# Fipe: italian sounding, locali storici sotto attacco all'estero

fipe-fake-b96d0a93

“Il fenomeno dell'**italian sunding** sta dilagando in mezzo mondo e ormai non è più confinato ai soli prodotti alimentari. Si stanno moltiplicando infatti i casi di **plagio ai danni di locali ed esercizi storici italiani** e in particolare fiorentini, con imprenditori stranieri che aprono nei loro paesi bar, ristoranti e pasticcerie uguali in tutto e per tutto, loghi compresi, a quelli presenti nelle nostre principali città. E' giunto il momento che il governo faccia sentire la sua voce e diventi un argine contro questo che è un vero e proprio furto di una proprietà intellettuale, oltre che di un'eccellenza nostrana. Non dimentichiamoci che la ristorazione è un settore che vale 85 miliardi di euro. Non possiamo permetterci che i brand italiani vengano utilizzati impropriamente all'estero”. Così **Aldo Cursano**, vicepresidente **Fipe** e presidente della Federazione italiana dei pubblici esercizi in Toscana.

“Nelle ultime settimane - prosegue Cursano - abbiamo scoperto che in Corea hanno aperto un locale che si chiama '**pasticceria Giorgio**', uguale in tutto e per tutto, tranne per la qualità dei prodotti, a uno storico esercizio fiorentino. Stessa cosa è accaduta con il ristorante '**Il Santo bevitore**', il cui marchio è stato copiato da Tokyo a New York per ben 5 volte. Un attacco in piena regola al mondo della ristorazione, che va fermato sul nascere. E per questo è necessario un lavoro di squadra. Come Fipe siamo pronti a dare una mano agli imprenditori italiani a scoprire altri casi di plagio ai loro danni e utilizzare al meglio il sistema delle Camere di Commercio come sedi degli arbitrati e mediazioni internazionali. Parallelamente, è indispensabile impiegare nel migliore dei modi l'**Istituto per il commercio estero (Ice)** al fine di salvaguardare il nostro patrimonio di locali. Dall'altro lato è essenziale che il governo intervenga a livello di diplomazia presso la comunità europea. Non possiamo farci rubare una delle ultime eccellenze che ci rimane”.