

## GIORNATA NAZIONALE DEL MADE IN ITALY

### La filiera estesa della ristorazione: un'eccellenza del Made in Italy

16 aprile 2025

In occasione della **Giornata Nazionale del Made in Italy**, si è tenuto oggi l'evento "*La filiera estesa della ristorazione: un'eccellenza del Made in Italy*" organizzato da **EFCEM Italia**, l'Associazione Confindustriale che riunisce le imprese italiane che producono attrezzature professionali per ristorazione e ospitalità, in collaborazione con e presso l'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**.

Le celebrazioni della Giornata Nazionale del Made in Italy, che avranno luogo fino al mese di maggio, comprenderanno oltre 500 iniziative in tutta Italia promosse da aziende e laboratori e più di 50 eventi internazionali in 30 Paesi di 4 continenti, che apriranno le porte ai cittadini e agli studenti per avvicinarli al "*saper fare italiano*", con un focus sui temi quali innovazione, nuove tecnologie, competitività delle imprese italiane nella transizione green e digitale.

Inserito tra le celebrazioni ufficiali della Giornata, una vetrina delle eccellenze che contribuiscono a definire il concetto di Made in Italy sia in Italia che nel mondo, l'evento di **EFCEM Italia** e **UNISG** mira a valorizzare la **filiera estesa della ristorazione** con un focus sulle **attrezzature professionali**, un comparto centrale per il Made in Italy e per lo sviluppo del sistema Paese e dell'industria. L'intera filiera, infatti, intesa come un ecosistema di comparti interconnessi che contribuiscono in modo sinergico alla **diffusione e al prestigio della cucina italiana nel mondo**, vale oltre 120 miliardi di euro di fatturato e coinvolge 392.000 imprese, per un totale di 1,9 milioni di addetti.

Le attrezzature professionali costituiscono quindi un pilastro fondamentale di questa filiera. L'Italia, con oltre 6 miliardi di fatturato, è il quarto produttore mondiale di attrezzature professionali, preceduta solo da Cina, Germania e Stati Uniti.

Grazie al coinvolgimento dell'Università di Pollenzo, eccellenza formativa di riferimento, l'evento, moderato da Maddalena Fossati, Direttrice *La Cucina Italiana*, rappresenta un'importante occasione di confronto tra esperti del settore, accademici, operatori e rappresentanti istituzionali, nonché un momento di dialogo con il corpo studentesco per sottolineare il **valore della formazione e delle competenze professionali nel garantire e rafforzare l'eccellenza del Made in Italy**.

*“La formazione è un passaggio necessario se vogliamo rafforzare e integrare le competenze degli operatori e quindi dell’intera filiera della ristorazione italiana – afferma **Andrea Rossi**, Presidente EFCem Italia. L’innovazione tecnologica, messa in campo dalle aziende italiane per ridurre i consumi energetici e gli sprechi, richiede piani formativi adeguati e costanti che siano al passo con i prodotti sempre più sostenibili, connessi e digitali”.*

*“Il mondo della ristorazione sta vivendo profondi cambiamenti a livello organizzativo e tecnologico. L’UNISG, grazie alla versatilità dei suoi ambiti di ricerca, può aiutare le imprese del settore a realizzare prodotti innovativi adeguati alle nuove esigenze dei ristoranti e della loro clientela”, così **Paolo Corvo**, professore associato di Sociologia generale presso l’ateneo di Pollenzo e tra i relatori della tavola rotonda.*



EVENTO

 

# Giornata Nazionale del **Made in Italy**

**UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO**  
16 APRILE - ORE 10.30



GIORNATA  
NAZIONALE  
**MADE in ITALY** 

## Relatori istituzionali

- Giovanni Fogliato - *Sindaco del Comune di Bra*
- Milena Orso Giaccone - *Funzionaria MIMIT – Casa del Made in Italy Piemonte-Liguria-Valle d'Aosta*

## Tavola rotonda

- Benedetta Brioschi - *Responsabile Food&Retail e Sustainability - TEHA*
- Andrea Rossi - *Presidente EFCem Italia*
- Paolo Corvo - *Professore di sociologia dei consumi - UNISG*
- Maurizio Zito - *Presidente della Sezione Ristoranti dell'Epat-Fipe*
- Massimo Giubilesi - *Presidente FCSI Italia e OTALL*
- Barbara Nappini - *Presidente Slow Food Italia*

\*\*\*

## EFCem Italia

EFCem Italia è l'Associazione Confindustriale che, in APPLiA Italia, riunisce le imprese italiane che producono attrezzature professionali per ristorazione e ospitalità. Un comparto industriale per l'Ho.Re.Ca. che vede l'Italia leader mondiale con un fatturato che supera i 6 miliardi di euro l'anno e con una forte vocazione all'export, oltre il 70 %. L'Associazione rappresenta il settore italiano a livello europeo nell'ambito di EFCem - European Federation of Catering Equipment Manufacturers.

## Ufficio stampa EFCem Italia – APPLiA Italia

ALAM PER COMUNICARE

+39 02.3491206

alam@alampercomunicare.it

## UNISG

L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, nata nel 2004 su iniziativa dell'associazione Slow Food, propone una formazione unica nell'ambito dei food studies. Dalla sua fondazione ad oggi, oltre 4000 studenti da 100 paesi hanno scelto Pollenzo per i loro percorsi formativi, riconoscendo nel nostro ateneo una istituzione dinamica e di impronta fortemente internazionale. L'ateneo forma i food specialist, ossia gastronomi con competenze interdisciplinari nell'ambito delle scienze, cultura, politica, economia ed ecologia del cibo, in grado di sviluppare valori come la sostenibilità e la sovranità dei sistemi alimentari globali, comprendendone tutte le fasi, dalla produzione al consumo.

## Ufficio stampa UNISG

Alessandra Abbona

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

T. +39 0172 458 574 | M. +39 3299079183

comunicazione@unisg.it