Dopo le prime due, tenutesi rispettivamente al Ministero delle Imprese e del Made in Italy e alla Camera dei Deputati, l'edizione del 2025 è

iniziata con una delegazione ricevuta dal Presidente e Vice Presidente del Senato della Repubblica, a cui hanno fatto seguito un evento nazionale e oltre 50 eventi sul territorio, dedicati principalmente al tema dell'educazione alimentare nelle scuole con il lancio della prima Antologia della Ristorazione italiana, primo testo esplicitamente studiato e pensato per le Scuole.

In questa direzione va letto anche il lancio del nuovo logo della Federazione, che con il suo tratto distintivo del sorriso, si è immediatamente imposto come simbolo universalmente riconosciuto dell'accoglienza, caratteristica comune a tutte le imprese della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo italiano.

Le importanti celebrazioni degli 80 anni della Federazione, ben ricordati dal Presidente nella sua premessa, alla presenza di importanti rappresentanti del Governo e del Parlamento italiano, la straordinaria "Lectio Magistralis" sul valore dell'impresa nella costituzione italiana del Presidente Emerito della Corte Costituzionale Professor Giuliano Amato e del Presidente Confederale Carlo Sangalli, il lavoro svolto dalla Federazione nel sostenere la candidatura della cucina italiana a patrimonio UNESCO, hanno rappresentato momenti importanti, che testimoniano l'impegno costante della Federazione nello svolgere il ruolo

di supporto al settore, con la responsabilità propria dell'essere divenuta negli anni il principale corpo intermedio del comparto.

Il 2025 è stato anche un anno ricco di attività specifiche a supporto della competitività delle imprese del settore. In questo senso vanno letti gli interventi realizzati a tutela del Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro FIPE e contro la contrattazione pirata. Nello stesso perimetro troviamo diverse iniziative fra cui quelle che hanno portato alla riduzione del carico fiscale sul lavoro festivo e notturno e sugli aumenti retributivi previsti nei prossimi anni dal nostro CCNL.

Nel corso dell'anno abbiamo anche lavorato per un riordino della disciplina legata ai de hors, arrivando per ora ad una nuova proroga, in attesa del Dlgs. Abbiamo promosso, una normativa che contrasti le recensioni false, finalmente in dirittura di arrivo. Siamo intervenuti per riportare i buoni pasto nel perimetro della ristorazione, mettendo un limite alle commissioni massime, fissate ora al 5% e aumentando i benefici fiscali e contributivi portando il nuovo limite a 10 euro. Abbiamo incrementato l'impegno sulla dimensione europea, divenuta a tratti preminente nell'attività legislativa, intervenendo attivamente su diversi dossier di particolare interesse per la categoria, come ad esempio l'Euro digitale che per le caratteristiche che gli saranno proprie, avrà la sua rete distributiva e le sue chance di successo proprio nei Pubblici Esercizi.

Accanto a queste azioni, FIPE anche nel 2025, non ha mancato di dare supporto alle imprese associate, per il tramite della rete territoriale e alle Associazioni aderenti. Un lavoro continuo e quotidiano di chiarimenti normativi e sindacali, nonché approfondimenti tematici sui principali trend economici e tematiche di interesse del settore, spesso tradotti con webinar, incontri, workshop, convegni sul territorio nazionale, che nel corso del 2025 sono stati oltre 200.

Una serie di attività composite, che necessitano di una capacità di comunicazione differenziata fra media tradizionali e canali digitali, rispetto ai quali la Federazione ha continuato a lavorare ed investire raggiungendo numeri importanti ed in continua crescita sia per i canali social che per la nuova "App FIPE".

Un anno di lavoro intenso, ricco di attività, iniziative e qualche risultato. Un lavoro di squadra, realizzato grazie alle indicazioni della Presidenza, a cui va la il primo ringraziamento e al lavoro dei tanti dirigenti politici nazionali e del territorio che hanno saputo non solo indicare le principali priorità, ma spesso suggerire i migliori interventi da realizzare. Infine, un ringraziamento particolare ai colleghi della struttura e della rete associativa, non solo per l'impegno e la serietà che ogni giorno mettono nel lavoro, ma per la passione che tradisce orgoglio nel rappresentare uno straordinario settore come quello dei Pubblici Esercizi Italiani.



The image features a vibrant, abstract background with geometric shapes in shades of blue, orange, red, and yellow. In the foreground, there are stylized, flat illustrations of business professionals in suits. On the left, a man in a blue suit and red tie stands next to a woman in a red and black outfit. On the right, another man in a pink suit and red tie is visible. The overall style is modern and graphic.

01

**IL CONTESTO  
ECONOMICO  
DEI PUBBLICI  
ESERCIZI**

## Le imprese

### La ristorazione

A settembre 2025 negli archivi delle Camere di Commercio italiane risultano attive 327.616 imprese appartenenti al codice ATECO 56.0 con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione. Numeri che testimoniano che quella dei Pubblici Esercizi è una realtà ampiamente diffusa in ogni regione, rappresentando un unicum nell'ambito dei servizi alle persone.

#### Servizi di ristorazione

(Distribuzione delle imprese attive – settembre 2025)

| Regione               | Valori assoluti | Valori %    |
|-----------------------|-----------------|-------------|
| Abruzzo               | 8.566           | 2,6%        |
| Basilicata            | 2.813           | 0,9%        |
| Calabria              | 11.129          | 3,4%        |
| Campania              | 34.124          | 10,4%       |
| Emilia Romagna        | 24.180          | 7,4%        |
| Friuli Venezia Giulia | 6.660           | 2,0%        |
| Lazio                 | 34.420          | 10,5%       |
| Liguria               | 12.120          | 3,7%        |
| Lombardia             | 47.412          | 14,5%       |
| Marche                | 7.507           | 2,3%        |
| Molise                | 1.899           | 0,6%        |
| Piemonte              | 22.862          | 7,0%        |
| Puglia                | 20.237          | 6,2%        |
| Sardegna              | 11.407          | 3,5%        |
| Sicilia               | 24.643          | 7,5%        |
| Toscana               | 21.992          | 6,7%        |
| Trentino Alto Adige   | 5.644           | 1,7%        |
| Umbria                | 4.622           | 1,4%        |
| Valle d'Aosta         | 1.048           | 0,3%        |
| Veneto                | 24.331          | 7,4%        |
| <b>Italia</b>         | <b>327.616</b>  | <b>100%</b> |

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

Sebbene è noto che la diffusione delle imprese dipenda più da variabili demografiche (la popolazione residente) che da variabili economiche (reddito, consumi, propensione al consumo, ecc.), ciò non significa che quest'ultime non influiscano sull'insediamento delle imprese. Pertanto la Lombardia, traino dell'economia nazionale, è la prima regione per presenza di imprese del settore con una quota sul totale pari al 14,5% (47.412 imprese in valori assoluti), seguita da Lazio (10,5%, pari a 34.420) e Campania (10,4%, pari a 34.124).

## ■ Il segmento bar

A settembre 2025, nei registri delle Camere di Commercio si contano 126.431 imprese appartenenti al codice ATECO 56.3 (bar e altri esercizi simili senza cucina): di questi, oltre il 50% si concentra in cinque regioni, che sono Lombardia, Campania, Lazio, Veneto, Emilia Romagna, Piemonte.

### Bar e altri esercizi simili senza cucina

(Distribuzione delle imprese attive - settembre 2025)

| Regione               | Valori assoluti | Valori %    |
|-----------------------|-----------------|-------------|
| Abruzzo               | 3.186           | 2,5%        |
| Basilicata            | 1.273           | 1,0%        |
| Calabria              | 4.131           | 3,3%        |
| Campania              | 13.905          | 11,0%       |
| Emilia Romagna        | 9.881           | 7,8%        |
| Friuli Venezia Giulia | 2.861           | 2,3%        |
| Lazio                 | 12.231          | 9,7%        |
| Liguria               | 4.829           | 3,8%        |
| Lombardia             | 19.972          | 15,8%       |
| Marche                | 2.544           | 2,0%        |
| Molise                | 817             | 0,6%        |
| Piemonte              | 8.653           | 6,8%        |
| Puglia                | 7.740           | 6,1%        |
| Sardegna              | 4.622           | 3,7%        |
| Sicilia               | 8.192           | 6,5%        |
| Toscana               | 7.270           | 5,8%        |
| Trentino Alto Adige   | 2.230           | 1,8%        |
| Umbria                | 1.832           | 1,4%        |
| Valle d'Aosta         | 390             | 0,3%        |
| Veneto                | 9.872           | 7,8%        |
| <b>Italia</b>         | <b>126.431</b>  | <b>100%</b> |

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

## ■ Il segmento ristoranti

Al 30 settembre 2025, il numero delle imprese attive con il codice ATECO 56.1 (ristoranti e attività di ristorazione mobile) ammonta a 197.201 unità in Italia.

In linea con il dato complessivo, anche per il segmento ristoranti sono Lombardia (26.691 unità, pari al 13,5%), Lazio (21.762 unità, l'11%) e Campania (19.769, il 10%) le regioni con la più alta presenza di imprese sul territorio.

### Ristoranti e attività di ristorazione mobile

(Distribuzione delle imprese attive – settembre 2025)

| Regione               | Valori assoluti | Valori %    |
|-----------------------|-----------------|-------------|
| Abruzzo               | 5.298           | 2,7%        |
| Basilicata            | 1.500           | 0,8%        |
| Calabria              | 6.863           | 3,5%        |
| Campania              | 19.769          | 10,0%       |
| Emilia Romagna        | 14.075          | 7,1%        |
| Friuli Venezia Giulia | 3.747           | 1,9%        |
| Lazio                 | 21.762          | 11,0%       |
| Liguria               | 7.199           | 3,7%        |
| Lombardia             | 26.691          | 13,5%       |
| Marche                | 4.881           | 2,5%        |
| Molise                | 1.059           | 0,5%        |
| Piemonte              | 13.989          | 7,1%        |
| Puglia                | 12.287          | 6,2%        |
| Sardegna              | 6.652           | 3,4%        |
| Sicilia               | 16.149          | 8,2%        |
| Toscana               | 14.354          | 7,3%        |
| Trentino Alto Adige   | 3.328           | 1,7%        |
| Umbria                | 2.717           | 1,4%        |
| Valle d'Aosta         | 652             | 0,3%        |
| Veneto                | 14.229          | 7,2%        |
| <b>Italia</b>         | <b>197.201</b>  | <b>100%</b> |

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

## ■ Il segmento mense e il catering

Le imprese che svolgono attività di banqueting, fornitura di pasti preparati e ristorazione collettiva sono circa 3.984. L'incidenza di tali imprese sul territorio è più alta in Lombardia (18,8%), Campania (11,3%) e Lazio (10,7%). La presenza degli scali aeroportuali nei quali si svolge il servizio di catering aereo spiega, almeno in parte, le densità rilevate soprattutto in Lombardia e nel Lazio. Significativa la presenza di imprese anche in regioni come Toscana (9,2%), Sicilia (7,6%) e Veneto (5,8%).

### Fornitura di pasti preparati e altri servizi di ristorazione

(Distribuzione delle imprese attive - settembre 2025)

| Regione               | Valori assoluti | Valori %    |
|-----------------------|-----------------|-------------|
| Abruzzo               | 82              | 2,1%        |
| Basilicata            | 40              | 1,0%        |
| Calabria              | 135             | 3,4%        |
| Campania              | 450             | 11,3%       |
| Emilia Romagna        | 224             | 5,6%        |
| Friuli Venezia Giulia | 52              | 1,3%        |
| Lazio                 | 427             | 10,7%       |
| Liguria               | 92              | 2,3%        |
| Lombardia             | 749             | 18,8%       |
| Marche                | 82              | 2,1%        |
| Molise                | 23              | 0,6%        |
| Piemonte              | 220             | 5,5%        |
| Puglia                | 210             | 5,3%        |
| Sardegna              | 133             | 3,3%        |
| Sicilia               | 302             | 7,6%        |
| Toscana               | 368             | 9,2%        |
| Trentino Alto Adige   | 86              | 2,2%        |
| Umbria                | 73              | 1,8%        |
| Valle d'Aosta         | 6               | 0,2%        |
| Veneto                | 230             | 5,8%        |
| <b>Italia</b>         | <b>3.984</b>    | <b>100%</b> |

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

## ■ Le imprese femminili

Sono 94.055 le imprese del settore in Italia gestite da donne, pari al 28,7% del totale. Le imprese femminili sono tali quando la partecipazione di genere risulta complessivamente superiore al 50% mediando tra quote di partecipazione e cariche attribuite.

La ristorazione si distingue nel tessuto produttivo italiano per una incidenza delle imprese femminili superiore al dato medio nazionale. Tra i tre segmenti, il canale bar è quello che registra la più alta presenza di imprese femminili, pari al 33,1%, mentre nei ristoranti il dato arriva al 26%. Per quanto riguarda il canale delle mense, le imprese guidate da donne sono il 27,4% della platea. A livello regionale, hanno la più alta incidenza di imprese femminili Valle d'Aosta (37,3%) e in Friuli Venezia Giulia (34,7%), mentre Puglia (25,3%) e Campania (26,6%) sono le regioni con i valori più bassi.

### Le imprese femminili

(Incidenza % delle imprese femminili attive per provincia sul totale imprese attive - settembre 2025)

| Regione               | Bar e caffè | Ristoranti  | Fornitura di pasti preparati | Totale servizi di ristorazione |
|-----------------------|-------------|-------------|------------------------------|--------------------------------|
| Abruzzo               | 34,4        | 28,1        | 30,5                         | 30,5                           |
| Basilicata            | 30,0        | 24,8        | 25,0                         | 27,2                           |
| Calabria              | 28,2        | 26,0        | 28,1                         | 26,8                           |
| Campania              | 27,9        | 25,6        | 26,9                         | 26,6                           |
| Emilia Romagna        | 36,7        | 26,8        | 28,6                         | 30,9                           |
| Friuli Venezia Giulia | 43,2        | 28,4        | 25,0                         | 34,7                           |
| Lazio                 | 32,6        | 26,3        | 30,7                         | 28,6                           |
| Liguria               | 34,2        | 27,6        | 30,4                         | 30,3                           |
| Lombardia             | 34,4        | 22,7        | 26,3                         | 27,7                           |
| Marche                | 34,5        | 28,4        | 31,7                         | 30,5                           |
| Molise                | 32,9        | 29,4        | 30,4                         | 30,9                           |
| Piemonte              | 37,7        | 27,9        | 28,2                         | 31,6                           |
| Puglia                | 27,1        | 24,2        | 22,4                         | 25,3                           |
| Sardegna              | 29,0        | 27,4        | 41,4                         | 28,2                           |
| Sicilia               | 28,3        | 26,8        | 26,2                         | 27,3                           |
| Toscana               | 32,6        | 26,6        | 25,5                         | 28,5                           |
| Trentino Alto Adige   | 37,0        | 21,1        | 22,1                         | 27,4                           |
| Umbria                | 37,2        | 30,8        | 31,5                         | 33,4                           |
| Valle d'Aosta         | 47,2        | 31,7        | 0,0                          | 37,3                           |
| Veneto                | 38,2        | 24,3        | 23,0                         | 29,9                           |
| <b>Italia</b>         | <b>33,1</b> | <b>25,9</b> | <b>27,4</b>                  | <b>28,7</b>                    |

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

## ■ Le imprese giovanili

Le imprese giovanili sono quelle in cui la partecipazione di persone "under 35" risulta complessivamente superiore al 50%, mediando le composizioni di quote di partecipazione e cariche attribuite.

A settembre 2025 sono 37.414 le imprese gestite da "under 35": di queste, il 61,5% afferisce al canale ristoranti, il 37,4% al bar e l'1,1% al segmento mense e catering.

Complessivamente, le imprese giovanili rappresentano l' 11,4% del totale. L'incidenza sul totale delle imprese attive è leggermente superiore al dato medio per il canale ristoranti (11,7%), mentre si attesta all'11,1% per il segmento bar. Per quanto concerne il segmento mense e catering il dato scende al 9,9%.

Sicilia e Puglia, con un valore pari al 13,4% per entrambi, guidano la classifica delle regioni con una più alta presenza sul territorio di imprese giovanili. Un dato che è la riprova dell'attrattività del settore tra i giovani che vivono nelle aree del Paese in cui è maggiore la difficoltà di trovare un lavoro.

### Le imprese giovanili

(Incidenza % delle imprese giovanili attive per provincia sul totale imprese attive - settembre 2025)

| Regione               | Bar e caffè | Ristoranti  | Fornitura di pasti preparati | Totale servizi di ristorazione |
|-----------------------|-------------|-------------|------------------------------|--------------------------------|
| Abruzzo               | 11,2        | 10,3        | 4,9                          | 10,6                           |
| Basilicata            | 13,0        | 12,9        | 12,5                         | 12,9                           |
| Calabria              | 14,1        | 14,1        | 14,8                         | 14,1                           |
| Campania              | 14,1        | 14,4        | 7,8                          | 14,2                           |
| Emilia Romagna        | 10,6        | 10,2        | 11,2                         | 10,4                           |
| Friuli Venezia Giulia | 8,4         | 9,3         | 17,3                         | 9,0                            |
| Lazio                 | 9,6         | 11,5        | 6,1                          | 10,8                           |
| Liguria               | 7,7         | 9,7         | 9,8                          | 8,9                            |
| Lombardia             | 11,4        | 11,5        | 10,1                         | 11,4                           |
| Marche                | 9,8         | 10,5        | 6,1                          | 10,2                           |
| Molise                | 12,0        | 10,6        | 95,7                         | 11,1                           |
| Piemonte              | 10,7        | 12,0        | 11,4                         | 11,5                           |
| Puglia                | 13,0        | 13,6        | 5,7                          | 13,4                           |
| Sardegna              | 8,4         | 9,9         | 24,1                         | 9,3                            |
| Sicilia               | 12,0        | 14,2        | 14,9                         | 13,4                           |
| Toscana               | 9,0         | 9,2         | 3,5                          | 9,2                            |
| Trentino Alto Adige   | 12,9        | 10,9        | 8,1                          | 11,8                           |
| Umbria                | 8,2         | 9,2         | 1,4                          | 8,8                            |
| Valle d'Aosta         | 12,8        | 9,4         | 0,0                          | 10,7                           |
| Veneto                | 10,4        | 10,6        | 10,0                         | 10,5                           |
| <b>Italia</b>         | <b>11,1</b> | <b>11,7</b> | <b>9,9</b>                   | <b>11,4</b>                    |

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

## ■ Le imprese straniere

La qualifica di impresa straniera sulla base della nazionalità dell'imprenditore viene attribuita immediatamente nel caso delle ditte individuali, mentre per le società di persone e le società di capitali si fa riferimento a imprese in cui la partecipazione di persone non nate in Italia risulta complessivamente superiore al 50%, mediando le composizioni di quote di partecipazione e cariche attribuite.

Al 30 settembre 2025, sono 48.885 le imprese straniere attive nel mercato della ristorazione, pari al 14,9% del totale. Nel 2024 il dato era pari al 14,3%. L'imprenditoria straniera mostra un trend di crescita che conferma la capacità inclusiva che ha dimostrato il settore in questi anni.

### Le imprese straniere

(Incidenza % delle imprese straniere attive per provincia sul totale imprese attive - settembre 2025)

| Regione               | Bar e caffè | Ristoranti  | Fornitura di pasti preparati | Totale servizi di ristorazione |
|-----------------------|-------------|-------------|------------------------------|--------------------------------|
| Abruzzo               | 10,8        | 11,7        | 2,4                          | 11,3                           |
| Basilicata            | 5,1         | 6,7         | 0,0                          | 5,9                            |
| Calabria              | 4,6         | 7,0         | 3,0                          | 6,1                            |
| Campania              | 3,9         | 5,5         | 2,2                          | 4,8                            |
| Emilia Romagna        | 22,3        | 21,0        | 8,0                          | 21,4                           |
| Friuli Venezia Giulia | 18,6        | 23,0        | 15,4                         | 21,1                           |
| Lazio                 | 10,0        | 17,1        | 5,2                          | 14,4                           |
| Liguria               | 11,3        | 19,3        | 7,6                          | 16,0                           |
| Lombardia             | 19,3        | 30,9        | 6,7                          | 25,6                           |
| Marche                | 8,6         | 13,8        | 2,4                          | 11,9                           |
| Molise                | 9,3         | 9,0         | 0,0                          | 9,0                            |
| Piemonte              | 14,9        | 22,0        | 6,8                          | 19,2                           |
| Puglia                | 4,3         | 7,6         | 1,9                          | 6,3                            |
| Sardegna              | 3,8         | 7,7         | 3,0                          | 6,1                            |
| Sicilia               | 5,0         | 7,3         | 3,0                          | 6,5                            |
| Toscana               | 12,2        | 18,8        | 10,6                         | 16,5                           |
| Trentino Alto Adige   | 20,4        | 20,8        | 5,8                          | 20,4                           |
| Umbria                | 11,6        | 15,1        | 8,2                          | 13,6                           |
| Valle d'Aosta         | 10,5        | 12,0        | 0,0                          | 11,4                           |
| Veneto                | 21,9        | 21,1        | 8,3                          | 21,3                           |
| <b>Italia</b>         | <b>12,5</b> | <b>16,7</b> | <b>5,6</b>                   | <b>14,9</b>                    |

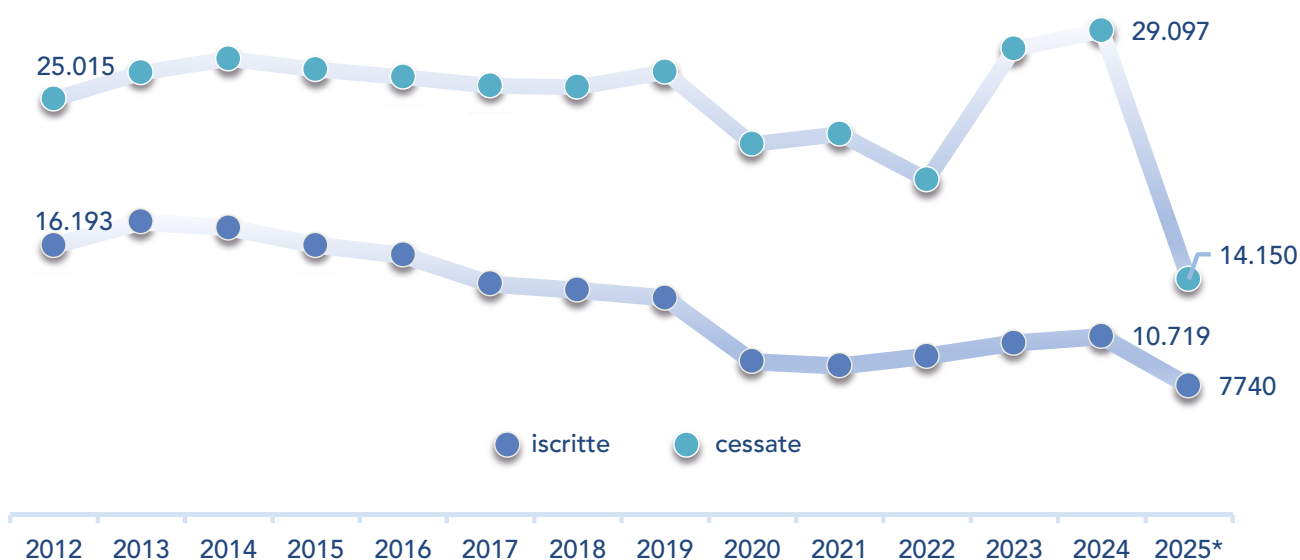
Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

Le imprese straniere sono presenti soprattutto nel segmento ristoranti, dove l'incidenza media tocca il 16%, con valori che superano il 20% in Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna, Trentino Alto Adige. Nel canale bar invece l'imprenditoria straniera rappresenta il 12,5% della platea, con picchi che arrivano al 22,3% in Emilia Romagna e al 21,9% in Veneto. Nelle mense il dato è pari al 5,6%.

## ■ La nati-mortalità

Nei primi nove mesi del 2025 hanno avviato l'attività 7.740 imprese mentre 14.150 l'hanno cessata: il saldo è negativo e pari -6.410 unità, confermando l'elevato *turn-over* imprenditoriale che caratterizza il mondo della ristorazione. Sui fattori che incidono sulle chiusure va senz'altro rilevato un approccio talvolta troppo semplicistico di chi si avvicina al settore, che porta spesso a trascurare l'importanza delle capacità manageriali e imprenditoriali per costruire una attività solida, di successo e che duri nel tempo.

### Le imprese iscritte e cessate



(\*) Gen. -Set. 2025

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

## ■ Il tasso di sopravvivenza delle imprese

Il tasso di sopravvivenza è un interessante indicatore per monitorare lo stato di salute imprenditoriale del settore. La tabella indica il tasso di sopravvivenza (il complemento a 100 di ciascun valore esprime il tasso di mortalità) ad uno, tre e cinque anni per forma giuridica e tipologia di impresa. È calcolato sul numero delle imprese attive nate nel periodo 2019-2024.

Italia - Tasso di sopravvivenza delle imprese

| Tipologia impresa   | anno di nascita | Anno di sopravvivenza |      |      |      |      |
|---------------------|-----------------|-----------------------|------|------|------|------|
|                     |                 | 2020                  | 2021 | 2022 | 2023 | 2024 |
| RISTORANTI          | 2019            | 83%                   | 75%  | 68%  | 60%  | 55%  |
|                     | 2020            |                       | 87%  | 76%  | 67%  | 61%  |
|                     | 2021            |                       |      | 84%  | 74%  | 67%  |
|                     | 2022            |                       |      |      | 83%  | 74%  |
|                     | 2023            |                       |      |      |      | 83%  |
| BAR                 | 2019            | 84%                   | 75%  | 66%  | 59%  | 53%  |
|                     | 2020            |                       | 88%  | 77%  | 69%  | 61%  |
|                     | 2021            |                       |      | 83%  | 73%  | 65%  |
|                     | 2022            |                       |      |      | 83%  | 73%  |
|                     | 2023            |                       |      |      |      | 83%  |
| TOTALE RISTORAZIONE | 2019            | 83%                   | 75%  | 67%  | 60%  | 54%  |
|                     | 2020            |                       | 87%  | 76%  | 68%  | 61%  |
|                     | 2021            |                       |      | 84%  | 74%  | 66%  |
|                     | 2022            |                       |      |      | 83%  | 73%  |
|                     | 2023            |                       |      |      |      | 83%  |

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

A livello di settore, l'83% delle aziende nate nel 2019 era ancora in attività nell'anno successivo. Questa percentuale cala di circa il 20% a 3 anni dall'apertura, per scendere ulteriormente e attestarsi al 54% nel 2024, ovvero trascorsi cinque anni.

In definitiva, questo significa che quasi il 50% di ristoranti o bar cessa l'attività cinque anni dopo la nascita.

## L'intrattenimento

A settembre 2025 risultano attive con il codice ATECO 93.29.1 (Discoteche, sale da ballo, *nightclub* e simili) 2.455 imprese in Italia.

Con 341 imprese sul territorio e una incidenza pari al 13,9% sul totale, la Lombardia si conferma in testa alla graduatoria regionale. Dopo la Lombardia, si colloca la Toscana con 249 imprese e una incidenza pari al 10,1% e l'Emilia Romagna, in cui si contano 241 imprese attive, per una incidenza che è del 9,8%.

### Discoteche, sale da ballo, nightclub e simili

(Distribuzione delle imprese attive – settembre 2025)

| Regione               | Valori assoluti | Valori %    |
|-----------------------|-----------------|-------------|
| Abruzzo               | 107             | 4,4%        |
| Basilicata            | 9               | 0,4%        |
| Calabria              | 40              | 1,6%        |
| Campania              | 144             | 5,9%        |
| Emilia Romagna        | 241             | 9,8%        |
| Friuli Venezia Giulia | 52              | 2,1%        |
| Lazio                 | 190             | 7,7%        |
| Liguria               | 94              | 3,8%        |
| Lombardia             | 341             | 13,9%       |
| Marche                | 141             | 5,7%        |
| Molise                | 21              | 0,9%        |
| Piemonte              | 190             | 7,7%        |
| Puglia                | 76              | 3,1%        |
| Sardegna              | 82              | 3,3%        |
| Sicilia               | 142             | 5,8%        |
| Toscana               | 249             | 10,1%       |
| Trentino Alto Adige   | 49              | 2,0%        |
| Umbria                | 95              | 3,9%        |
| Valle d'Aosta         | 6               | 0,2%        |
| Veneto                | 186             | 7,6%        |
| <b>Italia</b>         | <b>2.455</b>    | <b>100%</b> |

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati InfoCamere

## Gli stabilimenti balneari

Le imprese attive che svolgono attività di stabilimento balneare sono circa 6.888, concentrate principalmente in Emilia Romagna (959, pari al 13,9%), Liguria (747, pari al 10,8%), e Toscana (867, pari al 12,6%).

### Stabilimenti balneari

(Distribuzione delle imprese attive – settembre 2025)

| Regione               | Valori assoluti | Valori %      |
|-----------------------|-----------------|---------------|
| Abruzzo               | 432             | 6,3%          |
| Basilicata            | 63              | 0,9%          |
| Calabria              | 632             | 9,2%          |
| Campania              | 686             | 10,0%         |
| Emilia Romagna        | 959             | 13,9%         |
| Friuli Venezia Giulia | 27              | 0,4%          |
| Lazio                 | 580             | 8,4%          |
| Liguria               | 747             | 10,8%         |
| Lombardia             | 44              | 0,6%          |
| Marche                | 537             | 7,8%          |
| Molise                | 42              | 0,6%          |
| Piemonte              | 16              | 0,2%          |
| Puglia                | 511             | 7,4%          |
| Sardegna              | 113             | 1,6%          |
| Sicilia               | 505             | 7,3%          |
| Toscana               | 867             | 12,6%         |
| Trentino Alto Adige   | 8               | 0,1%          |
| Umbria                | 5               | 0,1%          |
| Veneto                | 114             | 1,7%          |
| <b>Italia</b>         | <b>6.888</b>    | <b>100,0%</b> |

Fonte: elaborazione C.S. FIPE e su dati InfoCamere

## I giochi pubblici

### ■ Le sale specializzate per i giochi pubblici

I Pubblici Esercizi specializzati per i giochi con vincite in denaro sono sale per il gioco del bingo, sale (o negozi) scommesse e sale dedicate ad apparecchi da intrattenimento, dotati anche di servizi di ristoro: sono tutti punti dotati di licenza ex art. 88 TULPS e soggetti al divieto di accesso ai minori. Il maggior numero di punti attivi nel 2025 rimane in Lombardia e Campania, poi nel Lazio e in Piemonte. Il totale nazionale è in crescita nell'ultimo biennio, indicando una tendenza alla specializzazione combinata all'offerta di servizi di somministrazione.

#### Sale specializzate per i giochi pubblici

(Distribuzione punti vendita operativi – 2025)

| Regione          | Valori assoluti | Valori %      |
|------------------|-----------------|---------------|
| Abruzzo          | 149             | 3,0%          |
| Basilicata       | 41              | 0,8%          |
| Calabria         | 152             | 3,1%          |
| Campania         | 680             | 13,8%         |
| Emilia-Romagna   | 283             | 5,7%          |
| Friuli V. Giulia | 86              | 1,8%          |
| Lazio            | 462             | 9,4%          |
| Liguria          | 103             | 2,1%          |
| Lombardia        | 721             | 14,6%         |
| Marche           | 109             | 2,2%          |
| Molise           | 33              | 0,7%          |
| Piemonte         | 458             | 9,3%          |
| Puglia           | 361             | 7,3%          |
| Sardegna         | 45              | 0,9%          |
| Sicilia          | 377             | 7,7%          |
| Toscana          | 322             | 6,5%          |
| Trentino A.A.    | 65              | 1,3%          |
| Umbria           | 74              | 1,5%          |
| Valle d'Aosta    | 3               | 0,1%          |
| Veneto           | 404             | 8,2%          |
| <b>Italia</b>    | <b>4.929</b>    | <b>100,0%</b> |

Fonte: elaborazione EGP - FIPE su dati Agenzia Dogane e Monopoli ed InfoCamere

## ■ I bar e gli altri Pubblici Esercizi con offerta di giochi pubblici

I Pubblici Esercizi che hanno attività prevalente diversa dall'offerta di giochi pubblici ma che li propongono come attività secondaria (apparecchi da intrattenimento e "corner" scommesse, differenti dalle ricevitorie di prodotti di lotteria) sono prevalentemente bar ed altri esercizi di ristorazione e sale giochi, autorizzati con licenze ex art. 86 TULPS o, per le scommesse, 88 TULPS.

La distribuzione 2025 di questi esercizi è maggiormente in Lombardia, Campania, Veneto e Lazio, ed è in contrazione a livello nazionale di oltre il 2% rispetto al 2024.

### Pubblici Esercizi con attività secondaria di offerta giochi pubblici

(Distribuzione punti vendita operativi - 2025)

| Regione          | Valori assoluti | Valori %      |
|------------------|-----------------|---------------|
| Abruzzo          | 927             | 3,0%          |
| Basilicata       | 293             | 1,0%          |
| Calabria         | 1.101           | 3,6%          |
| Campania         | 2.961           | 9,7%          |
| Emilia Romagna   | 2.511           | 8,3%          |
| Friuli V. Giulia | 692             | 2,3%          |
| Lazio            | 2.551           | 8,4%          |
| Liguria          | 961             | 3,2%          |
| Lombardia        | 5050            | 16,6%         |
| Marche           | 912             | 3,0%          |
| Molise           | 223             | 0,7%          |
| Piemonte         | 1.385           | 4,6%          |
| Puglia           | 2.255           | 7,4%          |
| Sardegna         | 1.357           | 4,5%          |
| Sicilia          | 1.961           | 6,4%          |
| Toscana          | 1.983           | 6,5%          |
| Trentino A.A.    | 100             | 0,3%          |
| Umbria           | 546             | 1,8%          |
| Valle d'Aosta    | 13              | 0,04%         |
| Veneto           | 2.637           | 8,7%          |
| <b>Italia</b>    | <b>30.417</b>   | <b>100,0%</b> |

Fonte: elaborazione EGP-FIPE su dati Agenzia Dogane e Monopoli e InfoCamere

## ■ I Pubblici Esercizi con servizi di ricarica di giochi a distanza

I Punti Vendita Ricariche (PVR) per il gioco a distanza (online) sono regolamentati dal D.Lgs. 41/2024 tramite un Albo nazionale riservato ad esercizi in possesso di autorizzazioni ex art. 86 od 88 TULPS, albo non ancora istituito a causa di contenziosi in materia da parte di alcuni operatori, tuttora pendenti.

Nella prima fase di iscrizione all'albo, per il 2024, sono stati registrati oltre 13.000 punti con codici ATECO riconducibili alle attività dei Pubblici Esercizi. La maggiore concentrazione regionale di queste attività è in Campania, seguita dalla Lombardia, dalla Sicilia e dalla Puglia.

### Pubblici Esercizi con attività di rivendita di ricariche per i giochi a distanza

(Distribuzione regionale punti registrati - 2024)

| Regione          | Ripartizione per regione dei Pubblici Esercizi con attività di PVR |
|------------------|--|
| Abruzzo          | 3,2%   |
| Basilicata       | 1,4%   |
| Calabria         | 5,7%   |
| Campania         | 19,7%  |
| Emilia Romagna   | 5,5%   |
| Friuli V. Giulia | 0,9%   |
| Lazio            | 9,2%   |
| Liguria          | 2,0%   |
| Lombardia        | 11,2%  |
| Marche           | 2,8%   |
| Molise           | 0,7%   |
| Piemonte         | 4,7%   |
| Puglia           | 10,1%  |
| Sardegna         | 1,1%   |
| Sicilia          | 10,9%  |
| Toscana          | 5,0%   |
| Trentino A.A.    | 0,7%   |
| Umbria           | 1,2%   |
| Valle d'Aosta    | 0,1%   |
| Veneto           | 3,9%   |
| <b>Italia</b>    | <b>100,0%</b>  |

Fonte: elaborazione EGP-FIPE su dati Agenzia Dogane e Monopoli

## L'occupazione

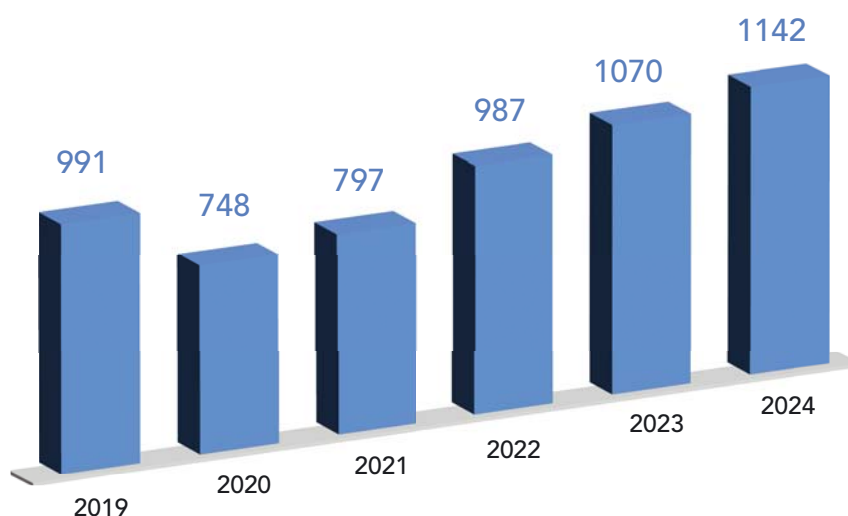
### L'occupazione dipendente nei Pubblici Esercizi

Nel 2024 le oltre 170.000 aziende del settore con almeno un dipendente hanno impiegato, in media d'anno, 1.142.427 lavoratori dipendenti. Ciascuna azienda occupa mediamente 6,7 unità.

Prosegue il trend positivo, dopo che nel 2023 è stato superato il livello toccato nel pre-pandemia, con un incremento di 71.588 unità in valore assoluto (+6,7% la variazione percentuale).

#### Pubblici Esercizi – Andamento dell'occupazione dipendente

(confronto 2019-2024)



Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati INPS

Tre quarti dei lavoratori dipendenti sono collocati nei segmenti ristoranti e bar: infatti, nel primo i lavoratori sono il 59,1% del totale (675.099 unità), nel secondo il 24,9% (pari a 284.606 unità). Il 7,3% lavora in imprese di fornitura di pasti preparati (82.967), mentre il 6,3% nelle mense e attività di catering (71.995).

#### Pubblici Esercizi - Lavoratori dipendenti per comparto

(anno 2024)

|                              | val. assoluti    | val. %       | n. dipendenti per azienda |
|------------------------------|------------------|--------------|---------------------------|
| Bar                          | 284.606          | 24,9         | 4,3                       |
| Discoteche                   | 4.401            | 0,4          | 11,3                      |
| Mense e catering             | 71.995           | 6,3          | 77,9                      |
| Fornitura di pasti preparati | 82.967           | 7,3          | 6,0                       |
| Ristoranti                   | 675.099          | 59,1         | 7,8                       |
| Stabilimenti balneari        | 23.361           | 2,0          | 7,0                       |
| <b>Totale</b>                | <b>1.142.427</b> | <b>100,0</b> | <b>6,7</b>                |

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati INPS

In termini assoluti, nel 2024 si registra una crescita dei lavoratori dipendenti rispetto al livello pre-pandemia in tutti i comparti rispetto al 2023, che è più marcata per ristoranti (+49.626 unità, +7,9%), fornitura di pasti preparati (+5.948, +7,7%) e bar (+12.340, +4,5%). Mense e catering (-0,5%) e discoteche (-21,7%) seppur in miglioramento rispetto al 2023, sono ancora in contrazione rispetto ai valori raggiunti nel 2019.

### Pubblici Esercizi - Lavoratori dipendenti per comparto

(confronto 2019 -2023-2024)

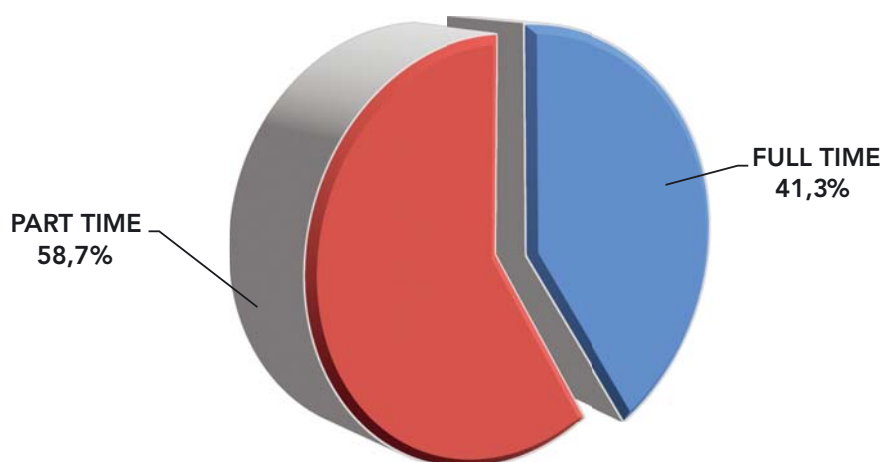
|                              | VARIAZIONE ASSOLUTA |                | VARIAZIONE % |             |
|------------------------------|---------------------|----------------|--------------|-------------|
|                              | 2024/2023           | 2024/2019      | 2024/2023    | 2024/2019   |
| Bar                          | 12.340              | 10.736         | 4,5          | 3,9         |
| Discoteche                   | 101                 | -1.217         | 2,3          | -21,7       |
| Mense e catering             | 2.078               | -380           | 3,0          | -0,5        |
| Fornitura di pasti preparati | 5.948               | 19.839         | 7,7          | 31,4        |
| Ristoranti                   | 49.626              | 116.650        | 7,9          | 20,9        |
| Stabilimenti balneari        | 1.496               | 6.050          | 6,8          | 35,0        |
| <b>Totale</b>                | <b>71.588</b>       | <b>151.678</b> | <b>6,7</b>   | <b>15,3</b> |

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati INPS

Il 41,3% dei dipendenti (471.763) è assunto con orario di lavoro a tempo pieno, mentre il 58,7% (670.664) lavora part-time, la cui modalità più diffusa è quella di tipo orizzontale. Prosegue il trend di crescita, con i contratti con orario di lavoro a tempo pieno che registrano un incremento di 31.596 unità nell'anno (+7,2% la variazione percentuale). Crescono anche i contratti part-time: +6,3% sul 2023, per un aumento di circa 40 mila unità in termini assoluti.

### Pubblici Esercizi - Lavoratori dipendenti per orario di lavoro

(valori % - anno 2024)



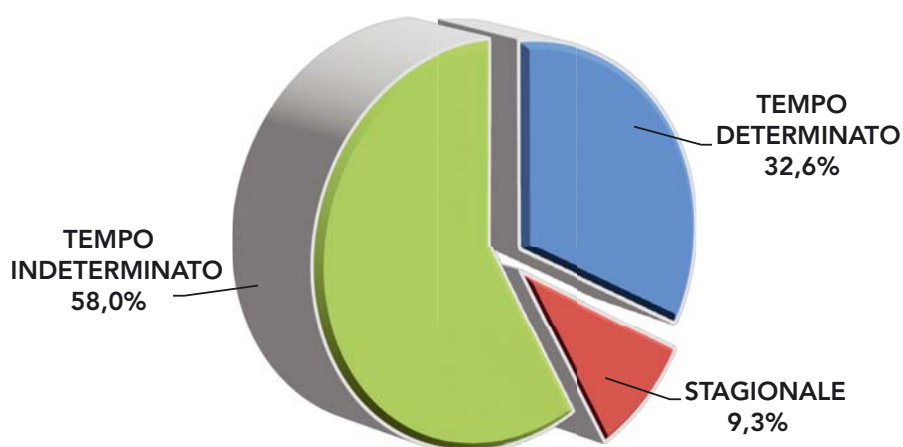
Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati INPS

I contratti a tempo indeterminato sono ampiamente diffusi nel comparto dei Pubblici Esercizi: infatti, i lavoratori con questa tipologia di contratto sono 663.130, ovvero il 58% del totale. Nel 2024 si consolida la crescita registrata nel 2023 e che aveva portato a riassorbire totalmente l'emorragia di tempi indeterminato che si era aperta con la pandemia: infatti, si registra un incremento di circa 37 mila lavoratori nell'anno, per una variazione percentuale positiva del 5,8%.

Più marginale è invece il ricorso al lavoro stagionale, che riguarda il 9,3% dei lavoratori (pari a 106.383 unità), mentre i lavoratori con un contratto a tempo determinato rappresentano il 32,6% del totale (372.915).

### Publici Esercizi - Lavoratori dipendenti per tipologia di contratto

(valori % - anno 2024)

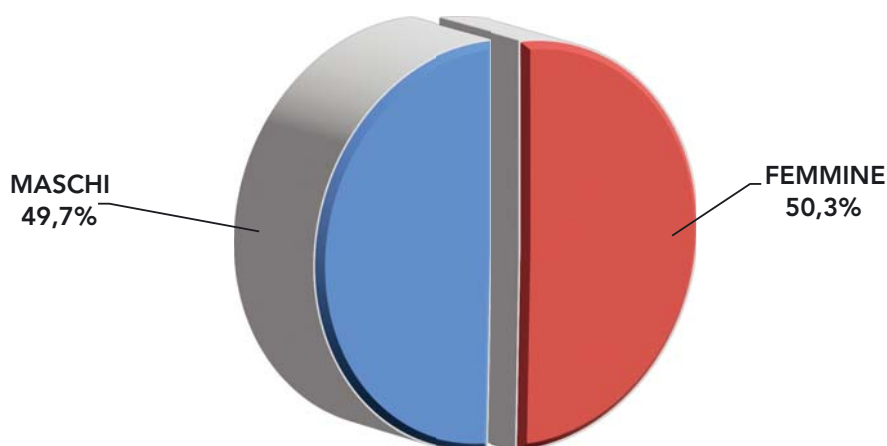


Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati INPS

Le donne non sono protagoniste del settore solo a livello imprenditoriale ma anche dal punto di vista dell'occupazione: infatti, le lavoratrici dipendenti sono la maggioranza, rappresentando il 50,3% degli occupati dipendenti.

### Publici Esercizi - Lavoratori dipendenti per genere

(valori % - anno 2024)

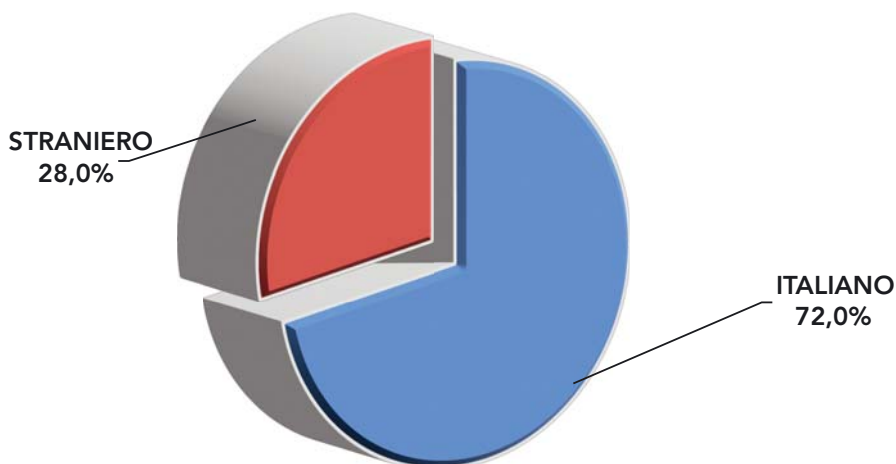


Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati INPS

Analogamente, la presenza straniera nella ristorazione cresce non solo a livello imprenditoriale ma anche occupazionale: infatti, i lavoratori stranieri oggi rappresentano il 28% del totale dei lavoratori, pari a 319.408 unità in termini assoluti. Rispetto al 2023, la crescita è stata dell'11,8%, pari ad oltre 30mila unità in termini assoluti.

### Pubblici Esercizi - Lavoratori dipendenti per nazionalità

(valori % - anno 2024)

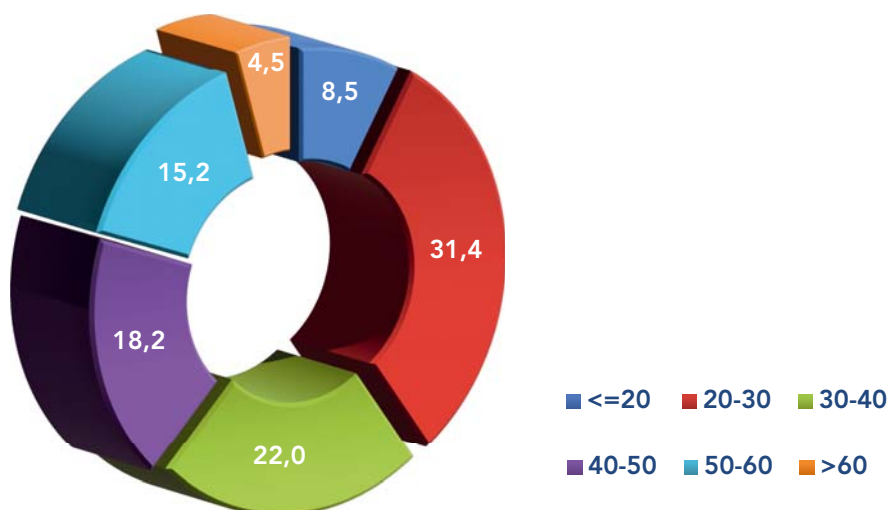


Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati INPS

Altro grande protagonista del lavoro nei Pubblici Esercizi sono i giovani: infatti, circa il 40% dei lavoratori dipendenti ha meno di 30 anni e ben il 62% meno di 40. In un contesto generale segnato dalla crisi demografica e dalla perdita di attrattività di alcune professioni, i numeri evidenziano come la ristorazione rappresenti un importante bacino occupazionale per le nuove generazioni, esercitando un certo *appeal*.

### Pubblici Esercizi - lavoratori dipendenti per classi di età in Italia

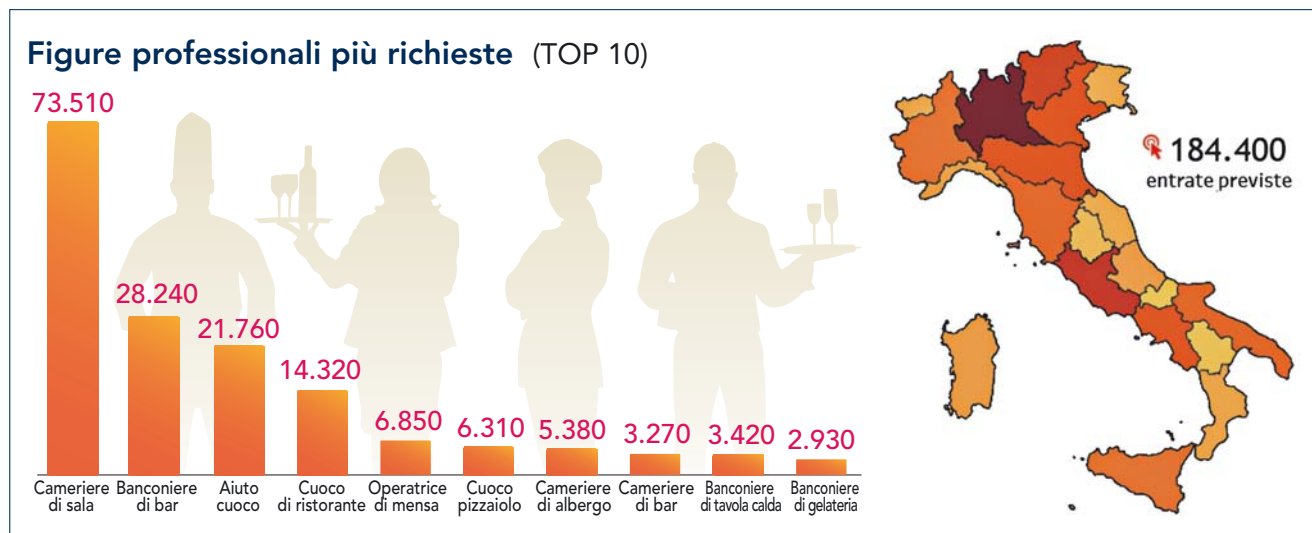
(anno 2024 - val. %)



Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati INPS

## Le professioni più richieste nella ristorazione nel trimestre novembre 2025 – gennaio 2026

Sono 184.400 le figure professionali ricercate nel trimestre novembre 2025-gennaio 2026 nel comparto ristorazione in Italia.

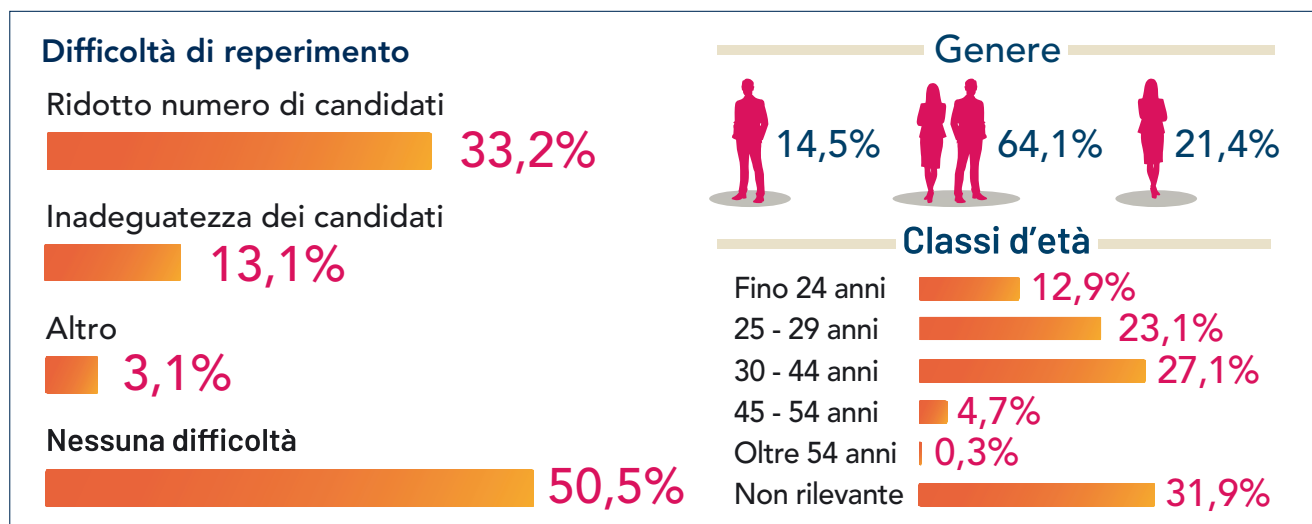


Fonte: elaborazione c.s. FIPE su dati Unioncamere - ANPAL, Sistema informativo Excelsior

In testa alla classifica si trovano camerieri (73.510) e banconisti (28.240) che insieme rappresentano il 55,2% del personale ricercato. A seguire troviamo aiuto cuochi (21.760) e cuochi (14.320).

La mancanza di candidati costituisce il principale ostacolo per le imprese nella ricerca di personale. Un fenomeno su cui cominciano ad essere evidente sia gli effetti della crisi demografica sia aspetti soggettivi, legati ad un nuovo senso del lavoro. In tal senso una delle informazioni più rilevanti riguarda la difficoltà di reperimento delle figure professionali. Con riferimento al trimestre novembre 2025-gennaio 2026 incontra difficoltà poco meno del 50% delle imprese, legate ad un ridotto numero di candidati (33,2%) o alla loro inadeguatezza (13,1%).

Se la variabile di genere non ha un peso rilevante nella scelta del personale, per quanto riguarda l'età, la ricerca si rivolge in maggioranza verso lavoratori con un'età compresa tra i 25 e i 44 anni.



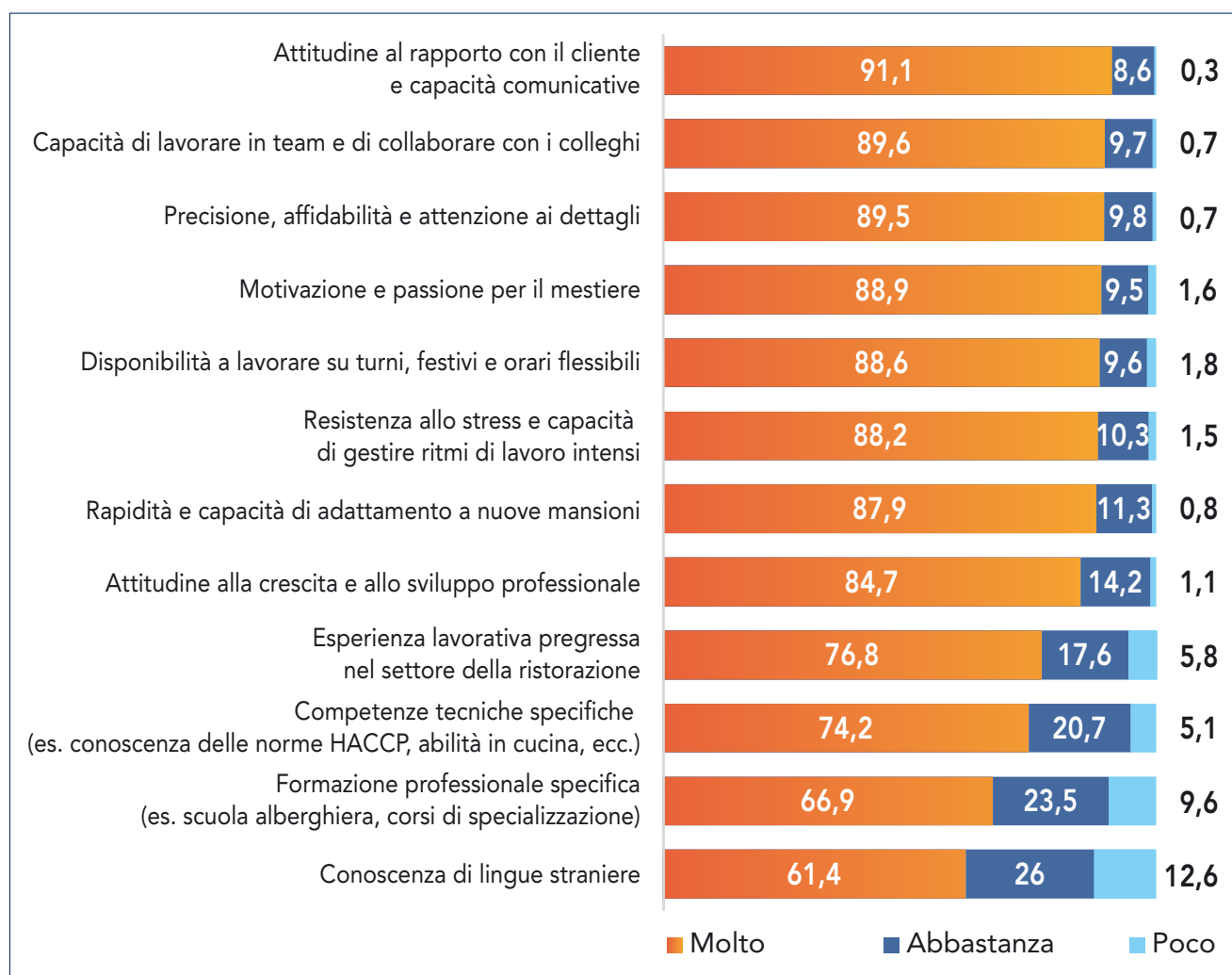
Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Unioncamere - ANPAL, Sistema informativo Excelsior 2025

Sulle competenze per lavorare nel settore gli imprenditori hanno le idee chiare. Infatti secondo una indagine FIPE su un campione rappresentativo di bar e ristoranti emerge che occorre avere capacità comunicative per sapersi relazionare con la clientela (91,1%), spirito di squadra per lavorare in team e collaborare con i colleghi (89,6%), precisione, affidabilità e cura dei dettagli (89,5%), oltre che motivazione e passione per il mestiere (88,9%). Su valori inferiori si collocano aspetti più strettamente professionali, dall'esperienza nel settore (76,8%), competenze tecniche specifiche (74,2%) un titolo di studio coerente con la professione (66,9%).

L'accento sulle competenze trasversali - decisive in questo settore, che è fondato sulla persona e sulla relazione col prossimo - non deve mettere in secondo piano l'importanza, altrettanto decisiva, delle competenze tecniche, professionali. Infatti, è la compresenza di entrambe a garantire un servizio di qualità. Su questa direzione dovrebbe incanalarsi la ricerca di personale.

## Opinione degli imprenditori sulle principali competenze per lavorare nella ristorazione

Nella selezione del personale, che importanza attribuisce alle seguenti caratteristiche?



Fonte: Indagine C.S. FIPE - Format Research, 2025

## Consumi e prezzi

### I consumi fuori casa

I consumi fuori casa hanno registrato nel 2024 un valore a prezzi correnti pari a 96,76 miliardi di euro.

Nel 2025 si osserva un rallentamento della crescita che dovrebbe tradursi in un incremento reale dei consumi delle famiglie nei servizi di ristorazione pari a circa mezzo punto percentuale. La flessione della dinamica dei consumi è risultata particolarmente evidente nella prima parte dell'anno.

Nel 2026, a fronte di una ripresa più sostenuta della domanda complessiva (+1%), il settore della ristorazione dovrebbe registrare una performance lievemente migliore, con una crescita stimata intorno all'1,3%.

### Consumi alimentari delle famiglie

(Mld. € - prezzi correnti)

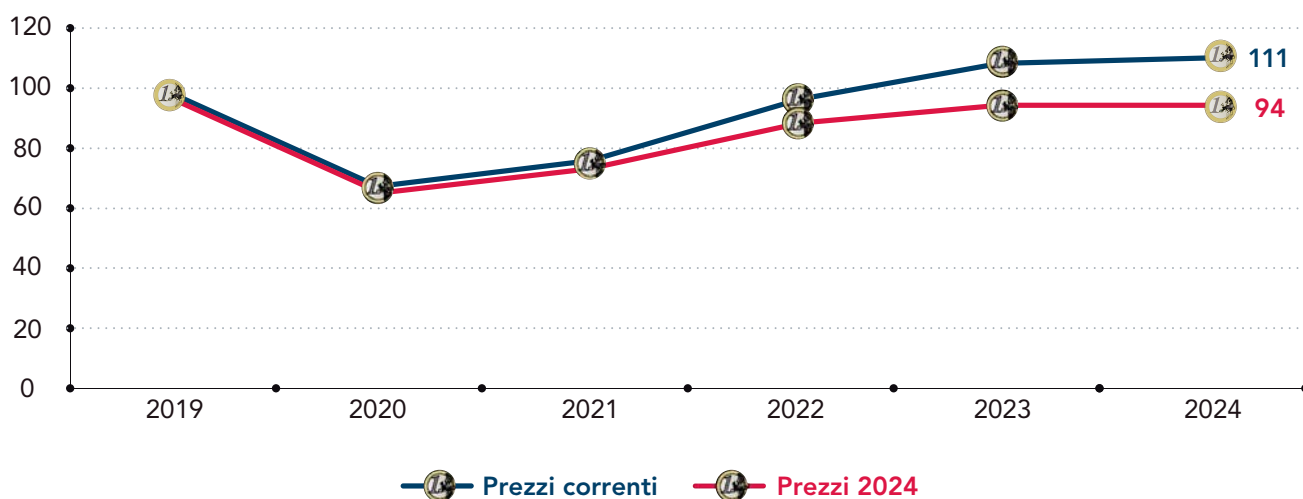
|                           | 2019       | 2020       | 2021       | 2022       | 2023       | 2024       |
|---------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| <b>CONSUMI ALIMENTARI</b> | <b>252</b> | <b>222</b> | <b>234</b> | <b>262</b> | <b>285</b> | <b>292</b> |
| In casa                   | 165        | 167        | 168        | 179        | 193        | 196        |
| Fuori casa                | 87         | 55         | 66         | 83         | 92         | 96         |

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Istat

Nel 2024 la crescita del mercato fuori casa è stata rilevante, superando dell'11,3% anche il valore del 2019 (87 miliardi). Tuttavia considerando i valori a prezzi 2024, quindi depurati dalla dinamica inflazionistica, il delta rispetto al 2019 è ancora in contrazione di quasi 6 punti percentuali.

### I consumi fuori casa

(N.I. 2019=100)



Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Istat

## La dinamica dei prezzi

In media, nel 2025 i prezzi dei servizi di ristorazione e della ristorazione commerciale hanno segnato una crescita del +3,3%, restando sugli stessi livelli di crescita registrati nel 2024.

Su base annua, l'inflazione media generale risulta in crescita dell'1,5% rispetto all'anno precedente, in accelerazione in confronto al dato registrato nel 2024 (+1,0%). Sull'andamento dell'inflazione in media annua pesa la dinamica dei prezzi dei Beni energetici regolamentati.

### Prezzi al consumo per l'intera collettività

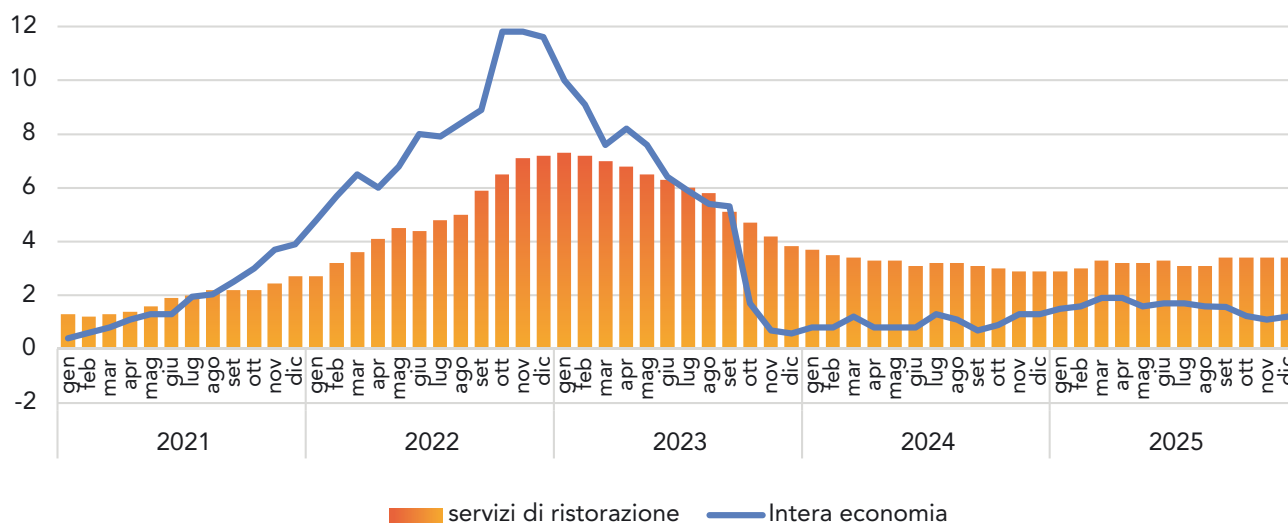
(variazioni % tendenziali e congiunturali)

|                         | dic. 2025 / dic. 2024 | Media Anno 2025 / 2024 |
|-------------------------|-----------------------|------------------------|
| Servizi di ristorazione | 3,4                   | 3,3                    |
| Intera economia         | 1,2                   | 1,5                    |

Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Istat

### Servizi di ristorazione

(var% sullo stesso mese dell'anno precedente)



Fonte: elaborazione C.S. FIPE su dati Istat





02

AZIONI  
FEDERALI



## Interventi sulla normativa di settore

### Tematica “mance”

Il 9 gennaio 2025 si è svolto un importante incontro promosso dal Ministero del Turismo e sollecitato da FIPE, volto ad affrontare le criticità emerse nell'applicazione della nuova disciplina fiscale sulle mance introdotta con la Legge di Bilancio 2023. Al tavolo erano presenti le associazioni delle imprese e le associazioni dei prestatori di servizi di pagamento, chiamate a confrontarsi sulle difficoltà di adeguamento dei POS alle nuove disposizioni.

Dal dialogo è emersa con chiarezza la resistenza dei prestatori dei servizi di pagamento ad adottare tempestivamente gli interventi tecnici necessari per rendere i terminali abilitati alla gestione digitale delle mance, come previsto dalla normativa. La Ministra Daniela Santanchè ha richiamato l'attenzione sull'urgenza di rendere pienamente applicabile la disciplina e si è impegnata a promuovere un confronto con l'Agenzia delle Entrate per approfondire alcune questioni procedurali ancora aperte.

**FIPE, intervenendo al tavolo, ha ribadito la necessità che l'adeguamento dei POS avvenga attraverso un'azione strutturale e diretta dei prestatori di servizi di pagamento, evitando che il peso dell'attivazione tecnologica ricada sul singolo esercente.** L'incontro ha rappresentato un passo significativo per ricondurre la questione entro un percorso operativo condiviso, nell'interesse delle imprese e della piena attuazione della normativa.

### Azioni federali sulla lotta alle false recensioni

Il 22 ottobre è stato approvato dall'aula del Senato il Disegno di Legge annuale sulle PMI, attualmente in fase di seconda lettura alla Camera dei deputati. Il provvedimento introduce misure di sostegno per le micro, le piccole e le medie imprese italiane, e risulta di interesse per la Federazione dal momento che, al Capo IV (artt. da 18 a 23), contiene una disciplina volta a contrastare il fenomeno delle recensioni false relative a prodotti, prestazioni e servizi offerti dalle imprese della Ristorazione e dalle strutture del settore turistico.

In estrema sintesi, la legge prevede:

- **Requisiti di liceità delle recensioni (art. 19):**
  - deve esser rilasciata non oltre 30 giorni dalla data di utilizzo del prodotto o di fruizione del servizio;
  - deve provenire da un soggetto che abbia effettivamente e personalmente utilizzato il prodotto o fruito del servizio oggetto di valutazione;
  - deve riguardare la tipologia del prodotto o le caratteristiche della struttura effettivamente usufruiti;
  - non deve essere frutto della dazione o della promessa di sconti, benefici o altre utilità offerte dal fornitore o da suoi intermediari;
  - è illecita la recensione attestata come verificata qualora non provenga da una persona fisica che abbia realmente utilizzato il servizio;
  - si presume autentica la recensione corredata da evidenze relative al rilascio di documentazione fiscale;
  - la recensione non mantiene la propria liceità oltre il limite dei due anni dalla pubblicazione.

- **Divieto di acquisto delle recensioni (art. 20):** sono vietati l'acquisto e la cessione a qualsiasi titolo, anche tra imprenditori e intermediari, di recensioni online, apprezzamenti o interazioni, indipendentemente dalla loro successiva diffusione.
- **Linee guida e monitoraggio (art. 21):** l'AGCM con proprio provvedimento adotterà apposite linee guida per orientare le imprese nell'adozione di accorgimenti idonei ad assicurare il rispetto dei requisiti di liceità delle recensioni online.

**La Federazione ha presidiato in modo costante e con particolare impegno l'intero iter, che ha condotto – al momento - alla prima approvazione del Disegno di Legge, sia a livello nazionale sia europeo.**

Si consideri, infatti, che nel gennaio 2025 (TRIS 2025/0022/IT) e nel giugno del medesimo anno (TRIS 2025/0318/IT) il Governo italiano ha notificato alla Commissione Europea, tramite la procedura TRIS di cui alla direttiva (UE) 2015/1535, lo schema del DdL, limitatamente al Capo IV concernente il contrasto alle recensioni false.

Nell'ambito delle citate procedure TRIS sono pervenuti numerosi contributi da parte di piattaforme online – tra cui Tripadvisor, EU Travel Tech e Trustpilot – che hanno manifestato una netta opposizione al provvedimento.

Alla luce del forte contrasto espresso dalle piattaforme, la Federazione si è attivata dapprima in collaborazione con HOTREC e, successivamente, in coordinamento con le principali organizzazioni sindacali rappresentative del comparto turistico, anche al di fuori del sistema Confcommercio, per la predisposizione di *position paper* e documenti tecnici a sostegno del Disegno di Legge, formalmente trasmessi alla Commissione Europea.

Tali contributi hanno evidenziato come il provvedimento costituisca un elemento essenziale di completamento del quadro normativo vigente, integrando la disciplina europea con regole operative e strumenti effettivi per contrastare un fenomeno in costante crescita, tuttora non adeguatamente presidiato dalle piattaforme che ospitano recensioni dei consumatori.

È stato inoltre sottolineato come la sicurezza e l'affidabilità del sistema non possano essere rimesse a scelte volontarie di singoli operatori, ma debbano discendere da obblighi giuridici chiari e uniformemente applicabili, al fine di evitare disparità concorrenziali e rafforzare la tutela sia delle imprese sia dei consumatori.

La Federazione ha altresì promosso specifici incontri con le Direzioni Generali competenti della Commissione Europea (DG JUST, DG GROW e DG CONNECT), al fine di presidiare il dossier e rappresentare in modo strutturato le esigenze del settore.

Parallelamente, per sensibilizzare l'opinione pubblica e i decisori politici, la Federazione ha avviato una campagna social congiunta con HOTREC, che ha ottenuto ampia visibilità e riscontro mediatico.

In tale contesto, le posizioni federali sono state riprese da numerose testate giornalistiche di rilievo nazionale ed europeo, tra cui "Politico" e "TheGuardian.com".

Sul piano interno, la Federazione ha mantenuto un confronto costante con le forze di Governo, anche a seguito del parere circostanziato di segno negativo formulato dalla Commissione Europea nell'ambito della procedura TRIS, con il quale sono stati richiesti chiarimenti in merito all'applicazione concreta delle disposizioni del Capo IV del DdL annuale PMI.

Le interlocuzioni hanno contribuito all'individuazione di un punto di equilibrio tra le osservazioni della Commissione Europea, le istanze delle piattaforme di recensioni e le esigenze di tutela del mercato.

In tale quadro, la Federazione ha inoltre partecipato all'audizione presso il Senato della Repubblica del 26 giugno 2025, portando all'attenzione del legislatore le criticità del fenomeno e le ragioni a sostegno dell'intervento normativo.

La nuova disciplina – sebbene rappresenti l'esito di un compromesso con le istituzioni europee - costituirebbe un concreto e significativo passo avanti verso una maggiore trasparenza, affidabilità e autenticità delle recensioni digitali. Per questa ragione si confida che nei primi mesi del 2026 il Disegno di Legge venga definitivamente approvato e pubblicato in Gazzetta Ufficiale.

## Detassazione lavoro notturno e straordinario festivo per i dipendenti del Turismo e dei Pubblici Esercizi

Tra le misure a sostegno della riduzione del cuneo fiscale e contributivo, la Legge di Bilancio 2025 ha riconfermato, per i periodi dal 1° gennaio 2025 al 30 settembre 2025, la detassazione del lavoro notturno e straordinario festivo per i lavoratori del comparto del Turismo, ivi inclusi gli stabilimenti termali, e per i lavoratori degli Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

Si ricorda, infatti, che già la Legge di Bilancio 2024 aveva introdotto tale incentivo, per i periodi dal 1° gennaio 2024 al 30 giugno 2025.

Il riferimento agli Esercizi di somministrazione di alimenti e bevande è stato aggiunto proprio grazie all'intervento della Federazione che, nel corso delle interlocuzioni con il Governo, ha condiviso l'intento di valorizzare le prestazioni di lavoro che caratterizzano il servizio nelle attività di Pubblico Esercizio e che meritano pertanto una sempre crescente attenzione da parte del legislatore.

## Ministero per la P.A. – Riunione tecnica per la semplificazione amministrativa in materia di commercio

Il 4 febbraio 2025, la Federazione ha partecipato alla riunione tecnica convocata dall'Ufficio legislativo del Ministero per la Pubblica Amministrazione, finalizzata all'individuazione di misure e interventi di semplificazione amministrativa in materia di commercio, alla quale ha preso parte attivamente anche il Ministero delle Imprese e del Made in Italy.

Nel corso dell'incontro, la Federazione ha preliminarmente ribadito come la riduzione degli oneri burocratici e la razionalizzazione delle procedure amministrative rappresentino obiettivi che condivide e sostiene con convinzione. **È stato tuttavia evidenziato come ogni intervento di semplificazione debba avere un'impostazione trasversale**, evitando approcci settoriali che possano generare vantaggi esclusivi per alcune categorie a discapito di altre. La semplificazione, infatti, non può tradursi in un'eliminazione indiscriminata di obblighi funzionali alla distinzione tra attività svolte professionalmente in ambiti specifici del mercato, soprattutto quando tali obblighi sono posti a tutela di valori primari quali la salute e la sicurezza dei consumatori (si pensi, ad esempio, al fenomeno degli "home restaurant" o ai casi di consumo immediato presso artigiani ed Esercizi di vicinato).

La Federazione ha quindi espresso apprezzamento per gli interventi già adottati in materia di semplificazione dei controlli sulle attività economiche (di cui al D.Lgs. n. 103/2024) e di disciplina dei dehors (art. 26, L. n. 193/2024), sollecitando altresì le amministrazioni presenti ad attuare con tempestività ed efficacia tali percorsi di semplificazione.

Nella medesima occasione, la Federazione ha formulato ulteriori proposte tra cui:

- l'abrogazione di alcuni obblighi obsoleti contenuti nel TULPS, come quello previsto dall'art. 180, comma 2, che impone l'esposizione al pubblico dell'elenco delle bevande alcoliche con gradazione superiore al 21%, nonché la riproduzione a stampa di disposizioni in parte abrogate o comunque non più attuali;
- la semplificazione delle procedure relative all'organizzazione di concorsi e operazioni a premio, di cui al D.P.R. 26 ottobre 2001, n. 430, nell'ambito delle attività di Pubblico Esercizio;
- la riduzione dei termini per il silenzio assenso relativi al rilascio delle autorizzazioni per i preposti alle sale giochi e scommesse;
- l'estensione delle ipotesi di esenzione dall'imposta sulla pubblicità, attualmente ricompresa nel canone unico patrimoniale degli enti locali (art. 1, commi 816-847, L. n. 160/2019), al fine di escludere dal prelievo le insegne di Esercizi commerciali e produttivi con superficie complessiva non superiore a 125 metri quadrati;
- rispetto al tema del Decreto flussi, un ripensamento del modello autorizzatorio, auspicando il superamento del meccanismo fondato sul permesso di soggiorno quale presupposto per l'accesso al lavoro, a favore di un sistema in cui il contratto di lavoro regolare costituisca, di per sé, titolo valido per l'ingresso regolare nel territorio nazionale;
- in materia di "Trasparenza" di cui al D.Lgs. 27 giugno 2022, n. 104, è stato suggerito di rafforzare il rinvio alle informazioni contenute nei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro applicati, considerato che pratiche di trasparenza già adottate dalla Federazione – quali la pubblicazione integrale del CCNL sul sito dell'associazione datoriale firmataria in modalità open access – risultano idonee a soddisfare gli obblighi di legge, contribuendo al contempo alla riduzione degli oneri informativi e burocratici gravanti sulle imprese.

Alcune proposte sono state recepite nella Legge "Semplificazioni" n. 182/2025, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 281/2025, già in vigore a partire dal 18 dicembre 2025. Si segnala in particolare la disposizione di cui all'art. 65, comma 3 che, in accoglimento di una specifica richiesta federale, prevede la riduzione da 60 a 30 giorni del termine entro il quale il Comune deve esprimersi in merito alle domande presentate circa l'Esercizio di locali pubblici di intrattenimento con riguardo, tra l'altro, alle sale da ballo, alle discoteche e alle sale da gioco.

## Polizza assicurativa contro i rischi catastrofali

Il 31 dicembre 2025 è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il Decreto Legge n. 200/2025, c.d. "Milleproroghe", che ha prorogato al 31 marzo 2026 il termine utile per la stipula di contratti assicurativi per rischi catastrofali da parte degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e delle imprese turistico ricettive appartenenti alle categorie delle micro e piccole imprese.

Sono rimasti invariati i termini (già decorsi) applicabili alle grandi imprese (31 marzo 2025) e a quelle di medie dimensioni (1° ottobre 2025).

## DdL annuale PMI A.S. 1484 – Emendamenti sull’artigianato alimentare e incontro con Confartigianato

Nell’ambito dell’esame del Disegno di Legge annuale per le piccole e medie imprese (A.S. 1484), sono stati presentati diversi emendamenti concernenti la disciplina dell’impresa artigiana, alcuni dei quali particolarmente critici, in quanto miravano, tra l’altro, a estendere la possibilità di consumo immediato non solo ai prodotti realizzati dall’impresa artigiana, ma anche ai “beni accessori”, senza tuttavia fornire una definizione chiara di tale categoria (ad esempio, bevande o prodotti gastronomici forniti da terzi), con il rischio di generare significative incertezze interpretative.

Inoltre, gli emendamenti omettevano il richiamo al divieto di somministrazione assistita, previsto invece dalle disposizioni che disciplinano il consumo immediato per altre attività economiche, quali gli Esercizi di vicinato e i panificatori (art. 3, comma 1, lett. f-bis, e art. 4, comma 2-bis, del D.L. n. 223/2006, convertito con modificazioni dalla L. n. 248/2006).

Da ultimo, ma non meno rilevante, le proposte intendevano consentire il consumo dei prodotti non solo nei locali di produzione, ma anche in aree pertinenti aperte al pubblico e negli spazi pubblici concessi per i dehors.

La Federazione ha pertanto fortemente contrastato tali proposte, che sono state successivamente ritirate o respinte. È stato tuttavia approvato un emendamento (testo poi confluito nell’art. 15 della Legge), che conferisce al Governo una delega (da esercitare entro nove mesi) finalizzata alla revisione organica e all’aggiornamento della disciplina dell’artigianato. Tra i principi e criteri direttivi figurano anche quelli di “rimuovere vincoli societari obsoleti” e di procedere a una riqualificazione concettuale dell’apporto dell’imprenditore artigiano (“oltre che di natura manuale, possa essere anche di natura ideativa, progettuale, creativa e tecnico-operativa”).

**Il tema rimane sotto attenta osservazione da parte della Federazione, che continuerà a monitorare l’iter di attuazione, anche promuovendo un confronto costruttivo ma determinato con le associazioni di categoria rappresentative del settore artigianale, come già avvenuto nell’incontro con la struttura tecnica di Confartigianato, svolto in coordinamento con Confcommercio lo scorso 17 luglio.**

## Aggiornamenti riordino occupazione suolo pubblico e proroga c.d. dehors

È stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 281/2025, la Legge 2 dicembre 2025 n. 182 recante “Disposizioni per la semplificazione e la digitalizzazione dei procedimenti in materia di attività economiche e di servizi a favore dei cittadini e delle imprese”, in vigore a partire dal 18 dicembre 2025. Il provvedimento ha introdotto significative innovazioni anche in tema di dehors.

Anzitutto, l’art. 50 comma 1 lett. a) proroga dal 31 dicembre 2025 al 31 dicembre 2026 il termine entro cui il Governo dovrà esercitare la delega conferita dall’art. 26, comma 1 della Legge n. 193/2024 (circolare FIPE n. 189/2024) per l’adozione del decreto legislativo di riordino delle norme relative alla concessione di aree pubbliche di interesse culturale o paesaggistico alle imprese di Pubblico Esercizio per l’installazione dei dehors. In base a quanto previsto nella Legge Delega, il provvedimento di riforma dovrà introdurre il meccanismo del silenzio-assenso per le autorizzazioni culturali e paesaggistiche, limitare l’obbligo di conseguire tali autorizzazioni alle sole aree prospicienti siti di eccezionale valore culturale e paesaggistico, nonché prevedere semplificazioni in materia edilizia. La medesima lett. a) stabilisce, inoltre, che la disciplina semplificata risultante dall’intervento di riordino troverà applicazione anche in favore delle imprese alberghiere.

L'art. 50, comma 1, lett. b) interviene sul comma 2, lettera i), dell'articolo 26, che prevede l'applicabilità delle disposizioni del futuro decreto legislativo anche ai dehors installati in virtù dei regimi autorizzatori transitori finora vigenti, previa presentazione di apposita istanza. Con la modifica in esame, si dispone che tale istanza debba essere presentata entro un congruo termine, e non più entro novanta giorni dall'entrata in vigore del decreto legislativo. La stessa lett. b) introduce al comma 2 dell'articolo 26 la nuova lettera i-bis) aggiungendo un ulteriore principio e criterio direttivo per l'esercizio della delega. In particolare, occorrerà consentire alle imprese di Pubblico Esercizio che hanno installato strutture amovibili sulla base dei regimi autorizzatori transitori di disporre di un adeguato periodo per il ripristino dei luoghi in caso di diniego dell'autorizzazione culturale o paesaggistica, ai sensi degli artt. 21, 106 e 146 del D.Lgs. n. 42/2004.

L'art. 50, comma 1, lett. c), infine, differisce dal 31 dicembre 2025 al 30 giugno 2027 la durata di efficacia delle concessioni e autorizzazioni già rilasciate in vigore del regime emergenziale Covid-19; ne consegue che, fino a tale data, restano efficaci le concessioni rilasciate durante il periodo di applicazione del regime transitorio di cui all'articolo 9-ter, commi 4 e 5, del D.L. n. 137/2020, conv. con modif. dalla L. n. 176/2020. Si ricorda che tale regime prevede l'esenzione dall'autorizzazione culturale e paesaggistica di cui agli articoli 21 e 146 del D.Lgs. n. 42/2004, nonché la disapplicazione del limite temporale di 180 giorni previsto dall'articolo 6, comma 1, lettera e-bis), del Decreto del Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380.

Sembra opportuno precisare che, stando al tenore letterale della norma, la proroga riguarda esclusivamente i titoli già rilasciati secondo la disciplina emergenziale e le successive disposizioni transitorie post-Covid, senza estendersi a nuove occupazioni, che restano soggette alla disciplina ordinaria o, in prospettiva, alla normativa di riordino.

## Segnalazione all'AGCM di pratica commerciale in violazione dell'art. 37 L. 193/2024 in materia di buoni pasto

È stata avviata un'intensa interlocuzione con l'Agenzia delle Entrate (AdE) per giungere a una corretta qualificazione dei buoni pasto all'interno della trasmissione telematica dei corrispettivi. Oggi i buoni pasto non vengono trasferiti all'AdE come corrispettivi non riscossi, ma vengono inseriti nel totale dell'imponibile delle vendite. Questo potrebbe generare equivoci di carattere gestionale con implicazioni di carattere fiscale non favorevoli per le imprese. L'AdE ha segnalato che in una imminente rivisitazione del tracciato record per la trasmissione telematica provvederà ad apportare le modifiche richieste dalla Federazione

**La Federazione ha trasmesso all'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato una segnalazione relativa a una possibile pratica in contrasto con quanto previsto dall'art. 37 della Legge n. 193/2024 (Legge annuale per il mercato e la concorrenza 2023), che ha introdotto un limite massimo del 5% per le commissioni applicabili agli esercenti nell'ambito dei buoni pasto.** La segnalazione riguarda comunicazioni commerciali ritenute potenzialmente fuorvianti, contenenti indicazioni non coerenti con il quadro normativo in vigore, anche in riferimento all'introduzione di nuovi dispositivi per la gestione dei buoni pasto. È stato richiesto all'Autorità di verificare la correttezza della condotta e, se del caso, di adottare i provvedimenti necessari.

## Circolare Min. Interno n. 11001/123/110(2) – Prevenzione amministrativa antimafia

Con la circolare n. 11001/123/110(2) il Ministero dell'Interno ha diffuso a tutte le Prefetture dislocate sul territorio nazionale uno schema di protocollo che queste potranno proporre per la sottoscrizione ai Comuni, avente a oggetto una collaborazione per rafforzare l'azione amministrativa di prevenzione e contrasto di fenomeni di riciclaggio, usura, estorsione e infiltrazioni di criminalità organizzata nel settore turistico alberghiero e nella Ristorazione. Nel testo della circolare, tali comparti vengono presentati come "tradizionalmente oggetto di interessi illeciti", atteso che le più recenti attività investigative avrebbero documentato diversi casi di infiltrazioni "silenti" da parte dei sodalizi criminali, volte, da un lato, a facilitare le attività di riciclaggio e, al contempo, aumentare i profitti derivanti dai canali legali dei mercati in cui si innestano. A tal proposito, lo schema di protocollo, tra l'altro:

- definisce un sistema di controlli sviluppato sulla base dei profili di rischio rilevati in concreto o di precedenti attività investigative (art. 2);
- istituisce un osservatorio provinciale, volto a raccogliere dati, monitorare tendenze e fornire indicazioni strategiche per la gestione dei fenomeni rilevati e avviare iniziative di formazione e di sensibilizzazione sul fenomeno (art. 3), e una cabina di regia con compiti di impulso e coordinamento delle iniziative programmate (art. 6);
- prevede l'impegno dei Comuni a richiedere la comunicazione antimafia per le attività selezionate sulla base degli indicatori di rischio individuati in seno al predetto osservatorio (art. 4).

Possono aderire ai protocolli anche le associazioni di categoria e qualsiasi altro partner pubblico e privato in grado di concorrere all'azione di prevenzione e di contrasto e mettere a disposizione ogni elemento di analisi ritenuto significativo, con il dichiarato obiettivo (art. 2) di costituire nel comparto turistico-alberghiero e della Ristorazione una "filiera della legalità".

Qualora le Prefetture territorialmente competenti avviino interlocuzioni finalizzate all'adozione dei protocolli sopra indicati, la Federazione ha suggerito alle Associazioni territoriali di farsi parte attiva, nel caso in cui vengano avviati tali confronti, nel rappresentare con chiarezza che FIFE, e più in generale il sistema Confcommercio, si è da sempre impegnata sui temi della legalità. È altresì opportuno sottolineare che la stragrande maggioranza delle imprese del settore opera nel pieno rispetto delle norme vigenti. Pertanto, si rende necessario un equilibrato temperamento tra le nobili esigenze di prevenzione antimafia e la necessità di evitare l'introduzione di oneri burocratici eccessivi, che rischierebbero di gravare ingiustamente sulle imprese pienamente in regola.

## Contributo addizionale per le attività stagionali

Con il messaggio numero 269 del 23-01-2025 l'INPS è intervenuta in materia di contributo addizionale NASpl e del relativo incremento a valere sui contratti di lavoro a tempo determinato e sui rinnovi relativi ai contratti cosiddetti "stagionali" individuati dalla contrattazione collettiva secondo quanto previsto dall'art. 21 comma 2 del D.Lgs. n. 81/2015. Il messaggio, ripercorrendo le disposizioni di cui all'articolo 2, comma 28, della Legge 28 giugno 2012, n. 92 successivamente modificate, ha limitato l'esclusione del pagamento del contributo addizionale e del relativo incremento ai soli rapporti di lavoro a tempo determinato nell'ambito di attività stagionali di cui al D.P.R. 7 ottobre 1963, n. 1525.

**La Federazione ha ritenuto necessario intervenire per evidenziare l'opportunità di una diversa interpretazione, anche in considerazione degli orientamenti espressi precedentemente dall'Istituto.**

Con il successivo messaggio n. 483 del 7 febbraio 2025, l'INPS, accogliendo le istanze della Federazione, ha precisato che, in forza della previsione contenuta nel comma 28 dell'articolo 2 della Legge n. 92/2012, come modificato dall'articolo 1, comma 13, lettera a), della Legge 27 dicembre 2019, n. 160, l'esonero dal versamento del contributo addizionale NASpl e dall'incremento previsto in occasione di ciascun rinnovo – oltre a trovare applicazione con riferimento ai lavoratori assunti a termine per lo svolgimento delle attività stagionali di cui al Decreto del Presidente della Repubblica 7 ottobre 1963, n. 1525 – continua ad applicarsi anche ai contratti di lavoro a tempo determinato, stipulati a decorrere dal 1° gennaio 2020, per lo svolgimento delle attività stagionali “definite dagli avvisi comuni e dai Contratti Collettivi Nazionali stipulati entro il 31 dicembre 2011 dalle organizzazioni dei lavoratori e dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative”.

## Intervento federale sul lavoro intermittente

A seguito delle sollecitazioni e delle richieste di chiarimento formalmente avanzate dalla Federazione al Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali e all'Ispettorato Nazionale del Lavoro, anche in considerazione delle rilevanti ricadute per il settore turistico – nel quale il ricorso al lavoro intermittente riveste un ruolo particolarmente significativo – sono intervenuti i primi chiarimenti istituzionali sul tema.

In particolare, l'Ispettorato Nazionale del Lavoro, con nota n. 1180 del 10 luglio 2025, e il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, con circolare n. 15 del 27 agosto 2025, hanno fornito indicazioni in merito alle conseguenze sulla disciplina del lavoro intermittente derivanti dall'abrogazione del Regio Decreto n. 2657/1923 a opera della Legge n. 56/2025.

Le Amministrazioni hanno chiarito che l'abrogazione del R.D. del 1923 non incide sull'attuale disciplina del lavoro intermittente, in quanto il rinvio operato dal D.M. 23 ottobre 2004 alle tipologie di attività indicate nella tabella allegata al citato Regio Decreto deve intendersi come rinvio meramente materiale.

Tale interpretazione recepisce e conferma la posizione sostenuta dalla Federazione nel corso dell'interlocuzione avviata sul tema con l'Ispettorato Nazionale del Lavoro e con il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.

## Staff house

Il 30 giugno 2025 è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 149/2025 il Decreto Legge 95/2025 (D.L. Economia), recante “Disposizioni urgenti per il finanziamento di attività economiche e imprese, nonché interventi di carattere sociale e in materia di infrastrutture, trasporti ed enti territoriali” successivamente convertito in Legge. Nel provvedimento sono contenute, tra l'altro, disposizioni volte a sostenere i costi di alloggio dei dipendenti del settore che la Federazione ha in più occasioni pubblicamente sollecitate, ritenendole doverose al fine di contrastare la problematica del caro affitti.

La disposizione ha introdotto la disciplina della cosiddetta “staff house”, ovvero una misura relativa alla creazione, la riqualificazione e l'ammmodernamento di alloggi destinati ai lavoratori del comparto turistico-ricettivo. Come previsto dalla normativa di legge l'obiettivo è quello di “migliorare il benessere dei lavoratori del comparto turistico-ricettivo, ivi inclusi quelli impiegati presso gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande di cui all'articolo 5 della Legge 25 agosto 1991, n. 287, garantendo, altresì, positive ricadute sociali, economiche e occupazionali per le categorie e per i territori interessati”.

La norma prevede l'erogazione di contributi, nel rispetto della normativa europea in materia di aiuti di Stato, pari a 44 milioni di euro per l'anno 2025 e di 38 milioni di euro annui per ciascuno degli anni 2026 e 2027.

La concessione dei contributi è indirizzata:

- a sostenere gli investimenti per la creazione ovvero la riqualificazione e l'ammodernamento, sotto il profilo dell'efficientamento energetico e della sostenibilità ambientale, degli alloggi destinati a condizioni agevolate ai medesimi lavoratori;
- all'erogazione di contributi volti a sostenere i costi per la locazione degli stessi alloggi.

## Formazione obbligatoria in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro

Il 30 dicembre 2025, è stata pubblicata in Gazzetta Ufficiale la Legge 29 dicembre 2025, n.198 di conversione del Decreto Legge 31 ottobre 2025, n. 159 (Circolare FIPE n. 126/2025), recante "*Misure urgenti per la tutela della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro e in materia di protezione civile*".

Si segnala un'importante novità introdotta dalla Legge di conversione, conseguente a una specifica sollecitazione che la Federazione ha avanzato in relazione ai termini di erogazione della formazione obbligatoria. **La Federazione ha svolto un ruolo determinante nel portare all'attenzione delle Istituzioni le esigenze delle imprese del settore, al fine di rendere compatibile l'erogazione della formazione in materia di salute e sicurezza con lo svolgimento della prestazione lavorativa.**

In particolare, la Legge ha introdotto il nuovo articolo 1-bis, rubricato "*Termine massimo per l'erogazione della formazione in materia di sicurezza sul lavoro nelle imprese turistico-ricettive e negli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande*", con il quale è stato previsto che, considerato il basso livello di rischio e le peculiari modalità di erogazione del servizio, negli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, come definiti dall'articolo 5 della Legge 25 agosto 1991, n. 287, e nelle imprese turistico-ricettive, la formazione e l'eventuale addestramento specifico di cui all'articolo 37, comma 4, lettera a), del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81, debbano concludersi entro trenta giorni dalla costituzione del rapporto di lavoro o dall'inizio dell'utilizzazione in caso di somministrazione di lavoro.

Tale disposizione ha introdotto una deroga temporale alla disciplina generale della formazione prevista dal D.Lgs. n. 81/2008 (Testo Unico Sicurezza), in particolare dall'articolo 37, comma 4, lettera a), che stabilisce l'obbligo del datore di lavoro di assicurare che la formazione e, se previsto, l'addestramento specifico, avvengano al momento dell'assunzione, pena la responsabilità del datore stesso.

Pertanto, con la nuova formulazione, sono stati ridefiniti i termini massimi per adempiere all'obbligo formativo negli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e nelle imprese turistico-ricettive. In questi settori, la formazione dei lavoratori in materia di sicurezza potrà essere svolta entro un mese dall'instaurazione del rapporto di lavoro, e non più obbligatoriamente al momento dell'assunzione.

## Legge di Bilancio 2026

Tra le misure a sostegno della riduzione del cuneo fiscale, la Legge di Bilancio 2026 ha ridotto ulteriormente l'aliquota dell'imposta sostitutiva IRPEF dal 5% all'1% in materia di premi di risultato e ha introdotto un regime fiscale agevolato per gli aumenti retributivi corrisposti ai lavoratori in attuazione dei rinnovi dei CCNL.

**Grazie all'intervento della Federazione, la versione finale della misura ha ricompreso i rinnovi sottoscritti nel corso 2024, tra cui il CCNL FIPE firmato a giugno 2024, mentre la versione originaria del testo si riferiva esclusivamente ai CCNL sottoscritti a partire dal 1° gennaio 2025.**

Tra le altre misure, la Legge di Bilancio 2026 ha riconfermato, per i periodi dal 1° gennaio 2026 al 30 settembre 2026, la detassazione del lavoro notturno e straordinario festivo per i lavoratori del comparto del turismo, ivi inclusi gli stabilimenti termali, e per i lavoratori degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

La norma ha, inoltre, previsto l'incremento da 8 a 10 euro del valore non imponibile dei buoni pasto in forma elettronica, misura che la Federazione ha considerato utile per incentivare il potere d'acquisto dei lavoratori e i consumi fuori casa, nonché lo stanziamento di 50 milioni di euro per ciascuno degli anni 2026, 2027 e 2028 per la concessione di contributi, anche a fondo perduto, destinati agli investimenti privati nel settore turistico, con l'obiettivo di sostenere e sviluppare le filiere del turismo, anche di carattere industriale e commerciale. La Federazione, come di consueto, presidierà l'attuazione della misura, con l'intento di includere il settore della somministrazione tra i beneficiari – in via diretta o indiretta – delle misure a sostegno del turismo.

## Audizioni e tavoli istituzionali

### Audizione presso il Senato – Disegno di Legge “Diritti connessi”

Il 21 gennaio 2025 la Federazione ha partecipato all’audizione presso la VII Commissione del Senato in merito al Disegno di Legge A.S. 1190 recante “Istituzione della banca dati unica audiovisiva degli artisti interpreti o esecutori e della banca dati unica dei fonogrammi”.



Nel corso dell’intervento, è stata evidenziata la complessità dell’attuale sistema di intermediazione dei diritti d’autore e connessi, determinata dal proliferare, negli ultimi anni, di numerose collecting che gestiscono i medesimi diritti. FIPE ha espresso apprezzamento per l’iniziativa legislativa, volta a semplificare le procedure di negoziazione e raccolta dei compensi, ma ha al contempo manifestato alcune perplessità su specifici aspetti del provvedimento.

In particolare, sono state sollevate criticità sulla scelta di affidare al Ministero della Cultura la gestione delle nuove banche dati, nonché sulla

previsione di un canone di abbonamento a carico degli utilizzatori per coprire i costi di gestione dei database.

Quanto al primo aspetto, è stata sottolineata l’opportunità di attribuire tali competenze all’AGCOM, che già esercita funzioni di vigilanza e intervento sulle società di intermediazione dei diritti d’autore e connessi, ai sensi del D.Lgs. n. 35/2017 e del D.Lgs. n. 177/2021. Questa soluzione consentirebbe di evitare un’eccessiva frammentazione delle attività di regolazione e controllo nel settore.

**Per quanto riguarda i costi di gestione, FIPE ha ribadito che né lo Stato né gli utilizzatori dovrebbero farsi carico, nemmeno in parte, di tali spese.** Le banche dati in questione rappresentano infatti strumenti essenziali per le collecting, sia per individuare i rispettivi repertori, sia per risolvere rapidamente eventuali controversie relative all’uso dei materiali protetti. Inoltre, l’esigenza di istituire database condivisi deriva direttamente dalle difficoltà incontrate dalle collecting nell’autonomo sviluppo di strumenti adeguati all’identificazione dei repertori utilizzati.

Nelle sedute di esame del DdL successive alla suddetta audizione, sono state presentate proposte emendative in linea con le richieste della Federazione. Tuttavia, tali proposte non sono ancora state sottoposte al voto della Commissione.

## Audizione presso il Senato – Disegno di Legge annuale sulle piccole e medie imprese

Il 26 giugno 2025 la Federazione, rappresentata dal Direttore Generale Roberto Calugi, ha preso parte all'audizione presso la IX Commissione del Senato, nell'ambito dell'esame del Disegno di Legge annuale sulle PMI (DdL n. 1484). La Federazione ha ribadito la condivisione dell'impianto normativo contenuto nel Capo IV del provvedimento, dedicato alla lotta alle false recensioni online, e ha chiesto che su questo tema non si compiano passi indietro.

**FIPE ha sottolineato come la regolamentazione delle recensioni online rappresenti una misura di assoluta urgenza e priorità per la tutela del comparto della Ristorazione e dell'accoglienza, costituito in larga parte da micro e piccole imprese a conduzione familiare.** Secondo i dati dell'Ufficio Studi della Federazione, fino al 30% del fatturato di un pubblico esercizio può dipendere dalla reputazione digitale, mentre il MIMIT ha certificato che il 70% dei consumatori si affida alle recensioni per orientare le proprie scelte.



## Tavolo di lavoro sull'euro digitale (T€DI) presso Banca d'Italia

La Federazione, in coordinamento con Confcommercio, è stata invitata a far parte del Tavolo di lavoro sull'euro digitale (T€DI) promosso da Banca d'Italia, con l'obiettivo di contribuire alla definizione della posizione italiana sulla proposta di regolamento europeo che disciplinerà l'introduzione della nuova moneta digitale.

Insieme alle principali associazioni di rappresentanza degli esercenti, nell'ambito dei lavori del Tavolo FIPE ha rappresentato punto di vista, opportunità e criticità legate al sistema dei pagamenti digitali e, nello specifico, al Disegno di sviluppo dell'euro digitale, sottolineando **la necessità che la nuova moneta digitale si inserisca nell'attuale sistema come uno strumento equo e competitivo, nell'ottica di abbattere gli attuali costi legati all'accettazione dei pagamenti elettronici che oggi penalizzano in modo significativo soprattutto le piccole imprese e, indirettamente, i consumatori.**

Il 14 luglio 2025, la Federazione è intervenuta alla 4ª riunione del Tavolo, presentando – insieme a Confcommercio, Confesercenti e Netcomm – il documento *Euro digitale, costi dei pagamenti e trasparenza*, nel quale sono stati evidenziati sia i potenziali benefici della nuova moneta sia le criticità, in particolare i rischi di reiterare gli attuali problemi che caratterizzano il sistema dei pagamenti digitali: dai costi di accettazione dei pagamenti elettronici, alle asimmetrie informative che penalizzano esercenti e consumatori. Nella stessa sede, FIPE ha inoltre trasmesso al tavolo un *position paper* che approfondisce aspettative, criticità e prospettive dei Pubblici Esercizi rispetto all'euro digitale.

In occasione della 5ª riunione del Tavolo di lavoro, tenutasi il 3 dicembre 2025, FIPE ha presentato – insieme a Confcommercio, Confesercenti e Netcomm – un *position paper* che, nel ribadire con convinzione il pieno sostegno al progetto di sviluppo dell'euro digitale da parte del mondo degli esercenti, rappresenta ai policy maker criticità e nodi irrisolti che possono comprometterne l'efficacia.

Al contempo, sono state anche presentate dieci richieste ai policy maker nazionali per un sistema dei pagamenti digitali più equo, trasparente e competitivo, a tutela di imprese e cittadini, anche grazie al progetto di euro digitale.

Il 4 dicembre 2025 il *position paper* è stato presentato pubblicamente, tramite la diffusione di un comunicato stampa nel quale il Presidente della Federazione Lino Enrico Stoppani ha ribadito non solo il ruolo fondamentale delle attività commerciali di prossimità e dei Pubblici Esercizi nel promuovere e consolidare l'euro digitale come strumento di pagamento per le spese quotidiane, ma anche che il successo dell'euro digitale, dunque, passerà inevitabilmente anche dalla reale convenienza per i merchant rispetto agli attuali sistemi di pagamento elettronici, chiedendo che almeno per i micro pagamenti sia previsto l'azzeramento delle commissioni.

## Tavolo per il rinnovo dell'accordo per la mitigazione dei costi di accettazione degli strumenti di pagamento elettronici

Il 27 luglio 2023 FIPE, insieme a ABI, APSP, Confartigianato, Cna, Confcommercio e Confesercenti ha siglato il protocollo di intesa presso il Ministero dell'Economia e delle Finanze finalizzato a mitigare i costi delle transazioni elettroniche di valore fino a 30 euro a carico degli esercenti attività di impresa, arti e professioni che presentino ricavi e compensi relativi all'anno di imposta precedente di ammontare non superiore a 400.000 euro.

Nel corso del 2025 FIPE ha partecipato attivamente al Tavolo di lavoro – che venne istituito originariamente con la Legge di Bilancio 2023 – finalizzato alla stesura del nuovo protocollo di intesa (ancora in via di definizione), nell'ottica di prestare attenzione non solo al tema della riduzione dei costi delle commissioni, ma anche alla maggiore comprensibilità e comparabilità delle proposte commerciali degli intermediari, così da ridurre le asimmetrie informative a oggi esistenti.

La firma del nuovo protocollo è prevista per il 2026.

## Tavolo tecnico AGCOM sul Regolamento UE 2019/1150 (c.d. "P2B")

La Federazione è membro attivo del Tavolo tecnico P2B istituito da AGCOM con delibera n. 406/22/CONS volto a monitorare lo stato di attuazione delle disposizioni del Regolamento (UE) 2019/1150 (c.d. P2B), provvedimento finalizzato ad assicurare un livello più elevato di equità e trasparenza nei rapporti tra i prestatori di servizi di intermediazione online e gli utenti commerciali, ossia coloro che utilizzano tali piattaforme per valorizzare e sviluppare la propria attività economica.

A tal proposito, l'Autorità nel mese di novembre ha pubblicato il Report P2B 2025 che sembrerebbe confermare una progressiva adesione alle disposizioni del P2B: oltre il 90% delle piattaforme e motori di ricerca rende disponibili i termini e condizioni (T&C) in fase precontrattuale, il 74% li fornisce anche in lingua italiana e si registra una crescente adozione delle prassi di trasparenza previste dalla normativa. Tuttavia, diminuisce la quota di operatori che ha aggiornato i T&C nel periodo di riferimento (40%, rispetto all'80% del 2024), segnalando un possibile rallentamento nei processi di adeguamento.

Permangono criticità qualitative nelle informative sul posizionamento: sebbene quasi tutti i fornitori dichiarino di pubblicare informazioni sui parametri utilizzati, tali descrizioni risultano spesso poco dettagliate, disomogenee e non sempre facilmente reperibili, senza una chiara indicazione del peso relativo dei parametri, né le relative logiche applicative. Il 62% dei soggetti prevede la possibilità di influire sul ranking tramite corrispettivo, ma solo una parte fornisce informazioni pienamente

trasparenti; inoltre, appena un terzo esplicita eventuali condizioni preferenziali per beni o servizi propri o collegati. Tra i parametri più utilizzati si confermano prezzo, recensioni e rilevanza, con una crescente attenzione alla qualità dell'esperienza utente, alla localizzazione e alle precedenti esperienze di consumo.

Il Report evidenzia anche la bassa attivazione degli strumenti di tutela da parte degli utenti commerciali: i reclami e le procedure di mediazione restano limitati, probabilmente per una ridotta consapevolezza dei diritti riconosciuti dal P2B o per una percezione di scarsa efficacia dei meccanismi, soprattutto tra le PMI.

In un contesto segnato dall'integrazione del P2B con il Digital Services Act, l'Autorità sottolinea la necessità di rafforzare la trasparenza, la prevedibilità e l'accessibilità delle informazioni sui sistemi di ranking, avviando ulteriori approfondimenti sui T&C e sul punto di vista delle imprese, anche con il contributo del Tavolo tecnico al fine di promuovere un ecosistema digitale più equo, competitivo e sostenibile.

D'altro canto, l'AGCOM è consapevole del fatto che la visibilità ottenuta attraverso il posizionamento rappresenta un fattore critico di successo per le imprese, influenzando in modo diretto l'efficacia delle loro strategie di offerta e la loro capacità di attrarre e fidelizzare la clientela. In un contesto digitale ad alta competitività, la posizione occupata nei risultati di ricerca o sulle piattaforme online può determinare in modo significativo la performance commerciale di un prodotto o servizio, soprattutto per le micro, piccole e medie imprese che devono affrontare vincoli di risorse e visibilità.

## Diritti d'Autore

### SIAE

Nel corso del 2025 la Federazione è riuscita ad ottenere dalla SIAE il riconoscimento di un'ulteriore fascia di sconto del 30% per coloro che organizzano, nel corso del mese, più di 20 intrattenimenti senza ballo. A richiesta della Federazione è stata inoltre non solo prorogata anche per il 2025 la tariffa speciale per Karaoke, ma a questa forma di utilizzo del repertorio è stato applicato un compenso ridotto rispetto al passato (452 euro contro i precedenti 700).

A fine anno la struttura SIAE che gestisce licenze e rapporti con le associazioni è stata riorganizzata e sono state introdotte nuove figure di riferimento, con le quali la Federazione ha iniziato ad interfacciarsi in vista di un esame approfondito – dopo due anni di applicazione – degli effetti dell'accordo concertini del novembre 2023 e di una riddiscussione di alcuni punti di esso.

### SCF e NUOVO IMAIE

La prima parte del 2025 è stata segnata da uno scontro molto aspro con SCF, le cui pretese, in merito al rinnovo dell'accordo relativo ai diritti connessi nel settore intrattenimenti senza ballo, continuavano ad essere eccessive. La situazione è andata gradatamente migliorando nella seconda parte dell'anno, grazie al tenace lavoro diplomatico della Federazione, che è riuscita finalmente a riportare la trattativa su un piano di ragionevolezza. Si è così passati da una richiesta iniziale di incremento che superava ampiamente il 100% ad un'ipotesi di accordo, ancora non definitiva, che prevederebbe un incremento attorno al 20%, scaglionato però su 5 anni, durante i quali non verranno applicati gli incrementi ISTAT. Restano ancora distanze su alcuni aspetti importanti dell'accordo.

A fine giugno 2025 è pervenuta da NUOVO IMAIE la disdetta dell'accordo che disciplina i compensi dovuti agli artisti interpreti ed esecutori in occasione di intrattenimenti senza ballo. Obiettivo di NUOVO IMAIE è quello di ottenere le stesse condizioni di SCF, pertanto la trattativa è subordinata al felice esito di quella in corso tra FIPE e la collecting dei produttori fonografici.

## SOUNDREEF

Con delibera n. 142 del 13 giugno 2025 l'AGCOM ha stabilito che la rappresentatività di SOUNDREEF per il 2025 – determinata solo sul fatturato degli ultimi tre anni – è pari allo 0,80% dell'intero mercato dei diritti d'autore. Pur avvertendo l'Autorità che tale dato è da intendersi puramente indicativo e non cogente, FIPE ha necessariamente evitato di accettare le richieste di SOUNDREEF intese a disciplinare l'utilizzo del suo repertorio in occasione di intrattenimenti senza ballo che non rispondano a suddetti parametri. Nei primi mesi del 2026 l'AGCOM pubblicherà i nuovi coefficienti di rappresentatività delle collecting: FIPE non mancherà di valutare la possibilità di definire un accordo con SOUNDREEF che sia compatibile con essi.

E' stato invece possibile concludere con SOUNDREEF, per conto di AIGRIM, un accordo che fissa i compensi dovuti a suddetta collecting dalle imprese della Ristorazione Multilocalizzata per la diffusione di musica d'ambiente nei loro locali aperti al pubblico. L'accordo non solo ripropone gli stessi valori definiti in occasione del precedente accordo del 2023, ma addirittura consente un ulteriore sconto del 10% al maturare di determinate condizioni.

## Presidio normativo

Nel corso del 2025 la Federazione ha continuato a curare con particolare attenzione i rapporti con l'AGCOM, Autorità cui è stata affidata la vigilanza sulle collecting e sugli adempimenti nel settore del diritto d'autore e dei diritti connessi. Ciò consente alla Federazione di seguire in tempo reale il percorso delle iniziative giuridiche ed amministrative relative al settore, che siano di rilievo.

Parimenti, **la Federazione ha presidiato con particolare attenzione le iniziative legislative avviate nel corso dell'anno aventi ad oggetto modifiche dell'attuale normativa del diritto d'autore che abbiano ricadute dirette sulle imprese associate.** Particolarmente importanti sono alcune iniziative, provenienti da più parlamentari, mirate a introdurre una banca dati generale dei fonogrammi e dei prodotti audiovisivi, che nelle attese dei firmatari dovrebbe consentire agli utilizzatori di individuare con esattezza l'appartenenza di ciascun brano musicale ad una delle collecting attive in Italia.

## Protocolli e accordi

### FIPE-ISMEA

La Federazione ha rinnovato il protocollo d'intesa con ISMEA - Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare: un ente pubblico economico nazionale che ha, tra i suoi compiti istituzionali, quello di favorire la crescita e lo sviluppo della filiera agroalimentare italiana e la trasparenza dei mercati, contribuendo alla rimozione delle asimmetrie informative nell'ambito del settore agricolo alimentare.

Il protocollo, valido fino al 31 dicembre 2026, ha avviato **una collaborazione finalizzata alla produzione, analisi e diffusione di dati, studi e informazioni riguardanti la Ristorazione commerciale e collettiva e i consumi agroalimentari nei canali extradomestici, nonché l'organizzazione di eventi e attività di comunicazione relative ai dati e alle analisi realizzate.**

### FIPE-APCI

Il 20 ottobre la Federazione presso la Fiera HOST ha sottoscritto con APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani un protocollo d'intesa volto a promuovere sinergie strategiche per la valorizzazione e lo sviluppo del comparto della Ristorazione. L'accordo nasce con l'obiettivo di **rafforzare la collaborazione tra imprese della Ristorazione e professionisti della cucina, promuovendo sinergie strategiche per la crescita del settore e la valorizzazione della cultura gastronomica italiana.** Il protocollo prevede la realizzazione di iniziative congiunte, tavoli di confronto e progetti comuni orientati a potenziare la formazione professionale e la qualificazione delle competenze; sostenere la promozione del Made in Italy nel mondo e tutelare e diffondere l'identità gastronomica nazionale.

La collaborazione tra FIPE e APCI rappresenta un ulteriore passo nel percorso di integrazione tra mondo imprenditoriale e professionale, in un contesto in cui competenze, formazione e innovazione restano leve fondamentali per lo sviluppo sostenibile del settore.

### FIPE-Re.Na.I.A

Il 26 novembre 2025 la Federazione ha rinnovato il protocollo d'intesa con Re.Na.I.A., consolidando la collaborazione avviata negli anni precedenti con la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri. Con il nuovo accordo, la Federazione ha rafforzato il proprio impegno nel migliorare il raccordo tra formazione e imprese, ampliando le attività congiunte su orientamento, PCTO, stage e tirocini.

In particolare, sono state previste: l'attivazione in convenzione di progetti individuali di apprendistato di primo e secondo livello; la disponibilità a interventi di orientamento e rafforzamento delle competenze tecnico professionali (workshop, visite aziendali, ecc.) nell'ambito dei PCTO; la messa a disposizione di imprenditori e professionisti del settore ristorativo, quali esperti esterni in affiancamento ai docenti, nello svolgimento delle attività didattiche.

Il protocollo ha inoltre valorizzato il progetto di certificazione delle competenze realizzato da FIPE con Unioncamere e ha promosso una maggiore presenza delle Associazioni territoriali FIPE nei Comitati Tecnico-Scientifici degli istituti alberghieri. Infine, è stata prevista la diffusione dell'*Antologia della Ristorazione italiana* come strumento culturale a supporto della didattica.

Con questo rinnovo, **FIPE ha confermato il proprio ruolo di riferimento nazionale per la formazione nel settore dell'ospitalità, rafforzando la collaborazione tra scuole, territori e imprese.**

## FIPE–QUANDOO

Nel dicembre 2025 la Federazione ha stipulato un protocollo d'intesa con Quandoo, piattaforma globale per la prenotazione online di ristoranti, fondata nel 2012 a Berlino e presente in undici Paesi tra cui l'Italia che, grazie alla sua app, permette a oltre 16.000 ristoranti di essere prenotati online.

**L'accordo, si inserisce nel più ampio impegno della Federazione sul tema della digitalizzazione e dell'innovazione nel settore della Ristorazione, offrendo uno strumento a supporto delle imprese su un tema decisivo come quello delle prenotazioni online.**

Grazie all'accordo con Quandoo, che avrà durata annuale, i Pubblici Esercizi associati alla Federazione potranno accedere alla piattaforma a condizioni agevolate e ai servizi di market place. Inoltre, per coloro che ne faranno richiesta, le imprese associate alla Federazione potranno avere a propria disposizione Report dettagliati sui dati relativi alle prenotazioni, fondamentali per prendere decisioni ragionate e migliorarne la gestione. Nel corso del 2026 saranno sviluppate iniziative di comunicazione per informare e dare visibilità al sistema dei contenuti dell'accordo.



03

EUROPA



## Attività istituzionale

### Assemblee Generale di HOTREC e Working Group

Nel 2025 la Federazione ha partecipato attivamente alle due Assemblee Generali di HOTREC – la 90<sup>a</sup>, tenutasi a Oslo dal 28 al 30 aprile, e la 91<sup>a</sup>, tenutasi a Cipro dal 15 al 17 ottobre – rafforzando il proprio ruolo nella rappresentanza europea dell’ospitalità.

Durante la 90<sup>a</sup> Assemblea, FIPE ha rafforzato la propria presenza con la nomina di Roberto Costa, Presidente RIAE-FIPE, come nuovo delegato. Al centro del confronto si sono trovati i seguenti temi: la necessità di ridurre oneri normativi e burocrazia, contenere i costi e sostenere le micro e piccole imprese, pilastri del comparto. Ampio spazio è stato dato anche ai nuovi comportamenti dei consumatori e alle transizioni verde e digitale, per le quali sono stati richiesti strumenti concreti e supporti finanziari adeguati. Si è discusso inoltre di AI, sostenibilità, lavoro e regolazione del Turismo.

La 91<sup>a</sup> Assemblea di Cipro si è aperta con interventi istituzionali di alto livello e ha approfondito temi fiscali grazie alla presentazione della “HOTREC Tax Study”. Una sessione dedicata al futuro del Turismo ha coinvolto rappresentanti del Governo cipriota, della Commissione Europea e del settore finanziario. HOTREC ha poi illustrato gli aggiornamenti delle politiche UE e ha concluso l’evento con la consegna degli HOTREC Awards.

Entrambe le Assemblee hanno rilanciato l’esigenza di politiche europee più semplici, efficaci e orientate alla competitività, a beneficio dell’intero sistema dell’ospitalità.

Sempre nel corso del 2025, la Federazione ha partecipato a diversi incontri del dialogo sociale europeo con le rispettive organizzazioni sindacali e a numerosi *working group* organizzati da HOTREC, tra cui, in particolare, il *Restaurants, Cafes, Bars & Late-night*, dove sono stati affrontati i principali temi di attualità per il settore dei Pubblici Esercizi a livello europeo.



## Incontri a Bruxelles con europarlamentari italiani

Nel corso dell'anno, il Direttore Generale, Roberto Calugi, e la Direttrice dell'Area Legale, Giulia Rebecca Giuliani, hanno tenuto diversi incontri a Bruxelles con alcuni componenti italiani del Parlamento Europeo, per esporre e affrontare le tematiche rilevanti, a livello europeo, per i Pubblici Esercizi.

Tra gli altri, sono stati incontrati: Pasquale Tridico - gruppo della Sinistra al Parlamento Europeo (quota M5S); Stefano Cavedagna, Carlo Fianza e Nicola Procaccini - gruppo dei Conservatori e Riformisti europei (quota FDI); Salvatore De Meo - gruppo del Partito popolare Europeo (quota FI). Con ognuno degli europarlamentari sono stati affrontati i temi di particolare interesse per la Federazione (es. lotta alle false recensioni, esercenti ed euro digitale, EU talent pool).

## Il futuro della Ristorazione europea

Il 24 settembre, presso il Parlamento Europeo, si è svolto l'incontro *"The Future of Restaurants in Europe"*, promosso dall'eurodeputato Dimitrios Tsiodras e organizzato da HOTREC, con la partecipazione di FIPE e di altre 46 associazioni europee del settore.

L'iniziativa ha rappresentato un momento di confronto tra istituzioni e imprese sulle trasformazioni economiche, sociali e organizzative che stanno ridefinendo la Ristorazione in Europa.

La Federazione è stata rappresentata da Roberto Costa, Presidente RIAE-FIPE, il quale ha sottolineato la difficoltà di reperire personale qualificato e la necessità di ripensare i modelli organizzativi alla luce dei cambiamenti demografici e culturali.

Dall'incontro è emerso con chiarezza che in Europa il futuro della Ristorazione non può essere una sfida lasciata esclusivamente in mano alle micro e piccole imprese: il mercato globalizzato richiede un impegno condiviso, in cui istituzioni, associazioni e imprese collaborino stabilmente per costruire un ecosistema sostenibile e competitivo. Solo attraverso questa sinergia sarà possibile garantire una forza lavoro motivata e qualificata, consolidare la competitività del settore e assicurare il contributo della Ristorazione e dell'ospitalità alla crescita economica e sociale dell'Europa.



## European Hospitality Day 2025

La Federazione ha preso parte all'European Hospitality Day 2025, svoltosi il 18 novembre 2025 presso il Parlamento Europeo, contribuendo al confronto strategico che ha riunito decisori istituzionali e stakeholder del turismo, dell'ospitalità e della Ristorazione. L'iniziativa ha offerto un quadro chiaro delle priorità destinate a orientare la futura strategia europea per il turismo sostenibile, in un contesto nel quale il ruolo delle PMI è risultato centrale per la competitività dell'intero ecosistema. Nel corso dei lavori, il Presidente di HOTREC, Alexandros Vassilikos, ha ribadito il valore dell'ospitalità come infrastruttura sociale ed economica dell'Unione Europea, sottolineando la necessità di politiche più aderenti alle esigenze delle imprese di piccole e medie dimensioni, in grado di garantire stabilità normativa, transizioni realistiche e condizioni favorevoli agli investimenti. È stata inoltre evidenziata l'importanza di assicurare maggiore equità nei mercati digitali, con particolare riferimento alla piena applicazione del Digital Markets Act, considerato essenziale per tutelare la concorrenza e la competitività del settore. Il contributo dei parlamentari europei intervenuti ha ampliato il dibattito, richiamando temi chiave quali la sostenibilità equilibrata, la gestione delle destinazioni, la tutela dell'identità gastronomica e il contrasto alle pratiche scorrette legate alle recensioni online. Dalla Commissione Europea è emersa l'attenzione al rafforzamento delle competenze digitali, green e relazionali, anche attraverso strumenti come Pact for Skills ed Erasmus+. La giornata di confronto ha confermato la centralità del settore dell'ospitalità nelle trasformazioni in atto a livello europeo e ha fornito spunti rilevanti per il lavoro politico e di rappresentanza dei prossimi mesi, in un percorso condiviso volto a valorizzare Turismo, Ristorazione e Pubblici Esercizi come pilastri della qualità dell'esperienza europea.



## Normativa europea

### Regolamento 2025/40 sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio

Il 22 gennaio 2025 è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea il Regolamento 2025/40 sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio.

Il provvedimento contiene diverse disposizioni impattanti sul settore dei Pubblici Esercizi, tra cui la previsione secondo la quale a partire dal 1° gennaio 2030 non potranno essere immessi sul mercato gli imballaggi monouso (in plastica e in altri materiali) utilizzati per alimenti e bevande riempiti e consumati all'interno dei locali del settore HORECA (es. vassoi, piatti, bicchieri, scatole); gli operatori economici che mettono a disposizione sul mercato, e quindi anche che somministrano bevande (calde o fredde) e alimenti pronti dovranno dare ai clienti la possibilità di utilizzare i loro contenitori da ricaricare (art. 32) e di utilizzare imballaggi riutilizzabili (art. 33), a prezzi non superiori e a condizioni non meno favorevoli rispetto agli imballaggi monouso.

La Federazione, in coordinamento con HOTREC, durante l'iter legislativo ha interloquuto con le Istituzioni europee con l'obiettivo di evitare di imporre inutili oneri aggiuntivi alle imprese, sottolineando, tra l'altro, il ruolo cruciale che in molti casi gli imballaggi monouso svolgono per garantire la sicurezza alimentare dei consumatori. A tale scopo, sono stati inoltrati diversi posizionamenti contenenti preoccupazioni e perplessità della Federazione rispetto agli emendamenti di volta in volta presentati.

Va segnalato, in particolare, che durante i negoziati era stato proposto, da parte del Parlamento Europeo, un emendamento in base al quale bar e ristoranti avrebbero dovuto, in via obbligatoria, offrire acqua del rubinetto ai clienti gratuitamente o a basso costo. Anche grazie all'intervento di FIPE, ad esempio, il testo del provvedimento è stato modificato, e prevede ora solamente che gli Stati membri incentivino bar e ristoranti a offrire acqua di rubinetto a titolo gratuito o a basso costo, eliminando ogni forma di obbligatorietà.

Il provvedimento sarà direttamente applicabile a partire dall'11 agosto 2026, ma le disposizioni di maggior rilievo per i Pubblici Esercizi avranno applicazione dal 1° gennaio 2030.

**La Federazione – in coordinamento con HOTREC – sta attivamente lavorando per scongiurare l'adozione di un'interpretazione estensiva della nozione di "imballaggi in plastica monouso", tale da ricomprendere anche quei prodotti che contengono percentuali minime di plastica (ad esempio, pari al 4%).** Un'interpretazione di questo tipo potrebbe infatti determinare un effetto distorsivo sul mercato, rendendo più costosi gli imballaggi completamente privi di plastica, in quanto meno diffusi.

### Direttiva sprechi alimentari – Food Waste Regulation COM(2023) 420 final

Il 26 settembre 2025 è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea la Direttiva 2025/1892/UE, che modifica la Direttiva quadro sui rifiuti 2008/98/CE con l'obiettivo, tra l'altro, di contrastare lo spreco alimentare lungo l'intera filiera. Il provvedimento è entrato in vigore il 16 ottobre 2025, ma gli Stati membri avranno tempo fino al 17 giugno 2027 per recepirlo nel proprio ordinamento. In considerazione della rilevanza del provvedimento per le categorie rappresentate, la Federazione – in collaborazione con HOTREC – ha seguito con attenzione l'iter legislativo europeo e ha espresso le proprie posizioni sia presso le principali Istituzioni nazionali competenti, quali il Ministero dell'Agricoltura e il Ministero dell'Ambiente, sia direttamente presso le Istituzioni europee.

La Federazione, pur condividendo pienamente gli obiettivi del provvedimento, ha rimarcato come la maggior parte dello spreco alimentare viene generato all'interno delle mura domestiche e non certo

nella filiera distributiva e commerciale, di cui fa parte la Ristorazione. Secondo l'Osservatorio Waste Watcher, nel 2024 in Italia il valore del cibo sprecato è ammontato a oltre 14 miliardi di euro e la maggior parte degli sprechi è avvenuta in ambito familiare (lo spreco domestico ha superato la cifra di 8 miliardi di euro, circa il 58% del valore complessivo).

Ne deriva che l'attenzione del legislatore, sia europeo che nazionale, dovrebbe focalizzarsi sull'elaborazione di strumenti in grado di sensibilizzare il cittadino ad adottare comportamenti antispreco, a partire dal contesto familiare. Ciò non toglie che anche il settore della Ristorazione debba rendersi disponibile a compiere importanti passi in avanti, ma la soluzione, ad avviso della Federazione, non può risiedere nella previsione di ulteriori obblighi, bensì nella promozione di agevolazioni, incentivi e iniziative di sensibilizzazione.

Per quanto maggiormente interessa le categorie rappresentate, il provvedimento prevede l'obbligo per gli Stati membri:

- di adottare strumenti adeguati a ridurre i rifiuti alimentari entro il 31 dicembre 2030, rispetto alla quantità prodotta come media annuale nel triennio 2021-2023 del 30% pro capite, complessivamente, nel commercio al dettaglio, nei ristoranti e nei servizi di Ristorazione e nei nuclei domestici;
- di valutare e adeguare a tal fine i loro programmi di prevenzione dei rifiuti alimentari, prevedendo l'adozione di interventi di sensibilizzazione, promozione delle donazioni alimentari, sostegno all'innovazione e formazione, coinvolgendo tutti i soggetti della filiera alimentare in misura proporzionata al rispettivo ruolo, con particolare attenzione a evitare ricadute eccessive sulle micro, piccole e medie imprese;
- di misurare annualmente i livelli di rifiuti alimentari e comunicare tali dati alla Commissione Europea, secondo formati armonizzati.

## Proroga applicazione Regolamento (UE) 2023/1115 (EUDR) sulla deforestazione

Nel mese di dicembre è stata disposta un'ulteriore proroga dell'entrata in vigore degli obblighi previsti dal Regolamento (UE) 2023/1115 sulla deforestazione e il degrado forestale (c.d. European Union Deforestation Regulation – EUDR), al fine di consentire una transizione più graduale e il completamento del sistema informatico per la presentazione delle dichiarazioni di dovuta diligenza.

In base alla proroga, gli obblighi previsti dall'EUDR si applicheranno:

- dal 30 dicembre 2026 per i grandi operatori;
- dal 30 giugno 2027 per i piccoli operatori, vale a dire le persone fisiche e le imprese con meno di 50 dipendenti e un fatturato annuo relativo ai prodotti interessati inferiore a 10 milioni di euro.

Tale provvedimento risulta particolarmente rilevante per le imprese associate, in quanto mira a ridurre la deforestazione globale imponendo restrizioni alla commercializzazione di sette materie prime: cacao, caffè, olio di palma, gomma, bovini, soia e legno, insieme ai prodotti derivati da esse, elencati nell'allegato I del Regolamento. Le restrizioni si applicano indipendentemente dal fatto che questi prodotti siano stati realizzati all'interno dell'UE o importati da paesi terzi.

Nello specifico, il Regolamento distingue tra due categorie di operatori economici: gli operatori, ovvero coloro che immettono per la prima volta sul mercato europeo i prodotti interessati (ad esempio, una torrefazione che importa direttamente il caffè rientra in questa categoria) e i commercianti, cioè coloro che vendono questi prodotti nelle fasi successive della filiera, come pasticcerie, bar e ristoranti.

Per poter continuare a utilizzare e commercializzare i prodotti soggetti a restrizioni, sarà necessario rispettare tre condizioni fondamentali:

- i prodotti dovranno essere certificati come "a deforestazione zero";
- dovranno essere stati realizzati nel pieno rispetto della legislazione del paese di origine;
- dovranno essere accompagnati da una dichiarazione di dovuta diligenza, che attesti il rispetto delle condizioni previste.

Un aspetto importante da sottolineare è che le piccole e medie imprese che non importano direttamente le materie prime soggette a restrizione saranno sottoposte esclusivamente a obblighi di tracciabilità, senza dover rispettare l'intero iter di conformità previsto per gli operatori.

Va sottolineato che il Regolamento di esecuzione (UE) 2025/1093 ha poi definito l'elenco dei Paesi classificati a basso o alto rischio per la produzione di materie prime associate alla deforestazione. Il provvedimento, adottato dalla Commissione il 22 maggio 2025, era atteso in quanto la classificazione a basso o alto rischio ha effetti diretti, tra l'altro, sugli obblighi degli operatori e sui controlli delle autorità competenti.

Invero, gli operatori e i commercianti che si approvvigionano di materie prime e prodotti da paesi o parti di paesi che presentano un basso rischio di coltivazione, raccolta o produzione di materie prime e prodotti interessati non conformi al regolamento (UE) 2023/1115 saranno soggetti agli obblighi semplificati di dovuta diligenza (art. 13 EUDR).

Per altro verso, la classificazione incide anche sul livello e la frequenza dei controlli a opera delle autorità competenti (art. 16 EUDR).

**Paesi a basso rischio:** l'elenco comprende oltre 100 Paesi, tra cui: Italia, Francia, Germania, Spagna, Svezia, Svizzera, Stati Uniti, India, Cina, Giappone, Regno Unito, Turchia, Australia, Marocco, Sud Africa.

**Paesi ad alto rischio:** quattro i Paesi classificati ad alto rischio: Bielorussia, Federazione Russa, Myanmar/Birmania, Corea del Nord.

## EU Talent Pool

La Federazione, insieme a HOTREC, ha sostenuto fermamente la creazione e l'avvio dell'EU Talent Pool, piattaforma digitale a livello europeo, pensata per facilitare l'incontro tra i profili professionali dei lavoratori provenienti da Paesi terzi e le opportunità di impiego nei settori maggiormente colpiti dalla carenza di manodopera negli Stati membri.

Questa iniziativa mira a rendere l'assunzione internazionale più semplice e veloce, consentendo ai datori di lavoro di accedere a un bacino più ampio di competenze e talenti. La partecipazione degli Stati membri al Talent Pool sarà volontaria e la piattaforma verrà gestita garantendo al contempo il rispetto di condizioni di lavoro eque e procedure di reclutamento trasparenti.

Nel novembre 2025, il Consiglio dell'UE e il Parlamento Europeo hanno raggiunto l'accordo in trilogia sull'EU Talent Pool. Per quanto riguarda i prossimi passaggi, il testo dell'accordo provvisorio dovrà ora essere formalmente approvato sia dal Parlamento Europeo sia dal Consiglio dell'UE, secondo le rispettive procedure. Una volta completata la ratifica, il provvedimento potrà essere pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea ed entrare in vigore.





04

**AL FIANCO  
DI TERRITORI  
E SINDACATI**

## Progetti

### Master sulla gestione delle imprese

Nel 2025 la Federazione ha proseguito la collaborazione con Treccani Accademia per il Master “*Gestione delle imprese di Ristorazione*”: percorso di alta formazione rivolto a imprenditori della Ristorazione e operatori del settore.

In un contesto di mercato così dinamico, infatti, per avviare e gestire con successo un’attività nel settore della ristorazione, è necessario possedere diverse competenze che possano favorire l’efficienza gestionale.

La seconda edizione del Master è partita il 24 febbraio 2025 ed è giunta a conclusione il 26 maggio 2025, con la sessione finale in presenza presso la sede Treccani a Roma. Questa occasione ha permesso ai partecipanti di mettere in pratica le competenze acquisite attraverso la realizzazione di un progetto imprenditoriale completo. La mattinata è stata condotta da Fabio Scognamiglio sui temi economico-finanziari, mentre nel pomeriggio è intervenuta Nicoletta Polliotto per gli approfondimenti dedicati al marketing.

Il percorso, della durata complessiva di cinque mesi, ha previsto lezioni on demand, tre live streaming, focus con imprenditori del settore e una sessione finale in presenza, fornendo ai partecipanti un bagaglio completo di competenze tecniche e gestionali per lo sviluppo di attività nella ristorazione.

In preparazione alla terza edizione, il 13 ottobre 2025 si è svolto un webinar/open day di presentazione del Master, organizzato in collaborazione con Treccani Accademia. L’incontro ha illustrato i contenuti del percorso e ha consentito ai partecipanti di dialogare con docenti, coordinatori e partecipanti delle edizioni precedenti.

La terza edizione del Master è stata quindi programmata per il 27 ottobre 2025, confermando l’impegno della Federazione nel potenziare l’offerta formativa di alta qualità dedicata agli operatori del settore.



## Keep calm and bevi vino italiano

Il 7 aprile 2025, in occasione del Vinitaly, FIPE – insieme a Coldiretti e Filiera Italia – ha presentato la campagna “Keep calm and bevi vino italiano”: un’iniziativa congiunta pensata per promuovere un consumo di vino moderato, consapevole e informato, valorizzando allo stesso tempo l’eccellenza enologica del Made in Italy, una filiera che genera oltre 14 miliardi di euro.

La collaborazione è nata in un momento in cui il dibattito pubblico sulla revisione del Codice della Strada ha acceso i riflettori sull’abuso di alcol, rendendo ancora più necessario fornire ai cittadini strumenti e informazioni chiari, senza generare allarmismi quando il consumo è equilibrato.

Per questo FIPE, Coldiretti e Filiera Italia hanno promosso l’utilizzo dell’etilometro digitale disponibile nell’App FIPE: uno strumento semplice e pratico per stimare il proprio tasso alcolemico. Il messaggio è diretto: “Se non sei sicuro, non guidare”.

Nei ristoranti aderenti, la campagna è stata visibile tramite materiali dedicati e un QR code che permette di scaricare l’etilometro digitale direttamente dal menù.

Nel presentare l’iniziativa, FIPE, Coldiretti e Filiera Italia hanno ribadito la necessità di contrastare ogni forma di demonizzazione nei confronti del vino, prodotto simbolo della cultura italiana, parte integrante della dieta mediterranea e legato a storia, identità e tradizioni dei territori.

La campagna ha invitato gli avventori dei Pubblici Esercizi a vivere la convivialità con equilibrio, ricordando che è possibile godere della qualità del vino italiano nel rispetto della salute e della sicurezza.



## Edulia Treccani

Nel 2025 la Federazione ha portato avanti il progetto di cultura imprenditoriale nella ristorazione realizzato in collaborazione con Edulia Treccani. La fase pilota, denominata “Educare all’imprenditorialità”, si è conclusa il 9 maggio presso la sede Treccani di Roma con un evento finale che ha coinvolto oltre 80 studenti delle classi quarte e quinte di diversi istituti superiori romani. I partecipanti si sono sfidati in una maratona progettuale durante la quale hanno sviluppato idee imprenditoriali innovative, capaci di coniugare creatività, impatto sociale e sostenibilità economica.





A conquistare la giuria è stato il progetto "Radici", presentato dagli studenti dell'Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi, che si sono aggiudicati il premio di 1.500 euro destinato all'acquisto di derrate alimentari; ai membri del gruppo vincitore è stato assegnato inoltre un buono da 100 euro ciascuno.

Alla luce del successo della fase pilota, la Federazione ha programmato il rilancio dell'iniziativa su scala nazionale: a novembre è partita la seconda edizione del progetto, con l'obiettivo di avvicinare un numero crescente di giovani alla ristorazione contemporanea e

stimolare la nascita di nuove idee imprenditoriali, rafforzando al contempo competenze trasversali legate alla creatività, alla sostenibilità e all'innovazione. In questa seconda edizione sono state coinvolte le Regioni Veneto, Emilia-Romagna, Sardegna e Calabria.

## Sperimentazione percorso ITS "Food & Beverage Management, Marketing and Communication"

Nel 2025 è proseguita la sperimentazione del percorso "Food & Beverage Management, Marketing and Communication", avviata nell'ambito della programmazione 2024-2026 e finalizzata a testare una nuova figura professionale strategica per il settore. Sono stati avviati due percorsi dell'ITS Academy Turismo Veneto rispettivamente presso le sedi di Verona e di Villorba (TV). Il primo anno si è concluso ed è appena partita la seconda annualità di corso.

In occasione di un momento di confronto con l'ITS Veneto, la Federazione ha condiviso la necessità di attivare azioni mirate per individuare aziende capaci di rispondere alle aspettative formative e professionali degli studenti, rafforzando così la qualità dell'offerta e l'efficacia dei percorsi.

A tal fine FIPE ha raccolto la disponibilità di tre imprese ("Antica Trattoria Suban" di Trieste; "Ai Porteghi Bistrot" di Padova e "L'incontro Banchetti" di Treviso), a ospitare i ragazzi per il periodo di stage del secondo anno (400 ore tra marzo e maggio 2026). Ma non solo: in considerazione dell'importanza che gli ITS del Turismo ricoprono nello sviluppo di percorsi formativi permettendo ai partecipanti di maturare competenze di "management" all'interno delle imprese del settore, **la Federazione ha previsto la concessione di due borse di studio da 2.500 euro ciascuna, per gli studenti inseriti nella programmazione didattica 2024-2026, da erogare ai più meritevoli, per coprire i costi di trasferta/alloggio durante la frequenza dello stage.**

La prima sperimentazione – e la conseguente erogazione delle borse di studio – ha riguardato il percorso "Food&Wine Tourism marketing&communication" dell'ITS Academy Turismo Veneto.

Sono stati organizzati due momenti di incontro con gli studenti di Verona (1° dicembre 2025) e Treviso (15 dicembre 2025), per presentare il bando per la partecipazione alla borsa di studio Fipe e consentire alle tre imprese selezionate di



presentarsi agli studenti illustrando la propria struttura del locale e del lavoro, cosa potrebbero imparare, quali obiettivi potrebbero raggiungere e quali potrebbero essere gli sbocchi professionali.

Il Regolamento per l'assegnazione delle borse è stato pubblicato sul sito della Federazione.

## Un giorno da chef stellato

Nel 2025 FIPE ha sostenuto con convinzione l'iniziativa promossa da InfoJobs, in collaborazione con il ristorante stellato "Pipero Roma", nell'ambito del progetto *CoolJobs*, con l'obiettivo di avvicinare i giovani al mondo dell'alta Ristorazione attraverso un'esperienza diretta e formativa. Tre giovani appassionati di cucina hanno avuto l'opportunità di trascorrere una giornata all'interno del ristorante Pipero, insignito della stella Michelin 2024, vivendo da vicino la realtà di una cucina di eccellenza.

L'esperienza ha consentito ai partecipanti di osservare l'organizzazione del lavoro in cucina e in sala, assistere alla preparazione del menù degustazione, dialogare con la brigata e comprendere l'importanza della professionalità, della cura e del lavoro di squadra nell'alta ristorazione. La giornata si è conclusa con la degustazione del menù e la raccolta di impressioni e contenuti utili alla testimonianza del percorso vissuto. Il progetto ha previsto anche la copertura delle spese di viaggio e soggiorno, oltre a un compenso economico.

FIPE ha scelto di sostenere questa iniziativa riconoscendone il valore in termini di orientamento e promozione della cultura della ristorazione di qualità: portare i giovani nei luoghi dove si fa grande cucina italiana significa investire concretamente nel futuro del settore e trasmettere, attraverso l'esperienza diretta, una visione autentica e stimolante di questo mestiere.



Scansiona per vedere il video

## Progetto PCTO – Unioncamere

Nel 2025 la Federazione ha proseguito il proprio impegno nell'ambito dei PCTO, lavorando alla definizione di percorsi formativi personalizzati per studenti diversamente abili, con l'obiettivo di sviluppare competenze utili all'inserimento lavorativo nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. Il modello, costruito sulla base delle esperienze già maturate nei PCTO del settore, sarà applicabile anche ai percorsi per adulti con analoghe esigenze.

Il 6 maggio 2025, presso Unioncamere, si è tenuto un seminario dedicato ai risultati dei primi tre anni di sperimentazione del progetto PCTO nazionale. Il percorso dedicato al turismo ha coinvolto finora 165 scuole, 3.140 studenti e 69 province, e le Camere di Commercio hanno condiviso esperienze e proposte migliorative.

Il 13 ottobre 2025 si è svolta in Federazione una riunione operativa con i partner per programmare le attività dell'anno formativo 2025/2026, in particolare sulla diffusione del PCTO, sull'orientamento e sulle azioni per facilitare l'incrocio domanda-offerta.

**FIPE ha, inoltre, sostenuto l'iniziativa con una menzione speciale e un contributo economico dedicato a un video-racconto sul turismo e l'ospitalità, partecipando come partner al Premio "Storie di alternanza e competenze".** La premiazione si è tenuta a Job&Orienta, in programma a Verona il 27 novembre 2025.



## Mind The Gap

Il 7 luglio 2025, presso l'Hub di FMTS Group a Pontecagnano Faiano (SA), si è svolta la cerimonia ufficiale di consegna dei diplomi ai partecipanti del progetto "Mind the Gap", progetto pilota presentato nell'ambito dell'iniziativa europea "ALMA – Aim, Learn, Master, Achieve", e finalizzato a contrastare il fenomeno dei NEET – giovani che non studiano, non lavorano e non seguono percorsi di formazione – che in Campania ha raggiunto nel 2022 una delle percentuali più alte d'Italia: il 36,5%.

FIPE è stata partner di progetto e a illustrare i risultati il 7 luglio 2025 sono stati: Armida Filippelli, Assessore alla Formazione della Regione Campania; Silvano Del Duca, Direttore di FMTS Experience; Mariagiovanna Sansone, Direttore di In Cibus – Scuola di Alta Formazione Gastronomica e Francesca Trebbi, Area mobilità – Operations Supervisor Outgoing FMTS Group, mentre FIPE ha partecipato con Silvio Moretti, Senior Consultant Area Relazioni Sindacali, Previdenziali e Formazione.



Il progetto, promosso con il sostegno della Regione Campania e realizzato con il Centro per l'impiego di Battipaglia e FIPE, ha previsto due percorsi formativi altamente qualificanti, rispettivamente in cucina e pasticceria, tenuti presso i laboratori di In Cibus – Scuola di Alta Formazione Gastronomica: punto di riferimento nazionale per la formazione professionale nel settore food.

Tra i momenti qualificanti del progetto si è distinto il "Recruiting Day": un evento di incontro tra candidati e aziende, che ha visto la partecipazione di circa 30 imprese del settore ristorativo, interessate a valutare i profili formati durante il percorso. Ai partecipanti è stata anche offerta una formazione propedeutica per redigere il curriculum vitae e prepararsi ai colloqui di lavoro.

## Avviso 3/24 Fondo For.te.

Nel 2025 è stato ammesso a finanziamento dal Fondo For.Te. il piano formativo nazionale: "RISTO - Risorse Innovative per la ristorazione SosTenibile", promosso dalla Federazione e che coinvolge sei regioni: Umbria (soggetto capofila del piano) Piemonte, Trentino-Alto Adige/Südtirol, Veneto, Emilia-Romagna e Toscana.

Il piano è stato costruito su tre direttrici strategiche, connesse con le priorità del PNRR – transizione digitale, ecologica e inclusione sociale – e tra i vari aspetti mette al centro il tema della ottimizzazione e riduzione degli scarti alimentari, le strategie per integrare pratiche sostenibili nei modelli di business e la promozione dei servizi accessibili anche attraverso l'uso delle tecnologie digitali innovative.

**Il Piano formativo coinvolge oltre 40 aziende dei territori sopra citati con 1660 ore di formazione per oltre 220 lavoratori.**

## Progetto FIPE–Tunisia

La Federazione ha avviato un progetto di cooperazione tra Italia e Tunisia, finalizzato alla formazione e all’inserimento lavorativo di personale tunisino in Italia. L’iniziativa rappresenta un’azione strategica volta a rispondere alle crescenti esigenze delle imprese del settore in termini di qualificazione professionale e reperimento di personale.

Nel maggio 2025, l’Ambasciatore Alessandro Prunas ha accompagnato una delegazione di FIPE, guidata dal Vice Presidente Riccardo Orlandi, dal Direttore Generale Roberto Calugi e dal Direttore dell’Area Sindacale Andrea Chiriatti, in una serie di incontri istituzionali in Tunisia con il Ministro del Lavoro Younes Chaoued e il Ministro del Turismo Mohamed Moez Tekaya. Al centro del confronto, **la possibilità di avviare un nuovo progetto bilaterale volto a creare opportunità di formazione e impiego in Italia per lavoratori tunisini nel comparto della Ristorazione.**

Il percorso formativo si svolgerà in Tunisia, con il coinvolgimento attivo di centri di formazione locali e la collaborazione di partner italiani, favorendo così lo scambio di competenze e l’allineamento degli standard professionali.

I principali profili professionali oggetto della formazione saranno:

- cuoco/a e cameriere/a di ristorante, responsabili del servizio di cucina e di sala;
- operatore/operatrice della ristorazione commerciale organizzata in catena;
- commis di cucina, di sala e di bar.

## Attivazione centri DU-NA

Nel 2025 la Federazione ha partecipato alle riunioni di Confcommercio dedicate all’attivazione dei Centri DU-NA, le nuove strutture previste dal Decreto Ministeriale n. 115/2024 per l’individuazione, validazione e certificazione delle competenze (IVC). La finalità è quella di realizzare una rete di attori dedicata allo sviluppo delle competenze professionali e alla certificazione delle competenze secondo il modello dei centri DU-NA. L’obiettivo della Federazione è stato quello di assumere un ruolo attivo nella definizione del sistema di certificazione delle competenze del settore dei Pubblici Esercizi, manifestando fin da subito il proprio interesse a essere parte dei Centri DU-NA dedicati al comparto. Nel corso della riunione del 22 settembre 2025, Confcommercio ha presentato la bozza della “Procedura per l’iscrizione nell’Elenco dei Centri Duale Nazionale per lo sviluppo delle competenze professionali (Centri DU-NA)”, documento che accompagna il processo di attuazione del D.M. 115/2024 e che sarà pubblicato da Sviluppo Lavoro Italia. Durante l’incontro sono stati analizzati il ruolo delle imprese, delle associazioni imprenditoriali e dei fondi interprofessionali – soggetti chiamati a definire e aggiornare le qualifiche professionali – e sono stati condivisi i prossimi passi verso la costituzione del Centro DU-NA dedicato al settore. La Federazione ha confermato la volontà di contribuire attivamente allo sviluppo di un sistema di certificazione delle competenze più moderno, coerente e utile alle esigenze delle imprese dei Pubblici Esercizi. Il 15 dicembre 2025 ha avuto luogo un’altra call per aggiornare i partecipanti sullo stato di avanzamento dell’iter, al termine del quale i centri DU-NA prenderanno corpo.



## FIPE ambasciatrice della cucina italiana patrimonio dell'UNESCO

Nel 2025 la Federazione ha continuato a sostenere con forza la candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità: un dossier promosso dalla Presidenza del Consiglio, dal MASAF e dal Ministero della Cultura. In questo quadro, **il MASAF ha attribuito ufficialmente a FIPE il ruolo di "Ambasciatore della qualità italiana nel mondo", riconoscendone la centralità nel rappresentare la ristorazione italiana e i suoi valori identitari.** Alla luce di questo incarico, FIPE ha invitato le Associazioni territoriali e le imprese del settore a contribuire alla diffusione del logo e del messaggio della candidatura, rafforzando così, in modo capillare, il ruolo dei Pubblici Esercizi quali custodi quotidiani del patrimonio gastronomico nazionale.

Sul piano istituzionale, la Federazione ha partecipato a numerosi momenti di promozione della candidatura, seguendo un percorso che ha scandito l'intero anno.

Il 21 settembre 2025, FIPE ha preso parte a Roma al pranzo nazionale organizzato da ANCI: una iniziativa celebrata simultaneamente in molti Comuni italiani. L'evento, dedicato al valore del pranzo domenicale come rito sociale e culturale, ha rappresentato un'importante occasione per richiamare il legame tra convivialità, tradizioni culinarie e identità italiana, in piena coerenza con lo spirito della candidatura UNESCO.

Il 20 ottobre 2025 FIPE ha inoltre organizzato a Milano una cena istituzionale con la partecipazione di chef e del Ministro dell'Agricoltura, della So-



vranità Alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida. L'evento ha rappresentato un momento di grande visibilità e rilevanza simbolica, ponendo al centro il valore culturale, sociale ed economico della cucina italiana e il ruolo dei ristoratori quali ambasciatori dell'italianità in Italia e nel mondo.

Il percorso si è concluso il 10 dicembre 2025 con il riconoscimento ufficiale della cucina italiana come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO. **Si tratta di un risultato straordinario, sancito dalla delibera unanime del Comitato intergovernativo UNESCO riunitosi a Nuova Delhi, che ha reso la cucina italiana la prima al mondo a ottenere tale riconoscimento per il suo valore culturale e sociale e per la funzione che essa svolge nella vita quotidiana delle comunità.**

Nella stessa giornata del 10 dicembre, il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e il Ministero della Cultura hanno organizzato all'Auditorium Parco della Musica di Roma una serata istituzionale celebrativa, alla presenza di Ministri, chef e artisti, alla quale ha preso parte anche una delegazione della FIPE. Un momento simbolico che ha suggellato un autentico impegno di sistema, condiviso tra istituzioni, associazioni, imprese e società civile, di cui FIPE è stata protagonista e promotrice.

Il 15 dicembre 2025, infine, la Federazione ha partecipato all'evento Tavola Rasa, organizzato da "La Cucina Italiana" in occasione delle celebrazioni per la nomina della cucina italiana a Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Oltre al Direttore Generale Roberto Calugi, hanno partecipato in collegamento anche circa 100 ristoratori RIAE-FIPE.



## Avviso 2/22 Fondo For.Te.

Nel 2025 sono proseguite le attività del Piano formativo COM.A.N.D.A., per il quale la Federazione ha richiesto una proroga delle attività fino a novembre, al fine di completare il percorso e definire le modalità di diffusione dei risultati, in particolare quelli legati alla certificazione delle competenze non formali degli studenti nell'ambito dei PCTO.

L'evento conclusivo del Piano si è svolto il 13 ottobre presso la Sala Cerroni di FIPE. Dopo l'apertura del Vice Presidente FIPE Matteo Musacci, il Direttore di Confcommercio Umbria Vasco Gargaglia ha presentato i risultati del progetto, realizzato insieme ai partner Performa Sardegna, CAT Confcommercio Pisa, SEAC CEFOR Trento, ISCOM Ferrara ed ESAC Vicenza. **Il Piano formativo ha visto l'erogazione di 1652 ore di didattica (6 progetti – 100 moduli formativi); 451 lavoratori formati a conclusione del Piano contro i 180 dichiarati alla presentazione; 74 imprese coinvolte. Risultati che sono stati resi possibili grazie all'impegno e al lavoro di tutti i partner.**



L'incontro ha visto anche testimonianze aziendali e la proiezione di un video dedicato ai partecipanti.

I lavori, moderati da Silvio Moretti, Senior Consultant di FIPE, hanno ospitato gli interventi di Eugenio Gotti, sulle competenze e sugli scenari futuri della certificazione e della dott.ssa Eleonora Pisicchio, Direttore del Fondo For.Te., sul ruolo dei Fondi interprofessionali alla luce del D.M. 115/2024.

## Collaborazione FIPE Re.Na.I.A.

Il 13 ottobre 2025 si è svolta presso la Federazione una riunione tra i vertici di Re.Na.I.A. (Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri), FIPE, Federalberghi e Unioncamere, nel corso della quale è emersa la comune esigenza di rafforzare, anche a livello territoriale, il rapporto tra formazione, istruzione e imprese. L'obiettivo condiviso è stato quello di anticipare i fabbisogni professionali futuri e orientare in modo più efficace le scelte dei giovani.

Alla luce di questo confronto, è stata prevista la costituzione di coordinamenti territoriali – provinciali o regionali – incaricati di collaborare con Re.Na.I.A. su temi strategici quali: alternanza scuola-lavoro, orientamento, incrocio domanda/offerta; stimolare il rapporto istituto/associazioni prima che istituto/azienda e formare figure come i tutor aziendali.

A questo incontro ne è seguito un altro - presso la sede di Federalberghi il 1° dicembre 2025 - al quale hanno partecipato anche alcuni rappresentanti dei Giovani Imprenditori di Federalberghi e di FIPE; durante tale incontro si è rafforzata e concretizzata l'esigenza della costituzione dei tavoli territoriali per attivare il PCTO partendo a marzo 2026, dalla Liguria. Verrà predisposto un vademecum su come costituire i tavoli territoriali (provinciali o regionali) e su quanti e quali debbano essere i componenti e i referenti territoriali. Dall'incontro è emersa anche l'importanza di organizzare un orientamento in entrata alle famiglie, anche prendendo spunto dal progetto Eureka promosso da Federmeccanica in accordo con il MIM. Verrà chiesto a gennaio un incontro con la Dirigente del MIM Carmela Palumbo, per attivare politiche di orientamento verso un settore come quello del turismo, che è strategico per il Paese.

## La cucina delle radici

Dal 6 all'8 novembre 2025 Alba ha ospitato la prima tappa de "La cucina delle radici", progetto pluriennale promosso da Confcommercio e FIPE, con il patrocinio del Ministero del Turismo e il coinvolgimento di RIAE-FIPE. **L'iniziativa, che proseguirà in altre aree simbolo della gastronomia italiana, è nata per rafforzare il legame tra la Ristorazione italiana nel mondo, i territori e le fiere di qualità del nostro Paese.**

La tappa inaugurale, dedicata a "Il Tartufo e... il vino delle Langhe", è stata realizzata con il supporto dell'Associazione Commercianti Albesi e ha previsto masterclass rivolte a dieci chef e ristoratori italofoeni provenienti dal Regno Unito. In rappresentanza del Sistema Confcommercio hanno partecipato Manfred Pinzger, Presidente FIPE Alto Adige, e Roberto Costa, Presidente RIAE-FIPE.

La tre giorni si è concentrata sulla cucina del territorio, con il Tartufo Bianco d'Alba e i grandi vini delle Langhe come protagonisti, con l'obiettivo di trasferire ai ristoratori competenze replicabili nei menù e nello storytelling dei loro locali, favorendo così l'attrattività dell'Italia all'estero.

L'iniziativa si è aperta con il workshop "La cucina del territorio", ospitato dall'Associazione Commercianti Albesi, seguito da stage pratici, visite alla Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, incontri

con aziende enogastronomiche e momenti conviviali presso storici locali della città. Nel corso dell'iniziativa, insieme a Confcommercio, sono state realizzate delle video-interviste ai partecipanti, effettuate sia all'inizio che al termine del percorso, con l'obiettivo di mettere in evidenza i valori trasmessi dall'esperienza e le attività svolte durante i workshop previsti. Questo racconto per immagini ha contribuito a restituire in modo autentico l'impatto dell'iniziativa, valorizzando le competenze acquisite, il confronto tra i partecipanti e il significato formativo e culturale del progetto.



## Progetto Itaca – Corso di formazione “La mente e il cuore con il cibo”

Nel 2025 la Federazione ha avviato una collaborazione con la Fondazione Progetto Itaca, realtà che da oltre venticinque anni promuove programmi di informazione, prevenzione e supporto rivolti a persone con problemi di salute mentale. Da questa sinergia è nato il percorso formativo “La mente e il cuore con il cibo”: un progetto che unisce inclusione sociale, cultura dell’accoglienza e formazione professionale nell’ambito della sala e della cucina.



Il corso, curato dal docente e “cronista del cibo” Matteo Scibilia, si è svolto dal 18 novembre al 9 dicembre 2025 presso il “Club” di Progetto Itaca Milano. Pensato per coniugare crescita personale e apprendimento tecnico, il percorso ha affrontato temi quali marketing dell’ospitalità, mise en place, gestione della comanda, servizio, cultura del gusto e sicurezza alimentare, mettendo sempre al centro la dimensione umana e relazionale della ristorazione. La formazione si è conclusa con un pranzo simulato, durante il quale i partecipanti hanno potuto mettere in pratica le competenze acquisite, ottenendo un attestato rilasciato da FIFE.

Il progetto ha ribadito l’impegno della Federazione nel valorizzare il ruolo della ristorazione come luogo di relazione e inclusione. **“La mente e il cuore con il cibo” non è stato soltanto un corso di formazione, ma un’iniziativa capace di offrire nuove opportunità di crescita e inserimento per persone in difficoltà, confermando la ristorazione come presidio di comunità e come spazio in cui il sapere tecnico si intreccia con i valori dell’accoglienza, della solidarietà e dell’inclusione.**

## Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

Anche nel 2025 FIFE ha confermato il proprio ruolo da protagonista all’interno della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (SCIM), partecipando attivamente a numerose iniziative promosse in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri e con la rete delle sedi diplomatiche italiane nel mondo.

Come ogni anno, la Federazione ha contribuito alla valorizzazione della cucina italiana, delle sue tradizioni e delle sue eccellenze, sostenendo progetti formativi, culturali e divulgativi rivolti sia agli operatori professionali sia al grande pubblico internazionale.

Tra le attività più significative, FIFE ha collaborato con la sede svedese dell’ICE-Agenzia per l’organizzazione di una masterclass di pasticceria dedicata al cioccolato di Modica. Il 18 novembre, presso una scuola alberghiera di Stoccolma, Veronica Cabotarean, responsabile della pasticceria del Palazzo del Freddo, ha tenuto un corso durante il quale



ha presentato tre ricette realizzate con questo prodotto simbolo della tradizione dolciaria siciliana. Un'iniziativa che ha coniugato tecnica, creatività e promozione delle filiere di qualità, rafforzando la presenza della cucina italiana nel panorama gastronomico scandinavo.

La Federazione ha, inoltre, collaborato con la Camera di Commercio e Industria Italiana per il Regno Unito allo sviluppo del progetto "San Leonardo", presentato a Londra il 18 novembre in un evento che ha visto la partecipazione del Presidente RIAE-FIPE Roberto Costa. Il progetto si svilupperà all'interno del carcere di High Down a Sutton e ha l'obiettivo di fornire ai detenuti competenze culinarie professionali.

Il 28 novembre FIPE ha inoltre partecipato all'evento ufficiale organizzato dal MAECI per celebrare la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. La Federazione è stata rappresentata dal Vice Presidente Sergio Paolantoni, in un'occasione di grande rilevanza istituzionale, che ha visto la presentazione della SCIM alla presenza del Vicepremier e Ministro degli Esteri Antonio Tajani. Un momento importante per sottolineare il contributo che la Ristorazione italiana offre quotidianamente alla promozione del Made in Italy nel mondo.

Nelle giornate dell'8 e 9 dicembre, nell'ambito delle celebrazioni SCIM, il Presidente FIPE Marche Centrali, Moreno Cedroni, ha preso parte a due iniziative organizzate in collaborazione con l'Ambasciata d'Italia a Kiev. Un gesto dal forte valore simbolico, che ha ribadito la capacità della cucina italiana di essere ponte culturale anche in contesti complessi, portando un messaggio di vicinanza, identità e speranza attraverso il linguaggio universale del cibo.



## Bando Ministero Turismo

Nel 2025 FIPE ha partecipato all'Avviso pubblico del Ministero del Turismo per il finanziamento di progetti di formazione di eccellenza destinati alla costituzione del Polo Nazionale Strategico del Turismo di Alta Formazione, sostenendo il progetto "Tech4Tourism: Innovation and Digital Transformation" presentato da un gruppo di otto ITS del Turismo. Nell'ambito dell'iniziativa, la Federazione si è impegnata a: contribuire alla rilevazione dei fabbisogni formativi del settore, individuando le competenze maggiormente richieste dal mercato del lavoro e garantendo un allineamento efficace tra domanda delle imprese e offerta formativa; promuovere e diffondere i percorsi formativi attraverso la propria rete associativa, facilitando il collegamento tra i destinatari dell'iniziativa e le Fondazioni della filiera ITS Turismo.

In questo modo, FIPE ha rafforzato il proprio ruolo nella costruzione di percorsi formativi avanzati e coerenti con l'evoluzione del comparto turistico e dell'ospitalità.



## Roadshow

### Promozione dell'accordo di rinnovo del CCNL FIPE

Nel 2025 la Federazione ha proseguito il lavoro di completamento del testo contrattuale rinnovato, avviando con le parti stipulanti l'accordo del 5 giugno 2024 la stesura definitiva del documento. Dopo le dodici tappe realizzate nel 2024, il percorso di presentazione è proseguito nel 2025, con le tappe di **Pordenone l'11 febbraio** e **La Spezia il 18 febbraio**. Questi incontri hanno rappresentato un momento di confronto diretto con il territorio, fondamentale per accompagnare le imprese nella comprensione e nell'applicazione delle innovazioni previste dal rinnovo contrattuale.



## Talent Day 2025

Nel 2025 è proseguita la quarta edizione del FIPE Talent Day, l'iniziativa ideata dalla Federazione per favorire un mercato del lavoro più dinamico e inclusivo, capace di mettere in dialogo imprese, giovani e istituzioni attraverso politiche attive integrate. Il progetto ha continuato a rappresentare un appuntamento centrale per facilitare l'incontro tra domanda e offerta di lavoro nei Pubblici Esercizi, contribuendo a ridurre il divario tra competenze richieste dalle aziende e competenze disponibili sul territorio.

# TALENT DAY

Nel corso dell'anno, il Talent Day ha fatto tappa in numerose città italiane: Teramo (24 febbraio), Pescara (17 marzo), Padova (24 marzo), Pesaro (24 marzo), Olbia (2 aprile), Cosenza (10 aprile), Modena (5 maggio), Reggio Emilia (12 maggio) e Cremona (27 maggio).





In ciascuna tappa, ristoranti, bar e Pubblici Esercizi hanno avuto l'opportunità di incontrare giovani interessati a intraprendere un percorso professionale nel mondo dell'ospitalità, instaurando un confronto diretto e valorizzando nuovi talenti.



Il roadshow si è confermato uno strumento strategico per avvicinare i diversi attori del mercato del lavoro e per promuovere la cultura delle competenze come leva per la competitività del settore. In vista del 2026, la Federazione ha annunciato l'avvio della quinta edizione del Talent Day e ha avviato la realizzazione di una nuova campagna di comunicazione, insieme all'aggiornamento del kit promozionale destinato alle Associazioni territoriali.

La Federazione ha inoltre messo a disposizione un sito dedicato al progetto – [www.talentedayfipe.it](http://www.talentedayfipe.it) – insieme a materiali di supporto e strumenti comunicativi utili per la promozione locale delle diverse iniziative.



## Ristorazione e celiachia: tra fake news e opportunità di business

La Federazione, insieme ad AIC-Associazione Italiana Celiachia, ha avviato l'iniziativa "Ristorazione e celiachia: tra fake news e opportunità di business – Pillole per una somministrazione sicura e una comunicazione efficace al cliente celiaco", volta a promuovere, a livello territoriale, interventi informativi, organizzati di concerto con le sedi territoriali AIC, destinati alle imprese associate al sistema FIPE-Confcommercio, con l'obiettivo di diffondere una corretta conoscenza della celiachia e della dieta senza glutine.



Il progetto, che ha previsto una fase pilota in sei territori, si propone di sostenere le imprese per accogliere correttamente e in sicurezza i clienti celiaci, contrastare le cosiddette "fake news" che ancora oggi circolano sul *gluten free* (come l'idea che il servizio comporti costi insostenibili o che richieda cucine dedicate), fornire strumenti concreti di comunicazione e gestione per trasformare la dieta senza glutine in valore aggiunto e vantaggio competitivo, come ad esempio il programma "Alimentazione Fuori Casa (AFC)" dell'AIC, che supporta le imprese nel garantire un servizio senza glutine sicuro.

Il progetto ha avuto un'ampia adesione e nel 2025 sono state organizzate le seguenti tappe: Milano (17 gennaio), Cagliari (18 febbraio), Roma (27 febbraio), Marche Centrali (27 settembre), Vicenza (2 ottobre), Cesena (6 ottobre), Pesaro (16 novembre) e La Spezia (2 dicembre). Nel 2026 verranno organizzate tappe del progetto anche a Forlì, Caserta, Molise, Pordenone, Gorizia, Udine, Pistoia e Prato.

## Dumping contrattuale

Nel 2025 la Federazione ha analizzato in modo approfondito il fenomeno del dumping contrattuale, valutandone le implicazioni per imprese e lavoratori e individuando possibili misure, sia normative sia contrattuali, in grado di mitigarne gli effetti e limitarne la diffusione. Il manuale elaborato dalla Federazione si è rivelato uno strumento particolarmente utile anche a livello territoriale: esso, infatti, ha offerto un quadro chiaro dei rischi connessi all'applicazione di contratti non rappresentativi, contribuendo a rafforzare la tutela dei lavoratori e a promuovere maggiore trasparenza all'interno del sistema contrattuale.

Per favorire la massima diffusione dei contenuti della ricerca e sostenere un'azione coordinata a livello nazionale, la Federazione ha invitato le Associazioni territoriali ad aderire al progetto organizzando presentazioni istituzionali del volume, incontri pensati per informare, orientare e coinvolgere gli organi ispettivi competenti.

A partire da luglio 2025, numerose Associazioni territoriali hanno organizzato incontri dedicati alla presentazione del lavoro, dando vita a un'importante campagna di sensibilizzazione diffusa sul territorio. Gli eventi si sono svolti a Cagliari (30 luglio), Firenze (11 settembre), Pordenone (16 settembre), Udine (29 settembre), Como (29 ottobre), Ferrara (3 novembre), Genova (7 novembre), Cosenza (19 novembre) e Rimini (26 novembre).



## Recensioni online: come mi tutelato?

Le recensioni online rappresentano oggi un elemento decisivo per la reputazione e la competitività delle imprese della ristorazione. La loro influenza sulle scelte dei consumatori è ormai consolidata e, secondo le più recenti stime, può incidere fino al 30% del fatturato di un esercizio. Per questa ragione, la loro gestione corretta e trasparente costituisce un fattore strategico per la credibilità del comparto. FIPE considera il tema centrale per la tutela delle imprese e promuove iniziative volte a sensibilizzare gli operatori, informare sui rischi legati alle recensioni false o diffamatorie e fornire strumenti concreti per una gestione consapevole della propria reputazione digitale.

In questo quadro, la Federazione ha invitato le imprese a valorizzare le recensioni autentiche – rispondendo in modo puntuale, professionale e costruttivo sia ai commenti positivi sia a quelli critici – trasformandole in un’occasione di dialogo con il cliente e di miglioramento del servizio. Allo stesso tempo, è fondamentale che gli operatori conoscano le procedure corrette per individuare e segnalare contenuti falsi o lesivi, che possono compromettere ingiustamente l’immagine di un locale e generare danni economici rilevanti. A sostegno delle imprese, la nuova disciplina introdotta dalla legge sulle PMI ha definito criteri precisi di liceità delle recensioni: pubblicazione entro 30 giorni dalla ricezione, validità massima di due anni e presunzione di autenticità qualora esistano evidenze fiscali o documentali che attestino l’effettiva fruizione del servizio. Si tratta di un passo importante verso un mercato digitale più equo e affidabile, che richiede tuttavia un presidio costante e un’attività informativa capillare.

Proprio in questa direzione, **FIPE ha favorito l’organizzazione di momenti di approfondimento sul territorio, promuovendo la diffusione di buone pratiche e la conoscenza degli strumenti a disposizione degli operatori. Nel 2025 sono stati realizzati due importanti appuntamenti dedicati al tema. Il primo si è tenuto a Udine il 29 settembre**, con il convegno dal titolo “Recensioni false e dumping contrattuale: come mi tutelato?”, organizzato dalla locale Associazione territoriale. L’iniziativa ha permesso alle imprese di approfondire le tecniche più efficaci per difendersi dalle recensioni false e tutelarsi dalle pratiche scorrette di dumping contrattuale, con un confronto diretto e costruttivo sulle criticità più diffuse.

**Il secondo appuntamento si è svolto a Rimini il 26 novembre**, rappresentando un’ulteriore occasione di sensibilizzazione sul tema della reputazione digitale e di condivisione degli strumenti operativi per individuare, gestire e contrastare le recensioni fraudolente. Anche in questo caso, l’obiettivo è stato quello di fornire indicazioni pratiche alle imprese e rafforzare la consapevolezza dei rischi legati a pratiche sempre più frequenti e dannose.



## La Ristorazione del futuro

La Federazione ha sviluppato il progetto “La Ristorazione del futuro – Workshop FIPE–Zucchetti Hospitality” per accompagnare bar e ristoranti nella transizione digitale, in partnership con Zucchetti Hospitality – software house leader in Italia nei gestionali di cassa – e con la collaborazione delle Associazioni territoriali.

**Il percorso** – che si inserisce nel più generale accordo di collaborazione che la Federazione ha stipulato con Zucchetti Hospitality nel 2024 – ha preso avvio il 12 marzo 2025 con il webinar dal titolo “**Digitalizzazione: fattore chiave per le imprese della Ristorazione**”, promosso da FIPE Campania a Napoli, ed è proseguito con una serie di workshop in presenza, che hanno fatto tappa ad Aosta (5 maggio), Imola (30 giugno), Ferrara (29 settembre), Reggio Emilia (3 novembre) e Parma (4 novembre). Nel corso degli incontri FIPE ha messo a disposizione dei partecipanti il volume della collana Le Bussole “Tecnologia e Ristorazione” e ha presentato dati e analisi sulla digitalizzazione del comparto, mentre i relatori di Zucchetti Hospitality hanno illustrato soluzioni digitali per la gestione economica e operativa del locale, le prenotazioni online, gli ordini digitali, i pagamenti elettronici e i buoni pasto.

Nel complesso, il ciclo di workshop ha rappresentato uno strumento concreto di supporto alle imprese e ha rafforzato la partnership FIPE–Zucchetti, ponendo le basi per ulteriori tappe sul territorio.



## Iniziative per territori e sindacati

### Etilometri monouso FIPE

Facendo seguito al webinar del 23 dicembre 2024 sulla riforma del Codice della Strada, la Federazione ha portato a termine un'iniziativa volta a facilitare l'acquisto di etilometri a prezzi agevolati, grazie a specifici contatti con produttori del settore.

L'iniziativa ha riscontrato un'ampia partecipazione: **19 Associazioni territoriali – Firenze e Arezzo, Padova, Sud Sardegna, Bergamo, Trieste, Gorizia, Modena, Venezia, Alba, Trento, Bolzano, Ferrara, Cuneo, Grosseto, Milano, Piacenza, Caltanissetta ed Enna, Pordenone e Alto Piemonte – hanno acquistato complessivamente 19.750 etilometri brandizzati FIPE.**



### Seconda Chance

Nel 2025 è proseguito con continuità il lavoro della Federazione nell'ambito del protocollo firmato con Seconda Chance e con il Dipartimento dell'amministrazione penitenziaria: un accordo che punta a costruire reali opportunità formative e lavorative per detenuti in condizioni giuridiche idonee a un graduale reinserimento sociale. L'obiettivo è chiaro: individuare, grazie al supporto delle aree educative degli istituti penitenziari, persone meritevoli, vicine al fine pena e pronte a intraprendere un percorso professionalizzante nel mondo della ristorazione, sia attraverso il lavoro esterno, sia tramite i regimi di semilibertà o affidamento in prova.

Il progetto, nel corso dell'anno, si è radicato sempre di più nei territori, grazie alla collaborazione delle Associazioni locali e al crescente dialogo con il mondo penitenziario. Tra i momenti più significativi del 2025 si ricordano:

- il 23 gennaio, FIPE Genova e Seconda Chance hanno sottoscritto un protocollo d'intesa dedicato al reinserimento dei detenuti nel mercato del lavoro;



- il 2 aprile, l'intervento di FIPE Verona all'evento "Carcere e lavoro" organizzato dall'Università di Verona, occasione di confronto tra imprese, istituzioni e mondo accademico;
- il 7 aprile, la conferenza stampa di FIPE Sud Sardegna, che ha presentato la collaborazione con Seconda Chance Sardegna e con l'istituto penitenziario locale, segnando un ulteriore passo verso la diffusione del progetto nell'intero territorio nazionale.

Grazie a queste azioni, il protocollo si sta trasformando in un modello concreto di inclusione, capace di unire il mondo della formazione, quello dell'impresa e quello della giustizia. La Federazione, anche per il 2025, ha confermato il proprio impegno nel promuovere percorsi che favoriscano il reinserimento e valorizzino il ruolo sociale ed educativo della ristorazione. Anche all'interno del Gruppo Scuole di Alta Formazione della Ristorazione è emerso l'interesse su questo tema - di grande valore sociale - da parte di alcune realtà che intendono collaborare per la realizzazione di corsi professionali rivolti alle persone detenute con particolare riferimento agli ambiti di: bar e caffetteria; cucina (cuochi e pizzaioli); servizi di sala (camerieri); pasticceria; gelateria.

In occasione di una videoconferenza organizzata il 4 dicembre dalla Federazione con la Presidente di Seconda Chance Flavia Filippi e i rappresentanti regionali di Seconda Chance e di alcune Scuole di Alta Formazione, la Presidente Filippi ha annunciato la possibilità che i corsi siano finanziati dalla Cassa delle ammende. Tuttavia, risulta fondamentale assicurare ai detenuti un periodo di stage retribuito o un contratto part-time e comunque un orizzonte lavorativo possibile.

Questo progetto potrebbe diventare una buona pratica da inserire nel rinnovo del protocollo sottoscritto con il DAP nel 2024, ormai giunto a scadenza.

## Regolamento per la concessione ai soci FIPE di contributi per la realizzazione di progetti di sviluppo associativo

Anche per il 2025, le Associazioni territoriali e i Sindacati Nazionali hanno avuto accesso al "Regolamento per la concessione ai soci FIPE di contributi per la realizzazione di progetti di sviluppo associativo": uno strumento volto a supportare i Soci Ordinari della Federazione nello sviluppo di iniziative per il comparto dei Pubblici Esercizi e per rilanciare la rappresentanza del settore su tutto il territorio nazionale, rafforzando l'offerta di servizi e progetti di assistenza tecnica erogati a beneficio delle imprese associate.

**Tra i soci beneficiari Pordenone, Brescia, Pistoia e Prato, Pisa, Siracusa, Padova, EGP-FIPE, Livorno, La Spezia, SIB-FIPE, Grosseto, Torino, Pescara, Treviso, Venezia, Varese, Milano, Savona, Valle d'Aosta, Cremona, Vercelli, Genova, Lecce, Mantova, SILB-FIPE, AIGRIM-FIPE, Ferrara, Cosenza, Trento, Molise, Bologna e Cesena.**

I progetti finanziati si concentrano su diverse aree tematiche, quali la realizzazione di eventi legati alla "Giornata della Ristorazione", il miglioramento della qualità dei servizi, l'innovazione tecnologica nel settore dei Pubblici Esercizi, l'aggiornamento professionale e la formazione continua, la promozione delle buone pratiche nel rispetto delle normative vigenti e la creazione di reti tra i soci per sviluppare collaborazioni fra diverse realtà territoriali. Questi filoni progettuali mirano a rafforzare la competitività e la sostenibilità del settore, aumentando l'efficienza operativa e la capacità di attrarre nuovi clienti.

**In totale, sono stati approvati e presentati 43 progetti di sviluppo associativo, con 7 progetti ancora in corso e 36 già conclusi.**

Il Regolamento sarà attivo anche per l'anno 2026.

## Meeting dei Direttori FIPE

Il 20 maggio 2025, a Roma, si è svolto il "Meeting dei Direttori FIPE": l'appuntamento di coordinamento e confronto dedicato ai Direttori del sistema associativo della Federazione.

Nel corso dell'incontro sono state approfondite le azioni di sistema prioritarie per il settore dei Pubblici Esercizi, con un focus sul contrasto al dumping contrattuale, attraverso la presentazione del nuovo rapporto sulla contrattazione pirata, sulla lotta alle recensioni false e sul rapporto tra Pubblici Esercizi e Turismo.



Ampio spazio è stato dedicato anche agli strumenti a supporto del sistema associativo e delle imprese, tra cui la presentazione del nuovo logo FIPE, l'App FIPE, l'Antologia della Ristorazione, le iniziative sulla digitalizzazione delle imprese e un nuovo strumento per il risparmio energetico.

Il Meeting ha rappresentato un momento strategico di condivisione e allineamento, volto a rafforzare l'azione della Federazione sui territori e a supportare in modo sempre più efficace le imprese del settore.

## Rassegna giurisprudenziale

Nel corso del 2025 è proseguita la rassegna periodica delle principali sentenze di interesse per il settore, con particolare attenzione al contenzioso lavoristico relativo all'applicazione del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro sottoscritto dalla Federazione. Con l'obiettivo di offrire un aggiornamento sempre più tempestivo e aderente all'evoluzione della giurisprudenza, la Federazione ha strutturato le edizioni del 2025 concentrandosi sulle pronunce più rilevanti emerse in specifici periodi temporali.

Nel complesso, nel 2025 sono state pubblicate cinque raccolte giurisprudenziali. La prima, che costituisce la decima edizione, è stata pubblicata il 31 gennaio 2025 e ha raccolto le decisioni più significative pubblicate nel periodo novembre-dicembre 2024. A seguire, l'undicesima edizione, uscita il 26 maggio, ha raccolto le decisioni più significative pubblicate nel periodo gennaio-aprile 2025. La dodicesima rassegna, pubblicata il 16 luglio, ha invece riunito le pronunce più importanti del bimestre maggio-giugno. L'11 settembre è stata diffusa la tredicesima rassegna, dedicata alle sentenze emerse tra luglio e agosto, mentre il 18 novembre è stata diffusa la quattordicesima, che ha preso in esame le decisioni più rilevanti del periodo settembre-ottobre. L'ultima rassegna, la quindicesima, è stata pubblicata a dicembre 2025.

Le rassegne giurisprudenziali del 2025 hanno approfondito numerosi temi di interesse per i Pubblici Esercizi. Tra i più rilevanti: la conciliazione in sede sindacale, con un'attenzione particolare alla sede aziendale e al carattere tassativo dei luoghi indicati dal legislatore; la nozione legale di dispositivo di protezione individuale e i conseguenti obblighi del datore di lavoro in materia di fornitura, pulizia e mantenimento degli indumenti di lavoro qualificabili come DPI; l'operatività dell'obbligo di *repêchage* nei confronti dei lavoratori tutelati dalla Legge 104/1992 e la corretta gestione dei permessi previsti dalla stessa normativa. Sono stati inoltre analizzati la prestazione lavorativa nei giorni festivi infrasettimanali e i margini di deroga consentiti alle parti del rapporto di lavoro, così come il tema del superminimo, ritenuto assorbibile solo in caso di futuri aumenti dei minimi tabellari e non nella progressione economica legata al passaggio di livello. Ulteriori approfondimenti hanno riguardato le condizioni di

legittimità dei controlli sul PC aziendale e le pronunce relative al licenziamento del dipendente che abbia svolto attività sportiva incompatibile con le condizioni psico-fisiche dichiarate.

La rassegna giurisprudenziale 2025 ha rappresentato un valido e costante strumento di aggiornamento per le Associazioni territoriali e per le imprese aderenti, rafforzando la funzione della Federazione nel supporto all'interpretazione e all'applicazione delle norme lavoristiche del settore.

## Rassegna di giurisprudenza amministrativa sui provvedimenti di sospensione e revoca della licenza di un Pubblico Esercizio ex art. 100 TULPS

Nel 2025 la Federazione ha predisposto una rassegna di giurisprudenza amministrativa dedicata ai provvedimenti di sospensione e revoca della licenza dei Pubblici Esercizi ai sensi dell'articolo 100 del Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza. **La rassegna ha avuto l'obiettivo di offrire un quadro aggiornato e sintetico sull'applicazione di una norma particolarmente rilevante per il settore, che attribuisce al Questore la facoltà di intervenire nei casi in cui l'attività del locale si sia configurata come causa o occasione di turbative per l'ordine pubblico o la sicurezza dei cittadini.**

L'analisi si è concentrata sulle pronunce più significative dei giudici amministrativi, sia di primo che di secondo grado, che nel tempo hanno contribuito a definire l'interpretazione dell'istituto. Particolare attenzione è stata rivolta alla natura preventiva e cautelare del provvedimento, ai presupposti di fatto e di diritto che ne hanno legittimato l'adozione e alla valutazione delle situazioni di pericolo – anche solo potenziale – considerate idonee a giustificare l'intervento dell'Autorità di pubblica sicurezza.

Le decisioni raccolte, rese disponibili attraverso link ipertestuali, sono state presentate in modo da offrire una visione chiara e ragionata degli orientamenti giurisprudenziali. Per ciascuna pronuncia, la rassegna ha ricostruito sinteticamente i fatti che hanno dato origine al provvedimento e i profili giuridici di maggior rilievo affrontati dai giudici, consentendo così agli operatori del settore di comprendere più agevolmente i criteri applicativi e le implicazioni operative dell'articolo 100 TULPS.

## Assistant Store Manager

Nel 2025 è nato il progetto "Assistant Store Manager", frutto della collaborazione tra FIPE, AIGRIM-FIPE e ITS Academy Innovaprofessioni. La Federazione ha partecipato attivamente alla costruzione del percorso, contribuendo alla definizione dei contenuti formativi e delle modalità di inserimento lavorativo, con l'obiettivo di favorire l'assunzione di venti giovani all'interno di importanti realtà della ristorazione commerciale quali Chef Express, Eataly, La Piadineria e MyChef – Areas Food Services.

L'iniziativa è stata pensata per ragazze e ragazzi interessati a intraprendere una carriera nel settore, rivolgendosi in questa prima edizione principalmente all'utenza dell'area metropolitana di Milano, con estensione alle zone di Malpensa, Lodi e Bergamo. Il progetto è stato aperto a giovani entro i 25 anni, residenti in Lombardia e in possesso di un diploma conseguito entro l'estate 2025.



Il percorso avviato nell'ultimo trimestre del 2025 prevede la formazione per il ruolo di Assistant Store Manager: una figura che supporta il Direttore del punto vendita nella supervisione delle operazioni quotidiane, assicurando un flusso di lavoro regolare ed efficiente e contribuendo al successo generale dell'attività. **Il percorso, della durata di 12 mesi, prevederà l'assunzione dei partecipanti con contratto di apprendistato di I livello, inquadrati al IV livello del CCNL Turismo e Pubblici Esercizi.** Durante il programma, gli apprendisti svolgeranno 800 ore di formazione – metà in aula presso la sede milanese di ITS Academy e metà nei punti vendita – oltre a ulteriori ore di lavoro in azienda. Al termine, è prevista una prova d'esame per ottenere il Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore, titolo post-diploma riconosciuto in tutta l'Unione Europea.

Il corso ha preso ufficialmente avvio lo scorso 1° dicembre 2025, a Milano, con i primi moduli formativi dedicati alla contrattazione collettiva, tenuti dalla Federazione.

## FIPE-Bilding

Alla luce dei recenti e noti rincari di energia e gas, la Federazione, tramite la sua società di servizi Fuoric@, ha rinnovato il proprio impegno nell'offrire un ulteriore supporto alle imprese associate. È stata messa a disposizione una piattaforma interamente digitale e assolutamente innovativa, creata dalla start-up Bilding, che si è candidata a cambiare il mondo della gestione delle spese di privati e imprese.

Il software ha permesso di analizzare i costi sostenuti attraverso una semplice scansione, ad esempio della bolletta di luce o gas e, grazie all'intelligenza artificiale, è stato in grado di confrontarli con le migliori offerte dei partner aderenti. Nel caso in cui fosse stata individuata una soluzione più conveniente, la piattaforma ha consentito di cambiare agevolmente fornitore.

In altri termini, la convenzione FIPE ha consentito alle imprese associate alle sedi territoriali di FIPE Confcommercio di usufruire gratuitamente del "Piano Pro" e di avere un consulente dedicato.

In seguito alla partnership, FIPE ha svolto un lavoro di raccordo tra la società Bilding e i soci, tramite le proprie Associazioni territoriali, raccogliendo prima l'interesse di coloro che avrebbero voluto usufruire della convenzione e realizzando poi webinar ad hoc con circa 70 Associazioni sul territorio, per evidenziare e spiegare in completa chiarezza tutte le potenzialità della partnership e le modalità di adesione.

## La gestione del vino al ristorante

La Federazione ha promosso la realizzazione dell'approfondimento "La gestione del vino al ristorante", a cura di Giovanni di Tomaso, docente e consulente Food and Beverage. Si tratta di sei articoli, pubblicati sul sito di FIPE, che traggono ispirazione dal modello gestionale "Wine List Design and Management", descritto da Di Tomaso nel libro *In Vino Business*, con l'obiettivo di colmare un vuoto editoriale e fornire ai ristoratori strumenti concreti per ottimizzare la gestione della cantina e migliorare le performance economiche.

Nel mondo della ristorazione, il vino è spesso considerato una certezza: un prodotto finito, con un servizio rapido e un margine di guadagno sicuro. Tuttavia, la gestione della cantina presenta sfide nascoste che, se trascurate, possono trasformarsi in criticità economiche e operative.

**Il percorso di approfondimento è stato pensato per aiutare la ristorazione a trasformare la propria offerta enologica in un vero e proprio motore di crescita e differenziazione sul mercato.**

## Rapporti, prodotti editoriali e approfondimenti

### Codice della strada e consumo di alcol

Nel quadro delle iniziative avviate dalla Federazione in relazione alla revisione Codice della Strada e ai possibili effetti sulle abitudini di consumo di alcol, nel febbraio 2025 è stata promossa una *survey* su un campione rappresentativo della popolazione italiana. L'obiettivo era quello di misurare il livello di conoscenza dei cittadini rispetto alle recenti modifiche normative e di valutare l'impatto percepito sulle scelte individuali.

L'indagine ha esplorato diversi aspetti chiave: il grado di informazione riguardo alle novità introdotte dalla revisione del Codice della Strada, con particolare riferimento alle modifiche dell'art. 186 sulla guida in stato di ebbrezza; la familiarità con i limiti alcolemici attualmente in vigore; la consapevolezza personale rispetto alla propria tolleranza all'alcol e, infine, l'eventuale cambiamento nei comportamenti di consumo alla luce del nuovo quadro normativo. I risultati dello studio sono stati veicolati nell'ambito delle iniziative territoriali dedicate a questa tematica.

**Questa attività si inserisce nel più ampio impegno della Federazione volto a monitorare l'evoluzione del fenomeno, promuovere comportamenti responsabili e offrire strumenti utili agli operatori del settore per affrontare con consapevolezza gli effetti delle nuove disposizioni legislative.**

### Rapporto Ristorazione 2025

Il 9 aprile 2025 è stato presentato il "Rapporto Ristorazione FIPE 2025", l'appuntamento annuale con cui la Federazione fotografa lo stato e le prospettive del settore. All'evento di presentazione sono intervenuti il Presidente FIPE Lino Enrico Stoppani, il Vice Direttore Luciano Sbraga e il Presidente dell'INPS Gabriele Fava. A coordinare i lavori il Direttore Generale Roberto Calugi.

Il Rapporto traccia un bilancio complessivamente positivo del settore. Il 2024 si è chiuso infatti con una moderata crescita dei consumi, che hanno superato i 96 miliardi di euro (+1,6% a prezzi costanti sull'anno precedente) e del valore aggiunto, pari a oltre 59 miliardi di euro. Positivo è anche il dato sugli occupati, pari nel 2024 a 1,5 milioni: di questi, i lavoratori dipendenti sono circa 1,1 milioni, con un incremento sull'anno precedente del 6,7%. Buona è anche la propensione agli investimenti delle imprese: nel 2024 circa il 40% ha effettuato almeno un investimento e un terzo ne ha in programma per il 2025. Nel biennio 2024-2025 si stima un valore economico degli investimenti – sia effettuati sia in programma – che sfiora i 5 miliardi di euro.

Il *Rapporto Ristorazione 2025* è stato inoltre presentato il 6 novembre 2025 nell'ambito del Corso di Laurea triennale "Scienze e culture enogastronomiche" presso l'Università Roma Tre, offrendo agli studenti una panoramica generale sul settore, con un focus su caratteristiche, evoluzione, principali format e trend che stanno interessando il mondo della ristorazione.



## Il futuro del popolo della notte

Il 21 ottobre 2025 a Firenze, nell'ambito dell'evento promosso da SILB-FIPE "Nightlife Evolution – Italia & Ibiza: il futuro dell'entertainment", è stato presentato il rapporto *Il futuro del popolo della notte*, realizzato dalla Fondazione Censis e promosso da SILB-FIPE e dalla Federazione.

Il rapporto restituisce una fotografia nitida delle nuove dinamiche che, dal lato della domanda, stanno caratterizzando il mondo dell'intrattenimento notturno in Italia, facendo anzitutto chiarezza su alcuni luoghi comuni. Infatti, 9 Italiani su 10 si identificano nel "popolo della notte": un insieme ampio, vitale e articolato di persone che esce la sera per bere, mangiare, guardare un film o uno spettacolo teatrale e, non da ultimo, per andare a ballare: una attività che continua a interessare e attrarre quote rilevanti di cittadini.

Nella nuova cultura del divertimento degli Italiani di cui la ricerca traccia le coordinate, le discoteche sono – e continueranno a essere – protagoniste di rilievo, sebbene non abbiano più il monopolio dell'intrattenimento notturno. Infatti, per il 77% degli Italiani le discoteche continuano a distinguersi nell'offerta di intrattenimento notturno per la loro capacità di offrire esperienze immersive e uniche.

## Il potere turistico della Ristorazione

L'8 ottobre 2025 è stato presentato, a Rimini in occasione del TTG Travel Experience, il rapporto *"Il potere turistico della Ristorazione"* che la Federazione ha realizzato con Sociometrica.

**Il rapporto evidenzia il contributo fondamentale della ristorazione per la filiera turistica: i Pubblici Esercizi non svolgono solo una funzione di servizio alle persone, ma sono anche un potente driver di carattere economico, di identità territoriale e di soft power globale.** Il rapporto calcola in 11 miliardi di euro il valore aggiunto determinato dalla sola spesa dei turisti italiani e stranieri in servizi di ristorazione. Inoltre, viene sottolineata la forte concentrazione del valore nelle grandi città d'arte (Roma, Milano, Venezia, Firenze), ma anche la diffusione capillare del fenomeno su scala nazionale, visto che 18 regioni su 20 vantano almeno una destinazione turistica capace di generare un significativo valore economico attraverso la ristorazione. Infine, il Rapporto pone l'accento sul ruolo della cucina italiana come asset di soft power globale (grazie agli oltre 90.000 ristoranti italiani all'estero) e sulla valenza dei bar italiani come elementi distintivi dell'offerta turistica.

Hanno partecipato all'evento la Ministra del Turismo Daniela Santanché, il Presidente della Regione Friuli-Venezia Giulia e della Conferenza delle Regioni Massimiliano Fedriga, il Coordinatore della Commissione Turismo per la Conferenza delle Regioni Daniele D'Amario, il Presidente FIPE Lino Enrico Stoppani, lo chef patron del ristorante Madonnina del Pescatore e Presidente FIPE Marche Centrale Moreno Cedroni. Antonio Preiti di Sociometrica ha presentato il Rapporto e Simona Tedesco, Direttrice della rivista "Dove", ha moderato l'incontro.



## La Ristorazione e il biologico

Nel quadro del protocollo stipulato con ISMEA, l'Ufficio Studi della Federazione ha avviato nel 2025 un progetto di ricerca dal titolo *"La Ristorazione e il biologico. Dalle mense scolastiche e ospedaliere ai ristoranti: stato dell'arte e prospettive"*, che intende rilevare presenza, strategie e comportamenti legati all'utilizzo dei prodotti biologici nel settore. Sarà realizzato un focus sulla ristorazione collettiva – con particolare attenzione a quella scolastica e ospedaliera – e su quella commerciale, con un approfondimento sul segmento dei ristoranti.

## "Fuori Casa" – Antologia della Ristorazione italiana

Il 15 maggio 2025, in occasione della Giornata della Ristorazione, è stato presentata a Roma, presso il Teatro Salone Margherita *"Fuori Casa" – Antologia della Ristorazione italiana*: un progetto editoriale promosso dalla Federazione che celebra la storia, l'identità e l'evoluzione di uno dei settori più rappresentativi del Made in Italy. L'opera, curata da Marco Bolasco ed edita da Topic, casa editrice indipendente specializzata in cultura gastronomica e narrazioni contemporanee, propone un viaggio affascinante attraverso i luoghi, le persone e i sapori che hanno contribuito a definire la cucina italiana fuori dalle mura domestiche.

L'Antologia ripercorre le tappe fondamentali della ristorazione nel nostro Paese: dalle tavole dell'antica Roma alle taverne medievali, dai caffè borghesi alle trattorie del Novecento, fino alle cucine d'autore e ai modelli contemporanei dell'ospitalità. Un racconto che mette in luce non solo l'evoluzione dei piatti e delle tecniche, ma anche il ruolo centrale del servizio di sala, delle professionalità coinvolte e della capacità tutta italiana di trasformare il cibo in cultura, relazione e accoglienza.

*"Fuori Casa"* valorizza la pluralità del settore – bar, ristoranti, trattorie, mense, pizzerie, pasticcerie – restituendo la ricchezza di un mondo che ogni giorno costruisce un pezzo dell'identità nazionale. **Un'opera corale che testimonia come la ristorazione sia diventata, nel tempo, uno dei pilastri della nostra storia sociale ed economica, oltre che un potente simbolo della creatività e della qualità italiane.**



## Bussola "Tecnologia e Ristorazione"

Nel luglio 2025 è stato pubblicato il nuovo focus della collana Le Bussole *"Tecnologia e Ristorazione"*. Si tratta di uno strumento pensato per accompagnare le imprese del settore nel percorso di digitalizzazione e per aiutarle a orientarsi tra le molteplici innovazioni disponibili. Il manuale offre una panoramica completa delle principali soluzioni tecnologiche oggi applicabili ai Pubblici Esercizi, fornendo criteri utili per guidare le scelte in base alla tipologia di attività, alla dimensione aziendale, al modello di servizio e al profilo della clientela.

All'interno del volume sono presentati venti servizi tecnologici: dai più diffusi, come il menù digitale, i sistemi online di prenotazione, i palmari per le comande, i CRM, i software gestionali, i POS avanzati e i kitchen display system, fino alle tecnologie più innovative e promettenti, quali



blockchain, robot per la logistica sala-cucina e applicazioni di intelligenza artificiale. Ogni tecnologia è descritta attraverso una scheda dedicata che ne illustra caratteristiche, benefici operativi ed eventuali elementi di attenzione da valutare prima dell'adozione.

**Il manuale si propone come uno strumento utile non solo per le imprese, ma anche per le Associazioni territoriali, che possono impiegarlo per attività di comunicazione e marketing associativo, per l'organizzazione di eventi e per la progettazione di corsi di formazione dedicati alla digitalizzazione dei Pubblici Esercizi.** In collaborazione con Confcommercio è stata avviata nel mese di ottobre 2025 una attività editoriale che vede la pubblicazione di articoli di approfondimento sulle tecnologie esaminate nella pubblicazione. Pertanto, a dicembre 2025, sono stati pubblicati sul sito de Le Bussole i seguenti articoli:

- Digitale e Pubblici Esercizi: un'opportunità da valorizzare;
- Google Business Profile: cos'è, a cosa serve e come rivendicare il profilo;
- Il gusto di farsi trovare: il sito web come vetrina per bar e ristoranti;
- Sistema di prenotazione online nel ristorante: come funziona e perché conviene.

L'attività proseguirà nel 2026.

## Manuale sul dumping contrattuale nei Pubblici Esercizi

La Federazione, nel riconoscere il ruolo cruciale del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro come presidio di legalità per la tutela di lavoratori e imprese da crescenti fenomeni di concorrenza sleale e dumping contrattuale, ha realizzato, in collaborazione con ADAPT e con l'Ente Bilaterale Nazionale del Turismo, un "Manuale sul dumping contrattuale nei Pubblici Esercizi".

**L'iniziativa nasce con l'obiettivo di analizzare le cause e le conseguenze del fenomeno del dumping contrattuale nel comparto dei Pubblici Esercizi, attraverso una comparazione dei contenuti economici e normativi dei diversi CCNL applicati nel settore, al fine di promuovere maggiore trasparenza, equità e rispetto delle regole nel mercato del lavoro.**

## Position paper contratto di rete e rapporti di lavoro

Nel 2025 la Federazione ha elaborato un *position paper* dedicato al tema del contratto di rete e ai suoi effetti sui rapporti di lavoro, con l'obiettivo di offrire agli associati uno strumento chiaro e operativo. La decisione è maturata anche in seguito alle numerose segnalazioni ricevute dalle imprese, alle quali l'istituto del contratto di rete viene sempre più spesso proposto come soluzione per esternalizzare il personale dipendente.

Il documento ha approfondito la disciplina vigente, analizzando in particolare due istituti centrali nella gestione del personale all'interno delle reti d'impresa: il distacco e la codatorialità. Attraverso un'analisi puntuale, il *position paper* ha evidenziato i principali rischi e le possibili sanzioni a carico delle aziende in caso di utilizzo improprio del contratto di rete, fornendo al contempo indicazioni utili per una corretta valutazione delle soluzioni organizzative proposte.

Con questo lavoro, la Federazione ha inteso mettere a disposizione delle imprese uno strumento interpretativo autorevole, in grado di supportarle nelle scelte strategiche e di prevenire criticità giuslavoristiche connesse a un uso non conforme dell'istituto. A supporto della diffusione dei contenuti e della conoscenza del tema è stato inoltre realizzato un video promozionale dedicato.



## Commentario CCNL

Nel 2025 è proseguita la realizzazione del *"Commentario al CCNL FIPE"*: un progetto editoriale di grande rilievo avviato nel 2024 e destinato a concludersi nel corso del 2026. L'iniziativa, curata dall'Area Sindacale della Federazione in collaborazione con ADAPT, vede il contributo scientifico Michele Tiraboschi, professore Ordinario di Diritto del Lavoro presso l'Università di Modena e Reggio Emilia, la cui partecipazione garantisce autorevolezza e rigore interpretativo.

L'idea del Commentario nasce dal riconoscimento del CCNL FIPE come uno dei Contratti Collettivi più rilevanti del panorama nazionale: è infatti il contratto leader del settore turistico e il terzo Contratto Collettivo più applicato in Italia, regolando i rapporti di lavoro di milioni di lavoratrici e lavoratori. Tale centralità rende necessario uno strumento capace di accompagnare imprese e professionisti nella lettura, nella comprensione e nella corretta applicazione delle disposizioni contrattuali.

Con questo lavoro, la Federazione intende mettere a disposizione della base associativa un supporto ermeneutico chiaro e affidabile, che consenta a chiunque si confronti con il testo contrattuale – aziende, consulenti, operatori HR – di interpretare in modo corretto ogni articolo ed evitare dubbi applicativi, soprattutto rispetto a quelle espressioni che possono risultare più complesse o suscettibili di letture divergenti.

Il commentario, che verrà presentato nei primi mesi del 2026, rappresenta uno strumento strategico per rafforzare la qualità delle relazioni di lavoro nel settore e valorizzare ulteriormente il ruolo della Federazione come riferimento nazionale in materia giuslavoristica.

## Note informative

### Monitoraggio periodico degli indicatori di riferimento

Nel corso del 2025 la Federazione ha svolto, attraverso la diffusione di note informative a cura dell'Ufficio Studi, la consueta attività di informazione e monitoraggio degli indicatori economici di riferimento per il settore attraverso la diffusione periodica delle seguenti note:

- La dinamica nei prezzi dei Pubblici Esercizi
- Indagine congiunturale sulla Ristorazione commerciale
- Fatturato della Ristorazione
- Nati mortalità dei Pubblici Esercizi

### Una fotografia aggiornata dell'economia italiana

Il 24 luglio 2025 è stata pubblicata la nota *"Una fotografia aggiornata dell'economia italiana"* che, a partire dai dati ufficiali pubblicati dall'ISTAT dà conto del peso crescente acquisito dal comparto terziario per la crescita dell'economia italiana, in un contesto che vede progressivamente indebolirsi la struttura industriale in termini di generazione del valore.

### La dinamica demografica dell'Italia negli ultimi venti anni

Il 25 novembre 2025 la Federazione ha diffuso la nota informativa *"La dinamica demografica dell'Italia negli ultimi venti anni"*, che fotografa i cambiamenti nella composizione della popolazione residente nel nostro Paese a partire dal declino del tasso di natalità e dalla parallela crescita della popolazione straniera.





05

**APPUNTAMENTI  
ED EVENTI**



## Giornata della Ristorazione

### La Giornata della Ristorazione 2025

La terza edizione della “Giornata della Ristorazione”, organizzata da FIPE, si è tenuta il 17 maggio 2025, per valorizzare e rafforzare i valori e il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana. L’edizione di quest’anno ha celebrato un tema fondamentale per il mondo della ristorazione: l’ospitalità, intesa come valore identitario, gesto quotidiano e pilastro della nostra cultura.

L’iniziativa si è confermata popolare, inclusiva, solidale e profondamente etica, con l’obiettivo primario di invitare tutti gli Italiani a condividere un rinnovato sentimento di comunità. **Sabato 17 maggio 2025 la Giornata ha riunito ristoratori di ogni livello, in Italia e all’estero, in un’unica grande celebrazione diffusa.**

Per l’occasione, FIPE ha invitato tutti i ristoranti partecipanti a presentare una ricetta – anche già presente in menu – che avesse come ingrediente significativo l’uovo. Una scelta non casuale: l’uovo, infatti, è stato riconosciuto come molto più di un semplice alimento. Da sempre simbolo di vita e fecondità, ha rappresentato l’origine, la rinascita e la perfezione, un elemento al tempo stesso fragile e forte. Nelle cucine regionali italiane, l’uovo ha continuato a testimoniare tradizione, creatività e versatilità, adattandosi a ogni portata, dall’antipasto al dolce.

Realizzata con il supporto di MAGENTAbureau e la direzione creativa di Rampello & Partners, la Giornata ha ottenuto il patrocinio di Ministeri chiave, tra cui il Ministero degli Affari Esteri, il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, il Ministero della Cultura, il Ministero dell’Agricoltura e il Ministero del Turismo.

**90**  
Associazioni  
territoriali  
coinvolte



Oltre  
**10.000**  
ristoranti  
aderenti in Italia



Oltre  
**500**  
ristoranti italiani  
aderenti nel mondo

Con 328.000 imprese attive, 1,5 milioni di occupati (di cui oltre 1,1 milioni sono lavoratori dipendenti) e un valore aggiunto di oltre 59 miliardi di euro, la ristorazione italiana rappresenta non solo un’eccellenza culturale e identitaria, ma anche uno dei comparti chiave per la crescita economica del Paese. Un settore strategico per le filiere del turismo e dell’agroalimentare, oggi però messo a dura prova da un eccesso di offerta, da un quadro normativo frammentato e da forme crescenti di concorrenza sleale, a fronte dell’assenza di un’efficace politica economica di settore.

Sono state realizzate, in occasione della Giornata della Ristorazione 2025, specifiche attività di comunicazione che hanno saputo coinvolgere attivamente sia i ristoratori italiani sia i ristoranti aderenti al Gruppo RIAE-FIPE. I contenuti prodotti hanno visto protagonisti chef e ristoratori nella presentazione del piatto scelto per celebrare l’edizione 2025 dell’iniziativa, con l’uovo come ingrediente protagonista di ciascuna ricetta realizzata e proposta, elemento simbolo e filo conduttore dell’edizione. **Nel complesso, le attività di comunicazione hanno generato oltre 60.000 visualizzazioni.**



**89**  
servizi TV sui  
principali TG



**47**  
citazioni  
radio



oltre **12.000**  
menzioni sui  
social media



**2.863**  
menzioni  
in rassegna stampa

## Eventi di lancio della Giornata della Ristorazione

Il lancio della Giornata della Ristorazione 2025 è stato scandito da tre appuntamenti di grande rilievo, che in due giorni hanno saputo unire istituzioni, imprese, professionisti della Ristorazione e protagonisti del mondo della cultura enogastronomica. Un percorso intenso e condiviso che ha messo al centro il valore dell'ospitalità, tema principale della GdR25.

La mattina del 15 maggio si è aperta in un luogo altamente simbolico: una delegazione di FIPE, guidata dal Presidente Lino Enrico Stoppani, è stata ricevuta al Senato della Repubblica dal Presidente Ignazio La Russa, dal Vice Presidente Gian Marco Centinaio e dalla Senatrice Silvia Fregolent. L'incontro ha rappresentato un importante riconoscimento per l'intero comparto, valorizzando la ristorazione come settore strategico per l'economia italiana e custode di un patrimonio culturale unico. In quella sede FIPE ha presentato ufficialmente la Giornata della Ristorazione 2025 e ha consegnato alle Istituzioni l'*Antologia della Ristorazione italiana*.

Nel pomeriggio, la scena si è spostata al Teatro Salone Margherita, dove FIPE ha organizzato il "Galà della Ristorazione", un momento partecipato da ristoratori, rappresentanti delle associazioni, protagonisti della cultura del cibo e delle istituzioni. Durante l'evento, FIPE ha presentato pubblicamente l'*Antologia*, condividendone lo spirito e i contenuti con un pubblico più ampio. Il Galà è stato anche l'occasione per la consegna del "Premio FIPE 2025", realizzato in collaborazione con la Triennale Milano, un riconoscimento destinato a personalità esterne al settore che, attraverso il loro lavoro, hanno contribuito a valorizzare la ristorazione e l'ospitalità italiana.

Il giorno successivo, il percorso di lancio è proseguito con le "Assise della Ristorazione Italiana": un ampio momento di confronto organizzato da FIPE alla Camera di Commercio di Roma.



La giornata si è aperta con l'intervento del Presidente FIPE Lino Enrico Stoppani, seguito dal messaggio del Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso. È stata poi la volta della prima sessione, dedicata al ruolo della Ristorazione come motore della filiera agroalimentare, con gli interventi di Barbara Nappini, Alberto Basso, Andrea Alfieri, Cesare Carbone e Roberto Carcangiu, e il contributo istituzionale del Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida. La sessione è stata moderata dal giornalista Federico Quaranta.

La seconda parte dei lavori ha approfondito il valore della Ristorazione italiana nel mondo, grazie agli interventi di Roberto Costa, Ivana Jelinic, Oscar Farinetti, Salvatore Bruno, Maria Caputo ed Enrico Derflinger, con un approfondimento da parte del Capo di Gabinetto del Ministro del Turismo, Erika Guerri. Moderazione affidata al giornalista Nicola Prudente – Tinto.

**Questi tre eventi – l'incontro al Senato, il Galà al Salone Margherita e le Assise della Ristorazione – hanno segnato il cammino verso la celebrazione del 17 maggio, rafforzando il senso di comunità del settore, il legame con le istituzioni e la consapevolezza del valore culturale ed economico della Ristorazione italiana.**



Scansiona per vedere il video





## Eventi territoriali

Nelle settimane che hanno preceduto il 17 maggio, le Associazioni territoriali hanno avviato un ricco programma di iniziative su tutto il territorio nazionale, contribuendo in modo determinante alla promozione della Giornata della Ristorazione 2025.

Una delle principali novità di quest'anno è stata l'organizzazione di eventi nelle scuole primarie, che ha raccolto l'eredità dell'Assemblea FIPE 2024 "Formare ed Educare" e ha trasformato il rapporto tra ristorazione e mondo scolastico in un progetto più ampio, duraturo e strutturato.



**Le Associazioni territoriali hanno realizzato complessivamente 45 eventi di educazione alimentare nelle scuole primarie italiane.** I primi appuntamenti si sono svolti a Cosenza e Arezzo, e subito dopo sono stati programmati nuovi incontri a Padova, La Spezia, Pistoia, Agrigento e in molte altre città. Il calendario si è ampliato di settimana in settimana, coinvolgendo un numero crescente di territori da nord a sud.

Gli incontri hanno offerto ai bambini la possibilità di "mettere le mani in pasta", riconoscere ingredienti, colori e consistenze, degustare piccoli assaggi guidati e scoprire il valore della manualità italiana. Attraverso storie, disegni e attività sensoriali, gli studenti hanno esplorato il legame tra emozioni, cibo e tradizione.

**Accanto alle attività nelle scuole, le Associazioni hanno organizzato anche dieci eventi tra workshop, tavole rotonde, seminari e webinar.**

Tutte le iniziative sono state raccolte in un calendario ufficiale promosso da FIPE a livello nazionale, con l'obiettivo di amplificare la visibilità della Giornata della Ristorazione 2025 e rafforzare il legame tra Ristorazione e comunità locali.

**Grazie al lavoro delle Associazioni territoriali, questa edizione ha consolidato un percorso educativo rivolto alle nuove generazioni e ha creato momenti di incontro e confronto in tutte le regioni italiane, contribuendo a diffondere i valori della convivialità, della cultura del cibo e dell'ospitalità che stanno alla base della Giornata della Ristorazione.**





80 anni **FIPE**  
FEDERAZIONE IMPRESE  
RISTORAZIONE  
INTRATTENIMENTO  
TURISMO



# 05 APPUNTAMENTI ED EVENTI



## 80 anni di FIPE

### Galà per gli 80 anni di FIPE

La sera dell'11 novembre 2025 la Federazione ha dato avvio alle celebrazioni per l'80° anniversario della sua fondazione con un Galà dedicato alla storia, ai valori e alle persone che hanno contribuito a costruire e rafforzare nel tempo l'identità della Federazione. **L'evento ha rappresentato un momento di grande intensità istituzionale e simbolica, condiviso con i dirigenti territoriali FIPE, i rappresentanti del sistema federale e numerosi ospiti istituzionali, offrendo l'occasione per ripercorrere un percorso lungo otto decenni, profondamente intrecciato con l'evoluzione economica, sociale e culturale del Paese.**

Nel corso della serata sono state ricordate le principali tappe che hanno segnato la storia della Federazione, evidenziando la capacità del comparto dei Pubblici Esercizi di adattarsi ai mutamenti del contesto, innovare modelli organizzativi e interpretare con responsabilità il proprio ruolo all'interno delle comunità. Il Galà è stato anche un momento di riflessione collettiva sul valore della rappresentanza e sulla forza di una rete associativa che, grazie all'impegno diffuso sui territori, ha saputo accompagnare generazioni di imprenditori, sostenendo lo sviluppo del settore e promuovendo un'identità condivisa fondata su professionalità, qualità e servizio.

Particolare rilievo ha avuto il momento dedicato al conferimento dei riconoscimenti a figure che, con il loro impegno, hanno contribuito in maniera significativa alla crescita della Federazione e al rafforzamento della sua azione associativa. Sono stati premiati Bruno Cristofori (Proboviro FIPE e Presidente SILB-FIPE), Antonia Biritognolo (Presidente FIPE Viterbo), Erminio Alajmo (Presidente APPE), Rosanna Roma (Presidente FIPE Belluno), Antonio Pace (Presidente FIPE Napoli), Maurizio Tasca (Presidente FIPE Ragusa), Riccardo Scarselli (Presidente SIB-FIPE), Marco Buticchi (Presidente FIPE La Spezia), Italo Di Cocco (Presidente FIPE Latina), Gavina Braccu (Presidente FIPE Nord Sardegna) ed Edi Sommariva (Direttore Generale FIPE). I premi sono stati attribuiti non solo per celebrare il percorso associativo di ciascuno, ma soprattutto per riconoscere la visione, la dedizione e il contributo costante e decisivo offerto nel tempo alla crescita del settore e al consolidamento dell'identità di FIPE. Un riconoscimento dal forte valore simbolico, volto a rendere omaggio a un impegno che ha saputo tradurre i principi associativi in azioni concrete a servizio delle imprese e dei territori.



## Assemblea FIPE

Il 12 novembre 2025 si è svolta l'Assemblea FIPE, che quest'anno è stata intitolata "*Impresa, bene comune*"; si tratta di un appuntamento centrale nel calendario associativo e in grado di offrire un momento di riflessione e confronto sul ruolo sociale, economico e culturale dell'impresa nella società contemporanea. Il tema ha guidato l'intera mattinata di lavori, ponendo al centro il valore dei Pubblici Esercizi come presidi di socialità, lavoro, inclusione e sviluppo diffuso sui territori, oltre che come attori fondamentali della filiera turistica e dell'economia nazionale.

Dopo i saluti istituzionali del Presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, è intervenuto il Presidente FIPE Lino Enrico Stoppani, che ha proposto una riflessione ampia e articolata sul significato dell'agire imprenditoriale oggi, richiamando i valori di responsabilità, legalità e sostenibilità che devono guidare l'impresa, insieme alla necessità di politiche pubbliche capaci di sostenere la competitività di un settore strategico per il Paese. Nel suo intervento, il Presidente ha inoltre sottolineato il ruolo della Federazione come punto di riferimento per le imprese, impegnata a rappresentarne le istanze e ad accompagnarle nei processi di trasformazione economica, sociale e digitale.

A seguire, la lectio magistralis del Professor Giuliano Amato, Presidente emerito della Corte Costituzionale, dal titolo *Il valore dell'impresa nella Costituzione*, ha offerto un contributo di alto profilo culturale e istituzionale. L'intervento ha ripercorso le radici costituzionali dell'iniziativa economica privata, evidenziandone la funzione di presidio democratico, di coesione sociale e di crescita civile, nonché il necessario equilibrio tra libertà d'impresa, tutela del lavoro e interesse generale.

La mattinata si è quindi conclusa con lo svolgimento della parte privata dell'Assemblea riservata ai delegati FIPE dove è stato introdotto per la prima volta un sistema di registrazione digitale, finalizzato a rendere più snelle, rapide ed efficienti le procedure di accreditamento degli aventi diritto a partecipare ai lavori assembleari in rappresentanza dei soci. I riscontri pervenuti dalle organizzazioni sono risultati ampiamente positivi e confermano come la Federazione, dopo la digitalizzazione delle operazioni di voto, abbia compiuto un ulteriore e significativo passo avanti nel percorso di modernizzazione e semplificazione delle formalità assembleari.





# 05 APPUNTAMENTI ED EVENTI



## Nuovo logo FIPE

In occasione dell'80° anniversario dalla fondazione, ricorso il 12 giugno 2025, FIPE ha adottato il nuovo logo della Federazione, segnando un momento simbolico e sostanziale nel percorso di evoluzione della propria identità.

**Il rinnovamento dell'immagine non ha rappresentato un semplice aggiornamento grafico, ma un passaggio più profondo, pensato per esprimere in modo ancora più chiaro e coerente i valori, la missione e il ruolo di FIPE nel sistema economico e sociale del Paese.** La nuova veste visiva ha posto al centro le tre grandi aree di riferimento della Federazione – Ristorazione, Intrattenimento e Turismo –, che FIPE tutela e rappresenta accompagnandone lo sviluppo.

Pur mantenendo continuità con i colori e le forme che hanno contraddistinto l'identità storica della Federazione, il nuovo logo ha espresso la volontà di guardare al futuro con uno spirito innovativo, aperto al cambiamento e orientato alla crescita, rafforzando al contempo il senso di appartenenza e i legami con il mondo associativo e imprenditoriale.

Il restyling ha sintetizzato un percorso che affonda le proprie radici nei valori fondanti di FIPE – comunità, convivialità, cura, formazione e memoria – proiettandoli in una visione contemporanea e dinamica del settore. Valori che continuano a rappresentare l'essenza del modello d'impresa italiano e che la Federazione intende promuovere con responsabilità e impegno.

Con il lancio del nuovo logo, FIPE ha compiuto un passo significativo nel rafforzamento della propria identità, in armonia con l'evoluzione del comparto dei Pubblici Esercizi e della società, riaffermando il proprio ruolo di rappresentanza, visione e valorizzazione del Made in Italy.



# FIPE



FEDERAZIONE IMPRESE  
RISTORAZIONE  
INTRATTENIMENTO  
TURISMO

## Eventi

### Waste Watcher

Il 4 febbraio 2025, il Presidente FIPE Lino Enrico Stoppani è intervenuto all'evento ufficiale della 12ª Giornata nazionale di prevenzione dello spreco alimentare, durante la presentazione del nuovo rapporto dell'Osservatorio Waste Watcher International con i dati del "Caso Italia 2025".

L'incontro ha posto al centro l'Obiettivo 12.3 dell'Agenda ONU, dedicato alla riduzione dello spreco alimentare, con il tema #TempodiAgire #TimetoAct, invitando cittadini, imprese e istituzioni ad adottare azioni quotidiane e comportamenti responsabili per contribuire al traguardo 2030: dimezzare lo spreco alimentare.

Con la sua partecipazione, FIPE ha ribadito l'impegno del settore della ristorazione nel promuovere pratiche sostenibili, ridurre gli sprechi e valorizzare una cultura dell'alimentazione attenta, consapevole e rispettosa delle risorse.



### Identità golose

Il 23 febbraio 2025, dal palco centrale del Festival Identità Golose, a Milano, il Vice Presidente Vicario di FIPE, Aldo Cursano, ha presentato ufficialmente la Giornata della Ristorazione 2025. Al Festival hanno partecipato anche la Presidente del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE, Valentina Picca Bianchi, e il Presidente del Gruppo Scuole di Alta Formazione di FIPE, Vittorio Dall'Aglio.

L'intervento ha offerto al pubblico di chef, operatori e professionisti della gastronomia un'anticipazione dei contenuti e degli obiettivi della nuova edizione della Giornata, confermando il ruolo della ristorazione italiana come luogo di comunità, cultura e identità.

Un momento significativo, che ha rafforzato la presenza della Federazione all'interno di uno dei più importanti appuntamenti dedicati all'alta cucina e alla cultura gastronomica internazionale.



### FIPE a Sanremo

FIPE ha preso parte al Festival di Sanremo, contribuendo con la propria professionalità e con il valore dell'ospitalità italiana alla più importante manifestazione musicale del Paese.

Per l'intera durata della kermesse, la Federazione ha allestito, nelle immediate vicinanze del Teatro Ariston, uno spazio dedicato agli artisti in gara: un ambiente confortevole e riservato, pensato per offrire un momento di pausa e preparazione prima delle esibizioni.



All'interno dell'area FIPE sono stati garantiti servizi di accoglienza e ristoro – caffè, estratti freschi, snack leggeri – nel segno della qualità e dell'attenzione che caratterizzano il comparto dei Pubblici Esercizi.

Con questa iniziativa, la Federazione ha voluto essere presente in un contesto simbolico per il Paese, valorizzando l'eccellenza della ristorazione e sottolineando il ruolo centrale dell'ospitalità all'interno dei grandi eventi culturali e di intrattenimento nazionali.

## Stati Generali del Turismo balneare

Il 5 marzo 2025 la Federazione ha partecipato agli Stati Generali del Turismo balneare, l'importante appuntamento organizzato dal SIB-FIPE per approfondire le prospettive e le sfide del comparto balneare italiano.

L'evento, guidato dal Presidente del SIB-FIPE Antonio Capacchione, ha riunito istituzioni, rappresentanti delle imprese e operatori del settore in un confronto molto partecipato e costruttivo, tracciando un quadro puntuale della situazione del comparto, richiamando la necessità di certezze normative e di una visione

di lungo periodo capace di sostenere stabilità, investimenti e tutela del modello balneare italiano.

Nel corso dell'incontro è intervenuto anche il Presidente FIPE, Lino Enrico Stoppani, che ha sottolineato come il turismo balneare rappresenti un asset strategico per l'Italia e un motore fondamentale dell'economia turistica nazionale. Il Presidente FIPE ha, inoltre ricordato che la qualità dell'offerta balneare contribuisce in modo decisivo all'attrattività delle destinazioni e che le imprese hanno bisogno di un quadro normativo stabile, essenziale per programmare investimenti, innovare i servizi e mantenere elevati standard di accoglienza.



## Ristoratori ambasciatori di gusto e non solo. Promozione delle produzioni locali a sostegno al Turismo di qualità

Il 9 marzo 2025 la Federazione è intervenuta all'evento "Ristoratori ambasciatori di gusto e non solo. Promozione delle produzioni locali a sostegno al Turismo di qualità", svoltosi a Cagliari nell'ambito della Fiera Hospitando.

L'iniziativa, promossa da Confcommercio Oristano, si è inserita nel quadro del progetto "Sa Mesa Nostra", finalizzato alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali attraverso il ruolo strategico della ristorazione come veicolo di identità, qualità e attrattività turistica.

Nel corso dell'incontro, FIPE è intervenuta con il Direttore Generale Roberto Calugi, che ha sottolineato il valore dei ristoratori come veri e propri ambasciatori del territorio, capaci di trasformare i prodotti locali in esperienze di consumo consapevoli e in leve di promozione del turismo di qualità.

L'evento ha rappresentato un'importante occasione di confronto tra operatori, istituzioni e imprese della filiera, confermando il ruolo centrale della ristorazione nella tutela delle tradizioni gastronomiche e nello sviluppo sostenibile dei territori.



## Fame di sostenibilità 6 ricette per il futuro

Il 9 marzo 2025, FIPE ha partecipato a Futura Expo 2025 prendendo parte all'evento "Fame di sostenibilità – 6 ricette per il futuro": un'iniziativa dedicata al tema della cucina sostenibile e alla valorizzazione delle buone pratiche nel settore della ristorazione.

Nel corso dell'appuntamento, sei tra i più importanti ristoratori della provincia di Brescia hanno proposto una degustazione speciale, presentando ognuno un piatto ispirato ai principi della sostenibilità: recupero delle materie prime, riduzione degli sprechi e utilizzo di ingredienti a chilometro zero.

Un momento di confronto e di gusto che ha messo al centro l'impegno della ristorazione nel costruire un futuro più responsabile e innovativo, con FIPE al fianco degli chef per promuovere una cultura alimentare attenta, consapevole e rispettosa dell'ambiente.



## Sinergie per il futuro della Ristorazione italiana

Nel corso del 2025, la Federazione ha più volte incontrato il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, consolidando un dialogo costante e costruttivo su temi strategici per la ristorazione italiana e per la valorizzazione del Made in Italy nel mondo. Tra questi incontri si inserisce quello del 17 marzo, cui hanno preso parte il Presidente FIPE Lino Enrico Stoppani, il Vice Presidente Sergio Paolantoni, il Presidente FIPE Marche Centrali Moreno Cedroni, il Presidente RIAE-



FIPE Roberto Costa, il Direttore Generale FIPE Roberto Calugi e il Vice Direttore Luciano Sbraga. L'appuntamento ha confermato la volontà comune di rafforzare il rapporto tra istituzioni e rappresentanti della ristorazione, con l'obiettivo di sostenere un comparto che incide in modo determinante sulla cultura, sull'economia e sull'immagine internazionale del Paese. Gli incontri hanno rappresentato momenti significativi di confronto su un ventaglio di temi di rilevanza strategica.

Tra questi, la Giornata della Ristorazione, evento nazionale del 17 maggio che celebra il valore sociale ed economico della ristorazione italiana, e il Bocuse d'Or, competizione internazionale di alta cucina nella quale l'Italia intende consolidare la propria presenza per valorizzare i talenti e la qualità della propria tradizione gastronomica.

Un ruolo centrale nei colloqui ha avuto anche la rete dei Ristoranti Italiani Autentici all'Estero, riconosciuta come leva strategica per promuovere il Made in Italy e tutelare l'autenticità della cucina italiana nel mondo. A questa visione si collega un ulteriore tema affrontato con il Ministro: la candidatura della cucina italiana a Patrimonio UNESCO, un percorso culturale e istituzionale che mira a riconoscere la nostra cucina come componente fondamentale dell'identità nazionale e come patrimonio condiviso da tutelare e trasmettere.

Ampio spazio è stato dedicato inoltre alla formazione dei giovani talenti, con particolare attenzione alle opportunità connesse al Piano Mattei e allo sviluppo di progettualità internazionali capaci di offrire nuove occasioni professionali ai giovani e generare ricadute occupazionali positive in Italia.

Infine, la Federazione ha condiviso con il Ministro l'importanza di utilizzare la rete dei ristoranti per promuovere prodotti iconici dell'agroalimentare italiano, come l'olio extravergine di oliva e i formaggi, affinché la ristorazione continui a essere un veicolo strategico di educazione, promozione e valorizzazione delle eccellenze del nostro Paese.

Questi incontri hanno rappresentato, complessivamente, un percorso di confronto continuo e proficuo, volto a rafforzare l'intera filiera, sostenere il ruolo della ristorazione e promuovere nel mondo l'identità gastronomica italiana in tutte le sue forme.

## Consumi fuori casa: industria di marca, dinamiche di mercato e rapporti di filiera

Il 20 marzo 2025 FIPE ha preso parte alla terza edizione dell'evento *"Consumi fuori casa: industria di marca, dinamiche di mercato e rapporti di filiera"*: iniziativa promossa da Centromarca a Milano e ormai divenuta un importante momento di confronto tra industria, distribuzione e mondo dell'HORECA.

Davanti a una platea di circa 500 imprenditori e manager dell'industria di marca, la Federazione, rappresentata dal Vice Direttore Luciano Sbraga, ha illustrato gli scenari più attuali del settore della ristorazione, mettendo in evidenza l'evoluzione dei consumi fuori casa, le nuove tendenze che guidano le scelte dei consumatori e il ruolo crescente dell'innovazione nei modelli di servizio e di offerta.

FIPE ha posto particolare attenzione alle criticità che le imprese si trovano oggi ad affrontare, come l'aumento dei costi di produzione, la complessità della filiera, la pressione competitiva e le difficoltà nel reperire personale qualificato. L'intervento ha evidenziato anche la necessità di rafforzare le collaborazioni tra industria e Pubblici Esercizi per sviluppare rapporti di filiera più solidi, sostenibili e orientati alla crescita del comparto.

## Agricoltura È

Dal 24 al 26 marzo 2025, a Roma, si è svolto *"Agricoltura È"*: il grande evento nazionale dedicato al mondo agricolo italiano, ospitato nell'area riquadrificata tra Piazza della Repubblica e i Giardini di Dogali.

In occasione dell'anniversario dei Trattati di Roma, la manifestazione ha raccontato il Sistema Italia mettendo al centro il ruolo strategico dell'agricoltura come pilastro dell'identità europea, motore di crescita economica e modello avanzato di sostenibilità per il futuro.

La Federazione ha preso parte all'iniziativa, confermando l'importanza del legame tra agricoltura, filiere agroalimentari e mondo dell'ospitalità. La presenza di FIPE ha contribuito a valorizzare il dialogo tra produzione, trasformazione e ristorazione, evidenziando il ruolo dei Pubblici Esercizi come punto di incontro fra territorio, tradizione e consumatore.



## Codice della Strada e consumo di alcolici

Nel corso del 2025 FIPE ha partecipato a numerose iniziative promosse dalle proprie Associazioni territoriali sul tema del consumo responsabile di alcolici e delle novità introdotte dalle modifiche al Codice della Strada, con l'obiettivo di supportare i Pubblici Esercizi e contribuire alla corretta informazione della comunità.

Il percorso è iniziato il 25 marzo a La Spezia, dove FIPE ha preso parte all'evento *"Bevi responsabilmente – Scelte che fanno la differenza"*, organizzato da FIPE La Spezia in collaborazione con ACI, AIS e con il patrocinio delle istituzioni locali. L'incontro ha permesso di chiarire molti equivoci sorti dopo l'introduzione delle modifiche al Codice della Strada, distinguendo nettamente tra consumo moderato e guida in stato di ebbrezza e valorizzando la guida *"Bere consapevole"* realizzata da FIPE e Federvini.

Il 31 marzo, a Ferrara, si è tenuta la presentazione dell'iniziativa *"Bevi responsabilmente e Guida in sicurezza"*, promossa da FIPE Ferrara. Durante l'incontro sono stati illustrati gli etilometri distribuiti ai locali e il nuovo etilometro digitale dell'App FIPE, concepito per aiutare i consumatori a stimare in modo empirico il proprio livello alcolemico.

Il 10 aprile, ad Arezzo, FIPE ha preso parte all'incontro formativo organizzato dalla struttura territoriale sul *"Codice della Strada e il consumo di alcolici"*, dove il Vice Direttore Studi, Luciano Sbraga, ha approfondito l'impatto percepito e reale delle nuove disposizioni sul comportamento degli Italiani e sull'attività dei Pubblici Esercizi.

Il 12 aprile, nell'ambito del Sangiovese Festival a San Giovanni Valdarno, FIPE ha partecipato al talk promosso dall'Associazione territoriale di Arezzo sul tema *"Bere responsabilmente e Codice della Strada"*, rivolto in modo particolare agli studenti delle scuole superiori. Nel corso dell'incontro sono stati illustrati gli obblighi previsti per i Pubblici Esercizi – dall'esposizione delle tabelle alcolemiche alla disponibilità degli etilometri monouso – e presentato agli studenti l'etilometro digitale dell'App FIPE.

Il ciclo di incontri si è concluso il 23 aprile, con un ulteriore incontro formativo promosso a Firenze sulle ricadute delle modifiche al Codice della Strada per il settore della somministrazione.



## Noi e il futuro del banqueting. Azioni di valore per le nuove generazioni

Il 26 marzo 2025 a Palazzo Brancaccio, FIPE ha partecipato all'Assemblea annuale ANBC - FIPE dal titolo *"Noi e il futuro del banqueting. Azioni di valore per le nuove generazioni"*: un appuntamento chiave per il settore, volto a delineare strategie e azioni concrete per affrontare le sfide del futuro con responsabilità e visione. Si è trattato di un momento di confronto strategico tra imprenditori, esperti e istituzioni per delineare il futuro di un comparto in continua crescita.

Nel corso dell'Assemblea sono stati affrontati quattro temi centrali per lo sviluppo e la crescita del settore: servizi concreti per le imprese, lavoro e contrattualistica, certificazione e qualità, e giovani e formazione.

Hanno preso parte all'Assemblea, tra gli altri, Paolo Capurro – Presidente ANBC- FIPE; Andrea Chiriatti – Direttore Area Sindacale, Previdenziale e Formazione FIPE; Matteo Musacci – Vice Presidente FIPE e Valentina Picca Bianchi, Presidente Gruppo Donne Imprenditrici FIPE.



## Stati Generali del Turismo delle Marche 2025

Il 14 aprile 2025 si è tenuta la quinta edizione degli "Stati Generali del Turismo delle Marche", appuntamento promosso da Confcommercio Marche dedicato alla definizione delle strategie di sviluppo del Turismo regionale.

FIPE ha partecipato all'evento intervenendo nel panel *"Il Turismo come laboratorio di professionalità e crescita di nuove competenze tra intelligenza artificiale e sostenibilità"*, evidenziando il ruolo centrale della ristorazione nell'attrattività dei territori e nella competitività dell'offerta turistica.

La Federazione ha richiamato l'importanza di investimenti mirati negli ambiti della formazione, dell'innovazione digitale e della sostenibilità, mettendo in luce la necessità di rafforzare le competenze professionali e il capitale umano. Ha inoltre richiamato l'attenzione sulle principali sfide del settore, come la carenza di personale qualificato e l'urgenza di politiche pubbliche a supporto dell'innovazione.



## Le città visibili: le imprese del terziario come leva di rigenerazione urbana

Il 14 aprile 2025, presso la sede di Concommercio Trentino, si è svolto il convegno *“Le città visibili: le imprese del terziario come leva di rigenerazione urbana”*, un appuntamento dedicato al rapporto tra commercio, turismo, servizi e trasformazione dei territori.

L'incontro ha messo al centro il ruolo delle imprese del terziario come presidio sociale ed economico nelle città e nelle valli del Trentino, evidenziando come rigenerazione urbana, mobilità e sostegno alle PMI siano elementi cruciali per la qualità della vita e la coesione delle comunità locali.

Tra i relatori è intervenuto Luciano Sbraga, Vice Direttore FIPE, che ha portato il punto di vista della ristorazione e dell'accoglienza sulle dinamiche della domanda, sull'evoluzione dei modelli di consumo e sull'importanza dei Pubblici Esercizi nel mantenere vitalità, sicurezza e servizi nei centri urbani.

Il confronto, arricchito dagli interventi di esperti di urbanistica, mobilità e sviluppo territoriale, ha confermato il ruolo strategico delle imprese del terziario nel contribuire alla rigenerazione delle città e nel sostenere il futuro del Trentino.



## Condividere il valore

Il 15 aprile 2025, la Federazione ha preso parte all'evento *“Condividere valore”*, dedicato alla presentazione del report sul valore condiviso delle nuove aperture McDonald's in Italia nel 2024, realizzato da Althesys.

Durante l'incontro sono stati illustrati i risultati dell'analisi sul valore socioeconomico generato e condiviso dalle nuove aperture McDonald's nel corso dell'ultimo anno. Il report ha messo in evidenza l'effetto McDonald's misurato in termini di occupazione, investimenti, sostenibilità e impatto sui territori, offrendo una lettura approfondita del contributo che il brand ha apportato alle comunità locali.

La partecipazione della Federazione ha sottolineato il ruolo dei Pubblici Esercizi come attori centrali nello sviluppo economico e sociale dei territori, valorizzando il confronto tra imprese, istituzioni e mondo della ricerca sul tema del valore condiviso.



## Scenari della Ristorazione italiana

Il 6 maggio 2025, si è svolto l'evento "Scenari della Ristorazione italiana", ospitato nell'auditorium del Bluenergy Stadium di Udine: una cornice prestigiosa per un confronto dedicato al futuro dei Pubblici Esercizi.

FIPE ha partecipato all'incontro rappresentata dal Direttore Generale Roberto Calugi, che ha portato il punto di vista della Federazione sulle trasformazioni del mercato,

sulle nuove esigenze delle imprese e sulle prospettive di crescita del settore.

L'evento ha visto anche gli interventi di Antonio Dalla Mora, Presidente FIPE Udine, Giovanni Da Pozzo, Vice Presidente Confcommercio, e di Massimiliano Fedriga, Presidente della Regione Friuli-Venezia Giulia, contribuendo a un dialogo ricco e articolato sul ruolo economico, culturale e sociale della Ristorazione italiana.



## Ristoranti contro la fame

Il 12 maggio 2025 a Milano, FIPE, rappresentata dal Consigliere Rodolfo Citterio, ha preso parte all'importante iniziativa promossa da Azione contro la fame in occasione dei dieci anni del progetto "Ristoranti contro la fame". L'evento ha riunito ristoratori, istituzioni, organizzazioni non profit e imprese sensibili ai temi della solidarietà e della responsabilità sociale, per celebrare un impegno collettivo che negli anni ha contribuito in modo significativo alla lotta globale contro la malnutrizione.

La partecipazione di FIPE ha rimarcato il ruolo sociale della ristorazione italiana, capace di andare oltre la dimensione economica e diventare vero presidio di comunità. La Federazione ha evidenziato come l'iniziativa, basata sull'adesione volontaria dei ristoranti, rappresenti un esempio concreto di come il settore possa mobilitarsi per cause di grande rilevanza umanitaria, coinvolgendo clienti, operatori e territori in una campagna di sensibilizzazione diffusa.

L'appuntamento si è idealmente inserito nel solco della Giornata della Ristorazione, rafforzando il messaggio di un comparto che promuove non solo accoglienza e qualità, ma anche valori di solidarietà, responsabilità e coesione sociale. La presenza della Federazione ha confermato la volontà di continuare a sostenere iniziative che valorizzano il contributo civico dei Pubblici Esercizi e il loro ruolo nel costruire comunità più consapevoli, inclusive e partecipate.



## FIPE alla presentazione di Linea segreta: il ruolo sociale delle imprese al centro del dibattito

La Federazione, il 23 maggio 2025, ha partecipato a Milano alla presentazione del libro *"Linea segreta – Retrosceca tra Stato e Vaticano"*: un'opera che ripercorre decenni di rapporti tra Santa Sede e Repubblica italiana, offrendo uno sguardo inedito su figure, eventi e dinamiche che hanno segnato la storia del Paese.



Nel corso dell'iniziativa è intervenuto il Presidente FIPE, Lino Enrico Stoppani, che ha portato una riflessione sul ruolo sociale delle imprese, richiamando come questo tema sia profondamente radicato nella nostra cultura, già a partire dall'enciclica *Rerum Novarum*.

Il Presidente ha ricordato che i Pubblici Esercizi, per la natura stessa della loro attività, svolgono una funzione sociale importante: sono luoghi di relazione, di comunità e di presidio del territorio, contribuendo alla vivibilità, alla sicurezza e al benessere delle città.

Ha inoltre richiamato alcune delle iniziative con cui FIPE interpreta concretamente questo ruolo: la lotta allo spreco alimentare, il contrasto alle ludopatie, la promozione del bere responsabile, il progetto #SicurezzaVera contro la violenza di genere e il programma "seconda chance" con il DAP per il reinserimento dei detenuti.

La partecipazione della Federazione ha così offerto un'occasione per ribadire come il settore dei Pubblici Esercizi, oltre al contributo economico, sia portatore di valori e responsabilità che incidono profondamente sulla vita delle comunità.

Un appuntamento che ha confermato l'importanza della collaborazione tra istituzioni e imprese per accompagnare la ristorazione nelle sfide dei prossimi anni.

## Re-immaginare il lavoro

Il 25 maggio 2025, nell'ambito del Festival dell'Economia di Trento, si è svolto il panel *"Re-immaginare il lavoro nel mondo che cambia"*, organizzato da Confcommercio Trentino.



FIPE ha partecipato all'incontro rappresentata dal Direttore Generale Roberto Calugi, richiamando l'importanza di una contrattazione chiara e riconoscibile, della formazione manageriale e del pieno riconoscimento della Ristorazione come settore strategico del sistema produttivo.

Il dibattito, a cui hanno preso parte esperti del mondo accademico e istituzionale, ha affrontato i grandi cambiamenti che stanno trasformando il mercato del lavoro: transizione demografica, ruolo delle nuove generazioni, occupazione femminile, formazione e qualità della contrattazione.

Un confronto ricco e costruttivo, che ha offerto una lettura attuale delle sfide del lavoro e delle opportunità per imprese, territori e nuove generazioni.

## Gastronomika

Il 25 e 26 maggio 2025, ai Bagni Misteriosi del Teatro Franco Parenti di Milano, si è svolta la quarta edizione del Festival di Gastronomika: un appuntamento che ogni anno riunisce le nuove generazioni del mondo del cibo, del vino, dell'accoglienza e dell'hôtellerie per riflettere insieme sul futuro dell'enogastronomia italiana. Il tema scelto per il 2025 – *Cambia tutto!* – ha acceso il dibattito sulla profonda trasformazione che sta attraversando il settore, coinvolto in un momento storico di grande incertezza, ma anche di nuove opportunità.



In questo contesto, FIPE ha partecipato al panel "*Cambia lavoro*", dedicato alla rivoluzione in atto nel mondo del lavoro nella Ristorazione. Il confronto ha messo in luce come il post-pandemia abbia aperto una fase completamente nuova: oggi per rendere nuovamente attrattive le professioni del fuoricasa servono professionalità, formazione continua, equilibrio tra vita e lavoro, retribuzioni adeguate e soprattutto un rinnovato riconoscimento del valore delle persone.

## Anafilassi: prevenzione e consapevolezza – un impegno per la sicurezza del paziente

Il 5 giugno 2025 FIPE, rappresentata dal Direttore Generale Roberto Calugi, ha partecipato all'evento istituzionale "*Anafilassi: prevenzione e consapevolezza – un impegno per la sicurezza del paziente*". L'iniziativa ha riunito istituzioni, esperti sanitari, associazioni e professionisti dell'alimentazione per affrontare un tema di grande rilevanza pubblica: la gestione delle allergie alimentari e la prevenzione delle reazioni anafilattiche, che rappresentano oggi una delle principali sfide per tutti gli operatori dell'accoglienza e della ristorazione.



Nel suo intervento, FIPE ha portato il punto di vista del settore, sottolineando il ruolo cruciale dei Pubblici Esercizi nel garantire un ambiente sicuro per i consumatori. La Federazione ha ribadito l'importanza di investire in formazione specifica per gli operatori, nell'aggiornamento costante sulle normative e nell'adozione di pratiche chiare e condivise per prevenire situazioni di rischio.

## Confronto aperto

Il 25 giugno 2025, a Milano si è svolto l'evento "Confronto aperto", dedicato al rafforzamento del dialogo tra istituzioni, imprese, operatori della salute e terzo settore sul tema dei giochi con vincite in denaro.

L'iniziativa ha avuto l'obiettivo di promuovere una maggiore consapevolezza dei consumi, la sostenibilità delle aziende del comparto e la tutela delle fasce più vulnerabili, in un quadro di piena legalità e responsabilità sociale. Il confronto ha riunito i principali stakeholder del settore, con un focus specifico sulla realtà della Regione Lombardia.



La Federazione Italiana Pubblici Esercizi ha preso parte all'incontro con gli interventi del Presidente Lino Enrico Stoppani e del Presidente EGP-FIPE Emmanuele Cangianelli, che hanno contribuito al dibattito portando il punto di vista della Federazione sul ruolo del gioco pubblico legale, sulla tutela del consumatore e sull'importanza di un equilibrio tra impresa, regolazione e responsabilità sociale. Il percorso di confronto è proseguito con una seconda tappa a Perugia, l'11 dicembre 2025, a conferma della volontà di estendere il dialogo sui territori e di continuare a promuovere un approccio responsabile e condiviso al tema del gioco pubblico.

## Sotto il sole di un'estate italiana

Il 25 giugno 2025 presso Palazzo Baldassini, a Roma, si è tenuta la presentazione della prima edizione del Rapporto Nexi-Osservatorio Nazionale del Turismo del MiTur dedicato alla spesa dei turisti stranieri in Italia.

L'evento, aperto e chiuso dalla Ministra del Turismo Daniela Santanchè, ha offerto un quadro aggiornato sui trend di spesa internazionale nel nostro Paese, grazie agli interventi di Nexi, Banca d'Italia e dei rappresentanti del sistema turistico nazionale.

FIPE ha partecipato ai lavori rappresentata dal Direttore Generale Roberto Calugi, relatore nella tavola rotonda "Spesa dei turisti stranieri e programmazione delle politiche di settore – prospettive e potenzialità per i prossimi anni".

Nel panel, moderato da Carlo Brugnoli (Direttore del Comitato Scientifico dell'Osservatorio), insieme alla Federazione si sono confrontati esponenti di FederTurismo Confindustria, Confcommercio, CNA Turismo, Global Blue, Federalberghi e Airbnb, per analizzare le opportunità di crescita e gli strumenti necessari a valorizzare l'attrattività dell'Italia nei prossimi anni.

L'iniziativa ha rappresentato un importante momento di dialogo tra istituzioni e imprese sulla programmazione delle politiche turistiche e sulle potenzialità economiche della domanda internazionale.



## Stati Generali del Turismo

L'8 luglio 2025, a Palazzo Wedekind in Piazza Colonna a Roma, si sono svolti gli Stati Generali del Turismo promossi da Forza Italia, una giornata di confronto dedicata ai temi chiave che attraversano il settore turistico: industria e impresa, lavoro e formazione, cultura e tradizioni, sport e sociale, relazioni internazionali, territorio, commercio, agroalimentare, trasporti, ambiente, innovazione e marketing.



L'evento, presentato da Carlo De Romanis, Responsabile del Dipartimento Turismo di Forza Italia, ha visto l'intervento del Vice Presidente del Consiglio e Ministro degli Esteri Antonio Tajani, che ha aperto i lavori sottolineando il ruolo strategico del Turismo per la crescita del Paese.

FIPE ha preso parte alla giornata all'interno del panel *"Il commercio che attira Turismo: dal Made in Italy all'enogastronomia"*, con l'intervento del Direttore Generale Roberto Calugi, che ha portato la voce della ristorazione italiana nel dibattito sulle politiche per la valorizzazione del Made in Italy e delle eccellenze enogastronomiche come fattori decisivi di attrattività turistica.

La partecipazione della Federazione ha confermato l'importanza del dialogo tra istituzioni e imprese per costruire una visione condivisa di sviluppo sostenibile e competitivo del turismo italiano.

## Presentazione Manuale sul dumping contrattuale

Il 22 luglio 2025 FIPE ha presentato a Roma, presso la sede del CNEL, la nuova edizione del *"Manuale sul dumping contrattuale"*, realizzata in collaborazione con ADAPT. L'iniziativa è stata pensata per offrire una mappatura aggiornata e approfondita del fenomeno, con particolare attenzione al confronto tra il CCNL dei Pubblici Esercizi e il contratto ANPIT, e per rafforzare l'impegno della Federazione nel contrasto alle scorciatoie contrattuali.

Nel corso dell'incontro sono intervenuti, tra gli altri, il Presidente della FIPE Lino Enrico Stoppani, il Vice Presidente FIPE Riccardo Orlandi, la Presidente APPE-FIPE Federica Luni e il Presidente del CNEL Renato Brunetta. La discussione ha ripercorso le principali criticità generate dalla proliferazione di contratti concorrenti nel settore, evidenziando come tali strumenti, pur apparendo più convenienti, abbiano in realtà sottratto tutele ai lavoratori e creato condizioni di concorrenza sleale a danno delle imprese virtuose. Il Presidente ha richiamato l'urgenza di un intervento istituzionale forte per ristabilire equità e correttezza nel mercato del lavoro, sottolineando il valore della "teoria della somma" nei rapporti tra imprese e collaboratori.

Durante la presentazione sono stati illustrati anche i più recenti interventi dell'Ispettorato Nazionale del Lavoro e della Corte di Cassazione, che hanno confermato la possibilità di sanzionare le imprese che ricorrono a contratti privi di rappresentatività, anche attraverso il recupero delle differenze retributive, contributive e previdenziali.



## La Ristorazione tra valori della tradizione e nuove tendenze

Il 23 luglio 2025, FIPE ha organizzato la tavola rotonda *“La Ristorazione tra valori della tradizione e nuove tendenze”*, un momento di confronto che ha riunito, per la prima volta, rappresentanti sindacali, giornalisti, comunicatori, ristoratori, chef e professionisti dell’informazione.



Moderato da Anna Prandoni di Gastronomika, l’incontro ha aperto un dialogo ampio e trasversale sul futuro della ristorazione italiana, affrontando temi chiave come reputazione, attrattività, linguaggi, qualità della comunicazione e nuove tendenze di consumo.

Alla tavola rotonda hanno preso parte, tra gli altri, il Presidente Lino Enrico Stoppani, il Vice Presidente Vicario Aldo Cursano, i Vice Presidenti Matteo Musacci, Riccardo Orlandi, Paolo Artelio e Maurizio Pasca, il Presidente FIPE Marche Centrali Moreno Cedroni, la Presidente del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE Valentina Picca Bianchi, la Presidente FIPE La Spezia Martina Riolino e il Presidente RIAE-FIPE Roberto Costa.

Nonostante la pluralità delle prospettive espresse, è emersa una visione condivisa: per migliorare la reputazione del comparto e renderlo più attrattivo sia per i nuovi addetti sia per i clienti del futuro, è necessario rafforzare la collaborazione fra tutti gli attori della filiera.

È stato evidenziato come la circolazione delle informazioni, la coerenza dei messaggi e la capacità di ciascun professionista di farsi portavoce dei progressi del settore rappresentino leve fondamentali per sostenere la ristorazione italiana nelle sfide dei prossimi anni.

Un appuntamento che ha confermato il ruolo di FIPE come luogo di dialogo, confronto e costruzione di visioni condivise per il futuro del settore.

## Forum Acadi

Il 17 settembre 2025 si è svolto il Forum Acadi 2025, dedicato a *“La tutela effettiva della salute per il futuro del comparto”*: un appuntamento che ha rappresentato un importante momento di confronto pubblico sul tema della salute e della sostenibilità nel settore del gioco pubblico.



Nel corso dell’evento è stato presentato il nuovo *“bilancio di sostenibilità di comparto”*, un documento che fotografa gli impegni, le responsabilità e le azioni messe in campo dagli operatori per garantire un’offerta sempre più trasparente, sicura e orientata alla tutela dei consumatori.

FIPE ha preso parte all’incontro con gli interventi del Presidente Lino Enrico Stoppani e del Presidente EGP-FIPE Emmanuele Cangianelli, che hanno contribuito al dibattito sottolineando il valore del gioco pubblico legale e l’importanza di politiche responsabili, formazione e strumenti di prevenzione come elementi fondamentali per la sostenibilità futura del comparto.

## Stati Generali del Mercato Food & Beverage 2025

L'8 ottobre 2025 la Federazione ha partecipato agli Stati Generali del Mercato Food & Beverage 2025, dal titolo *"Raccontare il presente... immaginare il futuro"*, iniziativa promossa da Italgrob e dedicata al confronto strategico tra istituzioni, associazioni di categoria, aziende e operatori del settore.

FIPE è intervenuta con il Vice Presidente Riccardo Orlandi, che ha offerto una lettura del momento attuale del comparto Food & Beverage, soffermandosi sulle principali dinamiche economiche, sulle trasformazioni dei consumi e sulle sfide che attendono le imprese in uno scenario in continua evoluzione.

Nel suo contributo, Riccardo Orlandi ha evidenziato la necessità di rafforzare il dialogo lungo tutta la filiera e di costruire politiche e strategie capaci di accompagnare il settore verso modelli di sviluppo sostenibili, competitivi e coerenti con i cambiamenti in atto nei mercati e nei comportamenti dei consumatori.

La partecipazione della Federazione ha confermato il ruolo di FIPE nel presidiare i principali momenti di riflessione sul futuro del comparto e nel rappresentare le istanze delle imprese della ristorazione e dell'accoglienza all'interno del più ampio sistema food & beverage.

## Festival "Fragile"

FIPE ha rinnovato anche nel 2025 il proprio sostegno a *"Fragile"*: il Festival diffuso che ha animato la città di Parma dal 10 al 12 ottobre, coinvolgendo luoghi culturali, spazi urbani e attività del territorio in un percorso dedicato alla fragilità come leva di consapevolezza e innovazione sociale.

Il 18 settembre la Federazione, rappresentata dal Presidente del Gruppo Scuole di Alta Formazione FIPE, Vittorio Dall'Aglio, ha preso parte alla conferenza stampa di lancio dell'iniziativa, contribuendo a presentare al pubblico e ai media il programma e le finalità del progetto. Con la sua presenza FIPE ha confermato il proprio impegno nel sostenere eventi capaci di mettere in dialogo cultura, impresa e comunità, valorizzando il ruolo dei Pubblici Esercizi come presidi sociali e luoghi di incontro che arricchiscono la vita delle città.

Il supporto al Festival *"Fragile"* si è così inserito nel percorso più ampio della Federazione verso iniziative che promuovono partecipazione, inclusione e qualità della vita nei territori.



## AIGRIM Day – Forum della Ristorazione in catena

Il 16 ottobre 2025 a Milano, si è svolto l'AIGRIM Day-Forum della Ristorazione in catena. L'evento, promosso da AIGRIM-FIPE e organizzato con il supporto della Federazione, ha rappresentato il principale appuntamento dedicato al mondo della Ristorazione in catena: un comparto che rappresenta circa il 10% del mercato, conta oltre 700 gruppi/aziende che sviluppano oltre 920 format/insegne, per un totale di approssimativamente 12.300 luoghi di consumo distribuiti sul territorio nazionale (pari a circa il 3% della rete complessiva).



La giornata – che ha visto gli interventi del Vice Presidente FIPE e Presidente di FIPE-AIGRIM, Riccardo Orlandi, del Presidente di FIPE Lino Enrico Stoppani, oltre alla partecipazione del Ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso e del Ministro dell’Agricoltura e della Sovranità Alimentare Francesco Lollobrigida – è stata articolata in due sessioni. La mattina è stata dedicata all’approfondimento delle dinamiche e delle prospettive del mercato, grazie ai contributi di Tradelab e Deloitte.

La sessione pomeridiana è stata invece dedicata al tema del lavoro, posto in relazione alle profonde trasformazioni demografiche del presente e, soprattutto, del futuro. Ad aprire la sessione il key-note speech di Massimiliano Valerii, consigliere delegato del Censis.

## Eventi a supporto del team Italia per il Bocuse d’Or

Nel 2025 FIPE ha rinnovato il proprio supporto alla FIC – Federazione Italiana Cuochi per la partecipazione del Team Italia al Bocuse d’Or, confermando una collaborazione solida e convinta a favore dell’eccellenza gastronomica italiana.

Il 18 ottobre, a Milano, presso la Fiera HOST, la Federazione – rappresentata dalla Presidente del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE Valentina Picca Bianchi – ha preso parte a un importante momento di incontro organizzato dalla FIC insieme al Team Bocuse d’Or Italia. È stata un’occasione di confronto, di valorizzazione del lavoro dei cuochi e di sostegno al percorso che porterà la squadra italiana alla competizione internazionale.

Il 1° dicembre, FIPE – rappresentata dal Vice Presidente Antonio Santini – ha partecipato inoltre all’evento di presentazione ufficiale del team Italia, che gareggerà a marzo 2026 al Bocuse d’Or di Marsiglia. Anche in questa occasione la Federazione ha confermato il proprio sostegno, riconoscendo il valore strategico della presenza italiana in una delle competizioni culinarie più prestigiose al mondo.

Nel corso dell’anno, la FIC ha insignito, in due diverse occasioni, il collare “Amici dei Cuochi” ad alcune personalità di spicco del mondo della cultura e della comunicazione, da sempre vicine alla categoria. Tra queste figure sono stati riconosciuti anche il Vice Presidente Vicario FIPE Aldo Cursano e il Vice Presidente FIPE Sergio Paolantoni.



## Presentazione Guida Osterie d'Italia 2026 Slow Food

La Federazione ha avviato da tempo una collaborazione con Slow Food, condividendo l'obiettivo di promuovere la qualità, la territorialità e la sostenibilità della cucina italiana. Nell'ambito di questa collaborazione, anche nel 2025 FIPE è stata tra i prestigiosi partner della Guida Slow Food "Osterie d'Italia 2026": punto di riferimento per la valorizzazione delle migliori realtà dell'ospitalità gastronomica nazionale.



In occasione della presentazione ufficiale della Guida, che si è tenuta il 20 ottobre a Torino, la Federazione – rappresentata dal Presidente EPAT- FIPE Torino, Vincenzo Nasi – ha preso parte alla cerimonia di premiazione, consegnando non solo il riconoscimento per la miglior interpretazione della cucina regionale, ma anche un premio speciale FIPE, attribuito a una delle imprese censite nella Guida e appartenenti al sistema FIPE-Confcommercio.

## Nightlife Evolution – Italia & Ibiza: il futuro dell'entertainment

Il 21 ottobre 2025, a Firenze, presso la sede della Camera di Commercio, si è svolto l'evento "Nightlife Evolution – Italia & Ibiza: il futuro dell'entertainment", promosso da SILB-FIPE e organizzato con il supporto di FIPE.

L'iniziativa ha rappresentato un importante momento di confronto internazionale, mettendo in dialogo l'esperienza italiana con il modello di Ibiza, una delle capitali europee dell'intrattenimento notturno. All'incontro hanno partecipato operatori del settore dell'entertainment e i cosiddetti "sindaci della notte" di alcune tra le principali città europee del divertimento, tra cui Ibiza e Amsterdam, offrendo una riflessione articolata sui temi della regolazione, della sostenibilità e dell'evoluzione del nightlife urbano.

Nel corso dell'evento è stato presentato il rapporto "Il futuro del popolo della notte", realizzato dal Censis e promosso da SILB-FIPE e FIPE, che ha fornito un'analisi approfondita dei cambiamenti sociali, culturali ed economici legati alla vita notturna e alle sue prospettive di sviluppo.



## Presentazione di "Le Guide de L'Espresso 2026"

Il 23 ottobre 2025, la Federazione, rappresentata dal Presidente Lino Enrico Stoppani, ha partecipato alla presentazione di "Le Guide de L'Espresso 2026" presso il Teatro Arcimboldi di Milano, un appuntamento che ogni anno celebra l'eccellenza della ristorazione italiana.

Nel corso dell'evento, il Presidente di FIPE Marche Centrali Moreno Cedroni è stato premiato con i prestigiosi 5 Cappelli e con il punteggio massimo 20/20 per il suo ristorante "La Madonnina del Pescatore".



Un risultato importante, che valorizza uno dei protagonisti più innovativi della cucina italiana e testimonia la forza di un modello imprenditoriale fondato su creatività, ricerca, identità e visione, capace di diventare espressione autentica del Made in Italy nel mondo.

Tra i protagonisti della serata sono stati premiati anche il Vice Presidente FIPE Antonio Santini e il Presidente di Le Soste Davide Oldani, due figure simbolo della capacità italiana di coniugare tradizione, innovazione e identità culinaria.

## La tutela dei consumatori da pratiche ingannevoli, prodotti contraffatti e false recensioni online

Il 23 ottobre 2025, al Salone degli Arazzi del MIMIT, si è svolto il convegno organizzato dal CNALCIS dedicato alla tutela dei consumatori da pratiche ingannevoli, prodotti contraffatti e false recensioni online.

L'incontro, moderato dal Direttore Generale della DG Consumatori e Mercato del MIMIT Gianfranco Romeo e concluso dal Vice Ministro Valentino Valentini, ha visto la partecipazione anche della Ministra del Turismo Daniela Santanchè, insieme a rappresentanti istituzionali, associazioni dei consumatori ed esperti del settore. FIPE è intervenuta all'evento rappresentata dal Direttore Generale Roberto Calugi, ribadendo l'impegno della Federazione nel contrasto alle false recensioni: un fenomeno che penalizza imprese e consumatori e compromette la concorrenza leale.

A margine del convegno, FIPE ha espresso apprezzamento per l'approvazione al Senato del Disegno di Legge annuale per le PMI, che introduce misure decisive per l'autenticità delle recensioni online: pubblicazione entro 30 giorni, contenuti basati su esperienze reali e presunzione di autenticità in presenza di evidenze fiscali.



## Stati Generali della Ristorazione italiana

Il 27 ottobre 2025, nello storico Palazzo della Ragione di Padova, FIPE ha partecipato agli Stati Generali della Ristorazione italiana, iniziativa promossa da APPE - FIPE per riflettere sul futuro del comparto alla luce delle trasformazioni in corso.

L'evento ha riunito istituzioni, imprese e protagonisti della Ristorazione in un confronto dedicato a innovazione, sostenibilità, attrattività del settore e rapporto tra Ristorazione e Turismo. Per FIPE sono intervenuti il Presidente Lino Enrico Stoppani, il Vice Presidente Paolo Artelio e il Vice Direttore Luciano Sbraga, contribuendo alla discussione con dati, analisi e prospettive sul mercato e sui modelli di offerta.

La giornata, arricchita da testimonianze di chef, giornalisti ed esperti del settore, è stata anche l'occasione per celebrare gli 80 anni di APPE Padova e per consegnare i riconoscimenti "Land of Venice – Food Excellence", dedicati ai ristoranti veneti che coniugano qualità, innovazione e identità territoriale.



Un'iniziativa che ha confermato il ruolo della ristorazione come presidio economico, culturale e sociale e l'impegno di FIPE nel sostenere la crescita e la valorizzazione del comparto.

## SquisITA – L'Italia in un boccone

Il 14 novembre 2025 la Federazione ha preso parte alla tappa bolognese di "SquisITA – L'Italia in un boccone", il progetto itinerante promosso da METRO Italia per valorizzare le eccellenze enogastronomiche del territorio e sostenere i produttori locali. L'incontro si è svolto al ristorante "Serra Sole" dello chef Massimiliano Poggi a Castel Maggiore e ha riunito ristoratori, produttori, istituzioni e rappresentanti del sistema associativo.

Durante il confronto si è discusso di come promuovere le identità gastronomiche dell'Emilia-Romagna, rafforzare il legame tra ristorazione e territorio e sostenere filiere locali capaci di coniugare qualità, sostenibilità e competitività.

Per FIPE è intervenuto Roberto Melloni, Presidente FIPE Bologna, che ha evidenziato come la domanda di esperienze autentiche stia spingendo i ristoratori a valorizzare sempre più i prodotti tipici e le tradizioni locali. Melloni ha però richiamato l'attenzione su una delle sfide principali del settore: garantire la continuità delle forniture e la stabilità qualitativa delle materie prime, un obiettivo che richiede un dialogo costante e strutturato tra ristoratori e piccoli produttori. Creare questo ponte – ha sottolineato – è fondamentale per costruire un modello capace di valorizzare veramente il territorio.

L'iniziativa, che rappresenta la nona tappa del tour nazionale avviato da METRO nel 2022, ha confermato il valore della collaborazione tra imprese della ristorazione, produttori locali e attori istituzionali, con l'obiettivo comune di tutelare e promuovere la ricchezza enogastronomica dell'Emilia-Romagna.



## Il valore della musica e i Pubblici Esercizi – Milano Music Week

Il 19 novembre 2025 si è tenuto a Milano l'evento promosso dalla Federazione "Il valore della musica e i Pubblici Esercizi" nell'ambito della Milano Music Week. Tale iniziativa ha ravvivato la collaborazione con l'amministrazione comunale relativamente alla manifestazione musicale, giunta alla IX edizione. Nel corso dell'evento è stato presentato l'omonimo Rapporto curato dall'Ufficio Studi della Federazione che ha dato evidenze delle opinioni, preferenze e aspettative dei cittadini rispetto alla presenza di musica nelle attività di ristorazione. Il lavoro è stato arricchito dalla analisi dei dati provenienti dalla banca dati SIAE sulla presenza di intrattenimenti nei Pubblici Esercizi negli ultimi dieci anni.

Hanno preso parte all'evento, tra altri, il Presidente FIPE Lino Enrico Stoppani, l'Assessore alla Cultura del Comune di Milano Tommaso Sacchi, il Direttore Generale SIAE Matteo Fedeli.



## Qualità certificata e corretta indicazione degli allergeni

La Federazione ha partecipato al convegno organizzato da HDS Unione di Bolzano, svoltosi a Bolzano il 24 novembre 2025, dedicato ai temi della qualità certificata e della corretta informazione al consumatore nel settore della ristorazione.

L'incontro ha rappresentato un momento di approfondimento qualificato sugli obblighi normativi relativi alla tutela delle denominazioni DOP e IGP, nonché sulla disciplina in materia di allergeni alimentari.

Nel corso della prima sessione sono stati analizzati i profili giuridici connessi alla protezione delle indicazioni geografiche, con particolare riferimento all'uso corretto delle denominazioni nei menù e nei prodotti composti, alla luce del Regolamento (UE) n. 1151/2012.

Ampio spazio è stato inoltre dedicato alle tematiche sanitarie e legali legate alle allergie alimentari, agli obblighi informativi per gli operatori del settore e alle responsabilità in capo ai Pubblici Esercizi, in attuazione del Regolamento (UE) n. 1169/2011.

Gli interventi dei Consorzi di tutela hanno fornito esempi concreti di attività di vigilanza e di buone pratiche di comunicazione verso il consumatore, evidenziando il valore aggiunto delle certificazioni di qualità.

La partecipazione della Federazione conferma l'impegno costante nel promuovere la corretta applicazione della normativa vigente e nel supportare le imprese della ristorazione in un percorso di trasparenza, legalità e tutela del consumatore.



## BizTravel Forum 2025

La Federazione ha preso parte al BizTravel Forum 2025, tenutosi il 27 novembre 2025 al Palazzo del Ghiaccio di Milano: uno degli appuntamenti di riferimento per la community italiana del business travel. L'edizione di quest'anno, dal titolo "Oltre lo stallo – Squarci di luce", propone uno sguardo di fiducia sul futuro del settore, esplorando scenari e opportunità in un contesto globale sempre più complesso e interconnesso.

L'evento si articola in una mattinata dedicata ai forum tematici e in un pomeriggio riservato alle BizOlympics: momenti interattivi pensati per stimolare il confronto tra professionisti, aziende, operatori del turismo e della mobilità.

FIPE è intervenuta con il Presidente Lino Enrico Stoppani, relatore nel talk mattutino "Il Brand Italia: reputazione globale e motore di crescita".

Nel corso della sessione, è stato approfondito il ruolo strategico del Made in Italy come leva di attrattività internazionale, capace di generare valore per il turismo, sostenere la competitività delle imprese e rafforzare la reputazione del Paese nei mercati globali. Un dialogo a più voci che ha messo al centro identità, eccellenza e innovazione come elementi distintivi dell'Italia nel mondo.

La presenza della Federazione ribadisce l'impegno di FIPE nel contribuire ai grandi momenti di confronto sulle nuove dinamiche del viaggio, dell'ospitalità e dell'economia del turismo.



## Parliamo di musica

La Federazione ha preso parte, il 27 novembre 2025, al convegno "Parliamo di Musica", svoltosi presso la sede di Legacoop nazionale e dedicato al tema delle licenze musicali e dei diritti d'autore e connessi. L'incontro ha offerto una ricostruzione del quadro normativo vigente in materia di concessione delle licenze e dei rapporti tra utilizzatori e organismi di gestione collettiva, con particolare riferimento agli effetti della liberalizzazione del mercato delle collecting.

Nel corso della successiva tavola rotonda, le associazioni di rappresentanza degli utilizzatori hanno evidenziato come l'attuale assetto del mercato abbia determinato un aumento dei costi e degli adempimenti burocratici, sollecitando un intervento del legislatore volto a garantire maggiore trasparenza nella determinazione delle tariffe e ipotizzando l'istituzione di strumenti di semplificazione, quali uno sportello unico per i pagamenti.

Nel proprio contributo, la Federazione ha richiamato il quadro normativo di riferimento, ricordando come l'art. 22 del D.Lgs. n. 35/2012 e l'art. 180 della Legge n. 633/1941 prevedano già l'obbligo di concessione delle licenze a condizioni economiche ragionevoli e proporzionate al valore dell'utilizzo e alla rappresentatività dei cataloghi, demandando ad AGCOM la definizione dei relativi criteri, anche alla luce della recente Delibera n. 142/25/CONS. È stata inoltre ribadita la necessità di assicurare il pieno rispetto delle regole vigenti, considerato il ruolo strategico della musica per il settore rappresentato e il conseguente impegno costante della Federazione sul tema.



## ReGENERATION 20|30 Forum

Il 28 novembre 2025 la Federazione ha partecipato al "ReGENERATION 20|30 Forum" organizzato da Regenerative Society Foundation. Un evento, tenutosi presso la Triennale di Milano che ha rappresentato un momento di incontro guidato dalle aziende e supportato dalla scienza, per scoprire la rigenerazione, i suoi impatti economici, sociali e ambientali, proponendo un modello di impresa e società rigenerativa.

Il Forum è un luogo fisico e virtuale di incontro tra aziende, rappresentanti del mondo accademico, società civile e istituzioni in un dialogo aperto per stimolare un profondo cambiamento culturale nella società e nell'economia. Il Direttore Generale Roberto Calugi è intervenuto nel panel dedicato all'Agrifood, con un intervento dal titolo "(Ri)Dare valore al cibo: il ruolo della Ristorazione".



## Coffe reload

Il 29 novembre 2025 la Federazione ha partecipato all'evento Coffee reload, promosso dall'Associazione Stampa Agroalimentare Italiana (ASA) con il patrocinio di Confcommercio Torino ed EPAT-FIPE Torino, portando il proprio contributo al dibattito sul futuro del consumo di caffè e delle esperienze fuori casa.

FIPE è intervenuta con il Vice Direttore Luciano Sbraga, che ha preso parte al confronto tra i diversi attori della filiera, in un contesto pensato per favorire il dialogo tra imprese, operatori, comunicatori e rappresentanti del mondo agroalimentare.

L'iniziativa ha avuto come obiettivo la costruzione di una riflessione condivisa sui principali temi che attraversano oggi il comparto: qualità delle materie prime, sostenibilità, consumo consapevole e nuovi



modelli di esperienza nel fuori casa, elementi sempre più centrali per rispondere alle aspettative dei consumatori e rafforzare il valore dell'offerta.

La partecipazione della Federazione ha confermato l'attenzione di FIPE verso i processi di evoluzione della filiera del caffè e, più in generale, verso le dinamiche che interessano il mondo dei Pubblici Esercizi, promuovendo un approccio basato su consapevolezza, competenze e qualità.

## Giornata dell'Innovazione – Barawards 2025

Il 4 dicembre 2025 a Milano la Federazione ha partecipato alla “Giornata dell’Innovazione – Premio Barawards Innovazione dell’Anno 2025”, l’appuntamento che riunisce operatori e aziende del fuori casa per discutere le evoluzioni del settore e premiare i progetti più innovativi.



Il Direttore Generale FIPE, Roberto Calugi, è intervenuto con una relazione dedicata a “Il fuori casa tra 10 anni: l’evoluzione del mercato”, offrendo una visione sui principali trend che stanno ridisegnando il comparto: digitalizzazione, nuovi modelli di consumo, sostenibilità e centralità del capitale umano.

L’evento, organizzato da “Bargiornale”, ha proposto ulteriori approfondimenti sull’innovazione e sulla distribuzione, per poi concludersi con la consegna dei Barawards Innovazione dell’anno 2025.

La presenza della Federazione ha confermato l’impegno di FIPE nel sostenere l’innovazione e nel contribuire attivamente al dibattito sul futuro del fuori casa.

## Atreju – La cucina italiana Patrimonio dell’Umanità

Nel corso della manifestazione Atreju, svoltasi sabato 13 dicembre 2025, il Presidente FIPE Lino Enrico Stoppani è intervenuto nel panel dedicato a “La cucina italiana Patrimonio dell’Umanità”, portando il contributo della Federazione sul valore e sulle prospettive del riconoscimento UNESCO.

Nel suo intervento, il Presidente Stoppani ha evidenziato come il riconoscimento UNESCO abbia sancito un percorso fondato su valori economici, sociali, culturali e identitari del Paese, raccolti nella Carta dei Valori della Ristorazione, su cui FIPE ha costruito anche la Giornata della Ristorazione. Ha sottolineato come tale riconoscimento non rappresenti un punto di arrivo, ma uno stimolo a rafforzare la consapevolezza e la responsabilità nella tutela e valorizzazione della cucina italiana.

Il Presidente ha indicato quattro priorità strategiche per il futuro del settore: educazione alimentare, qualità e regole certe, formazione e promozione, richiamando il ruolo centrale della scuola nella trasmissione di questo patrimonio e la necessità di un quadro normativo più equo, capace di contrastare la concorrenza sleale e la perdita di identità dei territori.

Infine, ha richiamato l’attenzione sulla ristorazione italiana nel mondo e sull’urgenza di politiche strutturate di sostegno e valorizzazione, ribadendo l’importanza di investire sulla formazione lungo tutta la filiera per garantire qualità, competenze e futuro al sistema della ristorazione italiana.



## Fiere

## SIGEP



FIPE ha preso parte a SIGEP 2025, il grande appuntamento internazionale della gelateria, pasticceria, panificazione artigianale e caffè, che dal 18 al 22 gennaio ha trasformato Rimini nella capitale mondiale del foodservice.

La Federazione è stata presente con un proprio stand: punto di incontro per imprese, scuole e professionisti della filiera e ha partecipato ai momenti istituzionali più rilevanti della manifestazione.

Nel corso dell'inaugurazione, il Presidente Lino Enrico Stoppani ha sottolineato l'importanza di SIGEP come spazio in cui il settore può leggere i cambiamenti, confrontarsi sulle nuove tendenze e riaffermare la forza del Made in Italy, in particolare nel segmento "dolce", come simbolo riconosciuto nel mondo.

Uno dei momenti centrali della presenza FIPE è stato il talk del 21 gennaio, ospitato nella Vision Plaza, dal titolo *"Scuole della Ristorazione FIPE: Innovazione e Formazione per il futuro del settore"*. L'iniziativa ha voluto mettere attorno allo stesso tavolo tutti gli attori che contribuiscono alla formazione nel mondo della Ristorazione: dalle Scuole di Alta Formazione di FIPE alla rete Re.Na.I.A., fino ai rappresentanti istituzionali e agli enti formativi. L'obiettivo è stato quello di avviare un dialogo strutturato su come migliorare qualità, continuità e coordinamento dei percorsi formativi, in un settore che richiede competenze sempre più evolute e un solido investimento sul capitale umano.





Sono intervenuti, tra gli altri: Vittorio Dall'Aglio, Presidente del Gruppo Scuole di Alta Formazione FIPE; Vincenzo Colla, Vice Presidente Regione Emilia-Romagna; Candida D'Elia, ALMA; Luigi Valentini, Presidente Re.Na.I.A.; Matteo Musacci, Vice Presidente FIPE; Pietro Fantini, Direttore Confcommercio Emilia-Romagna.

## Beer&Food Attraction

Dal 16 al 18 febbraio 2025, FIPE ha partecipato a Beer&Food Attraction di Rimini, uno degli appuntamenti più importanti per il mondo "out of home", portando il proprio contributo istituzionale e uno spazio espositivo dedicato al confronto con imprese, esperti e operatori della filiera.

La Federazione ha preso parte all'evento inaugurale con il Vice Presidente Vicario Aldo Mario Curzano e, a seguire, al confronto promosso da Italgrob "Fuoricasa: è l'ora del cambiamento!" con l'intervento del Direttore Generale Roberto Calugi. Nel corso delle tre giornate, allo stand FIPE si sono alternati incontri su consumi responsabili, evoluzione del bar, nuovi format della pizzeria e tendenze emergenti della ristorazione. Molto apprezzata anche la postazione dedicata alla misu-





razione del tasso alcolemico, che ha coinvolto numerosi visitatori in un'attività di sensibilizzazione pratica e immediata.

**Ampio spazio è stato dato anche all'innovazione, con due appuntamenti dedicati a come le tecnologie di servizio stiano evolvendo e quali opportunità possano offrire a bar e ristoranti per efficientare processi e modalità di gestione delle imprese.**

## TUTTOFOOD

La Federazione ha partecipato a TUTTOFOOD Milano 2025 dal 5 all'8 maggio 2025, la manifestazione B2B di riferimento per l'intero ecosistema agroalimentare, presente con uno stand dedicato e con numerosi momenti di confronto lungo tutta la durata della Fiera.

La giornata inaugurale si è aperta con la presentazione della campagna *"Keep calm and bevi vino italiano"*, promossa da FIPE insieme a Coldiretti e Filiera Italia. Alla presenza del Ministro Matteo Salvini, il Direttore Generale Roberto Calugi ha sottolineato l'importanza di promuovere un consumo del vino consapevole, informato e sicuro, in contrasto con messaggi fuorvianti o allarmistici.

Il 6 maggio, il Vice Direttore Generale Luciano Sbraga è intervenuto all'incontro *"Campagna e città. Cucina italiana e Turismo"*, promosso da Coldiretti e Terranostra Campagna Amica, portando l'analisi di FIPE sul rapporto tra ristorazione, territorio e attrattività turistica.





Il 7 maggio, nella cornice della Mixology Experience, la Federazione ha curato il talk *“La circolarità delle competenze: un valore che dalla Ristorazione si diffonde lungo tutta la filiera”*, un confronto sul ruolo decisivo della formazione e delle competenze nel rafforzare la qualità del capitale umano del settore. Sono intervenuti Vittorio Dall’Aglio e Marta Cotarella, Presidente e Vice Presidente delle Scuole di Alta Formazione FIPE, insieme agli imprenditori Giovanni De Nardi e Marina Porotto.

Nella stessa giornata, Andrea Chiriatti, Direttore dell’Area Sindacale FIPE, ha partecipato al convegno *“Siamo tutti a rischio burn-out”*, dedicato all’organizzazione del lavoro e alle strategie per prevenire stress e sovraccarico nelle imprese del settore.

La presenza della Federazione a TUTTOFOOD ha confermato il ruolo di FIPE come attore centrale nelle politiche per l’innovazione, la formazione e la valorizzazione del fuori casa, contribuendo con contenuti, analisi e visione strategica alla principale vetrina internazionale dell’agroalimentare.

## TTG Travel Experience

FIPE ha preso parte al TTG Travel Experience: la manifestazione italiana leader per la promozione del turismo mondiale svoltasi a Rimini dall’8 al 10 ottobre 2025. In particolare, la Federazione è stata presente con un proprio corner all’interno dello spazio espositivo di ConfTurismo. Inoltre, ha promosso l’organizzazione dell’evento *“Il potere della ristorazione nel turismo del nuovo tempo: opportunità per alleanze di filiera”*, tenutosi il giorno 8 ottobre nella Main Arena, durante il quale è stato presentato il Rapporto FIPE *“Il potere turistico della Ristorazione”*.



## HOST

FIPE, dal 17 al 21 ottobre 2025, ha partecipato a HOST 2025 presso la Fiera Milano con un proprio spazio espositivo, confermandosi punto di riferimento per il dialogo sulle principali tendenze e sfide del settore dei Pubblici Esercizi. Allo stand FIPE si sono alternati talk, approfondimenti e occasioni di confronto tra imprenditori, esperti e aziende della filiera.

La programmazione si è aperta venerdì 17 ottobre con un focus sul cambiamento del lavoro nella Ristorazione, dedicato alle competenze richieste oggi, ai nuovi percorsi professionali e al ruolo sempre più strategico della formazione.

Sabato 18 ottobre è stato il giorno dell'innovazione, con un dibattito su pagamenti digitali, sistemi di prenotazione online, gestionali, intelligenza artificiale e robotica. Il pomeriggio ha invece acceso i riflettori sul tema dell'efficienza energetica, con soluzioni e buone pratiche per aiutare bar e ristoranti a ridurre i consumi e investire in sostenibilità.

Domenica 19 ottobre, la mattina si è aperta con una riflessione su gestione d'impresa, marketing e comunicazione: strumenti indispensabili per orientarsi in un mercato in continua evoluzione. Nel pomeriggio, la ristorazione ha dialogato con università, terzo settore e distribuzione sul tema dello spreco alimentare, offrendo punti di vista diversi, ma complementari, su uno dei nodi più attuali del settore. A chiudere la giornata, la tavola rotonda del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE, che ha portato al centro dell'attenzione il valore dell'imprenditoria femminile nel fuoricasa, tra ristorazione, intrattenimento e turismo.

Lunedì 20 ottobre, dopo la firma del protocollo FIPE-APCI, il Presidente FIPE Lino Enrico Stoppani e Andrea Illy hanno dialogato sul futuro del bar italiano, in un confronto moderato dalla giornalista Francesca Baraghini.

**La presenza di FIPE a HOST 2025 ha confermato il ruolo della Federazione nel promuovere innovazione, professionalità e sostenibilità, offrendo una visione aggiornata sulle trasformazioni che stanno ridefinendo il mondo della ristorazione.**





The image features a stylized, abstract illustration of business professionals. On the left, a man in a blue suit and red tie stands next to a woman in a red and black outfit. In the center, a man in a brown suit and red tie is visible. The background is a collage of vibrant colors (blue, orange, red, yellow) and geometric shapes, suggesting a modern, corporate environment. The right side of the image is dominated by a large, semi-transparent brown area containing the text.

06

**GRUPPI  
FEDERALI ED  
ENTI COLLEGATI**

## Gruppo Giovani Imprenditori

### Le riunioni del Gruppo Giovani FIPE

Il 17 marzo 2025 si è svolto ad Arezzo il Consiglio Direttivo del Gruppo Giovani Imprenditori FIPE: un appuntamento importante che ha riunito giovani imprenditori provenienti da tutta Italia. L'incontro, organizzato in collaborazione con FIPE Firenze e Arezzo, è stato un momento di confronto, ispirazione e scoperta del territorio.

La giornata ha offerto un ricco programma, combinando il lavoro istituzionale con esperienze enogastronomiche e culturali che hanno permesso ai partecipanti di conoscere da vicino le eccellenze locali. Tra una riunione e l'altra, il gruppo ha potuto degustare specialità tipiche aretine e visitare alcuni dei luoghi più suggestivi della città, come il centro storico e musei d'arte.

Il clima di collaborazione e l'entusiasmo dei presenti hanno reso l'incontro non solo produttivo, ma anche fortemente motivante per il futuro del settore. Il Consiglio Direttivo ha affrontato temi chiave per la Ristorazione italiana, promuovendo iniziative a supporto dei giovani imprenditori del comparto.

L'11 novembre 2025, a Roma, si è tenuta la seconda riunione del Consiglio Direttivo del Gruppo Giovani Imprenditori FIPE, nel corso della quale è stata definita la data dell'assemblea del Gruppo, che si è svolta in videoconferenza il 15 dicembre 2025, riunendo i giovani imprenditori da tutta Italia e rappresentando un ulteriore momento di condivisione, coordinamento e pianificazione delle attività future.

I consiglieri del Gruppo hanno inoltre preso parte ai numerosi appuntamenti confederali quali: ShareIt, l'appuntamento annuale itinerante dei Giovani di Confcommercio per conoscersi e condividere esperienze e vita associativa, tenutosi a Reggio Calabria il 22 e 23 giugno 2025 e l'Executive Program, la terza edizione del programma di formazione nato su ispirazione del progetto del Gruppo Giovani FIPE "GrowUp!". Inoltre, il 20 e 21 ottobre 2025 il Gruppo Giovani FIPE ha preso parte alla XVI edizione del Forum Nazionale dei Giovani Imprenditori di Confcommercio dal titolo "Desiderare il futuro: l'impresa di fare – e continuare – l'impresa".



## Visita Avolta NEXT Hub – Autogrill S.p.A.

Il 20 maggio 2025, una delegazione composta da 14 Giovani Imprenditori della Federazione, guidata dal Presidente del Gruppo Matteo Musacci, ha visitato l'Avolta NEXT F&B Hub di Milano, il centro di innovazione di Autogrill. La giornata, promossa nell'ambito delle attività formative del Gruppo Giovani Imprenditori FIPE, ha rappresentato un'importante occasione di confronto tra il mondo dell'impresa strutturata e le nuove generazioni dell'imprenditoria del fuori casa. Autogrill, membro attivo di FIPE, ha accolto con entusiasmo l'iniziativa, aprendo le porte del proprio Hub innovativo e condividendo con i giovani imprenditori idee, esperienze e prospettive per il futuro del settore. Ad accogliere la delegazione sono stati Massimiliano Santoro, Amministratore Delegato; Luca D'Alba, General Manager e Alessandro Premoli, Direttore delle Risorse Umane, che si sono messi a completa disposizione dei partecipanti per una giornata altamente formativa. Nel corso dell'incontro si è discusso di innovazione, formazione, nuovi concept e modelli di business, con un focus sulle strategie adottate da Autogrill per affrontare le trasformazioni del mercato. La visita è proseguita con un tour all'interno della *Food Factory*: il laboratorio sperimentale dove prendono forma le soluzioni più innovative dell'azienda.



## Grow Up! Il edizione

Il 4 marzo 2025 è stato avviato il progetto formativo del Gruppo Giovani FIPE, intitolato "Grow up! Il edizione", il percorso di formazione interna online, già svolto nel 2021, per acquisire una maggiore conoscenza del sistema FIPE, della struttura federale, del sistema associativo, della contrattazione collettiva e dei rapporti con le Associazioni territoriali e altri enti al fine di formare i "dirigenti del futuro".

L'obiettivo di "Grow up!" è quello di fornire una visione più completa della struttura nazionale e del suo funzionamento.

Gli incontri, svolti in modalità online, a partire dal 4 marzo, hanno visto coinvolti i rappresentanti della struttura Federale e hanno affrontato i seguenti temi:

- La FIPE (4 marzo 2025, ore 15.30 - 16.30)
- La contrattazione collettiva e il mercato del lavoro (3 aprile 2025, ore 16.00 -17.00)
- La formazione (14 aprile 2025, ore 15.30 - 16.30)
- Dall'attività sindacale allo sviluppo del business (6 maggio 2025, ore 15.30 - 16.30)
- L'area legale legislativa e tributaria (22 maggio 2025, ore 15.30 - 16.30)



## Progetto "FIPE sala"

Il Gruppo Giovani Imprenditori FIPE, insieme alla struttura di FIPE e al Laboratorio delle Idee, sta lavorando alla realizzazione di "FIPE sala": un progetto che ha rappresentato una novità assoluta nel panorama formativo dedicato al mondo della sala e del bar. Tra gli obiettivi principali del progetto, superare la distanza tra domanda e offerta di personale nel nostro settore.

L'approccio metodologico e modulare del sistema sala è stato pensato per rispondere ai concreti bisogni degli imprenditori, dei lavoratori e degli studenti, ma anche per coinvolgere proattivamente i giovani imprenditori. L'innovazione, oltre che rispetto ai contenuti e alla proattiva e decisiva partecipazione dei giovani FIPE, si esplicita nella flessibilità d'uso dei materiali prodotti dal progetto.

La filosofia di "FIPE sala" si basa sui seguenti elementi: aiutare le aziende a trovare, mantenere e motivare i dipendenti; orientare il mondo della scuola in generale e delle imprese di ristorazione in particolare, a una nuova narrazione del valore delle professioni in sala; centrare sul valore universale della comunicazione e della relazione il percorso formativo; connettere gli interessi personali di vita di ciascuno con il lavoro di sala, inteso come un allenamento continuo (il cliente come "maestro", il locale come "palestra") per il miglioramento personale; utilizzare i cinque sensi come elemento caratterizzante e attrattivo del nuovo storytelling delle professioni di sala; contribuire a un nuovo storytelling delle professioni di sala anche attraverso testimonianze (video) di un gruppo di Giovani Imprenditori FIPE.

**Gli obiettivi del progetto sono: proporre una nuova narrazione e una formazione innovativa per le professioni di sala; orientare giovani e disoccupati verso il lavoro in sala; rafforzare le competenze di chi già lavora nel settore e valorizzare la professione come esperienza relazionale e sensoriale, non solo tecnica.**



Il progetto comprende sette corsi (modulari e integrabili tra loro) che possono essere erogati in varie modalità (sincrona, asincrona, blended e aula). I corsi sono stati pensati per essere utilizzati sia dal piccolo che dal grande Pubblico Esercizio e possono essere calibrati a seconda dei destinatari (imprenditori, dipendenti, disoccupati e studenti PCTO).

Il 22 luglio 2025 presso la sede di Fabriano del Laboratorio delle Idee, sono state registrate alcune interviste e podcast con gli imprenditori del Gruppo Giovani FIPE, coinvolti su proposta del Presidente Matteo Musacci. Questo materiale è entrato a far parte del corpus narrativo e comunicativo del progetto, contribuendo alla sua futura diffusione e promozione.

## Gruppo Donne Imprenditrici

### Le riunioni del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE

Nel 2025 il Gruppo Donne Imprenditrici FIPE ha portato avanti una significativa attività interna, riunendo i propri organi e promuovendo momenti di confronto e rappresentanza.

Il 26 maggio si è tenuto in videoconferenza un Consiglio Direttivo, durante il quale il Gruppo ha fatto il punto sulle iniziative in corso e sugli obiettivi da sviluppare nei mesi successivi, con particolare attenzione ai temi della leadership e della partecipazione femminile nel fuoricasa.

Il 19 ottobre, all'interno dello stand FIPE L15/M20 di HOSTMilano 2025, il Gruppo Donne Imprenditrici FIPE ha organizzato un Consiglio Direttivo allargato in forma di talk show dal titolo "DONNE. FUORICASA. FUTURO.". L'incontro ha creato uno spazio autentico di confronto, dove imprenditrici provenienti dalla ristorazione, dagli stabilimenti balneari, dal catering, dall'intrattenimento e dalle sale da ballo hanno condiviso esperienze e visioni, raccontando nuovi modelli di leadership femminile.

L'11 novembre, a Roma, si è svolta l'Assemblea del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE: un momento di partecipazione ampia in cui sono stati presentati i risultati dell'anno e definiti gli indirizzi di lavoro per il futuro.

Inoltre, il 7 aprile, in occasione del Vinitaly, una delegazione composta da 12 donne del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE, guidata dalla Presidente, ha preso parte a un *walk around* dedicato, vivendo insieme un'esperienza formativa e di networking all'interno della più importante manifestazione italiana dedicata al mondo del vino.



## La partecipazione del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE agli appuntamenti istituzionali

Nel 2025 il Gruppo Donne Imprenditrici FIPE ha preso parte a numerosi appuntamenti istituzionali, rappresentato dalla sua Presidente Valentina Picca Bianchi, portando con continuità la voce delle imprenditrici della ristorazione nei principali contesti nazionali dedicati alla parità di genere, all'economia e alla valorizzazione del Made in Italy.

Il 28 marzo, presso la Villa Comunale di Frosinone, il Gruppo ha partecipato al convegno *"Disparità: dialoghi tra arte, cultura e imprenditoria"*, promosso da Confcommercio Lazio Sud e Terziario Donna Confcommercio, portando la testimonianza diretta dell'imprenditoria femminile. Il 1° aprile, all'IPS-SEOA "Costaggini" di Rieti, la Presidente è intervenuta all'incontro *"Lavoro, inclusione, parità di genere: sfide attuali e nuove barriere"*, dedicato al divario di genere nel lavoro e alla promozione di una cultura dell'inclusione fondata su pari opportunità e responsabilità condivisa. Il 15 aprile, presso il MIMIT, in occasione della giornata del Made in Italy, è stata inaugurata la mostra *"Made in Italy, impresa al femminile"*, volta a valorizzare l'imprenditoria femminile attraverso i percorsi della Vice Presidente per il Sud Italia Mirea Rotundo e delle consigliere del Gruppo Gabriella Cucchiara e Federica Suban. Nel mese di maggio, la Presidente ha rappresentato il Gruppo in diversi contesti di rilievo: dalla partecipazione alla trasmissione Rai *"Storie Italiane"*, al contributo al Festival Internazionale dell'Economia di Genere, fino all'audizione presso la Commissione parlamentare d'inchiesta sul femminicidio. Il 10 giugno, la Presidente Valentina Picca Bianchi è intervenuta nella puntata di *"Casa Italia"*



su Rai Italia, dal titolo *"Quando la Ristorazione è donna"* e dedicata al ruolo dell'imprenditoria femminile nel settore dei Pubblici Esercizi. Il 23 luglio, presso FIPE, il Gruppo ha partecipato alla tavola rotonda *"La Ristorazione tra valori della tradizione e nuove tendenze"*, mentre il 2 settembre ha preso parte alla riunione della giuria di *"She's Next"*: il programma globale di Visa a sostegno dell'imprenditorialità femminile, presso la sede del *"Corriere della Sera"* di Milano. Il 4 novembre, presso il Senato della Repubblica, la Presidente è intervenuta alla conferenza stampa *"Il ruolo dell'educazione finanziaria nel sostegno al commercio di prossimità"*, promossa da American Express in collaborazione con CODACONS, nel quadro del mese dell'educazione finanziaria.

## Comitato Impresa Donna MIMIT

Nel 2025 è proseguita la presenza del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE all'interno del MIMIT – Ministero delle Imprese e del Made in Italy, con il rinnovo del secondo mandato della Presidente Valentina Picca Bianchi alla guida del Comitato Impresa Donna.

Il 6 febbraio, presso il MIMIT, la Presidente è intervenuta al Primo Meeting Nazionale dei Giovani dei Marchi Storici, promosso dal MIMIT e dal Consiglio Nazionale Giovani, contribuendo alla riflessione su una cultura imprenditoriale fondata su valori, innovazione e visione.

Il 7 marzo, sempre al MIMIT, la Presidente è intervenuta all'evento *"Made in Italy, Impresa al femminile"*; in prossimità della Giornata internazionale della donna è stato inoltre firmato il Decreto interministeriale di rinnovo del Comitato Impresa Donna, sottoscritto dal Ministro Adolfo Urso e dal Ministro delle Pari Opportunità Eugenia Roccella.

Il 23 maggio, presso il MIMIT, la Presidente ha partecipato all'evento *"Le Donne del Fare – Impresa e Amministrazione al Femminile"*, promosso dalla Consulta Donne Amministratrici di ANCI Lazio, nell'ambito del percorso *"On Tour"* dedicato alla valorizzazione del protagonismo femminile.

Il 12 giugno, a Genova, all'interno del Villaggio Italia, la Presidente è intervenuta al convegno *"Condurre l'impresa, tracciare la rotta. Donne protagoniste della nuova economia"*, ribadendo il ruolo dell'imprenditoria femminile nei processi di innovazione, crescita e coesione sociale.

Il 2 ottobre, presso il MIMIT, la Presidente ha partecipato alla finale del contest nazionale *"Make it a Case"*, intervenendo alla sessione *"PNRR e Imprenditoria Femminile per il Made in Italy"*, con un focus su giovani donne e imprenditorialità.

Il 17 ottobre, la Presidente ha preso parte alla XXV edizione del Seminario Internazionale *"Donna, Economia & Potere"*, promosso dalla Fondazione Marisa Bellisario, dal titolo *"Governare il presente, generare futuro"*.

Il 5 novembre, presso Unioncamere, la Presidente è intervenuta alla tappa romana del Giro d'Italia dell'Imprenditorialità Femminile, in occasione della presentazione del rapporto Unioncamere-Si.Camera.





Il 10 novembre, a Latina, il Gruppo Donne ha partecipato, con la Presidente, alla tappa inaugurale del Roadshow "AIDDA Lazio Women Enterprise", dedicato al ruolo dell'imprenditoria femminile nello sviluppo territoriale.

Il 12 novembre, presso il CNR, la Presidente ha portato i saluti alla cerimonia del Premio "Ingenio al Femminile", promosso dal Consiglio Nazionale degli Ingegneri.

Il 26 novembre, presso Unindustria, la Presidente è intervenuta alla conferenza stampa "Donne d'impresa: start up, leadership e visione al femminile", dedicata al rafforzamento della leadership femminile e ai nuovi modelli di governance.

Il 18 dicembre si è tenuta la prima riunione del secondo mandato della Presidente Picca Bianchi alla presenza del Ministro delle Imprese e del Made in Italy Adolfo Urso.

## Costituzione Gruppo Donne Imprenditrici FIPE Sud Sardegna

Il 23 settembre 2025, a Cagliari, si è costituito il Gruppo Donne Imprenditrici FIPE Sud Sardegna, guidato dalla Presidente Luisa Carcangiu, insieme a un team di imprenditrici del territorio.

Un altro passo importante per valorizzare il contributo delle donne nel settore dei Pubblici Esercizi e per promuovere percorsi di crescita, formazione e rappresentanza.



## Io parlo con il dito

Il 19 febbraio 2025, a Cagliari, si è tenuta la conferenza stampa di presentazione del progetto del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE "Io parlo con il dito": un'iniziativa dedicata alla sensibilizzazione sul tema della comunicazione inclusiva e del sostegno alle fragilità in età evolutiva.

L'incontro si è aperto con i saluti istituzionali di Giuseppe Caruana, Presidente Confcommercio Agrigento, e di Gabriella Cucchiara, Presidente FIPE Agrigento. A seguire, sono intervenuti: Valentina Picca Bianchi, Presidente del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE; Elisabetta Ciaccia, Presidente dell'associazione ClinicaMENTE; Donatella Bertolone, Vice Presidente Vicario del Gruppo; Mirea Rotundo, Vice Presidente del Gruppo per il Sud Italia e Antonio Vetro, neuropsichiatra infantile e Direttore Sanitario del CTS di Canicattì.



## Progetto #SicurezzaVera e contrasto alla violenza di genere

Nel 2025 il Gruppo Donne Imprenditrici FIPE ha rafforzato il proprio impegno nella promozione della sicurezza, della cultura di genere e della tutela delle donne nei Pubblici Esercizi, attraverso il progetto #SicurezzaVera e le collaborazioni sviluppate con le istituzioni.

Il 10 febbraio, presso la Direzione Centrale Anticrimine della Polizia di Stato, il Gruppo Donne Imprenditrici – rappresentato dalla Presidente Valentina Picca Bianchi – ha firmato insieme al Prefetto Alessandro Giuliano e a Sonia Re (Direttore Generale APCI) il nuovo protocollo d'intesa sulla sicurezza e la cultura di genere, che ha segnato anche il terzo rinnovo del protocollo #SicurezzaVera. L'accordo ha consolidato la collaborazione tra Polizia di Stato, FIPE e APCI, con l'obiettivo di diffondere nei Pubblici Esercizi una cultura della tutela, del rispetto della persona e della prevenzione della violenza di genere.



Il 6 maggio 2025, in occasione di TuttoFood Milano, tenutosi a Fiera Milano Rho, la Vice Presidente Vicario del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE Donatella Bertolone, è intervenuta al seminario, organizzato da Mixer Planet, "Costruire relazioni sostenibili con fornitori e comunità", per raccontare il progetto #SicurezzaVera, esempio di come l'HORECA possa farsi motore di impatto sociale e sicurezza.

Il percorso di sensibilizzazione, prevenzione e rafforzamento della cultura della legalità ha trovato una tappa significativa anche nel progetto "Terre di Futuro – Donne, lavoro e comunità che generano valore", svoltosi il 9 maggio presso la Sala Convegni del Museo della Civiltà Contadina "C. Nardi" di Montefalcone di Val Fortore (BN). L'evento, promosso dalla Pro Loco di Montefalcone in collaborazione con FIPE e Confcommercio Campania, ha rappresentato un momento di riflessione profonda sul ruolo delle donne, sull'impatto sociale dell'imprenditoria femminile e sul valore delle comunità locali come motori di sviluppo territoriale.

L'iniziativa si inserisce pienamente nel quadro del progetto nazionale #SicurezzaVera, che mira a promuovere una cultura della sicurezza integrata con i valori dell'impresa, della legalità e dell'inclusione. La partecipazione attiva della comunità, delle istituzioni e delle imprese ha evidenziato come la sicurezza – intesa non solo come assenza di rischio, ma come benessere, rispetto e opportunità – sia un elemento imprescindibile per un futuro più equo, sostenibile e generativo per le donne e per i territori.

Il 22 maggio, presso la Camera di Commercio di Catanzaro, si è svolta la conferenza stampa di presentazione del progetto #SicurezzaVera: un momento cruciale per il rilancio dell'iniziativa sul territorio. In questa occasione, oltre all'intervento del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE, ha portato un contributo significativo anche Mirea Rotundo, Presidente di FIPE Calabria Centrale e Vice Presidente per il Sud Italia del Gruppo Donne Imprenditrici FIPE, che ha evidenziato il valore del progetto per il tessuto imprenditoriale locale e la necessità di rafforzare la rete territoriale di tutela e prevenzione.



## Gruppo scuole di Alta Formazione della Ristorazione

### Le riunioni del Gruppo Scuole di Alta Formazione Ristorazione

Il Gruppo Scuole di Alta Formazione della Ristorazione è nato in seno a FIPE nel 2024 con l'obiettivo di creare un network nazionale capace di valorizzare le competenze delle principali scuole italiane di cucina, sala, bar e accoglienza. L'iniziativa nasce per unire le forze, condividere buone pratiche e sviluppare percorsi formativi mirati, così da offrire alle imprese professionisti preparati e contribuire all'innalzamento della qualità complessiva del settore.

Nel 2025 il Gruppo ha proseguito il proprio lavoro attraverso le riunioni del Consiglio Direttivo del 13 febbraio, 8 aprile, 15 luglio e 15 dicembre.

Il 14 ottobre, presso l'Accademia Barilla di Parma, si è tenuta l'Assemblea annuale, che ha celebrato il primo anno di attività del Gruppo.

**Nella sua relazione, il Presidente Vittorio Dall'Aglio ha definito questo primo anno un risultato significativo, frutto di impegno e collaborazione, che ha trasformato un'idea – quella di una rete nazionale della formazione d'eccellenza – in una realtà riconosciuta e in crescita.**



## Le attività del Gruppo

Nel 2025 le attività si sono incentrate nel rendere visibile il Gruppo e promuoverlo nelle Fiere all'interno dei talk e/o momenti di discussione. In particolare, il Gruppo è stato presente in occasione della Fiera SIGEP (21 gennaio 2025), durante la quale si è svolta una tavola rotonda molto partecipata dal titolo *"Scuole della Ristorazione FIPE: Innovazione e Formazione per il futuro del settore"* e nell'ambito di Tutto Food (5-8 maggio 2025), con un talk sulla circolarità delle competenze nel quale il Presidente del Gruppo Vittorio Dall'Aglio è intervenuto insieme alla Vice Presidente Marta Cotarella.

Anche ad HOST, il 17 ottobre nel talk *"Come cambia il lavoro nella Ristorazione: una riflessione sui percorsi professionali e formativi del futuro"*, organizzato da FIPE-, hanno preso parte al confronto: Vittorio Dall'Aglio, Presidente del Gruppo Scuole; Gabriele Cartasegna, Direttore Generale Capac; Marta Cotarella Direttrice e Co-founder di Intrecci e Brizio Campanelli, Dirigente scolastico IS "Guido Galli" e Delegato Re.NA.IA Regione Lombardia. L'incontro ha offerto lo spunto per parlare delle competenze maggiormente richieste dagli imprenditori, che vengono espresse dai seguenti dati: al primo posto le capacità comunicative (91,1%), a seguire lo spirito di squadra (89,6%), la precisione e l'affidabilità (89,5%), la motivazione personale (88,9%) e ancora l'esperienza nel settore (76,8%), le competenze professionali specifiche (74,2%) e il titolo di studio coerente con la professione (66,9%).

Sono state inoltre valutate e messe in campo alcune progettualità quali: il progetto SlurpsKids sull'educazione alimentare da Rosaria Castaldo, che si è messa in contatto con alcune scuole per inserire dei moduli dedicati all'educazione alimentare dei bambini. Sono in corso poi delle interlocuzioni con Scuole straniere con la Responsabile Alice Italian Food Academy di Nairobi, Valentina Cislacchi, per proporre un approccio all'internazionalizzazione del personale attraverso tirocini extracurricolari.

Ancora, tra le iniziative messe in campo rientra la realizzazione di un pen day entro la metà di marzo 2026 per presentare le scuole con alcuni desk dedicati. Si pensa inoltre di realizzarne uno presso ciascuna città e organizzarne poi uno a Roma come momento nazionale.

All'interno del Gruppo delle Scuole di Alta Formazione FIPE è poi emerso un interesse da parte di alcune a collaborare con Seconda Chance per la realizzazione di corsi professionali rivolti alle persone detenute, con particolare riferimento agli ambiti di: bar caffetteria, cucina (cuochi, pizzaioli), servizio di sala (camerieri), pasticceria e gelateria.

FIPE si è attivata anche con la Banca Intesa Sanpaolo per definire un accordo di convenzione per il finanziamento di un credito riservato agli studenti che intendano iscriversi alle Scuole del Gruppo. La Banca ha individuato il prodotto "Per Merito" che consente di ottenere una disponibilità direttamente in c/c, tramite la concessione di un'apertura di credito (APC) durante il percorso degli studi, per sostenere tutte le spese (dai costi di formazione – rette, acquisto di libri o attrezzature –, ai canoni di affitto, ecc.), senza la richiesta di garanzie e l'obbligo alcuno di rendicontazione

## Coordinamento Ristoranti Italiani Autentici all'Estero (RIAE-FIPE)

### Le riunioni di RIAE-FIPE

Il Coordinamento dei Ristoranti Italiani Autentici all'Estero (RIAE -FIPE), costituito nel 2024 all'interno della Federazione Italiana Pubblici Esercizi, rappresenta oggi la più ampia rete internazionale di ristoratori impegnati nella valorizzazione dell'autentica cucina italiana nel mondo. **Presieduto da Roberto Costa, il Coordinamento riunisce 260 imprese in 37 Paesi, accomunate dalla volontà di promuovere la cultura e la cucina italiana.**

Nato per creare un collegamento stabile tra i ristoratori all'estero e il Sistema FIPE, RIAE-FIPE opera per rafforzare la qualità dell'offerta, sostenere la professionalizzazione del settore e difendere il Made in Italy autentico, contrastando imitazioni e contraffazioni.

Il 19 febbraio 2025 si è svolto il Consiglio Direttivo del Coordinamento, durante il quale sono state presentate le progettualità avviate, tra cui RIAE Cares e la piattaforma digitale 1Huddle – gratuita per i ristoratori che aderiscono a RIAE-FIPE – che permette di creare percorsi formativi interattivi per i lavoratori, introducendo modalità innovative di apprendimento basate sulla gamification.

Il 25 novembre 2025 si è tenuta l'Assemblea, che ha visto la partecipazione di circa 100 ristoratori all'estero collegati in videoconferenza, aperta con il saluto del Presidente FIPE Lino Enrico Stoppani, i lavori sono poi proseguiti con gli interventi del Vice Presidente FIPE Antonio Santini, Maddalena Fossati, Direttrice de "La Cucina Italiana" e Presidente del Comitato Promotore per la candidatura Unesco della cucina italiana e il saluto di Francesco Lollobrigida, Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

### RIAE Cares

Nel 2025 si è sviluppato e concluso RIAE Cares, il progetto sociale promosso dal Coordinamento dei Ristoranti Italiani Autentici all'Estero (RIAE-FIPE), in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito, Boats Not Bars, la campagna di Fatima Whitbread e l'Homewood Group. L'iniziativa, presentata ufficialmente il 19 febbraio durante il Consiglio Direttivo RIAE-FIPE e inserita tra le progettualità della Giornata Nazionale del Made in Italy del 15 aprile, ha previsto corsi intensivi di cucina e pizzeria rivolti a un gruppo di 8-10 giovani inglesi con un passato difficile.

Con RIAE Cares, il Coordinamento ha voluto utilizzare la cucina italiana come strumento di inclusione, motivazione e crescita personale, offrendo ai partecipanti competenze professionali di base e la possibilità, al termine del percorso, di essere avviati al lavoro grazie alla rete dei ristoratori italiani nel Regno Unito. Come evidenziato dal Presidente RIAE-FIPE Roberto Costa, il progetto ha mostrato come la tradizione gastronomica



italiana, unita ai valori della qualità e della disciplina, possa diventare un motore concreto di cambiamento sociale.

Il percorso si è concluso il 19 maggio con un evento speciale in cui i partecipanti hanno potuto mettere in pratica quanto appreso durante la formazione. La giornata ha rappresentato un momento di celebrazione, ma anche un'occasione per sensibilizzare le istituzioni sul valore della formazione come strumento di riscatto e inclusione. All'appuntamento erano presenti rappresentanti dell'Ambasciata d'Italia, del Consolato, dell'Italian Trade Agency e dell'Istituto Italiano di Cultura. L'esperienza fatta nell'ambito del progetto ha portato sette dei ragazzi partecipanti ad avviare un percorso professionale presso ristoranti italiani nel Regno Unito, mentre un altro giovane ha scelto di proseguire gli studi.



07

WEBINAR





## Webinair

### Le novità per i Pubblici Esercizi introdotte dal Collegato Lavoro e dalla Legge di Bilancio 2025

Il 31 gennaio 2025 la Federazione ha tenuto, in collaborazione con lo studio Trifirò& Partners, un webinar in cui sono state spiegate nel dettaglio le novità per i Pubblici Esercizi introdotte dal Collegato Lavoro e dalla Legge di Bilancio 2025.



### Trasformare lo spreco alimentare in valore – le esperienze della Ristorazione

Il 28 febbraio 2025 si è tenuto il webinar “Trasformare lo spreco alimentare in valore – le esperienze della Ristorazione”, incentrato sulla lotta agli sprechi alimentari nel mondo della Ristorazione.

Nel corso dell’evento sono stati illustrati, anche tramite la presentazione di esperienze dirette, l’impegno e i progetti degli operatori del settore, condividendo proposte e soluzioni concrete e manifestando l’impegno crescente delle imprese della Ristorazione nell’adozione di pratiche volte a ridurre il food waste.

### FIPE e Bilding contro i rincari dei costi energetici

Il 25 marzo 2025 si è tenuto il webinar, riservato ai Soci FIPE, “FIPE e Bilding contro i rincari dei costi energetici”. L’incontro ha avuto la finalità di approfondire le opportunità offerte dall’accordo sottoscritto dalla Federazione e per illustrare strumenti concreti a supporto delle imprese dei Pubblici Esercizi in una fase caratterizzata da forte pressione sui costi energetici.





## Giochi pubblici: il punto sul percorso di qualificazione e sicurezza dei punti vendita

Il 26 marzo 2025 si è svolto il webinar "Giochi pubblici: il punto sul percorso di qualificazione e sicurezza dei punti vendita", un momento di approfondimento e confronto sul processo di riassetto normativo e organizzativo del Retail Gaming in Italia. Attraverso gli interventi di esperti e rappresentanti istituzionali, sono stati analizzati i più recenti sviluppi normativi relativi al quadro di riordino del settore dei giochi pubblici, con particolare attenzione agli obiettivi politici, normativi, fiscali e di sicurezza.



## Le novità nel mercato privato dei buoni pasto: prospettive e criticità

Il 12 settembre 2025 si è tenuto un webinar organizzato dalla Federazione intitolato "Le novità nel mercato privato dei buoni pasto: prospettive e criticità". L'incontro, aperto alla partecipazione delle Associazioni aderenti a FIPE, ha rappresentato un importante momento di aggiornamento e confronto su una materia di particolare rilievo per il settore. L'iniziativa aveva come principale obiettivo quello di approfondire il nuovo quadro normativo applicabile al mercato privato dei buoni pasto, a seguito dell'entrata in vigore dell'articolo 37 della Legge annuale per il mercato e la concorrenza 2023 (L. n. 193/2024), che ha esteso anche a tale ambito il limite massimo del 5% per le commissioni a carico degli esercenti.



## Pubblici Esercizi e senza lattosio: un'offerta per ristoranti, bar, gelaterie e pasticcerie

Il 23 ottobre 2025 la Federazione in collaborazione con AILI – Associazione Italiana Latto-Intolleranti, ha organizzato un webinar aperto a imprese e associazioni dal titolo "Pubblici Esercizi e senza lattosio: un'offerta per ristoranti, bar, gelaterie e pasticcerie". Un'ora di confronto per approfondire il tema delle intolleranze alimentari, con particolare attenzione all'intolleranza al lattosio, per riflettere su come la ristorazione possa rispondere in modo adeguato e qualificato alle esigenze di una clientela sempre più attenta e diversificata.





The image features a stylized, low-poly illustration of business professionals. In the foreground, a man in a blue suit and red tie stands next to a woman in a red and black outfit. Behind them, several other figures in business attire are visible, though less detailed. The background consists of a cityscape with tall buildings in various colors like blue, orange, and pink. The entire scene is overlaid on a dark green, semi-transparent background that has a faint, repeating pattern of the same business figures.

08

COMUNICAZIONE

## I numeri della comunicazione di FIPE nel 2025

fipe.it



2025\*

UTENTI

242.980

SESSIONI

238.164

VISUALIZZAZIONI  
PAGINA

465.303

TASSO DI  
COINVOLGIMENTO

95%

TEMPO MEDIO  
DI PERMANENZA

1:30

Facebook



2024

MI PIACE

48.204

FOLLOWER

50.512

2025  
+18%

MI PIACE

58.864

FOLLOWER

61.321

LinkedIn



2024

FOLLOWER

4.326

2025  
+12%

FOLLOWER

4.843

SCANSIONA  
PER  
SCARICARE  
LA APP FIPE



\* Il sito a ottobre ha avuto un restyling e un aggiornamento strutturale pertanto i contatori sono stati resettati per questo motivo non è stato possibile fare un confronto con le metriche del 2024

## Instagram



2024

FOLLOWER  
**2.215**2025  
**+30%**FOLLOWER  
**2.888**Comunicazioni  
verso i Soci

2024

CIRCOLARI  
**196**

2025

CIRCOLARI  
**139**

## Stampa



2024

2025

NUMERO COMUNICATI  
**89** | **76**USCITE STAMPA  
**2.203** | **2.996**USCITE STAMPA ONLINE  
**2.526** | **3.002**USCITE TV  
**768** | **769**USCITE RADIO  
**296** | **295**CONFERENZE STAMPA  
**8** | **4**

## I numeri dell'App

Download: **6.800**Tasso di conversione: **23%**Visualizzazioni negli Store: **18.000\***

\* dato disponibile solo per download su App Store

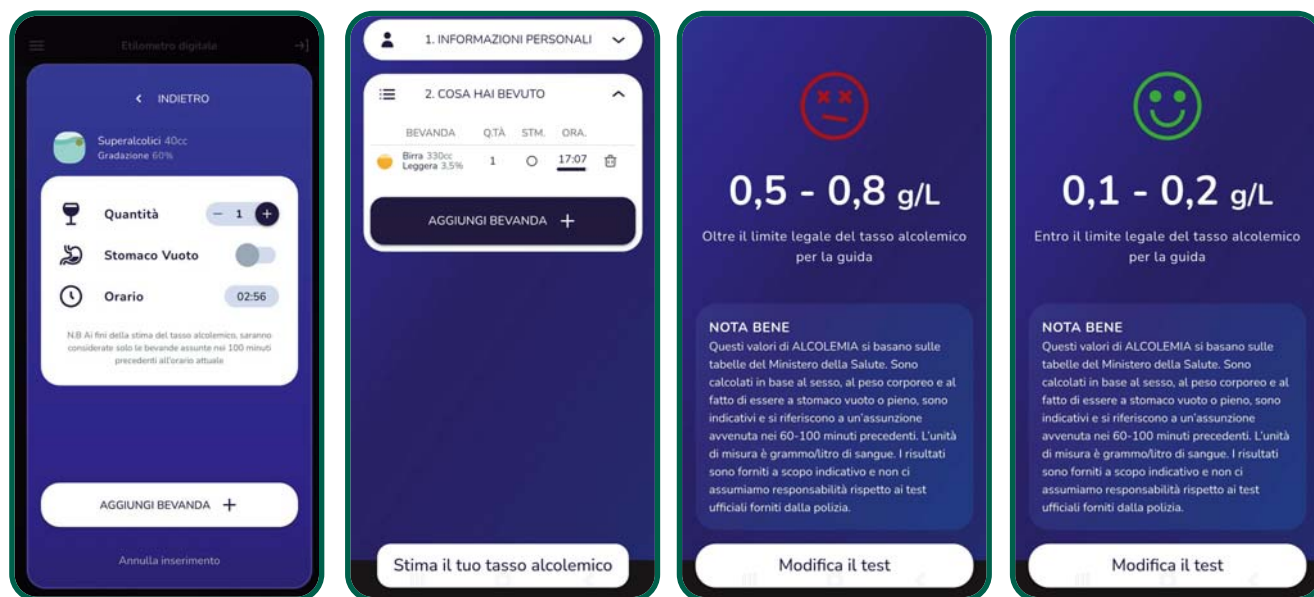
## Campagne e strumenti di comunicazione

### Etilometro digitale FIPE

La Federazione ha lanciato sulla propria App un etilometro digitale per stimare il tasso alcolemico degli utenti. Questo strumento innovativo, che si basa sulle tabelle ufficiali del Ministero della Salute, è stato pensato per dare una prima risposta alle crescenti esigenze di chiarezza in relazione al consumo di bevande alcoliche generate dalle normative introdotte il 14 dicembre 2024 con l'entrata in vigore della Legge n. 177/2024, che ha comportato importanti modifiche al Codice della Strada (D.Lgs. n. 285/1992).

Il funzionamento è semplice, attraverso l'inserimento dei propri dati, quali peso corporeo, sesso, bevande assunte e orario, l'App stimerà il tasso alcolemico degli utenti.

I risultati ottenuti costituiscono un valore indicativo e non intendono sostituirsi in alcun modo ai risultati degli alcol test effettuati dalle forze dell'ordine. Per sostenere la diffusione di questo strumento sono stati creati alcuni video per i canali social volti a far comprendere il funzionamento dello stesso.



## Love Food: la campagna della Federazione per sensibilizzare sul tema dello spreco alimentare

Nel corso del 2025, FIPE ha sviluppato, nell'ambito del progetto "Love Food, No Waste", una campagna di comunicazione strutturata sui canali social e digitali per promuovere la riduzione dello spreco alimentare nel settore dei Pubblici Esercizi.

La campagna ha valorizzato pratiche concrete adottate dalle imprese sul territorio, mettendo in evidenza azioni orientate alla prevenzione dello spreco alla fonte e alla responsabilizzazione dei consumatori, come il riutilizzo degli alimenti non consumati e l'adozione di soluzioni sostenibili per il confezionamento. Durante l'anno, la programmazione editoriale ha alternato storytelling, testimonianze dirette e approfondimenti tematici, inserendo il contrasto allo spreco alimentare nel più ampio contesto della sostenibilità d'impresa e della gestione efficiente delle risorse.

Particolare attenzione è stata dedicata alla diffusione delle best practices operative, anche grazie al contributo delle Associazioni territoriali – tra le altre: FIPE Genova, FIPE Oristano, FIPE Unione Metropolitana di Venezia, EPAT-FIPE Torino e FIPE Vicenza – che hanno condiviso con gli operatori indicazioni pratiche elaborate da professionisti del settore, finalizzate a migliorare l'organizzazione delle cucine, ottimizzare la gestione degli approvvigionamenti e favorire comportamenti virtuosi in sala.

La campagna ha inoltre rafforzato la consapevolezza dei consumatori e delle comunità locali, includendo contenuti video dedicati alla rilevazione del sentiment della Generazione Z sul tema dello spreco alimentare, affiancando l'ascolto delle nuove generazioni alla diffusione di consigli operativi rivolti ai ristoratori. Il progetto è stato infine sostenuto da iniziative formative a livello territoriale,

orientate alla riduzione degli sprechi, al riuso dei prodotti e alla promozione dei principi dell'economia circolare.



Inizio:

**16 gennaio 2025**

Visualizzazioni: **20.000**

Interazioni: **400**



## STOPFAKEREVIEWS: la campagna internazionale con HOTREC per contrastare le recensioni false

FIPE si è adoperata nel corso del 2025 per avviare e sostenere una campagna di sensibilizzazione sul tema delle false recensioni, con l'obiettivo di far comprendere quanto tali pratiche siano in grado di danneggiare gravemente l'attività dei Pubblici Esercizi, alterando la concorrenza e minando la fiducia dei consumatori.

In questo contesto, FIPE insieme ad HOTREC ha lanciato la campagna "Stop Fake Reviews", volta a ribadire l'urgenza di un quadro normativo più trasparente, efficace e armonizzato a livello europeo.

A supporto dell'iniziativa, insieme ad alcuni membri di HOTREC è stato inoltre lanciato un video di appello, finalizzato a richiamare l'attenzione delle istituzioni e dell'opinione pubblica sulla necessità di contrastare con decisione questa pratica sleale.



Scansiona per vedere il video



Il motto della campagna è diventato anche l'hashtag ufficiale che ha accompagnato tutti i contenuti informativi e di sensibilizzazione diffusi nel corso dell'anno: #stopfakereviews.

Inizio: **2 aprile 2025**  
 Visualizzazioni: **167.000**  
 Interazioni: **1.000**

## Le mance al tempo dei pagamenti digitali

La Federazione sostiene con convinzione l'applicazione della nuova normativa sulle mance. In tale ambito ha avviato una campagna di comunicazione in collaborazione con Nexi per informare e sensibilizzare le imprese associate sull'importanza che i POS aziendali siano abilitati anche alla ricezione delle mance.

In uno scenario, peraltro già realizzato, in cui i pagamenti digitali sono superiori ai pagamenti cash, non avere i POS abilitati si traduce nella perdita di mance a favore dei dipendenti o nel rischio di effettuare operazioni dannose per l'attività.



Inizio: **7 aprile 2025**  
 Visualizzazioni: **6.500**  
 Interazioni: **250**

## La campagna nazionale e internazionale per sostenere la candidatura della cucina italiana a Patrimonio UNESCO

FIPE ha accompagnato e sostenuto il percorso di candidatura attraverso numerose iniziative, tra cui l'ultima campagna nazionale e internazionale avviata il 18 novembre 2025 che ha coinvolto oltre 10.000 ristoranti in Italia e all'estero, di cui 80 aderenti a RIAE-FIPE. Un'azione diffusa e partecipata, che ha proposto piatti dedicati alla valorizzazione del patrimonio gastronomico nazionale e ha coinvolto direttamente territori e comunità nella celebrazione di questa campagna. Per la creazione dei contenuti da condividere sui canali social, è stata coinvolta anche la giornalista Maddalena Fossati, Presidente del Comitato promotore della candidatura della cucina italiana all'UNESCO, il cui contributo ha rafforzato il valore culturale e narrativo della comunicazione, sostenendo la diffusione dei messaggi legati al riconoscimento e favorendo una partecipazione ampia e consapevole.

Contestualmente, in collaborazione con Eataly, è stato realizzato un video emozionale, successivamente diffuso attraverso i principali canali istituzionali della Federazione.

Tra le ultime iniziative di coinvolgimento delle Associazioni, FIPE ha realizzato specifiche grafiche per le vetrofanie dedicate alla proclamazione della cucina italiana a Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO. All'interno del kit grafico, diffuso in versione digitale sia sul sito istituzionale sia sui canali social della Federazione, sono stati inclusi anche il foglio menu e una grafica dedicata per i social da utilizzare e condividere sui canali delle imprese e delle Associazioni territoriali, favorendo una partecipazione capillare e coordinata alla celebrazione di questo riconoscimento.



Inizio: **18 novembre 2025**

Visualizzazioni: **57.000**

Interazioni: **1.500**





09

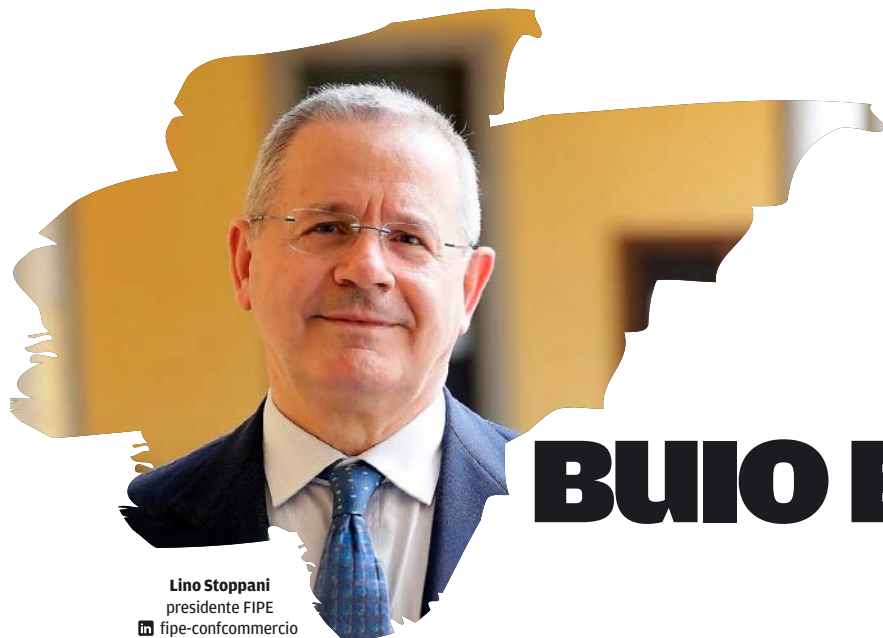
MIXER



# Il punto del Presidente



IL PUNTO



**Lino Stoppani**  
presidente FIPE  
fipe-confcommercio

## BUIO E LUCE

Nonostante i grandi esempi che ogni giorno raccogliamo dalle "buone notizie", respiriamo sempre più un'aria contaminata, vivendo con l'anima e l'attenzione divisa tra buio e luce.

In queste settimane, da una parte, registriamo *l'omicidio di un uomo*, padre di 3 figli, che aveva cercato di rubare in un bar alcune schedine del "gratta e vinci" e, sorpreso dai titolari, è stato inseguito e poi ucciso con un paio di forbici, dimostrando che l'esasperazione della paura, si trasforma facilmente in rabbia e aggressività, portando a uccidere una persona che aveva certamente sbagliato, ma che non era armato e che bastava solo consegnare alle Forze dell'Ordine. Dall'altra parte, abbiamo assistito commossi all'addio di *Sammy Basso*, affetto da patologia grave (progeria, la sindrome da invecchiamento precoce), morto a 28 anni e che ha vissuto la sua breve

vita seminando valori, facendo del suo corpo aggredito dalla malattia e della sua dolorosa esperienza di vita, un esempio luminoso, con meravigliosi genitori che lo hanno accettato come un dono, sempre fieri del loro capolavoro, quando per molti di noi probabilmente sarebbe stato considerato uno "scarto". E ancora, da una parte, il compositore *Giovanni Allevi*, che vive la sua grave malattia oncologica e i relativi dolori che "grazie alla musica e alla preghiera, trasforma in luci" e, dall'altra, i troppi pregiudizi, la cattiveria e l'avidità che ci tolgono umanità e ribaltano le vere priorità.

È intollerabile, ad esempio, che in un'epoca in cui la burocrazia ci inonda di adempimenti (e costi) sulla privacy, si verificino continue *violazioni di banche dati* di persone, aziende o istituzioni, con la pericolosa crescita di attività di dossieraggio e di un gigantesco mercato di informazioni riservate, illecitamente acquisite e poi vendute per essere usate a scopo estorsivo e ricattatorio o per condizionare, influenzare o danneggiare altre persone. Oppure, per stare a un altro problema ben conosciuto dai pubblici esercizi, come quello della *buona immigrazione*, dalla quale pescare per rinnovare e rafforzare i nostri organici, che continua a essere gestito portando soprattutto ideologie,

senza invece valutare i dati e capirne le implicazioni. Secondo l'Eurostat, l'Italia è il Paese più vecchio dell'UE, con un'età media superiore ai 48 anni, con la più alta percentuale (24%) di over 65 anni e con gli stranieri che producono l'8,80% del PIL nazionale (dal Rapporto annuale sull'economia dell'immigrazione della Fondazione Moressa). È evidente che sia necessaria una riforma coraggiosa dell'immigrazione, in grado, cioè, di disegnare un sistema capace di favorire l'ingresso regolare della manodopera straniera e garantire l'*inclusione sociale*, intervenendo su regole e procedure dimostratisi inefficienti, andando oltre gli schieramenti ideologici e le paure collettive e individuali.

Julio Velasco, argentino naturalizzato italiano, allenatore della squadra di volley femminile medaglia d'oro alle Olimpiadi parigine, chiamato a commentare questi temi, ha proposto provocatoriamente il suo "ius tutto", proprio per acquisire più facilmente la cittadinanza italiana a chi è nato, vive, studia o lavora in Italia, evidenziando anche l'ipocrisia che caratterizza oggi questi passaggi istituzionali, aggiungendo che "Quando conviene, i figli di migranti diventano italiani" riferendosi al facile riconoscimento della cittadinanza italiana a tanti sportivi delle diverse nazionali italiane di origine straniera. Un campionario, cioè, degli italici difetti! **MIXER**

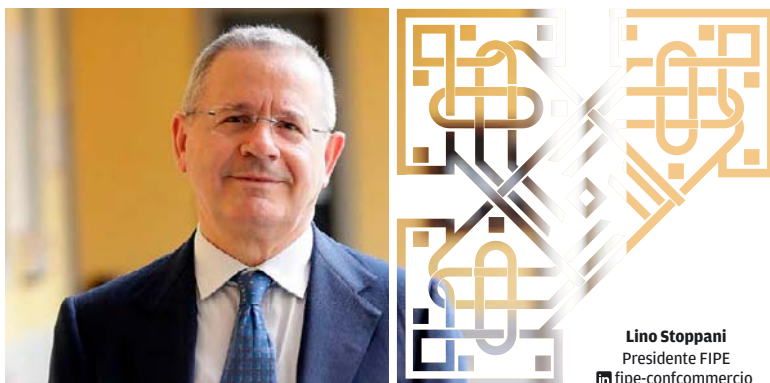


da leggere  
dopolavoro



da condividere

IL PUNTO



**Lino Stoppani**  
Presidente FIPE  
fiipe-confcommercio

## VINO E ALCOL, TRA SIMBOLOGIA E DISINFORMAZIONE

Mario Draghi intervenendo all'evento di conferimento del premio ISPI 2024, ha dichiarato in merito alla leadership, che "quando si fanno le cose bisogna essere ottimisti; se si è pessimisti si sta a casa", confermando il suo pragmatismo, oltre che il valore di un uomo del fare.

Se Draghi ha voluto precisare questo concetto è perché da tempo vige la "dittatura del pessimismo", situazione certamente indotta anche da ragioni fondate, riprese tra l'altro anche dall'Arcivescovo di Milano Mons. Mario Delpini nella sua Pastorale natalizia, dove però ha anche richiamato i rischi di "una *comunicazione* che raccoglie la spazzatura della vita e la esibisce come fosse una costante, con una cronaca

che ingigantisce il male e ignora il bene", affiancata dai "mezzi social che veicolano narcisismo, volgarità e odio", facendo un servizio nefasto alla verità.

La ricerca della verità, quindi, dovrebbe essere sempre prioritaria, non solo per non aggiungere danni e/o non invelenire la realtà, ma anche perché il mondo è in continua evoluzione e quello di oggi non è peggiore del suo passato.

Le scoperte della medicina hanno migliorato e allungato la vita delle persone, il sistema scolastico ha educato e accompagnato, chi si è applicato, verso l'ascensore sociale, la fatica e le condizioni di lavoro sono decisamente migliorate, anche se permangono ancora sacche di sfruttamento e di lesione dei diritti primari, ma se ci guardassimo indietro, ci renderemo conto dei progressi fatti, grazie alla genialità e ai sacrifici delle generazioni che ci hanno preceduto. Il teologo e scienziato Theilard de Chardin (1881-1955) so-

steneva che "il meglio finisce sempre per accadere e l'avvenire è migliore di qualsiasi passato".

Il problema, quindi, è trovare il giusto atteggiamento per affrontare la realtà, da farsi con idee, proposte e onestà intellettuale, evitando gli inutili conflitti su tutto e provando a dare ordine e priorità alle cose. In questo periodo, per esempio, è di grande impatto sul nostro settore il nuovo *Codice della Strada*, che ha introdotto nuove sanzioni finalizzate a invertire la sempre preoccupante curva degli incidenti stradali. Di fronte a un provvedimento che ha toccato anche il consumo di alcol, senza però cambiarne i limiti, ma inasprendo solo alcune sanzioni, soprattutto per i giovani ed i neopatentati, e combattendo i casi di guida sotto effetto di droghe e l'uso dei telefonini al volante, si è scatenato un dannoso allarmismo, che (quello sì) ha ridotto il consumo di vino nei pubblici esercizi, per la confusione e il disorientamento trasferito ai consumatori, che nel dubbio hanno preferito evitare l'assunzione di alcol.

Si è quindi scatenata una *tempesta perfetta sul mercato del vino*, già in sofferenza da tempo, a causa della riduzione del 70% dei consumi pro-capite in poco più di 50 anni determinata dai cambiamenti degli stili di vita dei consumatori, dalle restrizioni imposte da alcune religioni o dall'allarme sulla salute che arriva dagli Stati Uniti, con l'ipotesi di etichetta anti cancro o l'introduzione di nuovi dazi che penalizzerebbero le nostre esportazioni.

"Libiam ne' lieti calici" cantato nella *Traviata* di Giuseppe Verdi, simbolo di gioia, di festa e di speranza, diventi anche lo straordinario slogan per un bere sempre più consapevole e ragionato e non il calice amaro da somministrare agli esercenti e all'importante filiera del vino italiano, evitando cioè le mortificanti distorsioni e i dannosi accanimenti. **MIXER**



da leggere  
dopolavoro



da condividere

IL PUNTO



Lino Stoppani  
Presidente FIPE  
fipe-confcommercio

## LA MISURA DEL TEMPO SOCIALE

Francesco Billari, rettore dell'Università Bocconi e professore di demografia, ha paragonato la società a un orologio, dove la politica segue la frenesia della lancetta dei secondi, le imprese si muovono al ritmo dei minuti, veloci ma con il tempo della strategia, mentre *la demografia* avanza con la lancetta delle ore, che sembra ferma, ma è invece in inesorabile movimento. Ed è alla fine la lancetta delle ore a scandire le tappe più importanti della vita: una società sbilanciata generazionalmente determina anche una diversa demografia delle imprese e diverse possibilità di crescita del mercato, segnando il passo anche per i temi della politica. E se oggi osserviamo la lancetta delle ore della società italiana osserviamo che siamo in grande ritardo: 379.890 nascite nel 2023, *minimo storico* (contro il dato record del 1964 di 1.035.000) che mette in crisi tanto la tenuta del sistema previdenziale, quanto la possibilità di ricambio generazionale nelle aziende italiane.



da leggere  
dopolavoro



da condividere

A questo si aggiunge l'innalzamento dell'aspettativa di vita: nel 1861 era ferma a circa 30 anni, nel 1921 cresciuta a 50 e arrivata, nel 2023 a 81,1 anni per gli uomini e a 85,2 per le donne. L'accoppiata diminuzione delle nascite e aumento della speranza di vita, comporta una redistribuzione demografica senza precedenti, con una quota di anziani sempre maggiore, che stravolge il rapporto tra popolazione attiva e non attiva, causando il cosiddetto "*longevity shock*" l'onere socio-economico, cioè, da sostenere per la cura, l'assistenza e la previdenza degli anziani.

Questo instabile equilibrio, però, si può ricercare lavorando sulle *politiche dell'immigrazione e della famiglia*, che hanno - per stare in metafora - la stessa funzione della corona dell'orologio, che corregge l'orario spostando le lancette, perché possono incidere e compensare gap generazionali. I flussi immigratori correttamente gestiti, attenti cioè ai temi dell'integrazione e dell'inclusione sociale, possono innervare la società di nuova popolazione, in grado sia di compensare carenze nel mercato del lavoro, ma anche di dare ulteriore stimolo culturale a un popolo. E poi ci sono le politiche per la famiglia e tutto quello che si potrebbe fare per so-

stenere la genitorialità, che le nuove generazioni affrontano con reticenza e una certa apprensione. Secondo l'ISTAT il 63,30% dei giovani, e cioè 6,5 milioni di persone tra i 18-34 anni, in Italia vivono ancora con i genitori, non per scelta, ma per necessità. Se non si riesce a vivere da soli in autonomia, figuriamoci a metter su famiglia. Quando lo si fa poi, le implicazioni personali e sociali possono essere molto dolorose. Se esiste infatti una correlazione positiva tra il tasso di partecipazione femminile al mercato del lavoro con il tasso di fertilità (più le donne lavorano più fanno figli), è altrettanto vero che 1 donna su 5 lascia il lavoro dopo il primo figlio per la difficoltà a conciliare lavoro e cura del bambino/a.

Si disperdono così competenze fondamentali per il mercato e per le imprese, ma si tolgono anche le risorse alle famiglie per crescere meglio, e alle persone per fare scelte autonome e consapevoli. Basti pensare che se l'Italia avesse un tasso di partecipazione femminile al lavoro pari a quello europeo si avrebbero quasi 2,8 milioni di occupate in più. Quando le lancette dell'orologio della *parità di genere* tornano indietro, insomma, è tutto il Paese a perdere il terreno, e rischiamo poi che diventi troppo tardi per recuperarlo. **MIXER**

IL PUNTO



**Lino Stoppani**  
Presidente FIPE  
fiipe-confcommercio

## IL LAVORO DAL PREMIO NOBEL A CELENTANO

In Italia si è aperto il dibattito per l'introduzione in via sperimentale della *settimana lavorativa corta* (32 ore anziché 40, a parità di salario); l'eventualità di un intervento normativo sembra per ora rinviata per gli inevitabili effetti onerosi per la finanza pubblica, stimati in circa 8 miliardi di euro, ma anche (ci si augura) per i danni economici e organizzativi che tale provvedimento causerebbe alle imprese.

In un momento in cui mancano 258mila lavoratori nel Terziario, come ha recentemente ricordato il presidente di Confcommercio Carlo Sangalli, la riduzione dell'orario di lavoro aggraverebbe ulteriormente il problema della mancanza di lavoratori qualificati, con impatti negativi sulla crescita economica e l'andamento del PIL dell'intero Paese. Per non parlare del fatto che una delle ragioni del deficit di competitività italiano sta proprio nei bassi tassi di produttività: prima di pensare a lavorare "meno", bisognerebbe forse pensare a come lavorare "meglio".



da leggere  
dopolavoro



da condividere

James M. Buchanan (1919-2013), premio Nobel 1986 per l'Economia, ha scritto in tempi non sospetti il saggio: "Perché dobbiamo lavorare di più e risparmiare di più. Il valore economico dell'etica del lavoro", dove sostiene che le disuguaglianze di reddito hanno una spiegazione anche nella quantità di tempo dedicato al lavoro. Consapevoli che per alcune categorie di soggetti, soprattutto i giovani, la correlazione "più impegno lavorativo, più risorse economiche" si è interrotta, è però vero che nel dibattito pubblico risulta assente il tema dell'etica del lavoro, sorpassato da argomenti pieni di ideologia. Non si lavora solo per mantenere la famiglia, rimborsare il mutuo, comprare beni, permettersi vacanze, accedere a nuove esperienze. Il lavoro ha un fine intrinseco che riguarda come ci si percepisce svolgendo (al meglio) il proprio lavoro, che viene prima e sopra ogni altro valore materiale e determina la soddisfazione nello svolgerlo.

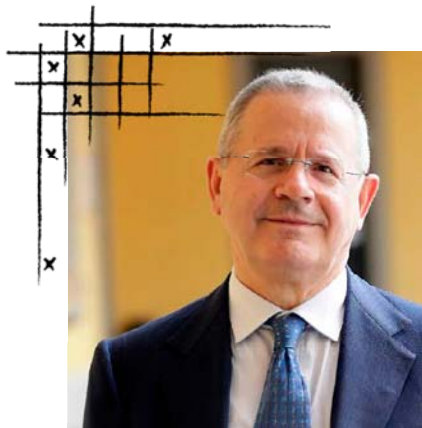
A Milano c'è l'imperativo un po' desuetto di non star "mai coi man in man" che traduce il senso operoso della città e, pur riconoscendo la necessità del riposo e anche il contributo alla creatività che lo svago crea, l'attuale economia di mercato avrebbe bisogno di una "cultura" che

sappia dare un riconoscimento del valore positivo del lavoro, elemento di dignità, di civiltà e di accreditamento sociale delle persone, sul quale migliorare ed efficientare l'organizzazione del lavoro, che porta poi anche ad un inevitabile accrescimento della ricchezza da distribuire. La qualità della vita, cioè, non deve solo essere rapportata al tempo libero delle persone, ma anche al modo in cui si interpreta il tempo del lavoro, non solo come fattore economico, ma anche come espressione dell'essere umano, veicolo di valori - integrità, onestà, dedizione, passione - da usare come strumento di crescita personale e collettiva. L'etica del lavoro, che induce tante persone a lavorare di più e meglio perché se così non facessero si sentirebbero addirittura in colpa, è il risultato di un lungo percorso di evoluzione culturale che ha contagiato nei secoli le generazioni, che andrebbe recuperato e fertilizzato, anche per sostenere la sofferente domanda di lavoro.

"Chi non lavora non fa l'amore" è la canzone con la quale Adriano Celentano trionfò a Sanremo nel 1970, che impose provocatoriamente una riflessione sui temi sociali come il lavoro, fattore di coesione anche affettiva, nel quale ancora riconoscersi e di cui continuare a essere orgogliosi.

MIXER

IL PUNTO



**Lino Stoppani**  
Presidente FIPE  
fipe-confcommercio

## L'ALCHIMISTA DELLA PACE

Può sembrare improprio parlare di temi ampi come la guerra e la pace in una rivista di settore, strumento di lavoro e informazione per l'aggiornamento professionale, che si occupa di *hospitality*, imprese e consumi fuori casa.

Tuttavia, se non lo facessimo, provando ad alzare lo sguardo dalla nostra quotidianità, perderemmo il senso delle cose importanti che avvengono intorno a noi e che impattano anche sul nostro lavoro.

Nel libro "L'alchimista" dello scrittore brasiliano Paulo Coelho il protagonista va dal saggio che gli dice: "Non ho tempo per te, torna più tardi. Ma prendi questo cucchiaino e non far cadere l'olio", con la conseguenza che lo stare concentrato sul cucchiaino, e il suo contenuto, gli impedisce di vedere le bellezze che lo circondano. Così, troppo spesso, anche noi ci concentriamo sul nostro *orticello*, sul nostro "cucchiaino", mentre la vita ci scorre accanto, incapaci di dare valore alle cose veramente impor-

tanti, di creare il nostro futuro dando forza ai desideri e di dare un senso vero alla nostra esistenza, ricercando anche le nostre radici, evitando gli errori del passato e godendo a pieno di quello che abbiamo, consapevoli delle tante situazioni di sofferenza che ci circondano, che se interpretate ci farebbero comprendere la fortuna e il privilegio delle nostre scontate comodità. Papa Francesco, fino all'ultimo fragile nel corpo ma straordinariamente presente nello spirito, ci ha lasciato un'eredità preziosa: un appello costante a contrastare la deriva della guerra, provando a ricercare anche nella spiritualità dei popoli le ragioni per riaccendere il desiderio della fratellanza e della giustizia e, con esse, alimentare la speranza della pace, attingendo anche dalla fragilità della salute, che molte volte riesce a rimettere in ordine le priorità della vita, meglio di quanto facciamo la forza e la prosperità.

Non si costruisce dunque la pace replicando agli armamenti con altri armamenti, ma ingaggiandosi su un altro tipo di riarmo: di idee, di visione e di strumenti che uniscano. Perché se la pace va ricercata tra i contendenti (in inglese "*It takes two to tango*"), sono però la diplomazia, la corretta dialettica e le organizzazioni

internazionali a dover recuperare ruolo e credibilità, spinti anche da un mondo che sappia dare valore e contenuto alle vere verità. Cosa non semplice in un mondo ribaltato, dove si moltiplicano le contrapposizioni e prevale la supremazia del pessimismo, che è la strada maestra verso una comoda autogiustificazione a non cambiare nulla e ad accettare passivamente un sistema che ottunde le menti, narcotizza la coscienza, distorce la realtà, offre cattivi esempi e amplia i divari sociali.

Ci sono progetti per andare su Marte, che alzano lo sguardo verso lo spazio per esplorare i possibili confini di una civiltà multiplanetaria, mentre si fa di tutto per rendere la Terra sempre più inospitale ed inabitabile. "La nostra vita è abbastanza provvista del superfluo ed è così povera di cose essenziali" recita un aforisma preso dal "Diario" dello scrittore Guido Morselli. Una frase che sintetizza bene il senso dei tempi che stiamo vivendo e che deve spronarci a recuperare "*l'alchimia*" necessaria a cambiare le cose, dando attenzione alle verità, all'ottimismo creativo e a un autentico senso di responsabilità, da esercitare tanto verso "*l'olio*" che dobbiamo portare, quanto verso un diverso percorso che dobbiamo saper intraprendere. **MIXER**



da leggere  
dopolavoro



da condividere

IL PUNTO



**Lino Stoppani**  
Presidente FIPE  
fiipe-confcommercio

## IL SENSO DELL'ITALIANITÀ

Che l'*Italia* sia più grande e importante dello stretto stivale con cui la identifichiamo sulla cartina, è un fatto riconosciuto anche a livello internazionale, considerazione cresciuta nel tempo sulle qualità che il Paese ha saputo esprimere in ogni campo, anche nelle situazioni più complesse. Basti pensare alla perfetta organizzazione dei funerali di Papa Francesco, che ha visto l'arrivo a Roma di molti Capi di Stato e una concentrazione di pellegrini che avrebbe potuto generare seri problemi di sicurezza. Tutto, invece, è andato per il meglio e non per fortuna, quanto per capacità di presidio e cura dei dettagli.

Di questi risultati, e di altri, dovremmo essere orgogliosi, mentre invece il Paese soffre da tempo di una negatività diffusa, che avvelena, alimenta pessimismo, impigrisce e frena ambizioni, portando a sottovalutare le nostre grandi capacità e potenzialità in ogni campo, con la conseguenza poi di alimentare il *flusso emigratorio* di oltre

700mila giovani che hanno lasciato l'Italia perché evidentemente non vedono futuro. Londra - con circa 400mila italiani residenti - è diventata la quinta città italiana per popolazione: è un dato emblematico e preoccupante, che rischia di aggravare la profonda nostra crisi demografica, che si trasforma in insostenibilità sociale, debolezza culturale e in stagnazione imprenditoriale. Per invertire questa pericolosa tendenza si deve *ritornare a credere e a voler bene all'Italia*, come ha voluto appassionatamente invitarci il Prof. Massimo Bray, già ministro della Cultura e del Turismo e attuale Direttore della Treccani, intervenendo alla celebrazione per gli 80 anni di Confcommercio, offrendo alle prossime generazioni il piacere di vivere, le opportunità di lavorare e gli ideali per credere nella grandezza dell'Italia.

L'Italia occupa solo lo 0,53% della superficie mondiale e ha il 60% delle bellezze culturali del mondo, con 4.492 siti museali, rispetto ai soli 453 della Francia, nostro competitor che ha una ben diversa consapevolezza e organizzazione sul tema dell'identità nazionale. Per stare in campo enogastronomico, i vitigni italiani riconosciuti sono circa 1.100, mentre quelli francesi solo 223 e abbiamo eccellenze uniche al mondo: l'aceto balsamico, il parmigiano

reggiano o il gorgonzola, il tartufo bianco, 538 cultivar di olive, lo zafferano, le mandorle o i pistacchi e adesso riusciamo addirittura ad esportare il caviale. In aggiunta abbiamo la lingua più bella e ricca del mondo che non viene curata, artigiani ancora capaci di battere l'oro a caldo, di produrre tessuti con i quali la moda italiana ha conquistato mercati, teatri come la Scala ammirati nel mondo, e in generale un "*arsenale socio-culturale*" senza paragoni, che non sempre ci riconosciamo. Per questo, è oggi più importante che mai evolvere da un concetto puramente commerciale di "Made in Italy" in quello più generativo di "Sense of Italy", incorporando così la storia, le emozioni, le intelligenze che hanno alimentato la nostra cultura anche d'impresa. La complessa genesi storica del nostro Paese ha indotto processi di innovazione diffusa, cresciuta nel tempo sulle necessità, sulla stratificazione e contaminazione delle culture, sulla nostra genialità e fantasia, che si traduce in una diffusa capacità di pensare fuori dagli schemi, nel "*sensò dell'italianità*".

Una dote di innovazione continua e di capacità di resilienza che ci riconosciamo nel mondo e che dobbiamo concederci il coraggio di riconoscere, finalmente, anche a noi stessi.

MIXER



da leggere  
dopolavoro



da condividere

IL PUNTO



**Lino Stoppani**  
Presidente FIPE  
fipec-confcommercio

## CIÒ CHE IL FISCO NON VEDE

Le recenti *pagelle dell'Agenzia delle Entrate* riferite alle dichiarazioni dei redditi 2023, definite la "mappa dell'infedeltà fiscale degli italiani" per l'*alto tasso di evasione* che sembrerebbe emergere, non hanno restituito una buona immagine dei nostri settori, con il 75% dei ristoratori che dichiara di aver guadagnato in media solo 15mila euro e con voti ISA (Indice Sintetico di Affidabilità Fiscale) che descrivono un tasso di inaffidabilità (voto inferiore a 8 rispetto al punteggio massimo di 10) che riguarderebbe il 55% delle partite IVA. Pur con tutti i distinguo (i dati non comprendono chi applica la flat tax, non considerano la stagionalità delle attività, non valutano i danni del Covid del biennio precedente, mischiano contribuenti minimi, ditte individuali e società, solo per citare alcuni elementi), il quadro evidenzia impietosamente la *fragilità dei nostri settori*, con operatori che dichiarano redditi imponibili al limite della soglia di povertà assoluta. È una fragilità preoccupante



da leggere  
dopolavoro



da condividere

sia nell'ipotesi che i dati siano reali, sia che siano condizionati dall'evasione fiscale: nel primo caso si tratta di attività che non hanno sostenibilità economica, nel secondo di attività che non hanno sostenibilità sociale.

Sul tema la FIPE ha una posizione chiara: *l'evasione fiscale fa male*. Fa male *alle imprese* perché toglie risorse alla loro patrimonializzazione, fa male *agli imprenditori* perché il sommerso alimenta soprattutto i vizi, fa male al mercato perché genera concorrenza sleale, fa male *allo Stato* perché fa mancare gettito da destinare ai bisogni della collettività. Compito di una seria rappresentanza delle imprese è quello di far crescere una cultura imprenditoriale che passi dalla diligenza amministrativa e fiscale e nasca da un senso di dovere civico, che andrebbe altresì alimentato dallo Stato con una seria gestione della spesa pubblica. Tuttavia, rappresentare le imprese significa anche segnalare che per molti nostri imprenditori *evasione fa rima con disperazione* e, lontana dall'essere una scelta o una scusante, è spesso una necessità di sopravvivenza, in un momento in cui l'equilibrio dei conti sta diventando sempre più una faticosa corsa a ostacoli. Nel raccogliere,

quindi, i disarmanti dati pubblicati, vanno ricordate le caratteristiche di un settore, frammentato, diffuso e spesso organizzativamente fragile, con un livello di concorrenza esasperato, aggredito da attività che beneficiano di un'asimmetria di regole che ledono il principio "stesso mercato, stesse regole", con difficoltà operative di ogni genere, combinazioni che hanno portato all'abbattimento degli indici di produttività e marginalità, testimoniato dagli alti tassi di mortalità e di turnover del settore.

Inconcludente e irraguardoso suggerire a questi imprenditori di chiudere le attività e di riciclarsi come dipendenti, perché significherebbe non capire che dietro ogni impresa ci sono investimenti spesso fatti con il sangue dei risparmi di una vita, debiti da onorare, famiglie da mantenere, la dignità delle persone e le speranze da tenere vive, tutti aspetti e valori che meritano profondo rispetto e sensibilità, soprattutto da chi li rappresenta. Lina Merlin, il cui nome è legato alla lotta contro la prostituzione in Italia, in una intervista a Oriana Fallaci sosteneva che *"quando i non onesti trionfano, gli onesti lasciano"* e la moria di attività commerciali ha proprio in tal senso un significato che le statistiche sui redditi non intercettano. **MIXER**

IL PUNTO



**Lino Stoppani**  
Presidente FIPE  
fipe-confcommercio

## FORZA! È L'ORA DI SVEGLIARSI... DEVO APRIRE

Luglio, mattino presto, in una Milano accaldata, un ristoratore del centro apre il suo locale e sulla soglia d'ingresso, coricato sullo zerbino, dorme un senzatetto. Il titolare del locale lo sveglia dolcemente: «Forza! È l'ora di svegliarsi... devo aprire». Gli dà il tempo di riprendersi e gli offre un caffè. "Lospite" recupera le sue poche povere cose, ringrazia e se ne va. Una scena che ho visto con i miei occhi, confermandomi quanto il settore sia intriso di quotidiana, diffusa, a volte minuta, ma fondamentale, *umanità e sensibilità*. Certo, i pubblici esercizi sono a pieno titolo aziende e proprio una delle nostre battaglie come FIPE-Confcommercio è proprio quella di trasmettere questa dignità d'impresa ad attività che spesso non sono state trattate come tali.

Le aziende non sono onlus o istituti filantropici e la loro missione è quella di generare profitto, lavoro, ricchezza diffusa. Nondimeno, tuttavia, le imprese, e forse in modo particolare quelle della ristorazione, interpretano *una irrinunciabile funzione sociale*, che si manifesta ad esempio anche nella loro capacità di combattere - a fianco delle Istituzioni - fenome-

ni sociali o rischi gravi come l'alcolismo, le droghe, le ludopatie, la mala-movida, le malattie alimentari e le tante forme di illegalità.

Nelle imprese dei pubblici esercizi tante barriere sociali e culturali cadono *nella comune missione del "servizio"*: donne e uomini, vecchi e giovani, italiani e stranieri, lavorano naturalmente fianco a fianco, con l'obiettivo di completarsi reciprocamente, aiutandosi, coltivando rapporti umani che vanno spesso oltre le gerarchie o i vincoli professionali e analogamente, per i nostri operatori i clienti sono innanzitutto persone, con le quali interagiscono in alcuni degli aspetti più intimi del vivere: il cibo e il tempo libero.

Ecco perché Fipe-Confcommercio ha deciso di dedicare nel 2025 la sua Assemblea annuale al "Ruolo sociale dei pubblici esercizi", nella convinzione che le tensioni, i profondi cambiamenti della società e le transizioni in atto, impongano una seria riflessione condivisa su cosa significhi fare impresa oggi nella sua globalità e complessità, assegnando anche nuove e precise responsabilità ad operatori come i pubblici esercizi, che peraltro hanno la loro funzione pubblica addirittura incorporata nella loro stessa denominazione.

"La libertà non consiste nel fare ciò che ci piace, ma nell'aver il diritto di fare ciò che si deve" ci ha insegnato *S. Papa Giovanni Paolo II*, richiamo che per noi significa tra-

sferire e rafforzare non solo il ruolo economico delle imprese rappresentate, ma anche il loro forte ruolo sociale, testimoniato ogni giorno dal loro modo di servire le nostre comunità, fatto di ascolto, di servizio, di attenzione, di inclusione e di rispetto.

Le stesse celebrazioni del *Giubileo 2025* hanno visto confronti e dialoghi sui temi dell'economia e del lavoro, con l'attualizzazione dei principi della dottrina sociale della Chiesa, che educa sul concetto del giusto profitto, che include la componente etica del guadagno, senza però demonizzare la ricchezza, ancora considerata uno strumento di progresso del mondo. Come peraltro fa la Costituzione, che nel sancire la libertà d'impresa, precisa che questa "non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo di recare danno alla salute, all'ambiente, alla sicurezza, alla libertà e alla dignità umana".

Parole e concetti importanti, che devono ispirare un percorso di *crescita personale*, soprattutto in un momento storico in cui la velocità delle informazioni e dei cambiamenti non lasciano spazio alla riflessione, portando a decisioni non sempre meditate soprattutto sulle conseguenze che determinano. Insomma, "per tutti è l'ora di svegliarsi" e, insieme, trovare la vera "forza" delle nostre imprese nella sua anima più autentica e generosa, *quella che nasce dalle persone e alle persone si rivolge*. **MIXER**



da leggere  
dopolavoro



da condividere

IL PUNTO



**Lino Stoppani**  
Presidente FIPE  
fipe-confcommercio

## LA RESPONSABILITÀ DEL SUCCESSO

Il Cavaliere del Lavoro *Stefano Domenicali*, l'uomo della Formula 1 con trascorsi in Ferrari e Ducati, solo per citare un paio di vette di un curriculum straordinario, in un'intervista rilasciata a Davide Rampello per il suo "Design della cura", afferma: *"io sento la responsabilità di essere fortunato"*.

Questo sentimento, pieno di consapevolezza e umiltà, non è da intendersi come un senso di colpa rispetto al successo, ma esprime, con l'orgogliosa autostima, anche il dovere di non sprecare la fortuna, che si realizza quando l'occasione incontra il talento, fruttificando il combinato di "dotazione" della Provvidenza e l'impegno e i sacrifici investiti nel coltivarlo.

Sentirsi responsabili del proprio successo non significa, quindi, bearsene o peggio vantarsene, ma interpretarlo come una responsabilità: una responsabilità che nasce dalla consapevolezza di poter fare la differenza attraverso il proprio impegno,



da leggere  
dopolavoro



da condividere

ma dal momento che non tutto dipende da noi, anche una *"responsabilità alla riconoscenza"* che spesso induce a creare occasioni per gli altri. E infatti nella citata intervista Domenicali sottolinea quanto del suo successo sia legato alla fortuna di essere cresciuto in una famiglia che gli ha saputo trasmettere grandi valori ed esempi, apprezzando quello che si ottiene e, preferibilmente, condividendo con quanti vivono vicino queste esperienze, creando ambienti di lavoro non solo più produttivi e inclusivi, ma anche pieni di affetto e rispetto *verso i collaboratori*.

Sarebbero storie da raccontare ai nostri ragazzi che si accingono a iniziare l'anno scolastico, per spronarli a far bene e insegnare loro, come certamente è successo a Domenicali, che prima o dopo si troveranno nella loro vita davanti a un bivio: da una parte una strada faticosa e in salita, dall'altra una più facile ed in discesa.

Senza essere tutti eroi per forza e consapevoli che nella vita ci deve essere spazio anche al piacere, indichiamo ai ragazzi di percorrere la strada della *soddisfazione personale*, che si conquista anche con il faticoso studio, che rafforza conoscenze, fiducia in sé stessi e capacità di critica, coltivando in questo modo il proprio ta-

lento. Al riguardo, viene naturale pensare a *Einstein* che diceva: "Ognuno è un genio, ma se si giudica un pesce dalla sua abilità di arrampicarsi sugli alberi, passerà tutta la sua vita a crederci stupido".

Nell'era della superiorità (persino intellettuale) delle macchine, bisogna insegnare ai ragazzi a scoprire, riconoscere e valorizzare la propria umanità, *il proprio peculiare talento*, quello che si muove dentro, aiutandoli a non sbagliare strada, perché la vera risorsa scarsa sono le persone consapevoli, non le terre rare. Bisogna cioè aiutarli e formarli con un "ingaggio cognitivo" che include l'insegnare loro a fare, ma soprattutto a credere in quello che fanno, migliorandosi di continuo, allenando anche la pazienza, come Stefano Domenicali ha saputo testimoniare e insegnare, ponendosi anche come persona profondamente buona. E se spesso la bontà viene fatta coincidere con l'ingenuità, quasi fosse una variante della debolezza umana, considerata imperdonabile soprattutto per chi fa impresa, gli imprenditori di valore sanno invece che la loro fortuna dipende anche e soprattutto dal lavoro dei collaboratori, ben consci che i pesci vivono in acqua e non sugli alberi.

MIXER

IL PUNTO



**Lino Stoppani**  
Presidente FIPE  
fiipe-confcommercio

## DISARMARE LE PAROLE

“Disarmare le parole per disarmare le menti per disarmare la terra” è stato l’ultimo appello di Papa Francesco, spesso richiamato in questi mesi a sostegno delle lodevoli iniziative per promuovere atti di pace in un contesto internazionale sempre più orientato a ricercare le guerre.

Sembra forse ingenuo concentrarsi su una questione di linguaggio di fronte agli oltre 50 conflitti armati attivi oggi nel mondo, tra cui l’immane tragedia di Gaza, eppure questo insegnamento coglie un punto profondo dell’umano e della sua possibilità di agire nel mondo. *Le parole sono l’inizio di tutto* (lo dice anche la Bibbia, che al “Verbo” riconduce l’origine della creazione) e in qualche modo formano la realtà. Le parole che scegliamo sono il primo perimetro che attribuiamo al mondo, il primo contenuto sul quale portiamo la nostra attenzione e quella di chi ci ascolta. La contemporaneità, e le sue tecnologie, se hanno ampliato la possibilità delle perso-

ne di “prendere parola” e avere una voce, hanno portato anche un decadimento della parola, sempre più usata per offendere o dividere, piuttosto che per migliorare attraverso la dialettica o unire le persone grazie al dialogo. Aldo Grasso ha osservato con acutezza che “da quando esistono i social chiunque ha diritto di manifestare la sua irrilevanza”, constatazione che ha nei cosiddetti hater i portatori patologici di un degrado nel linguaggio.

Ma *il linguaggio dell’odio* non è solo cosa da leoni da tastiera: pensiamo al clima di violenza e di maleducazione che regna sugli spalti dei tornei giovanili, dove gira tra gli istruttori una frase tremendamente vera: “Una squadra perfetta? Tutti orfanili!” originata dal comportamento dei genitori dei giovani calciatori che danno pessimi esempi, allontanando poi i loro figli dai veri valori dello sport - la disciplina, l’impegno, il rispetto, il fair play, l’accettazione della sconfitta - e, di conseguenza, anche da quelli della vita. Infine, impossibile non pensare proprio al mondo dei pubblici esercizi, fatto di contatto con il pubblico con un’esposizione crescente a *maleducazione* e *scortesia* propense a scambiare il nobile concetto (e arte del) “servizio” con una nuova forma di “servitù” che pretende perché paga.

Quanta differenza tra chiamare un cameriere per nome o trattarlo come invisibile mentre si prende cura di noi. Diceva il Padre gesuita Francesco Occhetta in un bel passaggio a cui ho potuto assistere di persona “bisogna tornare a *classificare le persone non per categorie ma per nome*”. Spostando ancora l’attenzione sul web, l’esplosione delle recensioni on-line fraudolente, false, acquistate o sponsorizzate sta facendo danni economici o reputazionali gravissimi a tanti nostri operatori, impotenti e senza difesa rispetto a un fenomeno di vera inciviltà, che solleva anche una questione etica, perché inquina i valori di onestà, affidabilità e trasparenza. Ecco, quindi, perché “disarmare le parole” non è un omaggio al perbenismo o al politicamente corretto, ma la giusta volontà di seminare nella società *la cultura di ambienti umani* (e digitali) che offrano spazio al dialogo e al confronto, bonificando le relazioni dai pregiudizi, dal rancore, dall’aggressività e dall’odio, che spesso poi degenerano in atti di violenza. “Le parole sono finestre (oppure muri)”, la meravigliosa poesia di Marshall Rosenberg pioniere della “Comunicazione Non Violenta”, esprime la morale (e la differenza) del linguaggio, che può erigere ponti o barriere tra le persone e i popoli. **MIXER**



da leggere  
dopolavoro



da condividere

IL PUNTO



Lino Stoppani  
Presidente FIPE  
fipe-confcommercio

## LA GENERAZIONE 30

È scomparso da poco *Aimo Moroni*, ristoratore tanto lontano dall'attuale spettacolarizzazione della cucina quanto sempre vicino ai fornelli e attento ai dettagli del suo lavoro e alla qualità del prodotto. Un approccio che ha consentito al suo ristorante, Il Luogo di Aimo e Nadia, di raggiungere livelli di alta qualità e forte identità, risultati raggiunti con la massima semplicità nei comportamenti, profonda umanità, una tecnica capace di unire qualità, tradizione, autenticità e cultura. La sua eredità professionale è affidata oggi a due bravissimi allievi, Alessandro Negrini e Fabio Pisani, che insieme alla figlia Stefania continuano una storia di successo, con radici profonde nei valori delle persone prima ancora che nei professionisti.

Con il rimpianto e il dolore che queste dipartite lasciano, rendiamo onore e merito a uno dei più *grandi interpreti* della moderna *cucina italiana*, con profon-



da leggere  
dopolavoro



da condividere

do rispetto e giusta riconoscenza. Aimo è stato uno dei tanti *gioielli nati negli anni Trenta* (1934), generazione cresciuta nelle devastazioni della seconda guerra mondiale, che ha saputo però ricostruire il Paese dalle macerie, portandolo a essere una potenza economica e culturale mondiale in tanti settori - automotive, design, moda e food, tanto per citare i principali -, con immani sacrifici, tanto coraggio, capacità di visione, trascinando diffusi comportamenti virtuosi sui grandi esempi.

Generazione senza grandi possibilità economiche e spesso anche senza istruzione, che ha prodotto e distribuito ricchezza e benessere anche alle successive generazioni, aprendo le porte dell'ascensore sociale a tante persone a cui fino ad allora era sempre stato impedito o negato.

*Franklin D. Roosevelt*, trentaduesimo presidente degli Stati Uniti d'America, ricordava che "nella vita c'è qualcosa di peggio che non essere riuscito: non aver tentato". Ecco, la generazione degli anni '30 ci ha sempre provato in ogni modo, recuperando energie, fantasia, forza e coraggio dai bisogni, uscendo dalla comfort zone del minimo garantito, aggiungendo l'ambizione e la responsabilità di costru-

ire un mondo migliore rispetto a quello che avevano trovato.

Questi valori hanno portato l'uomo sulla Luna, ai grandi risultati della medicina, alla diffusione dei diritti civili, all'avanzamento tecnologico, al riconoscimento UNESCO per la cucina italiana, risultati che hanno trovato nell'intelligenza alimentata dalla curiosità il motore del progresso, con la consapevolezza che ogni problema nasconde sempre una soluzione e che la conoscenza non ha confini. *Albert Einstein* non a caso diceva: «Tutti sanno che una cosa è impossibile. Poi arriva uno che non lo sa e la fa».

*Aimo e "la generazione 30"* non si sono seduti o non si sono lamentati per lo stato di sofferenza in cui stavano crescendo, ma hanno recuperato impegno, ingegno e olio di gomito, cambiando le cose e portando straordinari risultati, aprendosi poi senza timore e generosità al talento di chi veniva dopo di loro.

Così questa generazione può parlare ancora a chi trent'anni li ha oggi. D'altra parte, come mi ha confidato una volta proprio chef Negrini, «quando proponevo qualcosa di nuovo ad Aimo parlavo sempre al trentenne che ancora abitava dentro di lui: e lui si entusiasma». **MIXER**





# 10

## IL SISTEMA



20

Unioni  
Regionali

1079

Delegazioni  
Sub-Provinciali



# 90

## Organizzazioni Territoriali

### Associazioni di categoria

**AIGRIM**  
Associazione delle Imprese di Grande  
Ristorazione e servizi Multilocalizzate



**ANBC**  
ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
BANQUETING E CATERING



**EGP**  
Associazione Italiana Esercenti Giochi Pubblici



**ANSEB**

**SIB**  
SINDACATO  
ITALIANO  
BALNEARI



**LE SOSTE®**





11

# ORGANI



## Composizione degli Organi

### PRESIDENZA



**LINO ENRICO STOPPANI**

Presidente FIPE

### GIUNTA DI PRESIDENZA



**ALDO MARIO CURSANO**

Vice Presidente Vicario FIPE  
FIPE Toscana



**PAOLO ARTELIO**

Vice Presidente Amministratore FIPE  
FIPE Verona



**MATTEO MUSACCI**

Vice Presidente FIPE  
Gruppo Giovani Imprenditori FIPE



**RICCARDO ORLANDI**

Vice Presidente FIPE  
AIGRIM-FIPE



**SERGIO PAOLANTONI**

Vice Presidente FIPE  
FIPE ROMA



**MAURIZIO PASCA**

Vice Presidente FIPE  
SILB-FIPE



**ANTONIO SANTINI**

Vice Presidente FIPE



**MASSIMILIANO SANTORO**

Vice Presidente FIPE



**ALESSANDRO CAVO**

Associazione caffè  
e ristoranti storici d'Italia



**GIOVANNI CICERI**

FIPE Como



**RODOLFO CITTERIO**

EPAM-FIPE Milano



**MASSIMO DI PORZIO**

FIPE Campania



**GRAZIANO DOMINIDIATO**

FIPE Valle d'Aosta



**FEDERICA LUNI**

APPE-FIPE



**VALENTINA PICCA BIANCHI**

Gruppo Donne Imprenditrici FIPE



**MANFRED PINGZGER**

FIPE Alto Adige

## INVITATO PERMANENTE



**ANTONIO CAPACCHIONE**

SIB-FIPE

COMITATO DIRETTIVO  
(oltre ai membri di giunta)



**LAURA BARBIERI**  
FIPE Cosenza



**GABRIELE BELSITO**  
Eataly



**GIORGIO BELTRAMI**  
FIPE Bergamo



**EMMANUELE CANGIANELLI**  
EGP-FIPE



**PAOLO CAPURRO**  
ANBC-FIPE



**ROBERTO CARBONETTI**  
FIPE Piacenza



**MORENO CEDRONI**  
FIPE Marche Centrali



**DELIA CICCARELLI**  
Mc Donald's



**ROBERTO COSTA**  
RIAE - FIPE



**VITTORIO DALL'AGLIO**  
Gruppo Scuole di Alta Formazione  
della Ristorazione



**ANTONIO DALLA MORA**  
FIPE Udine



**GIORDANO FERRARESE**  
FIPE Varese



**MARCO FONTANARI**  
Associazione Ristoratori del Trentino



**EMANUELE FRONGIA**  
FIPE Sardegna



**TOMMASO GEI**  
FIPE Pistoia e Prato



**CINZIA GIANNINOTO**  
Flunch



**ANDREA ILLY**  
Illycaffè S.p.A.



**FIERO INNOCENZI**  
Gestione Servizi Integrati S.r.l.



**MASSIMO LAURO**  
Cremonini



**ROBERTO MELLONI**  
FIPE Bologna



**VINCENZO NASI**  
EPAT-FIPE Torino



**DAVIDE OLDANI**  
Le Soste-FIPE



**MATTEO ORLANDINI**  
ANSEB-FIPE



**RICCARDO PADOVANO LACCHÈ**  
FIPE Pescara



**VINCENZO MARIO PALMIERI**  
ANRF-FIPE



**VALENTINA PELLEGRINI**  
Gruppo Pellegrini S.p.A.



**NICOLA PERTUSO**  
FIPE Bari-BAT



**DARIO PISTORIO**  
FIPE Catania



**MARTINA RIOLINO**  
FIPE La Spezia



**GIUSEPPE SANTANTONIO**  
FIPE Matera



**DANIA SARTORATO**  
FIPE Treviso



**MASSIMO SARTORETTI**  
FIPE Alto Piemonte



**FLAVIO SIMONE**  
Atlantic - Esselunga



**MARCO STABILE**  
FIPE Firenze e Arezzo



**FEDERICA SUBAN**  
FIPE Friuli-Venezia Giulia



**ALESSANDRO TROLESE**  
FIPE Pisa



**MASSIMO ZANON**  
FIPE Venezia - Mestre

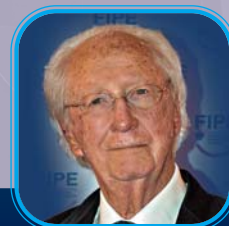
## INVITATI PERMANENTI



**GIANCARLO DEIDDA**  
Fuoricas@



**ILARIO PEROTTO**  
FIPE



**GIORGIO QUARTO**  
My Chef Ristorazione

## Le riunioni degli organi

### 1 Assemblea

12 novembre 2025

### 4 Presidenza

28 febbraio 2025

23 luglio 2025

16 settembre 2025

19 dicembre 2025

### 2 Giunta di Presidenza

12 giugno 2025

27 ottobre 2025

### 5 Comitato Direttivo

15 gennaio 2025

9 aprile 2025

15 maggio 2025

12 giugno 2025

20 ottobre 2025



## Il Ministro Salvini alla riunione del Comitato Direttivo della FIFE

Il 15 gennaio 2025, in occasione della seduta di insediamento del nuovo Comitato Direttivo, la FIFE ha avuto l'onore di ospitare il Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti e Vice Presidente del Consiglio Matteo Salvini, per un confronto dedicato alle novità introdotte dalla revisione del Codice della Strada e ai riflessi sul consumo di bevande alcoliche nei Pubblici Esercizi.

La richiesta di incontro, formulata dalla Federazione, nasceva dall'esigenza di fare chiarezza su una normativa che, dopo l'entrata in vigore il 14 dicembre 2024, ha suscitato ampie preoccupazioni tra gli operatori del settore, anche a causa di informazioni non sempre corrette diffuse nel dibattito pubblico. Il Ministro Salvini ha confermato ai rappresentanti della Federazione che la revisione del Codice della Strada non modifica i limiti di tolleranza alcolemica già in vigore, nè le prescrizioni per i Pubblici Esercizi, ribadendo che le nuove disposizioni mirano esclusivamente a rafforzare la sicurezza stradale. A testimonianza della bontà del provvedimento, sono stati richiamati i primi effetti positivi registrati in termini di riduzione degli incidenti e delle vittime.

Nel corso dell'incontro, il Presidente Lino Enrico Stoppani ha espresso apprezzamento per le rassicurazioni fornite dal Ministro, sottolineando l'importanza per gli operatori del settore di poter contare su un quadro normativo chiaro e correttamente comunicato. Il Presidente ha inoltre evidenziato la necessità di favorire una mobilità pubblica alternativa, in grado di ridurre l'uso dei mezzi privati nelle ore serali e notturne, contribuendo così alla sicurezza collettiva. È stata anche ribadita l'urgenza di razionalizzare i punti di accesso all'alcol, oggi troppo diffusi al di fuori dei Pubblici Esercizi, un fenomeno che alimenta consumi incontrollati e rischiosi, soprattutto tra i più giovani.





# 12

STAFF



## DIREZIONE GENERALE



**ROBERTO CALUGI**  
Direttore Generale FIPE



**MARZIA RISA**  
Responsabile segreteria  
di presidenza e direzione



**BARBARA FALCONE**  
Addetta alla segreteria



**GIUSEPPE AMBROSIO**  
Addetto alla segreteria

## CENTRO STUDI E POLITICHE PER LO SVILUPPO



**LUCIANO SBRAGA**  
Vice Direttore Generale, Direttore Area



**GIULIA ROMANA ERBA**  
Specialista ricerche e indagini



**DANIELE FERRETTI**  
Specialista ricerche e indagini



**FULVIA PICCININNO**  
Eventi e progetti di Sistema

## AREA LEGISLATIVA LEGALE E TRIBUTARIA



**GIULIA REBECCA GIULIANI**

Direttrice Area



**FRANCESCO REBUFFAT**

Specialista Legale

## RELAZIONI SINDACALI, PREVIDENZIALI E FORMAZIONE



**ANDREA CHIRIATTI**

Direttore Area



**SILVIO MORETTI**

Senior Consultant



**MARIA CRISTINA PANTANELLI**

Responsabile formazione



**ALESSANDRA SANNIPOLI**

Specialista relazioni sindacali

## COMUNICAZIONE E MARKETING



**GIANLUCA GIORDANO**

Responsabile Area



**MARCO MORANDOTTI**

Comunicazione istituzionale



**SILVIA MORGAGNI**

Social media specialist

## ORGANIZZAZIONE



**CLAUDIA BERTI**

Referente Area



**RENATA ROMAGNOLI**

Addetta Area

## AMMINISTRAZIONE



**SARA CIMINI**

Responsabile Area



**MARZIA BROCCOLUCCI**

Addetta Area



**LUIGI GOFFREDO**

Addetto Area

FUORICAS@

---



**SIMONE ORLANDO**

Project manager



RISTORAZIONE | TURISMO | INTRATTENIMENTO

00153 Roma - Piazza G. G. Belli, 2

[www.fife.it](http://www.fife.it)



Socio fondatore



**Fondo Est**

assistenza sanitaria integrativa  
commercio turismo servizi e settori affini

**FIPE**

FEDERAZIONE IMPRESE  
RISTORAZIONE  
INTRATTENIMENTO  
TURISMO



RISTORAZIONE | TURISMO | INTRATTENIMENTO

00153 Roma - Piazza G. G. Belli, 2

Tel. + 39 06 583921 - info@fipe.it

[www.fipe.it](http://www.fipe.it)

ADERENTE A CONFCOMMERCIO IMPRESE PER L'ITALIA