

AZIENDE IN CRISI

Seconda Pasqua in lockdown ristoratori delusi

● In fondo al loro cuore, forse contro ogni barlume di razionalità, ci speravano e ora la «serrata sanitaria» dei ristoranti anche per il fruttuoso periodo di Pasqua e Pasquetta lascia gli operatori nello sgomento con l'unica alternativa di provare ad organizzare la consegna dei pasti a casa.

Per i ristoranti questa è la seconda Pasqua consecutiva di chiusura. Se però la prima – quella del primo lockdown – è stata vissuta come un sacrificio irrinunciabile per questa del 2021 tra i titolari degli esercizi di ristorazione c'è rabbia, malcontento e tensione.

BRANCATI IN III >>

PASQUA LUCANA

IL COVID E L'ECONOMIA

DA UN BLOCCO ALL'ALTRO

Lo scorso anno lo stop vissuto come un sacrificio irrinunciabile. Oggi non è così e la categoria si sente penalizzata

AIUTI PROMESSI

I sostegni promessi dal Governo centrale per baristi e ristoratori sono considerati «una beffa» e «irrisori»

Un altro lockdown «pasquale»

Ristoratori lucani delusi e arrabbiati. Non resta che il menù da consegnare a casa

SAPORI

Si cerca di non rinunciare alla tradizione a tavola

MASSIMO BRANCATI

● Per i ristoranti questa è la seconda Pasqua consecutiva di chiusura. Se però la prima – quella del primo lockdown – è stata vissuta come un sacrificio irrinunciabile per questa del 2021 tra i titolari degli esercizi di ristorazione c'è rabbia, malcontento e tensione. Secondo le stime dell'Ufficio Studi di Fipe, la zona rossa a Pasqua provocherà un danno da 350 milioni di euro (tra 400mila e 450 mila euro in Basilicata), mentre lo stop di Pasquetta causerà un ulteriore danno da 230 milioni (tra 250 mila e 300 mila euro). Fipe-Confcommercio sottolinea che ristori, indennizzi, moratorie, sostegno alla liqui-

dità, ammortizzatori sociali, insieme a sgravi fiscali adeguati e urgenti, sono necessari per l'economia dell'intero Paese. Ma non bastano per ripartire: per questo bisogna permettere alle imprese di restare aperte, almeno a quelle che possono garantire maggiore sicurezza e il necessario distanziamento grazie alla disponibilità di spazi.

Intanto numerosi ristoranti si preparano al pranzo pasquale da consegnare a casa. «Vogliamo essere vicini alle famiglie anche in questa festa di famiglia – dice **Antonio Coronato** (Osteria di via Appia, Potenza) che propone un menù della tradizione rivisitato: arista in crosta di pistacchio su misticanza e cicoriotta; fagotto con ricotta e ragù bianco di maialino nero; cosciotto di agnello ripieno con patate al tartufo; pastiera alla napoletana.

«A differenza della prima che con ingenuità e senza ancora sapere cosa ci aspettava

questa del 2021 – aggiunge il ristoratore che proprio nell'anno del Covid ha aperto a Potenza lo stesso locale che gestisce da anni a Milano – è la Pasqua dell'incertezza... Tutti spaesati senza sapere cosa succederà, tutti feriti da una guerra ormai che ci sta portando allo stremo! Ma tutto ciò fa emergere i valori di un territorio che si è sempre rialzato con imprenditori come nel nostro settore della ristorazione che cercano di portare sempre novità e cercare di rimanere a galla soprattutto in giorni come questi con la Pasqua alle porte! L'osteria – continua Coronato – non vuole



rimanere in ginocchio e vuole stare il più possibile vicino ai suoi clienti mettendo a disposizione il menù d'asporto pasquale che raccoglie le vecchie tradizioni e cercando di non far mancare quei sapori che ci sarebbero stati se ci fosse stata la possibilità di pranzare tutti insieme nelle case dei nonni».

I sostegni promessi dal governo Draghi per baristi e ristoratori colpiti dalle chiusure vengono considerati «una beffa, irrisori» e non sufficienti a riparare i danni provocati dalla pandemia. Né tanto meno a coprire costi fissi e aiutare le aziende nella ripartenza. C'è delusione da parte dei titolari e dei rappresentanti delle associazioni di categoria, che criticano il meccanismo di calcolo dei rimborsi: tra i criteri inseriti c'è il calo di fatturato e dei corrispettivi tra il 2019 e 2020 di almeno il 30%, calcolato sul valore medio mensile.

Rocky Colizzi (Fattoria sotto il cielo - Pignola): «È inutile nascondere: per noi tenere l'attività è sempre più duro. Eccetto le poche settimane della scorsa estate è un anno che non fatturiamo, mentre gli aiuti che ci arrivano non servono nemmeno a pagarci un paio di bollette. La categoria è alla fame e ci pesa la condizione di abbandono da parte delle istituzioni perché, secondo il detto popolare, "il sazio non crede a chi digiuna". È sempre incomprensibile la disparità di trattamento tra attività commerciali che pure a vario titolo si occupano di food. Per chi poi come noi svolge la ristorazione in area rurale la possibilità di ricorso al pasto da asporto è pressoché nulla. Non ci resta che sperare nella campagna vaccinale e nei tempi quanto più ravvicinati».

«Ai ristoratori - dice **Antonio Sabia** (Black Pepper Potenza) è stato sottratto lo scopo della loro professione: offrire al cliente la convivialità, lo stare in compagnia, la gioia di condividere lo stesso tavolo. Le aperture e chiusure imposte in successione disordinata dai vari Dpcm hanno trasformato la passione in uno strazio. Un ristorante non può essere gestito senza programmazione. L'apertura richiede una preparazione che non si limita a spalancare la porta di

accesso ai locali. Si devono calcolare gli acquisti, quanta gente potrebbe presentarsi. Questo se il ristorante può aprire. Ma se dall'oggi al domani si è costretti a chiudere, per non andare in perdita le dispense devono essere azzerate. Ci danno l'alternativa di offrire il servizio d'asporto, ma noi non abbiamo aperto una gastronomia, vogliamo offrire soprattutto convivialità».

La "doccia fredda" per i ristoratori è il nuovo decreto del Governo che per tutto aprile esclude la possibilità di individuare "zone gialle" le uniche che consentono ai ristoranti di tenere aperti almeno per il pranzo.

«Le Confederazioni dell'artigianato (Confartigianato, Cna, Casartigiani) - riferisce **Rosa Gentile**, componente della Giunta nazionale Confartigianato - da tempo sollecitano il Governo e il Comitato Tecnico Scientifico, a consentire la riapertura in sicurezza delle attività di ristorazione e hanno avviato un'iniziativa unitaria in concomitanza con il nuovo decreto. L'evidenza epidemiologica non consente di imputare a bar e ristoranti e alla ristorazione in genere, la trasmissione del virus che è rimasta a livelli particolarmente elevati anche da prima di Natale, da quando queste attività sono praticamente chiuse. Chiediamo - aggiunge Gentile - che venga fatto ogni sforzo affinché non sia raggiunto il punto di non ritorno. Altri mesi di chiusure senza alcuna certezza per il futuro andrebbero ad infliggere un nuovo e ancor più doloroso colpo al settore della ristorazione. Il solo comparto degli eventi rischia di vedere sfumati quasi due anni di fatturato, dal momento che la pandemia sta stravolgendo l'intera programmazione 2021. Il senso di responsabilità deve essere di tutti in egual misura».

Servono un cambio di passo e una prospettiva certa e ravvicinata di riapertura. Fipe torna a ribadirlo, stavolta rivolgendosi direttamente al premier, Mario Draghi, con una lettera-appello in cui viene "scolpito" che va consentito al settore di contribuire ad una vita più sana del Paese».



TAVOLA
In basso da
sinistra
Antonio
Coronato,
Rocky Colizzi,
Antonio Sabia
e Rosa
Gentile



3015 - ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE