

## GLI EFFETTI DEL NUOVO DPCM

## L'ultima cena al ristorante

Da oggi si chiude alle 18. I gestori di bar e locali: «Così ci affossano»



TAVOLA Da oggi si cena in casa [foto Tony Vecel]

● Ristoranti, bar e pizzerie chiusi dalle 18. Il nuovo Dpcm impatta in maniera devastante sul settore della ristorazione. Dal comparto si leva il grido di dolore: «Non possiamo sopportare gli oneri di un'ulteriore chiusura, o ci sono interventi economici seri e immediati o la ristorazione è morta». È il commento del direttore generale di **Fipe Confcommercio** Roberto Calugi. **Fipe Confcommercio** che chiede «ristoro a fondo perduto, proroga del credito d'imposta sulle locazioni, blocco degli sfratti, cassa integrazione e sospensione delle scadenze fiscali come Ires e Irpef. Non vogliamo entrare nel merito se sia giusto o sbagliato - dice Calugi - ma temiamo anche che questa chiusura e questi sacrifici non produrranno i risultati sperati, perché è evidente che gli ambiti di contagio sono altri». «È necessario mantenere la guardia alta nei confronti dell'emergenza sanitaria. Ma la risposta non può essere semplicemente più chiusure, perché non è sostenibile da parte di un Paese messo alle strette anche sul terreno dell'emergenza economica». Intanto per sabato prossimo, 31 ottobre, alcuni gestori di ristoranti, bar e palestre si sono dati appuntamento in piazza Mario Pagano, a Potenza, per una protesta pacifica.

SERVIZIO IN III &gt;&gt;&gt;

## ECONOMIA

LE RESTRIZIONI LEGATE AL COVID

## L'ALLARME

Apertura dei locali fino alle 18.

«Servono interventi economici immediati o sarà la fine»

Ristoranti, bar & C.  
«Il Dpcm ci stronca»

Basteranno le attività di asporto a far reggere l'urto?

● Ristoranti, bar e pizzerie chiuse dalle 18. Il nuovo Dpcm impatta in maniera devastante sul settore della ristorazione. «Non possiamo sopportare gli oneri di un'ulteriore chiusura, o ci sono interventi economici seri e immediati o la ristorazione è morta». È il commento del direttore generale di **Fipe Confcommercio** Roberto Calugi. **Fipe Confcommercio** che chiede «ristoro a fondo perduto, proroga del credito d'imposta sulle locazioni, bloc-

co degli sfratti, cassa integrazione e sospensione delle scadenze fiscali come Ires e Irpef. Non vogliamo entrare nel merito se sia giusto o sbagliato - dice Calugi - ma temiamo anche che questa chiusura e questi sacrifici non produrranno i risultati sperati,

perché è evidente che gli ambiti di contagio sono altri». «È necessario mantenere la guardia alta nei confronti



dell'emergenza sanitaria. Ma la risposta non può essere semplicemente più chiusure, perché non è sostenibile da parte di un Paese messo alle strette anche sul terreno dell'emergenza economica ed in cui la tensione sociale cresce. Si rischiano una caduta del Pil per l'anno in corso ben superiore al 10%, la cessazione dell'attività di decine di migliaia di imprese e la cancellazione di centinaia di migliaia di posti di lavoro. Servono, invece, più programmazione e più coordinamento per risolvere la crisi evidente del circuito dei tamponi e dei tracciamenti ed i nodi dei trasporti locali e della scuola, che a differenza dei ristoranti sono i veicoli di contagio».

Ma c'è chi pensa comunque in positivo e lancia l'idea: se i clienti non possono venire da noi o sono «bombardati» dalle false notizie sui «pericoli» al ristorante, il cibo lo portiamo noi a casa. Tra i ristoratori del delivery, Antonio Coronato, lancia «L'Osteria a casa tua». Un ampio menù di piatti tipici da scegliere comodamente sulla pagina facebook dell'Osteria della via Appia che arrivano a domicilio, in questa prima fase (fino a fine

mese) senza spese. «Stiamo andando incontro ad un'altra fase delicata e – dice Coronato - noi vogliamo aiutare il più possibile a fermare questo tragico evento! Sarà solo un brutto ricordo e noi nel frattempo abbiamo attivato il servizio d'asporto e di delivery». Poi racconta la prima giornata: «Per fortuna il primo giorno di delivery ha dato esito positivo e soprattutto è stata una risposta all'attenzione che ab-

biamo dato in questi mesi al cliente perché praticamente ci hanno assalito di prenotazioni per consegne tantissimi clienti che abbiamo fidelizzato».

Insomma, i ristoratori si riorganizzano, ma resta l'amarezza. Antonio Sabia, giovane ristoratore di Potenza (Black Pepper): «Ci danno per untori come se fossimo veicolo di contagio. Ci considerano attività di serie B mentre gli assembramenti continuano altrove. Ci paragonano ai locali dei Navigli-Milano che fanno incassi per 10-15 mila euro al mese contro i nostri 2-3 mila. Le restrizioni ci fanno passare la voglia di fare questo mestiere che è fondamentale per la convivialità. Nell'immaginario dei lucani il cibo è convivialità, relazione, passione, ma sempre più anche fonte di salute e benessere. Se, infatti, da un lato si accorcia il tempo dedicato a cucinare e a mangiare, si dilata la consapevolezza del legame tra cibo e salute». Il comparto dei servizi di ristorazione in Basilicata è formato da 2.755 imprese (il 64,6% sono ditte individuali) di cui 1.299 ristoranti (60,6% ditte individuali) a cui si aggiungono 1.419 bar (69,3% ditte individuali). Michele Tropiano, vice presidente [Confcommercio](#) Potenza: «I numeri confermano il valore del nostro settore non solo da un punto di vista economico, ma anche culturale e sociale. In termini di consumi, occupazione e valore aggiunto emerge il ruolo centrale della ristorazione nella filiera agroalimentare, un elemento di cui dovranno tener conto le politiche di filiera, ad ogni livello. Non possiamo nascondere, infine, alcune rilevanti criticità che pesano sullo sviluppo del settore a cominciare dagli elevati tassi di mortalità imprenditoriale, dall'eccesso di offerta e dall'abuso, dalla bassa marginalità e da una progressiva dequalificazione».



**CRISI**  
Il settore della ristorazione teme contraccolpi fatali