

Ristorazione in difficoltà: secondo la Fipe, per la ripartenza "seminare" fiducia tra i clienti

La ristorazione con tutta la sua filiera (pub e bar) è in difficoltà. Gli esercizi pubblici del comparto non hanno tutti riaperto e quelli che lo hanno fatto nella prima settimana hanno registrato incassi in media del 15-20% della fase pre-Covid. Perché se le norme, a tutt'oggi, non sono chiare, è piuttosto chiaro che, per chi ha già riaperto, in generale, come c'era da aspettarsi, tra mancanza di turisti o comunque di professionisti in giro per lavoro, difficoltà economiche e paura ad uscire, ancora, da parte di molti, nonostante le scene limite di movida fuori controllo nei quartieri di alcune città, il calo degli incassi è la prima e generalizzata preoccupazione. È questa la tendenza del monitoraggio compiuto dal Centro Studi Turistici Thalia che sottolinea il doppio senso di responsabilità dei ristoratori attenti alle prescrizioni di sicurezza e senza ritoccare i prezzi. «Chi oggi ha aperto l'ha fatto per dare un servizio, per dare il messaggio che ci siamo, figuriamoci se si vanno a ritoccare i prezzi e a speculare»: sottolinea la Fipe - Federazione italiana pubblici esercizi. Quanto alle regole "all'interno dei locali i protocolli - sottolinea la Fipe - sono abbastanza chiari. Il problema riguarda tutto ciò che è intorno agli spazi dei locali. All'esterno la situazione deve essere gestita dalle autorità. Servirebbero più uomini e mezzi, per accompagnare una socialità più sicura e abituarla, fare in modo che tra i ragazzi ci sia maggiore consapevolezza". "I giovani hanno il diritto, la voglia di esprimersi, di riconquistare i propri spazi. Un po' stanno rischiando. Noi adulti dobbiamo accompagnare questa vitalità, cercando di metterla

sempre di più in sicurezza, ma non impedendola, questo sarebbe un errore. E' sbagliato pensare a piazze a numero chiuso». Ma come far tornare i clienti al tavolo? Questo è questo per il C.S. Thalia oggi l'interrogativo prioritario. In mancanza di "ricette miracolistiche" e in attesa che si rassereni il clima tra i cittadini, con il ritorno alla normalità reale, tenuto conto che era prevedibile che non ci sarebbe stata la corsa ad andare al ristorante, «perché è logico che in questa fase non possa essere una priorità per la gente, noi - risponde Antonio Sabia, giovane ristoratore - ci affidiamo alle nostre ricette di proposta menù senza stravolgere e ridando certezza di gusto. Fondamentale è da parte di tutti - non solo di noi ristoratori- contribuire al clima di serenità e di fiducia perché i clienti tornino ai tavoli con la consapevolezza di affidarsi a professionisti della cucina che hanno sempre fatto della sicurezza alimentare una priorità». Nei giorni scorsi il ministro Bellanovà si è detta pronta a intavolare un dibattito interministeriale sul futuro della ristorazione con la collaborazione del ministro allo Sviluppo economico Patuanelli. Un tavolo di confronto per coinvolgere tutti gli attori della filiera in un momento fondamentale per impostare la ripartenza, tenendo conto della necessità di dare spazio al cibo in Costituzione, come diritto per tutti e principio inalienabile al pari di lavoro e salute, come l'attuale ministro alle Politiche agricole va sostenendo da settimane (sarà "la prossima legge per cui varrà la pena emozionarsi", sancisce la Bellanovà con un tweet).

