



CAMERA DI COMMERCIO  
RIVIERE DI LIGURIA  
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA

servizio Comunicazione  
019.8314.236/261 - 019.728.295  
comunicazione@rnlvlg.camcom.it

## COMUNICATO STAMPA DEL 28 APRILE 2023

**Con la firma del presidente camerale Enrico Lupi e di Enrico Calvi della FIPE Confcommercio l'impegno della CCIAA "Riviere di Liguria" per valorizzare e promuovere la "Carta dei Valori" della ristorazione.**

**Obiettivo del documento in concomitanza con la Giornata Nazionale sottolineare agli operatori del settore i criteri indispensabili a far conoscere ospitalità e qualità Made in Italy**

Nella Giornata Nazionale della Ristorazione del 28 aprile 2023 promossa dalla FIPE Federazione Italiana Pubblici Esercizi in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri presso la Camera di Commercio "Riviere di Liguria" questa mattina è stata firmata dal **presidente della CCIAA Enrico Lupi e dal presidente FIPE di Imperia Enrico Calvi** la "Carta dei Valori" della ristorazione italiana, documento che contiene le linee guida per la promozione e la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio. La Carta, nata del novembre del 2021 in occasione dell'assemblea nazionale Confcommercio, oltre a fissare i parametri da seguire nello svolgimento dell'attività di ristoratori e quanti operano con i prodotti del made in Italy mette l'accento sul tema dell'ospitalità e sui criteri indispensabili per promuoverla in un quadro che abbraccia conoscenze, convivialità e cultura anche in ottica turistica.

"La sottoscrizione della Carta – sottolinea il **presidente Enrico Lupi** - in concomitanza con la Giornata della Ristorazione è motivo di orgoglio e testimonia la vicinanza dell'Ente camerale a un settore di vitale importanza nell'economia del nostro Paese e che in questi anni ha subito pesantemente le battute di arresto dovute alle problematiche internazionali conosciute".

"L'obiettivo – aggiunge il **presidente FIPE di Imperia Enrico Calvi** -- è riunire gli operatori e celebrare la cultura della ristorazione italiana per farne un appuntamento a cadenza annuale. Durante questa giornata i ristoranti interessati potranno proporre ai clienti un piatto dedicato alla Giornata che abbia come ingrediente il PANE, rendendo così omaggio al tema dell'ospitalità. La scelta di questo "ingrediente" non è assolutamente casuale, poiché proprio questo alimento testimonia il desiderio dello stare assieme, ovvero della condivisione nel senso più elevato del termine".

La Giornata proporrà una serie di eventi collaterali in tutta Italia che saranno presentati durante la Conferenza stampa nazionale alla presenza del Ministro delle Imprese e del Made in Italy, Adolfo Urso, del Ministro dell'agricoltura, sovranità alimentare e foreste, Francesco Lollobrigida e del Ministro del turismo, Daniela Santanchè.