



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PROVINCE DI FIRENZE E AREZZO

Venerdì 28 aprile 2023 su iniziativa di Fipe-Confcommercio **A FIRENZE SI CELEBRA LA GIORNATA DELLA RISTORAZIONE**

Sono oltre cinquemila le imprese della ristorazione in provincia di Firenze: ristoranti stellati e trattorie, pizzerie tradizionali e locali di tendenza, interpreti della cucina tipica, di quella etnica oppure vegetariana. Per tutti, **venerdì 28 aprile 2023 si celebra la prima edizione della Giornata della Ristorazione**, ideata da Fipe-Confcommercio e insignita della Medaglia del Presidente della Repubblica.

Si tratta del primo vero appuntamento dedicato alla cultura della ristorazione italiana, nato per valorizzare il ruolo che i locali da sempre hanno nella costruzione di quel modello di ospitalità e accoglienza che ha reso l'Italia famosa in tutto il mondo. Ma non solo: anche per ricordare l'importanza economica del comparto, che **in Toscana conta 22.307 imprese (5.200 in provincia di Firenze), per un totale di poco meno di 70mila occupati (68.594), dei quali oltre ventimila (20.365) solo nel fiorentino, senza contare quelli dell'indotto.**

Secondo le stime di Fipe calcolate sulla base dei dati Istat, **nel 2022 le famiglie toscane hanno speso oltre 6.700 milioni di euro per i consumi fuori casa.** In pratica, ogni toscano ha investito un budget pari a **poco meno di 1.850 euro in un anno (1.836)** per colazioni, pranzi e cene.

“I locali sono una presenza costante nelle nostre vite e nelle nostre città: ci accolgono per un pranzo di lavoro veloce come per la cena fra amici o la cerimonia importante, ci aiutano ad assecondare i ritmi frenetici delle nostre giornate, evitando di cucinare a casa quando non ne avremmo tempo; ci offrono un luogo per rilassarci e coltivare relazioni. Intorno alla tavola si cementano i rapporti e si difende e tramanda quel patrimonio culturale e sociale rappresentato dall'enogastronomia”, sottolinea con orgoglio il presidente di Confcommercio Toscana **Aldo Cursano**, professione ristoratore. “Per questo Fipe-Confcommercio ha pensato di creare un'occasione speciale per celebrare le imprese e i valori della ristorazione. Una data da segnare in calendario per festeggiare ogni anno”.

I testimonial di eccellenza di questa prima giornata della Ristorazione a Firenze sono, insieme al presidente **Aldo Cursano** e al direttore generale di Confcommercio Toscana **Franco Marinoni**, lo chef **Marco Stabile**, presidente dei ristoratori e patron dell'Ora d'aria, il presidente dell'Unione Regionale Cuochi **Roberto Lodovichi**, lo chef **Filippo Saporito** del ristorante La Leggenda dei Frati, il ristoratore **Andrea Angelini** del ristorante Boccanegra, il portavoce delle pizzerie **Giovanni Santarpia**, il portavoce degli imprenditori dei pubblici esercizi **Francesco Sanapo**, titolare del marchio Ditta Artigianale, e la presidente dei panificatori fiorentini **Arianna Piazzetti**.

Il pane, infatti, sarà protagonista assoluto di uno dei piatti che i ristoranti aderenti alla Giornata della Ristorazione metteranno nel loro menù. “La scelta del pane ha tante motivazioni culturali – spiega il direttore di Confcommercio Toscana **Franco Marinoni** – è l'alimento simbolo della storia dell'umanità, trasversale a tutte le coordinate di tempo e di spazio, nonché frutto per eccellenza del lavoro e della creatività umana nel trasformare i frutti della natura in un alimento semplice ma indispensabile. Ecco perché in questa occasione abbiamo voluto rinnovare l'alleanza tra panificatori e ristoratori”.

CONFCOMMERCIO-IMPRESE PER L'ITALIA PROVINCE DI FIRENZE E AREZZO



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PROVINCE DI FIRENZE E AREZZO

“Sono davvero felice che il pane sia stato scelto come alimento simbolo di questa prima edizione – ha detto la presidente dei panificatori fiorentini **Arianna Piazzetti** - convivialità, condivisione e senso di comunità sono valori che accomunano le categorie di panificatori e ristoratori”.

“Il 28 aprile sarà una giornata speciale per chi come noi fa della cucina e dell’ospitalità la propria vocazione – prosegue Cursano - Un evento pensato per valorizzare in tutta Italia il più antico rito dell’uomo: l’arte del vivere assieme”. “E per celebrare una sorta di rinascita dopo i due anni durissimi della pandemia, in cui il settore ha mostrato tutte le sue fragilità – aggiunge il direttore Marinoni - a fine 2022 il saldo tra imprese della ristorazione attive e cessate in provincia di Firenze è stato negativo. Mancano all’appello 120 attività. Chi ha resistito alle chiusure e alle limitazioni imposte dal Covid ora però trova nuova linfa anche nel ritorno in grande stile dei turisti”.

La Giornata della Ristorazione ha anche un cuore solidale: Fipe-Confcommercio donerà un importante **contributo economico a favore di Caritas Italiana**, da utilizzare per la mensa dei più bisognosi. Chiunque lo desideri, ristoratore o cliente, potrà aggiungere una personale donazione direttamente a Caritas accedendo, tramite il QR code in calce alla locandina della Giornata della Ristorazione, alla piattaforma di raccolta fondi della Giornata “ForFunding” di Intesa Sanpaolo. Sarà possibile donare anche attraverso gli ATM di Intesa Sanpaolo.

LE DICHIARAZIONI

Aldo Cursano, presidente Confcommercio Toscana: “il ristorante è la casa fuori casa degli italiani, il luogo in cui ci si conosce, ci si innamora, si sta insieme, in cui veniamo accolti e serviti. In questa dimensione, il cibo è un atto di amore, oltre ad essere storia, identità e cultura. Ecco perché è importante, una volta l’anno, ricordare il valore sociale ed economico della ristorazione”

Marco Stabile, presidente ristoratori fiorentini: “una giornata di grande festa, in cui si celebra quello che per me è un mestiere e una passione da oltre 35 anni e che ha molto da raccontare a tutti noi. Attraverso la ristorazione, infatti, noi raccontiamo le nostre tradizioni, lo stile di accoglienza e lo stare a tavola delle nostre famiglie. E lo facciamo utilizzando prodotti e materie prime d’eccellenza. Un tesoro immenso per chi arriva in Italia da tutto il mondo”.

Roberto Lodovichi, presidente Unione Regionale Cuochi Toscani: “La ristorazione è un mondo entusiasmante in cui lavorare: stiamo sempre a contatto con la gente per offrire bellezza e bontà. Invito i giovani, che in questi anni si sono un po’ allontanati dai mestieri della ristorazione, a riscoprirne tutto il fascino”.

Francesco Sanapo, portavoce pubblici esercizi fiorentini e patron di Ditta Artigianale: “è una festa per tutta l’Italia perché la ristorazione è simbolo della nostra terra, rappresenta il made in Italy per eccellenza ed è un valore da proteggere con tutte le nostre forze perché ci permette di raccontare la nostra cultura, la nostra passione e il buon cibo”.

Filippo Saporito, chef La Leggenda dei Frati – Firenze: “è importante dedicare una giornata di festa e di riflessione a questo settore, dopo i gravi problemi che ha affrontato durante la pandemia e che deve affrontare ora a causa della carenza di personale. È un lavoro estremamente bello ed interessante, specialmente in una nazione come l’Italia, che ha legato alla tavola una grande tradizione culturale”

CONFCOMMERCIO-IMPRESE PER L'ITALIA PROVINCE DI FIRENZE E AREZZO



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PROVINCE DI FIRENZE E AREZZO

Giovanni Santarpia, portavoce pizzerie fiorentine: “questa festa celebra la rinascita dei ristoratori che hanno dovuto ricominciare “punto e a capo” dopo il periodo della pandemia. Veniteci a trovare e ricordate... che mangiare è godere!”

Arianna Piazzetti, presidente dei panificatori fiorentini e titolare del Forno Piazzetti in Mugello: “sono davvero felice che il pane sia stato scelto come alimento simbolo di questa prima edizione. Convivialità, condivisione e senso di comunità sono valori che accomunano le categorie di panificatori e ristoratori”.

Andrea Angelini, titolare ristorante Boccanegra – Firenze: “questa giornata riconosce il valore di tutti gli attori che partecipano alla ristorazione, dall’addetto alle pulizie allo chef, al maître, il sommelier, lo stagista che viene dalla scuola ed è alla sua prima esperienza. Riconosce questo lavoro che non sempre viene compreso, per la fatica e la professionalità che richiede. Ne riconosce il valore sociale, come punto di aggregazione per gli ospiti che frequentano i nostri locali”.



I CONSUMI FUORI CASA DELLE FAMIGLIE NEL 2022*

TOSCANA 6.703 milioni di euro
ITALIA 81.679 milioni di euro

* stima fiipe su dati Istat

CONFCOMMERCIO-IMPRESE PER L'ITALIA PROVINCE DI FIRENZE E AREZZO

FIRENZE - Piazza Pietro Annigoni 9/D – 50122 Firenze - Tel. 055.20.36.91 - Fax 055.20.36.909
info@confcommercio.firenze.it - www.confcommercio.firenze.it



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PROVINCE DI FIRENZE E AREZZO

I NUMERI DELLA RISTORAZIONE IN TOSCANA

Imprese attive al 31/12/2022

	n. imprese
AREZZO	1.688
FIRENZE	5.200
GROSSETO	1.832
LIVORNO	2.601
LUCCA	2.767
MASSA CARRARA	1.396
PISA	2.416
PRATO	1.204
PISTOIA	1.586
SIENA	1.617
Toscana	22.307
Italia	335.817

Fonte: elaborazione C.S.Fipe su dati Infocamere

Imprese iscritte e cessate al 31/12/2022

	TOTALE		
	Iscrizioni	Cessazioni	saldo
AREZZO	50	105	-55
FIRENZE	162	282	-120
GROSSETO	50	125	-75
LIVORNO	100	192	-92
LUCCA	63	173	-110
MASSA CARRARA	40	83	-43
PISA	85	155	-70
PRATO	44	95	-51
PISTOIA	58	103	-45
SIENA	32	88	-56
Toscana	684	1.401	-717
Italia	9.688	20.384	-10.696

Fonte: elaborazione C.S.Fipe su dati Infocamere

(*) Cessazioni non d'ufficio

CONFCOMMERCIO-IMPRESE PER L'ITALIA PROVINCE DI FIRENZE E AREZZO



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PROVINCE DI FIRENZE E AREZZO

Pubblici esercizi

Occupati dipendenti - anno 2022

	occupati dipendenti
AREZZO	4.602
FIRENZE	20.365
GROSSETO	5.287
LIVORNO	7.321
LUCCA	10.246
MASSA CARRARA	3.369
PISA	5.877
PISTOIA	3.498
PRATO	3.082
SIENA	4.947
Toscana	68.594
Italia	987.052

Fonte: elaborazione C.S.Fipe su dati Inps