

FIPE-CONFCOMMERCIO: “IL SENSAZIONALISMO È PIÙ CONTAGIOSO DEL VIRUS”

Il virologo Francesco Spinazzola: “Uno studio effettuato su soli 150 casi non ha rilevanza statistica e scientifica. La ricerca americana, riportata da alcuni media italiani, si riferisce a una realtà distante e non applicabile a quella del nostro Paese.”.

Roberto Calugi: “Negli Stati Uniti non sono state adottate tutte le misure di distanziamento che in Italia sono in vigore dal momento della riapertura. Nei ristoranti italiani non si è generato ad oggi alcun focolaio di contagio”.

Roma, 13 settembre 2020 – *“Chiediamo agli organi di informazione senso di responsabilità e completezza di informazione, senza cedere al virus – dannoso quanto il Covid – del sensazionalismo a tutti i costi”.* Così, **Roberto Calugi**, direttore generale di Fipe-Confcommercio, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, ha commentato la notizia riportata da alcuni media di una ricerca statunitense secondo la quale aumenterebbe il rischio di contagio tra i frequentatori di ristoranti.

*“Questa ricerca – ha commentato il noto virologo **Francesco Spinazzola** - è stata realizzata su 150 casi: direi che non occorre essere luminari di scienza statistica per dire che 150 casi sono un campione assolutamente scarso e poco significativo sul quale non è possibile formulare alcuna considerazione di carattere generale. Inoltre, la ricerca si è svolta in alcune città degli Stati Uniti, dove la maggior parte dei ristorati è all'interno di grandi centri commerciali ed è quindi avventuroso affermare che il contagio sia avvenuto nel ristorante o in altro esercizio commerciale. Negli Stati Uniti, tra l'altro, non sono state applicate in maniera omogenea tutte le regole e le limitazioni come invece è avvenuto in Italia.”*

*“Infine – continua il **Professor Spinazzola** - l'unico dato certo fino ad oggi è che nei ristoranti italiani non sono stati registrati significativi casi di contagio e che, là dove sono state rispettate le regole di distanziamento, di utilizzo della mascherina, di sanificazione periodica, il virus non l'ha avuta vinta”.*

*“I nostri ristoranti sono un luogo sicuro, lo dimostra il fatto che questa estate, in cui l'affluenza in certi luoghi è stata significativa, non si sono segnalate criticità. – conclude **Roberto Calugi** – Del resto, sono gli stessi ricercatori che, nel commentare il loro lavoro, consigliano che per ridurre i rischi di contagio nei ristorati vengano adottate misure di distanziamento che i ristoratori italiani hanno assunto e rispettano fin dal momento della riapertura. Per questo suggeriamo ai nostri media di riportare la ricerca nella sua completezza. La rincorsa – comprensibile – al titolo acchiappa lettori non può prescindere però dalla consapevolezza che un titolo fuorviante può compromettere il lavoro di migliaia di imprenditori, di migliaia di lavoratori e delle loro famiglie”.*

Ufficio Stampa FIPE

Andrea Pascale, 393 8138965, andrea.pascale@mediatyche.it

Tommaso Tafi, 340 7990565, tommaso.tafi@mediatyche.it