

BAR E DINTORNI

UN SETTORE IN FORTE DIFFICOLTÀ

OSSERVATORIO

Molti esercenti hanno aumentato il prezzo per tentare di arginare i costi di gestione e il drastico calo di clienti

DIFFICOLTÀ

Da 80-90 centesimi a un euro. C'è anche chi non ritocca il prezzo. Sullo sfondo il dramma di tanti bar che chiudono

La tazzina di caffè cara e da asporto

Le restrizioni anti-Covid rivoluzionano i consumi. E spuntano anche i rincari

CARLA ZITA

● Quanto costeranno ai cittadini le conseguenze dell'emergenza sanitaria non è ancora possibile saperlo ma qualcosa si può intuire se si considera l'aumento del costo del caffè anche in alcuni locali del capoluogo di regione. Le chiusure e le misure imposte dal Governo, per prevenire la diffusione del Covid 19, hanno penalizzato le attività commerciali tra cui non poche hanno definitivamente chiuso la saracinesca. Bar e caffetterie per sopravvivere hanno dovuto lasciare a casa i dipendenti e, in alcuni casi, anche alzare il prezzo della tazza di caffè, per esempio, da 90 centesimi ad un euro. Piero Coviello che ha un lounge bar ristorante nel centro storico di Potenza ha spiegato che la pandemia «ha rivoluzionato il modo di lavorare. Io ho dovuto mettere tutti in cassa integrazione. Sto facendo anche il triplo degli orari pur guadagnando la metà di quello che guadagnavo un tempo. Alcune



Piero Coviello



Simona Barbaro



Giuseppe Iasiuolo



Antonio Santangelo

volte ci ho anche rimesso. In automatico c'è stato il rialzo del caffè e della colazione. Abbiamo avuto, poi, anche noi dei rialzi sia del caffè che dello zucchero e con l'asporto ci sono altre spese: siamo costretti a servire i caffè in tazzine di plastica o di carta che hanno il loro costo».

Mariangela Pace, titolare di un'attività a Poggio Tre Galli, invece, ha spiegato di essere riuscita, al momento, a non aumentare il costo della tazza di caffè e degli altri prodotti che vende per «non sconvolgere i nostri clienti. Fino ad adesso abbiamo resistito anche perché insieme al caffè proponiamo

prodotti da forno realizzati da noi. Non critico, però, chi ha deciso di fare aumenti».

È stato, invece, chiuso un bar all'interno di un'attività specializzata in prodotti biologici, lungo viale Mediterraneo. Giuseppe Iasiuolo, socio della cooperativa che gestisce l'attività,

ha raccontato che «il bar ha chiuso a marzo dell'anno scorso col primo lockdown. Abbiamo continuato fino alla scorsa estate solo con la cucina e l'asporto ma poi abbiamo chiuso mandando a casa due persone che lavoravano con noi. Per il momento abbiamo deciso di non riaprire».

Anche Antonio Santangelo nella sua caffetteria in via del Gallitello ha deciso di non aumentare i costi per il cliente ma «non escludo che in futuro possa succedere perché ci stanno uccidendo. Prima siamo stati completamente chiusi, poi abbiamo lavorato ma con molte limitazioni. Io e la mia socia avevamo una collaboratrice che, nostro malgrado, abbiamo dovuto licenziare». Simona Barbaro, invece, che in via del Gallitello ha una caffetteria specializzata anche nella vendita di cialde di caffè non ha dubbi: «Noi ad aumentare il costo del caffè o di altri prodotti non ci pensiamo proprio. Ci mettiamo nei panni del cliente su cui non vogliamo far pesare i nostri sacrifici».

LA SITUAZIONE

COMMERCIO

I titolari dei bar aspettano con ansia il ritorno al banco dei propri clienti per sperare di riprendersi [foto Tony Vece]

MASSIMO BRANCATI

● Con il rito interrotto della tazzina di caffè al banco del bar si è interrotta un'economia legata ai consumi. I titolari degli esercizi pubblici sono doppiamente preoccupati perché se adesso in zona arancione il caffè si può bere solo fuori del locale, se non cambierà la prescrizione, anche in zona gialla - con la speranza di tornarci presto - è vietata ai bar la possibilità di effettuare la somministrazione al banco.

LE DISPOSIZIONI - «La circolare del 24 aprile del Ministero dell'Interno fornisce un'interpretazione del Decreto legge riaperture che - dicono alla Fipe-Confcommercio - nessuno si aspettava considerando che il decreto non esclude espressamente il consumo al banco ma, al contrario, ha voluto specificare con quali modalità può avvenire il consumo al tavolo (esclusivamente all'esterno fino al 31 maggio).

PARALISI ATTIVITÀ - D'altra parte, dopo 14 mesi di blocco delle attività di ristorazione, almeno l'aspettativa di una regolamentazione puntuale non dovrebbe essere tradita: in zona gialla i bar hanno sempre avuto la possibilità di effettuare la somministrazione al banco anche in virtù del fatto che si tratta di un consumo veloce, che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi.

In sostanza, stando alla circolare del Ministero dell'Interno, la somministrazione al bancone non si potrà fare pri-



La lunga attesa del ritorno al banco per frenare il drastico calo di fatturato

Aspettando la «zona gialla» la Confcommercio di Potenza lancia un grido d'allarme

I numeri

Sono 1.434 i bar in Basilicata

■ I bar in Basilicata sono 1.434 con una crescita annua tra il 5 e il 7 per cento concentrata nei centri maggiori. Il 28% sono gestiti da under 35 anni. Per il 68,7% sono ditte individuali, seguite da società di persone (17,3%) e da società di capitale (16,2%). Insieme alla tradizionale colazione, in crescita la percentuale dei lucani che scelgono il bar per il pranzo (il 16,3%), oltre a pizze, prodotti da forno salati e pasticceria locale. Le attività di ristorazione in Basilicata sono 2.808 di cui il 27% a gestione giovanile e il 17% femminile. Come per i bar le ditte individuali sono in stragrande maggioranza (63,9%), seguite da ditte di capitale (16,2%) e società di persone (17,3%). I prezzi sia al bar che al ristorante-trattoria sono considerati da Fipe tra i più bassi d'Italia, con un aumento che nel giro di un anno si attese a più 0,6%.



Mise, perché ormai il tema della salute pubblica non può essere separato da quello della tenuta di un intero settore produttivo.

LE CIFRE DELLE PERDITE

Dall'inizio della pandemia ad oggi i bar e i ristoranti italiani hanno perso una cifra come 45 miliardi di euro a causa delle chiusure e delle riaperture a singhiozzo, con le varie limitazioni a causa dell'emergenza covid.

L'allarmante stima è sempre della Fipe, la Federazione italiana pubblici esercizi di Confcommercio.

Con il nuovo decreto riaperture la perdita giornaliera in termini di fatturato di queste attività - secondo le proiezioni - si aggira tra i 50 e i 55 milioni al giorno secondo Fipe

e dunque, al 31 maggio per i ristoranti si stima una perdita di 1,9 miliardi per un totale di 34 giorni e per i bar la perdita sarà di 560 milioni di euro, dunque in totale circa 2,5 miliardi di euro.

«Si tratta di una perdita dovuta al fatto che non è possibile consumare cibo o bevande all'interno dei locali anche in zona gialla» aggiunge il direttore dell'ufficio studi Fipe per il quale «si continua a intervenire con misure inconcepibili come quella del divieto di consumo al banco, attraverso una circolare del ministero dell'Interno, una misura irragionevole». Ma qual'era la situazione prima del Covid? A fotografarla è l'ultimo rapporto Fipe che proponiamo nel box qui di fianco.