

L'ANDAMENTO E I DATI DEL CENTRO STUDI FIPE-CONFCOMMERCIO**Ristorazione: ripresa a passi più spediti in Basilicata**

Nonostante le non poche “ombre” la ripresa della ristorazione in Basilicata procede a passi più spediti rispetto ad altre realtà del Paese soprattutto del Nord. La situazione è decisamente migliore a Potenza – per effetto della sensibile riduzione del personale ancora in smartworking e quindi con il ritorno degli impiegati al ristorante – a Matera per effetto dei flussi turistici come a Maratea e nel Metapontino. Il calo medio del fatturato passa dal 50,3% del primo mese di apertura a 41,1% del secondo, sino al 32% di agosto.

L'andamento e i dati sono del Centro Studi Fipe-Confcommercio rielaborati a livello locale, con un monitoraggio costante. Un segnale positivo – avverte Fipe-Confcommercio – che ha bisogno di essere consolidato in autunno altrimenti non è sufficiente a sostenere le imprese. Lo studio nazionale della Fipe indica in 50mila i pubblici esercizi che potrebbero abbassare le saracinesche per la pandemia con la perdita di 350mila posti di lavoro. Ad essere soddisfatti di aver riaperto sono il 61% degli imprenditori, ma sale la percentuale di chi ritiene che non riuscirà a tornare ai livelli di attività precedenti il lockdown (68%), segno di un sentimento di forte preoccupazione delle aziende per il futuro. Nonostante siano soddisfatti di aver potuto riaprire, gli imprenditori vedono chiaramente la difficoltà di tornare ai ritmi precovid in tempi rapidi, le motivazioni sono molteplici ma prime far tutte la carenza di turisti e il calo dei consumi.

La domanda da porsi a questo punto è: quanto può resistere una azienda che fattura tra il 30 e il 40% in meno? Gli aiuti a fondo perduto della Regione – si sottolinea – sono stati significativi innanzitutto per incoraggiare a riaprire. Ma i ristoratori puntano decisamente sul ritorno dei clienti e per incrementare i coperti ai tavoli puntano su tre “ingredienti”: piatti della tradizione, tavoli all'aperto e costi contenuti.

L'ostinazione contro la dura legge delle cifre e dei conti economici e le “contromisure” alla crisi dei consumi stanno dimostrando di essere le armi vincenti e più forti del virus perché sono diventati virus positivi del mangiare bene in convivialità, andando oltre al semplice consumo del pasto, sino a diventare incoraggiamento di ritorno alla vita di prima. Roberto Calugi, direttore generale di Fipe-Confcommercio: «I nostri ristoranti sono un luogo sicuro, lo dimostra il fatto che questa estate, in cui l'affluenza in certi luoghi è stata significativa, non si sono segnalate criticità».

