

Ufficio Stampa

Reggio Emilia, 12 maggio 2026

COMUNICATO STAMPA

GIORNATA DELLA RISTORAZIONE, CONFCOMMERCIO REGGIO EMILIA E FIPE PROVINCIALE CELEBRANO IL VALORE ECONOMICO, CULTURALE E SOCIALE DEL SETTORE: AL CAFFÈ ARTI E MESTIERI PRESENTATI DATI, PROSPETTIVE E DUE PIATTI SIMBOLO DEDICATI AL RISO, PROTAGONISTA DELL'EDIZIONE 2026

Anche Confcommercio Reggio Emilia e la sua Fipe provinciale hanno aderito alla quarta edizione della Giornata della Ristorazione, la ricorrenza nazionale promossa da Fipe, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi di Confcommercio, che verrà celebrata sabato 16 maggio in tutta Italia e in numerosi Paesi esteri.

L'edizione 2026 assume un significato ancora più importante perché arriva a pochi giorni dall'approvazione definitiva al Senato della legge che istituisce ufficialmente la Giornata della Ristorazione come ricorrenza nazionale dedicata a uno dei comparti più rappresentativi dell'economia, dell'identità e dello stile di vita italiani.

Per sottolineare il valore della ricorrenza e il ruolo strategico della ristorazione nel territorio reggiano, Confcommercio Reggio Emilia e la sua Fipe provinciale hanno promosso oggi, martedì 12 maggio, una conferenza stampa al Caffè Arti e Mestieri di Reggio Emilia.

Nel corso dell'incontro sono stati presentati i temi della Giornata della Ristorazione 2026, i dati del Rapporto Ristorazione 2026 Fipe e due piatti speciali dedicati al protagonista dell'edizione di quest'anno, il riso: la tradizionale Bomba di Riso, simbolo della cucina delle case reggiane, e un risotto d'autore, espressione di ricerca, creatività e innovazione. A presentare i piatti è stato **Giulio Bacicchi**, tra i più autorevoli ristoratori del territorio.

«La Giornata della Ristorazione – sottolinea **Elisa Azzolini**, presidente provinciale Fipe – è un’occasione importante per valorizzare il lavoro quotidiano di migliaia di imprenditrici, imprenditori, lavoratrici e lavoratori che rendono vivo il nostro territorio attraverso l’ospitalità, la qualità e la convivialità. La ristorazione non è soltanto economia: è cultura, identità, relazioni sociali, attrattività delle città e delle comunità. Reggio Emilia può contare su un tessuto imprenditoriale dinamico e competente che ogni giorno contribuisce alla qualità della vita del territorio e alla promozione del nostro stile di vita anche oltre i confini locali».

I numeri confermano il peso strategico del comparto per la provincia reggiana. Secondo il Rapporto Ristorazione 2026, a Reggio Emilia le imprese della ristorazione attive al 31 dicembre 2025 erano 2.523, quarto dato in Emilia-Romagna dopo Bologna, Modena e Rimini e pari al 10,6% del totale regionale. Un dato particolarmente significativo riguarda l’occupazione: con 18.664 dipendenti occupati nei pubblici esercizi, Reggio Emilia è la seconda provincia dell’Emilia-Romagna per numero di addetti, subito dopo Bologna e davanti a Modena e Rimini.

Il comparto continua dunque a rappresentare uno dei principali motori economici e occupazionali del territorio, nonostante le difficoltà legate al rallentamento economico, all’aumento dei costi e alla crescente difficoltà nel reperimento del personale qualificato.

Proprio sul tema del lavoro e dell’attrattività del settore, Fipe Confcommercio Reggio Emilia ha ricordato l’esperienza del Talent Day, organizzato lo scorso 30 marzo, una giornata dedicata all’incontro tra domanda e offerta di lavoro nel settore horeca. Durante la mattinata candidate, candidati e imprese hanno partecipato a workshop e momenti formativi dedicati alla ricerca attiva del lavoro e alle strategie di attrazione e fidelizzazione dei talenti; nel pomeriggio oltre 130 persone in cerca di occupazione hanno incontrato una ventina di imprese del territorio, avviando numerosi percorsi di recruitment.

La Giornata della Ristorazione, inoltre, celebra il valore della cucina italiana riconosciuta Patrimonio culturale immateriale dell’umanità Unesco. In questo contesto, Fipe ha evidenziato anche i risultati del monitoraggio internazionale “The Italian Table Abroad”, che conferma il grande apprezzamento della cucina italiana nel mondo: rating medio dei ristoranti italiani all’estero pari a 8,95 su 10 e forte riconoscibilità di prodotti simbolo come la Pizza Margherita, il Tiramisù e lo Spritz.

«La ristorazione italiana – conclude Elisa Azzolini – continua ad essere uno straordinario strumento di promozione culturale, sociale ed economica. Celebrare questa giornata significa riconoscere il valore delle imprese che ogni giorno investono nel territorio, nella qualità e nelle persone».

Conf
com



Confcommercio
Reggio Emilia

CONFCOMMERCIO REGGIO EMILIA
Ufficio Stampa

Scarica qui anche il Rapporto Ristorazione 2026 e i dati regionali e provinciali:

