

RISTORAZIONE CONDIZIONATA DAGLI SPAZI E DAGLI ORARI

di **MASSIMO BRANCATI**

La «zona gialla» consentirà a bar e ristoranti di riprendere l'attività. Chi ha resistito alle chiusure potrà tentare di risollevarsi, sottraendosi al vortice della crisi che ha inghiottito in Basilicata 101 bar e 184 ristoranti. Non hanno retto l'onda d'urto di una paralisi così lunga.

Quello di oggi è certamente un primo passo verso una ripresa che, però, rischia di essere «incompiuta» perché condizionata da due aspetti su tutti: 1. al momento, lo ricordiamo, non è possibile consumare all'interno dei locali, ma solo negli spazi esterni; 2. il coprifuoco fissato alle 22 costituisce un «freno» per le attività di ristorazione. Fattori che inevitabilmente incidono sulla piena operatività. N'è convinto Michele Tropiano, vice presidente Confcommercio Potenza che cita il risultato di un'indagine condotta dal centro studi dell'associazione, in base alla quale «spostare il coprifuoco alle 23 consentirebbe comunque 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 dell'orario di stop.

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 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. Un modello da seguire potrebbe essere quello di Marsicovetere, il cui sindaco Marco Zippari ha «donato» tutta la piazza principale del paese (circa 900 metri quadrati) ai pubblici esercizi che somministrano alimenti e bevande. A ciascuna azienda verranno assegnati 100 metri quadri di superficie pubblica e sarà prevista l'esenzione dai tributi per l'occupazione del suolo pubblico.

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

