

L'ASPETTATIVA DI SUPERARE LA ZONA ARANCIONE IN CUI LA BASILICATA È CONFINATA

I ristoratori lucani vedono giallo

Confcommercio: «Il Natale costa sette miliardi per ogni settore»

I ristoratori lucani e gli albergatori con ristorante incrociano le dita nella speranza che quanto prima la Basilicata possa tornare in zona gialla. Le festività natalizie sono vicine e la cucina da asporto o con consegna a domicilio, per la gran parte degli esercenti, non garantisce nemmeno di coprire le spese vive quotidiane. La Fipe-Confcommercio ha fatto due conti. Stare chiusi a Natale costa altri 7 miliardi di euro al settore - che si aggiungono ai 27 miliardi già persi sui 95 di fatturato annuo. E' l'allarme lanciato dal direttore generale di Fipe-Confcommercio Roberto Calugi secondo il quale "il governo deve mettere mano al portafoglio: i ristori erogati sono purtroppo inadeguati e insufficienti a compensare danni così ingenti. E' urgente intervenire rafforzandoli". "Noi esprimiamo tutto il nostro sconcerto perché qui stanno saltando 60 mila imprese vere e 300 mila posti di lavoro" incalza Calugi. Piuttosto "è necessario chiudere chi non rispetta le regole e fare i controlli ma anche la chiusura di bar e ristoranti la sera è davvero incomprensibile. Se la risposta è chiudere mettano mano al portafoglio. - insiste Calugi - Il governo allora faccia un decreto ristori quinquies con 5 miliardi di euro per il fondo

ristorazione".

I ristoratori lucani hanno trovato un alleato. L'assessore regionale alle Attività Produttive Francesco Cupparo nel webinar con gli operatori del turismo si è schierato dalla loro parte. "Che dobbiamo fare per tornare in zona gialla?" - si è chiesto l'assessore polemizzando con la decisione del Governo di confermare la Basilicata in zona arancione, come ha già fatto il Presidente Bardi. "Ci vogliono far chiudere": sbotta Michele Tropicano presidente Federalberghi-Confcommercio. "La crisi avanza, e molti ristoranti cercano - ognuno a suo modo - di reinventarsi e studiare strategie per tamponare la situazione, mettendo in campo nuovi progetti off, proposte semplificate, cambiamento di orari, delivery e c'è persino di pensa ad una ristorazione veloce, e tutto intorno fioriscono start up e piattaforme per la consegna a domicilio di ogni genere di cibo, anche se spesso queste sono iniziative più vicine a operazioni di comunicazione e marketing, buone per continuare a mantenere saldo il legame con la clientela e attivo il team di lavoro, ormai sfiancato da lunghi mesi di incertezza e inattività. Per questo - dice

Tropicano - l'apporto della politica è essenziale, con misure a sostegno del settore. Ora occorre dare dignità a un settore, quello della ristorazione, che ha un peso non solo economico, ma anche culturale e sociale. il modello di vita italiano poggia su un'idea di città aperta, con serrande alzate, locali che sono parte integrante della socialità, dello scambio, della condivisione umana e culturale". E c'è chi comunque si prepara al delivery lanciando già i menù dei tradizionali pasti di Natale e delle feste in famiglia, con varianti innovative dai gusti e sapori forti e emozionanti. Antonio Coronato - dopo aver promosso il "panuozzo lucano" - dall'Osteria della via Appia semina ottimismo: "È un periodo che ci segnerà per tutta la vita ma nulla può scoraggiarci e credere in un futuro migliore... noi al Natale non ci rinunceremo...Il pasto della cucina popolare è parte integrante del Natale in famiglia e per questo le luci sono spente in Osteria, la sala è vuota ma la cucina è pronta per ogni esigenza. Anzi avvertiamo una maggiore responsabilità per rendere più sereno questo Natale. Da giorni chiediamo ai nostri clienti di fare il proprio menù. A tutto il resto pensiamo noi".



