

BASILICATA DA OGGI LA REGIONE ENTRA IN ZONA GIALLA

RIAPRONO BAR E RISTORANTI

Fipe-Confcommercio: «Nel 2020 hanno cessato circa 285 attività. Allentare il coprifuoco alle 23.00, consentirebbe dei ricavi in più»

La riapertura di bar e ristoranti da domani con la Basilicata in zona gialla è solo un primo passo per la ripresa del settore ma consentire il consumo all'interno è decisivo, persino più decisivo dell'allentamento del coprifuoco di un'ora. E' il parere diffuso tra titolari di bar e caffè e ristoratori lucani raccolti da Fipe-Confcommercio Potenza che ha diffuso i dati della nati-mortalità in Basilicata durante lo scorso anno. Le cessazioni di attività di ristorazione (codice Ateco 56.0) sono state 184 (105 in provincia di Potenza e 79 in quella di Matera) a cui si aggiungono le cessazioni di bar-caffè (codice Ateco 56.3), in totale 101 (57 a Potenza e 44 a Matera).

“La dinamica imprenditoriale dei pubblici esercizi nel 2020 – commenta Michele Tropiano, vice presidente Confcommercio Potenza - è stata caratterizzata da una diffusa incertezza sull'evoluzione della pandemia. Ciò che emerge è un forte calo nella nascita di nuove imprese (in Basilicata 84 ristoranti e 51 bar-caffè) a fronte di un numero di chiusure che, contrariamente a quanto ci si sarebbe aspettato, comunque resta nella media. La riduzione delle nuove iscrizioni va tenuta in grande considerazione perché è principalmente nelle nuove imprese che si realizza la prospettiva di innovazione del settore e di sviluppo dell'occupazione”.

Altro elemento di valutazione da parte di Confcommercio: sono soprattutto le imprese individuali che hanno subito il calo più significativo (76 ristoranti in

meno, 41 a Pz e 35 a Mt; 83 bar-caffè in meno), seguite dalle società di persona (18 ristoranti e 6 bar-caffè in meno). “E' la conferma – dice Tropiano – della caratteristica delle nostre imprese di ristorazione e bar, in gran parte ditte individuali e più esposte alla crisi di consumi conseguenti alle prolungate chiusure e prescrizioni. Per questo la resistenza dimostrata dai titolari di questi esercizi è ancora più encomiabile”.

Secondo un'analisi effettuata dall'Ufficio studi di Confcommercio, inoltre, se cominciare ad allentare il coprifuoco è importante, lo slittamento di una o di due ore solo in parte riesce a dare una decisa spinta alla ripresa economica delle attività. Spostare il coprifuoco alle 23 consentirebbe, secondo lo studio, una limitata crescita dei ricavi; un po' meglio avverrebbe con lo spostamento del coprifuoco alle 24. Ben altro impatto, dal punto di vista economico, avrebbe invece la riapertura dei locali anche al chiuso e in aggiunta con lo slittamento del coprifuoco.

Intanto Fipe-Confcommercio di intesa con Federalberghi ricorda che in questa prima fase meno del 10% dei ristoranti in Basilicata potrà riprendere un'attività più o meno vicina a quella normale precedente al Covid. Una percentuale che può salire sino al 25-30% con l'avvio della stagione estiva e condizioni meteo favorevoli oltre ad investimenti delle imprese per dotarsi di tendoni e strutture mobili di coperture di cui non tutti dispongono. “È fondamentale – dice Tropiano -

avere già nei prossimi giorni una road map molto precisa che indichi come e quando le riaperture potranno coinvolgere, nel pieno rispetto dei protocolli di sicurezza, anche tutti quei locali che hanno a disposizione solo spazi interni. Parallelamente sarà importante invitare i Comuni a fare tutto quanto in loro potere per favorire la concessione di suolo pubblico agli operatori sfavoriti da questa riapertura parziale”.

Antonio Coronato (Osteria di via Appia, Potenza), tra i ristoratori che dispone di uno spazio all'aperto, sia pure per pochi tavoli, ha accolto la riapertura come “una liberazione” molto attesa tra tanti preparativi ed investimenti per allestire lo spazio all'aperto e creare l'atmosfera giusta per il pasto in piena serenità e convivialità. “Credo molto – dice - alla responsabilizzazione nelle persone e credo che aprire i ristoranti è il male minore per un aumento dei contagi anche perché focolai per colpa di un pranzo o di una cena non si sono verificati. Siamo in ginocchio ma abbiamo voglia di rialzarci e solo con il ritorno della gente è possibile”. E sottolinea infine che “sarà essenziale che tutti quanti, imprenditori e avventori, dimostrino il massimo senso di responsabilità, rispettando pedissequamente le norme di sicurezza sanitaria stabilite dal Comitato tecnico scientifico. Non possiamo permetterci passi falsi. L'obiettivo comune deve essere quello di tornare a lavorare, e dunque a vivere, a pieno ritmo”.





ANTONIO CORONATO E CHEF