

Cronaca di Roma

Domenica 13 Settembre 2026
www.ilmessaggero.it

ROMA ECONOMIA

Ced Digital e Servizi | 1790136720 | 82.145.120.33 | sfoglia.ilmessaggero.it

Uno studio di Fiepet Confesercenti analizza la vasta filiera che passa dai produttori agli chef
Il presidente Claudio Pica: «Con le istituzioni puntiamo alla formazione per migliorare la qualità»

SCENARI

La pasta che fa il Pil: nel Lazio un settore da 350 milioni di euro

IL FOCUS

La pasta vale miliardi, è un forte acceleratore per l'economia gastronomica della regione. E il Lazio rilancia quello che è uno dei comparti più consolidati del settore alimentare nazionale, con un impatto profondo nella filiera. Secondo le stime dell'Accademia della Pasta, elaborate su dati Istat, Unioncamere, Ismea, Federilimentare e Unione Italiana Food, nella regione si consumano ogni anno circa 140 mila tonnellate di pasta, pari a circa 24 chilogrammi pro capite. Il settore, secondo l'analisi, conta oltre 100 imprese tra pastifici artigianali e industriali, impiega più di mille addetti e genera un fatturato complessivo superiore ai 350 milioni di euro.

A questi numeri si aggiunge il peso della ristorazione. Secondo l'Osservatorio Fiepet-Confesercenti Roma e Lazio, il 35% degli ordini nei ristoranti della Capitale riguarda i quattro grandi classici della tradizione romana: carbonara, cacio e pepe, amatriciana e gri-

cia. Con un prezzo medio compreso tra i 14 e i 15 euro a piatto, queste specialità muovono ogni giorno milioni di euro e, su base annua, un giro d'affari stimato in diversi miliardi, confermando come la pasta rappresenti uno dei principali motori economici della ristorazione romana e una potente attrattiva turistica.

«Vogliamo promuovere il settore con la formazione perché solo con nuove competenze e ricerca si migliora la qualità. Nel corso della prima edizione dell'evento "La pasta del Lazio: traduzione, filiera e identità della cucina romana", ospitata al Pio Sodalizio dei Piceni, con Coldiretti abbiamo lanciato un appello alla Regione Lazio, a Roma Capitale e al



Claudio Pica

Ministero dell'Agricoltura perché investire nella formazione significa anche sostenere l'innovazione, creare nuove opportunità per i giovani e offrire a produttori, ristoratori e chef strumenti per affrontare le sfide dei mercati e rispondere alle future esigenze dei consumatori. L'idea è quella di realizzare percorsi di formazione dedicati ai ristoratori romani per rafforzare i piatti della tradizione romana e laziale e spiegare anche ai turisti la rilevanza che per noi hanno cacio e pepe, amatriciana, gricia, car-

**SONO OLTRE
UN CENTINAIO
I PASTIFICI
SUL TERRITORIO
CHE VALORIZZANO
LA TRADIZIONE**



Uno chef mentre prepara la carbonara, piatto della tradizione romana

bonara, che muovono sempre di più un tessuto economico rilevante», ha dichiarato Claudio Pica, presidente dell'Accademia della Pasta e vicepresidente vicario della Fiepet-Confesercenti nazionale.

IL RICONOSCIMENTO

Durante l'incontro la neonata Accademia della Pasta, nata con l'obiettivo di preservare, diffondere e insegnare la cultura gastronomica italiana della pasta, ha inoltre conferito le nomine di Ambasciatori e Maestri della Pasta. Ecco i pri-

mi che hanno ottenuto il riconoscimento: Alessandro Camponeschi dell'omonima location di piazza Farnese; Pietro Lepore dell'Harry's Bar di via

Veneto; Alberto Martelli del ristorante La Carbonara a Campo de' Fiori; Fundim Gjepali del ristorante Antico Arco nel cuore del Gianicolo; il ristoratore Il Falchetto della famiglia Donato; Angelino ai Fori a Largo Corrado Ricci; Roberto Torretti della Trattoria Da Memmo a piazza Cavour; Andrea Stagnetta de Il Focolare a Monteverde; La Villetta dal 1940 a Piramide Cestia; Trattoria Cadorna nel quartiere Sallustiana.

Karen Leonardi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**ASSEGNATI
I RICONOSCIMENTI
DI AMBASCIATORI
E MAESTRI A DIVERSI
RISTORATORI
DELLA CAPITALE**

Disabilità, un premio per idee e tecnologie: il contest rivolto a imprese e università

IL FOCUS

Sostenere le imprese e gli imprenditori che hanno sviluppato tecnologie e idee che migliorano la qualità della vita dei disabili. Questo è l'obiettivo di Digital4Human, il contest realizzato nell'ambito del progetto Job Digital Lab, promosso dalla Fondazione Mondo Digitale in collaborazione con Ing Italia. All'iniziativa partecipano anche l'Ausilio-teca Roma e l'Istituto "Leonarda Vaccari", due realtà di riferimento nazionale nel campo della disabilità e dell'inclusione. Il bando intende scoprire, valorizzare e premiare soluzioni tecnologiche

che innovative capaci di generare un impatto reale sulla qualità della vita delle persone con disabilità. Non idee sulla carta, ma prototipi funzionanti, versioni beta, progetti già sperimentati in contesti reali con il coinvolgimento diretto delle persone a

cui si rivolgono.

LE PROPOSTE

Le tecnologie oggetto del contest spaziano quindi dall'intelligenza artificiale alla robotica, dalla realtà aumentata e virtuale ai sensori, fino alle piattaforme digitali e ai sistemi interattivi. Per ogni candidatura è richiesta la presenza di almeno un under 35 in un ruolo chiave: un responsabile del progetto, tecnologico o del prodotto. La partecipazione è gratuita. Le candidature devono essere presentate entro il 4 ottobre compilando il modulo disponibile sul sito della Fondazione Mondo Digitale (mondodigitale.org).

**L'INIZIATIVA PROMOSSA
DALLA FONDAZIONE
MONDO DIGITALE
E DA ING ITALIA:
CANDIDATURE ENTRO
IL 4 OTTOBRE**

«Vogliamo portare alla luce i progetti che già funzionano, già cambiano la vita di qualcuno, e aiutarli a fare il passo successivo. Perché l'inclusione si costruisce, un progetto concreto alla volta», commenta Mirta Michilli, direttrice generale della stessa fondazione.

COS'È

Job Digital Lab è il programma avviato nel 2020 dalla Fondazione Mondo Digitale e da Ing Italia, che ha formato oltre 38.000 persone in più di 200 sessioni. Il 90% dei partecipanti dichiara di aver migliorato le proprie competenze digitali: la stessa percentuale riferisce di aver acquisito mag-



Il riconoscimento valorizza nuove idee per sviluppare l'inclusione

giore sicurezza nel mercato del lavoro. L'edizione di quest'anno dedicata al tema "Digitale consapevole, consapevoli nel digitale", punta a formare 7.000 persone e raggiungerne 200.000. Tre i filo-

ni tematici: empowerment femminile, digitale per l'inclusione e la disabilità, consapevolezza ed educazione al digitale.

G.Val.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Formarsi per non fermarsi

Noi tributaristi siamo professionisti qualificati e lavoriamo in un mondo in continua evoluzione. L'A.N.CO.T - Associazione Nazionale Consulenti Tributaristi - crede che una formazione di qualità e gratuita sia il più importante dei servizi da offrire ai suoi associati.

Dunque, se sei un tributarista o pensi che diventarlo sia il tuo traguardo professionale, vieni a scoprire il calendario dei nostri corsi di formazione gratuiti, realizzati in collaborazione con il Comitato Scientifico della Fondazione "Dino Agostini".

Se ti associ all'A.N.CO.T,
la formazione è gratuita: informati.
06/55282701

Vai su www.ancot.it
e scopri la sede regionale più vicina a te

ANCOT
ASSOCIAZIONE NAZIONALE CONSULENTI TRIBUTARISTI

FONDAZIONE
DINO AGOSTINI

cf640f6ee4820add149d4fb9ae041edf