

## Il punto

# Il posto dei Pubblici Esercizi

**S**ettantotto sono i giorni di chiusura in cui i Pubblici Esercizi italiani hanno dovuto abbassare serrande, primi ad essere chiusi e ultimi ad essere ri-aperti, impediti a servire anche un solo cliente, mentre questo stesso cliente poteva stare in fila in un supermercato. Inoltre, gli stessi Esercizi sono stati sottoposti ad uno stillicidio di provvedimenti nazionali, regionali e, in alcuni casi, locali: chiusura alle 24, anzi no alle 23, ancora no alle 22 e poi alle 18 e, infine, chiusura totale, ma solo nelle zone rosse e arancioni. Infine, le Feste Natalizie, raggiunte in un'altalena di indiscrezioni, ripensamenti e devastante incertezza, con il nuovo blocco totale arrivato solo in prossimità del Natale.

Per dirla con il famoso titolo di un libro di Gabriel Garcia Marquez, purtroppo, sembra un po' la "Cronaca di una morte annunciata", perché senza gli adeguati e immediati ristori, per tante, troppe aziende del settore sarà impresa impossibile reggere al binomio tra limitazioni e cambi profondi nel proprio modello di business. Rimangono nondimeno addosso due sensazioni poco gradevoli. La prima, più generale, è quella di un Paese stanco, stanco di reagire, persino di capire, che – spossato da incertezza e crisi – sta perdendo il senso e la rotta. La seconda, che riguarda i PE, ma ha conseguenze ben più ampie del mondo della ristorazione, è la perdurante impressione di un pericoloso e immeritato pregiudizio nei confronti del settore.

**La fastidiosa distinzione tra attività economiche essenziali e non essenziali finisce per oscurare la realtà:** che cioè tutte le attività economiche sono essenziali quando producono ricchezza, occupazione, servizi. E tutte le attività sono sicure se garantiscono le giuste regole e attuano i protocolli sanitari loro assegnati. Ogni giorno si è infatti disposti ad accettare i rischi sanitari connessi ai milioni di persone che si muovono sui mezzi pubblici, nelle fabbriche, nei cantieri, nei campi, ma viene ritenuto pericoloso e improponibile frequentare bar e ristoranti, anche se applicano tutte le misure per il contenimento del contagio. Bar e ristoranti che peraltro, già prima dell'estate 2020, si sono preparati a riaprire adottando i rigorosi adempimenti previsti dai Protocolli Sanitari messi a punto dal CTS (Comitato Tecnico Scientifico) e dall'INAIL: distanziamento dei tavoli, registrazione delle prenotazioni, mascherine, gel igienizzanti, menu digitali, plastificati o monouso, cartelli informativi in ogni angolo dei locali, prodotti monodose.

**Nei quattro mesi del 2020 in cui si è potuto realmente stare aperti,** su oltre 6,5 milioni di controlli effettuati nel complesso delle attività commerciali, ristorazione compresa, solo lo 0,18% ha subito

una sanzione: lo dicono i dati del Ministero dell'Interno. Siamo i primi a chiedere responsabilità e nessuna morbidezza nei confronti di chi appena si aprono le maglie ne fa un'occasione di "liberi tutti".

**Non ci sono d'altro canto dati a supporto dell'ipotesi che il nostro settore sia stato responsabile dell'aumento dei contagi.** Paradossalmente proprio nei periodi di potenziale assembramento – come le Festività – i locali pubblici avrebbero potuto rappresentare alternative più sicure alle inevitabili riunioni dentro le case dove non c'è nessuno a far rispettare protocolli e sanificazioni e a contare i due o più di due non conviventi a tavola.

**La chiusura a singhiozzo di dicembre è costata invece carissima in termini economici, e qui i dati ci sono.** Non lavorare, o lavorare a singhiozzo, in quello che per tantissimi è ancora il mese clou dell'anno ha significato per il settore sacrificare ulteriori 5,3 miliardi di euro, che si aggiungono ai 27 miliardi già persi nel 2020. Al "modello tedesco", invocato a più riprese nelle misure restrittive, ci si dovrebbe forse ispirare anche nei ristori: indennizzo al 75% dei fatturati calcolato sui mesi di novembre e dicembre, riduzione dell'IVA al 5% e tutela dagli sfratti, ad esempio. I ristori erogati in Italia – per quanto impressionanti nei numeri assoluti se considerati complessivamente – sono infatti inadeguati e insufficienti a compensare singolarmente i danni e rischiano di disperdere imprese e posti di lavoro e professionalità, fondamentali per due filiere strategiche per il Paese: Agroalimentare e Turismo.

**I Pubblici Esercizi italiani sono infatti tanti, ma non sono numeri.** Sono i volti e le mani dei gesti quotidiani, del caffè, dell'aperitivo, del pranzo fuori casa e della cena con le persone care. I bar, i caffè, i ristoranti, i locali, i pubblici esercizi sono una componente simbolica e materiale della vita quotidiana degli italiani, dei loro ricordi e della vita trascorsa insieme. E vorrebbero continuare a lavorare: lavorare non per mettere a rischio il Paese, ma per mettere in sicurezza un patrimonio imprenditoriale e sociale che contribuisce al futuro di tutti.

**L'Arcivescovo di Milano, Mario Delpini, nel suo ultimo Discorso alla Città ha detto** che ci vogliamo "quelli che si fanno avanti e dicono: Eccomi! Tocca a me!", così come servono quelli che "restano al loro posto e, secondo le loro responsabilità fanno funzionare il mondo e guardano avanti". Ecco, i Pubblici Esercizi sono pronti a farsi avanti per stare al loro posto, un posto che da sempre è al centro della vita delle persone e che oggi, se aperto, può essere più utile e più sicuro per tutta la società, dal punto di vista economico, ma anche dal punto di vista sanitario e sociale. ©



di **LINO ENRICO STOPPANI**

presidente FIPE