FASE 2 E RIAPERTURE: IL BUON SENSO HA PREVALSO.
ORA FONDAMENTALE SUPERARE LE ULTERIORI CRITICITÀ

Roma, 18 maggio 2020 - Dopo il primo appello del 2 aprile, il secondo appello del 17 aprile, le realtà associative riunite nel ***Progetto FareRete*** apprendono con soddisfazione l'azione del Governo per l'applicazione di regole uniformi su tutto il territorio nazionale, utili alla riapertura del settore ristorazione.
La Rete ha contribuito e sostenuto la convergenza tra le regioni, cui va il ringraziamento di tutta la Rete, per un'operazione capillare con direttive razionali.
Si riscontra positivamente anche il seguito dato alla richiesta corale di intervento da parte del Governo sull'Inail, per dirimere la criticità in capo alla previsione di denuncia del datore di lavoro in caso di infezione da covid-19.
Nonostante alcune lacune del documento, si tratta di un importante passo in avanti, a dimostrazione, come già più volte sostenuto, che **il lavoro di ogni Comitato Tecnico Scientifico deve necessariamente completarsi con il supporto di chi ogni giorno opera nel settore**.

Permangono ulteriori criticità che necessitano di essere risolte nel più breve tempo possibile specialmente con il fattivo contributo che è stato messo a disposizione più volte da parte di tutta la Rete, per una reale ripartenza economica del settore.
Si chiede quindi ancora una volta la partecipazione al dibattito politico per contribuire alla stesura di regole per un concreto rilancio economico del settore.

FareRete è un progetto che vuole mettere al primo posto il **bene comune**, nella convinzione che in un momento come questo sia sbagliato, insensato e controproducente pensare alle individualità.
Ne fanno parte **30 realtà rappresentative di 100.000 operatori** tra **cuochi, ristoratori, pizzaioli, panificatori, pasticceri, cioccolatieri, gelatieri, responsabili di sala, tutti uniti per un unico scopo: ADG,** Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto; **AIG**, Associazione Italiana Gelatieri; **AMPI**, Accademia Maestri Pasticceri Italiani; **APAR,** Associazione Provinciale Pasticceri Artigiani Reggini; **APCI**, Associazione Professionale Cuochi Italiani; **APGA**, Associazione Pasticceri Gelatieri Artigiani; **APN**, Associazione Pizzaiuoli Napoletani; **APT**, Associazione Pizza Tramonti; **Associazione Ristoranti Follonica**; **CHIC**, Charming Italian Chef; **Cibo di Mezzo**; **Compagnia dei Gelatieri**; **Conpait**, Confederazione Pasticceri italiani; **Conpait Gelato**; **Consorzio Parma Quality Restaurants**; **EPPCI**, Eccellenza Professionale Pasticceria Cioccolateria Italiana; **Euro-Toques Italia**; **FIC**, Federazione Italiana Cuochi; **Gelatieri per il Gelato**; **Imprendisud** Gruppo Ristorazione; **JRE**, Jeunes Restaurateurs Italia; **LPS, Consorzio La Puglia è Servita**; **Le Soste di Ulisse**; **Richemont Club Italia**; **Ri.Un.**, Ristoratori Uniti; **Ristoranti del Buongusto**; **Ristoratori del Sannio e alto Casertano**; **Ristoratori Emilia Romagna**; **Solidus Turismo**; **Unione Ristoranti del Buon Ricordo**.

Per approfondimenti e contatti:
www.ambasciatoridelgusto.it
www.associazioneitalianagelatieri.it

www.accademia-maestri-pasticceri-italiani.it
www.apar.rc.it
www.apci.it
www.facebook.com/associazionepizzaiuolinapoletani
www.facebook.com/associazionepizzatramonti
www.facebook.com/RistorantiFollonica
www.charmingitalianchef.com
www.cibodimezzo.it
www.facebook.com/compagniagelatieri
www.conpait.it
www.parmaqualityrestaurants.it
eppci.it
www.eurotoquesit.com
www.fic.it
gelatieriperilgelato.com
www.jre.eu/it/italia
www.lapugliaeservita.com
lesostediulisse.it
www.richemontitaly.it
www.ristoratoriuniti.org
www.facebook.com/ristoratoridelsannioealtocasertano
www.facebook.com/Ristoratori-Emilia-Romagna
buonricordo.com
www.solidusturismo.it
www.prenotoio.com