

CONFCOMMERCIO Sia pure lentamente il settore registra una timida ripresa dovuta alle presenze di turisti di ritorno

Boccata d'ossigeno per la ristorazione

POTENZA. E' venuta dal buon andamento dei consumi e clienti nel mese di agosto. Anche se la situazione è "a macchia di leopardo" con le località turistiche (tra cui piccoli borghi) che hanno beneficiato degli arrivi e delle presenze mentre a Potenza l'andamento è altalenante e differenziato. E' questa la fotografia scattata da Fipe-Confcommercio Potenza che avverte: "dopo un periodo disastroso la ripresa è avvenuta. Solo che tra pochi giorni si dovrà fare i conti con la crisi dei consumi e non vorremmo che sia stata solo una fiammata". "Dalle nostre rivelazioni, abbiamo una media da gennaio ad agosto, del 40% di perdita del settore di fatturato con situazioni molto diversificate al punto che un 30% di attività di ristorazione ha perso anche l'80% di fatturato".

Il suicidio di un ristoratore del centro storico di Firenze continua a sollevare lo sgomento e il dolore delle categorie dei commercianti che, ricordando il collega, hanno sottolineato il disagio di questa fase per tutto il settore. "Quali siano le ragioni che l'hanno portato al gesto estremo – dice Michele Tropiano, vice presidente Confcommercio Potenza e rappresentante di categoria - sentiamo profondamente che la sua morte rappresenta una sconfitta per tutti noi, nessuno escluso. La sua morte è una sconfitta anche per la nostra categoria, che evidentemente non è riuscita a fare abbastanza per essere davvero vicina agli imprenditori del settore in questo momento di difficoltà. Da noi in Basilicata gli aiuti della Regione con l'A.P. "Pacchetto Turismo" sono stati utilissimi e diamo atto all'assessore Cupparo

anche veloci per i tempi di erogazione, consentendoci di disporre di un minimo di liquidità.

Ma siamo preoccupati per la stagione autunnale. Se i nostri colleghi di Firenze temono che in tanti chiuderanno non vogliamo pensare cosa potrebbe accadere da noi. Non si recupera solo con gli aiuti di Stato, piuttosto con nuove regole che, anche a livello nazionale vanno ad incidere sul tema affitti, costo del personale e, più in generale, governo del

territorio. Ci attende un autunno molto caldo".

"Purtroppo – è il commento di Antonio Coronato, ristoratore a Potenza e a Milano, particolarmente sensibile a queste tematiche - la ristorazione è uno dei pochi lavori dove il 90% delle persone lo fanno per passione. Vedere la propria attività andare a rotoli non è facile accettarlo perché con l'effetto Covid la situazione sta precipitando ed è un fattore che non è risolvibile facilmente!

Non si svuotano i locali per una situazione di gestione sbagliata o altro in cui con una buona analisi si può risanare... qui stiamo parlando di un male verso le attività incurabili che porta a non soluzioni. Bisogna avere la forza di aspettare e non tutti hanno la possibilità o la forza di poterlo fare.

Ci vogliono aiuti ma – continua il ristoratore che è nato a Tito e ha realizzato un "brand" specifico di ristorazione - non solo quelli iniziali, per chi li ha potuti avere, ma con continuità se no, sarà un'attività che rischia di estinguersi. E con essa un modello di mangiare bene con i prodotti regionali, in un'atmosfera di convivialità".

