

**OGGETTO: Istituzione della Giornata della ristorazione - Legge 6 maggio 2026 n. 77**

Con la pubblicazione della Legge n. 77/2026 si completa il percorso politico per l'istituzione ufficiale della Giornata della Ristorazione, promossa da FIPE e cresciuta negli anni grazie anche al contributo determinante delle associazioni territoriali e delle imprese associate. Il provvedimento riconosce il valore economico, sociale e culturale dei Pubblici Esercizi della ristorazione in Italia e all'estero.

La ricorrenza si terrà ogni anno il terzo sabato di maggio e sarà accompagnata da un'iniziativa annuale promossa dal MIMIT, dedicata ai principi fondanti della ristorazione italiana volta a valorizzarne l'identità e la funzione nel tessuto nazionale. Viene altresì introdotto il conferimento di dieci medaglie a imprenditori particolarmente meritevoli nei diversi ambiti del settore.

Significativo, inoltre, il riconoscimento attribuito alle associazioni datoriali di categoria maggiormente rappresentative del settore, che il legislatore coinvolge direttamente nella definizione delle iniziative annuali promosse dal MIMIT e dalle autorità territoriali competenti.

È stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 111/2026 la Legge 6 maggio 2026 n. 77 recante "Istituzione della Giornata della ristorazione" (allegato 1), che sarà in vigore a partire dal 30 maggio p.v..

La Federazione accoglie con profonda soddisfazione il completamento dell'iter legislativo che, iniziato nel gennaio 2024 con la presentazione del Disegno di legge alla Camera da parte dell'On. Luca Squeri, giunge oggi alla sua piena conclusione. Si tratta di un risultato di grande rilievo istituzionale e politico, frutto di un lavoro costante di sensibilizzazione e di dialogo che FIPE ha portato avanti con determinazione e senso di responsabilità. La Federazione vede riconosciuta una propria istanza storica, che ha trovato nel Parlamento una convergenza trasversale particolarmente significativa, testimonianza di quanto il ruolo della ristorazione sia ormai percepito come elemento fondante dell'identità economica, sociale e culturale del Paese.

Il testo di legge definisce in maniera puntuale finalità, contenuti e strumenti di celebrazione della Giornata della Ristorazione.

**L'articolo 1** individua nel **terzo sabato del mese di maggio la data ufficiale della ricorrenza**, riconoscendone la funzione di valorizzare e rafforzare il ruolo della ristorazione italiana nelle sue diverse forme. Il legislatore richiama i valori della relazione, della condivisione e del convivio, declinando i principi cui l'iniziativa si ispira:

- inclusione e sostenibilità;
- qualificazione dell'offerta attraverso la promozione delle tradizioni gastronomiche e dei prodotti agroalimentari sostenibili e di qualità;

- sicurezza e legalità;
- promozione di un sistema alimentare più equo, sano e rispettoso del lavoro e dell'ecosistema;
- promozione dell'immagine della ristorazione come eccellenza del Made in Italy.

La Giornata assume inoltre carattere di evento diffuso, coinvolgendo i Pubblici Esercizi in Italia e all'estero, senza determinare gli effetti civili previsti dalla legge 27 maggio 1949, n. 260.

**L'articolo 2** disciplina le iniziative di celebrazione, attribuendo al Ministero delle imprese e del made in Italy, d'intesa con il Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale, il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e il Ministero del turismo - sentite le associazioni datoriali di categoria maggiormente rappresentative del settore della ristorazione - il compito di **promuovere annualmente un'iniziativa di approfondimento** dedicata ai valori richiamati dall'articolo 1, **individuando, per ogni edizione, un tema simbolico** cui declinare le manifestazioni per la celebrazione della Giornata.

Sono inoltre previste **dieci medaglie da conferire agli imprenditori** della ristorazione distintisi nei campi della sostenibilità, inclusione, innovazione, sicurezza e legalità, nonché nella promozione dell'immagine del settore. Per gli **operatori all'estero è richiesta la certificazione distintiva di "ristorante italiano nel mondo"** di cui all'articolo 34 della legge 27 dicembre 2023, n. 206 (circolare Fipe n. 178/2023), rilasciabile solo a coloro che operano all'estero con un'offerta enogastronomica effettivamente conforme alle migliori tradizioni italiane, con particolare riferimento all'utilizzo di ingredienti di qualità e di prodotti appartenenti alla tradizione enogastronomica italiana (DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT), nonché al rispetto della tradizione gastronomica italiana e alla conoscenza della cucina italiana da parte del personale impiegato nell'attività di ristorazione.

Le modalità e i termini per la presentazione delle candidature e per la loro valutazione saranno stabiliti con decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy. Per l'attuazione viene autorizzata la spesa di 45.000 euro annui (42.000 per l'organizzazione dell'iniziativa di approfondimento, 3.000 per il conferimento delle medaglie). In occasione della suindicata iniziativa, sarà altresì data evidenza delle **cerimonie, attività e manifestazioni promosse nei rispettivi ambiti di competenza da regioni, province, città metropolitane e comuni – anche in coordinamento con altri soggetti pubblici e privati - incluse quelle didattiche nelle scuole di ogni ordine e grado.**

**L'articolo 3** consente alla RAI di riservare spazi radiofonici, televisivi e multimediali nelle proprie programmazioni nazionali e regionali ai temi connessi alla Giornata.

Il nuovo provvedimento istituzionalizza un percorso che la Federazione ha costruito e guidato sin dal suo avvio, dando riconoscimento formale a un'iniziativa che quest'anno è giunta alla IV° edizione - **16 maggio 2026** - e che ha già saputo consolidarsi come appuntamento identitario per la valorizzazione della ristorazione e del suo ruolo sociale, economico e culturale. L'iniziativa quest'anno è stata preceduta da una [conferenza stampa](#) e una serata di gala - tenutesi il 6 maggio u.s - nella quale sono stati attribuiti i premi GdR2026 al Ministro Francesco Lollobrigida, al professor Massimo Montanari, alla giornalista Maddalena Fossati, a Massimo Mancini dell'omonimo Pastificio Agricolo, a Katia Da Ros dell'azienda di *equipment Irinox* e a Flavia Filippi dell'organizzazione no profit Seconda Chance. Il piatto vincitore della IV° edizione della Giornata della Ristorazione, che ha scelto il riso come ingrediente simbolo dell'iniziativa, è il "*Risotto, erbe amare, limone fermentato e sporchia*", firmato da Fabrizio Tucci, executive chef di La Farm e Orto e del Nina Trulli Resort, in Valle d'Itria.

Nelle settimane che hanno preceduto il 16 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 2026. Sono infatti 80 le Associazioni Fipe che hanno aderito e oltre 50 gli eventi tra workshop, tavole rotonde, seminari, webinar e incontri formativi nelle scuole primarie.

La Federazione allega il programma del calendario della Giornata della Ristorazione (allegato 2) e continuerà a monitorare le fasi attuative del provvedimento e informerà la base associativa su ogni sviluppo utile alla valorizzazione di questa importante ricorrenza nazionale.

Cordiali saluti.

IL DIRETTORE GENERALE  
Roberto Calugi



Allegati 2

<b>Circolari correlate</b>	<b>Collegamenti esterni</b>	<b>Parole chiave</b>
Circolare Fipe n. 178/2023	<a href="https://www.fipe.it/2026/04/29/comunicazione/fipe-la-giornata-della-ristorazione-e-legge-dal-senato-arriva-la-consacrazione-per-il-settore/">https://www.fipe.it/2026/04/29/comunicazione/fipe-la-giornata-della-ristorazione-e-legge-dal-senato-arriva-la-consacrazione-per-il-settore/</a> <a href="https://www.fipe.it/2026/05/06/comunicazione/giornata-della-ristorazione-2026-fipe-celebra-il-valore-delleducazione-alimentare-a-scuola-e-traccia-il-profilo-della-cucina-italiana-nel-mondo-londra-e-parigi-le-citta-piu-autentiche-la-pi/">https://www.fipe.it/2026/05/06/comunicazione/giornata-della-ristorazione-2026-fipe-celebra-il-valore-delleducazione-alimentare-a-scuola-e-traccia-il-profilo-della-cucina-italiana-nel-mondo-londra-e-parigi-le-citta-piu-autentiche-la-pi/</a>	Giornata della ristorazione