

## Sommaro

N.	Data	Pag	Testata	Articolo	Argomento	
1	31/01/2021	18,...	RISTORAZIONE ITALIANA	FIPE-CONFCOMMERCIO: IL PUNTO SULLO STATO DELLA RISTORAZIONE	FIPE STAMPA	1
2	31/01/2021	40,...	RISTORAZIONE ITALIANA	AMA L'ITALIA MANGIA LA PIZZA SORRIDI ALLA VITA	FIPE STAMPA	4
3	31/01/2021	76,...	RISTORAZIONE ITALIANA	COME FARE PER SUPERARE LA CRISI?	FIPE STAMPA	7
4	01/02/2021	13	LA STAMPA	SOS HOTEL: "UNO SU QUATTRO NON RIAPRIRÀ" LA PANDEMIA TAGLIA IL 90% DEGLI INCASSI	FIPE STAMPA	10
5	01/02/2021	1,9	IL SECOLO XIX	ALBERGHI, È ALLARME CON LA PANDEMIA INCASSI GIÙ DEL 90%	FIPE STAMPA	12
6	01/02/2021	4	CRONACHE DI SALERNO	VACCINI PER RIPARTENZA TURISMO, APPELLO LANCIATO A GOVERNATORE	FIPE STAMPA	14
7	02/02/2021	16	IL SOLE 24 ORE	BAR E RISTORANTI, RIAPRONO IN 290MILA MA È ALLARME RICAVI	FIPE STAMPA	15
8	02/02/2021	28	CORRIERE DELLA SERA	PELLEGRINI RILEVA MYMENU E PUNTA SUL FOOD DELIVERY	FIPE STAMPA	16
9	02/02/2021	31,...	IL MESSAGGERO	IL RITORNO IN ZONA GIALLA BAR E RISTORANTI: IN 4MILA NON RIAPRONO E I ROMANI TORNANO A VISITARE I MUSEI	FIPE STAMPA	17
10	02/02/2021	6	IL MATTINO	IMPRESE, ARTIGIANI, GREEN I BUCHI NERI DEL PIANO CHE NON CONVINCE L'EUROPA	FIPE STAMPA	19
11	02/02/2021	15	IL GIORNALE DI VICENZA	SCONTRINO E FORTUNA LA LOTTERIA È PARTITA E POCHI SONO PRONTI	FIPE STAMPA	21
12	02/02/2021	12	LA SICILIA	PARTITA LOTTERIA SCONTRINI, MOLTI ESERCENTI NON SONO PRONTI	FIPE STAMPA	22
13	02/02/2021	36	IL CITTADINO DI LODI	PARTENZA IN SORDINA PER L'ATTESA LOTTERIA	FIPE STAMPA	23
14	02/02/2021	9	L'ECO DI BERGAMO	LOTTERIA SCONTRINI PRONTO 1 LOCALE SU 3	FIPE STAMPA	24
15	02/02/2021	8	IL TIRRENO	LOTTERIA DEGLI SCONTRINI FALSA PARTENZA PER TANTI E C'È CHI LA BOICOTTA	FIPE STAMPA	25
16	02/02/2021	21	BRESCIAOGGI	SCONTRINO E FORTUNA L. LOTTERIA È PARTITA E POCHI SONO PRONTI	FIPE STAMPA	26
17	02/02/2021	6	CORRIERE DEL MEZZOGIORNO (NA)	LA LOTTERIA DEGLI SCONTRINI FRENA "REGISTRATORI DI CASSA COSTOSI, ASPETTIAMO APRILE PER ADEGUARCI"	FIPE STAMPA	27
18	02/02/2021	2,3	CORRIERE DELLA SERA - MILANO	BAR E RISTORANTI, PARTENZA LENTA "PESA L'EFFETTO SMART WORKING"	FIPE STAMPA	29
19	02/02/2021	39	CRONACHE DI SALERNO	"GARANTIRE L'ACCESSO TEMPESTIVO DEGLI OPERATORI DEL TURISMO AL VACCINO"	FIPE STAMPA	32
20	02/02/2021	8	GAZZETTA DI PARMA	LOTTERIA DEGLI SCONTRINI DEBUTTO MA I NEGOZIANI NON SONO PRONTI	FIPE STAMPA	33
21	02/02/2021	7	IL MATTINO DI PADOVA	L'APPE PUNGOLA IL GOVERNO "LASCIAECI APRIRE FINO ALLE 22"	FIPE STAMPA	34
22	02/02/2021	9	L'ARENA	SCONTRINO E FORTUNA LA LOTTERIA È PARTITA E POCHI SONO PRONTI	FIPE STAMPA	35
23	02/02/2021	3	LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO	LOTTERIA DEGLI SCONTRINI PARTENZA UN PO' SOTTOTONO	FIPE STAMPA	36
24	02/02/2021	12	LA NUOVA SARDEGNA	SCONTRINI, LA LOTTERIA C'È MA POCHI SONO PRONTI	FIPE STAMPA	37
25	02/02/2021	6	LA PROVINCIA DI LECCO	SCONTRINI, LA LOTTERIA C'È MA SONO PRONTI IN POCHI	FIPE STAMPA	38
26	02/02/2021	3	LA REPUBBLICA ROMA	RISTORANTI, RITORNO AL PRANZO MA POCHI FESTEGGIANO "IN 2MILA NON RIAPRONO PIÙ"	FIPE STAMPA	39
27	02/02/2021	33	LA STAMPA (TORINO)	RISTORANTI PRANZO TRA AMICI MA IN CENTRO MOLTI SONO CHIUSI	FIPE STAMPA	40
28	03/02/2021	5	IL FATTO QUOTIDIANO	RISTORI CONGELATI, LA POLITICA SI È SCOLLEGATA DALLA REALTÀ	FIPE STAMPA	42
29	03/02/2021	10	LA NAZIONE FIRENZE	NOTTI SENZA FRENI ORA WHATSAPP SEGNALE LE RESSE	FIPE STAMPA	44
30	04/02/2021	43	IL MESSAGGERO	LA LOTTERIA DEGLI SCONTRINI FA TUTTI SCONTENTI	FIPE STAMPA	45
31	05/02/2021	5	LA NAZIONE FIRENZE	ECATOMBE RISTORANTI, IL FUTURO È BUIO PESTO "NEL CENTRO STORICO FALLIRÀ UN'ATTIVITÀ SU DUE"	FIPE STAMPA	46
32	05/02/2021	18,...	PIZZA E PASTA ITALIANA	I CAMBIAMENTI DEL FOOD DELIVERY	FIPE STAMPA	48
33	06/02/2021	8	IL SOLE 24 ORE	FIPE PRESSING DEGLI ESERCENTI PER ALLENTARE I VINCOLI	FIPE STAMPA	52
34	06/02/2021	1,1,...	CORRIERE DELLA SERA	RISTORANTI APERTI ANCHE LA SERA: TENSIONE SULLE DATE	FIPE STAMPA	53
35	06/02/2021	1,1,...	LA REPUBBLICA	VIRUS, BATTAGLIA SULL'APERTURA DEI RISTORANTI LA SERA. IL CTS: TROPPI RISCHI	FIPE STAMPA	55
36	06/02/2021	10,...	LA STAMPA	ORMAI È TARDI HO CHIUSO IL MIO LOCALE	FIPE STAMPA	57
37	06/02/2021	1,1,...	IL GIORNALE	SCONTRO SUI RISTORANTI RIAPERTI DI SERA	FIPE STAMPA	58
38	06/02/2021	1,9	LIBERO	I RISTORANTI POTRANNO APRIRE FINO ALLE 22	FIPE STAMPA	60
39	06/02/2021	25,...	LIBERO	CONTAGI IN CALO LA REGIONE: "RIAPRIRE ANCHE TEATRI E CINEMA"	FIPE STAMPA	62
40	06/02/2021	1,1,...	LA VERITA	LA SFIDA DELLA LOMBARDIA: "RISTORANTI APERTI LA SERA"	FIPE STAMPA	64
41	06/02/2021	27	AVVENIRE	"I RISTORANTI LAVORINO FINO ALLE 22"	FIPE STAMPA	66
42	06/02/2021	1,6	IL MESSAGGERO	IL PRESSING DELLE IMPRESE SUI PARTITI "DOVETE SOSTENERE QUESTO PREMIER"	FIPE STAMPA	68
43	06/02/2021	10	IL TEMPO	RISTORATORI COL FIATO SOSPESO	FIPE STAMPA	70
44	06/02/2021	33	ITALIA OGGI	RISTORANTI APERTI FINO ALLE 22	FIPE STAMPA	72
45	06/02/2021	4	LA PREALPINA	"RISTORANTI APERTI FINO ALLE 22"	FIPE STAMPA	74
46	06/02/2021	3	LA NAZIONE FIRENZE	"PRIMO PASSO IMPORTANTE DOPO TANTE BATTAGLIE ORA SPERIAMO DI RIPARTIRE PER L'INIZIO DI MARZO"	FIPE STAMPA	75
47	06/02/2021	1,3	CORRIERE TORINO	"I BAR RESTINO CHIUSI" CIRIO DICE SÌ ALLA CENA FUORI MA SOLO SU PRENOTAZIONE	FIPE STAMPA	76
48	06/02/2021	4	BRESCIAOGGI	AL RISTORANTE LA SERA, "È BUON SENSO"	FIPE STAMPA	78
49	06/02/2021	2,3	CORRIERE DELLA SERA - MILANO	CENE AL RISTORANTE, TRATTATIVA APERTA CINEMA E TEATRI: ADESSO TOCCA A NOI	FIPE STAMPA	79
50	06/02/2021	4	LA PROVINCIA DI COMO	LOMBARDIA "RISTORANTI APERTI FINO ALLE 22" L'APPELLO DI FONTANA AL GOVERNO	FIPE STAMPA	81
51	06/02/2021	4	LA REPUBBLICA MILANO	LA REGIONE CHIEDE IL VIA LIBERA A TEATRI CINEMA E RISTORANTI "APERTI FINO ALLE 22"	FIPE STAMPA	82
52	06/02/2021	8	LA VOCE DI MANTOVA	RISTORANTI, REGIONE IN PRESSING PER APERTURA SERALE FINO ALLE 22	FIPE STAMPA	84
53	07/02/2021	17	LA REPUBBLICA	SABATO DI FOLLIE, LA RABBIA DEI SINDACI "FERMI TUTTI O TORNIAMO IN ZONA ROSSA"	FIPE STAMPA	85
54	07/02/2021	31,...	IL MESSAGGERO	RIFIUTI, TAGLI ALLA RACCOLTA PER I NEGOZI I COMMERCIANI: "NON PAGHIAMO LA TARI"	FIPE STAMPA	87
55	08/02/2021	12	LATINAOGGI	LA LEADERSHIP È DONNA "ADESSO RIDEFINIAMO LE POLITICHE DI GENERE"	FIPE STAMPA	89
56	08/02/2021	9	LA PROVINCIA PAVESE	FONTANA: «DA ROMA NESSUNA RISPOSTA SU APERTURE SERALI»	FIPE STAMPA	90
57	09/02/2021	8	ITALIA OGGI	SOTTO A CHI TOCCA	FIPE STAMPA	91
58	09/02/2021	10	IL TIRRENO	"C'È CHI NON VUOL LAVORARE"	FIPE STAMPA	93
59	10/02/2021	5	LA NAZIONE FIRENZE	ZONA ARANCIONE, INCUBO DEI LOCALI "SAREBBE COME STACCARE LA SPINA"	FIPE STAMPA	94
60	10/02/2021	48,...	RETAIL&FOOD	FOOD DELIVERY: LE PROPOSTE DI UBRI IN CHIAVE SOSTENIBILITÀ	FIPE STAMPA	96
61	10/02/2021	10	DAILY MEDIA	EVENTI PREMI ASSOREL: CON UN #UNABIRRAPERDOMANI A DIFFERENT IL PREMIO ASSOLUTO DELLA 23ESIMA EDIZIONE	FIPE STAMPA	98
62	11/02/2021	9	IL SOLE 24 ORE	RISTORAZIONE FIPE-CONFCOMMERCIO: "RIAPRIRE PER TUTTI"	FIPE STAMPA	99
63	11/02/2021	66,...	ITALIA A TAVOLA	DAL LIBRETTO SANITARIO ALL'HACCP	FIPE STAMPA	100
64	11/02/2021	2	LA REPUBBLICA FIRENZE	LA RABBIA DEI RISTORATORI: "PER SAN VALENTINO SIAMO PIENI DI PRENOTAZIONI"	FIPE STAMPA	104
65	11/02/2021	3	IL TIRRENO	IL GRIDO DI AIUTO DEI RISTORATORI "NON ROVINATECI SAN VALENTINO"	FIPE STAMPA	105
66	11/02/2021	27	ECO DI BIELLA	LA PROROGA PER LA SIAE	FIPE STAMPA	106
67	11/02/2021	2	PUBBLICOM NOW	UNA ANNUNCIA I VINCITORI DEL PREMIO ASSOREL. A DIFFERENT PER #UNABIRRAPERDOMANI IL PREMIO ASSOLUTO	FIPE STAMPA	107
68	12/02/2021	10	IL SOLE 24 ORE	PER SAN VALENTINO I RISTORATORI TEMONO 230 MILIONI DI PERDITE	FIPE STAMPA	108
69	12/02/2021	9	ITALIA OGGI	SOTTO A CHI TOCCA	FIPE STAMPA	109
70	12/02/2021	1,9	QN	LA GUERRA DI SAN VALENTINO	FIPE STAMPA	111
71	12/02/2021	1,4	CORRIERE FIORENTINO	ZONA ARANCIONE DA DOMENICA RISTORANTI IN RIVOLTA	FIPE STAMPA	114

72	12/02/2021	3	LA REPUBBLICA FIRENZE	IMPEGNATA DI CONTAGI 894 NUOVI POSITIVI IL PEGGIOR DATO DEL 2021	FIPE STAMPA	116
73	12/02/2021	53	IL TIRRENO	CREARE LAVORO NON SITUAZIONI DI SFRUTTAMENTO	FIPE STAMPA	117
74	12/02/2021	5	CORRIERE DI AREZZO	CONFCOMMERCIO: "NO A NUOVE CHIUSURE DI BAR E RISTORANTI"	FIPE STAMPA	118
75	12/02/2021	28	IL SECOLO XIX LA SPEZIA	BANDO PER I SERVIZI TURISTICI, I SINDACATI CHIEDONO STABILITÀ	FIPE STAMPA	119
76	13/02/2021	24	IL SOLE 24 ORE	INTELLIGENZA ARTIFICIALE, BIG DATA E APP TRASFORMANO I RISTORANTI	FIPE STAMPA	120
77	13/02/2021	1,3	LA NAZIONE FIRENZE	PROFONDO ARANCIO: SI RICHIUDE	FIPE STAMPA	121
78	13/02/2021	14	L'ARENA	SAN VALENTINO, TUTTI CUOCHI PER AMORE	FIPE STAMPA	123
79	13/02/2021	14	LA NAZIONE	IN ARANCIONE DOPO CINQUE SETTIMANE "QUESTE LIMITAZIONI CI FANNO MALE"	FIPE STAMPA	124
80	14/02/2021	14	IL GIORNALE	SCI A RISCHIO, L'IPOTESI DI UN ALTRO STOP	FIPE STAMPA	125
81	14/02/2021	1,2	CORRIERE FIORENTINO	PASTICCIO GIANI SUI COLORI I RISTORATORI LO SFIDUCIANO	FIPE STAMPA	127
82	15/02/2021	2,3	CORRIERE DELLA SERA	I FRANCESI INVADONO I LOCALI DELLA LIGURIA CHIUSA A ROMA LA FONTANA DI TREVÌ	FIPE STAMPA	129
83	15/02/2021	4	IL MESSAGGERO	SAN VALENTINO, TUTTI FUORI LOCALI PIENI DA NORD A SUD CHIUSA FONTANA DI TREVÌ	FIPE STAMPA	130
84	15/02/2021	2	LA PREALPINA	RISTORANTI PIENI A SAN VALENTINO	FIPE STAMPA	132
85	15/02/2021	2	ALTOADIGE	TRA RISTORANTI PIENI E FUGHE IN HOTEL	FIPE STAMPA	133
86	15/02/2021	1,5	CORRIERE DELLA SERA - ROMA	RISTORANTI PRESI D'ASSALTO SUL LITORALE	FIPE STAMPA	134
87	15/02/2021	2	GIORNALE DI SICILIA PALERMO	RISTORANTI PIENI E FUGHE IN HOTEL, RISCHIO DA ASSEMBRAMENTI	FIPE STAMPA	136
88	15/02/2021	2	L'ARENA	RISTORANTI PIENI PER SAN VALENTINO	FIPE STAMPA	137
89	15/02/2021	5	L'UNIONE SARDA	ROMA E NAPOLI, CAOS MOVIDA	FIPE STAMPA	138
90	15/02/2021	2	LA LIBERTA'	TUTTI APRANZO FUORI, C'È CHI FUGGE IN HOTEL LA FIPE: "IL SETTORE È ORMAI ALLO STREMO"	FIPE STAMPA	139
91	15/02/2021	2	LA NUOVA SARDEGNA	RISTORANTI E BISTROT PRESI D'ASSALTO PER SAN VALENTINO	FIPE STAMPA	140
92	15/02/2021	2,3	LA PROVINCIA DI COMO	EFFETTO SAN VALENTINO RISTORANTI E PIAZZE PIENI ROMA	FIPE STAMPA	141
93	15/02/2021	2	LA REPUBBLICA GENOVA-IL LAVORO	IL QUESTORE DI IMPERIA: "È UNA SCONFITTA PER TUTTI" DI MICHELA BOMPANI	FIPE STAMPA	142
94	15/02/2021	3	LEGGO	SAN VALENTINO, NIENTE AMORE PER LE REGOLE	FIPE STAMPA	143
95	16/02/2021	1,4...	LA STAMPA	A GENOVA ESPLODE LA RABBIA DEI RISTORATORI	FIPE STAMPA	144
96	16/02/2021	41	MF SICILIA	UN CONTO DA 10 MILIARDI	FIPE STAMPA	147
97	16/02/2021	4	LA NAZIONE FIRENZE	L'ARANCIONE LAST MINUTE BRUCIA ALTRI 15 MILIONI I RISTORATORI: "PRONTI ALLA PROTESTA DI MASSA"	FIPE STAMPA	149
98	16/02/2021	56	RISTORAZIONE ITALIANA	RICERCA IXÈ: GLI ITALIANI VOGLIONO RITORNARE AL RISTORANTE	FIPE STAMPA	150
99	16/02/2021	57	RISTORAZIONE ITALIANA	LOTTERIA DEGLI SCONTRINI: SECONDO FIPE È "UNA FOLLIA"	FIPE STAMPA	151
100	16/02/2021	58	RISTORAZIONE ITALIANA	ACCORDO TRA FIPE E AFIDAMP PREZZI AGEVOLATI SUI MATERIALI PER LA PULIZIA E LA SANIFICAZIONE DEI PUBBLICI ESERCIZI	FIPE STAMPA	152
101	17/02/2021	10	LA NAZIONE FIRENZE	CALCI E BASTONATE IN CENTRO LA BABY GANG ORA FA PAURA	FIPE STAMPA	153
102	17/02/2021	3	IL TIRRENO	ARRETRATI COL FISCO, NON POSSONO AVERE I BONUS REGIONALI	FIPE STAMPA	154
103	18/02/2021	19	DAILY MEDIA	MEDIATYCHE TAGLIA IL TRAGUARDO DEI SUI PRIMI 10 ANNI VINCENDO TRE PREMI ASSOREL	FIPE STAMPA	155
104	19/02/2021	1,5	IL SOLE CENTRO	ALLARME CHIUSURE E RISCHIO DEFAULT PER BAR E RISTORANTI NELLE CITTÀ D'ARTE	FIPE STAMPA	156
105	19/02/2021	9	JOB IN TOURISM	LA RICHIESTA DI FIPE: ACCELERATA SUL BONUS RISTORAZIONE	FIPE STAMPA	157
106	20/02/2021	5	LIBERO	I RISTORATORI IN PIAZZA: "DIMENTICATI"	FIPE STAMPA	158
107	20/02/2021	25,...	LIBERO	LE MICRO ZONE ROSSE DI FONTANA SALVANO LA LOMBARDIA DALLE CHIUSURE	FIPE STAMPA	159
108	20/02/2021	5	QN	BAR E RISTORANTI ORA SPERANO IN DRAGHI "RISTORI IMMEDIATI E RIAPERTURE SERALI"	FIPE STAMPA	161
109	20/02/2021	1,2...	CORRIERE DELLA SERA - MILANO	IN ZONA GIALLA CON LA GUARDIA ALTA	FIPE STAMPA	162
110	22/02/2021	35,...	IL MESSAGGERO	BAR E RISTORANTI SENZA BIDONI I RIFIUTI FINISCONO PER STRADA	FIPE STAMPA	165
111	23/02/2021	6	IL GIORNALE	DAL 6 MARZO POCCHI CAMBIAMENTI IN VISTA NO AI LOCALI LA SERA, SPERANO LE PALESTRE	FIPE STAMPA	167
112	23/02/2021	7	IL MESSAGGERO	"CITTÀ DESERTE: 77 MILA NEGOZI SPARITI NEGLI ULTIMI 8 ANNI"	FIPE STAMPA	168
113	23/02/2021	1,7	CORRIERE DEL TRENTINO	PUBBLICI ESERCIZI, LICENZIAMENTO PER IL 25% DEGLI OCCUPATI	FIPE STAMPA	169
114	23/02/2021	25,...	IL GAZZETTINO DI PADOVA	DAI BAR AI TEATRI: "FATECI RIAPRIRE"	FIPE STAMPA	170
115	23/02/2021	13	IL GIORNO MILANO	ADDIO ALL'ARTEFICE DI PECK: DA GARZONE A RE DEL BUON CIBO	FIPE STAMPA	173
116	24/02/2021	1,4	CORRIERE FIORENTINO	IN DIECI PIAZZE LA PROTESTA DEI COMMERCianti	FIPE STAMPA	175
117	24/02/2021	5	IL TIRRENO	BAR E RISTORANTI INSIEME IN PIAZZA "DATECI REGOLE CERTE PER POTER LAVORARE"	FIPE STAMPA	177
118	24/02/2021	5	CORRIERE DI AREZZO	CATENA UMANA NELLE PIAZZE IL TERZIARIO SI MOBILITA: "LAVORO E SALUTE POSSONO CONVIVERE"	FIPE STAMPA	179
119	24/02/2021	45	IL TIRRENO GROSSETO	PER COMMERCIO E TURISMO SI MANIFESTA IN PIAZZA DANTE	FIPE STAMPA	181
120	25/02/2021	14	LA NAZIONE FIRENZE	LA GIUSTA SCELTA PER IL FUTURO DEGLI STUDENTI NOVE ESPERTI RACCONTANO LE LORO ESPERIENZE	FIPE STAMPA	182
121	25/02/2021	16	LA NAZIONE EMPOLI	APPUNTAMENTO DA NON PERDERE PER DUEMILA STUDENTI LE STORIE DI SUCCESSO DI IMPRENDITORI BRILLANTI	FIPE STAMPA	183
122	27/02/2021	4	MIXER	IL POSTO DEI PUBBLICI ESERCIZI	FIPE STAMPA	184
123	27/02/2021	14,...	MIXER	DA QUALE PARTE SI VEDE IL LATO POSITIVO?	FIPE STAMPA	185
124	27/02/2021	22	MIXER	IL VISSUTO DEL CAFFÈ	FIPE STAMPA	189
125	27/02/2021	34,...	MIXER	L'ANNUS HORRIBILIS DELLA RISTORAZIONE ITALIANA	FIPE STAMPA	190
126	27/02/2021	36	MIXER	CASSA INTEGRAZIONE COVID-19 E SCENARI 2021	FIPE STAMPA	192
127	27/02/2021	94	MIXER	FIGLI DI UN DIO MINORE	FIPE STAMPA	193
128	28/02/2021	7	IL SOLE 24 ORE	PROVE TECNICHE DI RIPARTENZA COVID FREE	FIPE STAMPA	194
129	28/02/2021	5	IL GIORNALE	SI A CINEMA E TEATRI, STOP AGLI SPOSTAMENTI GOVERNATORI IN PRESSING PER I RISTORANTI DI SERA	FIPE STAMPA	196
130	28/02/2021	2	LA VERITA	CATEGORIE A PEZZI: "OGGI APERTI DOMANI SI CHIUDE, COSÌ IMPAZZIAMO"	FIPE STAMPA	197
131	28/02/2021	5	AVVENIRE	FIPE: PUNITIVO NUOVO NO A RISTORANTI PER LA CENA	FIPE STAMPA	198
132	28/02/2021	9	AVVENIRE	FISCO, RINVIO PER LA ROTTAMAZIONE	FIPE STAMPA	199
133	28/02/2021	33,...	IL MESSAGGERO	LA PROTESTA DEI BAR "NO ALL'ASPORTO? E NOI SCIOPERIAMO"	FIPE STAMPA	201
134	28/02/2021	2	IL TEMPO	LEPAROLE DIOGGI	FIPE STAMPA	203
135	28/02/2021	4	L'ECO DI BERGAMO	ROTTAMAZIONE TER, C'È LA PROROGA DELLE RATE	FIPE STAMPA	204
136	28/02/2021	24	L'ECO DI BERGAMO	TUTTO ESAURITO NEI RISTORANTI, DA DOMANI SOLO IL DELIVERY	FIPE STAMPA	205
137	28/02/2021	2,4	IL GIORNALE MILANO	TANTI SENZA MASCHERINE SALA: "ORA PIÙ CONTROLLI"	FIPE STAMPA	206
138	01/03/2021	6,7	NOVELLA CUCINA	SAPORI & DISAPORI	FIPE STAMPA	208
139	02/01/2021	WEB	AISE.IT	VACCINI PER I LAVORATORI DEL TURISMO: APPELLO DA IMPRESE E SINDACATI PER FAR RIPARTIRE IL SETTORE	FIPE WEB	210
140	31/01/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	TORNANO BAR E RISTORANTI: "LA DOMENICA È PERSA MA IL GIALLO Dà SPERANZA"	FIPE WEB	213
141	31/01/2021	WEB	LASTAMPA.IT	COVID, LA PANDEMIA AFFOSSA GLI HOTEL: "UNO SU QUATTRO NON RIAPRIRÀ"	FIPE WEB	215
142	31/01/2021	WEB	ILGIORNO.IT	COVID: FOLLA E SHOPPING NELLE CITTÀ NESSUNO ASPETTA LA ZONA GIALLA	FIPE WEB	217
143	01/02/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	APERTI SOLO A PRANZO? MOLTI RISTORANTI (COME IL TRISTELLATO ULIASSI) PROLUNGANO LA CHIUSURA	FIPE WEB	220
144	01/02/2021	WEB	ILMATTINO.IT	LOTTERIA DEGLI SCONTRINI AL VIA, MA POCCHI SONO PRONTI: SCARICATI 3,1 MILIONI DI CODICI. ATTIVI I SUPERMARKET	FIPE WEB	223



145	01/02/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	LOTTERIA DEGLI SCONTRINI, FIPE: "PENALIZZA CHI è Già IN DIFFICOLTÀ PER IL COVID, SPESE INSOSTENIBILI PER I PUBBLICI ESERCIZI"	FIPE WEB	226
146	01/02/2021	WEB	VOCE.COM.VE	LOTTERIA DEGLI SCONTRINI AL VIA MA Pochi Sono Pronti	FIPE WEB	228
147	01/02/2021	WEB	GAZZETTADELSUD.IT	LOTTERIA DEGLI SCONTRINI AL VIA, ECCO PERCHÉ MOLTE ATTIVITÀ NON SONO ANCORA PRONTE	FIPE WEB	235
148	01/02/2021	WEB	CORRIEREADRIATICO.IT	LOTTERIA DEGLI SCONTRINI AL VIA, MA Pochi Sono Pronti: SCARICATI 3,1 MILIONI DI CODICI. ATTIVI I SUPERMARKET	FIPE WEB	237
149	01/02/2021	WEB	AGIMEG.IT	LOTTERIA SCONTRINI, FIPE: "SPESE INSOSTENIBILI PER I PUBBLICI ESERCIZI. PENALIZZATI COLORO GIÀ IN DIFFICOLTÀ PER LE CHIUSURE FORZATE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	240
150	01/02/2021	WEB	METROPOLISWEB.IT	TRA RITARDI E PROTESTE, PARTE LA LOTTERIA DEGLI SCONTRINI. FIPE: ANDAVA RIMANDATA	FIPE WEB	241
151	02/02/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	L'APPE PUNGOLA IL GOVERNO «LASCIAECI APRIRE FINO ALLE 22»	FIPE WEB	248
152	02/02/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	LOTTERIA DEGLI SCONTRINI, LUCASELLI (FRATELLI D'ITALIA): "IL GOVERNO NON HA ASCOLTATO GLI ESERCENTI, IMPOSSIBILE SOSTENERE I COSTI FISSI"	FIPE WEB	250
153	02/02/2021	WEB	AGIMEG.IT	LOTTERIA SCONTRINI AL VIA, MA QUANTE PERPLESSITÀ	FIPE WEB	252
154	02/02/2021	WEB	AGIMEG.IT	LOTTERIA SCONTRINI, LUCASELLI (FDI): "UN'ALTRA MANNAIA CHE SI ABATTE SUL COMPARTO DEL COMMERCIO. PER MOLTI NEGOZIANI IMPOSSIBILE SOSTENERE COSTI FISSI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	255
155	02/02/2021	WEB	LEGGO.IT	GIÀ TRE MILIONI IN GIOCO, LA LOTTERIA DEGLI SCONTRINI PARTE CON IL BOTTO	FIPE WEB	256
156	03/02/2021	WEB	ILMATTINO.IT	DAI CONSUMATORI AGLI ESERCENTI, LA LOTTERIA DEGLI SCONTRINI FA SCONTENTI TUTTI	FIPE WEB	259
157	04/02/2021	WEB	LANAZIONE.IT	RISTORANTI, CRISI INFINITA. IN CENTRO NE CHIUDERÀ UNO SU DUE	FIPE WEB	261
158	04/02/2021	WEB	CORRIEREADRIATICO.IT	DAI CONSUMATORI AGLI ESERCENTI, LA LOTTERIA DEGLI SCONTRINI FA SCONTENTI TUTTI	FIPE WEB	264
159	04/02/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	DAI CONSUMATORI AGLI ESERCENTI, LA LOTTERIA DEGLI SCONTRINI FA SCONTENTI TUTTI	FIPE WEB	266
160	05/02/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	RISTORANTI APERTI ANCHE A CENA IN ZONA GIALLA E A PRANZO IN ZONA ARANCIONE: L'OK DEL CTS	FIPE WEB	270
161	05/02/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	DPCM, RISTORANTI APERTI FINO ALLE 22, IL CTS FRENA: "MODIFICHEREBBE EFFICACIA DELLE MISURE, MA LA DECISIONE SPETTA AL GOVERNO"	FIPE WEB	272
162	05/02/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	CORONAVIRUS: RT NAZIONALE A 0,84. VERSO RISTORANTI APERTI IN ZONA GIALLA LA SERA, A PRANZO IN AREA ...	FIPE WEB	277
163	05/02/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	SI TORNA A CENA AL RISTORANTE	FIPE WEB	280
164	05/02/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	VIA LIBERA DEL CTS: RISTORANTI APERTI LA SERA IN ZONA GIALLA E A PRANZO IN ZONA ARANCIONE. L'RT SOPRA L'1 IN FVG E IN ALTRE 4 REGIONI	FIPE WEB	283
165	05/02/2021	WEB	CORRIERE.IT	GLI CHEF: «PERCHÉ APRIRE A PRANZO E NON A CENA?» ECCO COME I RISTORANTI POSSONO LAVORARE ANCHE LA SERA   COOK	FIPE WEB	285
166	05/02/2021	WEB	GAZZETTADELSUD.IT	LA RICHIESTA: RISTORANTI APERTI SINO ALLE 22 IN ZONA GIALLA. MA IL CTS FRENA	FIPE WEB	289
167	05/02/2021	WEB	CORRIEREADRIATICO.IT	RISTORANTI APERTI ANCHE A CENA NELLE ZONE GIALLE: LE REGOLE DEL CTS. MA A DECIDERE SARÀ IL GOVERNO	FIPE WEB	291
168	05/02/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	CORONAVIRUS: CONFCOMMERCIO E FIPE, 'APERTURA FINO ALLE 22 SAREBBE BOCCATA OSSIGENO'	FIPE WEB	294
169	05/02/2021	WEB	GAZZETTADIMODENA.GELOCAL.IT	RISTORANTI APERTI A CENA IN ZONA GIALLA E A PRANZO IN ARANCIONE. OK DEL CTS, MA LA DECISIONE SPETTA AL GOVERNO	FIPE WEB	296
170	05/02/2021	WEB	GAZZETTADIREGGIO.GELOCAL.IT	RISTORANTI APERTI A CENA IN ZONA GIALLA E A PRANZO IN ARANCIONE. OK DEL CTS, MA LA DECISIONE SPETTA AL GOVERNO	FIPE WEB	298
171	05/02/2021	WEB	ILPICCOLO.GELOCAL.IT	RISTORANTI APERTI LA SERA IN ZONA GIALLA DA MARZO, C'è IL VIA LIBERA DEL CTS: ORA DECIDERÀ IL GOVERNO	FIPE WEB	300
172	05/02/2021	WEB	ILTEMPO.IT	CORONAVIRUS: CONFCOMMERCIO E FIPE, 'APERTURA FINO ALLE 22 SAREBBE BOCCATA OSSIGENO'	FIPE WEB	302
173	05/02/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	RISTORANTI APERTI A CENA IN ZONA GIALLA E A PRANZO IN ARANCIONE. OK DEL CTS, MA LA DECISIONE SPETTA AL GOVERNO	FIPE WEB	305
174	05/02/2021	WEB	LADIGE.IT	VIA LIBERA DEL CTS ALL'APERTURA SERALE DEI RISTORANTI IN ZONA GIALLA FINO ALLE 22: ORA LA PAROLA AL GOVERNO	FIPE WEB	307
175	05/02/2021	WEB	LANUOVAFERRARA.GELOCAL.IT	RISTORANTI APERTI A CENA IN ZONA GIALLA E A PRANZO IN ARANCIONE. OK DEL CTS, MA LA DECISIONE SPETTA AL GOVERNO	FIPE WEB	311
176	05/02/2021	WEB	LAPROVINCIAPAVESE.GELOCAL.IT	RIAPRIRE I RISTORANTI FINO ALLE 22? IL CTS: "MODIFICHEREBBE L'EFFICACIA DELLE MISURE"	FIPE WEB	313
177	05/02/2021	WEB	LEGGO.IT	RISTORANTI APERTI ANCHE A CENA NELLE ZONE GIALLE, SOLO A PRANZO IN QUELLE ARANCIONI: L'OK DAL CTS	FIPE WEB	317
178	05/02/2021	WEB	LIBERTA.IT	"ORA UN PROVVEDIMENTO PER LA RIAPERTURA SERALE DI BAR E RISTORANTI"	FIPE WEB	320
179	05/02/2021	WEB	PALERMO.REPUBBLICA.IT	I RISTORANTI DI PALERMO: "NON VOGLIAMO SUSSIDI, FATECI LAVORARE"	FIPE WEB	323
180	05/02/2021	WEB	QUOTIDIANODIPUGLIA.IT	RISTORANTI APERTI ANCHE A CENA NELLE ZONE GIALLE, SOLO A PRANZO IN QUELLE ARANCIONI: L'OK DAL CTS	FIPE WEB	328
181	05/02/2021	WEB	SAVONANNEWS.IT	FIEPTE CONFESERCENTI E FIPE CONFCOMMERCIO: "VISTE LE NUOVE CONSIDERAZIONI DEL CTS SUBITO UN DPCM PER FAR RIAPRIRE CHI PUÒ LAVORARE IN SICUREZZA"	FIPE WEB	331
182	05/02/2021	WEB	TORINO.CORRIERE.IT	CIRIO: «SÌ ALLA CENA FUORI MA SOLO SU PRENOTAZIONE. I BAR INVECE CHIUDANO ALLE 18»- CORRIERE.IT	FIPE WEB	338
183	06/02/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	RISTORANTI APERTI DI SERA IL CTS: "NESSUN VIA LIBERA MA DECIDERÀ IL GOVERNO"	FIPE WEB	339
184	06/02/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"PRIMO PASSO IMPORTANTE DOPO TANTE BATTAGLIE ORA SPERIAMO DI RIPARTIRE PER L'INIZIO DI MARZO"	FIPE WEB	341
185	06/02/2021	WEB	LASTAMPA.IT	"ORMAI È TARDI, HO CHIUSO IL MIO LOCALE"	FIPE WEB	342
186	06/02/2021	WEB	ILMATTINO.IT	GOVERNO DRAGHI, IL PRESSING DELLE IMPRESE SUI PARTITI: «SOSTENERE QUESTO PREMIER». UN ITALIANO SU 2 TIFA MARIO	FIPE WEB	344
187	06/02/2021	WEB	CORRIERE.IT	RISTORANTI APERTI A CENA, TENSIONE SULLE DATE. IL CTS FISSA LE REGOLE, SPERANZA FRENA   COOK	FIPE WEB	347
188	06/02/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	GOVERNO DRAGHI, UN ITALIANO SU 2 TIFA MARIO. IL PRESSING DELLE IMPRESE SUI PARTITI: «SOSTENERE QUESTO PREMIER»	FIPE WEB	351
189	07/02/2021	WEB	ILCENTRO.IT	IL RISTORATORE SCAMPATO AL COVID «BASTA PROTESTE, REINVENTIAMOCI»	FIPE WEB	355
190	08/02/2021	WEB	ILMATTINO.IT	FIPE-CONFCOMMERCIO: RIAPRIRE LE SALE GIOCO PER EVITARE IL BOOM DI BISCHIE CLANDESTINE	FIPE WEB	357
191	08/02/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	CORONAVIRUS, STOPPANI (FIPE): "I PUBBLICI ESERCIZI SONO IN GINOCCHIO. I DANNI SUBITI METTONO A REPENTAGLIO LA TENUTA ECONOMICA DELL'INTERO COMPARTO"	FIPE WEB	360
192	08/02/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	"C'è TANTA VOGLIA DI USCIRE" BAR E RISTORANTI SOLD OUT	FIPE WEB	362
193	08/02/2021	WEB	AGIMEG.IT	FIPE: "FINANZIAMENTO A IMPRESE ANCORA POSSIBILE TRAMITE FONDO CENTRALE DI GARANZIA" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	366
194	08/02/2021	WEB	AGIMEG.IT	CONFCOMMERCIO: "LOCKDOWN INSOSTENIBILE, SERVE SALTO DI QUALITÀ PER RIAPRIRE IN SICUREZZA. RISTORI DEVONO ESSERE BASATI SU CRITERIO DI PERDITA DI FATTURATO" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	367
195	08/02/2021	WEB	AGIMEG.IT	FIPE-CONFCOMMERCIO: "RIAPRIRE AL PIÙ PRESTO LE SALE GIOCO PER EVITARE IL BOOM DI BISCHIE CLANDESTINE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	369
196	08/02/2021	WEB	QUOTIDIANODIPUGLIA.IT	DAI CONSUMATORI AGLI ESERCENTI, LA LOTTERIA DEGLI SCONTRINI FA SCONTENTI TUTTI	FIPE WEB	371
197	09/02/2021	WEB	LANAZIONE.IT	ZONA ARANCIONE, INCUBO DEI LOCALI. "SAREBBE COME STACCARE LA SPINA!"	FIPE WEB	373
198	09/02/2021	WEB	AGIMEG.IT	MANIFESTAZIONE 18 FEBBRAIO: CONFERMATO DOPPIO APPUNTAMENTO A ROMA E MILANO. TUTTI IL COMPARTO UNITO SOTTO UN'UNICA BANDIERA: "LAVORATORI DEL GIOCO LEGALE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	375
199	10/02/2021	WEB	LASTAMPA.IT	I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: "150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ"	FIPE WEB	377
200	10/02/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: "150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ"	FIPE WEB	379
201	10/02/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: "150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ"	FIPE WEB	381
202	10/02/2021	WEB	CORRIERE.IT	MR. LOTTERIA DEGLI SCONTRINI: «ECCO I VANTAGGI E PERCHÉ NON DECOLLA»	FIPE WEB	383
203	10/02/2021	WEB	AGIMEG.IT	SANGALLI (PRES. CONFCOMMERCIO): "A DRAGHI ABBIAMO CHIESTO RISTORI TEMPESTIVI E PROROGA CASSA COVID. LA CRISI SANITARIA, ECONOMICA E SOCIALE IMPONE TEMPI STRETTISSIMI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	391
204	10/02/2021	WEB	CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: "150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ"	FIPE WEB	393
205	10/02/2021	WEB	GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL.IT	I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: "150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ"	FIPE WEB	395

206	10/02/2021	WEB	ILPICCOLO.GELOCAL.IT	I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: "150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ"	FIPE WEB	397
207	10/02/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: "150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ"	FIPE WEB	399
208	10/02/2021	WEB	LAPROVINCIAPAVESE.GELOCAL.IT	I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: "150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ"	FIPE WEB	401
209	10/02/2021	WEB	LASENTINELLA.GELOCAL.IT	I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: "150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ"	FIPE WEB	403
210	10/02/2021	WEB	NAPOLI.REPUBBLICA.IT	IN CAMPANIA RISTORANTI E BAR CHIEDONO APERTURA FINO ALLE 22	FIPE WEB	405
211	10/02/2021	WEB	NUOVAVENEZIA.GELOCAL.IT	I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: "150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ"	FIPE WEB	409
212	10/02/2021	WEB	TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: "150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ"	FIPE WEB	411
213	11/02/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	TOSCANA, NON PASSARE CON L'ARANCIONE!	FIPE WEB	413
214	11/02/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	PRANZO DI SAN VALENTINO, MOLTI RISTORANTI RISCHIANO IL BAGNO DI SANGUE	FIPE WEB	417
215	11/02/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	CORONAVIRUS, FIPE: "RIAPRIRE SUBITO I LOCALI IN ZONA ARANCIONE"	FIPE WEB	421
216	11/02/2021	WEB	FIRENZE.REPUBBLICA.IT	LA RABBIA DEI RISTORATORI: "LASCIAVOCI SAN VALENTINO SIAMO PIENI DI PRENOTAZIONI"	FIPE WEB	423
217	11/02/2021	WEB	AGIMEG.IT	FIPE: "RIAPRIRE SUBITO I LOCALI IN ZONA ARANCIONE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	428
218	11/02/2021	WEB	ILCENTRO.IT	SGRAVI FISCALI E TASSA DI SCOPO: COME RILANCIARE BAR E RISTORANTI	FIPE WEB	430
219	11/02/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	RISTORATORI DISPERATI: «STIAMO FALLENDO»	FIPE WEB	432
220	11/02/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	IL GRIDO DI AIUTO DEI RISTORATORI: «NON ROVINATECI SAN VALENTINO»	FIPE WEB	434
221	12/02/2021	WEB	LANAZIONE.IT	EFFETTO ARANCIONE: BRIVIDO SAN VALENTINO, FIERA DI NUOVO A RISCHIO	FIPE WEB	437
222	12/02/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	SAN VALENTINO: CENETTA A PRANZO, AL RISTORANTE NON SI RINUNCIA   TERRA E GUSTO	FIPE WEB	439
223	12/02/2021	WEB	ANSA.IT	SAN VALENTINO: CENETTA A PRANZO, A RISTORANTE NON SI RINUNCIA	FIPE WEB	441
224	12/02/2021	WEB	LANUOVASARDEGNA.IT	IMPRESE IN CRISI, MA LE TASSE ARRIVANO	FIPE WEB	443
225	12/02/2021	WEB	ETRIBUNA.COM	ACCORDO FIPE E AFIDAM: PREZZI AGEVOLATI PER LA FORNITURA DI MATERIALI DI SANIFICAZIONE DEI PUBBLICI ESERCIZI	FIPE WEB	445
226	12/02/2021	WEB	ROMA.REPUBBLICA.IT	CORONAVIRUS, I RISTORATORI DI ROMA: "PIÙ CONTROLLI MA FATECI RIAPRIRE, SÌ A IPOTESI MIOZZO"	FIPE WEB	447
227	13/02/2021	WEB	ANSA.IT	COVID: FIPE L' SARDEGNA QUASI ZONA BIANCA, SI RIAPRA A CENEI"	FIPE WEB	451
228	14/02/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	SCI A RISCHIO, L'IPOTESI DI UN ALTRO STOP	FIPE WEB	453
229	14/02/2021	WEB	CORRIERE.IT	RISTORANTI CHIUSI DI SERA A SAN VALENTINO: «IL GOVERNO SI OCCUPI DI FARCI LAVORARE»   COOK	FIPE WEB	455
230	15/02/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	ECCO LE 4 MOSSE DI DRAGHI PER CAMBIARE TASSE E FISCO	FIPE WEB	459
231	15/02/2021	WEB	AGIMEG.IT	FIPE-CONFCOMMERCIO SULLE NUOVE ORDINANZE DEL MINISTRO DELLA SALUTE: "SITUAZIONE INACCETTABILE E OFFENSIVA" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	461
232	15/02/2021	WEB	QUOTIDIANODIPUGLIA.IT	RISTORANTI SOLD OUT DA GIORNI, TURNI SERRATI PER PRANZARE, MA ANCHE FOLLA NELLE	FIPE WEB	462
233	16/02/2021	WEB	LANAZIONE.IT	CALCI E BASTONATE IN CENTRO: LA BABY GANG ORA FA PAURA	FIPE WEB	463
234	16/02/2021	WEB	LASTAMPA.IT	LA RABBIA DEI RISTORATORI: LO SPETTRO DEL LOCKDOWN FA ESPLODERE LA PROTESTA: "ORA CI AIUTINO SUL SERIO"	FIPE WEB	465
235	16/02/2021	WEB	LANUOVASARDEGNA.IT	[EMPTYTAG]RISTORANTI E BISTROT PRESI D'ASSALTO PER SAN VALENTINO	FIPE WEB	467
236	16/02/2021	WEB	AGIMEG.IT	CONFCOMMERCIO: "RIFORMA IRPEF DOVRÀ ESSERE FINALIZZATA ALLA RIDUZIONE DELLA TASSAZIONE SUI REDDITI DA LAVORO" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	469
237	16/02/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	CREARE LAVORO NON SITUAZIONI DI SFRUTTAMENTO	FIPE WEB	471
238	17/02/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	ARRETRATI COL FISCO, NON POSSONO AVERE I BONUS REGIONALI: IL DRAMMA DEI RISTORATORI TOSCANI	FIPE WEB	473
239	18/02/2021	WEB	SAVONANNEWS.IT	DISCOTECHE, è LONTANA LA LUCE IN FONDO AL TUNNEL: IN LIGURIA IL 30% NON RIAPRIRÀ	FIPE WEB	476
240	19/02/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	ALLARME CHIUSURE E RISCHIO DEFAULT PER BAR E RISTORANTI NELLE CITTÀ D'ARTE	FIPE WEB	479
241	19/02/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	INTELLIGENZA ARTIFICIALE, BIG DATA E APP TRASFORMANO I RISTORANTI	FIPE WEB	482
242	19/02/2021	WEB	RADIO24.ILSOLE24ORE.COM	UN ANNO DI COVID-19. DAL MODELLO CODOGNO AL MODELLO ITALIA	FIPE WEB	486
243	19/02/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	"DISCO AL COLLASSO, PERSO L'80% DEL FATTURATO"	FIPE WEB	490
244	19/02/2021	WEB	AGIMEG.IT	CONFCOMMERCIO, SANGALLI (PRES.): "DEFINIRE METODO DI LAVORO STRUTTURATO TRA GOVERNO E PARTI SOCIALI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	493
245	22/02/2021	WEB	LASTAMPA.IT	L'ANNO NERO DELLE DISCOTECHE: DODICI MESI DI STOP, PERSO IL 90 PER CENTO DEGLI INCASSI	FIPE WEB	495
246	22/02/2021	WEB	ILGIORNO.IT	ADDIO ALL'ARTEFICE DI PECK: DA GARZONE A RE DEL BUON CIBO	FIPE WEB	497
247	22/02/2021	WEB	AGIMEG.IT	FIPE-CONFCOMMERCIO: "BAR E RISTORANTI, RIAPERTURA SERALE NELLE ZONE GIALLE NON È PIÙ RINVIABILE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	500
248	23/02/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	DAL 6 MARZO POCHI CAMBIAMENTI IN VISTA. NO AI LOCALI LA SERA, SPERANO LE PALESTRE	FIPE WEB	502
249	23/02/2021	WEB	LANAZIONE.IT	DISCOTECHE AL CAPOLINEA "IL 30% NON RIAPRIRÀ PIÙ"	FIPE WEB	504
250	23/02/2021	WEB	LANAZIONE.IT	TOSCANA, IL TERZIARIO SI MOBILITA: IMPRENDITORI E LAVORATORI SCENDONO IN PIAZZA	FIPE WEB	507
251	23/02/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	"COVID, SALUTE E LAVORO POSSONO CONVIVERE", LE IMPRESE TOSCANI ALZANO LA VOCE	FIPE WEB	513
252	23/02/2021	WEB	ANSA.IT	CITTÀ DESERTIFICATE, DAL 2012 SPARITI 77 MILA NEGOZI	FIPE WEB	517
253	23/02/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	CORONAVIRUS, CURSANO (FIPE CONFCOMMERCIO): "BASTA SUSSIDI, AL GOVERNO CHIEDIAMO DI LAVORARE"	FIPE WEB	519
254	23/02/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	RECOVERY PLAN, CONFCOMMERCIO: "CONFRONTO CONTINUO TRA GOVERNO E PARTI SOCIALI, RISTORI SIANO TEMPESTIVI, INCLUSIVI E ADEGUATI"	FIPE WEB	521
255	23/02/2021	WEB	CORRIERE.IT	BURIONI: «PER BAR E RISTORANTI ANNO TERRIBILE, LA NORMALITÀ PASSA PER IL VACCINO»	FIPE WEB	523
256	23/02/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	RECOVERY: CONFCOMMERCIO, 'BENE DRAGHI SU RIFORMA FISCO'	FIPE WEB	526
257	23/02/2021	WEB	CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	REGIONI CHIUSE, SCI AFFOSSATO «I GRANDI NON RIPARTIRANNO»	FIPE WEB	528
258	23/02/2021	WEB	ILTEMPO.IT	RECOVERY: CONFCOMMERCIO, 'BENE DRAGHI SU RIFORMA FISCO'	FIPE WEB	530
259	23/02/2021	WEB	LANUOVAFERRARA.GELOCAL.IT	"#MUSICAFUTURA" ONLINE I LOCALI DELLA NOTTE DOPO UN ANNO DI CHIUSURA	FIPE WEB	533
260	24/02/2021	WEB	LASTAMPA.IT	DIBATTITO SUL SOTTOPASSO IN PIAZZA MARTIRI: LA PROPOSTA DIVIDE I COMMERCianti NOVARESI	FIPE WEB	535
261	24/02/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	DAI RISTORANTI AI CINEMA, LE VARIANTI COVID RALLENTANO I PROTOCOLLI PER RIAPRIRE IN SICUREZZA	FIPE WEB	538
262	24/02/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	CON FRIGO SANIFICATO, POSATE SOTTOVUOTO E CAFFÈ TOUCHLESS LA PAUSA PRANZO È A PROVA DI VIRUS	FIPE WEB	541
263	24/02/2021	WEB	ILMATTINO.IT	NAPOLI, LA BEFFA DELLA TASSA RIFIUTI: ZERO INCASSI MA VA PAGATA, È RIVOLTA	FIPE WEB	545
264	24/02/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	DPCM, FIPE-CONFCOMMERCIO INCONTRA GIORGETTI (MISE): "PASSI AVANTI SU RISTORI E RIAPERTURE"	FIPE WEB	548
265	24/02/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	MUSACCI: "BENE LE PAROLE DI BONACCINI SUI RISTORANTI"	FIPE WEB	550
266	24/02/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	"RISTORANTI APERTI LA SERA? NOI SIAMO PRONTI"	FIPE WEB	552
267	24/02/2021	WEB	AGIMEG.IT	FIPE-CONFCOMMERCIO INCONTRA IL MINISTRO GIORGETTI: "PASSI AVANTI SU RISTORI E APERTURE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	555
268	24/02/2021	WEB	GOMARCHE.IT	STATI GENERALI TURISMO: IL FUTURO NEL SISTEMA MARCHE	FIPE WEB	557
269	24/02/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	BAR E RISTORANTI INSIEME IN PIAZZA «DATECI REGOLE CERTE PER POTER LAVORARE»	FIPE WEB	559
270	25/02/2021	WEB	LANAZIONE.IT	APPUNTAMENTO DA NON PERDERE PER DUEMILA STUDENTI LE STORIE DI SUCCESSO DI IMPRENDITORI BRILLANTI	FIPE WEB	561
271	25/02/2021	WEB	LANAZIONE.IT	LA GIUSTA SCELTA PER IL FUTURO DEGLI STUDENTI NOVE ESPERTI RACCONTANO LE LORO ESPERIENZE	FIPE WEB	565

272	25/02/2021	WEB	LANUOVASARDEGNA.IT	CONFCOMMERCIO, AMBROSIO SI DIMETTE	FIPE WEB	568
273	25/02/2021	WEB	NUOVAVENEZIA.GELOCAL.IT	IN DISCOTECA A JESOLO SOLO SE VACCINATI E IL TRIAGE FUORI DAI LOCALI. ECCO LE REGOLE PER RIPARTIRE	FIPE WEB	569
274	26/02/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	RISTORAZIONE: FIPE, TRA OTTOBRE E DICEMBRE PERSI ALTRI 11MLD	FIPE WEB	571
275	26/02/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	LE CONSEGUENZE DELLA PANDEMIA SUL TESSUTO PRODUTTIVO LOCALE SOLTANTO UN ANNO DOPO	FIPE WEB	573
276	26/02/2021	WEB	ANSA.IT	RISTORAZIONE: FIPE, TRA OTTOBRE E DICEMBRE PERSI ALTRI 11MLD	FIPE WEB	579
277	26/02/2021	WEB	ANSA.IT	COVID: CONFCOMMERCIO, ALLARME DESERTIFICAZIONE CENTRO AOSTA	FIPE WEB	580
278	26/02/2021	WEB	CORPORATE.ANSA.IT	RISTORAZIONE: FIPE, TRA OTTOBRE E DICEMBRE PERSI ALTRI 11MLD	FIPE WEB	581
279	26/02/2021	WEB	CORPORATE.ANSA.IT	COVID: CONFCOMMERCIO, ALLARME DESERTIFICAZIONE CENTRO AOSTA	FIPE WEB	583
280	26/02/2021	WEB	ILMATTINO.IT	TARI, ORA A NAPOLI SI CERCA UNA SOLUZIONE: RINVIO SCADENZA O STOP SANZIONI	FIPE WEB	585
281	26/02/2021	WEB	FINANZA.ILSECOLOXIX.IT	FIPE, PER RISTORAZIONE PROFONDO ROSSO SENZA FINE	FIPE WEB	588
282	26/02/2021	WEB	FINANZA.LASTAMPA.IT	FIPE, PER RISTORAZIONE PROFONDO ROSSO SENZA FINE	FIPE WEB	589
283	26/02/2021	WEB	FINANZA.REPUBBLICA.IT	FIPE, PER RISTORAZIONE PROFONDO ROSSO SENZA FINE	FIPE WEB	590
284	26/02/2021	WEB	LAGAZZETTADELMEZZOGIORNO.IT	RISTORAZIONE: FIPE, TRA OTTOBRE E DICEMBRE PERSI ALTRI 11MLD	FIPE WEB	592
285	27/02/2021	WEB	ANSA.IT	ALLEANZA COMUNE SASSARI-CONFCOMMERCIO PER SUPERARE CRISI	FIPE WEB	594





# Fipe-Confcommercio:

## IL PUNTO SULLO STATO DELLA RISTORAZIONE

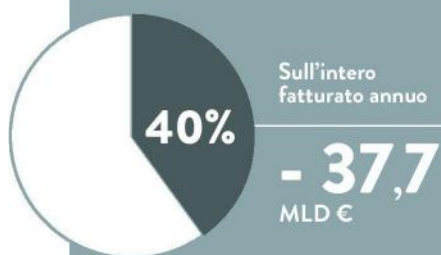
**F**ipe-Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, fa il punto della situazione riguardo alla ristorazione e descrive il 2020 come l'annus horribilis per il settore. Ecco i dati che la Federazione riporta: **ben 37,7 miliardi di euro** di perdite, cioè circa il 40% dell'intero fatturato annuo del settore andato in fumo. Per questo, Fipe - Confcommercio, insieme alle principali sigle sindacali del Commercio e del Turismo, Filcams

Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil, ha scritto al ministro dello Sviluppo Economico, **Stefano Patuanelli**, chiedendo un incontro urgente per elaborare insieme un piano organico di interventi per le imprese e i lavoratori dei Pubblici Esercizi, anche con l'obiettivo di programmare una riapertura in sicurezza dei locali.

Il colpo più duro al settore è arrivato dalle chiusure di novembre e dicembre. Storicamente, durante le festività di dicembre, per una

QUESTO **FINE ANNO** HA DI FATTO **VANIFICATO** GLI **SFORZI ESTIVI** CHE AVEVANO PORTATO AD UN **CONTENIMENTO** DELLE **PERDITE** IN ALCUNE **AREE TURISTICHE** DEL **PAESE**

### PERDITE RISPETTO AL 2019





Data: 31.01.2021 Pag.: 18,19,20  
Size: 1320 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



parte rilevante dei locali si arriva a generare fino al 20% del fatturato annuo. Nel quarto trimestre 2020, Fipe-Confindustria riporta che le perdite registrate hanno superato i **14 miliardi di euro**, con un meno 57,1% dei ricavi, peggio ancora di quello che era successo nel II trimestre, quello del primo lockdown. Dunque, questo fine anno ha di fatto vanificato gli sforzi estivi che avevano portato ad un contenimento delle perdite in alcune aree turistiche del Paese. Le grandi città, ed in particolare le città d'arte, dove ha pesato di più l'assenza del turismo internazionale, non hanno invece beneficiato nemmeno della tregua estiva, registrando



NEGLI ANNI PRE PANDEMIA LA RISTORAZIONE RAPPRESENTA LA **SECONDA COMPONENTE DI SPESA PER I TURISTI** E ADDIRITTURA IL **SERVIZIO MAGGIORMENTE APPREZZATO DA PARTE DEGLI STESSI**

dall'11 gennaio in poi, con i danni e le distorsioni che ne conseguono. Chiediamo a Governo e Comitato Tecnico Scientifico di dare prospettive diverse ad un settore che ha pagato un prezzo altissimo, ma soprattutto che ha già dimostrato di poter lavorare in totale sicurezza. Non è più accettabile che i pubblici esercizi, insieme a pochi altri settori, siano i soli a farsi carico dell'azione di contrasto alla pandemia, richiesti di un sacrificio sociale non giustificato dai dati e non accompagnato da adeguate e proporzionate misure compensative. È indubbio che per uscire da questa crisi ci sia bisogno del contributo di tutti, ma proprio per questo non si può imputare sulle spalle sempre delle stesse categorie, affossando nel frattempo un settore strategico per l'economia del Paese e per la vita quotidiana delle persone."

perdite complessivamente superiori all'80%.

**Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe-Confindustria, dichiara: "La ristorazione italiana non ha pace: ogni volta che si avvicina la scadenza delle misure restrittive, ne vengono annunciate di nuove e si riparte da zero. Così anche il primo provvedimento del 2021 ha disposto la chiusura di bar e ristoranti nei fine settimana, lasciando gli imprenditori nell'incertezza





Data: 31.01.2021 Pag.: 18,19,20  
 Size: 1320 cm2 AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



**Roberto Calugi**, il Direttore Generale di Fipe-Confcommercio, invece, si è espresso riguardo alla questione dei **ristori** promessi dal governo alla ristorazione, denunciando non solo lo stato di profonda crisi che il settore sta vivendo a causa della pandemia per Covid-19, ma sottolineando anche le gravi - e anche recenti - lacune: "Ogni giorno riceviamo decine di chiamate da parte di ristoratori e imprenditori che lamentano ritardi nell'erogazione dei ristori. Quelli di Natale non si sono ancora visti, ma in moltissimi casi non sono stati corrisposti nemmeno quelli di novembre. In questo modo le imprese, impossibilitate a operare a causa di provvedimenti sempre più restrittivi e la totale assenza di pianificazione di medio periodo, non riescono a sopravvivere. Le promesse non sfamano le persone. Prendiamo atto delle dichiarazioni del Ministro Di Maio e della Vice Ministro Castelli, ci auguriamo che si trasformino al più presto in versamenti sui conti correnti."



## OCCUPAZIONE

Numero di persone che lavorano nella ristorazione

**1,3** MILIONI

**48%** Uomini **52%** Donne

## INTROITI

**46** MLD €

OGNI GIORNO RICEVIAMO **DECINE DI CHIAMATE** DA PARTE DI **RISTORATORI E IMPRENDITORI** CHE **LAMENTANO RITARDI** NELL'**EROGAZIONE DEI RISTORI**

Inoltre, Fipe-Confcommercio commenta anche la nuova bozza del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza. Infatti, il **Recovery Plan** prevede un incremento dei fondi a sostegno del Turismo e della Cultura che passano da 3,1 a 8 miliardi di euro. Fipe-Confcommercio lancia così il suo monito: "È

un'ottima notizia. Attenzione però a non dimenticarsi della ristorazione. Se così fosse, sarebbe un danno enorme, visto che questa con 21 miliardi di euro negli anni pre pandemia rappresenta la seconda componente di spesa per i turisti e addirittura il servizio maggiormente apprezzato da parte degli stessi. Un'eccellenza assoluta che deve essere valorizzata soprattutto ora che il turismo necessita di un'azione di forte rilancio". Infine, Fipe-Confcommercio pone anche l'attenzione su uno degli obiettivi del Recovery Plan di fondamentale importanza per l'economia del settore e cioè, quello di aumentare del 10% l'**occupazione** in Italia, come disposto dall'Unione Europea: "La ristorazione dà lavoro ogni anno a 1,3 milioni di persone, il 52% delle quali donne, e genera un valore aggiunto pari a 46 miliardi di euro. Un patrimonio da non disperdere ma, appunto, da valorizzare".

**R**



Data: 31.01.2021      Pag.: 40,41,42  
 Size: 1252 cm2      AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



**INIZIATIVE**

# AMA **L'ITALIA** MANGIA LA PIZZA SORRIDI **ALLA VITA**

Con il patrocinio di



Comunicazione a sostegno del turismo e della ristorazione del Bel Paese **ITALY**

In collaborazione con



LA TRADIZIONE DI DOMANI.

Professional

Il meglio di Napoli

demetrafood.it

PIÙ GUSTO. PIÙ PIACERE.

ITALFORNI

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Data: 31.01.2021 Pag.: 40,41,42  
Size: 1252 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**È** nato la scorsa estate il movimento a sostegno del turismo e della ristorazione del Bel Paese che promuove uno dei prodotti simbolo della nostra cucina.

## L'IDEA

Il claim è di quelli che non si dimenticano "Ama l'Italia, mangia la pizza, sorridi alla vita" e punta tutto sulla passione per il nostro Paese, per i suoi prodotti e per la voglia di vivere che ci contraddistingue.

L'iniziativa è stata ispirata da un'analoga attività di comunicazione, promossa durante i mesi estivi dalla casa editrice Editrade, dedicata al Gelato, un altro prodotto simbolo del Made in Italy ed è stata sposata da Demetra che, in partnership con l'editore, ha voluto dedicare al mondo della pizza un'intensa campagna di comunicazione.

**L'INIZIATIVA  
VUOLE ESSERE  
UN SOSTEGNO AL  
TURISMO E ALLA  
COMUNICAZIONE  
IN TUTELA DEL  
NOSTRO PAESE ED  
È NATA NELL'ANNO  
PIÙ DIFFICILE  
DELLA STORIA  
DI DUE SETTORI  
STRETTAMENTE  
COMPLEMENTARI**



## L'INIZIO

Stimolati dall'entusiasmo di Demetra e con l'attivo sostegno di Accademia Pizzaioli e di APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani, nel corso dell'estate altri nomi prestigiosi hanno aderito all'iniziativa in veste di **partner**, come Galbani, Gi.Metal, Italforni, Molino Caputo, Olitalia, Wiberg, o come prestigiosi patrocinatori, come Associazioni Pizzaiuoli Napoletani, **Fipe**, Fondazione Birra Moretti, HostMilano e TuttoFood. L'iniziativa vuole essere un sostegno al turismo e alla comunicazione in tutela del nostro Paese ed è nata nell'anno più difficile della storia di due settori strettamente complementari.

## TESTIMONIANZE

A nome di tutto il nutrito pool di manager che ha contribuito alla realizzazione dell'iniziativa, riportiamo la testimonianza di due imprenditori, estrapolando un passaggio del loro discorso in occasione della presentazione avvenuta nell'evento phygital "Les Toques Blanches" dello scorso 9 novembre.

**Romolo Verga** (Demetra): "Abbiamo sposato questa iniziativa, focalizzandola sul mondo della pizza, simbolo dell'Italia gastronomica nel mondo, stimolando la nascita di una task force di aziende e istituzioni che credono nella qualità e da subito ho potuto riscontare un assoluto entusiasmo da parte di tutti i partner coinvolti nell'aderire all'iniziativa. Il lancio di questo



Romolo Verga, Sales & Marketing Manager Demetra

Data: 31.01.2021 Pag.: 40,41,42  
Size: 1252 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## L'IMPORTANZA DI FARE SQUADRA, DI STARE INSIEME, È UNO DEI PIÙ GRANDI MESSAGGI CHE ABBIAMO RICEVUTO SIN DALLE PRIME FASI DI QUESTA PANDEMIA

progetto nel pieno di un periodo così delicato è ancora più importante, perché deve essere di supporto e di motivazione per tutto il settore, affinché possa continuare a svolgere un ruolo di traino di tutto il mondo dei consumi alimentari fuori casa.”

**Antimo Caputo** (Molino Caputo): “Sono molto felice di questa iniziativa, noi tutti ci sentiamo estremamente orgogliosi di appartenere a questa comunità, caratterizzata da una filiera corta, molto vicina e molto diretta, perché l'importanza di fare squadra, di stare insieme, è uno dei più grandi messaggi che abbiamo ricevuto sin dalle prime

fasi di questa pandemia. Siamo convinti sia un atto di solidarietà del tutto meritato da tutti gli operatori che si battono ogni giorno per tramandare una cultura e conoscenza che va oltre al mero significato del prodotto.”

## LA CAMPAGNA STAMPA

Dal 24 al 29 novembre, il manifesto dell'iniziativa è stato pubblicato a pagina intera, su **prestigiosi quotidiani nazionali**: Il Corriere della Sera, La Repubblica, La Gazzetta dello Sport, Libero, Il Tempo, La Gazzetta del Mezzogiorno, ottenendo una visibilità superiore al milione di contatti.

## IL SITO WEB

Al termine della campagna stampa, l'operazione è sbarcata sul web con la nascita di **amangiasorridi.it** che, oltre a raccontare l'iniziativa, contiene un social wall dove tutti i sostenitori dell'iniziativa diventano testimonial.

Il sito consente di aderire al progetto e scaricare gratuitamente la

locandina, per promuovere la propria attività e contribuire al sostegno dell'intero mondo della pizza. Altre iniziative sono in arrivo nei prossimi mesi, per costruire un movimento sempre più numeroso e forte!

R

## ADERISCI GRATUITAMENTE ALL'INIZIATIVA E PROMUOVI IL TUO LOCALE

Se la pizza è una parte importante del tuo menu, aderisci anche tu a questa iniziativa: organizza attività in sintonia con lo spirito della campagna e pubblica le tue foto sulle tue pagine social, utilizzando gli hashtag: **#amangiasorridi**



## PIANO MEDIA 2020

24 novembre 2020

**CORRIERE DELLA SERA**

**La Gazzetta dello Sport**  
Tutto il rosa della vita

**IL TEMPO**  
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

25 novembre 2020

**LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO**

27 novembre 2020

**Libero**

29 novembre 2020

**la Repubblica**



Data: 31.01.2021

Pag.: 76,77,78

Size: 1390 cm2

AVE: € .00

Tiratura:

Diffusione:

Lettori:



Emiliano Citi  
[www.ristobusiness.it](http://www.ristobusiness.it)

## COME FARE PER SUPERARE LA CRISI?



Il business è un'attività multi-disciplinare, che per la sua conservazione e sviluppo deve considerare tre tipi differenti di

economia, con la consapevolezza che i punti cardine degli affari devono essere un modello di business vincente e un **format differenziante**.

Questo articolo spiegherà la differenza tra macro-economia ed economia di settore, con un focus sull'economia dell'azienda.



Data: 31.01.2021      Pag.: 76,77,78  
Size: 1390 cm2      AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## La situazione

In questo momento è in atto una crisi profonda, che non riguarda solo l'Italia ma tutto il mondo per l'avvento del Coronavirus e il relativo lockdown. Gli economisti sostengono che questa volta la recessione è differente. Non siamo di fronte a collassi finanziari o congiunture sbagliate. C'è una mancanza di domanda e non di offerta, perché i compratori sono stati bloccati dalle chiusure delle attività. È come se anche l'economia fosse in quarantena.

## Da globale a settoriale

Questa crisi rientra in uno scenario globale, ovvero in quella che viene definita macro-economia, a cui fa capo una micro-economia cioè quella del singolo Paese come una sorta di sotto-insieme. Da questo quadro internazionale

**I PUNTI CARDINE  
DEGLI AFFARI  
DEVONO ESSERE  
UN MODELLO  
DI BUSINESS  
VINCENTE E  
UN FORMAT  
DIFFERENZIANTE**

## Ristorante Mannarino

Il format è rivoluzionario: si tratta di una bottega con cucina. Sì, perché in questo ristorante, la protagonista indiscussa è la carne. E all'interno, c'è un vero bancone di macelleria. Si sceglie cosa si vuole al banco carne, facendosi aiutare dal macellaio, per poi riceverlo cotto al tavolo. Si può ordinare anche per asporto, aspettando che la carne venga preparata sulla griglia, ma è solo possibile anche fare spesa presso il banco carne. L'idea nasce da tre giovanissimi imprenditori: Filippo Sironi (31 anni), Gianmarco Venuto (31 anni) e Luca Ballato (26 anni).





Data: 31.01.2021 Pag.: 76,77,78  
Size: 1390 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Credit: Brainpull



## Pescaria

È un fast food con offerta ittica certificata. Ed è un ottimo esempio di ristorazione ecosostenibile perchè completamente plastic free. L'idea nasce dall'immenso amore che Bartolo L'Abbate e Domingo Ludice nutrono per il mare: Pescaria risparmia 6 tonnellate di plastica monouso al mese per punto vendita ed assieme a Legambiente promuove la salvaguardia delle spiagge e degli oceani dall'inquinamento da plastica. Un formato davvero vincente che viene apprezzato dai clienti e che crea un asset tangibile che permette di distinguersi sul mercato.

nazionale, si declina l'economia di settore. La ristorazione è passata dall'essere uno degli asset portanti del nostro Paese, al comparto più colpito. Prima del Covid registrava una crescita dell'80% di fatturato nell'arco di 18 anni, dimostrandosi essenziale e performante. Purtroppo, stando alle analisi della [FIPE](#), la perdita stimata per la ristorazione è di 33 miliardi.

## L'economia dell'azienda

L'economia dell'azienda è da tenere maggiormente in considerazione rispetto a quella di settore e della macro-economia a monte. Il business di un locale si erge su tanti fattori, ma quello che lo tiene in equilibrio è un modello di business coerente e funzionante.

IL **BUSINESS** DI UN **LOCALE** SI ERGE SU TANTI **FATTORI**, MA QUELLO CHE LO TIENE IN **EQUILIBRIO** È UN **MODELLO DI BUSINESS COERENTE** E FUNZIONANTE. PERCHÉ **BISOGNA CONCENTRARSI** SU QUESTO **QUADRO** E NON SUGLI ALTRI?

Perché bisogna concentrarsi su questo quadro e non sugli altri? In questo momento abbiamo una macro-economia in grave sofferenza, per non parlare del settore che sta vivendo una profonda crisi.

Tuttavia, si trovano ristoranti, quindi economie di singole attività che stanno crescendo. Basta pensare a *Mannarino* e *Pescaria*, due casi studio modello. Gli esempi dimostrano che nonostante la recessione globale è possibile andare contro tendenza grazie a format differenzianti. Al contrario, c'erano già locali che andavano male prima della crisi.







## Sos hotel: “Uno su quattro non riaprirà” La pandemia taglia il 90% degli incassi

Alberghi in crisi terminale a Roma e Firenze mentre va un po' meglio nei piccoli centri

PAOLO BARONI  
ROMA

Il grido più forte arriva da Roma: secondo il presidente di Federalberghi Giuseppe Roscioli, una volta passata la pandemia, nella capitale un albergo su quattro non riaprirà i battenti. E la situazione non è molto diversa nelle altre città ad alta vocazione turistica come Firenze e Venezia. In tutte le principali piazze italiane, dalle città d'arte ai principali capoluoghi, nel 2020 si sono infatti registrate perdite di fatturato che hanno toccato punte dell'80-90%.

### Il settore chiede la sospensione di Imu, Tari e canone Rai la riduzione dell'Iva

Secondo il centro studi di Federalberghi a livello nazionale abbiamo perso ben 236 milioni di presenze, con un calo del 54,1% sul 2019, che si è poi tradotto in 13,5 miliardi di fatturato in meno per l'intero comparto ricettivo. Il calo della domanda straniera è stato addirittura del 68,9%, «un dato allarmante - ha commentato mercoledì durante una audizione alla Camera il direttore

di Federalberghi Alessandro Nucara - considerando che il turismo internazionale contribuisce per il 50,5% al totale dei pernottamenti e che la spesa dei turisti stranieri contribuisce al saldo della bilancia commerciale con 44,3 miliardi di euro, pari al 41% delle esportazioni di servizi e a circa l'8% dei quelle complessive».

### Fatturato vicino a zero

«Ad oggi - denuncia Roscioli - quasi il 95% delle strutture alberghiere a Roma risultano chiuse. Molti albergatori a partire da marzo scorso hanno preferito non riaprire più. Siamo l'unico settore in cui tante realtà hanno fatturato veramente zero». Oggi «risultano aperti circa 80 alberghi sui 1.200 presenti in città, il 25-30% dei quali non riaprirà più perché venivano da situazioni già difficili. I gestori - prevede l'imprenditore capitolino - lasceranno i locali o restituiranno le chiavi se sono in affitto. Roma, come Milano, Torino, Bologna, Napoli, è stata la più colpita».

Oggi, dopo una stagione estiva che ha visto riprendersi un poco solo le località di ma-

re, la montagna ed i piccoli paesi lasciando al palo le grandi città, l'attività nella grande maggioranza degli alberghi ancora aperti viaggia a ritmo ridotto: nell'ultimo periodo in media le strutture attive hanno il 10-20% delle stanze occupate concentrate soprattutto nei giorni feriali: gran parte degli ospiti sono persone sole che viaggiano per motivi di lavoro o salute a cui poi si aggiungono coppie che frequentano gli alberghi per concedersi un po' di evasione. Anche perché negli alberghi sono attivi i ristoranti senza particolari restrizioni.

### Firenze «a rischio asfissia»

Se si sale al Nord la musica non cambia: secondo l'Associazione veneziana albergatori anche nella città della laguna le perdite toccano l'85%. Lo stesso a Firenze dove gli albergatori sono alle prese con «una crisi mai vista» che ha determinato un crollo del fatturato fino a oltre l'80%. «Si parla di circa 600 imprese solo nell'area metropolitana - segnala il presidente di Federalberghi Firenze, Francesco Bechi - che sono ormai all'asfissia». Di qui i richia-

mi alla politica e le petizioni per chiedere «interventi selettivi e non a pioggia» come l'allungamento dei tempi dei prestiti garantiti dallo Stato, l'estensione del superbonus al settore alberghiero e la sospensione di Imu, Tari e canone Rai ed il taglio dell'Iva al 5% come han fatto altri paesi europei.

### Vaccini urgenti

L'ultima ciambella di salvataggio chiama in causa i piani di vaccinazione. Giusto sabato tutte le organizzazioni datoriali (Federalberghi, Fipe, Faita e Fiafet-Concommercio, Assocamping, Assohotel, Assoviaggi, Fiba e Fiepet) ed i sindacati del settore turismo (Filcams, Fisascat e Uiltucs) hanno siglato un appello comune per chiedere alle autorità competenti l'inserimento tra le categorie prioritariamente destinatarie della vaccinazione di tutti i lavoratori del settore. Questo non solo per una questione di tutela delle attività che continuano ad assicurare il servizio nonostante l'esposizione al rischio ma anche per provare a programmare meglio il rilancio dell'attività in un anno che si presenta, ancora una volta, tutt'altro che facile. —

# LA STAMPA

Data: 01.02.2021      Pag.: 13  
Size: 340 cm2      AVE: € 92480.00  
Tiratura: 160240  
Diffusione: 115870  
Lettori: 1034000



**-13,5**  
La perdita in miliardi  
di euro nel settore  
alberghiero  
nel 2020 per il Covid

**-236**  
I milioni di presenze  
venute a mancare  
negli hotel italiani  
a causa della pandemia

**+44,3**  
Il saldo positivo  
in miliardi di euro  
del turismo sulla  
bilancia commerciale

Data: 01.02.2021 Pag.: 1,9  
Size: 367 cm2 AVE: € 35232.00  
Tiratura: 56351  
Diffusione: 38391  
Lettori: 379000



## Alberghi, è allarme Con la pandemia incassi giù del 90%

Paolo Baroni

Il presidente di Federalberghi Giuseppe Roscioli dice che, una volta passata la pandemia, a Roma un albergo su quattro non riaprirà. E la situazione non è molto diversa nelle altre città tu-

ristiche. In Italia nel 2020 le perdite di fatturato, per il settore, hanno toccato punte del 80-90%. Presenze in calo del 54,1% sul 2019, stranieri a -68,9%.

L'ARTICOLO / PAGINA 9

# Sos dagli hotel: «Uno su 4 non riaprirà» La pandemia taglia il 90% degli incassi

Alberghi in crisi terminale a Roma, Firenze e Venezia. Scure meno pesante nei piccoli centri

Paolo Baroni / ROMA

Il grido più forte arriva da Roma: secondo il presidente di Federalberghi Giuseppe Roscioli, una volta passata la pandemia, nella capitale un albergo su quattro non riaprirà i battenti. È la situazione non è molto diversa nelle altre città ad alta vocazione turistica come Firenze e Venezia. In tutte le principali piazze italiane, dalle città d'arte ai principali capoluoghi, nel 2020 si sono infatti registrate perdite di fatturato che hanno toccato punte dell'80-90%.

Secondo il centro studi di Federalberghi a livello nazionale sono state perse ben 236 milioni di presenze, con un calo del 54,1% sul 2019, che si è poi tradotto in 13,5 miliardi di fatturato in meno per l'intero comparto ricettivo. Il calo della domanda straniera è stato addirittura del 68,9%, «un dato allarmante - ha commentato mercoledì durante una audizione alla Camera il direttore di Federalberghi Alessandro Nucara - considerando che il turismo internazionale contribuisce per il 50,5% al totale

dei pernottamenti e che la spesa dei turisti stranieri contribuisce al saldo della bilancia commerciale con 44,3 miliardi di euro, pari al 41% delle esportazioni e a circa l'8% di quelle complessive».

### FATTURATO VICINO A ZERO

«Ad oggi - denuncia Roscioli - quasi il 95% delle strutture alberghiere a Roma risultano chiuse. Molti albergatori a partire da marzo scorso hanno preferito non riaprire più. Siamo l'unico settore in cui tante realtà hanno fatturato veramente zero». Oggi «risultano aperti circa 80 alberghi sui 1.200 presenti in città, il 25-30% dei quali non riaprirà più perché venivano da situazioni già difficili. I gestori - prevede l'imprenditore capitolino - lasceranno i locali o restituiranno le chiavi se sono in affitto. A Roma, come Milano, Torino, Bologna, Napoli».

Oggi, dopo una stagione estiva che ha visto riprendersi un poco solo le località di mare, la montagna ed i piccoli paesi lasciando al palo le grandi città, l'attività nella grande maggioranza degli alberghi aperti viaggia a ritmo ridotto:

nell'ultimo periodo in media le strutture attive hanno il 10-20% delle stanze occupate concentrate soprattutto nei giorni feriali: gli ospiti sono persone sole che viaggiano per motivi di lavoro o salute a cui poi si aggiungono coppie

che frequentano gli alberghi per concedersi un po' di evasione. Anche perché negli alberghi sono attivi i ristoranti senza particolari restrizioni.

### FIRENZE «A RISCHIO ASFISSIA»

Se si sale al Nord la musica non cambia: secondo l'Associazione veneziana albergatori anche nella città della laguna le perdite toccano l'85%. Lo stesso a Firenze dove gli albergatori sono alle prese con «una crisi mai vista» che ha determinato un crollo del fatturato fino a oltre l'80%. «Si parla di circa 600 imprese solo nell'area metropolitana - segnala il presidente di Federalberghi Firenze, Francesco Bechi - che sono ormai all'asfissia». Di qui i richiami alla politica e le petizioni per chiedere «interventi selettivi e non a pioggia» come l'allungamento dei tempi dei prestiti garantiti dallo Stato, l'estensione del superbonus al

settore alberghiero e la sospensione di Imu, Tari e canone Rai ed il taglio dell'Iva al 5% come han fatto altri paesi europei.

### VACCINI URGENTI

L'ultima ciambella di salvataggio chiama in causa i piani di vaccinazione. Giusto sabato tutte le organizzazioni datoriali (Federalberghi, Fipe, Faita e Fiafet-Confcommercio, Assocamping, Assohotel, Assoviaggi, Fiba e Fiepet) ed i sindacati del settore turismo (Filcams, Fisascat e Uiltucs) hanno siglato un appello per chiedere l'insediamento tra le categorie prioritariamente destinatarie della vaccinazione per tutti i lavoratori del settore. Questo non solo per una questione di tutela delle attività che continuano ad assicurare il servizio nonostante l'esposizione al rischio ma anche per provare a programmare meglio il rilancio in un anno che si presenta, ancora una volta, tutt'altro che facile. —

**Il settore chiede  
la sospensione di Imu,  
Tari e canone Rai  
la riduzione dell'Iva**

Data: 01.02.2021      Pag.: 1,9  
Size: 367 cm2      AVE: € 35232.00  
Tiratura: 56351  
Diffusione: 38391  
Lettori: 379000



**13,5**  
la perdita in miliardi  
di euro nel settore  
alberghiero  
nel 2020 causa Covid

**236**  
i milioni di presenze  
venute a mancare  
negli hotel italiani  
per la pandemia

**44,3**  
Il saldo positivo  
in miliardi di euro  
del turismo sulla  
bilancia commerciale





**Il fatto -** “Avere operatori del settore vaccinati rappresenta una maggiore garanzia per tutti noi”

# Vaccini per ripartenza turismo, appello lanciato a governatore

“

## Federalberghi scrive ai vertici di Palazzo Santa Lucia

di Erika Noschese

Vaccini per far ripartire il turismo: è l'appello lanciato da Giuseppe Gagliano, presidente di Federalberghi Salerno, insieme ad una serie di organizzazioni datoriali e sindacali, al governatore della Regione Campania Vincenzo De Luca al fine di programmare il rilancio dell'attività turistica per tutto il 2021, dopo il lungo stop causato proprio dalla pandemia che ha letteralmente messo in ginocchio l'intero comparto.

Il 26 gennaio, le organizzazioni datoriali a cui appartengono Federalberghi, Fipe, Faita e Fiavet (aderenti a Confcommercio); Assocamping, Assohotel, Assoviaggi, Fiba e Fiepet e sindacali, ovvero Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs che hanno stipulato il Ccnl che trovano applicazione alle imprese del settore turismo hanno sottoscritto un accordo per richiedere alle autorità competenti l'accesso tempestivo al programma vaccinale anti Covid-19 per i lavoratori del settore turismo. L'accordo è accolto con soddisfazione dalle parti stipulanti, perché individua nella vaccinazione

contro il Covid uno strumento utile a garantire l'esercizio in piena sicurezza dell'attività turistica sia con riferimento agli addetti, sia riguardo alla generalità della popolazione. In considerazione della necessità di riservare ai lavoratori del settore turismo particolare attenzione nell'attuazione del piano vaccinale, le parti richiedono alle autorità centrali e locali l'inserimento degli stessi tra le categorie

“

## L'obiettivo è riuscire a programmare una serie di attività per il 2021

”

prioritariamente destinatarie della vaccinazione, alla luce dell'esigenza di tutela delle attività che continuano ad assicurare il servizio nonostante l'esposizione al rischio. Per garantire il successo della campagna vaccinale, le parti hanno infine



Federalberghi scrive a De Luca

concordato di attivarsi per promuovere, tra i lavoratori occupati, campagne di informazione e sensibilizzazione finalizzate alla vaccinazione contro il Coronavirus. “Già due settimane fa il presidente di Federalberghi Campania Costanzo Iaccarino ha fatto richiesta al Governatore De Luca di farsi portavoce in Conferenza Stato - Regioni dell'importanza di garantire la priorità di vaccinazione agli operatori del settore. La ripresa del turismo, lo sosteniamo da tempo, non può prescindere dalla diffusione e dall'efficacia della campagna

vaccinale fa - ha dichiarato il Presidente provinciale Giuseppe Gagliano - Avere operatori dell'accoglienza vaccinati, oltre ad offrire uno spot mondiale di questa azione ed un fattore di promozione, rappresenterebbe un ulteriore importantissimo indicatore della sicurezza sanitaria di destinazioni turistiche e strutture ricettive”. Da qui dunque la richiesta di procedere in tempi rapidi per permettere agli operatori del settore di poter ricominciare a lavorare, in tutta sicurezza, anche grazie alla somministrazione di vaccini.



# Bar e ristoranti, riaprono in 290mila ma è allarme ricavi

Enrico Netti

## PUBBLICI ESERCIZI

Le chiusure hanno determinato un calo del fatturato di 31,3 miliardi

I distributori Italgrob rilanciano la richiesta di ristori per le imprese

Con l'Italia quasi tutta in zona gialla ecco la riapertura di circa 290mila tra bar, ristoranti, pub e pizzerie che tornano ad offrire il servizio al bancone e al tavolo. Un primo passo verso la normalità dopo un 2020 in cui i pubblici esercizi, secondo i calcoli di Coldiretti, hanno perso quasi 41 miliardi di ricavi. Perdite che si sono abbattute sui consumi fuori casa colpendo la filiera Ho.re.ca. che lo scorso anno ha registrato ricavi per 54 miliardi (-37%) contro gli 85,3 del 2019. Mancati incassi per 31,3 miliardi certificano i dati del Centro Studi Italgrob, la Federazione italiana distributori Ho.re.ca.

Quello di ieri è stato un primo passo da gestire con cautela. Non a caso i Governatori delle regioni "in giallo" hanno invitato a un maggiore senso di responsabilità contro assembramenti e movida selvaggia. Nel week-end appena trascorso si sono visti pericolosi assembramenti nei centro città, nei luoghi della movida, sui dehors di quei locali che avevano chiuso alle 18. L'equazione da scongiurare è semplice: movida più assembramenti meno disposizioni anti Covid uguale aumento dei contagi e sicuro ritorno in zona arancione o, peggio ancora, rossa. Sullo sfondo c'è poi il nodo del controllo del territorio perché molti luoghi di ritrovo più gettonati finiscono per assomigliare alla terra di nessuno. «Oltre alla responsabilità dei singoli - sottolinea Attilio Fon-

tana, governatore della Lombardia - è necessaria la massima collaborazione di sindaci e delle Prefetture affinché vigilino sugli assembramenti». Di fatto tutti i governatori chiedono cautela, prudenza e senso di responsabilità ai loro cittadini.

Inoltre ci si può spostare tra le località della stessa regione. «Oggi (ieri per chi legge ndr) - racconta un ristoratore di Rimini - abbiamo molti clienti di Bologna e Parma che hanno approfittato della zona gialla dopo tanto tempo per uscire e venirci a trovare. La gente è stanca di stare in casa, ha fatto tanti sacrifici. Ora vogliamo ripartire». Obiettivo condiviso dalle rappresentanze dei pubblici esercizi che non solo vogliono evitare nuovi lockdown ma puntano all'apertura serale. Questo è il pensiero di Giancarlo Banchieri, presidente di Confesercenti che dice: «Abbiamo avviato un confronto con il Cts che speriamo possa dare buoni frutti a breve termine. La nostra idea è che si possa arrivare all'apertura fino alle 22 e senza limitazioni per l'asporto nel rispetto delle più rigorose regole di sicurezza».

Sicurezza per non perdere i risultati finora ottenuti. «Se non governiamo le riaperture, entro pochi giorni l'intero paese tornerà in zona arancione se non peggio. In questo momento è necessario privilegiare la somministrazione all'interno dei locali, sia ai tavoli che al bancone, dove è possibile garantire il rispetto delle misure di distanziamento, sulla base della capienza degli esercizi - spiega Aldo Cursano, vice presidente vicario di Fipe - Confcommercio che chiede uniformità di trattamento tra le diverse categorie -. È necessario contenere la vendita di alcol da asporto che, se non è concessa ai bar, non può essere permessa nemmeno ai mini market e ai

supermarket. Altrimenti si finisce per discriminare alcuni settori senza risolvere il problema».

La filiera dell'Ho.re.ca. dopo mesi di blocco quasi totale è in attesa di una robusta ripartenza dopo un 2020 che ha visto il crollo dei consumi. Lo scorso anno il valore degli acquisti di food & beverage, il sell-in effettuati da tutti i canali che compongono il fuori casa, è stato di 16 miliardi di euro rispetto ai 26,1 del 2019. Le circa 3.800 Pmi della filiera Ho.re.ca sono in ginocchio e la maggiore parte è a conduzione familiare. Invece le realtà più strutturate hanno dichiarato esuberi. È quanto ha fatto, per esempio, Partesa, distributore che fa capo ad Heineken e vende birra, bevande, superalcolici e vino operando in tutta Italia, che ha dichiarato 200 esuberi su un totale di 2mila dipendenti.

La crisi accomuna i distributori e Dino Di Marino, dg Italgrob, chiede un pacchetto di ristori per la filiera che serve il mondo della ristorazione e dell'ospitalità. Tra gli aiuti auspicati un contributo a fondo perduto minimo del 15% calcolato sulle perdite di fatturato 2020 rispetto al 2019 includendo le aziende con fatturato superiore ai cinque milioni e il credito di imposta sulle perdite relative ai crediti delle merci regolarmente pagate ai fornitori ma vendute ai locali che hanno chiuso a causa della pandemia. La federazione propone inoltre la riduzione della Tari pagata dai magazzini di distribuzione che dimostrino lo smaltimento/riciclo dei rifiuti attraverso aziende specializzate. Oggi si paga in funzione della superficie del deposito. Per finire la richiesta del credito di imposta del valore delle merci, scadute a magazzino durante il lockdown, che dispongono della certificazione di distruzione.

enrico.netti@ilssole24ore.com



Data: 02.02.2021 Pag.: 28  
 Size: 216 cm2 AVE: € 48600.00  
 Tiratura: 332423  
 Diffusione: 258991  
 Lettori: 1948000



L'acquisizione

# Pellegrini rileva Mymenu e punta sul food delivery

**D**alle mense al food delivery. Pellegrini gioca la carta della diversificazione e dopo un anno di pandemia, mense aziendali chiuse, smartworking e boom del cibo da asporto, acquista la maggioranza di Mymenu, primo operatore a capitale italiano nel food delivery, focalizzato su ristoranti di fascia alta, con presenza consolidata in diverse città.

«Puntiamo a raggiungere nuovi mercati e nuovi target di clienti — ha confermato ieri Valentina Pellegrini, vicepresidente del gruppo che nel 2020 ha compiuto 55 anni —. Intendiamo anche ampliare la gamma di servizi per le aziende, ai loro dipendenti e alle loro famiglie, prendendoci cura del loro benessere anche al di fuori del luogo di lavoro».

La ristorazione collettiva è uno dei settori messi in ginocchio dall'emergenza sanitaria. I fatturati delle società che gestiscono le mense aziendali sono crollati del 40%, ha fatto sapere a fine anno Fipe-Confcommercio, mentre quelle di chi svolge il servizio di distribuzione e sporzionamento dei pa-

40

milioni i pasti serviti da Pellegrini in più di 500 punti ristoro



**Chi è**  
 Valentina Pellegrini, vice presidente del gruppo sarà presidente di Mymenu

sti nelle scuole ha perso oltre il 50% dei loro volumi d'affari. Tutto questo si traduce in 60 mila posti di lavoro a rischio, in particolare occupazione femminile. Di fronte a queste cifre, tutto il settore sta ripensando il business, compreso Pellegrini, azienda leader della ristorazione collettiva con 600 mense aziendali che ieri ha annunciato l'acquisizione di Mymenu.

«Siamo entusiasti di entrare nella grande famiglia Pellegrini — hanno spiegato ieri i tre fondatori di Mymenu, Edoardo Tribuzio, Giovanni Cavallo e Lorenzo Lelli, che rimarranno presenti all'interno della compagine sociale — della quale condividiamo i valori distintivi e la visione del futuro. L'operazione è coerente con la nostra strategia di sviluppare ulteriormente la presenza nel canale B2B e trova nella Pellegrini un naturale partner industriale».

Mymenu manterrà indipendenza operativa con il marchio, Valentina Pellegrini sarà presidente ed Edoardo Tribuzio amministratore delegato. Pochi mesi fa l'azienda di food delivery aveva siglato la Carta di Bologna accettando di allineare i compensi dei suoi 500 rider ai minimi tabellari della logistica applicando pagamenti orari, contro quelli a consegna.

**Corinna De Cesare**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Data: 02.02.2021 Pag.: 31,33  
Size: 349 cm2 AVE: € 71196.00  
Tiratura: 132083  
Diffusione: 98384  
Lettori: 1090000



## Il ritorno in zona gialla

### Bar e ristoranti: in 4mila non riaprono E i romani tornano a visitare i musei

Quattromila tra bar e ristoranti ieri a Roma avevano ancora le serrande abbassate. Non è bastato il passaggio in zona gialla per far ripartire il settore: a ripartire una manciata di attività che potranno ospitare i clienti fino alle 18. **Pacífico e Larcán** all'interno

# La ripartenza di bar e ristoranti ma in 4mila hanno già chiuso

►L'allarme di Confesercenti: «Attendono febbraio, ma molti di loro si fermeranno» ►Si torna a lavorare con la zona gialla in Centro, più gente a pranzo a Prati

## IL FOCUS

Quattromila tra bar e ristoranti ieri a Roma avevano ancora le serrande abbassate. Non è bastato il passaggio in zona gialla per far ripartire il settore. Ma più dei numeri, per capire una ripresa a macchia di leopardo in città, aiutano le immagini tra quartiere e quartiere. A piazza Navona c'è un solo ristorante aperto. E gli unici due clienti seduti all'ora di pranzo prendono appena un caffè. A piazza Mazzini, con la Rai e il tribunale lì vicino che hanno ridotto e non sospeso l'attività, camerieri indaffarati portano piatti e tazzine come non si vedeva da mesi. A Trastevere e all'Appio Latina riprende forma il popolo dell'aperitivo.

## IN SORDINA

Ieri, il Campidoglio ha confermato gli orari di apertura per gli alimentari e i panificatori (dalle 5 alle 8.15) e quelli per i laboratori e i negozi di vicinanza (9.15). Ma sempre ieri, con l'ingresso di Roma e Lazio in zona gialla, hanno riaperto in sordina bar e ristoranti, che possono riospitare i clienti al loro interno fino alle 18 e dopo dedicarsi ad asporto e delivery. Spiega Claudio Pica, presidente della Fiepet Confesercenti capitolina: «A gennaio abbiamo perso rispetto all'anno scorso 80 milioni di euro di incassi. Questo lunedì la riapertura ha registrato tutti i contrac-

colpi del caso: sono rimasti chiusi circa 3mila bar e quasi un migliaio di ristoranti. Sono tutti titolari che aspettano il weekend per provare a

### ORDINANZA DEL COMUNE SUGLI ORARI: ALIMENTARI AL VIA TRA LE 5 E LE 8.15 I NEGOZI DI PROSSIMITÀ PARTONO ALLE 9.15

fare qualche soldo in più. Soprattutto in Centro, dove mancano turisti e dipendenti degli uffici. Ma di questi 4mila, tutti quanti attendono di capire come andrà febbraio: in caso di risposte negative, sono pronti a chiudere per sempre». Secondo Confesercenti Roma sono 3.500 le attività chiuse dall'inizio della pandemia. Dalla **Fipe** Luciano Sbraga aggiunge: «La voglia di darsi da fare è tanta, ma poi bisogna fare i conti con la realtà e molti lavorano solo la sera».

Appunto, i gestori di bar e ristoranti. Mimmo Laganà, che ha un locale a via dell'Orso, è ancora «arrabbiato perché domenica, quando ci hanno tenuto in zona arancione, ho dovuto cancellare 70 prenotazioni. Trovo assurda questa intermittenza sulle nostre vite, sembra che il virus giri soltanto da noi». Al tavolo sta mangiando Carlo Sica, che lavora alla vicina Avvocatura: «Per noi è un

ritorno a un punto di riferimento quasi quotidiano. Poi l'asporto crea sempre un po' di problemi. Visto il sole, io e un collega ci siamo detti: "Andiamo a riprenderci un po' di aria". E siamo qui». Toni più cupi al Pantheon. Emilio Tudini si è preso un giorno più per riaprire: «Useremo questo lunedì per fare le pulizie, ma ci aspettiamo un po' di clientela soltanto nel weekend. In attesa del ritorno dei turisti, non c'è la risposta dei romani». Una di loro, Alessandra Angeletti, siede davanti a un piatto di pasta a piazza Coppelle: «Sono venuta qui con degli amici perché avevo bisogno di normalità, anche perché l'entusiasmo dell'inizio del lockdown sta scemando». Non ha più entusiasmo Mimmo Pizzuti, l'unico ieri aperto a piazza Navona: «Qui è buio, perché viviamo con i turisti e non se ne vedono». Tra i suoi due clienti, c'è il sociologo Domenico De Masi: «Ho preso un caffè con un amico, capisco i ristoratori, ma qui c'è da fare i conti con una pandemia, si muore». Poco più in là Emilio Tudini, altro ristoratore, sta seguendo i lavori di restyling del suo locale: «Ripartiamo l'8. Da mesi abbiamo cambiato il menu, abbassato i prezzi, stiamo provando ad attirare i romani. La risposta? Be', il sabato e la domenica ci sono momenti nei quali c'è la fila, il resto della settimana è il deserto. Ma, almeno a me, poteva andare peggio».

**Francesco Pacifico**

Data: 02.02.2021  
Size: 349 cm2  
Tiratura: 132083  
Diffusione: 98384  
Lettori: 1090000

Pag.: 31,33  
AVE: € 71196.00



## I numeri

# 17.000

### Bar e ristoranti in tutta la città

Sono i locali con licenza per somministrare ai tavoli bevande e cibo in città tra bar e ristoranti

# 50.000

### I posti di lavoro a rischio

Sono almeno 50mila i dipendenti del settore e i lavoratori dell'indotto che potrebbero essere licenziati, se continuerà la crisi anche in futuro

# 3500

### Locali commerciali chiusi dall'inizio della pandemia

Sono, secondo le stime della Confesercenti, le attività commerciali che dall'inizio della pandemia hanno chiuso i battenti, visto il crollo degli incassi e della loro clientela





# Imprese, artigiani, green i buchi neri del piano che non convince l'Europa

► Le lacune del Recovery plan: poco coraggio nel sostegno a moda, innovazione e turismo ► La preoccupazione delle categorie produttive: «Manca una visione strategica di sviluppo»

## I NODI

**Nando Santonastaso**

Il denominatore comune è tanto chiaro quanto annunciato. Il testo del Pnrr approvato dal governo il 12 gennaio, pur migliorato rispetto alle bozze precedenti, «manca ancora di una visione chiara per il futuro del Paese», dicono quasi all'unisono piccole e medie industrie, aziende e categorie del commercio, del turismo e dell'artigianato, associazioni della galassia ambientalista. E subito dopo emerge tutta la preoccupazione per le incertezze sulla governance del Next generation Eu all'italiana, su chi decide e controlla cosa si spende, cioè. Non mancano certo i distinguo, dove ognuno cerca di portare acqua al proprio mulino nella speranza di vedere modificato il Piano di ripresa e resilienza attraverso il confronto appena iniziato con parti sociali e dintorni. Ma stavolta emerge in tutta la sua importanza la consapevolezza, complice la pandemia, che siamo al bivio finale: che cioè dalle scelte su come investire i soldi europei l'Italia e il Mezzogiorno si giocheranno l'ultima carta per tornare a crescere. I tempi dell'assalto alla diligenza del debito pubblico, tanto per essere ancora più chiari, sembrano lontanissimi.

## IL COMMERCIO

Confcommercio, la più rappresentativa delle Associazioni di categoria, non ha dubbi: «C'è la necessità di investire - in termini di politiche, progetti e risorse - sull'economia del terziario di

mercato, che è stata drammaticamente colpita dalla pandemia e che può dare una spinta fondamentale all'occupazione e alla crescita del Paese», dice **Lino Stoppani**, vice presidente vicario in audizione alla Camera sul Pnrr. E aggiunge: «Serve un progetto per rilanciare il modello italiano di pluralismo distributivo e per una rigenerazione urbana che valorizzi le nostre città. Senza dimenticare, naturalmente, la necessità di un piano con dotazioni e visione adeguate per il turismo, inclusa la ristorazione che ha pagato un prezzo altissimo, oltre che di un corretto approccio all'accessibilità ed alla mobilità sostenibile». In una parola, «riprogettare il Paese» per non perdere di vista gli obiettivi trasversali del Piano: «Parità di genere, giovani, Sud e riequilibrio territoriale».

## GLI ARTIGIANI

C'è bisogno «che siano indicati tappe, obiettivi specifici, misurabili, raggiungibili, realistici e con scadenze precise», si legge nel documento, ampio e molto dettagliato, di Confartigianato. Numeri certi, ad esempio, sui ricambi occupazionali del Pnrr o sulla quota complessiva di riduzione delle emissioni inquinanti che si intende ridurre, attraverso le risorse europee. Ma occorre anche recuperare una clamorosa assenza nell'attuale testo, quella relativa al futuro della moda che rappresenta il settore manifatturiero con il maggiore calo di produzione tra quelli penalizzati dal Covid. Nella proposta di Pnrr - dice Confartigianato - «non vi è

traccia di un intervento specifico per un settore in cui l'Italia ha una leadership internazionale, con imprese che danno lavoro a 472mila addetti, 98mila in più del totale dei settori di Francia, Germania e Spagna». A fronte dei 2 miliardi stanziati per il periodo 2021-26 per le filiere che internazionalizzano, Confartigianato ricorda che «le sole imprese del tessile, dell'abbigliamento e della pelle nei primi 11 mesi del 2020 hanno perso 16,9 miliardi di euro di fatturato e 10,7 miliardi di esportazioni».

## L'INDUSTRIA

Per colmare quella che Confindustria definisce «la evidente lacuna riguardante la governance del Piano», le imprese propongono di «individuare, per ciascuna linea di intervento, un unico responsabile, con il compito di coordinare un team dedicato, composto dalle migliori professionalità selezionate nelle amministrazioni - centrali e territoriali - coinvolte nella realizzazione dei progetti, così da superare veti e inerzie, anche tra i diversi livelli di governo», garantendo nel contempo «un ruolo attivo nella governance anche agli attori sociali, il cui coinvolgimento dovrà essere sistematico e non episodico, com'è stato fino a oggi». Nel concreto: bisogna mettere mano agli interventi sul lavoro, «coniugando la riforma degli ammortizzatori sociali con quella delle politiche attive del lavoro, aprendo al coinvolgimento delle Agenzie private»; recuperare una «visione strategica di politica industriale»; e in materia di efficien-



za energetica, evitare che «l'indirizzo di policy resti troppo focalizzato sul settore residenziale e terziario». Viene inoltre definita "grave" tra gli obiettivi di neutralità climatica, l'assenza dell'idrogeno blue. Tre, invece, i progetti su cui Confindustria giudica necessario puntare: il capitale umano, creando Steam Space in tutte le scuole medie, rafforzando la filiera alternanza-apprendistato, e sviluppando gli Its; il riciclo chimico per un corretto uso della gestione del ciclo dei rifiuti e l'economia del mare «per puntare con decisione sulla transizione tecnologica ed energetica nella mobilità marittima e sulla movimentazione logistico-portuale».

### GLI AMBIENTALISTI

Nel Pnrr – dichiarano dal Wwf –

non si dedica nemmeno un euro alla tutela e al restauro del nostro patrimonio naturale, asset fondamentale per la salute, la sicurezza, il benessere e il rilancio del nostro Paese (che vanta una delle più ricche biodiversità d'Europa)». Anche il resto dei fondi dedicati alla transizione ecologica è da migliorare, secondo gli ambientalisti, sia nell'allocazione che nelle quantità. Il rischio, temono, è che si finisca per procedere a una sommatoria «di progetti, vecchi e nuovi che non abbia alcun respiro sistematico». E non basta: secondo gli ambientalisti, infatti, c'è anche un forte sbilanciamento delle risorse a favore del superbonus al 110% per l'efficientamento energetico e solo pochi spiccioli per l'economia circolare, appena il

2% del totale delle risorse di questa missione.

### ANCHE GLI AMBIENTALISTI DELUSI DAL GOVERNO: «TROPPE RISORSE SULL'ECOBONUS MANCA L'IMPULSO ALL'ECONOMIA CIRCOLARE







**PARTITI.** Un ticket virtuale per ogni euro

## Scontrino e fortuna La lotteria è partita e pochi sono pronti

Già scaricati 3,1 milioni di codici  
Ma adeguare le casse ha un costo

**Chiara Munafò**  
ROMA

La lotteria degli scontrini è finalmente iniziata, 3,1 milioni di cittadini hanno scaricato dal web i codici per poter partecipare, ma ancora molti negozianti non sono pronti. Dopo quattro anni di rinvii, da questa settimana si può ottenere un biglietto virtuale per ogni euro di spesa pagato senza contanti con premi per clienti, fino a 5 milioni di euro, e vincite anche per i negozianti. Dal mercato rionale alle caffetterie del centro, molte attività però non sono preparate, una su tre secondo le stime Confesercenti. «Era oggi?» si stupisce la cassiera di una grande pasticceria di Roma. «È venuto uno con il telefonino, voleva fare la lotteria, ma gli ho detto che mica era partita», racconta il titolare di un banco di gastronomia. «Le dico che è impossibile - aggiunge - fosse oggi, perché ho chiesto l'aggiornamento del registratore di cassa e ancora non sono venuti». È uno dei problemi segnalati dalle associazioni del commercio: non c'è stato tempo di adeguare le casse, operazione che ha un costo medio di 300 euro. Si tratta di soldi che tanti negozianti, in piena pandemia, non hanno. «Adesso proprio non me lo posso permettere», confida un fornaio. «Ancora non siamo preparati, come quasi tutti», gli fanno eco da un piccolo negozio



Un utente sul sito della lotteria

di abbigliamento. Nel cui isolato, si contano quattro saracinesche di negozi chiusi per sempre. Il primo giorno della lotteria, la presidente della Federazione italiana dettaglianti dell'alimentazione Fida Confcommercio, Donatella Prampolini dice che «è andata meno-peggio del previsto, non c'è stata la ressa che ci si aspettava o problematiche tecniche, se non alcuni conflitti tra i programmi». Ma il presidente vicario della Federazione dei pubblici esercizi Fipe, Aldo Cursano, segnala persone che, «prima ancora di ordinare un caffè, chiedono se possono partecipare o meno alla lotteria e in caso di risposta negativa, cambiano locale». «Si sarebbe potuto evitare se i commercianti si fossero adeguati per tempo», replica l'Unione nazionale consumatori. •





Data: 02.02.2021 Pag.: 36  
Size: 19 cm2 AVE: € 76.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## SCONTRINI

### Partenza in sordina per l'attesa lotteria

■ È partita ieri in sordina la "lotteria degli scontrini", fra ritardi e proteste. Pochi gli utenti informati, solo il 30% degli esercizi commerciali ha aggiornato i registratori di cassa secondo la [Fipe](#) che avverte: «L'unico effetto è mortificare le attività che già sono in difficoltà, per chi è rimasto chiuso 160 giorni nel 2020, 300 euro per aggiornare il software sono una spesa insostenibile».

Data: 02.02.2021 Pag.: 9  
Size: 34 cm2 AVE: € 578.00  
Tiratura: 39643  
Diffusione: 33699  
Lettori: 405000



## SECONDO LA FIPE Lotteria scontrini pronto 1 locale su 3

Un avvio con incognite quello della Lotteria degli scontrini. «Per il momento l'unico effetto è quello di mortificare le attività che si trovano già in difficoltà». Questo il commento di Aldo Cursano, presidente vicario di Fipe-Confcommercio, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi. Per la Fipe «non c'è infatti da stupirsi se solo il 30% dei pubblici esercizi abbia già adeguato il proprio registratore di cassa a questo nuovo gioco: per chi è stato costretto a rimanere chiuso 160 giorni nel 2020, senza nemmeno vedersi cancellare i costi fissi, 300 euro per aggiornare il software sono una spesa insostenibile».





# Lotteria degli scontrini falsa partenza per tanti E c'è chi la boicotta

**L'interesse dei consumatori c'è ma molti esercizi commerciali non sono ancora pronti**  
**Le Entrate: un progetto che avvicina fisco e cittadini**  
**Chiara Munafò**

La lotteria degli scontrini è finalmente iniziata, 3,1 milioni di cittadini hanno scaricato dal web i codici per poter partecipare, ma ancora molti negozi non sono pronti e qualcuno (vedi foto) la boicotta. Dopo quattro anni di rinvii, da questa settimana si può ottenere un biglietto virtuale per ogni euro di spesa pagato senza contanti con premi per clienti, fino a 5 milioni di euro, e vincite anche per i negozianti. Dal mercato rionale alle caffetterie del centro, molte attività però non sono pronte, una su tre secondo le stime di ConfeSercenti. «Era oggi?» si stupisce la cassiera di una grande pasticceria di Roma. «È venuto uno con il telefonino, voleva fare questa lotteria, ma gli

ho detto che mica era partita», racconta il titolare di un banco di gastronomia. «Le dico che è impossibile - aggiunge - che fosse oggi, perché ho chiesto l'aggiornamento del registratore di cassa e ancora non sono venuti». È uno dei problemi segnalati dalle associazioni del commercio: non c'è stato tempo di adeguare le casse, un'operazione che ha un costo medio di 300 euro. Si tratta di soldi che tanti negozianti, in piena pandemia, non hanno. «Adesso proprio non me lo posso permettere», confida un fornaio. «Ancora non siamo preparati, come quasi tutti», gli fa eco la proprietaria di un piccolo negozio di abbigliamento. Nel suo isolato, si contano quattro saracinesche di negozi chiusi per sempre. Il primo giorno della lotteria, la presidente della Federazione italiana dettaglianti dell'alimentazione Fida Confcommercio, Donatella Prampolini dice che «è andata meno-peggio del previsto,

non c'è stata la ressa che ci si aspettava o problematiche tecniche, se non alcuni conflitti tra i programmi». Mentre il presidente vicario della Federazione dei pubblici esercizi FiFe, Aldo Cursano, segnala casi di persone che, «prima ancora di ordinare un caffè, chiedono se possono partecipare o meno alla lotteria e in caso di risposta negativa, cambiano locale». «Si sarebbe potuto evitare se i commercianti si fossero adeguati per tempo», gli risponde il presidente dell'Unione nazionale consumatori, Massimiliano Dona. Altre preoccupazioni vengono espresse dalle comunità montane. «Senza rete internet adeguata non si potranno trasmettere i dati», osserva il presidente dell'Uncem, Marco Bussone. Anche il Codacons condivide i timori di una possibile discriminazione nell'accesso alla lotteria per i cittadini delle zone isolate. Su una dozzina di attività che abbiamo sentito a Ro-

ma, anche tra catene e franchising, solo due si sono già cimentate nei primi biglietti della lotteria: un supermercato e un grande magazzino. «Noi facciamo sempre scontrini in questi negozi - dice una cassiera di quest'ultimo - penso che la lotteria possa servire a farli fare anche agli altri». È un discorso che proprio non va giù al segretario generale di ConfeSercenti, Mauro Bussoni. «Chi non è pronto oggi rischia di passare anche per evasore fiscale e direi proprio che non è il caso», dichiara Bussoni che definisce una forzatura l'avvio in questi tempi. Il direttore generale dell'Agenzia delle dogane, Marcello Minenna, risponde alle critiche dicendo che «se si aspetta l'ultima messa a punto per partire, non si parte mai in Italia. È un progetto di grande modernità che ha il vantaggio anche di portare il fisco in una direzione più vicina a operatori e cittadini, mi verrebbe da dire quasi giocosa». —

IERI IL VIA, LA PRIMA ESTRAZIONE A MARZO



Susi Giglioli, tabaccaia di Castelfiorentino, non ha aderito alla Lotteria. A destra un codice scontrino passato in un negozio di Grosseto

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

**PARTITI.** Un ticket virtuale per ogni euro

# Scontrino e fortuna La lotteria è partita e pochi sono pronti

## Già scaricati 3,1 milioni di codici Ma adeguare le casse ha un costo

**Chiara Munafò**  
ROMA

La lotteria degli scontrini è finalmente iniziata, 3,1 milioni di cittadini hanno scaricato dal web i codici per poter partecipare, ma ancora molti negozianti non sono pronti. Dopo quattro anni di rinvii, da questa settimana si può ottenere un biglietto virtuale per ogni euro di spesa pagato senza contanti con premi per clienti, fino a 5 milioni di euro, e vincite anche per i negozianti. Dal mercato rionale alle caffetterie del centro, molte attività però non sono preparate, una su tre secondo le stime Confesercenti. «Era oggi?» si stupisce la cassiera di una grande pasticceria di Roma. «È venuto uno con il telefonino, voleva fare la lotteria, ma gli ho detto che mica era partita», racconta il titolare di un banco di gastronomia. «Le dico che è impossibile - aggiunge - fosse oggi, perché ho chiesto l'aggiornamento del registratore di cassa e ancora non sono venuti». È uno dei problemi segnalati dalle associazioni del commercio: non c'è stato tempo di adeguare le casse, operazione

che ha un costo medio di 300 euro. Si tratta di soldi che tanti negozianti, in piena pandemia, non hanno. «Adesso proprio non me lo posso permettere», confida un fornaio. «Ancora non siamo preparati, come quasi tutti», gli fanno eco da un piccolo negozio di abbigliamento. Nel cui isolato, si contano quattro saracinesche di negozi chiusi per sempre. Il primo giorno della lotteria, la presidente della Federazione italiana dettaglianti dell'alimentazione Fida Confcommercio, Donatella Prampolini dice che «è andata meno peggio del previsto, non c'è stata la ressa che ci si aspettava o problematiche tecniche, se non alcuni conflitti tra i programmi». Ma il presidente vicario della Federazione dei pubblici esercizi Fipe, Aldo Cursano, segnala persone che, «prima ancora di ordinare un caffè, chiedono se possono partecipare o meno alla lotteria e in caso di risposta negativa, cambiano locale». «Si sarebbe potuto evitare se i commercianti si fossero adeguati per tempo», replica l'Unione nazionale consumatori. •





# La lotteria degli scontrini frena «Registratori di cassa costosi, aspettiamo aprile per adeguarci»

Di Porzio (**Fipe**): «Spesa insostenibile, dai 150 ai 300 euro»

## Il caso

di Anna Paola Merone

**NAPOLI** Altro che lotteria degli scontrini. La vera scommessa che molti commercianti stanno affrontando in questo primo scorcio dell'anno riguarda la possibilità di tenere in vita i propri esercizi commerciali e portarli avanti con bilanci e fatturati accettabili. Attività duramente provate dai lunghi mesi di *lockdown*, da un anno di «sospensione» dalla vita vera, dalle misure anticontagio che riducono drasticamente i tempi e i modi del commercio e da misure che dovrebbero sostenere l'economia ma che sono nei fatti un aggravio di spesa che ricade sulle spalle di ogni singolo esercente.

E così la lotteria, salvo sporadici casi, non partirà. Non a Napoli e non per ora. «Per il momento — spiega Massimo Di Porzio, leader regionale della **Fipe** Confcommercio, sigla sotto la quale si ritrovano tutti i pubblici esercizi — non è obbligatorio adeguarsi. Ne riparleremo ad aprile, quando tutti dovranno essere in grado di consentire la partecipazione alla lotteria. Prima di allora non credo che tanti saranno disposti a sostenere la spesa, che va da 150 a 300 euro, per adeguare i propri registratori di cassa che devono essere telematici e dotati di un software specifico. Ci sarebbe un meccanismo manuale, ma sono farragini complicate».

Una «protesta» che a Napoli approda, come in altre

città d'Italia, direttamente da Roma. Il leader nazionale di **Fipe** Aldo Cursano è stato diretto e ha duramente contestato l'iniziativa e Di Porzio è sulla stessa linea. «L'unico effetto della lotteria degli scontrini, almeno per il momento, è quello di dare un ulteriore peso e un aggravio di spesa alle attività che si trovano già in difficoltà. A livello nazionale solo il 30 per cento degli esercizi ha adeguato il proprio registratore di cassa alla lotteria, qui a Napoli la quota scende. Spiace — rileva il leader dei ristoratori — doversi confrontare con clienti che si aspettano di giocare con la fortuna, affrontando una spesa. Sarebbe bastato almeno poter scaricare dalle tasse la somma versata per aggiornare i nostri registratori di cassa».

I commercianti avevano chiesto al Governo di posticipare a giugno l'avvio ufficiale della lotteria, per consentire a tutti di adeguarsi in tempi più diluiti e di evitare che i clienti si rifiutino di spendere o di prendere anche un caffè presso le attività non possono tentare la sorte. «Si naviga a vista ed è chiaro — aggiunge Massimo Di Porzio — che i negozi più grandi e comunemente le realtà più strutturate hanno più vantaggi rispetto ai piccoli, che rischiano così di scomparire». Altro fronte caldissimo quello del

*cashback*. La sperimentazione di Natale — che è andata avanti lungo il mese di dicembre — porterà un rimborso di 69 euro a persona in media che arriveranno entro il primo marzo. Il primo gennaio è partito intanto il *cashback* standard, una misura che andrà avanti a lungo.

«La quota di chi paga con le carte di credito è crescita esponenzialmente — considera Di Porzio —. Facendo una media fra attività diverse, prima di dicembre si pagava per il 20 per cento con le carte e per l'80 in contanti. Ora siamo a quota 50, insomma il 30 per cento in più di clienti chiede di pagare con la carta e alcuni acquisterebbero anche le sigarette senza ricorrere alla moneta. Anche qui, però, i commercianti sono penalizzati. Da un lato si stimolano i consumi e si combatte l'evasione, due obiettivi dunque di grande rilievo. Ma si dimentica che noi sui pagamenti elettronici versiamo una percentuale che va dall'1 al 3 per cento. E sarebbe stato un bel sollievo per tutti noi poter contare, almeno per un periodo, sulla cancellazione di questa quota».

Il *cashback* standard sarà in vigore fino al 30 giugno 2022 e fa riferimento ad un meccanismo che premia spese frequenti di importi piccoli e medi. Alcuni consumatori hanno sporto reclami non vedendosi attribuire tutte le transazioni effettuate e

le associazioni dei consumatori hanno aperto sportelli dedicati per offrire consulenza e aiutare a sporgere reclami.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Cashback

Il primo gennaio è partito intanto il *cashback* standard, una misura che andrà avanti a lungo. «La quota di chi paga con le carte di credito è crescita esponenzialmente — considera Di Porzio —. Facendo una media fra attività diverse, prima di dicembre si pagava per il 20 per cento con le carte e per l'80 in contanti. Ora siamo a quota 50, insomma il 30 per cento in più di clienti chiede di pagare con la carta e alcuni acquisterebbero anche le sigarette senza ricorrere alla

# CORRIERE DEL MEZZOGIORNO (NA)

Data: 02.02.2021

Pag.: 6

Size: 511 cm2

AVE: € 12264.00

Tiratura:  
Diffusione: 5948  
Lettori:



moneta»



L'unico effetto, almeno per il momento, è quello di dare un ulteriore peso e un aggravio di costi ad attività già in difficoltà





Data: 02.02.2021 Pag.: 2,3  
Size: 952 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



# Bar e ristoranti, partenza lenta «Pesa l'effetto smart working»

## Molte serrande abbassate. «Bene i clienti storici, mancano i turisti»

di **Stefania Chiale**

In corso Como sfrecciano più rider per la consegna a domicilio che clienti pronti a entrare in bar e ristoranti. Retaggio di una zona rossa e poi arancione in cui quella era l'unica possibilità per evitare i fornelli, questione di abitudini o della paura del contagio, anche, che spinge tanti commensali a preferire comunque i coperti nei dehors a quelli in sala, nonostante il tempo non proprio clemente. Ma è soprattutto il risultato dell'assenza di turisti e della modalità lavorativa imperante, lo smart working, che lun-

gi dall'essere una possibilità è ancora la regola in molti uffici. Risultato: il primo giorno di bar e ristoranti è un ritorno sulla scena in sordina, una ripartenza sottotono per la maggior parte dei pubblici esercizi: 5mila imprese in Lombardia, 9mila (tra cui 2mila ristoranti e 2mila tra bar e pub) nel capoluogo. Gli esercenti ostentano ottimi-

### I conti in bilico

Gli imprenditori in crisi: uffici a ranghi ridotti e aperitivi proibiti, ma proviamo a resistere  
simo stringendo i denti, per qualcuno va meglio che ad al-

tri, ma lo scenario generale è quello di pochi coperti serviti. Si guarda al weekend con speranza, avendo perso totalmente il precedente, e si prova a sopravvivere al divieto di attività dopo le 18. Faccia serale che sarebbe stata utile per risalire la china di una crisi troppo lunga da invertire. Saltarla per molti significa non aprire nemmeno. Tante le saracinesche ancora abbassate: troppe le spese per gli incassi di metà giornata soltanto.

«Non avere la sera ci danneggia moltissimo, costituisce l'80% del nostro fatturato», dice Edoardo Montanaro, titolare della pizzeria di Porta Garibaldi sul corso. In Italia il pubblico esercizio fattura 22 miliardi all'anno dalle 18 alle 2, ricorda il centro studi **Fipe**. «Ci aspettavamo qualcosa in più — continua —, ci sono venuti a trovare principalmente alcuni clienti storici perché gli siamo mancati». Tre colleghi che lavorano in zona occupano i posti apparecchiati fuori: «Abbiamo approfittato del primo giorno possibile per vederci attorno a un tavolo — dice Francesco Bolasco —: ci mancava questo appuntamento quotidiano». Barbara Magnini, che conduce il Pixel bar poco più avanti am-

mette: «Stiamo galleggiando, tenendo conto della zona che serviamo: di uffici, con appena il 15% dei dipendenti in sede. Ma quei pochi vengono, lavoriamo molto con i muratori dei cantieri, oltre ai residenti che arrivano "per aiutarci"». Tanti altri sulla via hanno deciso di rimanere chiusi: «Li capisco. Io sono da sola con uno chef: cerchiamo di contenere le spese, di salvarci». Patrizia Tassi siede in un ristorante del corso: per lei il passaggio in zona gialla è capitato a pennello. «Ho un treno per Parigi alle 14,30 — racconta —. Sono arrivata un po' prima da Verona e ho potuto trovare riposo, ristoro e rificillarmi».

Su corso Garibaldi tanti preferiscono stare all'aperto. «Non vedevamo l'ora di tornare a mangiare fuori, ma in sicurezza», ammettono due amiche. Tra i clienti, molti vogliono dare un segnale di solidarietà a una delle categorie più colpite: «Siamo venuti appena hanno riaperto, anche per dare una mano ai ristoranti, che non sanno se possono riaprire il giorno prima per il giorno dopo», dice Alessandro De Cicco, seduto da Quore italiano. All'interno, la responsabile Nadia Alice è posi-

tiva: «Siamo contenti di tornare a servire ai tavoli. La pausa pranzo sta andando abbastanza bene, nei limiti della situazione. Aspettiamo il fine settimana per vedere molto più movimento». Ma la chiusura alle 18 si sentirà: «Per noi è fondamentale tornare a servire la fascia dell'aperitivo e quella serale: le spese ci sono e bisogna sopperire i costi».

Nel cuore di Brera vanno bene alcune insegne storiche che intercettano i tanti residenti ansiosi di tornare a mangiare fuori. «Non vedevamo l'ora di tornare e anche i nostri clienti. Tanti ci avevano già chiamati per prenotare domenica, poi la zona gialla è stata posticipata», dicono dalla Trattoria Torre di Pisa. Meno per i ristoranti che accolgono perlopiù di turisti, come la trattoria Il cestino: «Speriamo che torni il turismo perché qui viviamo di quello — dice il direttore Agostino Ragno —, per noi costituisce oltre il 50% del fatturato. E speriamo di riaprire la sera: è il momento in cui le persone escono più volentieri. Il lunedì in giro c'è poca gente: se avessimo aperto ieri (domenica), la ripartenza sarebbe stata ben diversa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 02.02.2021 Pag.: 2,3  
Size: 952 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



### Le voci nei quartieri



**Nadia Alice**  
È fondamentale tornare a servire la fascia dell'happy hour per coprire i costi  
**responsabile Quore Italiano**



**Agostino Ragno**  
Speriamo che torni il turismo: per noi vale oltre il 50% del fatturato  
**trattoria «Il cestino»**



**Barbara Magnini**  
Stiamo galleggiando: i dipendenti in ufficio sono appena il 15%  
**titolare Pixel bar**



**Francesco Bolasco**  
Qui con i colleghi nel primo giorno possibile per vederci attorno a un tavolo  
**cliente Porta Garibaldi**

### Regione



● Col passaggio in zona gialla bar e ristoranti sono aperti fino alle 18. L'asporto è consentito ai ristoranti fino alle 22. Riaprono nei giorni feriali mostre e musei

● Restano chiusi i centri commerciali nei weekend, le palestre e le piscine

● Ci si può spostare liberamente all'interno del Comune e nella Regione fino alle 22, ora in cui scatta il coprifuoco

● Si torna a scuola in presenza al 100% fino alle medie, al 50% (per ora) alle superiori

● Il presidente della Regione Attilio Fontana (nella foto) invita i lombardi a vivere la zona gialla «con grande senso di responsabilità affinché gli sforzi fatti non siano vanificati»



Data: 02.02.2021 Pag.: 2,3  
Size: 952 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**Relax** Pausa pranzo al ristorante «Quore Italiano» ieri nel centro di Milano: sono migliaia gli esercizi pubblici che hanno ripreso l'attività dopo il passaggio della Lombardia da zona arancione a zona gialla (foto De Grandis)

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile





LA RICHIESTA DEL CONSORZIO TURISTICO MARATEA CHE SI AGGIUNGE ALLA SOLLECITAZIONE DI SINDACATI E FEDERALBERGHI

## «Garantire l'accesso tempestivo degli operatori del turismo al vaccino»

«L'accesso tempestivo dei lavoratori ed operatori del turismo al programma vaccinale anti Covid-19 definito dalla Regione» è la sollecitazione del Consorzio Turistico Maratea che si associa alla richiesta rivolta a Governo, autorità nazionali e regionali da Federalberghi, Fipe, Faita e Fiafet (aderenti a Confcommercio), Assocamping, Assohotel, Assoviaggi, Fiba e Fiepet (aderenti a Confesercenti) insieme a Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltuca

«La vaccinazione contro la pandemia – si sottolinea nella nota – è uno strumento fondamentale per ripartire e garantire l'esercizio in piena sicurezza dell'attività turistica, a tutela degli addetti ai lavori in primis, ma anche dei turisti e della popolazione in generale».

«In considerazione della necessità di riservare ai lavoratori del settore turismo particolare attenzione nell'attuazione del piano vaccinale – precisa il Consorzio – invitiamo le autorità centrali e locali a favorire l'inserimento degli operatori del set-

tore tra le categorie che sono più esposte al rischio di contagio e che quindi hanno diritto di essere vaccinate per prime. Siamo pertanto disponibili, per garantire il successo della campagna vaccinale, ad attivarci per promuovere, tra i lavoratori occupati, campagne di informazione e sensibilizzazione sulla vaccinazione contro il Covid-19».

La vittima economica del Coronavirus è il turismo. La conferma arriva dallo studio curato da Ey, Cassa depositi e prestiti e Luiss Business School. Si prevede un dimezzamento del fatturato, che segnerà un crollo del 50% quest'anno sul precedente, con perdite per le strutture ricettive che ammonteranno a 10 miliardi di euro. La liquidità ne risentirà per 2,5 miliardi. Il patrimonio netto delle aziende del settore scenderà di 3 miliardi. Cifre che si abbattano su una fetta dell'economia che per l'Italia vale il 13% del Pil e il 15% dell'occupazione, tra lavoratori diretti e indiretti

«L'obiettivo – sottolinea Biagio Salerno, presidente del Consorzio – è

“salvare” la stagione turistica 2021 che significa salvare solo in Basilicata diverse migliaia di posti di lavoro e l'economia locale che dalla presenza dei turisti trae vantaggio. Non si sottovaluti che ogni euro pagato dal turista per soggiorno-vacanza genera almeno tre euro di spesa che resta sul territorio a favore di piccole imprese locali. In questa nostra iniziativa il fattore “tempi” di vaccinazione è fondamentale, per questo – dice Salerno – la campagna vaccinale, disponibilità vaccini permettendo, deve svolgersi entro i prossimi due mesi. Per questo chie-

diamo al Dipartimento Attività Produttive e all'Apt di estendere il “tavolo turismo” al Dipartimento Salute e Asp con i quali concordare le modalità di svolgimento della campagna vaccinale».

«La stagione turistica estiva 2020 – conclude il presidente del Consorzio – si è “salvata” grazie alle condizioni di sicurezza sanitarie assicurate a quanti sono arrivati in Basilicata».



Data: 02.02.2021 Pag.: 8  
Size: 131 cm2 AVE: € 2358.00  
Tiratura: 27134  
Diffusione: 33083  
Lettori: 173000



## Lotteria degli scontrini Debutto ma i negozianti non sono pronti

Scaricati 3,1 milioni di codici. Il Codacons  
segnala che tante zone non hanno internet

■ ROMA La lotteria degli scontrini è finalmente iniziata, 3,1 milioni di cittadini hanno scaricato dal web i codici per poter partecipare, ma ancora molti negozianti non sono pronti. Dopo quattro anni di rinvii, da questa settimana si può ottenere un biglietto virtuale per ogni euro di spesa pagato senza contanti con premi per clienti, fino a 5 milioni di euro, e vincite anche per i negozianti. Molte attività però non sono preparate, una

su tre secondo le stime di Confesercenti. E' uno dei problemi segnalati dalle associazioni del commercio: non c'è stato tempo di adeguare le casse, un'operazione che ha un costo medio di 300 euro. Si tratta di soldi che tanti negozianti, in piena pandemia, non hanno. La presidente della Federazione italiana dettaglianti dell'alimentazione Fida Confindustria, Donatella Prampolini dice che «è andata me-

no-peggio del previsto, non c'è stata la ressa che ci si aspettava o problematiche tecniche, se non alcuni conflitti tra i programmi». Mentre il presidente vicario della Federazione dei pubblici esercizi Fipe, Aldo Cursano, segnala casi di persone che, «prima ancora di ordinare un caffè, chiedono se possono partecipare o meno alla lotteria e in caso di risposta negativa, cambiano locale». «Si sarebbe potuto evitare se i

commercianti si fossero adeguati per tempo», gli risponde il presidente dell'Unione nazionale consumatori, Massimiliano Dona. Altre preoccupazioni vengono espresse dalle comunità montane. «Senza rete internet adeguata non si potranno trasmettere i dati», osserva il presidente dell'Unccem, Marco Bussone. Anche il Codacons condivide i timori di una possibile discriminazione nell'accesso alla lotteria per i cittadini delle zone isolate.

Data: 02.02.2021 Pag.: 7  
Size: 200 cm2 AVE: € 3800.00  
Tiratura: 22166  
Diffusione: 16286  
Lettori: 207000



LE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

## L'Appe pungola il governo «Lasciateci aprire fino alle 22»

PADOVA

La metà dei bar e dei ristoranti tra città e provincia ieri ha aperto. Si tratta di circa 1.500 esercizi pubblici sui 3 mila totali, fiduciosi rispetto alla zona gialla. In centro la percentuale è cresciuta fino al 70% (di 350) e saranno 2.100 (cioè il 70%) ad aprire entro la fine della settimana. Se la nuova fascia con mi-

nor restrizioni è il primo passo per tornare a sperare, il secondo si gioca a livello nazionale: «La Fipe sta provando a cambiare le regole – ricorda Filippo Segato, segretario dell'Appe, l'associazione provinciale pubblici esercizi – proponendo al Comitato tecnico scientifico l'estensione della somministrazione fino alle 22 in zona gialla e alle 18 in zona arancione, a

fronte di ulteriori impegni da parte della categoria, come la misurazione della temperatura e la registrazione dei clienti con nome e cognome per la tracciabilità».

A rischio infatti ci sono milioni di euro: «Solo la mancata apertura di domenica ci è costata 1 milione e mezzo di mancati incassi: 1,1 per i ristoranti e 400 mila euro per bar e pasticcerie. Mentre

una settimana in giallo, da lunedì a venerdì, comporta ricavi per circa mezzo milione di euro al giorno per quanto riguarda la somministrazione. A questi vanno aggiunti i ricavi per asporto e domicilio, due servizi che adesso torneranno ad essere marginali, diciamo 50-100 mila euro al giorno in totale». —

E. SCI.



Un cartello di "ben ritrovati" esposto al ristorante Nero di seppia



Data: 02.02.2021 Pag.: 9  
Size: 156 cm2 AVE: € 3276.00  
Tiratura: 36757  
Diffusione: 27931  
Lettori: 224000



**PARTITI.** Un ticket virtuale per ogni euro

## Scontrino e fortuna La lotteria è partita e pochi sono pronti

Già scaricati 3,1 milioni di codici  
Ma adeguare le casse ha un costo

**Chiara Munafò**  
ROMA

La lotteria degli scontrini è finalmente iniziata, 3,1 milioni di cittadini hanno scaricato dal web i codici per poter partecipare, ma ancora molti negozianti non sono pronti. Dopo quattro anni di rinvii, da questa settimana si può ottenere un biglietto virtuale per ogni euro di spesa pagato senza contanti con premi per clienti, fino a 5 milioni di euro, e vincite anche per i negozianti. Dal mercato rionale alle caffetterie del centro, molte attività però non sono preparate, una su tre secondo le stime Confesercenti. «Era oggi?» si stupisce la cassiera di una grande pasticceria di Roma. «È venuto uno con il telefonino, voleva fare la lotteria, ma gli ho detto che mica era partita», racconta il titolare di un banco di gastronomia. «Le dico che è impossibile - aggiunge - fosse oggi, perché ho chiesto l'aggiornamento del registratore di cassa e ancora non sono venuti». È uno dei problemi segnalati dalle associazioni del commercio: non c'è stato tempo di adeguare le casse, operazione che ha un costo medio di 300 euro. Si tratta di soldi che tanti negozianti, in piena pandemia, non hanno. «Adesso proprio non me lo posso permettere», confida un fornaio. «Ancora non siamo preparati, come quasi tutti», gli fanno eco da un piccolo negozio



Un utente sul sito della lotteria

di abbigliamento. Nel cui isolato, si contano quattro saracinesche di negozi chiusi per sempre. Il primo giorno della lotteria, la presidente della Federazione italiana dettaglianti dell'alimentazione Fida Confcommercio, Donatella Prampolini dice che «è andata meno-peggio del previsto, non c'è stata la ressa che ci si aspettava o problematiche tecniche, se non alcuni conflitti tra i programmi». Ma il presidente vicario della Federazione dei pubblici esercizi Fipe, Aldo Cursano, segnala persone che, «prima ancora di ordinare un caffè, chiedono se possono partecipare o meno alla lotteria e in caso di risposta negativa, cambiano locale». «Si sarebbe potuto evitare se i commercianti si fossero adeguati per tempo», replica l'Unione nazionale consumatori. •

Data: 02.02.2021 Pag.: 3  
Size: 308 cm2 AVE: € 22792.00  
Tiratura: 26165  
Diffusione: 17915  
Lettori: 497000



## IL «GIOCO»

Da questa settimana si può ottenere un biglietto virtuale per ogni euro di spesa pagato senza contanti con premi fino a 5 milioni

## I PROBLEMI

Le associazioni: «Non c'è stato tempo di adeguare le casse con un'operazione che ha un costo medio di circa 300 euro»

# Lotteria degli scontrini partenza un po' sottotono

Scaricati 3,1 milioni di codici, ma pochi commercianti sono già pronti

● **ROMA.** La lotteria degli scontrini è finalmente iniziata, 3,1 milioni di cittadini hanno scaricato dal web i codici per poter partecipare, ma ancora molti negozianti non sono pronti. Dopo quattro anni di rinvii, da questa settimana si può ottenere un biglietto virtuale per ogni euro di spesa pagato senza contanti con premi per clienti, fino a 5 milioni di euro, e vincite anche per i negozianti.

Dal mercato rionale alle caffetterie del centro, molte attività però non sono pronte, una su tre secondo le stime di Confesercenti. «Era oggi (ieri, ndr)?» si stupisce la cassiera di una grande pasticceria di Roma. «È venuto uno con il telefonino, voleva fare questa lotteria, ma gli ho detto che mica era partita», racconta il titolare di un banco di gastronomia. «Le dico che è impossibile - aggiunge -, perché ho chiesto l'aggiornamento del registratore di cassa e ancora non sono venuti».

È uno dei problemi segnalati dalle associazioni del commercio: non c'è stato tempo di adeguare le casse, un'operazione che ha un costo medio di 300 euro. Si tratta di soldi che tanti negozianti, in piena pandemia, non hanno. «Adesso proprio non me lo posso permettere», confida un fornaio. «Ancora non siamo preparati, come quasi tutti», gli fa eco la proprietaria di un piccolo negozio di abbigliamento. Nel suo isolato, si contano

quattro saracinesche di negozi chiusi per sempre.

Il primo giorno della lotteria, la presidente della Federazione italiana detaglieri dell'alimentazione Fida Confcommercio, Donatella Prampolini dice che «è andata meno-peggio del previsto, non c'è stata la ressa che ci si aspettava o problematiche tecniche, se non alcuni conflitti tra i programmi». Mentre il presidente vicario della Federazione dei pubblici esercizi Fipe, Aldo Cursano, segnala casi di persone che, «prima ancora di ordinare un caffè, chiedono se possono partecipare o meno alla lotteria e in caso di risposta negativa, cambiano locale». «Si sarebbe potuto evitare se i commercianti si fossero adeguati per tempo», gli risponde il presidente dell'Unione nazionale consumatori, Massimiliano Dona.

Altre preoccupazioni vengono espresse dalle comunità montane. «Senza rete internet adeguata non si potranno trasmettere i dati», osserva il presidente dell'Uncem, Marco Bussone. Anche il Codacons condivide i timori di una possibile discriminazione nell'accesso alla

lotteria per i cittadini delle zone isolate.

Su una dozzina di attività intervistate a Roma, anche tra catene e franchising, solo due si sono già cimentate nei primi biglietti della lotteria: un supermercato e un grande magazzino. «Noi facciamo sempre scontrini in questi negozi - dice una cassiera di quest'ultimo - penso che la lotteria possa servire a farli fare anche agli altri».

È un discorso che proprio non va giù al segretario generale di Confesercenti, Mauro Bussoni. «Chi non è pronto rischia di passare anche per evasore fiscale e direi proprio che non è il caso», dichiara Bussoni che definisce una forzatura l'avvio in questi tempi.

Il direttore generale dell'Agenzia delle dogane, Marcello Minenna, risponde alle critiche dicendo che «se si aspetta l'ultima messa a punto per partire, non si parte mai in Italia». «È un progetto di grande modernità - afferma poi - che ha il vantaggio anche di portare il fisco in una direzione più vicina a operatori e cittadini, mi verrebbe da dire giocosa».



## IL PRIMO GIORNO

# Scontrini, la lotteria c'è ma pochi sono pronti

di Chiara Munafò

► ROMA

La lotteria degli scontrini è finalmente iniziata, 3,1 milioni di cittadini hanno scaricato dal web i codici per poter partecipare, ma ancora molti negozianti non sono pronti. Dopo quattro anni di rinvii, da questa settimana si può ottenere un biglietto virtuale per ogni euro di spesa pagato senza contanti con premi per clienti, fino a 5 milioni di euro, e vincite anche per i negozianti. Dal mercato regionale alle caffetterie del centro, molte attività però non sono preparate, una su tre secondo le stime di Confesercenti. «Era oggi?» si stupisce la cassiera di una grande pasticceria di Roma. «È venuto uno con il te-

lefonino, voleva fare questa lotteria, ma gli ho detto che mica era partita», racconta il titolare di un banco di gastronomia. «Le dico che è impossibile - aggiunge - che fosse oggi, perché ho chiesto l'aggiornamento del registratore di cassa e ancora non sono venuti». È uno dei problemi segnalati dalle associazioni del commercio: non c'è stato tempo di adeguare le casse, un'operazione che ha un costo medio di 300 euro. Si tratta di soldi che tanti negozianti, in piena pandemia, non hanno.

«Adesso proprio non me lo posso permettere», confida un fornaio. «Ancora non siamo preparati, come quasi tutti», gli fa eco la proprietaria di un picco-

lo negozio di abbigliamento. Nel suo isolato, si contano quattro saracinesche di negozi chiusi per sempre. Il primo giorno della lotteria, la presidente della Federazione italiana dettaglianti dell'alimentazione Fida Confcommercio, Donatella Prampolini dice che «è andata meno-peggio del previsto, non c'è stata la ressa che ci si aspettava o problematiche tecniche, se non alcuni conflitti tra i programmi». Mentre il presidente vicario della Federazione dei pubblici esercizi Fipe, Aldo Cursano, segnala casi di persone che, «prima ancora di ordinare un caffè, chiedono se possono partecipare o meno alla lotteria e in caso di risposta negativa, cambiano locale».







## Scontrini, la lotteria c'è Ma sono pronti in pochi

ROMA

La lotteria degli scontrini è finalmente iniziata, 3,1 milioni di cittadini hanno scaricato dal web i codici per poter partecipare, ma ancora molti negozianti non sono pronti. Dopo quattro anni di rinvii, da questa settimana si può ottenere un biglietto virtuale per ogni euro di spesa pagato senza contanti con premi per clienti, fino a 5 milioni di euro, e vincite anche per i negozianti. Dal mercato rionale

alle caffetterie del centro, molte attività però non sono preparate, una su tre secondo le stime Confesercenti. L'aggiornamento del registratore di cassa è uno dei problemi segnalati dalle associazioni del commercio: non c'è stato tempo di adeguare le casse, operazione che ha un costo medio di 300 euro. Si tratta di soldi che tanti negozianti, in piena pandemia, non hanno.

«Adesso proprio non me lo posso permettere», confida un

fornaio. La presidente della Federazione dettaglianti dell'alimentazione Fida Confcommercio, Donatella Prampolini, dice che nel primo giorno è andata meno peggio del previsto e non c'è stata la ressa che ci si aspettava o problematiche tecniche di rilievo. Ma il presidente vicario della Federazione dei pubblici esercizi Fipe, Aldo Cursano, segnala persone che, «prima ancora di ordinare un caffè, chiedono se possono partecipare o meno alla lotteria e in caso di risposta negativa, cambiano locale». «Si sarebbe potuto evitare se i commercianti si fossero adeguati per tempo», replica l'Unione nazionale consumatori.



*Da ieri in fascia gialla*

# Ristoranti, ritorno al pranzo ma pochi festeggiano “In 2mila non riaprono più”

di **Alessandra Paolini**

Roma in giallo. Come il colore della carbonara che finalmente, dopo due settimane di pranzo portato da casa, Marco e Gianluca hanno ordinato seduti al “Beer company” con Ponte Mollo sullo sfondo. «Non ne potevamo più dei panini mangiati camminando per strada», dicono i due colleghi che, per festeggiare questa giornata, hanno deciso di innaffiare il pranzo con due calici di Ribolla. Gialla, naturalmente.

Ponte Milvio, ieri, ora di pranzo: i tavoli all'aperto accanto alle stufe a gas sono pieni a metà. Semi vuoto il gazebo di “Mondi” il bar della zona famoso per i suoi “bottoncini”. Strapieni invece i take way con la gente in fila davanti al “Trapezzino” e da “Ami poké” l'hawaiian bar in via Flaminia dove la coda è lunga per ordinare ciotole di riso, tofu e avocado.

Il primo giorno di “pranzo libero” è andato in scena così: con locali non sold out ma con la voglia dei ristoratori di ricominciare. «Oggi è lunedì e l'inizio della settimana è sempre debole - raccontano da Achilli in via Settembrini in Prati, ma se il tempo regge sicuramente con l'ape-

**In un anno di chiusure obbligate falcidiati bar e trattorie. “Ora proviamo a resistere”**

ritivo nel pomeriggio faremo più coperti». Poco più in là, su piazza Mazzini, da “Prati Rione gastronomico” quasi tutti i posti all'esterno sono occupati. Quattro giovani donne, davanti a un piatto di tagliatelle, non nascondono l'entusiasmo per questo incontro gourmet, se pur veloce. «Ci siamo viste in Tribunale, siamo avvocati, e abbiamo deciso di regalarci un'ora di tempo in santa pace», spiegano. Marco Ledda, uno dei soci di questo nuovo locale inaugurato poco prima di Natale, non si lamenta: «Finché si lavora di giorno va bene. Certo, non oso pensare se ci richiudono di nuovo...».

Lo spauracchio è quello: riavviare l'attività, rimettere in moto le cucine, riempire frigo e dispensa, far uscire dalla cassa integrazione i dipendenti, per poi dovere richiudere la serranda in caso di contagi in aumento. Uno *stop and go*, che in questo anno flagellato dal Covid, ha già

fatto abbassare la saracinesca a tantissimi bar e ristoranti. Secondo un recente report dell'Ufficio studi di Confcommercio a chiudere “baracca e burattini” nel 2020 sono state 1991 aziende tra Roma e provincia. Saldo che si fa ancora più pesante se si considerano i numeri di tutta la Regione: 2250. «E il rischio è che se ne aggiungeranno altre se continua così», spiega Luciano Sbraga a capo dell'Ufficio studi. In effetti, specialmente in centro, la situazione continua ad essere difficile. A parte gli assembramenti da passeggiata, il sabato pomeriggio, tanti ieri erano i locali vuoti o semi vuoti.

A parte quelli affacciati su piazza San Lorenzo in Lucina, dove seduta all'aperto c'era gente, complice anche una temperatura non certo da giorni della merla. Addirittura strapieno “Matricianella” in via del Leone, ristorante di tradizione e da una cantina da più di 1000 etichette. «Abbiamo fatto già 70 coperti - dicono Grazia e Giacomo Lo Bianco proprietari di questo locale a un passo da piazza Fontanella Borghese - il segreto? Avere una clientela prettamente romana e affezionata, da noi i turisti sono sempre stati pochi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# RISTORANTI Pranzo tra amici Ma in centro molti sono chiusi

CLAUDIA LUISE

A San Salvario sono pochi i ristoranti che hanno deciso di riaprire per il pranzo nel primo giorno di zona gialla. In tanti non erano pronti e non sono riusciti a organizzare in tempo il servizio. Ma per quelli che hanno tirato su le serrande il pranzo è andato bene, come Scannabue, in largo Saluzzo, che ha avuto tutti i tavoli occupati. «Appena ci danno la possibilità di lavorare noi riprendiamo - racconta Paolo Fantini, il titolare -. Così è difficilissimo organizzarsi ma noi per fortuna siamo pronti perché abbiamo la gastronomia aperta sempre, quindi gran parte degli ingredienti che servono per il me-

REPORTERS

nù sono già disponibili».

È andata bene anche all'Emporio Gastronomico di corso Vittorio. «C'è voglia di socializzare. Nonostante il distanziamento le persone ci sembrano

più rilassate, come se stessero iniziando a riapprezzare cose che prima non si apprezzavano più. È una ventata di ottimismo di cui abbiamo davvero bisogno», racconta il proprietario, Piero Nosenzo. Non è andata così bene in altri quartieri della città, dove lo smart working e l'assenza di turisti pesano di più, come in centro. Ma comunque prevale un clima positivo. «La gente non capisce più perché i ristoranti debbano rimanere chiusi se applicano i protocolli», commenta Claudio Ferraro, direttore dell'Epat. Da un sondaggio realizzato dall'istituto di ricerca Ixé per Fipe Confcommercio emerge che gli italiani hanno voglia di tornare a godere dei piaceri della tavola al ristorante e quella di gustare un buon caffè, comodamente seduti al bar. «È davvero straordinario che ristoranti e bar vengano su-

bito dopo la scuola, che è al primo posto di questa graduatoria. Dunque, per il 41% degli intervistati l'urgenza è quella di rimettere in moto in maniera continuativa i ristoranti, mentre per i bar la percentuale

## Ottimismo tra i titolari “Aspettavamo questo giorno, la gente vuole socializzare”

è leggermente più bassa. A seguire palestre, cinema e teatri, musei e impianti sciistici», spiega la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi.

Per Confesercenti la prima giornata in giallo di bar e ristoranti segna un avvio lento, con i locali non ancora a pieno ritmo: hanno riaperto circa l'80% dei bar e il 70% dei ristoranti, percentuali destinate ad aumentare nei prossimi giorni. «Non è una sorpresa - com-

menta Giancarlo Banchieri, presidente di Confesercenti -. Non ci si poteva aspettare di più, dopo due settimane di chiusura totale: le abitudini dei cittadini non cambiano da un momento all'altro. Inoltre, il lunedì è sempre stato il giorno meno favorevole per bar e ristoranti». Ma in questo primo giorno non è tanto il dato relativo agli incassi che va considerato, quanto il segnale della ripartenza. «L'importante è che non si torni indietro, ma che, anzi, si possano ampliare le possibilità di apertura: la nostra idea è che si possa arrivare all'apertura serale fino alle 22». Secondo una stima dell'associazione le ultime due settimane di chiusura hanno comportato un'ulteriore perdita per i locali torinesi di circa 55 milioni, dei quali 30 per i bar e 25 per i ristoranti. —



# LA STAMPA (TORINO)

Data: 02.02.2021 Pag.: 33  
Size: 558 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



1  
REPORTERS



2  
REPORTERS

## 55

I milioni di perdite stimate per bar (30) e ristoranti (25) Per questo il settore chiede di estendere l'orario di apertura fino alle 22

- 1. Alcuni clienti seduti ai tavolini di Scannabue
- 2. Il dehors di Oh Crispa a San Salvario

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



# Ristori congelati, la politica si è scollegata dalla realtà

**IN STALLO** *La crisi innescata da Italia Viva ha bloccato i nuovi aiuti. Dai lavoratori dello spettacolo ai baristi, la richiesta è di fare presto: "Teatrino inaccettabile"*

» **Patrizia De Rubertis**

**S**erve a prorogare il blocco dei licenziamenti e la Cassa integrazione Covid, ma anche a stanziare nuovi contributi a fondo perduto per le categorie più danneggiate dalla pandemia. Ma il nuovo decreto Ristori, il quinto, che avrebbe dovuto vedere la luce a inizio gennaio è prima finito bloccato nello scontro tra i giallorossi e poi dalla crisi di governo che Matteo Renzi ha deciso di aprire nonostante ci fosse una serie di importanti provvedimenti in sospeso, tra cui questo provvedimento che vale in tutto 32 miliardi. E che, stando al ministro dell'Economia Roberto Gualtieri, dovrebbe essere anche l'ultimo. La volontà del governo uscente era di varare il decreto, considerandolo un atto urgente e necessario per fronteggiare l'emergenza. Ma poi si è deciso di congelarlo in attesa del nuovo governo. Il testo del decreto va ancora scritto, anche se Camera e Senato hanno già approvato un nuovo scostamento di bilancio per finanziarlo.

**IL DL RISTORI 5** servirà a estendere lo stop ai licenziamenti fino al 30 aprile per tutti e dopo in maniera selettiva, dovrebbe prevedere altre 26 settimane di cassa integrazione per le imprese in crisi e finanziare altri

capitoli di spesa (sanità, trasporti pubblici, forze dell'ordine, etc.). Ma sul fronte dei contributi a fondo perduto va ancora chiarito il nuovo meccanismo per identificare la platea degli aventi diritto e calibrare l'entità delle somme da versare. Dovrebbe essere presa in considerazione la perdita di fatturato dell'intero 2020 (non più aprile 2019 su aprile 2020), ma non è chiaro se ci saranno anche paletti relativi ai codici Ateco o se verranno introdotte soglie minime molto alte per limitare la spesa. Così come potrebbero essere inclusi tra i beneficiari anche i professionisti iscritti agli Ordini. Si tratta, comunque, di risorse che mai come in questo momento sarebbero fondamentali per dare respiro ai lavoratori in crisi e arginare le conseguenze dell'emergenza.

Ad aspettare con ansia il decreto Ristori sono in tanti e senza ancora aver ben capito perché sia stata innescata una crisi di governo che ha di fatto congelato gli aiuti. In prima fila ci sono i lavoratori di spettacolo, cinema e musica. Il loro fermo dura da quasi un anno e ha

causato mezzo miliardo di perdite. Oltre 50 sigle sindacali, presidi e associazioni di categoria, alla notizia del bloc-

co del nuovo decreto hanno deciso di compattarsi denunciando la condizione d'indigenza in cui versa chi opera nel settore. "I dati Inps parlano di 327mila lavoratori dello spettacolo in Italia, di cui circa 83mila sono attori. Questa categoria di interpreti è impiegata per una media di 15 giorni all'anno e con una retribuzione media di 2.500 euro annuali! È ora di sfatare il luogo comune che tutti gli attori siano ricchi", spiega Giorgia Cardaci, vicepresidente dell'associazione Unita. "Il ministero ha recepito alcuni dei problemi più impellenti, ma c'è ancora tanto da fare. Pochissimi i soldi percepiti grazie ai bonus (5.600 euro in un anno) e, adesso, lo stop dovuto a questa incomprensibile crisi - sintomo di uno scollamento della politica dalla vita reale - rischia di essere la pietra tombale dello spettacolo italiano", aggiunge Francesco Bolo Rossini, delegato Unita.

**A CHIEDERE** di sbloccare gli aiuti sono anche ristoratori e baristi, costretti a vivere nell'incertezza fatta di coprifuoco, chiusure al pubblico e consegne a domicilio. "Il 2020 segna 40 miliardi di minor fatturato. Di fronte a un danno di questa portata, abbiamo ricevuto ristoratori per soli 2,5 miliardi", spie-

ga il vicepresidente vicario di **Fipe-Confcommercio**, Aldo Cursano. L'appello è a fare presto per evitare che il blocco dei nuovi ristori porti a un'ondata di chiusure. "Il Ristori 5 ha beccato la crisi di governo che fa danni al pari del Covid, ma il putto di Rignano ha da piazzare la Boschi", commenta Giovanni, ristoratore livornese. Poi ci sono le imprese del turismo invernale, un settore con un giro d'affari da 11 miliardi di euro. "Sono preoccupato per i lavoratori che chiedono risposte e per gli interventi urgenti che devono andare avanti. Anche questa mattina ho ricevuto tante telefonate da parte degli operatori della montagna che non sanno neppure se la data del 15 febbraio per la riapertura degli impianti sarà effettiva o meno. E nel frattempo assistiamo a un teatrino che non è accettabile e che soprattutto distoglie l'attenzione dai problemi reali del Paese", ha detto l'assessore al turismo della Regione del Veneto, Federico Caner.

**LE MISURE**  
**NUOVO**  
**BLOCCO DEI**  
**LICENZIAMENTI**  
**E CIG COVID**



## I NUMERI

# 32

### MILIARDI DI EURO

È quanto vale il decreto con i nuovi ristori. È il quinto da inizio pandemia e, stando al ministro Roberto Gualtieri, anche l'ultimo. Dentro ci sarà un po' di tutto: dal blocco dei licenziamenti alla proroga della Cig Covid, ai prestiti a fondo perduto

# 40

### MILIARDI DI EURO

È il minor fatturato registrato dai pubblici esercizi (bar, ristoranti, ecc) nel 2020. Fino a oggi hanno ricevuto 2,5 miliardi di ristori





Data: 03.02.2021 Pag.: 10  
 Size: 238 cm2 AVE: € 40698.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# Notti senza freni Ora WhatsApp segnala le resse

Scambio di informazioni tra residenti e negozianti di Sant'Ambrogio: «I giovani bevono appiccicati»

di **Rossella Conte**  
 FIRENZE

**Un filo diretto** tra negozianti e residenti della zona di Sant'Ambrogio e Borgo La Croce contro gli assembramenti dei nottambuli. E' il progetto che verrà presentato al Comune con l'ambizione di mettere un freno alla deriva delle frange più sregolate della movida. Già dalla scorsa settimana i titolari di molte attività hanno messo a disposizione un numero di telefono WhatsApp al quale inviare le segnalazioni di eventuali assembramenti in modo da poterle inviare in tempo reale alle forze dell'ordine.

**Gli sos** sono puntuali e crescono a dismisura nel weekend. «Questa zona è stata di nuovo presa di mira, sabato c'era l'inferno. Centinaia di ragazzi senza mascherina sotto la pensilina del mercato» dice Simone Scavullo, presidente del Comitato Cittadini per Firenze. Sulla pagina del comitato è stato postato un video della notte brava che ha fatto infuriare il sindaco Dario Nardella. Il filmato parla da solo: sono appiccicati come sardine, almeno cento concentrati in pochi metri quadrati

di asfalto. Sul posto sono poi intervenute le forze dell'ordine che hanno fatto decine di multe.

**Sul piede di guerra** il comitato 'Manoiquandosidorme' che dopo aver inviato una lettera al presidente della Regione Giani, al prefetto Guidi, al sindaco Nardella e al questore Santarelli, chiedendo di intervenire il prima possibile per scongiurare il pericolo di un nuovo lockdown a causa dell'ennesima ondata di casi, la settimana scorsa ha firmato un esposto per denunciare il pericolo sempre più reale. «Riconosciamo - spiega Giuliano Leoni, uno dei portavoce - che ci sia uno sforzo da parte delle forze dell'ordine ma non basta. Le persone se intuiscono che una postazione è sotto controllo si spostano. Ci chiediamo se questi comportamenti, sia da parte dei clienti che dei gestori, siano perseguibili penalmente». **Sull'orlo** di una crisi di nervi anche i ristoratori che proprio non ci stanno a ritrovarsi centinaia di giovani davanti alle proprie saracinesche abbassate. «I nostri ristoranti sono chiusi la sera ma chi vuole, il modo di stare insieme lo trova comunque.

L'alcol si può acquistare nei supermercati, nei minimarket o in

tanti locali che con la scusa dell'asporto continuano a vendere» s'infuria Emanuele Cipriani, titolare del Lungarno 23. Era in via Pellicceria sabato poco dopo le 18.30 quando davanti ai suoi occhi si è ritrovato centinaia di ragazzini con i bicchieri in mano, a pochi centimetri l'uno dall'altro.

**Da Santo Spirito** intanto gli abitanti tornano a chiedere una cancellata. Dopo il no del consiglio comunale, il caso è arrivato in Regione. Il consigliere della Lega Giovanni Galli ha presentato un'interrogazione in cui chiede a Giani che «nel 2009 da assessore del Comune si esprime a favore», se ha intenzioni «di intraprendere azioni per tutelare il sagrato». «Da otto mesi - si sfoga Camilla Speranza, portavoce dei residenti - denunciando e documentiamo il crescente abuso di alcol. Sulle scalinate della Basilica si beve, si vende droga, Servono provvedimenti urgenti. Ieri una signora è stata anche scippata».

**Un appello** a maggiori controlli arriva anche dal presidente Commercio Aldo Cursano: «Se non governiamo le riaperture, entro pochi giorni l'intero paese tornerà in zona arancione se non peggio».



**Aldo Cursano**  
 «O governiamo le riaperture, oppure in breve torneremo arancioni»



## LA CRITICITÀ

# La lotteria degli scontrini fa tutti scontenti

**È** nata come una mossa anti-evasione. Per combattere, cioè, l'italiana ritrosia a battere gli scontrini fiscali. Ma la lotteria degli scontrini partita il primo febbraio sembra fare tutti scontenti. I commercianti per primi. «Non c'è stato abbastanza tempo per fare gli adeguamenti necessari e un negozio su tre non è ancora in grado di partecipare», ha tuonato Marco Bussoni di Confesercenti. Aldo Cursano, presidente vicario di **Fipe**-Confcommercio, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, ha rilanciato. «L'unico effetto della lotteria degli scontrini - ha detto - è quello di mortificare le attività che si trovano già in difficoltà. Non c'è infatti da stupirsi se solo il 30% dei pubblici esercizi abbia già adeguato il proprio registratore di cassa a questo nuovo gioco: per chi è stato costretto a rimanere chiuso 160 giorni nel 2020, senza nemmeno vedersi cancellare i costi fissi, 300 euro per aggiornare il software sono una spesa insostenibile». Dai commercianti,

probabilmente, le voci critiche erano quasi attese. Il fatto è che a nutrire più di qualche dubbio sono anche le associazioni dei consumatori. «La lotteria degli scontrini rischia di creare discriminazioni tra cittadini e penalizzare chi risiede in zone montane, isolate o non servite da una rete internet adeguata». Lo afferma il Codacons, che condivide il grido d'allarme lanciato oggi dall'Uncem. «Il problema non riguarda solo gli esercenti ma anche e soprattutto i cittadini - afferma il presidente Carlo Rienzi - La lotteria degli scontrini deve consentire a tutti gli utenti di partecipare alle medesime condizioni al concorso e vincere i premi in palio, e non è tollerabile che vi siano discriminazioni a livello territoriale». «La lotteria degli scontrini - ha detto poi il presidente di Consumerismo Luigi Gabriele - determina costi per gli esercenti, dall'adeguamento del registratore di cassa fino alla gestione del caricamento dei codici dei clienti, costi che rischiano di essere scaricati sui consumatori finali attraverso un aumento generalizzato dei prezzi al dettaglio».

Data: 05.02.2021 Pag.: 5  
 Size: 390 cm2 AVE: € 66690.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# Ecatombe ristoranti, il futuro è buio pesto

## «Nel centro storico fallirà un'attività su due»

Allarme di Confcommercio: «Già chiuse 28 attività, se non s'interviene subito sarà un disastro». Naccari: «I nostri spazi sono sicurissimi»

di **Rossella Conte**

**Tremila cessazioni** di attività della ristorazione in Toscana, un centinaio nella provincia fiorentina. Da aprile a settembre 2020, nel comune di Firenze, hanno chiuso 28 ristoranti. Basti pensare al Giglio Rosso, il locale gestito da Angelo Mari dal 1972 che ha abbassato la saracinesca dopo cento anni di storia. E la memoria corre veloce alla storica Norcineria di Aristide Burchi in via Sant'Antonino chiusa dopo 63 anni di attività o alla pizzeria David di via della Rondinella che ha salutato i suoi clienti dopo 44 anni. Il peggio, secondo Confcommercio Firenze, deve ancora venire.

«**Se non ci metteranno** nelle condizioni di poter lavorare a cena, nell'immediato, moriranno il 20% delle nostre aziende. E se non ripartirà il mercato interno ne perderemo il 40%, quasi una su due, in centro. Bisogna intervenire velocemente, prima che sia troppo tardi» è una furia Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze. A lanciare l'allarme anche Pasquale Naccari, presidente di Ristoratori Toscana che chiede una riapertura immediata dei ristoranti a cena, nelle zone gialle.

«**I nostri ristoranti** - dice - sono luoghi sicuri e sono i numeri dei casi giornalieri a evidenziarlo: nelle regioni che si trovano in zona gialla, quelle in cui i locali sono stati aperti a pranzo, i dati epidemiologici sono quasi stazionari. In Toscana da un mese i nostri ristoranti sono aperti a pranzo e, nonostante il periodo natalizio e le festività, il numero dei contagi non aumenta o cresce di poco. Questo vuol dire che non siamo noi i responsabili dell'impennata di casi».

**I Ristoratori Toscana** mettono sul tavolo i numeri: in Toscana i ristoranti sono stati aperti a pranzo il 20 dicembre, il 7 e l'8 gennaio e poi continuativamente dall'11 gennaio. Secondo i dati diffusi dalla Regione Toscana, il 20 dicembre nella regione si contavano 12.806 positivi, 1.150 ricoverati, di cui 187 in terapia intensiva. Il 28 gennaio i positivi erano 8.647, con un calo di quasi il 32,5%, 772 i ricoverati e 100 i pazienti in terapia intensiva. Ieri, i positivi erano 9.690, +3,7% rispetto al giorno prima. I ricoverati sono 754 (18 in meno rispetto a ieri), di cui 112 in terapia intensiva.

«**Se non governiamo** le riaper-

ture, entro pochi giorni l'intero paese tornerà in zona arancione se non peggio. In questo momento è necessario privilegiare la somministrazione all'interno dei locali, sia ai tavoli che al bancone, dove è possibile garantire il rispetto delle misure di distanziamento, sulla base della capienza degli esercizi» dice Cursano.

«**Secondo** l'Ufficio Studi di **Fipe** - conclude Cursano -, il clima di fiducia degli imprenditori registrato a fine 2020 è sceso di 91 punti percentuali rispetto a un anno prima, mentre le aspettative per il primo trimestre 2021 sono caratterizzate da forte pessimismo sia sulle performance delle aziende sia sull'occupazione. Se vogliamo invertire il trend dobbiamo imparare a governare le riaperture, per fare in modo che siano il più possibile stabili e continuative e non più altalenanti come nel corso degli ultimi mesi».

### ADDIO A LOCALI STORICI

**Chiusi già la pizzeria David a Coverciano, il mitico Giglio Rosso e la Norcineria in via Sant'Antonino**



Data: 05.02.2021      Pag.: 5  
Size: 390 cm2      AVE: € 66690.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Nonostante le riaperture a pranzo molti locali restano deserti per l'assenza di turisti

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

# PIZZA E PASTA ITALIANA

Data: 05.02.2021 Pag.: 18,19,20,22  
Size: 9435 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



18 PIZZA E PASTA ITALIANA  
FEBBRAIO 2021

## I CAMBIAMENTI DEL FOOD DELIVERY



della Dott.ssa  
**Marisa Cammarano,**  
biologa nutrizionista

**N**el 2019, in Italia il food delivery si confermava il primo comparto del settore alimentare con 566 milioni di euro ed una crescita del 56% rispetto al 2018. Il ritratto che si stava già tracciando a fine anno era quello di una società dove questa modalità di consumo smart era sempre più integrata, non solo nelle grandi metropoli, dove si sono insediate in origine le prime grandi piattaforme di consegna a domicilio ma, anche, sempre più nelle province italiane. Il food delivery è sempre piaciuto agli italiani. Anche se l'Italia non è ai livelli di diffusione del Regno Unito o della Germania, abbiamo

imparato, nel corso degli anni, ed apprezzato sempre la versatilità nelle diverse occasioni di consumo come per esempio a casa, a lavoro, in viaggio, ma anche facilità di utilizzo e velocità. L'atto del mangiare è da sempre collegato con lo stare assieme e alla convivialità e questo aspetto è divenuto, man mano che è passato il tempo, sempre più importante. Negli ultimi anni, infatti, il ruolo dei pasti principali è andato ridimensionandosi, comportando una destrutturazione del pranzo e della cena che sono stati così riorganizzati a favore di un maggior numero di occasioni di consumo nell'arco della giornata. Tutto

ciò ha comportato lo sviluppo di nuove proposte come per esempio l'happy hour, il brunch, etc le quali rappresentano la risposta diretta ai cambiamenti della società: si tratta, infatti, di occasioni che conciliano da una parte il bisogno di alimentarsi in modo rapido e dall'altra l'aumento di occasioni di socializzazione e convivialità. Dalla primavera del 2020 la pandemia tiene il mondo sotto scacco. Per contenere la diffusione del virus si sono adottate drastiche misure che hanno avuto pesanti ripercussioni sulla nostra quotidianità, ma i danni subiti da alcuni settori della società potrebbero essere permanen-



# PIZZA E PASTA ITALIANA

Data: 05.02.2021 Pag.: 18,19,20,22  
Size: 9435 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



19



ti. In seguito al decreto dell'11 marzo, la ristorazione di tutta Italia ha dovuto abbassare le saracinesche. Niente bar, niente ristoranti, niente pizzerie, niente pub. Niente mercati che fossero in grado di far rispettare le norme delle distanze di sicurezza e degli ingressi.

Di conseguenza la reazione dei ristoratori è stata quella di adeguarsi al decreto sospendendo molte delle attività, tantissime delle quali, proprio per senso di responsabilità, erano state già chiuse prima dell'ultima decisione. Nei giorni di incertezza che hanno preceduto l'11 marzo, era già evidente che un servizio a un metro di distanza, fatto con guanti e mascherine privava l'esperienza di andare a cena oppure a pranzo fuori casa di tutta la sua poesia. A partire dal decreto dell'11 Marzo, il governo ha concesso al settore della ristorazione la consegna a domicilio ma «nel rispetto delle norme igienico-sanitarie sia per l'attività di confezionamento che di trasporto». Il decreto, infatti, ha permesso alle attività di proseguire il

servizio di consegna a domicilio, a patto che si rispettino le norme sempre valide senza alcuna deroga. Anche per le consegne, il contatto deve essere assolutamente limitato, per esempio permettendo anche i pagamenti online e non in contanti o lasciando il pacco direttamente sul pianerottolo.

Molti brand già attrezzati per le consegne a domicilio sin da subito hanno lanciato la modalità di "contactless delivery" per garantire la distanza di sicurezza tra corriere e clienti. Tuttavia, molte aziende si sono ritrovate a dover avviare, per la prima volta, questo tipo di servizio: non avendo un servizio di consegna proprio né la possibilità di ricevere gli ordini ed i pagamenti tramite il proprio sito, tutto il processo del food delivery durante la pandemia è diventato ancora più complesso. Sono così emerse soluzioni mai considerate prima, come per esempio differenti applicazioni che consentono di prenotare cibo a domicilio da bar, ristoranti e pizzerie aderenti.

Inutile dire che il dpcm di marzo è stato un incredibile acceleratore. Ristoranti, pizzerie, forni, bar, pasticcerie e gelaterie hanno avuto la possibilità di organizzarsi con il domicilio. Questo ha determinato una rapida modifica dello scenario delle consegne di piatti e cibi pronti. Secondo un'indagine del Centro Studi FIPE, al momento dell'entrata in vigore del decreto, il:

- 5,4% era già in grado di fornire un servizio di food delivery in proprio oppure attraverso piattaforme;
- Il 10,4% si è subito attivato per svilupparlo con le dovute precauzioni
- L'85% affermava di non avere intenzione di muoversi in questa direzione.

Tra coloro che avevano dichiarato di non essere interessati al food delivery, e che a marzo hanno scelto di chiudere totalmente l'attività, il 35,5% riteneva di non avere i mezzi necessari per farlo, mentre il 64,5% pensava che in questa situazione di crisi fosse un investimento non economicamente sostenibile nel breve termine.

Il settore della ristorazione è ad un punto di svolta. Un rinnovamento certamente non voluto e molto più traumatico rispetto a quelli vissuti da altre categorie. Molti hanno usato, riferendosi a questo periodo, la parola "crisi" ed in effetti non hanno sbagliato. La parola greca krisis viene dal verbo krino e vuol dire: scegliere, separare, giudicare, discernere; ma può significare anche diritto, condanna, esito, soluzione, disputa, contesa. In italiano vuol dire: perturbazione o improvvisa modificazione nella vita di un individuo o di una colletti-





# PIZZA E PASTA ITALIANA

Data: 05.02.2021 Pag.: 18,19,20,22  
Size: 9435 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



20	PIZZA E PASTA ITALIANA	
	FEBBRAIO	2021

vità, con effetti più o meno gravi e duraturi; situazione di disagio o di malessere sul piano individuale, oppure sul piano sociale dalla mancata corrispondenza tra valori e modi di vita, per lo più sintomo o conseguenza di profondi mutamenti organici e strutturali. Dunque, sono tantissimi i significati che si possono dare alla parola crisi, la quale, peraltro, significa anche possibilità di uscire positivamente da una situazione difficile: in questo caso la crisi è foriera di una crescita, di uno slancio, di una maturazione, di una nuova consapevolezza che consente di ripartire con maggiore forza e determinazione per raggiungere risultati più alti. Un punto di vista, questo, certamente più costruttivo, che vede la crisi come una fase di rinnovamento, forse non semplice, ma rispetto alla quale non possiamo interve-

nire direttamente, se non approfittando di questo tempo per migliorare ulteriormente l'offerta e prepararci a diventare "i migliori" in almeno un settore. Un processo, questa volta, non dettato da trend di settore, ma dalla pandemia che ha cambiato l'approccio del pubblico al tempo libero e dei professionisti stessi al lavoro. Molte delle abitudini acquisite in questo periodo resteranno nel tempo, entrando nella quotidianità sia di chi lavora nel settore che del pubblico e rappresentano, per questo, una nuova frontiera della ristorazione. Tanti i pranzi a casa, pochissimi in ufficio. Con la crescita dello smart working e l'impossibilità di spostarsi cambiano le abitudini ed il modo di fare spesa. Si prediligono grandi spese una volta a settimana, cucinare in casa diviene un modo per passare il tempo. Nonostante questo, in pochi



rinunciano ad una buona pizza a domicilio o al proprio piatto preferito preparato dal ristorante di fiducia. L'accelerazione sul digitale è stato, forse, l'aspetto sul quale la pandemia ha inciso di più. Che il settore stesse già vivendo un momento di svolta prima dell'emergenza era ovvio, ma quest'ultima ha sicuramente velocizzato il passaggio. Le persone, superato lo smarrimento iniziale, sembrano gradire, non solo per una maggiore garanzia di igiene, ma anche per una maggiore praticità. Durante la fase di lockdown le richieste di consegne a domicilio hanno registrato un aumento del 20-25%. Un dato rimasto stabile anche a seguito della riapertura, a dimostrazione della predilezione del pubblico verso questo servizio. Ad essere premiati, non solo quelli che hanno saputo organizzarsi prima degli altri per un servizio di consegna perfetto, ma soprattutto chi ha scelto di impostare la propria strategia di food delivery su app e portali per ordinare in modo più semplice.



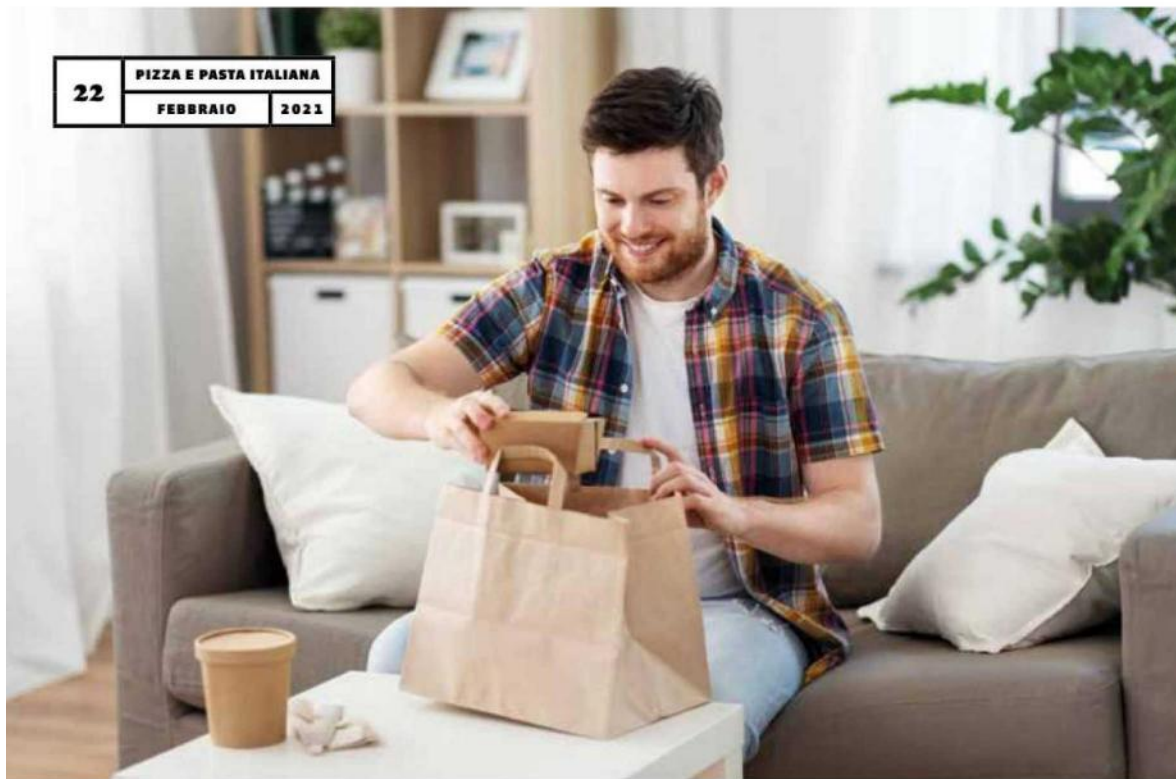
Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

# PIZZA E PASTA ITALIANA

Data: 05.02.2021 Pag.: 18,19,20,22  
Size: 9435 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



22	PIZZA E PASTA ITALIANA	
	FEBBRAIO	2021



Anche la richiesta di cibo take away è cresciuta contestualmente. Segmento che, si presuppone, assumerà un ruolo sempre più importante a seguito dei nuovi DPCM, con il coprifuoco e le chiusure anticipate delle sale. Il boom di pagamenti con carte o applicazioni contactless rientra nella spinta digitale accennata in precedenza, ma c'è di più. Questo metodo di pagamento offre maggiore sicurezza tanto al pubblico quanto ai dipendenti, che limitano in questo modo lo scambio di contante, potenzialmente veicolo di contagio. Gli sconvolgimenti dettati dal Covid hanno inciso profondamente sulle abitudini del pubblico e sulle loro preferenze. La clientela chiede maggiore attenzione, in termini di igiene ma anche di accoglienza. Grande riguardo è riservato all'utilizzo di dispositivi di protezione, dalle mascherine ai guanti, all'igiene delle superfici, stoviglie e ambienti. Inoltre, risulta fondamentale la comunicazione. Bisogna farlo con ogni mezzo a dispo-

sizione: volantini, campagne online, email, whatsapp, quindi con una completa strategia di marketing. L'efficacia del servizio dipende anche, e soprattutto, dal modo in cui si saprà comunicare, valorizzando gli aspetti relativi a velocità di consegna, convenienza economica, scelte di materie prime e rispetto delle norme di sicurezza. In questo momento molti clienti guardano più alla qualità, badando meno al prezzo. E' più alta, infatti, l'attenzione anche alla salute. Molte pizzerie per esempio, hanno puntato ad usare i prodotti a km 0, ingredienti biologici e/o poco manipolati, un packaging che potesse permettere di far giungere la pizza nelle condizioni più ottimali possibili, usando anche dei contenitori atti a minimizzare l'impatto ambientale etc. Tutto questo per soddisfare le aspettative del cliente rispetto al concetto di qualità intesa come *perceived quality*, ovvero quella qualità percepita dal consumatore direttamente proporzionale

alla capacità di un prodotto o di un servizio a soddisfare i bisogni manifestati. Tutti, in questo momento, consumatori, ristoratori, imprenditori, stanno rivedendo le proprie priorità. In attesa del ritorno alla "normalità" bisogna sfruttare al meglio il periodo di chiusura obbligatoria per sviluppare nuove strategie sia comunicative che organizzative. Questo è, certamente, il primo passo da cui partire. Rivedere i propri piani di lavoro, adeguandoli ai nuovi trend e standard di mercato, rappresenta oggi una priorità. Bisognerebbe, anche, impegnare questo momento per fare piccoli lavori di miglioramento nel proprio locale, implementare la cura ed i servizi rivolti alla clientela e curare la propria presenza sul web, investire sull'organizzazione di un servizio impeccabile, in grado di incrementare gli affari quando si tornerà a lavoro a porte aperte. Le scelte di oggi condizioneranno necessariamente il nostro domani.

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Data: 06.02.2021 Pag.: 8  
Size: 60 cm2 AVE: € 7860.00  
Tiratura: 91744  
Diffusione: 138603  
Lettori: 713000



**FIPE**

## Pressing degli esercenti per allentare i vincoli

Confronto serrato tra **Fiipe**-Confcommercio, Fiepet Confesercenti, Mise e i vertici del Comitato tecnico scientifico (Cts). Le associazioni di categoria durante l'ultimo incontro al Mise del 18 gennaio proponevano al Mise l'adozione di misure per «favorire la ripresa delle attività nel settore dei pubblici esercizi». La risposta del Cts rimarca che «la riapertura dei ristoranti modificherebbe l'efficacia delle misure per ridurre il rischio». Così per la ristorazione «in zona gialla e arancio si rimanda alle valutazioni del decisore politico» fanno sapere dal Cts.

Da parte loro **Fiipe** e Fiepet auspicano la riapertura serale, fino alle 22, con il servizio al tavolo dei ristoranti e pizzerie in zona gialla. Tra le misure indicate dal Cts nel verbale del 26 gennaio ci sono il distanziamento di un metro non solo tra i tavoli ma anche nelle aree di passaggio, l'utilizzo continuo delle mascherine per gli addetti al servizio, l'indicazione all'esterno dei locali della capienza massima. Si lavora così per trovare dei nuovi protocolli che permettano la riapertura in sicurezza con il servizio serale.

—**Enrico Netti**



Data: 06.02.2021 Pag.: 1,13  
 Size: 456 cm2 AVE: € 102600.00  
 Tiratura: 332423  
 Diffusione: 258991  
 Lettori: 1948000



LE REGIONI: SUBITO PER LE GIALLE. IL CTS FRENA

## Ristoranti aperti anche la sera: tensione sulle date

di **Stefano Landi** e **Fiorenza Sarzanini**

**P**ressing delle Regioni per la riapertura di sera dei ristoranti in zona gialla. Il Comitato tecnico scientifico frena. Scontro sulla data del via libera. Sergio Iavicoli (Cts): «Per rinunciare alle mascherine è presto».

da pagina 12 a pagina 17  
**Iossa, L. Salvia, Sarcina**

# I governatori: aprire i ristoranti fino alle 22 Il Cts fissa le regole ma Speranza frena

Fontana e Toti in pressing. Il Comitato tecnico scientifico costretto a precisare: da noi nessun via libera, la decisione spetta alla politica

**MILANO** Il pressing delle Regioni parte da lontano. Da mesi di sabbie mobili economiche in cui bar e ristoranti stanno sprofondando. Dice la Federazione italiana dei pubblici esercizi (Fipe), che solo l'anno scorso la pandemia ha bruciato quasi 38 milioni nel comparto del bere e del mangiare. I primi due mesi del 2021 hanno caricato la cifra. Così hanno chiesto al Cts, sulla scia delle domande già avanzate dal Mise, di valutare l'apertura dei ristoranti a cena nelle zo-

ne gialle e a pranzo in quelle arancione. Il Cts apre uno spiraglio che sembra un portone a gran parte delle Regioni. La sintesi è che i ristoranti, molto più dei bar, ad esempio, possono garantire la sicurezza dei posti a sedere. «Tenendo alta l'attenzione, evitando il consumo al banco, obbligando a indossare le mascherine nei luoghi di passaggio e garantendo il distanziamento di almeno un metro tra i tavoli, dove possono sedere al massimo quattro persone

non conviventi», scrivono gli scienziati nel loro parere tecnico. Esultano i governatori delle zone gialle, in particolare quelli di Liguria, Emilia-Romagna e Lombardia. Ma l'interpretazione a mo' di via libera preoccupa non poco il ministro della Salute Roberto Speranza. Che chiede subito al Cts di fare un passo indietro, specificando che per ora nulla cambia nella gestione delle regole dei ristoranti. La decisione alla fine sarà politica. E per questo il destino del-

le cene fuori degli italiani resta sospeso, in attesa della linea del nuovo governo e della scadenza del Dpcm il 5 marzo. La giornata di ieri e quindi il dibattito intorno ai tavoli dei ristoranti si erano aperti con la lettera, con toni da appello (disperato), del governatore lombardo Attilio Fontana in direzione governo. «Alla luce dei dati dell'andamento epidemiologico e della campagna vaccinale ormai entrata nel vivo, chiediamo che ristoranti e attività assi-

Data: 06.02.2021 Pag.: 1,13  
Size: 456 cm2 AVE: € 102600.00  
Tiratura: 332423  
Diffusione: 258991  
Lettori: 1948000



milabili possano svolgere la loro attività nel locale fino alle ore 22. È importante che tale decisione venga presa al di là della crisi politica in atto in relazione alla situazione di estrema emergenza in cui versa un'intera categoria», scrivono dal Pirellone.

Una mossa per andare oltre il vincolo delle 18, quando anche nelle Regioni gialle si passa tassativamente in modalità asporto. I conti intanto li hanno fatti le categorie di settore, spiegando come, dopo mesi vissuti a sopravvivere tra *delivery* e ristori, non si possa rimandare la questione se si vuole rimanere a galla. Per restare alla Lombardia, la riconquista della cena consentirebbe a oltre 45 mila imprese della ristorazione di incrementare le attività. «È un risultato significativo che arriva grazie a un confronto non certo urlato, ma molto intenso e propositivo — spiega il presidente della Fipe **Lino Stoppani** —. Dopo un anno in cui le nostre aziende sono state costrette a lavorare in condizioni proibitive, ai tavoli istituzionali ci siamo fatti portavoce del grande disagio del settore, dimostrando che è possibile tornare al lavoro in sicurezza».

Per questo chiedono di non essere trattati da interruttori che si accendono e spengono a settimane alterne.

«La chiusura alle 22 salverebbe l'80 per cento del fatturato della gran parte dei ristoranti», fanno notare da Coldiretti. Anche se a considerare Milano la capitale delle pause pranzo, la prima settimana di riaperture di bar e ristoranti ha dato risultati incoraggianti: «Molta gente è tornata in ufficio e di conseguenza qualche segno di ripresa si intravede», racconta Marco Barbieri, segretario di Confcommercio Milano.

L'appello di tanti governatori, in particolare di Attilio Fontana e di Giovanni Toti, arriva alla vigilia di un weekend che preoccupa le prefetture, che annunciano maggiori controlli per evitare assembramenti. Ma qualcosa sembra cambiato. E un'importante apertura di credito arriva dal viceministro della Salute Pierpaolo Sileri: «Lo sostengo da molti mesi, credo che i ristoranti possano essere riaperti, in zona gialla, in sicurezza e con controlli rigidi fino alle 22», spiega. Al nuovo governo, l'ardua sentenza.

**Stefano Landi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## La parola

### CTS

Il Comitato tecnico scientifico è stato istituito il 5 febbraio 2020 con Decreto del Capo Dipartimento della Protezione civile n. 371, con competenza di consulenza e supporto alle attività di coordinamento per l'emergenza del coronavirus

### Le regole

#### Le nuove regole se il governo dirà sì

Il Comitato tecnico scientifico ha fissato le regole per l'apertura serale dei ristoranti in zona gialla e a pranzo in zona arancione. Non si tratta di un via libera: sono regole che dovranno essere applicate se arriverà l'ok dal governo

### Nei ristoranti

### 4 per tavolo

Nei ristoranti mascherine obbligatorie e il distanziamento di 1 metro tra i tavoli e nei luoghi di passaggio. Massimo 4 persone al tavolo, se non si tratta di conviventi, e il bollino da esporre all'ingresso per indicare il numero massimo di capienza

### Al bar niente buffet o code in cassa

Nei bar per il servizio al banco deve rimanere la distanza di un metro tra le persone. Vanno adottati sistemi per evitare assembramenti in fila alla cassa o in attesa del servizio. Niente buffet. Vanno evitate anche le carte da gioco e i giornali



Virus, battaglia sull'apertura dei ristoranti la sera. Il Cts: troppi rischi

# Scontro sui ristoranti aperti anche a cena

## L'Umbria mezza rossa

Pressing sul Cts che avverte: "Rischio alto" Su questo e sui divieti di spostamento deciderà il nuovo governo

Ristoranti aperti la sera e spostamenti tra le regioni. Incassato il sì alla ripartenza dello sci, in un'Italia quasi del tutto in zona gialla le Regioni fanno pressing sul governo per allentare le restrizioni anche prima del 5 marzo, data di scadenza del Dpcm. Ma a decidere ormai sarà il nuovo esecutivo.

La battaglia dei ristoranti la apre la **Fipe**, la Federazione italiana pubblici esercizi, chiedendo al Cts di autorizzare l'apertura anche a cena in zona gialla e a pranzo in zona arancione. Il Comitato tecnico scientifico ha analizzato un protocollo del ministero dello Sviluppo economico il 26 gennaio. A suo tempo aveva già detto che rimodulare le misure per i ristoranti potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio e ha aggiunto che una valutazione sul punto la può fare solo il decisore politico. Ieri ha precisato di non aver autorizzato cambiamenti e anzi di aver fatto considerazioni «sul rafforzamento delle misure restrittive adeguandole alle caratteristiche strutturali dei locali e alla tipologia del servizio re-

so».

Ma la spinta c'è e arriva da più parti. Per l'apertura serale in zona gialla si è schierato il governatore lombardo Attilio Fontana, che ha chiesto l'apertura fino alle 22. Stessa posizione quella del viceministro alla Salute Pierpaolo Sileri: «L'apertura è necessaria, lo sostengo da molti mesi». Per Sileri bastano controlli rigidi: «Sicuramente per le zone gialle credo che l'indirizzo sarà quello di tenere aperti i ristoranti anche la sera». Sulla stessa linea i partiti di centrodestra, come Lega, Fdi e Forza Italia.

E un'altra dura partita si profila sulla riapertura dei confini regionali che soprattutto le regioni del nord chiedono per far partire la stagione sciistica. Il divieto in vigore decade il 15 febbraio e, se non interverrà alcun provvedimento, da quella data si potrà tornare a circolare liberamente. Ieri il ministro per gli Affari regionali Boccia ha fatto sapere ai governatori che «sarà il nuovo governo a fare una valutazione, sulla base del quadro epidemiologico, sulla mobilità tra le Regioni nelle diverse fasce e in particolar modo in fascia gialla, anche perché eventuali misure limitative necessitano di un apposito decreto».

Tranne Umbria, Puglia, Sicilia e provincia di Bolzano, l'Italia è tutta in giallo, compresa la Sardegna

che da lunedì tornerà nella fascia con meno restrizioni. Unico cambio di colore venuto fuori dal monitoraggio settimanale della cabina di regia di Istituto superiore di sanità, ministero alla Salute e Regioni. A fare eccezione sono la Provincia di Bolzano (che da lunedì sarà in autolockdown per tre settimane con un Rt superiore a 1).

Puglia (che ha ancora un rischio alto), Sicilia e Umbria (quest'ultima con Rt sopra 1) restano in zona arancione. L'Umbria però avrà anche delle aree rosse, in particolare nella Provincia di Perugia, per i molti casi di variante brasiliana del coronavirus. Si tratta principalmente di personale sanitario, 180 lavoratori, in parte già vaccinati. Anche la Toscana, per il rischio varianti, ha messo Chiusi in zona rossa per una settimana.

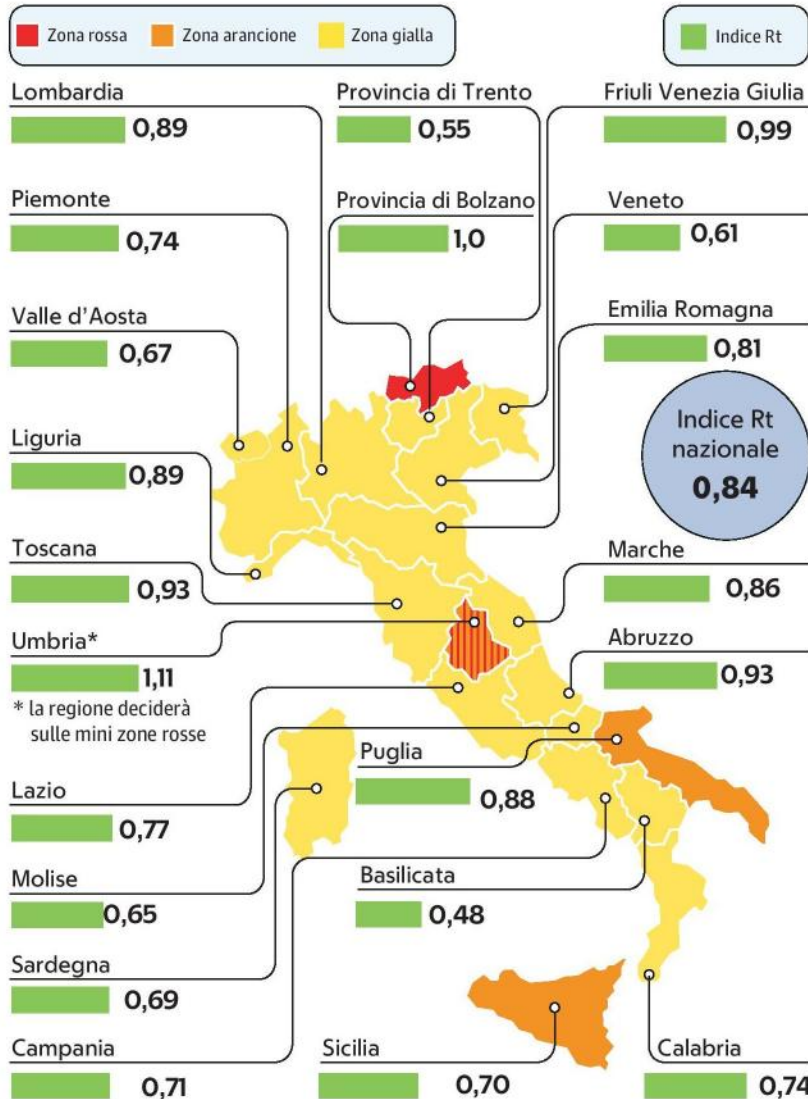
L'Rt nazionale medio è rimasto fermo a 0,84 ma la Cabina di regia mette in guardia: «Un nuovo rapido aumento nel numero di casi potrebbe rapidamente portare a un sovraccarico dei servizi sanitari. Ci sono molte regioni che sfiorano Rt intorno a 1 e 13 regioni hanno un trend in aumento. Tutto questo è un segnale di allerta e potenziale segnale di controtendenza che – ha spiegato il presidente dell'Iss, Silvio Brusaferrò – richiede grande attenzione nel mantenere le misure di mitigazione anche alla luce delle varianti».

—mi.bo. e a.z.





## I nuovi colori da lunedì 8 febbraio



### Il bollettino Un milione gli immuni

# 14.218

I contagi  
In aumento rispetto al giorno

prima (13.659) con 270.507 tamponi. Il tasso di positività è del 5,2%. La regione con più casi è la Lombardia (+2.504), seguita da Campania (+1.665) e Emilia Romagna (+1.364)

# 377

**I decessi**  
In calo rispetto a ieri (422). I ricoveri in terapia intensiva sono 2.142 (-9), quelli con sintomi sono 19.575 (-168). Il maggior numero di morti è in Emilia-Romagna (+54 decessi), Lombardia (+46)

# 2.421.403

**I vaccinati**  
È il totale delle persone vaccinate finora. Superato il milione delle persone che hanno ottenuto anche la seconda dose (1.024.271)



L'INTERVENTO

## Ormai è tardi ho chiuso il mio locale

FILIPPO LA MANTIA\*

L'argomento è molto delicato. Lo è perché improvvisamente tutti hanno iniziato a parlare di una esigenza che doveva essere risolta mesi fa. Ci vuole preparazione per gestire questo tipo di problematiche che coinvolgono categorie che vi-

vono del quotidiano. Ma, sempre mettendo la salute in primo piano, non si dovevano mettere insieme ristorazione e "movida".

Le aperture sono legittime, se fatte in sicurezza. L'unico cambiamento, rispetto ai mesi scorsi, è stato la chiusura di tante strutture, casse integrazioni non pagate, crisi del settore con indebitamenti ed insicurezza. Se si fosse organizzato un team

di esperti che avesse valutato la sicurezza dei locali e la conseguente apertura, tante cose non sarebbero successe. Tutti noi abbiamo assistito in questi mesi a bus strapieni e locali chiusi. Parlo ogni giorno con colleghi, da Nord a Sud, e tutti abbiamo perso soldi, fiducia, e collaboratori importanti per il nostro lavoro ed acquistato tanta insicurezza per il futuro.

Quello che è perso non si recupera più. Io stesso ho dovuto chiudere definitivamente il mio ristorante. Non potevo più supportare i costi elevati che fino a febbraio 2020 erano in linea con il lavoro. Ma è andata così. Oggi ho ripreso il delivery ospite nelle cucine di un grande

amico chef. Quando Fontana ribadisce che la categoria è a forte rischio, non di-

ce nulla di nuovo. Sta rimarcando un concetto che è stato spinto dalla Fipe che la ristorazione, prima considerata come una grande risorsa per il paese, è stata quasi eliminata, così come lo spettacolo.

Pensate come ci siamo ritrovati da marzo del 2020 ad oggi. Prima lo slogan di fare acquisti con le carte di credito, la gente esce numerosa e i contagi risalgono. L'estate del 2020 è stato uno sfacelo. Tutti fuori e migliaia di contagi. Poi tutti chiusi. Poi solamente a pranzo. Per aprire un ristorante serio ci sono giorni di preparazione, non si tratta solamente di accendere una macchina del caffè e scongelare brioche. Spero che tutta la categoria possa farcela. Io per adesso ho deciso di smettere. —

\*Chefe imprenditore siciliano



Data: 06.02.2021 Pag.: 1,16  
Size: 567 cm2 AVE: € 50463.00  
Tiratura: 111724  
Diffusione: 48641  
Lettori: 329000



**IL CTS SI SFILA, LA DECISIONE SPETTA AL (NUOVO) GOVERNO**

## Scontro sui ristoranti riaperti di sera

Patricia Tagliaferri

Qualcosa si muove. Anche se non è il via libera che molti si aspettavano dopo le pressioni del settore della ristorazione, penalizzato più di altri dal prolungato lockdown. Gli esperti del Cts però ingrano la retromarcia. Sulla riapertura di sera dei locali in zona gialla deciderà il governo.

### ALLARME VIRUS

Le misure anti contagio

# Ristoranti aperti di sera Il Cts: «Nessun via libera ma deciderà il governo»

*Il ministero dello Sviluppo economico aveva chiesto la ripartenza dei locali in zona gialla*

Patricia Tagliaferri

■ Qualcosa si muove. Anche se non è il via libera che molti si aspettavano dopo le pressioni di un settore - quello della ristorazione, penalizzato più di altri dal prolungato lockdown - che spinge per riaprire. Dopo il pressing di più di un governatore e l'eccessivo ottimismo di qualcuno che ha ipotizzato l'arrivo di un parere positivo del Comitato tecnico scientifico alla riapertura serale dei ristoranti in zona gialla, gli esperti del Cts ingrano la retromarcia: «Non c'è alcun via libera alla riapertura della ristorazione nelle zone e negli orari che attualmente ne prevedono la chiusura. Nel verbale della riunione del 26 gennaio vi sono indicate, anzi, alcune considerazioni sul rafforzamento delle misure restrittive adeguandole alle caratteristi-

che strutturali dei locali e alla tipologia del servizio reso».

Frenano, dunque, sottolineano che «una rimodulazione dei pacchetti di misure potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio», ma allo stesso tempo fissano nuovi paletti per un'eventuale via libera che dovrà comunque arrivare dalla politica. Sarà il nuovo governo a dover decidere entro il 5 marzo, quando scadrà il Dpcm in vigore.

Negli ultimi giorni era stato il ministro dello Sviluppo economico, Stefano Patuanelli, dopo un serrato confronto con le principali sigle sindacali del mondo della ristorazione, a chiedere di far ripartire il settore, come del resto ha ribadito anche ieri il viceministro della Salute, Pierpaolo Sileri, convinto che con controlli rigi-

di in zona gialla i ristoranti possono stare aperti fino alle 22. Sull'allentamento delle misure il Cts ha rimandato la palla alla politica, condividendo però di valutare in modo diverso i profili di rischio della ristorazione, privilegiando chi ha a disposizione spazi e sedute per la consumazione di cibi e bevande e distinguendo tra bar e ristoranti. Nonostante una lieve flessione della curva epidemiologica, il Cts evidenzia ancora un rischio moderato-alto e per questo sollecita massimo rigore sull'applicazione delle misure di sicurezza sanitaria, suggerendo anche il rafforzamento di alcune misure restrittive in base alle caratteristiche dei locali e al tipo di servizio. Si raccomanda il distanziamento di un metro non solo tra i tavoli ma anche nelle aree di passaggio,

l'utilizzo sistematico dei dispositivi di protezione individuale per il personale, l'esposizione di una chiara informativa all'esterno con l'indicazione della capienza massima e il limite massimo di quattro persone al tavolo (se non conviventi).

Soddisfatto Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio: «Dopo un anno nel quale le nostre attività sono state costrette a rimanere chiuse o a lavorare in condizioni proibitive, ai tavoli istituzionali ci siamo fatti portavoce del grande disagio del settore, ma abbiamo anche cercato delle soluzioni realistiche e tempestive, dimostrando che era possibile tornare a lavorare in sicurezza». Il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, si è speso molto per la riparten-



Data: 06.02.2021 Pag.: 1,16  
Size: 567 cm2 AVE: € 50463.00  
Tiratura: 111724  
Diffusione: 48641  
Lettori: 329000



za del settore. Ha anche inviato una lettera al governo nella quale si chiede che i ristoranti e le attività assimilabili possano svolgere la loro attività fino alle 22. Il governatore della Liguria, Giovanni Toti, su Facebook aveva dato per certo il

parere favorevole del Cts: «Auspichiamo che arrivi subito il via libera anche da parte del governo perché permettere alle nostre attività di lavorare in sicurezza deve essere una priorità assoluta per il Paese».



**GOVERNATORE** Il presidente della Lombardia Attilio Fontana

**SPIRAGLI DI NORMALITÀ**  
Due ragazze mangiano in un ristorante in piazza del Duomo a Milano. Sembra farsi strada la possibilità che a partire da marzo nelle regioni «gialle» i ristoranti possano restare aperti anche la sera, entro le 22



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



# Fontana chiede una svolta, pure Sileri spinge. Gli scienziati non bocciano l'idea I ristoranti potranno aprire fino alle 22

Caduto l'esecutivo, cambia la musica: da metà mese sarà consentito uscire di Regione e chi vuole va a sciare

**FILIPPO FACCI**

Le «zone gialle» sono ormai recepite come un'anticamera della normalità, e forse per questo, a spiccare, non è la normalità ma i divieti che permangono. Non certo i musei chiusi, ma certo i ristoranti alla sera, che appunto, sono aperti a mezzogiorno: che cosa cambia la sera? S'intende che chiudano alle 22 per evitare strusci serali e fanciazzismi di ritorno. Se lo chiedevano in molti (anche perché molti ristoranti aprono di nascosto, facendo però scontrini da asporto) ma (...)

segue → a pagina 9

## Cambia il vento

# I ristoranti potranno aprire fino alle 22

Lo ha chiesto Fontana insieme con le associazioni di categoria. Sileri apre, il Cts prima dice sì, poi frena: «Decide il

**FILIPPO FACCI**

(...) nessun politico se ne occupava: a menare le danze ieri ha cominciato il governatore lombardo Attilio Fontana, che ha chiesto al governo, appunto, una riapertura sino alle 22.

La crisi politica - ha precisato Fontana - non impedisce di prendere una decisione del genere, che non riguarda volontà goderecce ma l'emergenza in cui versa l'intera categoria dei ristoratori. Il ragionamento è: le terapie intensive calano, l'andamento epidemiologico ormai è compatibile (dicono), la campagna vaccinale è ormai entrata nel vivo (detto con molto ottimismo) e quindi, insomma, si chiede «ogni utile azione» pur nel rispetto (bla bla) del contrasto e contenimento dell'epidemia.

Giusto, sbagliato? Indovinate se i ristoratori sarebbero d'accordo: anche loro, come in un piano concordato, hanno invocato la riapertura a nome di Confcommercio e Confesercenti, e al nascituro

governo ieri e non solo ieri hanno chiesto direttamente un Dpcm che consenta cene serali in zona gialla e aperture almeno a mezzogiorno in zona arancione, questo per chi abbia sufficienti spazi tra i tavoli. Poi ieri è stata una catena: da Roma i commercianti (Fipe) hanno chiesto la stessa cosa paventando il collasso di migliaia di imprese, e si è sollecitato il presidente regionale Nicola Zingaretti e la sindaca Virginia Raggi perché pungolino il nuovo governo. Chissà se Fontana e i vari commercianti avevano già letto lo «scoopino» del *Corriere* che titolava così: «Ristoranti aperti la sera in zona gialla e a pranzo in zona arancione: le nuove regole del Cts», che è il Comitato tecnico scientifico. Si leggeva, sul *Corriere*, che dopo le pressioni del ministero dello Sviluppo economico «gli scienziati» se n'erano occupati, più o meno accontentando le richieste di cui sopra: però «non si tratta di un via libera alla riapertura

ra della ristorazione nelle zone e negli orari che attualmente ne prevedono la chiusura», precisava il Cts, dicendo che il via libera deve darlo il governo (ovvio). Poi, a metterci il cappello, c'è stato anche il vice ministro della Salute Pierpaolo Sileri: «Lo sostengo da molti mesi, credo che i ristoranti possano essere riaperti, in zona gialla, in sicurezza e con controlli rigidi fino alle 22».

Dunque? Dunque c'è una corsa alla normalità che solo i poster (e i medici) potranno valutare nei suoi effetti.

### SCADENZE

Il nuovo Dpcm scade il 5 marzo, ma già il 15 febbraio cade il divieto di spostamento tra le regioni e si riaprono gli impianti da sci (se qualcuno non interviene prima) e però il Cts, nel pomeriggio, preso un po' in contropiede dall'entusiasmo generale, ha voluto ri-sciorinare le solite regolette tipo «deve rimanere alta l'attenzione», occorre distinguere la «disponibilità o meno di ta-

voli per il consumo», «numero massimo di persone al tavolo» (quattro), bollino all'ingresso sulla capienza del locale, queste cose qui. Nei bar, solita distanza di un metro per il servizio al banco e niente buffet, casino in fila e carte da gioco e giornali. Insomma, ieri piovevano consensi da tutto lo stivale (il governatore Toti, in Liguria, intonava peana al Cts) e sarà per questo che lo stesso Cts ha sentito il bisogno di stilare un comunicato imbarazzato e futile: «Non c'è alcun via libera del Cts alla riapertura della ristorazione nelle zone e negli orari che attualmente ne prevedono la chiusura. Nel verbale del 26 gennaio 2021 sono indicate, anzi, considerazioni sul rafforzamento delle misure restrittive». Traduzione: non siamo il governo, non vogliamo sovraesporci, ma il nostro «sì» per noi ci sarebbe anche.

Realtà: nelle zone gialle il traffico è quello di sempre, c'è un sacco di gente in giro, in effetti il tran tran cala solo

Data: 06.02.2021 Pag.: 1,9  
Size: 377 cm2 AVE: € 35815.00  
Tiratura: 87724  
Diffusione: 31681  
Lettori: 182000



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

e decisamente la sera. Ai commercianti l'apertura serale ri-cambiarebbe la vita e ora sostengono che riaprire sino alle 22 salverebbe l'80% del fatturato, comprendendo pizzerie e agriturismi, e senza contare vini e cibi in-venduti per 9,6 miliardi nel 2020. I dati sono della Coldiretti. Tutti hanno preso co-raggio dopo l'inizio della campagna vaccinatoria, e forse vorremmo tutti l'ottimi-smo dei ristoratori, ma non il loro drammatico bisogno: poche categorie sono state più maltrattate e illuse di loro, vedi alla voce «ristori». Tuttavia c'è chi sta ancora peggio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





## Contagi in calo

### La Regione: «Riaprire anche teatri e cinema»

■ I ristoranti aprano fino alle 22. È la richiesta formale che il governatore lombardo Attilio Fontana e l'assessore allo sviluppo economico Guido Guidesi hanno fatto ieri al governo. Non solo: il Pirellone chiede anche di riaprire teatri e cinema, insieme con i musei il sabato e la domenica.

C. CAVALLI → a pagina 26

## Contagi in calo

# La Regione chiede di riaprire anche i cinema e i teatri

Lettera di Fontana al governo: «Allungare alle 22 l'orario per mangiare nei locali»  
Pressing per far tornare il pubblico nelle sale. Dopo gli over 80 vaccino ai tassisti

#### COSTANZA CAVALLI

■ È passato quasi un anno, decine di ristoratori milanesi e lombardi hanno fatto in tempo a chiudere e salutare per sempre i propri clienti, i dipendenti a casa. I sopravvissuti, dopo aver investito migliaia di euro per adeguare i loro locali alle normative anti Covid, boccheggiano nella gincana dei colori e delle relative chiusure. Ma qualcosa, forse, si muove. E non solo per i ristoranti. Il governatore lombardo Attilio Fontana e l'assessore regionale allo Sviluppo economico Guido Guidesi hanno inviato una lettera formale al governo: chiedono che i ristoranti possano, se in zona gialla, tenere aperto fino alle 22. Un orario molto "nordico", mangiare con calma vorrebbe dire doversi sedere a tavola non più tardi delle 20.30, ma più di così non ci si può permettere. La chiusura alle 22 consentirebbe anche

di evitare la Guernica di corpi che si scatena appena le limitazioni si fanno più lasche e i giovani si riversano nelle strade fino a notte inoltrata, ne abbiamo avute ampie prove lo scorso settembre.

Per i vertici della Regione è «importante che tale decisione venga presa al di là della crisi politica in atto» e ciò in relazione «alla situazione di estrema emergenza in cui versa la categoria». Alla luce dei dati dell'andamento epidemiologico, della campagna vaccinale entrata nel vivo, della necessità di scongiurare la crisi del settore dei pubblici esercizi, spiega la Regione, il presidente e l'assessore hanno chiesto di «intraprendere ogni utile azione affinché sia concesso al mondo della ristorazione questa facoltà, nel rispetto delle misure di contrasto e contenimento dell'epidemia». E dato che non si solo

pane vive l'uomo, l'assessore regionale al Welfare Letizia Moratti e l'assessore alla Cultura Stefano Bruno Galli hanno chiesto a Roma che i cittadini possano tornare anche a teatro e al cinema. «Teatri e cinema, insieme con i musei il sabato e la domenica, devono essere riaperti. Ridiamo vitalità alla cultura nelle città, consentendo ai cittadini di riappropriarsi di momenti di arricchimento culturale e di socialità. Solo facendo leva sui luoghi della cultura, un presidio territoriale fondamentale, è possibile ricostruire le nostre comunità».

A sostenere la richiesta del Pirellone, Confcommercio Lombardia e Fipe (la Federazione italiana pubblici esercizi): «Bene hanno fatto i vertici regionali a sollecitare il governo. Aperture più ampie costituiscono una boccata d'ossigeno necessaria per una gradua-

le ripartenza dopo mesi di chiusura con attività ridotta al minimo», ha spiegato Lino Stoppa, presidente di Fipe Lombardia e presidente nazionale Fipe. Che cosa comporterebbe l'apertura serale? «La riconquista della cena consentirebbe a oltre 45mila imprese lombarde di incrementare l'attività», ha spiegato Stoppa. Avere ospiti ai tavoli la sera inciderebbe sull'«ottanta per cento del fatturato di ristoranti, pizzerie, agriturismi», dicono il presidente di Coldiretti Ettore Prandini e il Consigliere delegato di Filiera Italia Luigi Scordamaglia: «È fondamentale consentire l'apertura serale ai ristoranti che si trovano in zona gialla e che dimostrano di rispettare i requisiti previsti. In questo modo la ripresa del settore, cui sono legati circa quattro milioni di lavoratori, si coniugherebbe con la tutela della



salute dei cittadini».

Roma non ha ancora aperto all'ipotesi: il Cts ha studiato le regole per consentire la cena in zona gialla e il pranzo in zona arancione ma ha specificato che «non si tratta di

una via libera alla riapertura della ristorazione nelle zone e negli orari che attualmente ne prevedono la chiusura», saranno misure che dovranno essere applicate se arriverà l'ok da parte del governo. Intanto la Re-

gione ha fatto un altro passo verso i lavoratori: nella campagna vaccinale si dia la priorità, subito dopo gli anziani over 80, a tassisti e agli operatori del trasporto pubblico locale. «I tassisti costituiscono un anello importante della rete del traspor-

to pubblico», ha spiegato Moratti, «sono a contatto con molte persone, perciò esposti al rischio di contagio, e il loro operato costituisce l'essenza stessa dell'attività di impresa individuale che va tutelata e protetta anche per l'interesse di servizio pubblico».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## I nodi

### NORME

■ La Regione Lombardia ha chiesto formalmente al governo, con una lettera firmata dal presidente Attilio Fontana e dall'assessore allo sviluppo economico Guido Guidesi, di aprire i locali in zona gialla fino alle 22

### CULTURA

■ Mentre il Comitato tecnico scientifico ha ribadito il suo "no" alle riaperture serali, il Pirellone ha rilanciato chiedendo al governo di riaprire anche i teatri e i cinema, insieme con i musei il sabato e la domenica. Lo hanno fatto l'assessore al Welfare Letizia Moratti e l'assessore alla Cultura Stefano Bruno Galli, sottolineando la crisi del settore: «Solo facendo leva sui luoghi della cultura, un presidio territoriale fondamentale, è possibile ricostruire le nostre comunità»

### DOSI

■ Moratti ha anche chiesto di dare la priorità, nella campagna vaccinale che dovrebbe partire entro fine mese, ai tassisti e agli altri operatori del trasporto pubblico locale subito dopo gli anziani over 80



La sala del cinema «Mexico» di via Savona a Milano, chiusa da mesi a causa della pandemia (Fotogramma)



## La sfida della Lombardia: «Ristoranti aperti la sera»

La richiesta trova l'ok del viceministro Sileri ma il Cts dice no, mentre Boccia non risponde. Eppure è una misura senza senso

di **CARLO CAMBI**



Il pasticcio in salsa Boccia è servito; è il giallo della cena in zona gialla. Alla Lombardia che avanza una richiesta, il go-

verno degli affari correnti e con i ministri scontenti neppure risponde. Così il servizio della sera per i ristoranti resta proibito. Continua esasperante il braccio di ferro sui pubblici esercizi e pur in assenza di qualsiasi evidenza

scientifico la cena (...)

segue a pagina 14

## Il Cts gela la Lombardia sui ristoranti alla sera

Il governatore Fontana chiede a Roma di fare apparecchiare fino alle 22: «I numeri ci confortano». Dalla sua parte c'è anche il viceministro della Salute, Sileri: «Da mesi dico che si può fare in zona gialla». Ma i tecnici frenano: «Servono misure più severe»

(...) al tavolo resta un miraggio e nel frattempo sono saltati per aria circa la metà dei ristoranti e un terzo dei bar italiani. La **Fipe** stima una perdita nel 2020 di almeno 38 miliardi di fatturato, le aziende che hanno chiuso per sempre a dicembre erano 90.000 e la botta dei mancati incassi di Natale e Capodanno - per non parlare delle città d'arte e della montagna - ha quasi raddoppiato questa cifra.

A riaccendere i riflettori sul dramma di ristoranti, bar e tavole calde che sono insieme allo spettacolo e alle palestre gli unici che ormai da un anno non lavorano è stata la Regione Lombardia. Il presidente **Attilio Fontana** e l'assessore allo Sviluppo economico della Regione **Guido Guidesi** - entrambi della Lega - hanno inviato ieri una lettera formale al governo per chiedere che i ristoranti possano riaprire a cena e lavorare fino alle 22 quando scatta ancora il coprifuoco. **Fontana** e **Guidesi** per appoggiare questa richiesta dicono in sostanza all'esecutivo: guardate che i dati dell'osservatorio epidemiologico disegnano un quadro che è compatibile con la riapertura dei locali. Si intraprenda - chiedono -

«ogni utile azione affinché sia concesso al mondo della ristorazione questa ulteriore facoltà, nel rispetto, ovviamente, delle misure di contenimento e contrasto dell'epidemia». Dunque niente fughe in avanti, ma la ferma esortazione a guardare in faccia la realtà. E a stretto giro il vicepresidente e assessore al Welfare, **Letizia Moratti**, si accoda e chiede di riaprire anche cinema e teatri, nel rispetto delle regole e entro il coprifuoco delle 22.

Un film, si potrebbe dire, già visto, come quando la Lombardia ha chiesto di uscire dalla zona rossa perché i dati che la «condannavano» erano parziali e sbagliati. Peraltro lo stesso viceministro alla Salute, il pentastellato «critico», **Pierpaolo Sileri**, nei giorni scorsi aveva affermato e lo ha ribadito ieri: «Lo sostengo da molti mesi, credo che i ristoranti possano essere riaperti, in zona gialla, in sicurezza e con controlli rigidi fino alle 22».

E così si è fatta strada l'ipotesi che anche per salutare l'arrivo di **Mario Draghi**, che ha già posto l'accento sull'urgenza di mettere mano alla difficilissima situazione economica in cui versa l'Italia, ci

si potesse attoavviare anche la sera.

Il presidente della Regione Liguria, **Giovanni Toti**, si è affiancato alla Lombardia facendo trapelare che dal Cts (il mitologico Comitato tecnico scientifico che tutto può e nulla spiega in fatto di virus cinese) erano pronti a il via libera alla cena in zona gialla e il Corriere della Sera lo dava per certo. Invece - senza che il ministro per le Regioni, **Francesco Boccia**, detto lo sceriffo del Pd, si degnasse neppure di una risposta - è arrivata la secca la nota stampa dei saggi del virus cinese: «Non c'è alcun via libera del Comitato tecnico scientifico alla riapertura della ristorazione nelle zone e negli orari che attualmente ne prevedono la chiusura».

Al buon **Sileri** che rincarava «sicuramente per le zone gialle credo che l'indirizzo sarà quello di tenere i ristoranti aperti la sera», il Cts ha duramente risposto: «Anzi nel verbale del 26 gennaio vi sono indicate alcune considerazioni sul rafforzamento delle misure restrittive adeguandole alle caratteristiche strutturali dei locali e della tipologia del servizio reso». Come dire: cari ristoratori vi avevamo detto di sanificare,

distanziare e di spenderci dei soldi? Ebbene non basta. Per stare chiusi dovete adeguare ancora di più le misure di sicurezza.

**Fontana** e **Guidesi** hanno lanciato il loro appello sottolineando che «è importante prendere la decisione di riaprire i ristoranti al di là della crisi politica in relazione alla situazione di estrema emergenza in cui versa una intera categoria», che peraltro è il terminale di un settore - quello dell'agroalimentare - che vale un quarto del Pil italiano.

La misura davvero colma è la pazienza dei ristoratori. Dice **Francesco Cerea** - da Vittorio a Brusaporto, 3 stelle Michelin: «È un anno che ci tengono sull'altalena, così non si può andare avanti, credo che abbiano deciso di colpire la Lombardia nonostante sia la locomotiva economica. Abbiamo tirato avanti con l'asporto, ma non è dignitoso per la storia e la qualità del nostro lavoro e non è economicamente sostenibile». **Luca Vissani** - maître e figlio di Gianfranco il cuoco più famoso d'Italia che da mesi guida la protesta dei ristoranti - aggiunge due considerazioni: «È ovvio che i ristoranti di qualità che stanno in



provincia devono per forza stare chiusi, ma anche in città soffrono tutti. Questa però è storia vecchia: ora ci sono due nuovi problemi. Il primo è che con il reddito di cittadinanza noi non troveremo più manodopera se mai dovessimo ripartire; quella qualificata ormai è dispersa e quella che si dovrebbe formare non trova conveniente lavorare finché c'è il sussidio, ma il secondo aspetto è ancora più grave. Con la decisione del-

l'Europa di dichiarare pericolosi il vino, i salumi, la carne viene allo scoperto il gioco: vogliono distruggere la tradizione gastronomica, la cultura del nostro cibo, il lavoro degli artigiani per fare spazio alle multinazionali del food. E questo continuo richiamo all'Europa dei nostri governanti è la prova che vogliono penalizzare i ristoranti per far cambiare il mercato dell'alimentare».

Se le cose stanno così è difficile da dire, una cosa pe-

rò è sicura: né le trattative né i festeggiamenti per **Mario Draghi** a palazzo Chigi si potranno fare a cena.

*Il vicepresidente Moratti avanza pure l'ipotesi di riaprire i cinema e i teatri rispettando le norme igieniche*

*e il coprifuoco*

*Gli stellati lombardi sul piede di guerra guidano la rivolta dell'intero settore Cerea: «Tirare avanti con i servizi da asporto non è possibile»*



**RIPARTENZA LENTA** La cucina di un ristorante nel quartiere storico di Brera, a Milano

[Ansa]



## «I ristoranti lavorino fino alle 22»

Fontana al governo: ci sono le condizioni per prolungare l'orario. Il Cts boccia la proposta, il viceministro Sileri la caldeggia. Intanto Moratti chiede all'esecutivo nazionale la riapertura, nei fine settimana, di cinema e teatri nel rispetto delle regole

VITO SALINARO

Ci sono le condizioni perché bar e ristoranti prolunghino l'apertura fino alle 22. E perché teatri e cinema, almeno il sabato e la domenica, riaprano, pur rispettando le misure di prevenzione. Sono queste le richieste spedite ieri al governo dalla Regione. In particolare, il governatore Attilio Fontana e l'assessore allo Sviluppo economico, Guido Guidesi, hanno inviato una lettera formale all'esecutivo per le attività di ristorazione. È «importante – hanno scritto – che tale decisione venga presa al di là della crisi politica in atto», e ciò in relazione «alla situazione di estrema emergenza in cui versa un'intera categoria», quella dei pubblici esercizi. Ma non è l'unica ragione della richiesta. Che si basa anche sull'andamento epidemiologico dei casi da coronavirus riscontrati nelle ultime settimane e alla luce della campagna vaccinale «ormai entrata nel vivo». Fontana e Guidesi hanno insistito perché si conceda «al mondo della ristorazione questa ulteriore facoltà, nel rispetto, ovviamente, delle misure di contrasto e contenimento della pandemia». La proposta, oltre ad innescare un acceso dibattito politico,

ha innescato una serie di reazioni contrastanti, anche a livello romano. Se infatti il Comitato tecnico scientifico l'ha bocciata, perché «una modulazione dei pacchetti di misure potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio», il viceministro della Salute, Pierpaolo Sileri, ha dichiarato a *Radio Popolare* di essere favorevole alla riapertura «in zona gialla, in sicurezza e con controlli rigidi fino alle 22. Sicuramente per le zone gialle – ha aggiunto – credo che l'indirizzo sarà quello di tenere aperti i ristoranti alla sera». Le parole di Fontana e Guidesi hanno trovato terreno fertile in numerose organizzazioni di categoria. A partire da Coldiretti: la possibilità di apertura serale a cena «vale l'80% del fatturato di ristoranti, pizzerie ed agriturismi duramente provati dalla chiusura forzate che travolgono interi settori dell'agroalimentare made in Italy», si sono affrettati a chiarire il presidente nazionale Ettore Prandini e il consigliere delegato di Filiera Italia, Luigi Scordamaglia. Dello stesso tenore gli interventi di Confcommercio Lombardia, **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi): l'iniziativa di Fontana «è un passo avanti molto significativo. La riconquista della cena consentirebbe ad oltre 45 mila imprese lombarde della ristorazione di incrementare l'attività». «Grande soddisfazione» per la sortita di Palazzo Lombardia ha e-

spresso pure il Movimento imprese ospitalità (Mio), aderente a Federturismo Confindustria. In merito a teatri e cinema, si sono invece attivati il vicepresidente e assessore al Welfare, Letizia Moratti, e l'assessore alla Cultura, Ste-

fano Bruno Galli, per i quali palcoscenici e grandi schermi, insieme con i musei, «possono e anzi devono essere riaperti», rispettando «distanziamento e coprifuoco fissato per le 22. Ridiamo vitalità alla cultura nelle nostre città – hanno sottolineato –, consentendo ai giovani, alle famiglie e a tutti i cittadini di riappropriarsi di momenti di arricchimento culturale e di socialità. Solo facendo leva sui luoghi della cultura, che costituiscono un presidio territoriale fondamentale, è possibile ricostruire le nostre comunità».

Intanto, sullo svolgimento della campagna vaccinale, la stessa Moratti ha sollecitato il governo ad inserire, nelle categorie dei servizi essenziali, «tassisti, operatori del trasporto pubblico locale, addetti dei tribunali, forze dell'ordine, personale docente e non docente delle scuole», mentre sono in fase di valutazione altre «categorie a rischio, come estetisti e parrucchieri, addetti alla manifattura e commercianti».

Per Palazzo Lombardia nelle categorie dei servizi essenziali per la campagna vaccinale, vanno inseriti tassisti, forze dell'ordine, operatori del trasporto pubblico, dei tribunali e delle scuole





## L'andamento dei contagi, oltre 2.500 i nuovi positivi

### 6,4%

Cresce la percentuale dei positivi: 2.504 ieri, a fronte di 39mila tamponi effettuati. Giovedì era del 5,2%

### +46

È il numero dei decessi registrati ieri il totale dei morti in regione da inizio pandemia è 27.345

### 359

I ricoverati in terapia intensiva, scesi di tre unità. Negli altri reparti crescono di 10 unità, per un totale di 3.549





## Il sondaggio: uno su due con SuperMario

### Il pressing delle imprese sui partiti «Dovete sostenere questo premier»

Diodato Pirone

**I**l pressing delle imprese: «La politica non si divida». Dagli industriali ai commercianti un coro: tutti i partiti devono appoggiare l'esecutivo. Un italiano su 2 tifa SuperMario, il 40% chiede un sostegno bipartisan.

A pag. 6



(C) Ced Digital e Servizi - ID: 66644692 - IP: ADDRESS: 27.90.241 - www.ilmessaggero.it

## Le attese del Paese

# Il pressing delle imprese «La politica non si divida» Un italiano su 2 tifa Mario

►Dagli industriali ai commercianti un coro: tutti i partiti devono appoggiare l'esecutivo ►Il 40% degli elettori chiede un sostegno bipartisan, il 22% addirittura l'unanimità

### IL FOCUS

ROMA Ad aprile scorso, in pieno lockdown, Confindustria Udine lanciò una petizione per nominare Mario Draghi presidente del Consiglio: un segnale precocissimo e altrettanto chiaro che spiega benissimo il clima che oggi si respira tra gli imprenditori.

Ma ora che la saggezza del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, ha fatto imboccare una nuova strada al Paese gli imprenditori hanno fatto un passo avanti. Lo sintetizza bene Enrico Carraro, presidente di Confindustria Veneto quando di-

ce di avere un sogno e cioè che «per una volta i partiti non si dividano e mettano da parte i propri legittimi interessi e siano tutti uniti per il bene del Paese».

A Carraro si unisce Leopoldo Destro, presidente Unindustria di Treviso e Padova, forse l'organizzazione territoriale più importante in Italia dopo quella di Milano. «Si tratta di costruire un governo all'altezza della sfida, per coesione e competenza, con un'ampia e solida base parlamentare e unità d'intenti per il bene del Paese», sottolinea Destro. Posizioni che rispecchiano le centinaia di prese di posizione

di singoli imprenditori che premono per un governo a larga base parlamentare. Una pressione che nel Nord e in particolare nel Nord Est sta facendo sentire in suo peso soprattutto sulle migliaia di amministratori locali della Lega e da lì sale verso il gruppo dirigente del Carroccio.

Le considerazioni degli industriali sono largamente condivise da moltissime altre categorie produttive. Ecco il presidente dell'associazione di bar e ristoranti Fipe-Confindustria, Lino Enrico Stoppani: «Non spetta ad una associazione di categoria entrare nel merito di una crisi di

Data: 06.02.2021 Pag.: 1,6  
 Size: 732 cm2 AVE: € 149328.00  
 Tiratura: 132083  
 Diffusione: 98384  
 Lettori: 1090000



governo ma vivendo a stretto contatto con migliaia di imprese siamo obbligati a richiamare al senso di responsabilità tutte le forze politiche».

## IL 64% DEL CAMPIONE PREFERISCE LA SOLUZIONE TECNICA A ELEZIONI ANTICIPATE SOLO I SOSTENITORI M5S RESTANO FREDDI

Un messaggio condiviso anche fra gli artigiani. Ecco Daniele Parolo, titolare di un'autofficina e presidente di Cna Lombardia: «Sul territorio condividiamo totalmente la posizione di Cna nazionale e mi auguro che un governo a guida Draghi possa essere sorretto da una maggioranza parlamentare ampia e solida, in grado di rappresentare sensibilità diverse e di venire incontro alle esigenze delle piccole imprese».

### UMORI

Se questi sono gli umori della parte produttiva dell'Italia, gli italiani come stanno metabolizzando l'arrivo di Draghi? «Per il 64% degli italiani è meglio un governo guidato dall'ex presidente della Bce che elezioni anticipate», spiega Carlo Buttaroni di Tecné che ha appena sfornato un sondaggio per l'agenzia Dire. Un dato che parla da solo accompagnato da un'altra cifra assai significativa raccolta dalla Noto Sondaggi per Porta a Porta: per il 46% degli italiani il governo Draghi riuscirà a risollevare l'economia italiana.

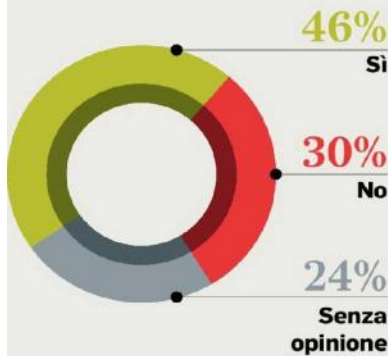
Sempre secondo la Noto Sondaggi per Porta a Porta il 40% degli italiani vorrebbe che tutti i partiti appoggiassero l'esecutivo guidato dal presidente della Bce ed è interessante osservare che questa percentuale è molto alta (69%) fra gli elettori di Forza Italia ma supera il 40% anche fra chi vota Lega, Fratelli d'Italia e

Pd. Solo gli elettori del M5S si mostrano tiepidi poiché uno su tre è ancora senza un'opinione e solo il 22% chiede un voto unanime per Draghi. Anche per Ipsos fra gli italiani il "tifo" per Draghi è molto alto. «Colpisce - sottolinea il direttore scientifico di Ipsos, Enzo Risso - che il primo febbraio, prima del conferimento dell'incarico a Draghi, gli italiani favorevoli al suo governo fossero il 41% contro il 39% favorevoli ad una soluzione targata Conte. Nel Paese si avverte un clima di forte spinta ad una fase ricostruttiva che coinvolga tutte le forze politiche. Un po' come accadde nel '45 col governo Parri che univa monarchici e comunisti. Allora si usciva da una guerra disastrosa, ma di fronte ai 90 mila morti da Covid e al crollo di quasi il 9% del Pil nel 2020 c'è la consapevolezza della necessità di una risposta di alto profilo».

**Diodato Pirone**

## Il sondaggio

**Il Governo Draghi riuscirà a risollevare l'economia italiana?**



**Come dovrebbe essere composto il governo di alto profilo di Draghi**

	ITALIANI	PD	M5S	LEGA	FI	FDI
Sia ministri tecnici che politici	<b>54%</b>	<b>68%</b>	<b>59%</b>	<b>46%</b>	<b>61%</b>	<b>35%</b>
Solo da ministri tecnici	<b>24%</b>	<b>28%</b>	<b>11%</b>	<b>21%</b>	<b>30%</b>	<b>39%</b>
Solo da ministri politici	<b>10%</b>	<b>2%</b>	<b>15%</b>	<b>23%</b>	<b>0%</b>	<b>14%</b>
Senza opinione	<b>12%</b>	<b>2%</b>	<b>15%</b>	<b>10%</b>	<b>9%</b>	<b>12%</b>

**Quale maggioranza dovrebbe votare il governo Draghi?**

	ITALIANI	PD	M5S	LEGA	FI	FDI
Tutti i partiti in parlamento	<b>40%</b>	<b>45%</b>	<b>22%</b>	<b>41%</b>	<b>69%</b>	<b>42%</b>
Stessa maggioranza di Conte con astensione centrodestra	<b>14%</b>	<b>14%</b>	<b>16%</b>	<b>21%</b>	<b>11%</b>	<b>11%</b>
Stessa maggioranza di Conte con ingresso Forza Italia	<b>14%</b>	<b>16%</b>	<b>13%</b>	<b>19%</b>	<b>8%</b>	<b>5%</b>
Solo maggioranza Conte	<b>11%</b>	<b>18%</b>	<b>16%</b>	<b>7%</b>	<b>9%</b>	<b>5%</b>
Senza opinione	<b>21%</b>	<b>7%</b>	<b>33%</b>	<b>12%</b>	<b>3%</b>	<b>37%</b>

Fonte: Noto sondaggi per Porta a Porta

L'Ego-Hub

Data: 06.02.2021 Pag.: 10  
Size: 644 cm2 AVE: € 49588.00  
Tiratura: 24893  
Diffusione: 13371  
Lettori:



## IL PAESE ALLO STREMO

Nel documento del 26 gennaio si ipotizza l'ok a chi ha spazi sufficienti e sedute. Ma arriva la rettifica: «I rischi restano, decida il governo»

# Ristoratori col fiato sospeso

Caos sulle riaperture serali: un verbale del Cts accende la speranza, poi gli scienziati frenano

LUCA ROSSI

●●● Sull'apertura dei ristoranti fino alle 22 in zona gialla e a pranzo in zona arancione ci sarà da aspettare ancora. Soprattutto l'ok del Governo. Se il viceministro della Salute, Pierpaolo Sileri, spinge per l'allungamento dell'orario di sera, il Cts frena dopo l'annuncio del governatore della Liguria, Giovanni Toti. «Non c'è alcun via libera del Comitato tecnico scientifico alla riapertura della ristorazione nelle zone e negli orari che attualmente ne prevedono la chiusura», segnalano gli esperti. Nel verbale della riunione del 26 gennaio - si sottolinea - «vi sono indicate, anzi, alcune considerazioni sul rafforzamento delle misure restrittive adeguandole alle caratteristiche strutturali dei locali e alla tipologia del servizio reso».

Resta il fatto che il pressing per un prolungamento dell'orario di ristoranti e pizzerie fino alle 10 di sera, quando scatta il coprifuoco, almeno in zona gialla, arriva da più parti. Non solo dai sindacati dei gestori dei locali ma anche dalle Regioni, Lombardia e Liguria in primis. E non mancano le polemiche. Fipe-Concommercio e Fiepet Confesercenti non solo chie-

do che il Governo si attivi per sbloccare la situazione, ma parlano di un'apertura del Cts, che «ha condiviso di valutare in modo differente i diversi profili di rischio all'interno del variegato settore della ristorazione, privilegiando chi ha a disposizione spazi e sedute per la consumazione di cibi e bevande». Eppure, poi chiariscono: «Tale possibilità - ha nondimeno sottolineato il Cts - dovrà essere accompagnata dal massimo rigore sull'applicazione misure di sicurezza sanitaria». A scompigliare le carte, appunto, le parole di Toti. Che, prima della frenata del Cts, annuncia su Facebook: «Ristoranti aperti la sera in zona gialla e a pranzo in zona arancione: è arrivato finalmente il parere favorevole del Comitato tecnico scientifico e speriamo che si possa partire al più presto. Lo avevamo chiesto più volte in Conferenza delle Regioni e siamo soddisfatti del risultato raggiunto». Ma, a distanza di un paio d'ore, il governatore della Liguria frena: «Il Cts ha precisato di aver analizzato alcune regole che consentirebbero alle attività di poter lavorare in sicurezza ma che la decisione definitiva spetta al Governo». E poi attacca, parlan-

do di «ennesimo episodio di confusione, con comunicazioni contraddittorie». «Lasciare le attività in balia dell'ennesima incertezza non fa che danneggiarle ulteriormente. E dopo mesi di sacrifici - sbotta - lo trovo inaccettabile».

Anche la Lombardia fa il tifo per la riapertura. Il presidente, Attilio Fontana, e l'assessore allo Sviluppo economico, Guido Guidesi, infatti, hanno inviato una lettera formale al Governo nella quale si chiede che i ristoranti e le attività assimilabili possano svolgere la loro attività fino alle 22. Per i vertici della Regione, è «importante che tale decisione venga presa al di là della crisi politica in atto» e in relazione «alla situazione di estrema emergenza in cui versa un'intera categoria». Una presa di posizione condivisa, fra gli altri, da Paolo Bianchini, presidente di Mio Italia, Movimento imprese ospitalità, aderente a Federturismo Confindustria. «La nostra battaglia per la riapertura dei locali è partita il 2 dicembre, quando è stato reso noto il verbale del Cts del 17 ottobre, secondo cui le attività di somministrazione di cibi e bevande potevano lavorare in sicurezza senza limiti di orari».



Data: 06.02.2021 Pag.: 10  
Size: 644 cm2 AVE: € 49588.00  
Tiratura: 24893  
Diffusione: 13371  
Lettori:



**Rimpallo di responsabilità**  
Il Cts lascia la decisione alla politica. Il viceministro Pierpalo Sileri (sotto) apre. Ma il suo mandato è in scadenza. E i ristoratori aspettano (LaPresse)



### *L'illusione*

*Il governatore della Liguria Toti «Sì alla cena nelle zone gialle e al pranzo in quelle arancioni. Il comitato è d'accordo»*

### *La doccia gelata*

*«Da noi nessun via libera» Ma il viceministro della Salute si smarca: «Va bene ripartire però con controlli rigidi»*

## 17

**Ottobre**

Un verbale del Cts in quella data stabiliva che le attività di somministrazione potevano lavorare

in sicurezza e senza limiti di orari



Le proposte del Cts. Distanziamento fra i tavoli ma anche nelle zone di passaggio

# Ristoranti aperti fino alle 22

In zona gialla. In arancione a pranzo. Deciderà il governo

DI FRANCESCO CERISANO

**R**istoranti aperti fino alle 22 in zona gialla e a pranzo in zona arancione. Ma con più rigore nelle misure di sicurezza sanitaria. Quindi distanziamento di un metro non solo tra i tavoli, ma anche nelle aree di passaggio, utilizzo sistematico dei dispositivi di protezione individuale per gli addetti al servizio, misurazione della temperatura, igienizzazione delle mani, esposizione di una chiara informativa all'esterno dei locali con l'indicazione della capienza massima in rapporto alla superficie del locale e ai posti disponibili.

Queste le indicazioni che il Comitato tecnico scientifico affida alla valutazione del governo per il nuovo dpcm in vigore dal 6 marzo. A meno che il nuovo esecutivo, guidato dal presidente del consiglio incaricato **Mario Draghi**, non intenda, una volta entrato nella pienezza dei poteri, intervenire prima con un nuovo decreto.

L'apertura del Cts fa seguito alla richiesta delle principali sigle sindacali del mondo della ristorazione (**Fipe-Confcommercio** e **Fiepet Confesercenti**) discussa nei giorni scorsi in un incontro con il ministro dello sviluppo economico, **Stefano Patuanelli** e la sottosegretaria al Mise

**Alessia Morani**.

Nella riunione del 26 gennaio, il Cts ha condiviso la proposta di valutare

in modo differente i diversi profili di rischio all'interno del settore della ristorazione, privilegiando chi ha a disposizione spazi e tavolini per la consumazione di cibi e bevande. In pratica, invece di regolamentare in modo unitario la categoria dei pubblici esercizi, il Comitato tecnico scientifico propone per la prima volta un distinguo tra gli esercizi commerciali che hanno a disposizione tavoli per il consumo (ristoranti) e quelli come bar, enoteche e mini-market che invece ne sono sprovvisti.

Nei ristoranti, come detto, la distanza di un metro dovrà essere mantenuta in tutti i contesti, quindi non solo tra un tavolo e l'altro, ma anche nelle aree di passaggio e stazionamento ai tavoli per personale e clienti. Nei bar dove il servizio è solo al banco, oltre al distanziamento di almeno un metro da altre persone, il Cts raccomanda di adottare misure, come il contingentamento degli ingressi, volte a prevenire assembramenti. Per esempio in fila alla cassa o in attesa di essere serviti al banco.

Ancora sconsigliate, per il momento, la preparazione e la somministrazione di cibi e bevanda al buffet o self service, così come dovranno restare vietate le attività ludiche all'interno dei bar (per esempio i giochi con le carte, ma anche la consultazione di riviste e giornali). Per il Cts si tratta infatti di oggetti di uso altamente

promiscuo in grado di favorire attraverso il contatto con superfici contaminate la diffusione del virus.

«È un risultato significativo che arriva grazie a un confronto non certo urlato, ma molto intenso e propositivo», ha osservato **Lino Enrico Stoppani**, presidente di **Fipe-Confcommercio**, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi. «Dopo un anno nel quale le nostre attività sono state costrette a rimanere chiuse o a lavorare in condizioni proibitive, ai tavoli istituzionali ci siamo fatti portavoce del grande disagio del settore, ma abbiamo anche cercato delle soluzioni realistiche e tempestive, dimostrando che era possibile tornare a lavorare in sicurezza». Stoppani ha chiesto al governo Draghi, in via di formazione in questi giorni, di provvedere «nel più breve tempo possibile all'emanazione di un nuovo Dpcm per consentire di aprire a cena fino alle 22 in fascia gialla e durante le ore diurne in fascia arancione a chi ha spazi con tavoli. Sarà un banco di prova importante per dimostrare da parte del nostro settore maturità e rispetto delle regole e chiediamo alle forze dell'ordine e alle amministrazioni comunali di darci una mano con i controlli in questa direzione». «I nuovi criteri di valutazione segnano un cambiamento importante nell'approccio alla questione sicurezza nei pubblici esercizi», ha commentato **Giancarlo Banchieri**,

Data: 06.02.2021 Pag.: 33  
Size: 438 cm2 AVE: € 21024.00  
Tiratura: 58779  
Diffusione: 21671  
Lettori: 100000



presidente di Fiepet-Confercenti. «Con le corrette misure di prevenzione, sarà possibile far ripartire il servizio al tavolo a cena nelle regioni in fascia gialla e a pranzo in fascia arancione.

Adesso ci aspettiamo che la novità venga recepita al più presto in un provvedimento legislativo, che elimini anche le inique restrizioni sulla vendita d'asporto che

colpiscono le enoteche. Dopo un anno terribile, le imprese della somministrazione vogliono tornare a lavorare in sicurezza».

——© Riproduzione riservata——■





## «Ristoranti aperti fino alle 22»

**IN LOMBARDIA** *La richiesta del governatore Fontana al governo*

**MILANO** - Alla vigilia del primo weekend in cui in Lombardia i ristoranti potranno rimanere aperti almeno a pranzo, proprio dalla regione italiana con il maggior numero di attività di ristorazione (circa 45mila secondo Confcommercio) arriva forte l'appello al governo affinché le «cucine» possano riaprire anche in orario serale.

Il presidente Attilio Fontana e l'assessore lombardo allo Sviluppo economico, Guido Guidesi, hanno infatti inviato una lettera formale all'esecutivo, per chiedere che i ristoranti e le attività assimilabili possano svolgere la loro attività fino alle 22. Una richiesta «di buon senso» secondo la **Fipe**, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che dal canto suo ha domandato aperture serali in zona gialla, e di giorno solo con servizio al tavolo in zona arancione. Per i vertici di Regione Lombardia è «importante» che la decisione di riaprire «venga presa al di là della crisi politica» considerando «la situazione di estrema emergenza in cui versa un'intera categoria». Una richiesta fatta anche alla luce dei dati dell'andamento epidemiologico, della campagna vaccinale ormai entrata nel vivo. D'altronde per ri-

storanti, pizzerie e agriturismi, l'80% del fatturato è legato proprio alle aperture serali. E la categoria, come hanno ribadito Coldiretti e Filiera Italiana (che si sono schierate apertamente a sostegno della missiva del governatore lombardo), non vorrebbe aggiungere ulteriori sofferenze a quelle patite nell'ultimo anno. Nel 2020 i ristoratori hanno perso 33,7 miliardi, senza considerare le chiusure successive con 50-60 mila attività (stime «al ribasso» secondo il presidente nazionale **Fipe** Lino Stoppani) che non riapriranno. Ed dunque plaudono a Fontana e Guidesi i titolari dei locali. Quelli aderenti a Confcommercio Lombardia-**Fipe** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), convinti che «la riconquista' della cena consentirebbe alle imprese lombarde della ristorazione di incrementare l'attività» e farebbe «da volano a tutto il commercio» senza considerare «un effetto psicologico positivo per una ripresa delle relazioni sociali».

Per chiedere di riaprire e di riprendere il lavoro a Bari alcune centinaia di ristoratori, artisti e il mondo della Partite Iva della Puglia, sono scesi in piazza davanti al Palazzo della Prefettura.

Data: 06.02.2021 Pag.: 3  
Size: 90 cm2 AVE: € 15390.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## **ALDO CURSANO (CONFCOMMERCIO)**

### **«Primo passo importante dopo tante battaglie Ora speriamo di ripartire per l'inizio di marzo»**

«Quello che abbiamo ottenuto è un primo risultato importante, ma perché si concretizzino le aperture serali dovremo aspettare almeno i primi di marzo – spiega Aldo Cursano, presidente regionale e vicepresidente vicario nazione di **Fipe** Confcommercio, fra i protagonisti della battaglia per la riapertura serale dei ristoranti -. Oggi (ieri ndr) si è concluso un lungo percorso che ci ha visto lavorare fianco a fianco con il ministero. Il Comitato Tecnico Scientifico ha espresso un parere favorevole e questo è importante. Ma il Cts non può dare il via libera alla riapertura della ristorazione nelle zone e negli orari che attualmente ne prevedono la chiusura: sarà il governo a dover poi varare i provvedimenti. Confidiamo che questo possa avvenire a inizio marzo, in modo da permettere ai locali di organizzarsi per la stagione primaverile e per l'estate. Forse in un clima politico diverso i tempi sarebbero stati più brevi e saremmo passati subito ai fatti, ma nello scenario attuale è tutto molto complesso. Chiediamo comunque che si faccia in fretta. C'è un tempo per resistere e un tempo per ripartire: noi crediamo che adesso si debba tornare a lavorare, con misure che diano dignità e valore a ciò che facciamo».



«I BAR RESTINO CHIUSI»

## Cirio dice sì alla cena fuori ma solo su prenotazione

Il governatore Alberto Cirio dice «sì» a un eventuale allungamento dell'orario di apertura fino alle ventidue dei ristoranti. «Solo i

ristoranti, però, niente bar; e solo su prenotazione da parte del cliente. Ci troviamo ancora in una fase in cui è

meglio essere prudenti, e usare tutte le precauzioni possibili». Un punto di vista che il presidente sta portando avanti in

Conferenza delle Regioni, e che condivide con Liguria e Lombardia.

a pagina 3 **De Ciero**

# Cirio: «Sì alla cena fuori ma solo su prenotazione I bar invece chiudano alle 18»

## Dopo il via libera del Cts i gestori fremono per ripartire

### Il commercio

Il governatore del Piemonte Alberto Cirio dice «sì» a un eventuale allungamento dell'orario di apertura fino alle ventidue dei ristoranti. «Solo i ristoranti, però, niente bar; e solo su prenotazione da parte del cliente — ha precisato —. Ci troviamo ancora in una fase in cui è meglio essere prudenti, e usare tutte le precauzioni possibili». Un punto di vista che il presidente sta portando avanti in Conferenza delle Regioni, e che condivide con i colleghi della Liguria e della Lombardia.

La richiesta arriva anche

dalle associazioni di categoria che, già dal primo giorno di rientro del Piemonte in zona gialla, insistono sull'importanza di «tornare a lavorare a pieno regime poiché, per un ristorante tipo, la cena vale i due terzi del fatturato». Secondo le sigle sindacali Fipe-Concommercio e Fiepet Confesercenti, ieri il Comitato Tecnico Scientifico «ha condiviso formalmente di valutare in modo differente i diversi profili di rischio all'interno del variegato settore della ristorazione, privilegiando chi ha a disposizione spazi e sedute per la consumazione di

cibi e bevande».

Un'apertura che Giancarlo Banchieri, Presidente di Fiepet-Confesercenti, definisce come «la conferma di un benessere, da parte del Cts, alla ripresa del servizio serale, in sicurezza. Ora tocca alla politica nazionale — continua — tradurre velocemente questo parere in una misura attuativa».

Cresce quindi l'attesa tra gli imprenditori del comparto.

Che, almeno nelle regioni in zona gialla, nelle prossime ore potrebbero riaprire al pubblico anche dopo le dicotomie, e riprendere con il ser-

vizio al tavolo per la cena.

Distanziamento di un metro sia tra i tavoli sia nelle aree di passaggio; utilizzo sistematico dei dispositivi di protezione individuale per gli addetti al servizio; esposizione di una chiara informativa all'esterno dei locali con l'indicazione della capienza massima; sono questi i paletti che sarebbero stati fissati dal Cts, per garantire un'apertura serale in sicurezza. Nuovi criteri, che per la categoria «segnano un cambiamento importante nell'approccio alla questione sicurezza nei pubblici esercizi».

**Simona De Ciero**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Data: 06.02.2021 Pag.: 1,3  
Size: 271 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Ora tocca  
alla politica  
tradurre ve-  
locemente  
questo pare-  
re in realtà

**Giancarlo  
Banchieri**



Data: 06.02.2021 Pag.: 4  
Size: 143 cm2 AVE: € 858.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**IL TEMA.** Lettera del presidente Fontana e dell'assessore Guidesi all'esecutivo: «Decisione al di là della crisi politica»

## Al ristorante la sera, «è buon senso»

Gli esercenti apprezzano il pressing della Lombardia per la riapertura in orario serale delle «cucine»

MILANO

Alla vigilia del primo weekend in cui in Lombardia i ristoranti potranno rimanere aperti almeno a pranzo, proprio dalla regione italiana con il maggior numero di attività di ristorazione arriva for-

te l'appello al governo affinché le «cucine» possano riaprire anche in orario serale. Il presidente Attilio Fontana e l'assessore lombardo allo Sviluppo economico, Guido

Guidesi, hanno infatti inviato una lettera formale all'esecutivo, per chiedere che i ristoranti e le attività assimilabili possano svolgere la loro attività fino alle 22. Una richiesta «di buon senso» se-

condo la **Fipe**, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che dal canto suo ha domandato aperture serali in zona gialla, e di giorno solo con servizio al tavolo in zona arancione. Per i vertici di Regione Lombardia è «importante» che la decisione di riaprire «venga presa al di là della crisi politica» considerando «la situazione di estrema emergenza in cui versa un'intera

categoria». Una richiesta fatta anche alla luce dell'andamento epidemiologico e della campagna vaccinale. D'altronde per ristoranti, pizzerie e agriturismi, l'80% del fatturato è legato proprio alle aperture serali. E la categoria, come hanno ribadito Col-diretti e Filiera Italiana, non vorrebbe aggiungere ulteriori sofferenze a quelle patite nell'ultimo anno. •



Un ristorante chiuso ANSA

Data: 06.02.2021 Pag.: 2,3  
Size: 387 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



# Cene al ristorante, trattativa aperta Cinema e teatri: adesso tocca a noi

Fontana, appello al governo: autorizzi fino alle 22. Spiraglio dal Cts. Shammah e Cerri: dateci certezze

di **Stefano Landi**

La coperta è corta. Se la tiri da una parte, chi rimane scoperto dall'altra alza la voce. E in assenza di un governo con pieni poteri diventa difficile decidere in che ordine ripartire in questo presente giallo. Così è bastata una lettera scritta ieri dal governatore Attilio Fontana e dal neo assessore allo Sviluppo Economico Guido Guidesi per chiedere di prolungare l'apertura dei ristoranti fino alle 22 a scatenare il pressing degli altri comparti ancora chiusi per Covid.

Ma per capire cosa si stia muovendo in termini di permessi e divieti bisogna partire dal nuovo monitoraggio. La cabina di regia ieri ha conformato i buoni segnali dal trend epidemiologico lombardo.

Con un Rt che si attesta a 0,94, comunque in lieve risalita dall'0,84 della settimana precedente. È in questo scenario che il governatore Fontana ha scritto al Governo: «È importante che tale decisione venga presa al di là della crisi politica, in relazione alla situazione di estrema emergenza in cui versa un'intera categoria», scrivono dal Pirellone, chiedendo di consentire ai ristoranti di poter servire ai tavoli

anche oltre le 18. Un appello alla vigilia del primo weekend di zona gialla che preoccupa non poco la prefettura, che ha annunciato maggiori controlli per evitare assembramenti. Il Cts apre lo spiraglio: l'orizzonte è quello del 5 marzo. Ma in questi casi già avere una data è qualcosa. «La riconquista della cena consentirebbe ad oltre 45 mila imprese lombar-

de della ristorazione di incrementare l'attività», spiega il presidente di **Fipe** Lino Stoppani. «La chiusura alle 22 salva l'80 per cento dei fatturati dei ristoranti», conferma Coldiretti.

Tutto il dibattito ruota intorno al posto a sedere. Da qui parte la rincorsa di chi si sente lasciato indietro. Cinema, teatri, ma anche gli stadi o palazzetti. La tensione per quel senso di ingiustizia ieri è arrivata al vicepresidente della Regione Letizia Moratti, che anticipa la mossa e annuncia: «Teatri e cinema, insieme con i musei il sabato e la domenica possono e anzi devono essere riaperti, pur con tutte le misure di prevenzione che garantiscano un distanziamento in totale sicurezza e nel rispetto del coprifuoco delle 22»,

dice in coro con l'assessore regionale alla Cultura Stefano Bruno Galli. E se Fontana in precedenza aveva fatto leva sul disagio economico dei ristoratori, Moratti rovescia il discorso: «Ridiamo vitalità alla cultura nelle nostre città, consentendo ai giovani, alle famiglie e a tutti i cittadini nel

complesso di riappropriarsi di momenti di arricchimento culturale e di socialità», dice. Andrée Ruth Shammah da mesi si batte per tenere a galla il senso della cultura a Milano. Per questo incassa con ottimismo la prima vera presa di posizione della politica regionale: «Con regole e prudenza, serve tornare a vivere la socialità per salvare la salute mentale della gente — dice la direttrice del Franco Parenti —. Se aprono i ristoranti fino alle 22 e lasciano chiusi i teatri ci devono spiegare cosa hanno contro di noi. In quel caso mi aspetto ci riaprano un minuto dopo. Per noi è complesso: non si tratta di chiamare due camerieri e fare la spesa. Noi dobbiamo pianificare, gestire le compagnie».

Intanto protestano i locali serali, che la musica l'hanno

spenta che manco si ricorda più l'effetto che fa. I primi a forzare il paradosso sono quelli del Blue Note, che con la storia (del jazz) dalla loro parte, hanno annunciato che oggi riapriranno per il brunch e non per fare musica. Le regole sono queste: si mangia, ma non si suona. E pure il mondo del cinema sale sulla barricata. «Ogni riflessione si fa sempre più amara — attacca Lionello Cerri, fondatore e ad dell'Anteo —. È dai tempi del primo lockdown che la cultura non entra mai nelle discussioni. Tra il 15 giugno e il 25 ottobre dai cinema italiani sono passati 5 milioni di spettatori senza nemmeno una persona contagiata. Lo dico perché eravamo obbligati a tracciare il pubblico, oltre che a cambiare i flussi d'aria, misurare la febbre e far indossare le mascherine». La rabbia del comparto culturale nasce proprio intorno alle mascherine. Se aprono ristoranti e bar dove è necessario toglierla, perché restano chiusi spazi dove si può tenere? «Tra l'altro in una fascia oraria che non crea disagi al flusso sui mezzi pubblici», conclude Cerri.

**Flash mob**

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Data: 06.02.2021 Pag.: 2,3  
Size: 387 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



### Flash mod

L'allenamento di protesta del movimento degli sport da combattimento in piazza Scala ieri pomeriggio (foto Bazzi)

### Regione



● Il presidente lombardo Attilio Fontana (nella foto) e il neo assessore allo Sviluppo Economico Guido Guidesi hanno scritto ieri al governo per chiedere di prolungare l'apertura dei ristoranti fino alle ore 22

Data: 06.02.2021 Pag.: 4  
Size: 41 cm2 AVE: € 697.00  
Tiratura: 27129  
Diffusione: 22236  
Lettori:



## Lombardia

### «Ristoranti aperti fino alle 22» L'appello di Fontana al governo

Alla vigilia del primo weekend in cui in Lombardia i ristoranti potranno rimanere aperti almeno a pranzo, proprio dalla regione con il maggior numero di attività di ristorazione arriva forte l'appello al governo affinché le «cucine» possano riaprire anche in orario serale. Il presidente

Attilio Fontana e l'assessore allo Sviluppo economico, Guido Guidesi, hanno infatti inviato una lettera formale all'esecutivo, per chiedere che i ristoranti possano svolgere la loro attività fino alle 22. Una richiesta «di buon senso» secondo la Federazione Italiana Pubblici Esercizi.



# La Regione chiede il via libera a teatri, cinema e ristoranti “Aperti fino alle 22”

Lettera al governo: “La situazione è insostenibile, si può lavorare in sicurezza”. Intanto la quota dei positivi ai tamponi risale al 6,4%

di **Andrea Montanari**

Nel giorno in cui la delegazione della Lega incontra il premier incaricato Mario Draghi, la Regione chiede al governo di riaprire i teatri, i cinema e i ristoranti fino alle 22. La lettera firmata dal governatore Attilio Fontana e dall'assessore regionale allo Sviluppo economico Guido Guidesi, in realtà, è indirizzata al presidente del Consiglio Giuseppe Conte e al ministro della Salute, Roberto Speranza. La richiesta è chiara: consentire ai ristoranti il servizio ai tavoli fino alle 22. Per dare una risposta «alla situazione di estrema emergenza in cui versa la categoria». Con la sottolineatura che «è importante che la decisione venga presa al di là della crisi politica in atto».

Si capisce subito che la successiva richiesta di riaprire anche i cinema e i teatri fatta dalla vice governatrice Letizia Moratti e dall'assessore regionale alla Cultura, Stefano Bruno Galli, fa parte della stessa

**Guidesi: “Si tratta di applicare alla sera le stesse regole di mezzogiorno”**

sa strategia. Il Comitato tecnico scientifico è perplesso. Sostiene

che «una rimodulazione dei pacchetti di misure potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio». Il vice ministro alla Salute uscente, Pierpaolo Sileri, invece, è favorevole. «Lo sostengo da molti mesi – commenta – credo che i ristoranti possano essere riaperti, in zona gialla, in sicurezza e con controlli rigidi fino alle 22». Come in Lombardia, che pur restando in zona gialla ieri ha registrato un rialzo dei contagi. Con 2.504 nuovi positivi, di cui 600 nell'hinterland, su 39 mila tamponi. Un dato che ha riportato la percentuale di rapporto tra tamponi e contagi al 6,4 per cento.

La proposta della Regione sulla riapertura dei ristoranti e i cinema trova, naturalmente, il plauso delle categorie produttive. Ma anche di Azione, che fa parte dell'opposizione di centrosinistra al Pirellone. Il consigliere regionale calendiano Niccolò Carretta parla di «proposta di assoluto buon senso che non intacca gli orari di coprifuoco e che aiuterebbe non poco tutti i ristoranti lombardi».

Arriva anche il plauso di Confcommercio Lombardia che definisce la richiesta «un passo avanti significativo». Il leader dei commercianti **Lino Stoppani** ricorda che si trat-

ta di una richiesta «legittima fatta anche da noi». Coldiretti stima che «la riapertura serale dei ristoranti vale l'80 per cento del fatturato della categoria». Un settore, insieme a quello di pizzerie e agriturismi, duramente provato dalle chiusure forzate.

L'assessore lombardo allo Sviluppo Economico Guidesi sottolinea che non è un liberi tutti. «C'è un protocollo sanitario che è stato fatto ed è da ristabilire. La situazione è diventata insostenibile. Finora non ci hanno ascoltato, per noi questo sarà un banco di prova anche del nuovo governo. Vogliamo solo consentire ai ristoranti di lavorare in sicurezza». L'assessore leghista precisa che la difesa della movida non c'entra. «Gli assembramenti vanno sempre condannati, ma qui si tratta di rispettare il coprifuoco e di applicare fino alle 22 le stesse regole che valgono a mezzogiorno. Dobbiamo accompagnare la prevenzione sanitaria alla tutela del lavoro. E con le chiusure non si tutela il lavoro».

Il suo collega alla Sicurezza Riccardo De Corato di FdI invita il sindaco Beppe Sala a condividere la proposta del governatore Fontana. Massimo De Rosa del Movimento



Data: 06.02.2021 Pag.: 4  
Size: 411 cm2 AVE: € 17673.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Cinque stelle dall'opposizione scandisce: «Se ci sarà la possibilità di riaprire in sicurezza, è giusto farlo. Così come è necessario agire immediatamente con misure mirate dove i rischi della pandemia si manifestano con tutta la loro violenza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Il caso Scettici e favorevoli

### La richiesta

Il governatore Fontana e l'assessore regionale allo Sviluppo economico Guidesi hanno chiesto al governo di far tenere aperti i ristoranti fino alle 22. Poi la vice presidente Moratti ha fatto la stessa richiesta per cinema e teatri

### Le reazioni

Il Cts romano ha espresso perplessità sulla richiesta, il vice ministro alla Salute Sileri è favorevole, mentre le categorie appoggiano la Regione. La Coldiretti stima che le serate valgano l'80% del fatturato del settore della ristorazione



## Ristoranti, Regione in pressing per apertura serale fino alle 22

*La richiesta di Fontana in funzione della zona gialla. In zona arancione si punterebbe invece ad aprire per il pranzo*

**MANTOVA** Regione Lombardia prova a sensibilizzare il governo circa la riapertura serale dei ristoranti in zona gialla e a pranzo in zona arancione. “La lettera formale inviata al Governo dal presidente di Regione Lombardia **Attilio Fontana** e dall’assessore allo Sviluppo Economico **Guido Guidesi** è un passo in avanti molto significativo”: così **Fipe-Concommercio Lombardia** (pubblici esercizi) commenta la richiesta della Regione di chiedere l’apertura dei ristoranti (e le attività assimilabili) fino alle 22.

“Aperture più ampie nel pieno rispetto dei protocolli per la sicurezza anti-Covid costituiscono una boccata

d’ossigeno necessaria per una graduale ripartenza dopo mesi di chiusura con attività ridotta al minimo”.

“Bene hanno fatto i vertici regionali a sollecitare il Governo. Abbiamo lavorato con il Comitato Tecnico Scientifico (CTS) e il Ministero dello Sviluppo Economico – spiega **Lino Stoppani**, presidente di **Fipe Lombardia** e presidente nazionale **Fipe** – proprio per dare un segnale di fiducia al mondo della ristorazione individuando diversi profili di rischio. Passi avanti con il CTS – ed ora arrivano le prime indicazioni positive - sono stati compiuti nell’osservanza rigorosa delle misure di sicurezza sanitaria. Così da poter far ria-

prire a cena in zona gialla, ma anche a pranzo in fascia arancione. E’ un passaggio di fondamentale importanza”.

La “riconquista” della cena consentirebbe ad oltre 45 mila imprese lombarde della ristorazione di incrementare l’attività. Senza dimenticare certo che molte imprese di pubblico esercizio restano al palo per l’emergenza sanitaria.

E una più ampia apertura

Le associazioni di categoria plaudono l’iniziativa regionale

dei pubblici esercizi favorisce il consumo, fa da volano a

tutto il commercio e dà un effetto psicologico positivo per una ripresa delle relazioni sociali.

“Stiamo dimostrando che è possibile tornare a lavorare in sicurezza – aggiunge **Giam-pietro Ferri**, presidente di **Fipe Mantova** - Ci auguriamo che il Governo che si sta costituendo in questi giorni provveda nel più breve tempo possibile all’emanazione di un nuovo Dpcm per consentire di aprire a cena fino alle 22 in fascia gialla e durante le ore diurne in fascia arancione. Ne va della sopravvivenza di oltre 2mila imprese mantovane attive nella ristorazione e di migliaia di posti di lavoro”.



Il caso

## Sabato di follie, la rabbia dei sindaci “Fermi tutti o torniamo in zona rossa”

di Alessandra Ziniti

Ristoranti e piazze pieni da Milano a Palermo. Miozzo del Cts: “Ogni apertura è un rischio, più sorveglianza”

ROMA – È una distesa di teste di ogni età, mascherine più o meno correttamente indossate, di cui non si vede la fine. Fa caldo, c'è il sole, le giornate cominciano ad allungarsi e il primo weekend di nuovo in giallo in quasi tutta Italia induce a concedersi il lusso di un pranzo al ristorante sul mare, un caffè con gli amici al tavolo, lo shopping dei saldi in centro, la birra sul muretto nelle piazze della movida. E persino lo struscio nel corso. L'Italia abbassa la guardia. A Roma come a Milano, a Bergamo, a Napoli come a Palermo dove la gente, con 28 gradi portati dallo scirocco africano, si è riversata sulla spiaggia di Mondello piena come in estate. E via le mascherine.

I sindaci si disperano. «Tutto ciò è molto stupido, pensavo ci sarebbe stata più responsabilità. Di questo passo torneremo in zona rossa», dice il sindaco di Bergamo Giorgio Gori. «Invito tutti al rispetto delle regole: indossiamo la mascherina e manteniamo il distanziamento previsto. Ricordiamoci che l'emergenza non è finita, continuiamo a essere responsabili così come abbiamo fatto finora. Non vanifichiamo gli sforzi fatti». Lancia il suo accurato appello su Facebook la sindaca Virginia Raggi mentre, dal centro a San Lorenzo, da piazza Bologna a Trastevere, alle sei di pomeriggio forze dell'ordine e vigili urbani fanno scattare il piano di emergenza con chiusure a singhiozzo per far defluire la folla. Persino una rissa in via del Corso con un venditore ambulante pestato da tre ragazzi portati in questura.

È un film purtroppo già visto nei weekend prenatalizi, preludio all'at-

teso picco di contagi nelle settimane successive. E adesso che le misure si riallentano e che Regioni e categorie produttive premono per la riapertura dei ristoranti anche la sera in zona gialla e a pranzo in zona arancione, il timore è di ritrovarsi punto e a capo tra due settimane, con il rischio delle varianti che incombe e la campagna vaccinale che ancora deve entrare nel vivo.

Chiudere tutto, continuare con il sistema a zone, riaprire gradatamente? C'è una strategia? E se sì quale? «Ogni apertura comporta inevitabilmente un innalzamento del rischio – dice Agostino Miozzo, coordinatore del Comitato tecnico scientifico – Il problema non sono le singole attività, che potrebbero essere anche sicure, ma le aggregazioni che queste comportano. È facile dire “chiudiamo tutto” ma è anche vero che in questo momento, con le varianti e la campagna vaccinale in corso, non possiamo correre troppi rischi. Non esiste la bacchetta magica, bisogna fare appello al senso di responsabilità della gente. Occorre aumentare la sorveglianza, seguire i ragazzi nelle scuole, puntare sulla campagna informativa. In una parola bisogna far girare il sistema nel suo complesso».

All'orizzonte, ormai abbastanza vicino, c'è la scadenza del 15 febbraio. Bocce ferme per i ministri uscenti. Se per quella data ci sarà un nuovo governo insediato dovrà subito valutare se prorogare il blocco degli spostamenti tra le regioni come vorrebbero il Cts e i ministri uscenti Speranza e Boccia nonostante le pressioni delle regioni del nord e degli operatori turistici che sperano di scongiurare l'apertura degli impianti sciistici solo per i residenti. Diversamente dal 15 in Italia tra regioni gialle ci si potrà muovere liberamente. Sull'altro piatto della bilancia c'è il peso economico delle riaperture. «Un sabato da 5 milioni di euro solo

a Roma – fa i conti Sergio Paolantoni, presidente di **Fipe** Confcommercio – La gente ha una grande voglia di normalità, e gli esercenti sono perfettamente in grado di reggere alla domanda, nel rispetto delle regole». E sono decine le sollecitazioni di operatori del cinema, dei teatri, del mondo dello sport che arrivano ogni giorno al Cts.

Sette italiani su dieci, secondo Coldiretti, ieri si sono regalati un pranzo fuori. Tutto esaurito sul litorale romano, da Ostia Fregene, con l'assessore regionale alla sanità Alessio D'Amato ad ammonire: «Senza comportamenti corretti ci troveremo costretti di nuovo a applicare misure restrittive». A Napoli enormi serpentoni di cittadini nelle vie dello shopping e tutti in fila per l'aperitivo sul lungomare; a Torino allarme per la movida selvaggia, clienti in attesa fuori dai negozi e tutti i posti disponibili occupati nei bar a Milano. A Venezia strapieni i consueti luoghi di ritrovo dei giovani a Rialto. Oggi andrà diversamente. La pioggia costringerà gli italiani in casa.

### Il bollettino Calano i ricoveri

# 13.442

**I nuovi contagi**  
In calo rispetto a ieri (14.218) con 282.407 tamponi totali (molecolari e antigenici). Il tasso di positività è 4,8% (ieri era 5,2%). È la Lombardia la regione con più casi giornalieri (1.923), seguita da Campania (1.546), Emilia Romagna (1.383), Lazio (1.014) e Puglia (926)

# 385



Data: 07.02.2021 Pag.: 17  
Size: 425 cm2 AVE: € 72675.00  
Tiratura: 286505  
Diffusione: 220895  
Lettori: 1883000



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

## Le vittime

Otto in più rispetto a ieri per un totale di 91.003 vittime da febbraio 2020. I ricoveri nei reparti Covid ordinari sono -167 (19.408 il totale), calano anche gli ingressi in terapia intensiva (-32) per complessivi 2.110 malati gravi

---

# 2.487.314

## I vaccinati

Sono le dosi somministrate in Italia, l'85.8% di quelle disponibili (2.899.935).

E di 1.078.035 il totale delle persone che hanno completato il ciclo con il richiamo

---

# 420.418

## In Lombardia

Prima per numero di vaccinati, seguita da Emilia-Romagna (252.178), Piemonte (238.129), Lazio (217.035), Campania (215.166) e Veneto (213.082)

Data: 07.02.2021 Pag.: 31,38  
Size: 474 cm2 AVE: € 96696.00  
Tiratura: 132083  
Diffusione: 98384  
Lettori: 1090000



## La decisione della municipalizzata

### Rifiuti, tagli alla raccolta per i negozi I commercianti: «Non paghiamo la Tari»

«Assurdo pagare la Tari se il servizio non c'è più». L'Ama annuncia di voler tagliare drasticamente la raccolta porta a porta dei rifiuti prodotti dai negozi, e la categoria, esasperata, minaccia il boicottaggio della tariffa.

**Rossi all'interno**

# Ama taglia la raccolta protestano i negozianti «Non paghiamo la Tari»

► Con il nuovo bando più che dimezzato il porta a porta per gli esercizi commerciali: rischio rifiuti per strada

## LO SCONTRO

«Assurdo pagare la Tari se il servizio non c'è più». L'Ama taglia drasticamente la raccolta porta a porta dei rifiuti prodotti dagli esercizi commerciali e i negozianti, esasperati da una crisi che ormai si trascina da quasi un anno, minacciano il boicottaggio della tariffa. A innescare la polemica è la decisione dell'azienda di via Calderon de la Barca di «razionalizzare» il servizio dedicato alle utenze non domestiche, inaugurato nel 2018 con un appalto che sta avendo risultati considerati «deludenti» sia dalla municipalizzata sia dalle imprese incaricate, per le quali si sta rivelando «poco redditizio». Ora la società capitolina ha deciso di lanciare una nuova gara «ponte», della durata di nove mesi, che riguarda otto dei sedici lotti scaduti: quelli dei Municipi I, II, IV, V, VII, IX, XII e XIII. Non senza conseguenze sulla raccolta.

## LE MODIFICHE

La «razionalizzazione» del servizio, immaginata da Ama, coincide con drastico taglio delle utenze

servite, che passano da 30.795 alle 13.081 del nuovo bando ponte: meno della metà rispetto alla situazione attuale. Con migliaia di esercizi che, non usufruendo più del porta a porta, getteranno i loro rifiuti nei cassonetti, e col rischio di non avere certezze sulla differenziazione

**CONFESERCENTI:  
«ASSURDO VERSARE  
PER LA TARIFFA SENZA  
IL SERVIZIO, PROBLEMI  
SOPRATTUTTO  
NEL CENTRO STORICO»**

zione dell'immondizia e di peggiorare una situazione di sovraccarico dei cassonetti che spesso provoca accumuli di sacchetti per strada e sui marciapiedi. «Adesso il servizio è già molto peggiorato, con gli operatori dell'Ama che passano quando capita, senza alcun regolarità - sottolinea Valter Giammaria, presidente di Confesercenti Roma - Senza porta a porta diventa davvero difficile soprattutto per i negozi del centro storico, dove non ci sono nemme-

no i cassonetti stradali a disposi-

**LA MUNICIPALIZZATA  
PUNTA A UN ACCORDO  
PONTE PER OTTO  
MUNICIPI, DOPO  
CHE IL VECCHIO  
APPALTO È SCADUTO**

zione».

## LA CATEGORIA

In questo caso, aggiunge Giammaria, «non si capisce perché i commercianti dovrebbero continuare a pagare la Tari, con bollette molto elevate, in assenza di raccolta». Secondo Luciano Sbraga, direttore di Fipe-Confcommercio, «il porta a porta per le utenze non domestiche come i ristoranti richiede assoluta puntualità nei ritiri, perché non è possibile tenere l'immondizia nei locali per gli evidenti rischi connessi: igiene, cattivo odore, infestanti e altro». Le associazioni di categoria, peraltro, hanno già più volte chiesto al Campidoglio di sospendere i pagamenti della Tari di negozi e pubblici esercizi, per aiutare un settore

Data: 07.02.2021 Pag.: 31,38  
Size: 474 cm2 AVE: € 96696.00  
Tiratura: 132083  
Diffusione: 98384  
Lettori: 1090000



in grossa difficoltà.

**Fabio Rossi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

D: 00844892 | IP ADDRESS: 213.90.241



**A destra, contenitori lasciati dai negozi per strada ieri a San Lorenzo; a sinistra, contenitori per la differenziata stracolmi**

(foto FRANCESCO TOIATI)





# La leadership è donna « Adesso ridefiniamo le politiche di genere »

**L'impegno** Nei giorni scorsi il webinar di Ucid, I-Com e Minerva  
La presidente del Senato Castellati: il tema torna protagonista

## L'INIZIATIVA

■ «Stiamo contribuendo a ridefinire le strategie sulle politiche di genere, asset degli obiettivi di coesione sociale e crescita per il nostro Paese. Latina è presente nel panorama nazionale». Così, a margine del webinar dell'Ucid, Icom e Gruppo Minerva Federmanager dal titolo «#ÈDonna #ÈStoria - Empowerment e leadership al femminile», l'ideatrice e l'organizzatrice dell'evento Simona Mulè (Ucid), commenta come oggi Latina stia ricoprendo un ruolo da protagonista nella ridefinizione delle strategie sulle politiche di genere.

Un appuntamento importante, che si è basato su tre hashtag cruciali, e che si è configurato su un dibattito a più voci, in collaborazione con #InclusioneDonna, Gamma Donna e con il patrocinio del Consiglio Nazionale dei Giovani. Media partner l'Agenzia Dire e Formiche.net. Molte le partecipazioni del mondo dell'associazionismo e delle Istituzioni tra cui il Dipartimento delle Pari opportunità del Consiglio dei Ministri, il Gruppo Donne Imprenditrici della FIPE, Federazione Italiana dei Pub-

blici Esercizi, il Forum delle Associazioni Familiari, l'Istituto di Studi Superiori sulla donna, Unindustria, oltre che amministratori locali e consulte territoriali. Presenti anche due istituti scolastici, il Liceo Meucci ed l'Istituto Rosselli di Aprilia e il Questore di Latina, Michele Spina. A dare un autorevole contributo all'iniziativa, tramite video messaggio, la presidente del Senato, Maria Elisabetta Alberti Castellati: «È un tema a cui rivolgo da sempre particolare attenzione e che deve tornare ad essere protagonista dell'agenda politica e istituzionale. Perché per ogni esempio di leadership o successo femminile nel mondo del lavoro, dell'economia, della cultura, della scienza o nelle istituzioni, ci sono ancora troppe storie non raccontate. Storie di pregiudizi, di barriere che impediscono a tante donne di talento di esprimere le proprie capacità e di vedere riconosciuti i propri meriti. Quelle stesse donne che continuano a sostenere il peso maggiore della pandemia, tra scuole chiuse e mille altre difficoltà quotidiane perché, in questi mesi di emer-

genza, continuano ad essere protagoniste di una nuova resistenza. Una resistenza combattuta con le armi della creatività, dell'intelligenza, della generosità, della concretezza e della forza di volontà. Sono loro il migliore esempio di un potenziale femminile che vale più di un punto di Pil. E ciononostante continua a essere colpevolmente sottovalutato in troppi ambiti della nostra società».

«I giovani insieme alle donne, sebbene più resilienti rispetto ai rischi del virus, sono stati maggiormente colpiti dalla crisi del mercato del lavoro a causa della pandemia - ha dichiarato Mulè - Concretizzare le politiche di genere significa orientare la propria azione politica in modo equo ed intelligente con garanzia di efficacia ed efficienza dell'intero sistema economico e sociale. Significa investire sul futuro e contribuire a raggiungere gli obiettivi di coesione sociale e crescita per il nostro Paese. E' dall'emergenza di ridefinire le strategie sulle politiche di genere che è nato l'evento, per agire insieme e in un'unica direzione e affrontare le sfide dell'emergenza sanitaria e delle risorse del Recovery Fund». ●

**«Ancora  
troppe storie  
non  
raccontate  
di successi  
di donne  
nel mondo»**

Data: 08.02.2021 Pag.: 9  
Size: 51 cm2 AVE: € 1071.00  
Tiratura: 12513  
Diffusione: 9881  
Lettori: 134000



## REGIONE

### Fontana: «Da Roma nessuna risposta su aperture serali»

«Per quanto riguarda la richiesta fatta al governo di allungare gli orari di apertura dei ristoranti non abbiamo ricevuto risposta». Lo ha detto il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, intervistato a margine del suo sopralluogo ai padiglioni milanesi della Fiera, dove si sta svolgendo una sperimentazione sui tempi e i metodi di realizzazione della seconda fase della campagna vaccinale anti Covid. Il presidente Attilio Fontana e l'assessore lombardo allo Sviluppo economico, Guido Guidesi, hanno infatti inviato una lettera formale all'esecutivo, per chiedere che i ristoranti e le attività assimilabili possano svolgere la loro attività fino alle 22. Una richiesta «di buon senso» secondo la [Fipe](#) che dal canto suo ha domandato aperture serali in zona gialla.

Data: 09.02.2021 Pag.: 8  
Size: 352 cm2 AVE: € 16896.00  
Tiratura: 58779  
Diffusione: 21671  
Lettori: 100000



## SOTTO A CHI TOCCA

DI STEFANO LORENZETTO

«È tutto molto interessante. Anzitutto è interessante che un libro come quello di **Alessandro Sallusti** e **Luca Palamara** (rispettivamente direttore del *Giornale* ed ex capo dell'Associazione magistrati) stia facendo sfracelli in libreria». Così su *Libero* cominciava un articolo di **Filippo Facci**, giornalista di solito molto documentato. Il sottotitolo si spingeva oltre, in fatto di sfracelli: «Il volume che toglie il velo sulla politicizzazione dei giudici ha venduto trentamila copie in una settimana», ed era alquanto curioso, perché né il numero 30.000 né la parola «copie» comparivano nel pezzo di **Facci**, segno che la trionfalistica asserzione era stata formulata a prescindere dal testo sottostante. Ora, si dà il caso che il libro-intervista *Il sistema* della coppia **Sallusti-Palamara** sia comparso per la prima volta nella classifica compilata da Gfk per conto degli editori italiani (quella che registra i 10.000 titoli più venduti nelle librerie) alla quarta settimana di gennaio, con un totale di 16.180 copie, che sono pur sempre 13.820 in meno di quelle annunciate da *Libero*. Solo che la statistica è stata diffusa il 4 febbraio mentre il quotidiano è uscito tre giorni prima che venisse ultimata. Ha ragione **Facci**: è tutto molto interessante.

**Sul Corriere.it si dà conto** della situazione catastrofica in cui versano i ristoranti a causa del Covid-19. Scrive **Stefano Landi**: «Dice la Federazione italiana dei pubblici esercizi (**Fipe**), che solo l'anno scorso la pandemia ha bruciato quasi 38 milioni nel comparto del bere e del mangiare». Purtroppo sono 38 miliardi.

«Come ha affermato uno scrittore tedesco, parafrasando quel che si diceva del Cremlino ai tempi dell'Urss, "la politica italiana è un enigma avvolto in un mistero"». Così si conclude un editoriale di **Massimo Fini** sul *Fatto Quotidiano*. Lo scrittore tedesco ha parafrasato

in realtà **Winston Churchill**. La frase, infatti, fu pronunciata il 1° ottobre 1939 dal futuro premier britannico, in un discorso trasmesso dalla Bbc: «Non posso prevedere l'azione della Russia. È un indovignello avvolto da un mistero dentro un enigma» (fonte: The Churchill Society London). È ricordata anche nel numero del 18 marzo 1946, a pagina 107, del settimanale americano *Life*. Inoltre non si capisce perché **Fini**, che è un signor giornalista e non una mezzamanica, cominci il suo articolo parlando di «venerdì (5/02)» e «sabato (6/02)», un modo assurdo d'indicare le due date. Per burocratica coerenza avrebbe dovuto anteporre lo zero anche al giorno (05/02 e 06/02). O toglierlo al mese. O, meglio ancora, scrivere 5 febbraio e 6 febbraio.

**Sarina Biraghi sulla Verità** parla di **Matteo Salvini**, definendolo «l'uomo del Papeete e del mojito». Anche in stato di ebbrezza, si scrive Papeete e mojito.

**Assai pertinente** il quesito che **Brunella Schisa** pone sul *Venerdì di Repubblica* allo scrittore **Hans Tuzzi** (all'anagrafe **Adriano Bon**): «Lei scrive "gonfiò le tuberosità ischiatiche" per dire "gonfiò le guance". Non pensa di essere uno scrittore elitario?». Risposta: «Un modo come un altro per dire che uno ha la faccia come il culo». Ci permettiamo di suggerire una variante al nom de plume del romanziere: **Truzzi**. Possibile alternativa, come da dizionario: **Tamarri**.

**Incipit dell'articolo** con cui **Massimo Giannini**, direttore della *Stampa*, presenta il ritorno in edicola dell'allegato settimanale *Specchio*: «In questi anni ci siamo innamorati di tutto ciò che sa di modernità: della rete e dei social, di Twitter e di Facebook, di Instagram e persino di TikTok. Ma quel magnifico "vizio" non ci è mai passato. Andare nei luoghi, consumare le scarpe, guardare con gli occhi». Non si capisce con quale altro orga-



Data: 09.02.2021 Pag.: 8  
Size: 352 cm2 AVE: € 16896.00  
Tiratura: 58779  
Diffusione: 21671  
Lettori: 100000



no sia possibile vedere. A meno che non abbia ragione il predetto **Hans Tuzzi** e che il magnifico «vizio» dei giornalisti non consista nel guardare con il culo.

**Stando a quanto racconta Luca Telese sulla Verità, Romano Prodi** «arrivò a gridare un indimenticabile «NoNono!» da un balcone di Bologna». Cioè un duplice No maiuscolo, con l'aggiunta di un no minuscolo, tutti attaccati? O un No al Nono (a Venezia c'è l'osteria Al Nono Risorto)? Misteri telesi.

«**Gola di Favogna a Magrè**, il paradiso delle farfalle. Ci vivono

oltre 20 specie di farfalle», informa il *Corriere del Trentino*. E poco più avanti: «La Gola di Favogna presenta 524 specie di farfalle appartenenti a 47 famiglie». In fila per 4 col resto di 2.

**La Gazzetta di Mantova** intervista **Andrea Fiozzi**, un paziente scampato al Covid-19. Il cronista **Enrico Comaschi** descrive così la drammatica esperienza del sopravvissuto: «Cadi in trans - racconta **Fiozzi** - Non capisci più niente e pensi al peggio». Lgbti in delirio: anche la trance si è adeguata ai costumi sessuali correnti.

([www.stefanolorenzetto.it/telex.htm](http://www.stefanolorenzetto.it/telex.htm))

—© Riproduzione riservata—



IMPRENDITORE E PRESIDENTE DI **FIPE** CONFCOMMERCIO

## «C'è chi non vuol lavorare»

Cursano: «Molti giovani preferiscono ricevere gli aiuti»

**LUCIA ATERINI**

«**N**on metto in discussione il fatto che anche tra gli imprenditori ci siano quelli che non si comportano bene. Ma così come è impostato questo sistema non si può andare avanti: soprattutto sulla costa non si trovano più giovani per fare la stagione perché preferiscono prendere il reddito di cittadinanza e rimanere a casa senza lavorare. In questo modo non si può andare avanti».

Ne è convinto il presidente della **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi) di Confcommercio, **Aldo Cursano**, imprenditore lui stesso che a Firenze gestisce vari locali.

Parte dalla situazione attuale: «Siamo in una situazione disperata al momen-

to, ma questo non ci autorizza a trasferire la nostra disperazione su altre famiglie. Chi lavora deve essere pagato per le ore che effettivamente svolge. È chiaro che, soprattutto in questa fase, sono necessari orari flessibili che permettono all'imprenditore di aprire solo a pranzo nel caso dei ristoranti. E comunque in questo momento è in gioco la reputazione della categoria».

Ma oltre alla situazione di pandemia, il presidente allarga la riflessione alle condizioni degli ultimi due anni. Ribadisce il concetto che ci sono imprenditori non corretti. Ma pone l'accento su un altro fenomeno: «Soprattutto lungo la costa – spiega ancora Aldo Cursano – non si trovano più giovani disposti a lavorare la stagione. Ci dicono che preferiscono rientrare nei requisiti per accedere

al reddito di cittadinanza e invece di guadagnare 1.100 euro al mese prenderne 600, 700 senza fare nulla. Oppure condizionano la loro durata del contratto per rientrare nella indennità di disoccupazione».

«Ci sono aiuti che vengono usati in modo improprio – va avanti – queste situazioni non producono effetti benefici. I ragazzi stanno a casa a non far niente e non imparano un mestiere. Al limite vanno alla ricerca di piccoli arrotondamenti. Queste politiche li allontanano dal mercato del lavoro». Meglio allora, aggiunge il presidente **Fipe** Confcommercio «dare incentivi alle imprese per la loro assunzione».

Infine, conclude Cursano, occorre «più trasparenza e nuove politiche del lavoro». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Aldo Cursano

Data: 10.02.2021 Pag.: 5  
 Size: 348 cm2 AVE: € 59508.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# Zona arancione, incubo dei locali «Sarebbe come staccare la spina»

Le categorie: «Facciamo collette per chi è sull'orlo del fallimento, sarebbe una nuova mazzata»  
 Dalle riaperture per cena all'ombra di nuove restrizioni: «Ma i contagi non dipendono dai ristoranti»

**La Toscana** arancione da domenica? E' un'ipotesi che spaventa e che potrebbe mettere in ginocchio, definitivamente, intere categorie economiche. «Sarà un dramma, economico e sociale», afferma Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Firenze e vice presidente vicario di Fipe. «Una zona arancione fatta dopo un anno di restrizioni avrà un effetto pesantissimo. Gli imprenditori hanno bisogno di ossigeno, non di vedersi staccata la spina». A soffrire di più sarà il mondo della ristorazione. «La situazione è già drammatica. Facciamo collette per persone che sono sull'orlo del fallimento. Si deve consentire ai ristoratori di vivere dignitosamente del proprio lavoro». Spaventa tornare alla chiusura dei pubblici esercizi, che in zona arancione possono solo lavorare con l'asporto e la consegna a domicilio, proprio quando si è aperto il primo spiraglio per ricominciare a lavorare a cena. Il comitato tecnico scientifico ha infatti già dato pa-

tere favorevole e per gli operatori del settore la speranza è che il nuovo governo, con il nuovo decreto che definirà le regole dal 5 marzo, possa accogliere le indicazioni arrivate dal cts. Nel frattempo, però, il ritorno in zona arancione rappresenterebbe l'ennesima mazzata.

«Lavorare a pranzo è un palliativo, gli incassi sono bassissimi, ma stare aperti almeno fino alle 18 aveva dato la sensazione di poter avverare, anche se non nell'immediato, il sogno di un ritorno alla normalità, che invece rischia di nuovo di svanire», afferma Claudio Bianchi, presidente di Confesercenti Città metropolitana di Firenze. «Non abbiamo nemmeno un interlocutore. Il Governo non c'è, Comuni e Regione Toscana non sono competenti. Intanto, siamo ancora in attesa dei ristori di gennaio». «Se l'eventualità oggi molto realistica di passare in zona arancione diverrà tra pochi giorni certezza - sottolinea Giacomo Cioni, presidente di Cna Firenze

Metropolitana - è indubbio che a maggior restrizioni debbano seguire maggiori ristori, una volta per tutti attribuiti, tanto a livello regionale che nazionale, sulla base del calo di fatturato».

Al Governo e alla Regione Cioni chiede inoltre «una gestione finalmente razionale dell'epidemia, tanto dal punto di vista sanitario che economico». «Siamo terrorizzati all'idea di tornare in arancione», sottolinea Vittorio Sorani, presidente di Confartigianato Imprese Firenze. «E' un valzer del quale siamo stanchi. E' vero, i dati non sono confortanti, ma le imprese sono sicure, i contagi sono alti in altre realtà, per esempio nelle Rsa. L'auspicio è che il nuovo governo ripensi agli orari e alle aperture, soprattutto per il settore della ristorazione».

## CONFARTIGIANATO

**Sorani: «Siamo stanchi di questo valzer. Speriamo che il nuovo governo ripensi agli orari»**



Data: 10.02.2021 Pag.: 5  
Size: 348 cm2 AVE: € 59508.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Aldo Cursano

Fipe Confcommercio



La speranza è che il nuovo governo, con il nuovo decreto che definirà le regole dal 5 marzo, possa accogliere le indicazioni arrivate dal cts per le riaperture all'ora di cena

## Claudio Bianchi

Confesercenti Città Metropolitana



Il sogno di un ritorno alla normalità rischia di svanire e non abbiamo nemmeno un interlocutore. Il Governo non c'è. Intanto, siamo ancora in attesa dei ristori di gennaio

## Giacomo Cioni

Cna Firenze Metropolitana



È indubbio che a maggior restrizioni debbano seguire maggiori ristori, una volta per tutti attribuiti, tanto a livello regionale che nazionale, sulla base del calo di fatturato



L'intervista a Vincenzo Ferrieri

# Food delivery: le proposte di UBRI in chiave sostenibilità



**S**e c'è una cosa che ci sta a cuore, è il futuro della ristorazione. Un futuro sul quale la pandemia è entrata a gamba tesa. Un contrasto falloso, scorretto, ingiusto che ha solo un risvolto interessante, quello di aver lanciato il foodservice verso il futuro con una forza inimmaginabile. E con esso le abitudini e le modalità di consumo. Se "digitale" sarà il minimo comune denominatore con cui ogni azienda dovrà fare i conti (situazione per altro già ampiamente sperimentata dai player più strutturati) "crisi" è invece il fattore X del momento, di un presente che continua a impoverire il settore del foodservice e che, nonostante le dita incrociate e la campagna vaccinale iniziata, sembra destinato a prolungare i propri effetti ancora per chissà quanto tempo.

È quindi in un contesto di forti tensioni economiche e sociali che i brand della ristorazione oggi si trovano ad operare. Uno scenario che, ormai da quasi un anno, ha come unico rimedio contro l'altalena di aperture e chiusure dei ristoranti, il canale delle consegne a domicilio.

Ma proprio il delivery, così come funziona oggi nelle grandi città, è sul banco degli imputati.

Ne abbiamo parlato con **Vincenzo Ferrieri** CEO e Founder di cioccolatitaliani & Pizzeria Italiana Espresso nonché presidente di **UBRI**, (Unione dei Brand della Ristorazione Italiana) che accorpa una serie di imprenditori accumulata dalla mission di fare sistema e migliorare la competitività delle proprie aziende.

Ferrieri, con la sua associazione, è stato tempestivo nel denunciare la necessità di metter mano alle regole del gioco sin dalle prime settimane di crisi.

Da allora non è cambiato niente e adesso i toni si alzano.

«Quello di UBRI è innanzitutto un grido di allarme - dice Ferrieri - che vuole sensibilizzare in primis i nostri governanti sul fatto che il delivery purtroppo oggi è un sistema ben lungi dall'essere virtuoso. Nelle ultime settimane tanti ristoranti si sono trovati alle prese con una profonda trasformazione che vede il digitale come punto d'arrivo, cominciando proprio dal delivery come nuovo modello di business con cui fare i conti. Quindi da un lato, bisogna che chi ci governa capisca la situazione e sostenga il cambiamento, dall'altro occorre che le piattaforme di delivery vedano i ristoranti per quello che sono, ovvero una risorsa e non solo un'opportunità di guadagno. La risorsa va quindi tutelata, alimentata in maniera sana e accompagnata verso il futuro». Le aziende del delivery negli ultimi mesi hanno accompagnato da par loro quella che è stata una forte accelerazione del processo di digitalizzazione del settore del foodservice. Hanno così acquisito le quote di mercato che presumibilmente avevano nel mirino da qui a 3-4 anni in 12 mesi favorite, anche, dalle regole imposte ai ristoranti dalla pandemia. Il tutto alimentato dalla forte competizione che caratterizza l'attività di player di respiro internazionale come Deliveroo, Glovo o Uber Eats tanto per fare nomi. La corsa ad accaparrarsi nuovi utenti delle proprie App passa da un meccanismo tutt'altro che virtuoso per i

di Alberto Anderloni

**Due le proposte di UBRI per rendere sostenibile ai ristoratori il modello del delivery: un cap sulle commissioni sino a fine pandemia; la decontribuzione delle commissioni**



**VINCENZO FERRIERI, CEO E FOUNDER DI CIOCCOLATITALIANI & PIZZERIA ITALIANA ESPRESSA E PRESIDENTE DI UBRI**



# RETAIL&FOOD

Data: 10.02.2021 Pag.: 48,49  
Size: 4570 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



all'interno di una lista analizzando una serie di elementi come ad esempio: la capacità di evadere gli ordini rapidamente, oppure il feedback positivo lasciato dai clienti o ancora il numero di ordini ricevuto. In buona sostanza più sei bravo e più hai visibilità. Ormai invece le posizioni in alto sono solo in vendita, per cui o si è disposti a riconoscere un ulteriore percentuale di fatturato alle piattaforme di consegna o la scarsa visibilità sulle App finisce per contrarre drasticamente il tuo business anche se lavori bene e sei apprezzato dalla clientela. Non c'è modo di giocare la propria partita con delle regole virtuose, capaci cioè di sostenere e perché no dare impulso alla qualità della propria offerta di prodotti e servizi. L'unica legge è quella del denaro: più soldi hai da spendere e più speranze hai di tenere attivo quello che oggi per i ristoratori che operano nelle grandi città è l'unico canale di vendita percorribile».

ristoratori che vengono in un certo senso indotti a sostenere a proprie spese delle promozioni e dei meccanismi di scontistica, che si aggiungono al classico 30% di fee sugli ordini che è alla base del contratto fra le piattaforme di consegna e i ristoratori.

«Chi non partecipa alle promozioni - dice Ferrieri - finisce oltre la ventesima posizione nell'elenco delle offerte e tutti sappiamo che purtroppo su queste piattaforme gli ordini vengono fatti in base al proprio posizionamento. Quindi in pratica si viene indotti ad aderire alla promozione per non vedere la propria attività ridotta drasticamente. Dall'analisi che UBRI ha fatto fra tutti i brand che fanno parte dell'associazione, si è evinto che le commissioni in media superano quota 50%. Non solo paghiamo il 30% che è da contratto, ma sosteniamo nostro malgrado anche tutte le promozioni. Il risultato è che a fine mese cediamo alle piattaforme di delivery una percentuale con cui oggi non è possibile far quadrare i conti. E questo è un meccanismo perverso, perché le piattaforme del delivery si fanno concorrenza alternando di settimana in settimana operazioni di scontistica che contraggono pericolosamente, quando non li azzerano del tutto, i margini di guadagno».

## Un tavolo di confronto

Prima di proseguire, occorre considerare che nel mondo del retail i saldi sono giustamente regolamentati, mentre nel food delivery non solo non sono regolamentati ma sono ormai una costante. A questo Ferrieri aggiunge quanto sia silente (e non solo per l'utente finale), lanciare una di queste App sul proprio smartphone e vedersi proporre un elenco di insegne messe in ordine da un algoritmo che non premia le reali capacità del ristorante ma solo la sua solidità finanziaria.

«Di solito queste applicazioni usano un genere di algoritmo - prosegue Ferrieri - che muove il posizionamento di un operatore

trarre drasticamente il tuo business anche se lavori bene e sei apprezzato dalla clientela. Non c'è modo di giocare la propria partita con delle regole virtuose, capaci cioè di sostenere e perché no dare impulso alla qualità della propria offerta di prodotti e servizi. L'unica legge è quella del denaro: più soldi hai da spendere e più speranze hai di tenere attivo quello che oggi per i ristoratori che operano nelle grandi città è l'unico canale di vendita percorribile».



È sulla base di quanto detto sin qui che UBRI sollecita a gran voce la costituzione di un tavolo di confronto con il Governo sull'attività delle piattaforme di delivery. L'intenzione non è certo quella di combattere i player della consegna a domicilio ma, piuttosto, individuare delle regole certe, che diano respiro al settore e con cui i ristoratori possano fare bene i conti e continuare a sviluppare un'offerta al passo coi tempi e con le richieste dei consumatori. Anche perché fra i ristoratori comincia farsi largo la consapevolezza che la consegna a domicilio sarà ancora per altri 12 mesi l'unico sbocco per la propria attività e che, da allora in poi, il delivery sarà entrato di fatto nel modello di business di tutti i ristoranti che guardano al futuro.

## CHI È UBRI

L'Unione dei Brand della Ristorazione Italiana, nata a maggio 2020, è un'associazione costituita da imprenditori e top manager che attraverso le loro visioni e le loro competenze si sono distinti nella valorizzazione del patrimonio imprenditoriale italiano e stanno contribuendo in maniera sostanziale alla nascita del settore della ristorazione organizzata in catena. UBRI rappresenta imprese che creano valore, riconoscono la loro responsabilità sociale e generano un impatto sociale positivo attraverso il loro operato.

«I nostri toni sono diventati più accesi perché in questo momento chi sta perdendo la partita è solo il piccolo ristoratore italiano. La necessità di confrontarsi su questi argomenti è condivisa anche da Aigrim e Fipe e siamo decisi a mettere in campo tutto il nostro impegno volenteroso, serio e onesto nel trovare strade più equilibrate che spingano il foodservice verso il futuro, senza lasciare indietro nessuno. Siamo disponibili al dialogo, lo ribadisco ancora una volta, ma nel frattempo sono due le proposte che mettiamo in campo. La prima riguarda

la possibilità di mettere un cap sulle commissioni almeno fino a fine pandemia. Credo che questo meccanismo gioverebbe in futuro anche alle piattaforme del delivery che, a pandemia finita, potrebbero trovarsi nel loro portafoglio di offerte molti dei ristoranti che oggi sono chiusi per convenienza, dando così un rinnovato slancio ai volumi di vendita. Quindi commissioni inferiori ma volumi maggiori. Oppure un'alternativa potrebbe essere quella di percorrere la strada della decontribuzione delle commissioni. In questo modo si darebbe tempo al ristorante di adeguarsi all'era del digitale, ai nuovi modelli di business e, in buona sostanza, a cambiare i propri menù in modo da poter contemplare nel conto economico le quote per le commissioni richieste dal delivery».



Data: 10.02.2021 Pag.: 10  
Size: 532 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



# DailyMedia

Il quotidiano della comunicazione

anno XXXI 024  
mercoledì 10 febbraio 2021

p. 10



## Eventi Premio Assorel: con #unabirraperdomani a Different il Premio Assoluto della 23esima edizione

15 le campagne di comunicazione nelle "Eccellenze PR"; tre le stelle nascenti che ricevono l'award per i Giovani Talenti e il Premio alla carriera conferito a Cottarelli nella premiazione di ieri sera sotto l'egida di UNA

Ieri sera, dal Cross Studio di Milano, è andata in scena la serata di premiazione del Premio Assorel, il premio di riferimento per il mondo della comunicazione PR che quest'anno si è tenuto sotto l'egida di UNA e coordinato da UNA PR hub, verticale dell'associazione dedicata al cluster delle relazioni pubbliche. La giornalista Silvia Bernardi, firma de Il Sole 24 Ore, ha condotto il pubblico - in maniera totalmente virtuale - attraverso le varie assegnazioni. 15 le campagne di comunicazione premiate nell'ambito delle "Eccellenze PR" con il Premio Assoluto assegnato a Different per l'idea di #unabirraperdomani per Peroni - Nastro Azzurro.

**#unabirraperdomani**  
Una campagna di sensibilizzazio-



ne e raccolta fondi per supportare il futuro dei locali italiani offrendo #unabirraperdomani. Attraverso la piattaforma Nastro Azzurro Crowd su eppela.com (www.eppela.com/unabirraperdomani), il primo sito di crowdfunding italiano, gli utenti hanno potuto offrire una birra virtuale a uno o più amici, contribuendo così alla causa sostenendo i lavoratori delle PMI del settore ristorazione attraverso la collaborazione con FIFE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi - per ripartire una volta che lo status di emergenza è stato superato e gli esercenti avevano bisogno di una nuova spinta economica e solidale lo scorso giugno.

**Giovani Talenti**  
Non potevano mancare, poi, le nuove leve, astri nascenti del firmamento delle pubbliche relazioni a cui è stato conferito il Premio Giovani Talenti, dedicato a Filome-

na Rosato, che intende valorizzare i giovani professionisti delle PR e della Comunicazione oltre a porre l'attenzione sull'importanza della buona comunicazione nella società contemporanea, che è stato consegnato a Gianmarco Montessoro (Different), Sepastiana Gjoni (INC - Istituto Nazionale per la Comunicazione) e Giulia di Martella (Generali Italia).

**Carlo Cottarelli**  
Infine, a chiudere la serata, la consegna del Premio alla carriera all'economista Carlo Cottarelli, assegnato direttamente dal Presidente di Giuria Vittorio Meloni, Direttore Generale UPA. "Questa edizione dei premi Assorel - ha dichiarato Meloni - segnala l'evoluzione sempre più marcata della comunicazione in chiave digitale, con una rinnovata capacità di valorizzare la reputazione dei brand nel loro dia-

logo complesso con la società, i consumatori, l'opinione pubblica. In particolare, il riconoscimento al prof. Cottarelli sottolinea con forza il primato della comunicazione basata sulla competenza e sull'ascolto, qualità distintive di chi vuole gestire un'azienda, una comunità, un Paese" dichiara Vittorio Meloni, Direttore Generale UPA.

**I commenti**  
"In un momento difficile come quello attuale, riscontrare una partecipazione così ampia a questo Premio ci aiuta a guardare avanti con la giusta dose di positività. Le tante campagne partecipanti confermano quanto il settore delle Relazioni Pubbliche sia vivo e centrale nell'universo della Comunicazione" prosegue Andrea Cornelli, Vice Presidente UNA e portavoce UNA PR hub. "Questa edizione del Premio Assorel è una bellissima testimonianza sia della qualità raggiunta dalle nostre Agenzia, sia del valore di UNA che ha raccolto e ha saputo dare continuità e ulteriore valore a questo importante e prestigioso premio" conclude Massimo Taft, Consigliere UNA.

**Clicca per vedere la lista completa dei Premi**



Data: 11.02.2021 Pag.: 9  
Size: 29 cm2 AVE: € 3799.00  
Tiratura: 91744  
Diffusione: 138603  
Lettori: 713000



#### RISTORAZIONE

### **Fipe-Confcommercio:** **«Riaprire per tutti»**

Con un approccio coordinato e coerente in tutte le zone d'Italia **Fipe-Confcommercio** chiede la riapertura delle attività di ristorazione anche la sera. A preoccupare, in particolare, è un approccio che preveda aperture a singhiozzo per le attività di ristorazione, reso evidente non solo dalle nuove linee guida ma anche dalla possibilità di aprire i ristoranti in zona arancione, purché siano appannaggio esclusivo dei lavoratori.

# ITALIA A TAVOLA

Data: 11.02.2021 Pag.: 66,67,68,69  
Size: 1924 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## IGIENE E SICUREZZA OLTRE IL COVID

# DAL LIBRETTO SANITARIO ALL'HACCP

Nella filiera del food e in particolare nella ristorazione, per tutti coloro che entrano in contatto con il cibo è da sempre importante rispettare norme basilari di sicurezza igienico sanitaria. Fino al 2004 c'era l'obbligo di dotarsi di libretto sanitario, poi sostituito dalla formazione e infine dal protocollo Haccp



di *Matteo Scibilia*

**L**a ripresa e la riapertura dei pubblici esercizi, ristoranti in testa, porrà il problema di nuovi valori da comunicare alla clientela, una nuova sicurezza "sanitaria".



# ITALIA A TAVOLA

Data: 11.02.2021 Pag.: 66,67,68,69  
Size: 1924 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Non solo il rispetto delle norme anti-Covid, ma nuove strategie commerciali dal web al delivery. Non solo una rivisitazione dell'offerta gastronomica con più tradizione e più semplicità, più Made in Italy, più attenzione ai costi, ma anche e soprattutto più attenzione alla sicurezza igienico sanitaria.

Certamente un ristorante, una pizzeria o un bar non devono trasformarsi in sale d'attesa di un medico... Il Covid in teoria, e in molti casi in pratica, ci ha rimesso dinanzi a precise responsabilità di comportamento d'igiene. Ci ricordiamo di quando all'inizio dell'emergenza ci veniva richiesto l'uso dei guanti, l'uso della mascherina anche in cucina e anche un'attenzione più severa nei momenti lavorativi di contatto con gli alimenti? In realtà da più parti, molti cuochi risposero all'unisono che anche prima del Covid era (o almeno avrebbe dovuto essere) così, le regole sull'uso dei guanti già c'erano. In molte cucine, soprattutto delle grandi aziende, alberghi, ristorazione collettiva e pasticcerie, l'uso della mascherina era una norma già condivisa.

In questi giorni sul web, ripreso da alcuni organi del settore food, viene rimbalzata la notizia che l'Istituto federale tedesco per la valutazione del rischio (BfR) ha pubblicato una guida con le regole di igiene per il personale, per la cucina e gli alimenti da osservare nella ristorazione, tra l'altro disponibile in rete in 13 lingue, italiano compreso. Quasi un nuovo vademecum sulle norme d'igiene. Siamo stupiti come se la Germania stesse per candidarsi a diventare l'Asl europea.



## Libretto sanitario, formazione, Haccp

Chi ha qualche anno in più, come il sottoscritto, non potrà non ricordare il vecchio e temuto libretto sanitario, che periodicamente bisognava rinnovare ed era obbligatorio per chiunque operasse nel settore del food, dalla produzione alla somministrazione. Che si trattasse di caramelle o di carne fresca, era indispensabile per essere assunti. Ma onestamente serviva anche ad una prevenzione di una fetta della popolazione, perché a cascata anche all'interno delle famiglie c'era una maggiore attenzione se uno dei componenti era un cameriere, un cuoco o un lavapiatti, cioè c'era una maggiore responsabilità.

Quando il libretto stava per scadere ci si recava presso l'Asl di competenza e ci si sottoponeva ad un rito preciso: mani pulite, unghie super pu-

lite, barba rasata, vestiti in ordine, sintomi influenzali o meno, dissenteria, malattie familiari particolari. In sostanza, una piccola anamnesi. Questo sistema in realtà è stato per molti decenni una pratica di prevenzione sanitaria, era un monitoraggio della situazione non molto preciso ma efficace. Quando si usciva dallo studio dell'Asl con il timbro negativo ci si rilassava: ok, posso tornare al lavoro. Naturalmente il rinnovo del libretto aveva un costo, spesso a carico del lavoratore perché in fondo era un suo lasciapassare. Ma il costo era anche un'entrata economica per le Asl o quelle che poi sarebbero diventate aziende sanitarie.

Poi è cambiato tutto, l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria per gli operatori addetti alla produzione, preparazione, somministrazione e di- ➔



# ITALIA A TAVOLA

Data: 11.02.2021 Pag.: 66,67,68,69  
Size: 1924 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



istribuzione di alimenti è stato sostituito con l'obbligo di formarsi adeguatamente in materia igienico-sanitaria, normativa emanata dalla Regione Lombardia con Legge Regionale n.12 del 4 agosto 2003. L'insieme di norme in breve tempo, nel 2004, vennero riprese e raggruppate con l'introduzione dei regolamenti CE852/2004, noto come Haccp, il sistema di controllo dei rischi applicato al settore alimentare (per inciso, un sistema nato negli anni '60, per garantire la sicurezza alimentare agli astronauti della Nasa nei loro viaggi spaziali).

Non possiamo non sottolineare che nel nostro Paese non sempre tutto è così semplice. La sanità è di competenza delle Regioni, e le interpretazioni regionali e le applicazioni di norme in questo caso internazionali applicate alla nostra realtà - costituita da piccole/micro aziende, da piccoli artigiani che producono eccellenze alimentari che il mondo ci invidia - misero a dura

prova comportamenti e metodi di produzione artigianale vecchi di secoli.

## Responsabilità scaricata sulle imprese

In ogni caso, prima c'era il libretto sanitario, dopo arrivò l'Haccp. Quella prevenzione, quel controllo che prima era un compito quasi a carico del servizio "pubblico" fu una responsabilità trasferita in capo alle imprese. L'impresa ha di fatto, ancora oggi, una responsabilità continua sulla formazione dei propri collaboratori. Nacque di conseguenza una moltitudine di nuovi professionisti che "vendevano" i corsi di aggiornamento sull'igiene, fornendo in realtà poca chiarezza e molte interpretazioni... Ancora oggi molti addetti, al di là di osservare le norme che indicano di effettuare ogni 2-3 anni i corsi di aggiornamento, si affidano a tanti che vendono corsi Haccp che si sovrappongono con la formazione obbligatoria per legge.

## I punti salienti per l'igiene in Italia nel settore food

In cucina il rischio di provocare un'intossicazione o un'infezione alimentare è sempre presente. Nonostante quello che consiglia il BfR tedesco, in Italia gli operatori del settore alimentare, denominati Osa, sono tenuti a garantire un controllo efficace durante tutte le fasi di trasformazione e produzione in osservanza al Reg. CE 852/04, operando attraverso le procedure basate sui principi del sistema Haccp, ovvero un protocollo nazionale di autocontrollo che permette di valutare e stimare i rischi di contaminazione a cui sono sottoposti gli alimenti.

- Tenere le unghie delle mani pulite, tagliate corte e senza smalto.
- Netta separazione tra abbigliamento privato e da lavoro, anche negli armadietti di lavoro.
- Abiti e strofinacci puliti, soprattutto utilizzo di dispositivi usa e getta e guanti di colore blu (se si rompono è

Data: 11.02.2021 Pag.: 66,67,68,69  
Size: 1924 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



più facile accorgersene).

- Indossare sempre un copricapo e i capelli lunghi vanno raccolti.
- Togliere anelli (è tollerata solo la fede matrimoniale), braccialetti e orologio; in cucina anche orecchini e collane.
- Pulire e disinfettare accuratamente le mani. È assolutamente vietato utilizzare i lavelli in cui vengono puliti gli alimenti o le stoviglie per lavarsi le mani, cioè in cucina dovrebbe esserci un lavello lavamani apposta; in presenza di alimenti particolarmente delicati quali pesce, volatili o formaggi dotarsi sempre di guanti usa e getta ad ogni contatto; evitare il rischio di una contaminazione crociata.
- Per impedire che batteri e microrganismi finiscano negli alimenti attraverso piccole goccioline respiratorie (droplet) non bisogna tossire o starnutire sul cibo ma nell'incavo del braccio e utilizzare sempre un fazzoletto di carta. Gettare via il fazzoletto dopo l'uso, lavare le mani e disinfettarle, questo è obbligatorio anche dopo l'uso del WC. È proibito il famoso "torcione", spesso legato alla cinta del cuoco, con cui si puliva di tutto; utilizzare solo carta usa e getta.
- Proteggere le ferite aperte e coprirle con un cerotto resistente all'acqua, una fasciatura pulita, un ditale o un guanto di gomma, meglio se colorato così si riconosce più facilmente in caso di smarrimento. La cassetta del pronto soccorso deve periodicamente essere controllata e integrata dei dispositivi utilizzati.
- In cucina è vietato fumare.
- Avvisare immediatamente la direzione in caso di episodi ripetuti di dissenteria e vomito.

In definitiva, i principi descritti sono un mix tra quella comunemente definita come "buona prassi operativa" (Gmp, Good manufacturing practices) e tutte le norme indicate nei protocolli Haccp. Importante ricordare che:

- La principale responsabilità per la sicurezza alimentare ricade sull'operatore addetto;
- La sicurezza va garantita in tutta la filiera alimentare.

Sarebbe il caso - e lo diciamo a chi sta in capo all'impresa - di ricordare chi è il responsabile ultimo in caso di qualche incidente sanitario all'interno delle aziende, approfittando di questi momenti di "lockdown" per fare aggiornamenti, anche magari un semplice ripasso.

## Il Manuale di corretta prassi operativa della Fipe

Tutto quanto abbiamo appena descritto è ampiamente illustrato in un manuale redatto nel 2013 dalla Federazione italiana pubblici esercizi e disponibile in rete. Il "Manuale di corretta prassi operativa per la ristorazione, gastronomia, gelateria e pasticceria" è stato redatto dagli uffici della Fipe e validato dal ministero della Salute (GU 13 giugno 2013 n.135). Si tratta di uno strumento utile, se non necessario, per aiutare gli operatori del settore alimentare (Osa) a rispettare le prescrizioni igienico-sanitarie previste dalla normativa comunitaria e indispensabili per offrire ai consumatori preparazioni sane e sicure. [👉 cod 73467](#)







*Le reazioni*

# La rabbia dei ristoratori: “Per San Valentino siamo pieni di prenotazioni”

L'amarezza delle associazioni di categoria: “Questo aprire e chiudere ci ammazza, per noi la prossima domenica vale come un mese intero”

di **Alessandro Di Maria**

La rabbia del mondo della ristorazione. Dopo cinque settimane in cui la macchina aveva ripreso un po' a viaggiare, con la clientela che era tornata ad affacciarsi a pranzo nei ristoranti, ecco che adesso il molto probabile ritorno in “zona arancione” fa ripiombare le imprese della ristorazione nel dramma. Tra l'altro in uno dei giorni più sbagliati dell'anno, il 14 febbraio, San Valentino. «Abbiamo molte prenotazioni, i locali non dico che sono pieni, ma quasi, ovviamente nel rispetto del distanziamento - commenta Aldo Cursano di Confcommercio - ci stiamo organizzando per questo giorno e ora rischiamo di veder tutto vanificato. Giornate come San Valentino per noi vogliono dire salvare il mese. Molti ristoranti hanno già fatto gli ordini, perdere San Valentino vuol dire darci l'ultimo colpo di grazia. Ecco perché stiamo lavorando con grande attenzione spe-

rando di poter dare una chiave di lettura che ci possa far restare aperti. Andare in “zona arancione” vuol dire non rialzarsi, almeno che si salvi la domenica». Ma le possibilità non sembrano molte. D'altra parte il decreto su questo punto è abbastanza chiaro: le regole cambiano il lunedì quando le maglie delle restrizioni si allargano, la domenica quando invece devono essere ristrette. Come in questo caso, con la Toscana che dovrebbe passare da “zona gialla” a “zona arancione”.

Stesso grido d'allarme arriva da Confesercenti: «I ristoranti avevano già tante prenotazioni per domenica, abbiamo ricevuto tantissime chiamate per capire come funzionerà, come fare gli ordini - assicura Lapo Cantini - lavorare in queste condizioni non è possibile, questo stop and go ci ammazza, dobbiamo superare questa situazione. Per noi domenica sarà una tragedia. Abbiamo fatto un incontro con il Cts per capire se fosse possibile aprire in “zona gialla” a cena e a pranzo in “zona arancione”, loro ci hanno risposto che se verranno riscritti i protocolli di sicurezza non saranno contrari, poi è chiaro che deve decidere il governo». Cantini poi ha una sua idea: «La campagna vaccinale per fortuna sta andando avanti e sta funzionando, ora bisogna pensare con un'ottica differente, non più emer-

genziale, ma anche in prospettiva. Tra l'altro riaprire i ristoranti la sera servirebbe anche a superare gli assembramenti, ovviamente rispettando le regole».

Grande preoccupazione anche per Confartigianato, che spera almeno nei ristori: «Il ritorno in “zona arancione” sarebbe drammatico. Siamo fortemente preoccupati, soprattutto ora che si intravedono piccolissimi stimoli di ripresa - commenta Alessandro Sorani - i ristoratori e gli imprenditori hanno investito soldi ed energie per mettere in sicurezza i loro locali, sarebbe folle continuare a non premiare questi sforzi. Ci auguriamo che se davvero la “zona arancione” diventasse certa, ci siano almeno ristori certi e concreti».

Ristoratori Toscana attacca dicendo che non è certo nei ristoranti e nei bar che si sviluppano focolai: «Tutte le indagini dimostrano che i ristoranti sono sicuri: non ci sono prove scientifiche che non lo siano - aggiunge Pasquale Naccari - è assurdo che in tutto questo tempo non siano ancora state trovate le misure che possano permettere ai locali di rimanere aperti. Un'indagine pubblicata da un pool di scienziati in Lombardia evidenzia lo scarso impatto dei pubblici esercizi nella creazione di focolai: tre su quattro avvengono in casa, il resto a lavoro o in altri luoghi. Solo lo 0,8% nei locali».



## LA PROTESTA

# Il grido di aiuto dei ristoratori «Non rovinateci San Valentino»

Cursano, presidente regionale dei pubblici esercizi della Confcommercio:

«Veniamo da un periodo critico, lavorare domenica per noi è molto importante»

«Fateci salvare le cose che abbiamo nel frigorifero. Non credo che farà la differenza per il numero di contagi». Lo chiedono i ristoratori, dalla Maremma a Carrara passando per Pisa, Firenze e le altre città toscane. I locali chiedono quasi un atto di clemenza dopo un anno di ping pong tra aperture e chiusure. Domenica non è una domenica qualunque: è San Valentino, i ristoranti hanno già le prenotazioni per il pranzo, le dispense sono già state riempite e il rischio di buttare tutto con il passaggio a zona arancione è alto. Anche perché fino a venerdì non ci sarà l'ufficialità. Arancioni da domenica (probabile) o, forse, da lunedì? Arancioni (praticamente certo) o c'è ancora una lieve speranza di un'altra settimana gialla?

In Maremma i ristoratori

del gruppo Corona avevano già un incontro fissato con il sindaco di Grosseto **Antonfrancesco Vivarelli Colonna**. In programma c'era una manifestazione di protesta per martedì, poi la doccia fredda del probabile passaggio di colore.

«Abbiamo approfittato del colloquio fissato con il sindaco per chiedergli di intervenire con **Eugenio Giani** perché a sua volta ne parli con **Roberto Speranza**. Chiediamo di ritardare un giorno, solo un giorno», spiega **Leonardo Peccianti** del ristorante Locanda De' Medici. Uno dei tanti con il frigo già pieno. «Ho 45 prenotazioni, tutto esaurito: ho comprato filetti e uova per la pasta fresca. Un migliaio di euro di spesa. Ho già fatto in passato il ragù col filetto, questa volta eviterei volentieri».

ri».

A Grosseto inoltre chiedono anche qualcosa in più. Essere isolati dal resto della Toscana forti di avere dati da zona bianca. «Ho portato – ha detto il sindaco Vivarelli Colonna – le istanze dei ristoratori al presidente, con molta cordialità (come sempre) mi ha detto che se avesse sentito Speranza avrebbe riferito».

**Aldo Cursano**, presidente regionale dei pubblici esercizi di Confcommercio, fa presente che le categorie sono andate direttamente a Roma a chiedere di spostare di un giorno l'entrata in vigore del dpcm: «Salviamo San Valentino, metteteci il cuore», è il suo slogan. «Chiediamo – aggiunge – solo ci venga consentito di lavorare. Veniamo da un periodo critico, in terapia intensiva ci sono anche quasi tutti i

ristoranti: per noi la domenica 14 è come una bombola di ossigeno. Tra l'altro il Comitato scientifico potrebbe essere disponibile ad accogliere le nostre proposte di aprire a cena in zona gialla e a pranzo in zona arancione».

E a fianco dei ristoratori si schiera anche il sindaco di Lucca **Luca Menesini**: «Chiedo che se dobbiamo andare in zona arancione lo si faccia da lunedì e soprattutto che i ristoranti abbiano questa garanzia in 24 ore».

Un coro a cui si unisce Confartigianato. «La questione non è più solo economica, ma anche psicologica: alzare il bandone e chiudere con questa frequenza sta diventando stressante e disarmante. Si rischia di perdere davvero la speranza nel futuro». —

I. R.



ASCOM

## La proroga per la Siae

Su richiesta di [Fipe](#), (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) la Siae, rivedendo la sua precedente impostazione, comunica che la scadenza dei termini del pagamento dei diritti d'autore per l'abbonamento della musica d'ambiente, sarà prorogata al prossimo 30 aprile 2021, senza incorrere nelle penali previste dal Permesso Siae. La nuova scadenza dei pagamenti annuali riguarda tutte le modalità di rinnovo ed è valida per tutte le tipologie di utilizzazioni di musica d'ambiente (pubblici esercizi, negozi, alberghi). La Confederazione, in costante contatto con la Direzione Generale della Siae, si sta impegnando affinché da questo ente, come anche da Scf, vengano deliberati provvedimenti che riducano i costi degli abbonamenti in considerazione dell'effettiva durata della chiusura forzata delle attività e del grave pregiudizio economico da essa derivante. La nuova scadenza è valida su tutto il territorio nazionale. Si ricorda che presso tutte le sedi territoriali è disponibile per gli associati, il certificato [Fipe](#) che dà diritto alle agevolazioni riconosciute dalla Siae ai pubblici esercizi. E' possibile avere maggiori informazioni recandosi nei nostri uffici o telefonando al n. 015-8352702.



Data: 11.02.2021 Pag.: 2  
Size: 217 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## EVENTI

# UNA annuncia i vincitori del Premio Assorel. A Different per #unabirraperdomani il Premio Assoluto

Il 9 febbraio, in versione online, si è tenuta la consegna dei riconoscimenti attribuiti dal Premio Assorel, che quest'anno si è tenuto sotto l'egida di UNA – Aziende della Comunicazione e coordinato da UNA PR hub, verticale dell'associazione dedicata al cluster delle relazioni pubbliche. A presentare Silvia Bernardi, giornalista de Il Sole 24 Ore, che ha condotto il pubblico attraverso le varie assegnazioni. Quindici le campagne di comunicazione premiate nell'ambito delle "Eccellenze PR" con il Premio Asso-

luto assegnato a Different per l'idea di #unabirraperdomani per Peroni – Nastro Azzurro, campagna di sensibilizzazione e raccolta fondi per supportare il futuro dei locali italiani. Attraverso la piattaforma Nastro Azzurro Crowd su eppela.com, sito di crowdfunding italiano, gli utenti hanno potuto offrire una birra virtuale, sostenendo così i lavoratori delle Pmi del settore ristorazione attraverso la collaborazione con la Federazione Italiana Pubblici Esercizi per ripartire una volta che lo status di emergenza è stato superato



e gli esercenti avevano bisogno di una nuova spinta economica e solidale lo scorso giugno. Ha chiuso l'evento la consegna del Premio alla carriera all'economista Car-

lo Cottarelli, assegnato dal presidente di giuria Vittorio Meloni, direttore generale Upa. Per la lista completa dei premi <https://unacom.it/premio-assorel-vincitori/>.



# Per San Valentino i ristoratori temono 230 milioni di perdite

Enrico Netti

## RISTORAZIONE

Cursano (Fipe): lo stop alle cene da evitare Boom di ordini per Glovo

Niente doppi turni per pranzo e cena o code in attesa che si liberi un tavolo. Quest'anno un romantico San Valentino si festeggerà al ristorante ma solo a pranzo e con un po' più di privacy a causa del distanziamento sociale. Un cambio radicale che ai ristoratori costerà, a causa della chiusura serale, 230 milioni di mancati incassi. Ogni coppia in media a cena avrebbe speso 80 euro, secondo i calcoli dell'ufficio studi di Fipe-Concommercio.

Per domenica a pranzo, nonostante le condizioni meteo sfavorevoli per il week end, parecchi ristoranti hanno fatto il tutto esaurito o quasi. «Tutti i locali hanno esaurito i coperti e per potere accontentare i clienti molti si sono organizzati su due turni - avverte Aldo Cursano, vicepresidente nazionale di Fipe -. C'è una grande aspettativa per San Valentino che tradizionalmente si festeggia fuori casa e non portarlo fare la sera ha spinto molti ad anticipare a sabato a pranzo». Una soluzione di ripiego. «Sarebbe stato un grande segnale potere aprire in sicurezza anche la sera - continua Cursano -. Il non averlo permesso è una fe-

rita al cuore per la categoria».

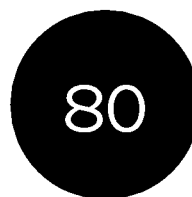
Tutto è pronto per il week end ma c'è la massima allerta perché si teme che alcune regioni proprio da domenica ritornino in area arancione. «Resterà salvo l'asporto e la consegna a domicilio ma in quanti clienti accetteranno questa soluzione? - si chiede il vp di Fipe - L'impatto economico per gli esercenti sarà di una perdita del 70% del valore perché non si consumerà nel locale perdendo l'esperienza del servizio offerto».

Per il Centro studi Italgrob, su dati Formind, con il prossimo week end ci sarà un ulteriore recupero dei consumi arrivando all'80% dello stesso periodo del 2020. «Inoltre molti ristoratori monitorati dal sistema Formind dicono di avere esaurito le prenotazioni - dice Dino Di Marino, direttore generale di Italgrob, i grossisti che servono bar, ristoranti, pub - e ci comunicano di avere già raggiunto il tetto massimo di delivery perché alcuni clienti preferiscono ordinare e poi consumare a domicilio».

Anche le piattaforme di delivery si sono preparate per questa occasione speciale. La app di Glovo, per esempio, da lunedì ha la sezione San Valentino con una serie di prodotti e regali legati alla festa, dai fiori ai dolci. «Dai dati della piattaforma emerge che in questa occasione i clienti qua-

druplicano il tempo all'interno della sezione speciale» fanno sapere da Glovo.

Alla luce dell'aumento delle persone vaccinate Fipe chiede la riapertura di bar e ristoranti in



### EURO PER COPPIA

Stima di Fipe sulla spesa media per la ristorazione a San Valentino

zona arancione. «L'algoritmo adottato nel pieno della pandemia non può essere applicato allo stesso modo e con le stesse rigidità ora che la campagna vaccinale procede spedita - dice Aldo Cursano, vicepresidente vicario di Fipe -. I gestori dei locali sono attenti a seguire le regole e scongiurare gli assembramenti. Queste buone pratiche vanno premiate, allentando le misure restrittive». «Come Federazione Italgrob siamo convinti che la riapertura totale dei pubblici esercizi sia necessaria e soprattutto sicura» rimarca Di Marino.

Sostegni al settore arrivano anche dal Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore che invita a sostenere la ristorazione e tutto il settore dei consumi fuori casa con la campagna #atavolaconnoi.

enrico.netti@ilssole24ore.com

Data: 12.02.2021 Pag.: 9  
Size: 372 cm2 AVE: € 17856.00  
Tiratura: 58779  
Diffusione: 21671  
Lettori: 100000



## SOTTO A CHI TOCCA

**Secondo Rinaldo Frignani** del *Corriere della Sera*, nella prima giornata di zona gialla dopo l'allentamento delle misure contro la pandemia, «7 italiani su 10 hanno pranzato al ristorante». Ipotizzando una clientela compresa fra i 6 e i 90 anni, stiamo parlando di oltre 56 milioni di persone (fonte: Istat), cioè 39,2 milioni di avventori (il 70 per cento di 56 milioni, appunto). Poiché il numero delle imprese registrate nel nostro Paese alla voce «ristoranti e attività di ristorazione mobile» ammonta a 184.587 unità (fonte: Federazione italiana pubblici esercizi, *Rapporto annuale 2019*), vorrebbe dire che ogni locale ha messo a tavola per pranzo – la sera i locali erano chiusi – ben 212 persone. Però la stessa **Fipe** calcola che i ristoranti mediamente abbiano una superficie di 90 metri quadrati e 62 posti a sedere. Dunque, una capienza massima di 11,4 milioni di commensali. Solo che con il distanziamento sociale imposto dal Covid-19 questi 62 posti dovrebbero essersi ridotti più o meno alla metà, quindi in totale 5,7 milioni (dando per scontato che tutti i ristoranti abbiano riaperto i battenti, ma non è così). E gli altri 33,5 milioni di ghiottoni di cui riferisce **Frignani**? Hanno mangiato in piedi come i cavalli?

**Da un articolo di Repubblica.it**, firmato da **Laura Mari**, apprendiamo che «**Draghi** indossa un completo scuro e all'occhiello del bavero della giacca ha appuntato la "rosetta" che viene rilasciata con l'onoreficienza di Cavaliere di Gran Croce Ordine al Merito della Repubblica Italiana». Merita l'onoreficienza di cavaliere al merito della sgrammatica italiana: non è facile infilare due svarioni in una sola parola.

«**In questo senso l'Italia** è fortunatamente ricchissima: per restare, a titolo d'esempio, al solo Veneto, Rovigo è diversa dalla molto vicina Verona, Verona da Vicenza, Vicenza da Treviso, Treviso da Padova, per non parlare di Venezia che fa caso a sé», scrive **Massimo Fini** sul *Fatto Quotidiano*. Non si capisce il senso

dell'esempio. Rovigo dista «dalla molto vicina Verona» 90 chilometri, quindi è molto più prossima a Padova (46 chilometri), Vicenza (82) e Venezia (82).

**In un articolo dedicato al calciatore** tedesco di origine turca **Mesut Özil**, apparso sulla *Repubblica*, **Paolo Condò** dedica questo passaggio a **Graeme Souness**: «Dopo un derby particolarmente bollente, il manager scozzese guadagnò a stento gli spogliatoi, salvato dagli scudi dei poliziotti schierati a testuggine come opliti». Paragone storico assai infelice. La testuggine era la tipica formazione di fanteria pesante dell'esercito romano, mentre gli opliti erano i soldati dell'antica Grecia provvisti di lancia, spada, corazza, elmo e scudo. Trattasi di reminiscenze delle elementari, scuole che **Condò** evidentemente deve aver frequentato con scarso profitto.

**Sarina Biraghi** sulla *Verità* attribuisce a **Francesco Lollobrigida** (Fratelli d'Italia) la seguente dichiarazione: «Se poi portasse dei provvedimenti che io condivido per il bene dell'Italia, allora li voto». Può darsi che il fratello d'Italia ignori l'italiano, in particolare il periodo ipotetico. Ma in tal caso il giornalista non deve sottoscrivere, bensì correggere. «Se portasse dei provvedimenti» (protasi: congiuntivo imperfetto) «li voterei» (apodosi: presente condizionale).

**La pagina 179 del numero di gennaio del mensile Style Magazine** si presentava nell'edizione digitale come segue. Titolo: «TITOLO FINTO». Sommario: «As enti opta inctiiscia volēs explam nonsequ iaecerfer erundi nienimincto» eccetera. Altro sommario: «TESTO FINTO. È ET ACI UTECTA EARIBUS CIPISIM QUI ACEAQUOS» eccetera. Didascalia: «Alitibus dollorumquo totae ersperro temporr ovitenis» eccetera. Foto: mancanti. Se non altro, in passato i grafici usavano come testo segnaposto l'elegante «Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit», inventato



Data: 12.02.2021 Pag.: 9  
Size: 372 cm2 AVE: € 17856.00  
Tiratura: 58779  
Diffusione: 21671  
Lettori: 100000



nel Cinquecento da un tipografo sconosciuto. E soprattutto i redattori lo riempivano. C'è da augurarsi che almeno in edicola sia arrivata la pagina corretta, priva dell'indicazione «mancano testo e foto» evidenziata in giallo, quindi con articoli e immagini.

**Titolo dal Giornale:** «Quando Salvini era "razzista e cafone". Il Capitano era il bersaglio preferito della sinistra per le sue uscite». Per le sue uscite la sinistra utilizzava

come bersaglio Salvini oppure per le sue uscite Salvini era il bersaglio preferito della sinistra? Nel secondo caso, che pare il più plausibile, bastava scriverlo esattamente così.

**Wanda Marra** sul *Fatto Quotidiano*, a proposito di **Mario Draghi**: «Trapela il fatto che farà il governo dopo il voto su Rousseau, anche in caso di astensione da parte di M5S». E più avanti: «Dopo il voto di Rousseau, Draghi farà il governo, anche con l'eventuale astensio-

ne dei Cinque Stelle». Quindi è un fatto che sul *Fatto* trapela il fatto della possibile astensione.

**Notizia luttuosa sulla prima pagina** della *Gazzetta di Mantova*: «Se n'è andato per sempre il notaio **Mario Nicolini**». In un Paese che ha bandito da tempo il verbo morire, c'è chi se ne va per qualche giorno e chi per sempre.

**Stefano Lorenzetto**  
([www.stefanolorenzetto.it/telex.htm](http://www.stefanolorenzetto.it/telex.htm))

© Riproduzione riservata

Data: 12.02.2021 Pag.: 1,9  
Size: 844 cm2 AVE: € 240540.00  
Tiratura: 249528  
Diffusione: 188769  
Lettori: 1994000



## RISTORATORI DI NUOVO SULLE BARRICATE: «DOMENICA FATECI LAVORARE» RABBIA NELLE REGIONI A RISCHIO ARANCIONE. MA C'È CHI CHIEDE SEVERITÀ



# LA GUERRA DI SAN VALENTINO

Passeri a pagina 9

## I ristoratori alla guerra di San Valentino «Danni milionari, domenica fateci lavorare»

Il cuore della protesta in Toscana, che proprio il 14 rischia di tornare arancione. Il governatore Giani: «Decide il ministero»  
Ma De Luca in Campania va controcorrente. E chiede a Roma «decisioni efficaci per il contenimento degli assembramenti»

di **Veronica Passeri**

ROMA

**C'**è chi per il prossimo fine settimana invoca le chiusure con misure nazionali di contenimento e prevenzione, chi, invece, sogna la zona gialla e immagina bar e ristoranti aperti, chi si prepara a diventare arancione dopo cinque settimane di giallo. Campania, Sicilia e Toscana sono le protagoniste di questo quadro nel quale, alla luce dei nuovi dati sui contagi da Coronavirus, i colori potrebbero cam-

biare. A qualcuno in meglio, come spera il governatore della Sicilia Nello Musumeci, a qualcun altro in peggio come ha ammesso il governatore della Toscana Eugenio Giani.

**Con** il settore ristorazione in ginocchio da un anno per la pandemia, molti avevano riposto non poche aspettative nel weekend di San Valentino, ma in Toscana l'arancione rischia di scattare proprio domenica.

La protesta dei ristoratori parte

da qui con una richiesta precisa: se zona arancione deve essere, che lo sia almeno da lunedì. Perché una decisione improvvisa causerebbe danni di milioni di euro. La situazione è pesante: fornitori da pagare, dispense e frigoriferi pieni, personale al completo solo da pochi giorni e che ora rischia di tornare di nuovo a casa. «Da cinque settimane siamo in zona gialla e il numero di contagi è rimasto comunque sotto controllo. Tutte le indagini



Data: 12.02.2021 Pag.: 1,9  
Size: 844 cm2 AVE: € 240540.00  
Tiratura: 249528  
Diffusione: 188769  
Lettori: 1994000



dimostrano che i ristoranti sono luoghi sicuri: non ci sono prove scientifiche che non lo siano», osserva Pasquale Naccari, portavoce Tni-Tutela Nazionale Imprese e presidente di Ristoratori Toscana. Cita anche i dati di «un'indagine pubblicata da un pool di scienziati in Lombardia» secondo la quale i 3/4 dei contagi avvengono in casa, il resto a lavoro o in altri luoghi e solo lo 0,8% nei locali». Quindi, conclude, «la chiusura delle nostre attività non è la soluzione ma solo una scorciatoia». Secondo la Fipe Confcommercio Toscana in molti ristoranti c'è il tutto esaurito per San Valentino, «qualcuno

#### ALL'ULTIMO MINUTO

**Fipe Confcommercio:**  
**«Ordini ai fornitori**  
**e tutto esaurito. Non**  
**possono bastare 24**  
**o 48 ore di preavviso»**

ha già fatto gli ordini ai propri fornitori per prepararsi» e quin-

di «non si possono comunicare decisioni del genere soltanto con 24 o 48 ore di preavviso».

**Il governatore** Giani però ha lasciato poche speranze sulla possibilità che il fine settimana sia salvo perché «non dipende da noi, tutto viene deciso con un decreto del ministro della Salute in base ai dati che emergeranno venerdì (oggi, ndr) nella cabina di regia». Insomma «il pericolo di andare in fascia arancione è oggettivo». C'è una salita graduale nel numero dei contagi e un leggero aumento dei posti occupati nelle terapie intensive. **E poi** c'è chi le chiusure le invoca. È il governatore della Campania Vincenzo De Luca secondo il quale alla vigilia di un fine settimana «nel quale avremo il Carnevale e la festa di San Valentino» e in un Paese «nel quale i livelli di controllo sono ridotti a zero, è indispensabile che vi siano decisioni efficaci di contenimento degli assembramenti

da parte del ministero della Salute». Secondo i dati che ieri ha illustrato De Luca, in Campania si prevedono oltre 254.000 casi di Covid al 28 febbraio rispetto ai 223.000 di inizio mese.

**Tutta** un'altra storia in Sicilia. Il governatore Nello Musumeci, visti «i dati confortanti», si spinge oltre l'introduzione della zona gialla. La proposta è molto concreta: «Sarebbe la prima bocca d'ossigeno dopo mesi di tragico immobilismo. Per questo motivo mi piacerebbe chiedere al governo, solo per questo sabato sera e per la domenica, di posticipare la chiusura dalle 18 alle 22» per bar e ristoranti, conclude Musumeci.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**«SIAMO SICURI»**

**«È dimostrato che i contagi avvengono soprattutto in casa, nei locali una parte davvero marginale»**



Un flash mob dei ristoratori toscani in piazza Duomo a Firenze. La Regione proprio domenica rischia di tornare arancione



Data: 12.02.2021 Pag.: 1,9  
Size: 844 cm2 AVE: € 240540.00  
Tiratura: 249528  
Diffusione: 188769  
Lettori: 1994000



## IN DIFFICOLTÀ

### La rabbia e le richieste



#### 2 Toscana

Il leader dei 'Ristoratori Toscana', Pasquale Naccari, ha suonato la carica su Facebook: «Per loro solo noi dobbiamo chiudere. Domenica ci sarà il macello dovunque, ma noi chiusi! Io sto organizzando».



#### 3 Campania

Il governatore della Campania Vincenzo De Luca, alla vigilia del fine settimana di Carnevale e San Valentino, chiede anche per le regioni gialle al ministero della Salute «decisioni efficaci di contenimento degli assembramenti».

#### assembramenti?



#### 3 Sicilia

«Dati confortanti»: con questa premessa oggi il presidente della Sicilia, Nello Musumeci, si prepara a «chiedere al governo di autorizzare i ristoratori a tenere aperto fino alle 22, in questo fine settimana di San Valentino».

Data: 12.02.2021 Pag.: 1,4  
Size: 365 cm2 AVE: € 4745.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



OGGI L'UFFICIALITÀ DA ROMA

## Zona Arancione da domenica Ristoranti in rivolta

L'ufficialità da Roma arriverà solo oggi, ma ieri anche in Regione si dava per scontato il passaggio della Toscana in Zona Arancione da domenica. «Colpa dell'Rt» spiegava l'assessore Bezzini. Sul piede di guerra bar e ristoranti: «Le restrizioni ledono la libertà d'impresa».

### Attesa per oggi l'ufficialità, ma l'assessore regionale ammette Restrizioni da domenica: addio pranzo fuori per San Valentino

# Bezzini: Toscana Arancione per l'Rt E riparte la protesta dei ristoratori

Bisognerà aspettare oggi per avere la decisione ufficiale da Roma, ma ieri anche la Regione ha dato per scontato il destino Arancione della Toscana. L'assessore alla Salute Simone Bezzini ha parlato a chiare lettere: «Siamo in Zona Arancione a causa dell'Rt», l'indice di replicazione del contagio. Dal ministero della Salute, invece, arriva il chiarimento sul principale dubbio delle scorse ore: le nuove zone di colore entreranno in vigore da domenica, come è sempre stato finora. L'eccezione lombarda, di una settimana fa, era nata solo perché col passaggio dall'Arancione al Giallo, il ministro Roberto Speranza aveva deciso di rimandare le riaperture al lunedì, per evitare che le vie dello shopping di Milano diventassero di domenica il teatro di una sorta di «bomba libera tutti». Ma siccome la Toscana sta facendo il percorso inverso, da Giallo ad Arancione, non ci saranno sconti.

I numeri dell'epidemia preoccupano. Ieri, i nuovi contagiati dal coronavirus in Tosca-

na sono stati 894, un dato che non si registrava dal 4 dicembre, con 8 decessi e 278 guarigioni. Negli ospedali, i pazienti Covid continuano a crescere: ieri erano 1.012 (21 in più rispetto al giorno precedente), di cui 165 in terapia intensiva (uno in meno).

A riprova che la situazione sia di nuovo complessa, c'è il caso di Ponte a Niccheri: mercoledì, dalla direzione dell'ospedale è partita una comunicazione alla centrale del 112 per invitarla a ridurre l'invio di ambulanze, a causa di «una situazione di sovraffollamento Covid e non Covid del pronto soccorso per le prossime 24 ore». Oltre a molti pazienti Non Covid, al pronto soccorso c'erano nello stesso momento 11 pazienti Covid. «La situazione, nelle ore successive, è stata risolta, tutti sono stati ricoverati — spiega il direttore sanitario dell'Asl, Emanuele Gori — Ma la pressione sugli ospedali sta salendo». Con la Toscana di nuovo Arancione torna a farsi sentire il grido di protesta delle categorie economiche. E c'è chi, come Aldo

Cursano, presidente di Confcommercio Firenze, chiede che bar e ristoranti chiudano solo se si trovano in Zona Rossa — adesso in Zona Arancione è permesso solo l'asporto o la consegna a domicilio — e chi invece, come il gruppo Ristoratori Toscani, si prepara alla mobilitazione. «Il divieto imposto a bar e ristoranti in Zona Arancione di servire i clienti dentro i locali è profondamente ingiusto e lesivo della libertà di fare impresa», attacca Cursano. Perché «non si possono comunicare decisioni del genere con 24 o 48 ore di preavviso», visto che molte attività hanno da smaltire i prodotti acquistati negli ultimi giorni. Senza contare che domenica salteranno le prenotazioni — e nella maggior parte dei ristoranti si registrava un pienone — per il pranzo di San Valentino. Questi i motivi che ieri hanno spinto Pasquale Naccari a convocare d'urgenza l'associazione dei Ristoratori Toscani che nei prossimi giorni organizzerà una protesta: «ma non sarà di disobbedien-

za», assicura, convocando per oggi una conferenza stampa. Naccari è convinto che il passaggio in Arancione decreterà la chiusura di molte attività che in queste ultime settimane avevano ricominciato a lavorare, prima fra tutte «quelle dell'approvvigionamento dei prodotti: conosco imprenditori che hanno chiesto prestiti per poter riaprire. Ora cosa ne sarà di loro?».

Il portavoce di Ristoratori Toscani annuncia battaglia: «Domenica ci sarà il delirio ovunque e a noi toccherà stare chiusi. La pace, per quanto mi riguarda, è finita». Sulla Zona Arancione c'è l'affondo del consigliere di Forza Italia Marco Stella e quello di Italia Viva secondo cui «è l'ultimo regalo del governo Conte. Non possiamo permettere che per una rigidità di interpretazione, priva di adeguate tempistiche, vengano vanificati gli sforzi di tanti imprenditori che cercano di resistere».

**Giulio Gori**  
**Antonio Passanese**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 12.02.2021 Pag.: 1,4  
Size: 365 cm2 AVE: € 4745.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**Confindustria: divieti**

**imposti a ristoranti e bar  
profondamente ingiusti  
e lesivi della libertà**





# Impennata di contagi 894 nuovi positivi il peggior dato del 2021

di **Alessandro Di Maria**

I casi di positività al Covid si sono impennati: ieri sono stati addirittura 894 in più su quasi 20.000 test. Mentre mercoledì erano stati 671 su poco più di 20.000 test. Per trovare un dato peggiore a quello di ieri bisogna risalire al 4 dicembre scorso, quando furono 1.071. In pratica, come numeri assoluti, quello di ieri è il peggior risultato del nuovo anno. La nota positiva è che sono calati i decessi: ieri 7 contro i 16 di mercoledì. Scende anche la pressione sugli ospedali: i ricoverati nelle aree Covid si riducono complessivamente a 808 (-7 rispetto a mercoledì), anche se aumentano quelli in terapia intensiva, oggi sono 120 (+5 rispetto sempre alle ventiquattro ore precedenti). «Dobbiamo tenere la massima attenzione – commenta il governatore Eugenio Gianì – continuiamo a portare sempre la mascherina e restiamo responsabili». Tutto questo aspettando che oggi la cabina di regia dell'Istituto superiore di Sanità decida di che colore sarà la Toscana nei prossimi giorni, anche se la zona "arancione" sembra ormai quasi certa.

Intanto Sansepolcro, almeno per adesso, evita di entrare in "zona rossa". «Ad ora non ci sono le condizioni» spiega il sindaco del Comune nell'aretino Mauro Cornioli, che aggiunge: «Teniamo alta la guardia, ma la situazione non è così allarmante». Intanto martedì comincerà lo screening di massa tra i cittadini: tamponi antigenici per tutti, su base volontaria. L'intenzione è quella di far emergere i casi di Covid nascosti tra le case della città.



### ▲ I ricoveri

Scende la pressione sugli ospedali, i ricoverati nelle aree Covid sono scesi a 808

**Calati i decessi (7)  
 Sansepolcro evita la  
 "zona rossa", ma da  
 martedì parte lo  
 screening di massa**

Ma nel frattempo potrebbero arrivare ordinanze restrittive per limitare movida e incontri per il weekend. «Stiamo monitorando con attenzione la situazione – aggiunge il sindaco – nelle prossime ore saranno intensificati i controlli. I casi stanno crescendo e per evitare la "zona rossa" dobbiamo scongiurare gli assembramenti e i comportamenti a rischio. La raccomandazione per tutti è quindi di collaborare, di rispettare le regole e di uscire solo per necessità. È il momento davvero di dimostrare il senso civico di Sansepolcro. Ognuno faccia la sua parte».

A Firenze invece il sindaco Dario Nardella mantiene l'ordinanza firmata la scorsa settimana sulle limitazioni nella zona di Sant'Ambrogio. «Per questo fine settimana manteniamo l'ordinanza in Sant'Ambrogio, per stabilizzare la situazione in quella zona che resta la più esposta. Poi è chiaro che se si dovessero muovere i flussi, saremo più veloci della movida e andremo a lavorare dove c'è il potenziale rischio di un aumento degli assembramenti nelle fasce serali».

Intanto i ristoratori chiedono la riapertura di ristoranti e bar in "zona arancione": «Il divieto imposto in "zona arancione" di servire i propri clienti all'interno dei locali, pur osservando tutte le regole su sanificazione e distanziamento, è profondamente ingiusto e lesivo della libertà di fare impresa» ribadisce il presidente di Fipe-Confcommercio Toscana Aldo Cursano, che poi aggiunge: «Bar e ristoranti devono seguire il destino dei negozi e rimanere chiusi solamente in "zona rossa"».





## IL DIBATTITO

di **MIRKO LAMI**  
segreteria Cgil Toscana

### CREARE LAVORO NON SITUAZIONI DI SFRUTTAMENTO

**S**e i giovani non avessero voglia di lavorare e preferissero starsene a casa ad aspettare gli aiuti non si spiegherebbe perché oltre 75.000 under 35 all'anno lasciano l'Italia alla ricerca di un lavoro.

Non ha ragione il dottor Aldo Cursano, presidente di Fipe Confcommercio, quando afferma che c'è chi preferisce stare a casa per accedere al reddito di cittadinanza.

I problemi sono davvero altri ed emergono tutti dalle inchieste del *Tirreno*. Meglio dare «incentivi alle imprese per la loro assunzione», dice ancora il presidente.

Gli incentivi già ci sono, per non disperdersi dovrebbero essere mirati, una parte legata alla formazione e l'altra legata alle assunzioni. La pandemia ha colpito duro, ma non è che prima non ci fosse sfruttamento dei giovani e ancor più delle giovani.

I lavoratori e le lavoratrici, preferirebbero di gran lunga guadagnare 1.100 euro al mese anziché aspettare i 600 euro dagli aiuti. Ma quanti giovani guadagnano 1.100 euro al mese?

Guardiamo la realtà del mercato del lavoro in Italia.

**Sempre più episodi di lavoratori sfruttati, non solo in agricoltura**



Spesso i nostri giovani, lavorano dieci, dodici ore al giorno ma in busta paga ne risulta solo due o tre e spesso ancora, delle altre sette, nove ore che non sono in busta, vengono retribuite la metà.

Che ne sarà dei nostri ragazzi che non se ne sono andati, la maggioranza ovviamente, quando dovranno andare in pensione con le buste paga che si ritrovano.

Tocca a noi, non lasciare che tra quarant'anni non abbiano di che vivere, tocca alle imprese pagare il dovuto, per il futuro delle giovani e dei giovani, per la dignità del lavoro e dell'impresa.

In questi tempi di pandemia mancano gli infermieri,

di italiani ce ne sono a migliaia in giro per l'Europa e non sono a Londra per le foches che sono tornate sul Tamigi, né a Berlino per stare accanto ai resti del muro, ma perché li guadagnano il doppio.

La Cgil chiede politiche attive del lavoro e ha sempre considerato il reddito di cittadinanza un intervento per aggredire la povertà, non certo per creare lavoro.

Serve una formazione continua mirata anche ai fabbisogni delle aziende e poi serve un sistema di ammortizzatori universale per non lasciare mai nessuno da solo.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Cursano: "Pubblici esercizi come i negozi, fermi solo in zona rossa"

## Confcommercio: "No a nuove chiusure di bar e ristoranti"

■ "Il divieto imposto a bar e ristoranti in zona arancione di servire i propri clienti all'interno dei locali, pur osservando tutte le regole su sanificazione e distanziamento, è profondamente ingiusto e lesivo della libertà di fare impresa". Torna a ribadirlo il presidente di **Fipe** - Confcommercio Toscana Aldo Cursano, che della federazione dei pubblici esercizi è anche vicepresidente vicario nazionale, ora che la Toscana, con ogni probabilità, tornerà arancione. "Bar e ristoranti devono seguire il destino dei negozi e rimanere chiusi solamente in zona rossa. In tutte le altre situazioni, quando sono concessi la mobilità individuale, lo shopping e il lavoro in presenza, i locali devono poter stare aperti per offrire alle persone il servizio fondamentale di ristoro per il quale sono nati e che possono svolgere in piena sicurezza", prosegue Cursano. Se arriverà la conferma dell'ingresso in area arancione a partire da domenica 14 febbraio, i ristoranti toscani perderanno il pranzo di una giornata strategica, per San Valentino.





CINQUE TERRE

## Bando per i servizi turistici, i sindacati chiedono stabilità

Comiti e Talamone (Filcams) sono preoccupati per l'aspetto economico: «Non sappiamo se verrà applicato il contratto nazionale, non c'è chiarezza»

Patrizia Spora / CINQUE TERRE

Garantire il contratto del turismo per una maggiore stabilità economica dei lavoratori e contenere il rischio riduzione delle ore lavorative. È quanto chiedono i sindacati Filcams Cgil, con il segretario Luca Comiti e Fisascat Cisl con il segretario Mirko Talamone, al Parco nazionale delle Cinque Terre che ha recentemente pubblicato il nuovo bando per la gestione dei servizi turistici di accoglienza, informazione e vendita biglietti di accesso ai sentieri, la pulizia degli uffici informazione, dei servizi igienici e dei sentieri.

A bando anche il Centro di educazione ambientale (Cea), che offre attività didattiche rivolte alle scuole e ai giovani. A gestire questi servizi, riassegnati con l'attuale bando che ha durata di un anno, sono oggi tre

cooperative delle Cinque Terre che impiegano cento lavoratori, in parte attualmente in cassa integrazione. Il bando stanziava 908 mila euro, di cui 394 mila euro per la vendita delle carte di accesso al sentiero Azzurro, una somma che prevede la vendita di duecento mila biglietti per la stagione turistica 2021. Negli anni prima del Covid, i ticket di accesso venduti erano un milione e duecento circa. Le due sigle sindacali di Filcams Cgil e Fisascat Cisl hanno chiesto un nuovo incontro urgente con i vertici del Parco e i sindaci di Monterosso, Vernazza, Riomaggiore e La Spezia. «Abbiamo già incontrato i vertici del Parco – dice Comiti – gli aspetti positivi sono che è stata inserita la clausola sociale e formulato un bando unico, che consente

di fare una sola gara senza spaccettare i servizi. L'aspetto negativo è quello economico, il bando è di 908 mila euro, una cifra bassa per la quale i lavoratori rischiano la riduzione delle ore. A preoccuparci è anche l'aspetto contrattuale perché nel bando non è specificato che chi si aggiudica la gara debba applicare il contratto del turismo, come è attualmente. Il contratto del turismo Confcommercio **Fipe** di base prevede una quota di circa 9 euro all'ora, con una contrattazione tipo quella applicata per la Multiservizi la paga è di 7,21 euro lordi all'ora». Al Cea lavorano quattro persone, di cui tre a part-time.

«Avremmo voluto proporre un contratto di riferimento – aggiunge Talamone – Il contratto turistico di terzo livello offre 22 euro all'ora,

con questa gara scende a 17,80 euro, la ditta che se lo aggiudicherà o pagherà meno o ridurrà le ore di lavoro. Anche sui criteri dei 70 punti assegnati per la qualità offerta e 30 per il ribasso economico, collaborando si sarebbe potuto fare 90 per la qualità del servizio e 10 per il ribasso, in modo da non avere problemi con ditte che non riescono poi a garantire il servizio. Avemmo voluto maggiore coinvolgimento nella stesura del bando, per offrire suggerimenti e proposte». —



# I locali si preparano a riaprire a tempo pieno

## Intelligenza artificiale, big data e app trasformano i ristoranti

**Maria Teresa Manuelli**

Le chiusure di gennaio sono costate 5 miliardi di euro ai ristoranti italiani. Il passaggio di molte regioni alla zona gialla ha significato la riapertura del servizio di 293 mila locali. E ora i governatori spingono per riaprire i ristoranti anche alla sera. Ma il Comitato tecnico scientifico frena e si dovrà attendere la decisione del nuovo governo e la scadenza del Dpcm il 5 marzo. Nell'attesa bar e ristoranti comunque si organizzano, ottimizzando gli acquisti e gestendo l'integrazione delle attività tra in loco e delivery/asporto.

In supporto della ristorazione era intervenuta già, lo scorso novembre, la piattaforma di prenotazioni online TheFork che aveva stretto una collaborazione con Fipe-Federazione Italiana Pubblici Esercizi. L'accordo prevede la riconferma della possibilità di pubblicare i propri contatti per la consegna a domicilio e il take-away, in modo gratuito per tutta la durata delle nuove restrizioni (31 marzo 2021). Sul fronte dei pagamenti digitali la piattaforma ha lasciato facoltativa la scelta di accettare TheFork Pay come sistema di pagamento. «TheFork Pay, oltre a essere una modalità di pagamento tout court è un passaggio necessario per abilitare le gift card, dando così la possibilità ai business locali di beneficiare di un mercato del valore di milioni di euro», ha spiegato Almir Ambeskovic, VP Sales and Marketing di TheFork.

Anche l'analisi dei big data e l'utilizzo di strumenti di intelligenza artificiale possono essere di grande aiuto ai ristoranti per tornare competitivi e ottimizzare le risorse aumentando i ricavi. Maiora Solutions, start-up specializzata in questo ambito, ha lanciato Argo (Advanced Restaurant Growth Optimizer), strumento di intelligenza aumentata dedicato al

mondo della ristorazione che permette di massimizzare i ricavi del locale ed elevare l'esperienza del cliente, ottimizzando i profitti, gestendo capienza e coperti e riducendo gli sprechi alimentari. Attraverso l'analisi e l'elaborazione di dati interni (vendite, listino prezzi, costi) e di dati esterni (prezzi dei concorrenti, ricerche di mercato, elementi macroeconomici legati alla geo localizzazione), Argo fornisce previsioni di domanda futura grazie ad algoritmi combinati con la segmentazione della clientela e il calcolo dell'elasticità. A questo si

### Forse l'unico aspetto positivo del lockdown è il balzo tecnologico fatto da molti gestori

unisce la strategia del ristorante, la componente umana dell'intelligenza aumentata, che definisce obiettivi, vincoli (costi, personale, spazio) e priorità commerciali. «L'utilizzo di Argo darà la possibilità di aumentare fino al 10% il fatturato dell'attività, da incremento dello scontrino medio, con un margine del fatturato che potrà aumentare fino a +50%», affermano Andrea Torassa ed Emilio Zunino, fondatori di Maiora Solutions.

Sempre a supporto ai ristoranti che devono adeguare la propria offerta con servizi di delivery e take away, Scloby, pmi parte del Gruppo Zucchetti, ha deciso di offrire ai suoi clienti gratuitamente fino al 31 marzo 2021 la realizzazione di un sito di e-commerce. Nata nel 2013 presso l'I3P, l'Incubatore di Imprese Innovative del Politecnico di Torino, Scloby ha

creato una piattaforma cloud che permette a ristoranti e negozi di gestire la propria attività in maniera efficace, integrando tutti i canali di vendita (dal punto vendita all'e-commerce), e di amministrare anche da remoto operazioni quotidiane come l'emissione degli scontrini, la fatturazione, la gestione del magazzino. «Da sempre siamo a fianco di ristoratori e commercianti con le nostre soluzioni tecnologiche e in questo momento così difficile vogliamo metterle a disposizione al 100% oltre a offrire consulenza», spiega Francesco Medda, ceo di Scloby. La funzione di sito e-commerce di Scloby permette di vendere online in maniera semplice e veloce: i clienti potranno consultare i prodotti e il menu agilmente e ordinare direttamente online scegliendo sia il tipo di consegna (asporto o delivery) che la modalità di pagamento (alla consegna o in anticipo tramite il sito).

SumUp, fintech leader nel settore dei pagamenti digitali, ha da poco annunciato l'acquisizione di Tiller, uno dei servizi digitali leader in Europa per commercianti e ristoranti. La tecnologia sviluppata da Tiller permette di gestire il processo di vendita dall'ordine alla consegna, fino alle prenotazioni, per aiutare le aziende del settore della ristorazione ad adattarsi velocemente alle nuove abitudini dei consumatori e alle normative vigenti durante la pandemia, offrendo un efficiente servizio di checkout e attivando facilmente gli ordini online. L'operazione rappresenta il più recente di una serie di accordi strategici conclusi da SumUp con l'intento di rafforzare il proprio portafoglio prodotti con strumenti specifici per i piccoli commercianti: arriva, infatti, dopo l'acquisizione nel 2018 di Debitoor (contabilità e fatturazione), nel 2019 di Shoplo (e-commerce), e nel 2020 di Goodtill (ristorazione e ospitalità).

Data: 13.02.2021 Pag.: 1,3  
 Size: 477 cm2 AVE: € 81567.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# Profondo arancio: si richiude

Il cambio di colore e le norme più restrittive tornano già domani, ma il mondo del commercio sale ancora sulle barricate. Confcommercio: «La Regione Toscana sia come il Trentino, che fa scattare i divieti da lunedì» **Ciardi e Conte nel Qn** e alle pagine 3 e 4

## Arancio senza sconti, stop pranzi da domani La protesta dei ristoranti: «Andremo a Roma»

Si torna al solo asporto anche per i bar. Marinoni (Confcommercio): «La Regione faccia come il Trentino, che chiuderà da lunedì». Sotto accusa il 'semaforo'. Tonini (Cna): «Questo valzer di colori crea incertezza e getta le imprese nello sconforto»

di **Rossella Conte**

«A Roma per difendere il nostro lavoro». E' quanto promettono i Ristoratori Toscana che rappresentano 15mila imprese nella Regione. Il 22 febbraio il gruppo manifesterà in piazza Montecitorio per chiedere al premier Draghi indennizzi per i mancati incassi dall'inizio dell'emergenza e il superamento del sistema semaforico. Il ritorno della Toscana in zona arancione sta mandando sull'orlo di una crisi di nervi gli imprenditori. Qualcuno annuncia la disobbedienza ed è pronto ad aprire comunque, altri stanno pensando di restituire in massa le licenze. «Rimarremo a Roma a oltranza, porteremo con noi le tende e non ci muoveremo fino a quando non avremo garanzie, e non inutili promesse, sul nostro futuro. Stiamo organizzando autobus da tutte le province della Toscana. Il sistema a fasce va assolutamente abolito, il Governo deve metterci nelle condizioni di poter lavorare. I nostri locali sono luoghi sicuri e se sono aperti a pranzo possono esserlo anche a cena. Se qualcuno pensa il contrario ci porti le prove scientifiche. Vogliamo dati oggettivi, non chiacchiere» spiega il portavoce Pasquale Naccari che ribadisce quindi la necessi-

tà di aprire i ristoranti anche a cena, rispettando le stesse norme di capienza e di sicurezza e superare il sistema a semaforo. «E' una vigliaccata dire ai ristoranti con un solo giorno di anticipo che non possono stare aperti per un evento importante per gli affari come San Valentino - attacca Franco Marinoni, direttore di Confcommercio Firenze - Fra l'altro, se la Regione volesse, potrebbe fare come il Trentino ovvero far partire da lunedì l'ordinanza pubblicata di sabato. Si aiuterebbero i ristoranti e non ci sarebbero problemi di ricorsi». E' una furia anche Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze: «Molti colleghi hanno il tutto esaurito, qualcuno ha già fatto gli ordini ai propri fornitori per prepararsi. Non si può comunicare decisioni del genere soltanto con 24 o 48 ore di preavviso. Come dico sempre, le nostre imprese non sono interruttori che si spengono e si accendono senza problemi». Per Cursano, l'algoritmo adottato nel pieno della pandemia, non può essere applicato allo stesso modo e con le stesse rigidità ora che la campagna vaccinale procede spedita. «Altrimenti - prosegue - rischiamo di far

passare l'idea che in questo anno non abbiamo fatto nulla per contrastare il virus. Non è così». «Il sistema dei colori e delle misure diversificate tra territori è fondamentale, ma le misure di contenimento sono diventate incomprensibili», Nico Gronchi Presidente Confesercenti Toscana. **Il ritorno** in arancione rischia davvero di trasformarsi in un dramma economico e sociale per le imprese toscane, costrette a vivere nell'incertezza, senza la possibilità di programmare il futuro. È questo il parere di Cna Toscana, attraverso il presidente Luca Tonini. «Purtroppo i timori di inizio settimana si sono concretizzati - conclude Tonini - la Toscana tornerà in zona arancione e questa sarà un'ulteriore mazzata per le imprese. L'inasprimento delle misure significa non solo staccare la spina alle attività produttive, ma anche gettarle nello sconforto e nella totale incertezza. Questo valzer estenuante di colori non permette di programmare l'attività e rappresenta un ulteriore grave danno economico per tutti i settori. La decisione arriva poi dopo un periodo durante il quale si iniziava ad intravedere qualche timido segnale di ripresa».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Data: 13.02.2021 Pag.: 1,3  
Size: 477 cm2 AVE: € 81567.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## HANNO DETTO

### La rabbia delle categorie



«Andremo a Roma il 22 con le tende, stiamo organizzando bus. Il sistema a fasce va assolutamente abolito, i nostri locali sono luoghi sicuri e se sono aperti a pranzo possono esserlo anche a cena», dice Pasquale Naccari (Ristoratori Toscani).



«Molti colleghi hanno il tutto esaurito, qualcuno ha già fatto gli ordini ai propri fornitori per prepararsi. Non si può comunicare decisioni del genere soltanto con 24 o 48 ore di preavviso», dichiara Aldo Cursano (Confcommercio).



Luca Tonini (Cna): «Questo valzer estenuante di colori non permette di programmare l'attività e rappresenta un ulteriore grave danno economico per tutti i settori. E ora si iniziava ad intravedere qualche timido segnale di ripresa».

Data: 13.02.2021 Pag.: 14  
Size: 189 cm2 AVE: € 3969.00  
Tiratura: 36757  
Diffusione: 27931  
Lettori: 224000



**TRA PASSIONE E DIVIETI.** Gli innamorati delle regioni in giallo dovranno anticipare all'ora di pranzo oppure concedersi un brindisi in bar o locali prima delle 18

## San Valentino, tutti cuochi per amore

Carne, pesce oppure japan: tre ricette da fare in casa per chi non vuole rinunciare alla cena gourmet con la persona amata

**Anna Perlini**

La «cenetta» fuori per festeggiare San Valentino quest'anno gioca d'anticipo e il brindisi, per chi è in una delle regioni in giallo, coincide con il pranzo della domenica al ristorante o va fatto nei locali, wine bar e pub prima delle ore 18, in ottemperanza ai Dpcm pandemici. Annullate le cene al ristorante, il lume di candela si potrà accendere in casa. Di romantico per gli albergatori il San Valentino dell'anno 2021 ha poco. Giulio Cavara, presidente della categoria, in questo 14 febbraio ci sperava. «Sarebbe stata una festa con i fiocchi, invece le prenotazioni sono pochissime, per molti hotel non vale la pena riaprire, solo il 30 per cento lavora e a prezzi di bas-

sissima stagione e pochissimi hanno il ristorante annesso». Una boccata d'ossigeno arriva per la Coldiretti. «Oltre centomila innamorati hanno scelto di mangiare in agriturismo nel fine settimana di San Valentino quando si stanno registrando un vero e proprio boom di prenotazioni», si legge in una nota. Tuttavia San Valentino resta amaro per il mondo della ristorazione. Il divieto di cenare insieme non solo rovinerà la serata a due milioni e mezzo di coppie, per lo più giovani e giovanissime, ma peserà per altri 230 milioni di euro, secondo stime Fiipe Confindustria, sui conti di un settore già in ginocchio da ormai un anno.

E allora se non si può andare da nessuna parte, ecco che la casa diventa il luogo ideale per la cena romantica, il tête-à-tête con la musica di sottofondo, classica, melodica o rock, «le luci soffuse e alcune candele accese per rendere più intima la serata, qualche mazzolino di fiori consigliati dal fioraio di fiducia sparsi sulla tovaglia bianca, il tovagliolo allacciato da un nastro rosso, infine qualche cuoricino di cioccolato messo qua è là, e l'argenteria di casa, una brocca o una tazza come portacandela, per dare quel tocco in più», suggerisce Giulia Bolla, esperta di stile. Mai come quest'anno, comprando locale si sostiene la nostra economia, che tra le

tante prelibatezze offre persino il caviale prodotto da aziende venete e lombarde. A casa arrivano anche menu d'autore e dolci di pasticceria da ogni angolo d'Italia grazie ai tanti servizi delivery. Se il delivery corre in aiuto, molte coppie preferiscono condividere la serata già dalla preparazione del piatto.

Per questo abbiamo chiesto a tre cuochi veronesi di consigliare un piatto che avrebbero proposto nei loro ristoranti. Tre ricette che Giancarlo Perbellini, Simone Lugoboni e Cristiano Gaifa hanno fra le proposte della loro gift da asporto. Oppure se volete sorprendere il vostro amato o la vostra amata, a San Valentino... ditelo con un bigné. •



Data: 13.02.2021 Pag.: 14  
Size: 433 cm2 AVE: € 74043.00  
Tiratura: 103139  
Diffusione: 66293  
Lettori: 599000



## In arancione dopo cinque settimane «Queste limitazioni ci fanno male»

Toscana, la delusione di baristi e ristoratori ormai allo stremo. Ma l'indice di contagio è in costante salita

di **Lisa Ciardi**  
FIRENZE

Con il rientro della Toscana in zona arancione, tornano le limitazioni a bar e ristoranti, insieme alle chiusure di mostre e musei e al prolungamento dello stop alle stazioni sciistiche. Si concretizza lo scenario temuto dalle categorie economiche, che perdono gli introiti di San Valentino e le (tante) prenotazioni già prese per il pranzo. La nuova ordinanza è stata firmata dal ministro della Salute Roberto Speranza: la Toscana, con un Rt a 1,1 e due zone critiche per la diffusione delle varianti brasiliana e inglese (Chiusi e Sansepolcro) passa da gialla ad arancione. Il provvedimento (durerà almeno 15 giorni) diventerà operativo da domani, ignorando le richieste dei ristoratori che chiedevano di aspettare lunedì per «salvare» la giornata di San Valentino. Il quadro sanitario, secondo il presidente Eugenio Gianni, non sarebbe però critico. «Gli indicatori sono positivi e la situazione è sotto controllo - ha



Ristoratori protestano in piazza Duomo a Firenze (Pressphoto)

detto -. I numeri dei letti occupati nelle terapie intensive non vanno oltre 110, un terzo di quelli che abbiamo avuto nella fase critica e non andiamo oltre le 800 unità nei posti letto Covid, sempre un terzo del totale a disposizione. Ci troviamo in una situazione che è più o meno la stessa da qualche settimana. Anche i morti rappresentano un dato di bassa-moderata intensità di rischio. Ma ci sono nuovi contagi».

Anche per l'Istituto superiore la Toscana è classificata come a

«rischio moderato ad alto rischio di progressione»: la situazione non è critica, ma va monitorata con attenzione per le sue possibili evoluzioni. Ieri i nuovi positivi sono stati 727 (894 giovedì), su 11.544 tamponi molecolari e 7.614 antigenici rapidi, con 17 morti e 522 guariti. Il tasso di positività è al 3,8% sul totale dei tamponi (7,6% sui nuovi casi testati).

Lieve l'incremento dei ricoverati, ma con un balzo in avanti delle quarantene. Rabbia delle categorie economiche.

«Nelle zone arancioni è consentita solo la consegna a domicilio o l'asporto - dicono da Coldiretti - penalizzando i servizi di ristorazione in un giorno importante per gli incassi come San Valentino».

La Toscana è la regione più colpita, con maggior numero di attività e 27mila locali, tra i quali quasi 5mila agriturismi». «Il divieto imposto a bar e ristoranti di servire i clienti all'interno dei locali, pur osservando le regole su sanificazione e distanziamen-

AMAREZZA

«Almeno potevano lasciarci aperti per San Valentino Siamo rimasti soli»

to - ha commentato il presidente di Fipe Confcommercio Toscana, Aldo Cursano - è ingiusto e lesivo della libertà di fare impresa. Per domani molti colleghi avevano il tutto esaurito e qualcuno aveva già fatto gli ordini ai fornitori. Non si possono comunicare decisioni del genere solo con 24 o 48 ore di preavviso».

L'arancione non cambia niente per la scuola. «Tutto rimarrà come è adesso - ha detto Gianni - come previsto dalle indicazioni governative».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL BOLLETTINO

In un giorno  
**727 positivi**  
**17 morti**  
**e 522 guariti**



Data: 14.02.2021 Pag.: 14  
Size: 560 cm2 AVE: € 49840.00  
Tiratura: 111724  
Diffusione: 48641  
Lettori: 329000



## Sci a rischio, l'ipotesi di un altro stop

Regioni pronte ad aprire domani ma il governo valuta la stretta. I timori per i contagi

Patricia Tagliaferri

■ Il parere negativo del Cts alla riapertura degli impianti da sci nelle regioni gialle, arrivato a pochi giorni dal via, rischia di freddare definitivamente gli entusiasmi degli operatori della montagna che speravano di salvare almeno la seconda parte della stagione. Perché sentir dire agli esperti che è troppo pericoloso allentare le misure proprio ora che il virus sta rialzando la testa spinto dalle varianti più contagiose, ha convinto il ministro della Salute Roberto Speranza, già di per sé fautore di una linea di massima prudenza, della necessità di frenare.

Anche se i governatori spingono per l'apertura - Luca Zaia ieri ha firmato un'ordinanza che regola le piste da sci del Veneto, come già fatto da Lombardia e Piemonte - il ministro starebbe pensando ad un provvedimento per prorogare il blocco dello sci almeno di un'altra settimana, visto che il governo uscente si è limitato a far slittare di dieci giorni soltanto il divieto di spostamento tra regioni.

Anche a costo di scontentare gli operatori della montagna, pronti a ripartire già da lunedì, accogliendo almeno gli sciatori provenienti dalla stessa regione o proprietari di seconde case. Una partenza parziale, ma pur sempre un modo per far lavorare un settore in ginocchio. Il Cts aveva anche validato le linee guida messe a punto dalla Conferenza delle Regioni con le misure

per sciare in sicurezza, ma poi sono intervenute le varianti e il rischio che la loro elevata contagiosità faccia tornare l'epidemia fuori controllo, e gli scienziati non hanno potuto fare a meno di segnalare al governo la necessità di una stretta. A frenare il ministro anche la concomitanza della ripartenza dello sci con il periodo di carnevale e la difficoltà di garantire i necessari controlli nelle zone di montagna.

È ormai evidente la tendenza alla

### REGIONI ARANCONI E PROTESTE

Toti e Gianini avevano chiesto di posticipare il cambio di fascia per salvare S. Valentino

risalita dei contagi nelle regioni gialle. Concedere ulteriori libertà in un momento delicato come questo, in cui l'Rt nazionale sfiora la soglia di guardia e in ben 9 regioni supera l'1, porterebbe la curva ad impennarsi in modo pericoloso. No allo sci, dunque, ma anche alla possibilità di riaprire cinema e teatri, di cui si era ricominciato a discutere. Lo stesso ministro della Cultura, Dario Franceschini, si era mosso per sondare il terreno. Niente da fare anche per i ristoranti, che vorrebbero riprendere a lavorare la sera. Qualche giorno fa lo aveva chiesto la Lombardia, con una lettera ufficiale del Pirellone al governo, ieri lo ha fatto la Sardegna, appena ritornata in fascia gialla. I ristoranti della Fipe Confcommercio

dell'isola, forti di «numeri da zona bianca», vorrebbero poter lavorare almeno fino alle 23. C'è scontento

### ORDINANZA DEL MINISTERO

Quarantena e tampone obbligatori per chi arriva da Brasile e Austria

ovunque, anche in Liguria, dove il governatore Giovanni Toti aveva provato a chiedere con un'istanza urgente al nuovo premier Mario Draghi «di posticipare di 24 ore l'ingresso della sua Regione in zona arancione, a eccezione dell'area del ponente ligure, più colpita dal virus», per non penalizzare ulteriormente bar e ristoranti che avevano già acquistato le provviste e registrato il tutto esaurito per il pranzo di San Valentino. Richiesta a cui si era associato anche il governatore della Toscana, Eugenio Gianini, dopo il passaggio della Regione in arancione al termine di cinque settimane in zona gialla, che hanno fatto alzare i contagi.

Per cercare di arginare la diffusione delle varianti, il ministro Speranza ha firmato un'ordinanza che proroga le limitazioni all'ingresso di viaggiatori provenienti dal Brasile. Potrà rientrare solo chi ha la residenza in Italia, con test alla partenza e all'arrivo e successiva quarantena. Isolamento previsto anche per i viaggiatori provenienti dall'Austria, dove circola la variante sudafricana.

Data: 14.02.2021 Pag.: 14  
Size: 560 cm2 AVE: € 49840.00  
Tiratura: 111724  
Diffusione: 48641  
Lettori: 329000



## IN SOSPESO

Stagione sciistica sempre nella bufera. In alcune regioni si ripartirà al 30% della potenzialità del comprensorio, in altre la riapertura è strettamente legata alla presenza di focolai di varianti di coronavirus. Altre ancora stanno studiando ordinanze ad hoc in attesa del parere ufficiale del Comitato tecnico scientifico



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



L'APPELLO AL GOVERNO PER IL RINVIO (NEGATO)

## Pasticcio Giani sui colori I ristoratori lo sfiduciano



a pagina 2 **Passanese**

Il governatore si accoda al rinvio chiesto da Toti al governo «Salvare i pranzi di San Valentino». Ma Roma conferma lo stop

# Giani, un pasticcio sull'Arancione I ristoratori: non ci fidiamo più di lui

Il primo a provarci è stato il governatore della Liguria Giovanni Toti: «Presidente Draghi — l'appello contenuto nella lettera indirizzata ieri mattina a Palazzo Chigi — le chiediamo di posticipare di 12 ore l'ingresso in zona Arancione». A Toti si è subito accodato anche Eugenio Giani: «Mi associo all'idea e alla richiesta — il commento del presidente della Toscana — Ma il problema è giuridico, e dal momento che il ministro Speranza firma l'ordinanza questa entra in vigore il giorno successivo». Sta di fatto che, nonostante l'intervento anche delle associazioni di categoria (Confesercenti, Confcommercio e Ristoratori Toscana) affinché ci fosse uno slittamento del passaggio di colore per salvare il pranzo di San Valentino, in serata da Roma è arrivata la doccia fredda: «La Toscana e la Liguria da domani (oggi, ndr) saranno in zona Arancione».

Le flebili speranze degli imprenditori, ieri nel tardo pomeriggio, sono andate a

infrangersi contro il muro alzato dal ministro della Salute che ha anche lanciato un avvertimento: «Per tutti quelli che non rispetteranno l'ordinanza potrebbe profilarsi addirittura l'accusa di epidemia colposa nel caso i contagi dovessero salire». E a chiudere definitivamente la partita, in serata, è stato lo stesso Giani che parlando a margine di un'iniziativa ha detto che «ora vivremo 15 giorni in zona arancione per poi tornare in zona gialla per consentire a coloro che sono maggiormente danneggiati, in particolare bar e ristoranti, di poter tornare di nuovo ad aprire».

Come era prevedibile, il *niet* di Roma allo slittamento di 12 ore ha fatto arrabbiare ancora di più gli imprenditori del food, molti dei quali hanno passato la serata a disdire le prenotazioni e a disfarsi di tutti i prodotti che avevano acquistato negli ultimi giorni. Un danno che nella sola provincia di Firenze, affermano le associazioni di categoria, è di circa 2.000 euro ad attività

e di 10 milioni in mancate prenotazioni.

«Pur consapevole delle responsabilità politiche del ministero della Sanità, la nostra categoria avrebbe voluto sentire più determinato e vicino il presidente Giani nel difendere le ragioni delle nostre imprese e dei nostri lavoratori. La stragrande maggioranza dei ristoratori purtroppo non si sente più rappresentata da lui», l'affermazione tranchant del presidente di Confcommercio Firenze Aldo Cursano. Stesso discorso per Pasquale Naccari, portavoce di Tni-Ristoratori Toscana che dice: «Solo alle 19 di ieri ho appreso che non ci sarebbero state speranze per una domenica in giallo. La nostra dignità e il nostro diritto al lavoro sono stati di nuovo calpestati senza scrupoli. Per lunedì 22 febbraio confermiamo la presenza a Roma da dove non ce ne andremo fino a quando non verranno presi dei provvedimenti che mettano in sicurezza le nostre aziende e le nostre famiglie».

Tra coloro che hanno pas-

sato tutta la giornata di ieri al telefono per cercare di trovare un accordo tra le ragioni del ministero e quelle dei ristoratori, c'è il direttore regionale di Confesercenti Nico Gronchi che, però, alla fine ha dovuto alzare le mani in segno di resa: «Questo continuo ripetersi di ordinanze firmate e pubblicate all'ultimo minuto è diventato insostenibile, vogliamo dignità per il nostro lavoro. Le nostre imprese meritano ed esigono rispetto. Le nostre imprese non sono interruttori, ma da sempre tengono accesa la luce in tutto il Paese».

Certo però è che, pubblicazione in Gazzetta ufficiale ieri sera a parte, la comunicazione del ministero era partita venerdì (e i giornali da giorni la davano per certa). Ma questo non basta alle associazioni di categoria. Franco Marinoni, presidente di Confcommercio, parla di «situazione surreale» e di «sfrontatezza senza limiti».

**Marzio Fatucchi**  
**Antonio Passanese**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Data: 14.02.2021      Pag.: 1,2  
Size: 425 cm2      AVE: € 5525.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Cursano  
([Fiipe](#))

La nostra categoria avrebbe voluto sentire più determinato e vicino il presidente. La stragrande maggioranza di noi non si sente più rappresentata da lui.



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 15.02.2021 Pag.: 2,3  
 Size: 235 cm2 AVE: € 52875.00  
 Tiratura: 332423  
 Diffusione: 258991  
 Lettori: 1948000



# I francesi invadono i locali della Liguria Chiusa a Roma la Fontana di Trevi

Folla nelle città

di **Elvira Serra**

**N**on è stato solo San Valentino, che mai come ieri è sembrato una festa imprescindibile anche a chi ha sempre chiosato di amare il partner tutti i giorni dell'anno, e non sotto la dittatura del marketing. A spingere fuori di casa migliaia di persone non è stato nemmeno il sole e basta, e certo non perché fosse caldo, ma con quella luce era davvero un delitto restare segregati in casa. Ad affollare lungomari e parchi, per non citare i ristoranti, è stata una semplice voglia di normalità, di ripresa della quotidianità di una volta, scordandosi, però, che questo comportamento (poco responsabile?) ci allontana sempre di più dal vincere il virus.

In Liguria, per esempio, dove gli esercenti della Riviera di Ponente si sono messi di traverso e hanno tenuto aperto nonostante la regione fosse diventata «arancione», la contabilità del Covid ieri segnava 274 positivi in più con tre nuovi ospedalizzati. Però evidentemente la frustrazio-

ne era troppa per quei ristoratori che avevano già acquistato pesce e altre specialità da servire in tavola agli innamorati. A Ventimiglia, presa d'assalto dai cugini francesi (sarebbe divertente sapere quale pretesto hanno avanzato nell'autodichiarazione), il ristorante Pasta e Basta, del quartiere Marina San Giuseppe, ha cambiato l'insegna in «Adesso Basta». Messaggio ricevuto. A Genova, lo stellato The Cook Restaurant, non ha avuto il cuore di chiudere. Spiega lo chef, Ivano Ricchebono: «Avevamo preparato tutto per la festa di San Valentino, anche per questo abbiamo deciso di tenere aperto. Qualcuno ha disdetto perché non se la sentiva di venire, altri invece hanno deciso di venire lo stesso. E abbiamo fatto il tutto esaurito».

Coldiretti ha calcolato centomila presenze negli agriturismi di tutta Italia, si spera almeno ben distanziati. Non lo erano, invece, i milanesi che hanno preso d'assalto piazza

Duomo come se non ci fosse un domani (in diverse stazio-

ni della metropolitana i tornelli sono stati temporaneamente bloccati a causa dell'eccessivo via vai di persone). Navigli affollati, con palloncini a forma di cuore a segnare il percorso, e tanta vita anche dentro al parco Sempione, dove pareva che l'obbligo della mascherina fosse andato in deroga.

Il lungomare di Ostia assomigliava a un formicaio pronto per costruire una piramide. Mentre a Roma a un certo punto hanno dovuto chiudere gli accessi alla Fontana di Trevi, per la troppa ressa (da comprendere, peraltro, con tutti i desideri che aspettano in fondo all'acqua). Molta gente anche sotto i portici di Torino, dove forse non era chiaro che la campagna vaccinale che partirà oggi è riservata agli ottantenni. E molti, moltissimi pure sul lungomare di Napoli (con il traffico paralizzato in centro all'ora di pranzo).

Sembravano invece nuotare nel mare di piazza San Marco le maschere che non hanno rinunciato all'appuntamento di Carnevale: ma alme-

no lì il distanziamento era garantito. Un po' meno in montagna, per esempio sui Piani di Artavaggio, in provincia di Lecco, dove la funivia, a giudicare dalle foto, ha lavorato come se gli impianti fossero già aperti. Amarcord.

## I numeri

- L'ufficio studi della **Fipe** Confcommercio calcola che nella giornata di ieri, anche grazie a San Valentino, gli incassi dei ristoranti sono stati pari a 230 milioni di euro
- Allo stesso tempo, **Fipe** sottolinea che con il via libera alla ristorazione serale sarebbero stati 400 milioni, quasi il doppio



# San Valentino, tutti fuori locali pieni da Nord a Sud Chiusa Fontana di Trevi

► Calca nelle città, in Liguria (arancione) ► Folla in strada a Roma e sul litorale i turisti francesi assaltano i ristoranti aperti Boom mini-vacanze romantiche in hotel

## LA GIORNATA

MILANO Palloncini a forma di cuore appesi in sala, tanti tavoli apparecchiati per due. E gran folla a Roma, con ressa in via del Corso, via Condotti e ingressi bloccati a fontana di Trevi causa assembramenti. La combinazione tra San Valentino e giornate di sole è una sfida al Covid ma fa felici i ristoratori, che incassano 230 milioni di euro. «Con l'apertura anche di sera la cifra sarebbe arrivata a 400 milioni - si rammarica il direttore generale di Fipe Confcommercio Roberto Calugi - Circa la metà, dunque, è andata persa per le restrizioni». Per alcuni poteva andare meglio, per altri molto peggio senza l'azione di disobbedienza civile: in Liguria i cuochi hanno sfidato la zona arancione e aperto i locali. Tutto esaurito nella riviera di ponente, con turisti francesi che hanno valicato Ponte San Luigi per un pranzo romantico.

## MULTE SALATE

L'insubordinazione fa discutere. A capo dei resistenti al Dpcm c'è Ivano Ricchebono, stella Michelin con il suo "The Cook" nel centro di Genova. «Avevamo preparato tutto per la festa di San Valentino, anche per questo abbiamo deciso di tenere aperto. Qualcuno ha disdetto perché non se la sentiva, altri invece hanno deciso di venire. E abbiamo fatto sold out», conferma lo chef che oggi alle 15 guiderà la manifestazione di colleghi davanti alla Prefettura. Gran ressa

a Sanremo e Ventimiglia, dove un ristorante ha servito i suoi piatti cambiando l'insegna da "Pasta e basta" in "Adesso basta". A far la fila soprattutto cittadini in fuga dalle restrizioni del governo Macron, del resto basta un'autocertificazione per espatriare per fare la spesa. Decine di persone sono state identificate dalle forze dell'ordine, per loro scatterà la multa così come i locali verranno sanzionati. «I ristoratori hanno avuto poco più di ventiquattr'ore per adeguarsi al passaggio da zona gialla ad arancione - dice il questore di Imperia Pietro Milone - Per questo, prevedendo la loro possibile protesta, abbiamo cercato in tutti i modi di dissuaderli. Il nostro intervento, comprese le polizie locali, c'è stato per numerosi casi e rappresenta

## MOLTI ESERCENTI HANNO SFIDATO I DIVIETI PER NON PERDERE GLI INCASSI, IN UNO DEI GIORNI PIÙ REDDITIZI DELL'ANNO

una sconfitta per tutti». Lo strappo degli chef liguri raccoglie la solidarietà di tutta la categoria, anche di chi è in zona gialla e si batte per le aperture serali. «Io sono sempre per il rispetto delle regole, tuttavia capisco i colleghi. Non si può dire loro all'ultimo momento di buttare tutte le scorte fatte per San Valentino», afferma il presidente della Fiepet Confesercenti di Ro-

ma Claudio Pica. «Ho tanti amici toscani nella stessa situazione. Il problema è che quando si passa in zona gialla avviene di lunedì, in arancione la domenica. C'è una doppia interpretazione che non mi convince». A Roma invece la difficoltà è stata gestire le prenotazioni: «Abbiamo

superato i 12 milioni di incasso. Tutto pieno all'Aventino, nei locali con i tavoli all'aperto, e sul litorale da Fregene a Torvaianica, mentre continuano ad andare male le zone turistiche come Campo dei Fiori e piazza Navona», rileva Pica.

## FOLLA

Le strade del centro, in ogni caso, sono state prese d'assalto ma anche a Ostia la polizia locale ha dovuto contingentare gli accessi al pontile. Assembranti anche Milano, sui Navigli, a Como e sulle montagne innevate, tanta gente in strada a Napoli nell'isola pedonale del Vomero e in via Toledo, con traffico paralizzato attorno all'ora di pranzo: circa un'ora e mezza per percorrere il tratto tra piazza Carlo III e piazza Borsa. E poi c'è chi ha scelto la mini vacanza d'amore: «Ieri su un albergo di 120 camere a Roma erano occupate 20 stanze, 6 o 7 delle quali per San Valentino. A Milano invece più coppie hanno optato per questa soluzione: su 55 camere, la metà è stata prenotata per San Valentino. Forse al nord sono più romantici», scherza il presidente della Federalberghi di Roma Giuseppe Roscioli.

**Claudia Guasco**



Data: 15.02.2021 Pag.: 4  
Size: 879 cm2 AVE: € 179316.00  
Tiratura: 132083  
Diffusione: 98384  
Lettori: 1090000



## Caos assembramenti

### MISURE ANTI MOVIDA

A Roma interventi straordinari del vigili per evitare assembramenti nelle vie del centro preso d'assalto



### DA OLTRE CONFINE IN RIVIERA

La terrazza di un ristorante sulla riviera ligure: molti i turisti arrivati dalla Francia per il pranzo di San Valentino al sole, nonostante la Liguria sia classificata arancione



Il lungomare di Napoli affollato

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Data: 15.02.2021 Pag.: 2  
Size: 360 cm2 AVE: € 6840.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Ristoranti pieni a San Valentino

**VOGLIA DI LIBERTÀ** Folla anche per le strade delle grandi città

**ROMA** - Ristoranti sold out da giorni, turni serrati per pranzare, ma anche folla nelle strade, assembramenti e multe. Nel giorno di San Valentino ha prevalso la voglia di libertà degli italiani che, in certi casi, si è trasformata in trasgressione delle regole anti-contagio.

Durante i controlli serrati a Roma gli agenti hanno dovuto chiudere temporaneamente la Fontana di Trevi a causa del gran numero di persone presenti. Traffico paralizzato nelle strade centrali di Napoli, con parte della città che si è trasformata in arena per la movida. Ristoranti aperti nella «arancione» Liguria e calca anche sul lago di Como, meta di tantissimi visitatori: nella

zona pedonale della città quasi non si riusciva a camminare. Accantonata - per cause di forza maggiore - la tradizionale cena romantica, molti ristoranti si sono riempiti all'ora di pranzo, anche laddove sarebbe stato vietato. Tavoli prenotati da giorni e tutto esaurito, la costante da nord a sud, con alcune eccezioni. L'ufficio studi della **Fipe** Confcommercio già calcola 230 milioni di incassi, ma al contempo sottolinea che con il via libera alla ristorazione serale sarebbero stati 400, quasi il doppio. Diverse coppie, hanno optato per un diversivo: una fuga in hotel con cena e pernottato. A Roma qualcuno ha prenotato in albergo anticipando il

San Valentino, «ma non c'è stata nessuna invasione», spiega il presidente della **Federberghi** locale Giuseppe Roscioli. Stessa cosa anche in altre parti d'Italia, da Milano a Parma. «È un fatto positivo che, però, non ha cambiato le sorti di nessuna struttura», commenta l'associazione degli albergatori. Torna a rimarcare le sofferenze della ristorazione il direttore generale della **Fipe** Roberto Calugi, che annuncia la richiesta imminente di un incontro al nuovo governo: «Il mio pensiero va alla Toscana, alla Liguria e all'Abruzzo che hanno saputo con pochissimo preavviso del blocco delle loro attività. Hanno dovuto buttare le derrate acquistate. La cate-

goria è già allo stremo. Rischiano di chiudere 60 mila imprese, con 300 mila persone a casa. Serve trovare un equilibrio tra salute e lavoro». A Roma, complice il sole, coppie e non solo si sono riversate in strada, soprattutto sul litorale. Nel pomeriggio è stata chiusa temporaneamente Fontana di Trevi a causa degli assembramenti. Folla pure sul lungomare di Napoli, locali sold out e traffico paralizzato in centro. A sconcertare è stato soprattutto il maxi ingorgo nelle strade centrali della città. Come se il Covid non esistesse.



Data: 15.02.2021 Pag.: 2  
Size: 76 cm2 AVE: € 1824.00  
Tiratura: 20193  
Diffusione: 14295  
Lettori: 168000



## SAN VALENTINO

### Tra ristoranti pieni e fughe in hotel

• Ristoranti sold out da giorni, turni serrati per pranzare, ma anche folla nelle strade, assembramenti e multe. Nel giorno di San Valentino ha prevalso la voglia di libertà degli italiani che, da Napoli a Como, in alcuni casi si è trasformata in trasgressione delle regole anti-contagio. E Roma gli agenti hanno dovuto chiudere temporaneamente la Fontana di Trevi a causa del gran nu-

mero di persone presenti. Per i ristoranti l'ufficio studi della [Fipe](#) Confcommercio già calcola 230 milioni di incassi, ma al contempo sottolinea che con il via libera alla ristorazione serale sarebbero stati 400, cioè quasi il doppio. Diverse coppie, per festeggiare, hanno inoltre optato per un diversivo: una fuga in hotel con cena e pernottamento.



Data: 15.02.2021 Pag.: 1,5  
Size: 514 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



MERCATINI SEMI VUOTI

## Ristoranti presi d'assalto sul litorale

Da Trastevere a Prati fino a Ostia e Fregene: nonostante il blocco del traffico, e il picco del freddo, ieri i romani si sono riversati a pranzo fuori, soprattutto sul litorale. Mentre pochi avventori si sono visti nei mercatini all'aperto e c'è chi ha scelto di non riaprire.

a pagina **5 Garrone**  
e **Sacchettoni**

# Ristoranti pieni fuori Roma Pochi i mercatini riaperti

Secondo la Fiepet nei locali clienti giù del 40%, ma incassati 12 milioni

La temuta «fuga» dei clienti a causa della domenica ecologica non c'è stata. Il giorno di San Valentino, per i ristoranti, si è chiuso con una mezza ripresa. Il gelo, e forse anche il blocco del traffico, hanno invece penalizzato i mercatini, molti dei quali, nel primo fine settimana in cui era consentito, non hanno neppure riaperto.

A fare i conti della giornata è il presidente della Fiepet Confesercenti Claudio Pica, che parla di una domenica «di successo per quartieri come Trastevere e Prati, mentre hanno faticato di più le zone turistiche come Campo de' Fiori. È andata molto bene a Ostia - aggiunge - e soprattutto a Fregene. Si può dire che bar e ristoranti ieri hanno incassato 12 milioni, ma c'è pur sempre un calo rispetto l'anno scorso del 40%, tra blocco della circolazione e distanze. E un pò può avere influito il freddo». «Non è andata male», ammette il presidente della Fiepet Confcommercio Sergio Paolantoni, che precisa: «Molti i ristoranti pieni, ma la ripresa poteva essere ben maggiore. Ieri è stata una normale

domenica, e sabato le coppie hanno dovuto festeggiare a casa». Sottolinea il direttore generale dell'associazione Roberto Calugi: «La ristorazione è allo stremo».

Soddisfazione fuori città, dai Castelli al lago di Bracciano al mare. «La gente è venuta, e quasi tutta da Roma, nonostante le prenotazioni chiuse in molti hanno continuato a telefonare», dice Alessandro Gullotta de «La caletta sul lago» ad Anguillara. «È andata bene - conferma Paolo Cacciani, storico ristorante al centro di Frascati -. Anzi, abbiamo dovuto mandar via molte persone per mantenere le distanze». «Abbiamo riempito il ristorante», aggiunge Stefano Locci de «Il borgo da ciao belli» a Fiumicino, mentre in un luogo trendy come il Singita di Fregene «la mattinata è stata deserta, più che altro per il freddo - racconta Claudia Serafini -. Poi molta gente è venuta, San Valentino in riva al mare ha un suo perché».

Invece i mercatini della Capitale, nella maggior parte dei casi, hanno scelto di rimanere chiusi. Tra i pochi a sfidare il gelo sono stati l'esposizione

antiquaria di Ponte Milvio che, soprattutto al mattino, ha radunato famiglie e visitatori, e il Borghetto Flaminio in Prati, istituzione vintage. «Siamo lontani dai 1.500 ingressi che mediamente il Borghetto attrae - sintetizza un'espositrice verso le 16 -. Oggi, complice il

### Trastevere e Prati

Bene le attività di quartiere e sul litorale, un po' meno nel centro storico

blocco del traffico, saranno stati la metà. Possiamo sperare che la situazione migliori dalla prossima settimana...». Dopo la protesta dei giorni scorsi in via dei Cerchi, nella quale tanti hanno chiesto di riaprire, molti mercatini hanno dovuto fare i conti con le concessioni: «Per alcuni non è il loro turno, bisognerà aspettare la prima e la seconda domenica del mese», dice l'organizzatrice Francesca Alessandri. Il mercatino di piazza Mazzini, ad esempio, aprirà il 7 marzo. Nel frattempo, il Covid-19 ha quasi giustiziato un'economia di quartiere: «Per la nostra categoria è stato

un dramma, personalmente non ho incassato un euro dai primi di novembre - aggiunge Alessandri -. Ma anche il Campidoglio ci ha perso: 500mila euro in meno solo di concessioni».

### Gli introiti

● Secondo le associazioni di categoria, dalla Fiepet Confcommercio alla Fiepet Confesercenti, ieri bar e ristoranti hanno incassato circa 12 milioni di euro, cifra che comunque costituisce il 40% degli incassi nello stesso periodo dello scorso anno. Ingressi dimezzati anche nei mercatini all'aperto: il Comune perde 500mila euro di concessioni

Data: 15.02.2021 Pag.: 1,5  
Size: 514 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

**Lilli Garrone**  
**Ilaria Sacchettoni**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Ai tavoli**  
Locali affollati  
ieri nei pressi di  
Santa Maria in  
Trastevere anche  
con il blocco del  
traffico (foto  
Percossi/Ansa)



Data: 15.02.2021 Pag.: 2  
 Size: 341 cm2 AVE: € 20460.00  
 Tiratura: 18498  
 Diffusione: 12744  
 Lettori: 242000



## Per San Valentino. Malcontento nelle Regioni arancione. La **Fipe**: il governo si attivi, settore allo stremo

### Ristoranti pieni e fughe in hotel, rischio da assembramenti

**Paola Lo Mele**

**ROMA**

Ristoranti sold out da giorni, turni serrati per pranzare, ma anche folla nelle strade, assembramenti e multe. Nel giorno di San Valentino ha prevalso la voglia di libertà degli italiani che, in certi casi, si è trasformata in trasgressione delle regole anti-contagio. Durante i controlli serrati a Roma gli agenti hanno dovuto chiudere temporaneamente la Fontana di Trevi a causa del gran numero di persone presenti. Traffico paralizzato nelle strade centrali di Napoli, con parte della città che si è trasformata in arena per la movida. Ristoranti aperti nella «arancione Liguria e calca anche sul lago di Como, meta di tantissimi visitatori: nella zona pedonale della città quasi non si riusciva a camminare.

Accantonata - per cause di forza maggiore - la tradizionale cena romantica, molti ristoranti si sono riempiti all'ora di pranzo, anche laddove sarebbe stato vietato. Tavoli prenotati da giorni e tutto esaurito, la costante da nord a sud, con alcune eccezioni. L'ufficio studi della **Fipe** Confcommercio già calcola 230 milioni di incassi, ma al contempo sot-

tolinea che con il via libera alla ristorazione serale sarebbero stati 400, quasi il doppio. Diverse coppie, hanno optato per un diversivo: una fuga in hotel con cena e pernottamento.

A Roma qualcuno ha prenotato in albergo anticipando il San Valentino, «ma non c'è stata nessuna invasione», spiega il presidente della Federalberghi locale Giuseppe Roscioli. Stessa cosa anche in altre parti d'Italia, da Milano a Parma. «È un fatto positivo che, però, non ha cambiato le sorti di nessuna struttura», commenta l'associazione degli albergatori.

Torna a rimarcare le sofferenze della ristorazione il direttore generale della **Fipe** Roberto Calugi, che annuncia la richiesta imminente di un incontro al nuovo governo: «Il mio pensiero va alla Toscana, alla Liguria e all'Abruzzo che hanno saputo con pochissimo preavviso del blocco delle loro attività. Hanno dovuto buttarle derrate acquistate. La categoria è già allo stremo. Rischiano di chiudere 60 mila imprese, con 300 mila persone a casa. Serve trovare un equilibrio tra salute e lavoro». Anche perché c'è chi si ribella ai divieti: diversi ristoranti in Liguria, come detto, a pranzo sono rimasti aperti facendo il pienone, nonostante l'intera regione

fosse stata collocata in zona arancione. «Il nostro intervento rappresenta una sconfitta per tutti», commenta il questore di Imperia facendo il punto sui controlli: clienti identificati e gestori per i quali si profila una multa da 400 euro (ridotta a 280 se pagata entro 5 giorni). Per questo pomeriggio è già prevista una manifestazione di protesta della categoria davanti alla prefettura di Genova.

A Roma, complice il sole, coppie e non solo si sono riversate in strada, soprattutto sul litorale. Nel pomeriggio è stata chiusa temporaneamente Fontana di Trevi a causa degli assembramenti. Folla pure sul lungomare di Napoli, locali sold out e traffico paralizzato in centro. Asconcertare è stato soprattutto il maxi ingorgo nelle strade centrali della città. Come se il Covid non esistesse. Ottocento chilometri più a nord, è stata presa d'assalto anche Como: code ovunque, parcheggi impossibili e ristoranti costretti a fare il triplo turno.

**Divieti e multe  
 Movida e locali pieni  
 Assalto ai litorali e alle  
 montagne, chiusa la  
 Fontana di Trevi a Roma**



**Torino.** Il centro pieno di pedoni



Data: 15.02.2021 Pag.: 2  
Size: 25 cm2 AVE: € 525.00  
Tiratura: 36757  
Diffusione: 27931  
Lettori: 224000



## Ristoranti pieni per San Valentino

Ristoranti sold out da giorni, turni serrati per pranzare, ma anche folla nelle strade, assembramenti e multe. Nel giorno di San Valentino ha prevalso la voglia di libertà degli

italiani che, da Como a Napoli, in certi casi si è trasformata in trasgressione delle regole anti-contagio. A Roma gli agenti hanno dovuto chiudere Fontana di Trevi.

L'ufficio studi della **Fipe** Commercio già calcola 230 milioni di incassi, ma al contempo sottolinea che, con il via libera alla ristorazione serale, sarebbero stati 400.



Data: 15.02.2021 Pag.: 5  
Size: 190 cm2 AVE: € 11210.00  
Tiratura: 43583  
Diffusione: 42818  
Lettori: 281000



## La situazione. Nella Capitale chiusa la Fontana di Trevi Roma e Napoli, caos movida

Ristoranti sold out da giorni, turni serrati per pranzare, ma anche folla nelle strade, assembramenti e multe. Nel giorno di San Valentino ha prevalso la voglia di libertà degli italiani che, in certi casi, si è trasformata in trasgressione delle regole anti-contagio. A Roma gli agenti hanno dovuto chiudere temporaneamente la Fontana di Trevi a causa del gran numero di persone presenti. Traffico paralizzato nelle strade centrali di Napoli, con parte della città che si è trasformata in arena per la movida. Caos di auto anche a Cagliari, con lunghe file per recuperarle ai parcheggi.

### Tutti a pranzo

Molti ristoranti si sono riempiti all'ora di pranzo, anche laddove sarebbe stato vietato. Tavoli prenotati da giorni e tutto esaurito, la costante da nord a sud, con alcune eccezioni. L'ufficio studi della **Fipe** Confcommercio già calcola 230 milioni di incassi, ma al contempo sottolinea che con il via libera alla ristorazione serale sarebbero stati 400, quasi il doppio. Diverse coppie, hanno optato per un diversivo: una fuga in hotel con cena e pernottamento. A Roma qualcuno ha prenotato in albergo anticipando il San Valentino, «ma non c'è stata nessuna inva-



●●●●

### RESSA

La fila ieri sera a Cagliari per recuperare l'auto nel parcheggio a pagamento in via Sassari, accanto alla stazione ferroviaria

867

sione», spiega il presidente della Federalberghi locale Giuseppe Roscioli. Stessa cosa anche in altre parti d'Italia, da Milano a Parma.

### La grande crisi

Rimarca le sofferenze della ristorazione il direttore generale della **Fipe** Roberto Calugi, che annuncia la richiesta imminente di un incontro al nuovo governo: «Il mio pensiero va alla Toscana, alla Liguria e all'Abruzzo che hanno saputo senza preavviso del blocco delle loro attività. Hanno dovuto buttare le derrate acquistate. La categoria è allo stremo. Rischiano di chiudere 60mila impre-

se, con 300mila persone a casa. Serve trovare un equilibrio tra salute e lavoro».

### Roma in tilt

A Roma, complice il sole, coppie e non solo si sono riversate ovunque, soprattutto sul litorale. Nel pomeriggio è stata chiusa Fontana di Trevi a causa degli assembramenti. Folla pure sul lungomare di Napoli, locali sold out e traffico paralizzato in centro. Ottocento chilometri più a nord, è stata presa d'assalto anche Como: code ovunque, parcheggi impossibili e ristoranti costretti a fare il triplo turno.

RIPRODUZIONE RISERVATA



## PER SAN VALENTINO

### Tutti a pranzo fuori, c'è chi fugge in hotel La Fipe: «Il settore è ormai allo stremo»

Ristoranti sold out da giorni, turni serrati per pranzare, ma anche folla nelle strade, assembramenti e multe. Nel giorno di San Valentino ha prevalso la voglia di libertà degli italiani che, in certi casi, si è trasformata in trasgressione delle regole anti-contagio. Durante i controlli serrati a Roma gli agenti hanno dovuto chiudere temporaneamente la Fontana di Trevi a causa del gran numero di persone presenti. Traffico paralizzato nelle strade centrali di Napoli, con parte della città che si è trasformata in arena per la movida. Ristoranti aperti nella arancione Liguria e calca anche sul lago di Como, meta di tantissimi visitatori: nella zona pedonale della città quasi non si riusciva a camminare. Accantonata la tradizionale cena romantica, molti ristoranti si sono riempiti all'ora di

pranzo, anche laddove sarebbe stato vietato. Tavoli prenotati da giorni e tutto esaurito, da nord a sud. L'ufficio studi della Fipe Confcommercio calcola 230 milioni di incassi. Diverse coppie, hanno optato per un diversivo: una fuga in hotel con cena e pernottamento. Torna sulle sofferenze della ristorazione il direttore Fipe Roberto Calugi: «Il mio pensiero va alla Toscana, alla Liguria e all'Abruzzo che hanno saputo con poco preavviso del blocco delle loro attività. Hanno dovuto buttare le derrate acquistate. La categoria è già allo stremo. Rischiano di chiudere 60 mila imprese, con 300 mila persone a casa. Serve trovare un equilibrio tra salute e lavoro». Folla in strada a Roma, Napoli e Como: chiusa temporaneamente per assembramenti Fontana di Trevi. Come se il Covid non esistesse.



# LA NUOVA SARDEGNA

Data: 15.02.2021 Pag.: 2  
Size: 79 cm2 AVE: € 2528.00  
Tiratura: 37321  
Diffusione: 31152  
Lettori: 185000



## Ristoranti e bistrot presi d'assalto per San Valentino

**Ristoranti sold out da giorni, turni serrati per pranzare, ma anche folla nelle strade, assembramenti e multe. Nel giorno di San Valentino ha prevalso la voglia di libertà degli italiani che, in certi casi, si è trasformata in trasgressione delle regole anti-contagio. Durante i controlli serrati a Roma gli agenti hanno dovuto chiudere temporaneamente la Fontana di Trevi a causa del gran numero di persone presenti. Traffico paralizzato nelle strade centrali di Napoli, con parte della città che si è trasformata in arena per la movida. Ristoranti aperti nella «arancione» Liguria e calca anche sul lago di Como, meta di tantissimi visitatori: nella zona pedonale della città quasi non si riusciva a camminare. Accantonata - per cause di forza maggiore - la tradizionale cena romantica, molti ristoranti si sono riempiti all'ora di pranzo, anche laddove sarebbe stato vietato. Tavoli prenotati da giorni e tutto esaurito, la costante da nord a sud, con alcune eccezioni. L'ufficio studi della [Fipe](#) Confcommercio già calcola 230 milioni di incassi, ma al contempo sottolinea che con il via libera alla ristorazione serale sarebbero stati 400, quasi il doppio. Diverse coppie, hanno optato per un diversivo: una fuga in hotel con cena e pernottato. A Roma qualcuno ha prenotato in albergo anticipando il San Valentino, «ma non c'è stata nessuna invasione», spiega il presidente della Federalberghi locale Giuseppe Roscioli. Stessa cosa anche in altre parti d'Italia, da Milano a Parma. «È un fatto positivo che, però, non ha cambiato le sorti di nessuna struttura», commenta l'associazione degli albergatori.**



## Effetto San Valentino Ristoranti e piazze pieni

ROMA

PAOLA LO MELE

— Ristoranti sold out da giorni, turni serrati per pranzare, ma anche folla nelle strade, assembramenti e multe. Nel giorno di San Valentino ha prevalso la voglia di libertà degli italiani che, in certi casi, si è trasformata in trasgressione delle regole anti-contagio. Durante i controlli serrati a Roma gli agenti hanno dovuto chiudere temporaneamente la Fontana di Trevi a causa del gran numero di persone presenti. Traffico paralizzato nelle strade centrali di Napoli, con parte della città che si è trasformata in arena per la movida. Ristoranti aperti nella «arancione» Liguria e calca anche sul lago di Como, meta di tantissimi visitatori: nella zona pedonale della città quasi non si riusciva a camminare.

Accantonata - per cause di forza maggiore - la tradizionale cena romantica, molti ristoranti si sono riempiti all'ora di pranzo, anche laddove sarebbe stato vietato. Tavoli prenotati da giorni e tutto esaurito, la costante da nord a sud, con alcune eccezioni. L'ufficio studi della **Fipe** Confcommercio già calcola 230 milio-

ni di incassi, ma al contempo sottolinea che con il via libera alla ristorazione serale sarebbero stati 400, quasi il doppio. Diverse coppie, hanno optato per un diversivo: una fuga in hotel con cena e pernottato.

A Roma qualcuno ha prenotato in albergo anticipando il San Valentino, «ma non c'è stata nessuna invasione», spiega il presidente della Federalberghi locale Giuseppe Roscioli. Stessa cosa anche in altre parti d'Italia, da Milano a Parma.

«È un fatto positivo che, però, non ha cambiato le sorti di nessuna struttura», commenta l'associazione degli albergatori. Torna a rimarcare le sofferenze della ristorazione il direttore generale della **Fipe** Roberto Calugi, che annuncia la richiesta imminente di un incontro al nuovo governo: «Il mio pensiero va alla Toscana, alla Liguria e all'Abruzzo che hanno saputo con poco preavviso del blocco delle loro attività. Hanno dovuto buttare le derrate acquistate. La categoria è già allo stremo. Rischiano di chiudere 60mila imprese, con 300mila persone a casa».

Data: 15.02.2021 Pag.: 2  
 Size: 212 cm2 AVE: € 6148.00  
 Tiratura:  
 Diffusione: 6937  
 Lettori:



## Le reazioni

# Il questore di Imperia: “È una sconfitta per tutti”

di Michela Bompani

«Il nostro intervento rappresenta una sconfitta per tutti - ha commentato amareggiato, il questore di Imperia Pietro Milone - l'intervento nostro e della polizia locale si sono resi necessari in numerosi casi: i gestori sono stati identificati. Avevamo cercato di dissuadere ogni forma di disobbedienza, ma non è stato sufficiente». È amareggiato il questore Milone, per ciò che è accaduto ieri nell'estremo Ponente, con i ristoranti che hanno aperto incuranti dell'ordinanza del ministro della Salute Speranza che imponeva la chiusura, con la Liguria in fascia arancione. «Le leggi si rispettano - ha commentato ieri il presidente della Regione, Giovanni Toti - ma comprendo l'exasperazione degli operatori. Ho scritto al presidente Draghi per chiedergli un cambio di passo».

La decisione sulla fascia arancione è avvenuta 24 ore prima del pranzo della domenica di San Valentino

e ha preso alla sprovvista e danneggiato i ristoratori di tutta la Liguria che infatti oggi, scenderanno in piazza a Genova, per la quarta volta, per una manifestazione-presidio davanti alla Prefettura di Genova, dalle 15 alle 18, consegnando simbolicamente alla prefetta le chiavi dei propri locali. L'iniziativa, intitolata “Vogliamo lavorare nel rispetto delle regole” è organizzata da Ristoratori uniti. E gli esercenti si sposteranno anche sotto il palazzo della Regione, in piazza De Ferrari, per restituire, altrettanto simbolicamente, la licenza. E sul caso Liguria, ieri **Fipe** Confcommercio nazionale ha mandato un messaggio: «Il mio pensiero va alla Toscana, alla Liguria e all'Abruzzo che hanno saputo con pochissimo preavviso del blocco delle loro attività. Hanno dovuto buttare le derrate acquistate: oltre il danno la beffa, in un quadro di difficoltà senza precedenti», ha detto il direttore generale Roberto Calugi. Intan-

to le opposizioni in consiglio regionale puntano il dito contro il presidente della Regione Toti che, fanno notare Pd e M5s, avrebbe potuto promuovere un'ordinanza restrittiva sulla AslI e impedire che i ristoranti si ritrovassero all'ultimo con prenotazioni fissate e materie prime acquistate. Toti sabato aveva presentato un'istanza al primo ministro Draghi per far slittare di 24 ore l'entrata in fascia arancione della Liguria, ma è stata respinta. E ieri ha attaccato il Cts dopo la decisione sullo stop allo sci: «Questo avviene dopo la beffa dei ristoranti chiusi a un giorno da San Valentino, con l'exasperazione delle categorie - indica Toti - il presidente Draghi dia un segnale in questa direzione, glielo abbiamo chiesto e glielo ribadiamo con preoccupazione. I cittadini si sentono presi in giro. Si abbia il coraggio di decidere e di conciliare il sacrosanto diritto alla salute con quello al lavoro».



▲ **Pietro Milone**  
 Capo della polizia di Imperia



**TRA FOLLA E DIVIETI AGGIRATI**

# San Valentino, niente amore per le regole

Ristoranti sold out da giorni, turni serrati per pranzare, ma anche folla nelle strade, assembramenti e multe. Nel giorno di San Valentino ha prevalso la voglia di libertà degli italiani che, in certi casi, si è trasformata in trasgressione delle regole anti-contagio. Durante i controlli serrati a Roma gli agenti hanno dovuto chiudere temporaneamente la Fontana di Trevi a causa del gran numero di persone presenti. Traffico paralizzato nelle strade centrali di Napoli, con parte della città che si è trasformata in arena per la movida.

Ristoranti aperti nella "arancione" Liguria e calca anche sul lago di Como, meta di tantissimi visitatori: nella zona pedonale della città quasi non si riusciva a camminare. Accantonata - per cause di forza maggiore - la tradizionale cena romantica, molti ristoranti si sono riempiti a pranzo, anche laddove sarebbe stato vietato. Tavoli prenotati da giorni e tutto esaurito, la costante da nord a sud. Fipe Commercio già calcola 230 milioni di incassi.

LA PROTESTA

## A Genova esplode la rabbia dei ristoratori



DISSAPORE.COM

La protesta dei ristoratori a Genova: in mille hanno bloccato la sopraelevata

# L'Italia che si ribella

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



## La rabbia dei ristoratori Lo spettro del lockdown fa esplodere a protesta "Ora ci aiutino sul serio"

GABRIELE DE STEFANI

Domenica decine di ristoranti della Riviera aperti nonostante i divieti. Ieri mille operatori del settore in piazza a Genova contro le nuove chiusure, comunicate ancora una volta in grande ritardo. Norme violate, corteo, momenti di tensione per due manifestanti investiti da un'auto che ha forzato il blocco disposto dalle forze dell'ordine: la Liguria è l'epicentro di una protesta che ora potrebbe allargarsi, soprattutto se lo spettro di un nuovo lockdown dovesse

**Le chiusure hanno lasciato in bilico 60 mila imprese e 350 mila posti di lavoro**

concretizzarsi. «Ci sono decine di migliaia di persone gettate nello sconforto dal caos di annunci e contro-annunci, dai ristori bloccati, dalla cassa integrazione anticipata e restituita in ritardo. Noi invitiamo tutti al rispetto delle regole e al senso di responsabilità, ma la rabbia sta salendo. E il perché lo sappiamo bene». Roberto Calugi,

direttore di Fipe-Confcommercio, non è preoccupato solo dal disastro economico di un settore, quello di bar e ristoranti, dove sono in bilico 60 mila imprese e 350 mila posti di lavoro: «Noi invitiamo tutti al senso di responsabilità, non vogliamo in alcun modo cavalcare la rabbia, ma purtroppo va messa in conto».

Il timore, con una nuova serrata, è di ripiombare tutti indietro di mesi: «Non capisco, solo pochi giorni fa al tavolo con il Cts ci è stato detto che si poteva ragionare di una riapertura dei locali anche la sera con il servizio al tavolo e ora salta fuori un nuovo lockdown?», sbotta Giancarlo Banchieri, presidente di Fiepet Confesercenti.

**Confesercenti:  
"Incomprensibile, solo pochi giorni fa il Cts parlava di riaperture"**

**Nel resto d'Europa**

Il tira e molla è quasi più difficile da digerire delle limitazioni. Perché si può capire che i locali al chiuso siano considerati dagli esperti più a rischio contagio e non a ca-

so in altri Paesi europei, dalla Germania alla Gran Bretagna, le misure restrittive non sono mai state allentate neanche per il pranzo, come invece è avvenuto in Italia.

Ma il senso di improvvisazione nelle comunicazioni è disarmante: «La tutela della salute è una priorità anche per noi, non si discute il nostro massimo impegno in questo senso – aggiunge Calugi –. Ma al nuovo governo chiediamo soprattutto discontinuità nel modo di comunicare: deve parlare una voce sola, quando le decisioni sono prese definitivamente e non all'ultimo momento. Il metodo visto fin qui è inaccettabile, parlare con questa leggerezza significa infierire su migliaia di persone che vivono tra rabbia e sconforto. Sembra che qualcuno non se ne renda proprio conto». Chiaro il riferimento all'uscita domenicale di Walter Ricciardi, consulente del ministro Roberto Speranza, sull'eventualità di una nuova serrata del Paese.

**Il vuoto delle casse**

La frustrazione si specchia nel vuoto delle casse. E dei ristori lenti, dopo una prima fase in cui erano arrivati con un certo tempismo.

A Roma sono fermi 37 miliardi di euro, paralizzati dalla crisi di governo. Il nuovo esecutivo dovrebbe sblocarli con uno dei suoi primi atti.

**Il palliativo**

Chiaro che far arrivare liquidità nelle casse di bar e ristoranti sarebbe più che un palliativo: «Delle due l'una: o ci lasciano lavorare o devono aiutarci sul serio – mette in chiaro Banchieri –. Siamo l'unico settore che di fatto continua ad essere così penalizzato dalle misure anti-Covid. Dal 26 ottobre non apriamo una sola sera, e con le cene si fanno i due terzi del fatturato. A pranzo si lavora poco e spesso siamo rimasti chiusi. Il ministro Patuanelli aveva assicurato ristori rapidi, ma poi tutto si è bloccato: la frustrazione è tanta e ora sentir parlare di nuovo lockdown fa pensare che questo periodo non finisca mai, non possiamo accettarlo. Parliamo di imprenditori devastati psicologicamente oltre che economicamente, si continua a passare dallo spiraglio di una riapertura allo spettro di una nuova chiusura. Viene da pensare che in fondo siamo considerati sacrificabili». —



Data: 16.02.2021      Pag.: 1,4,5  
Size: 805 cm2      AVE: € 218960.00  
Tiratura: 160240  
Diffusione: 115870  
Lettori: 1034000



Il corteo dei ristoratori di Genova: protestano contro le decisioni sulle chiusure dei locali e il lockdown

ANSA/LUCA ZENNARO

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



A TANTO AMMONTANO LE PERDITE DELLA RISTORAZIONE IN SICILIA

# Un conto da 10 miliardi

*Il terziario chiede una maggiore continuità. Di Dio: Non si può giocare a strega comanda colore... La Fipe chiede una rimodulazione dei divieti e il prolungamento delle attività fino alle 22 o secondo l'orario stabilito per un eventuale coprifuoco*

DI ELISABETTA RAFFA

**D**ieci miliardi persi solo nel 2020 e per il 2021 nessuno osa fare previsioni. A questa cifra, pari all'11,4% del Pil totale della Sicilia nel 2019, che ammontava a 87 miliardi 952 milioni, si devono aggiungere le 80 mila aziende che hanno chiuso o che non riusciranno a riaprire e i 250 mila posti di lavoro che salteranno non appena cesserà il blocco dei licenziamenti. Una strage silenziosa, che sta decimando imprese, aziende del terziario, negozi, bar e ristoranti mentre dal Governo centrale non arrivano né soluzioni né i supporti economici adeguati. Da ieri la Sicilia è in zona gialla, ma imprenditori ed esercenti guardano con paura al futuro «Tantissime attività non sono ripartite», sottolinea Patrizia Di Dio, presidente Confcommercio Palermo, «il settore ristorazione è trainante per nostra economia, ma il fermo è dalle 18 in poi, quindi nel momento più importante, ed è indispensabile farlo ripartire. Dopo un anno non si può più giocare a strega comanda colori. Poteva andare bene in una situazione di emergenza, ma adesso tenere le aziende impiccate a decisioni dell'ultima ora senza un minimo di programmazione è un logorio che le danneggia come quando sono chiuse. Queste decisioni sono emanate da persone che

indubbiamente sono esperte in campo sanitario, ma che non tengono conto di dinamiche territoriali e delle reali esigenze degli operatori». «Rimodulare il sistema ogni 15 giorni cambiando colore è inaccettabile, bisogna pensare a modalità diverse per andare avanti», aggiunge Di Dio. «Tutti i settori sono stati danneggiati, però alcuni come l'industria vanno comunque avanti. Ma il Sud si basa sul terziario, che è il motore della nostra economia e non si può non considerarlo un bene essenziale. Dopo un anno pretendiamo delle modalità che ci consentano di gestire la situazione al meglio. E allora riapriamo tutto, alle 22 coprifuoco, ritorniamo moderatamente a gestire determinate cose, magari sfalsando gli orari dell'apertura dei negozi rispetto al resto. Il coinvolgimento delle categorie consentirebbe ai comitati tecnico-scientifici di gestire al meglio la situazione».

Per quanto riguarda gli aiuti promessi e arrivati, quando sono arrivati, in misura risibile, la presidente Di Dio è molto chiara: «Nonostante quello che si pensa il Meridione non sta più ragionando in termini di aiuti. Aziende che hanno perso milioni di euro si sono viste accreditare poche centinaia di euro. Non abbiamo alcuna speranza di recuperare i 10 miliardi persi

finora. Se anche ricevessimo 500 milioni di euro, non saranno comunque quelli che in proporzione ci potranno aiutare. Non abbiamo più illusioni, siamo consapevoli che dovremo fare da soli». Tra le misure indispensabili, la riduzione del costo del lavoro e un utilizzo diverso dei fondi destinati alla cassa integrazione. «Per ricostruire abbiamo bisogno dei lavoratori, non possiamo tenerli a casa», puntualizza, «le imprese sane hanno bisogno di tutti i dipendenti: allora facciamo sì che il denaro utilizzato per gli ammortizzatori sociali sia speso per loro, non teniamoli sul divano ad aspettare l'agonia dell'azienda, ma troviamo il sistema per farli rientrare al lavoro. Stesso discorso per chi usufruisce del reddito di cittadinanza. In questo modo sarebbero tutelati i diritti delle fasce più bisognose e contestualmente si reintrodurrebbero queste persone nel mondo del lavoro». Dura presa di posizione anche da Antonio Cottone, presidente di Fipe Confcommercio Palermo. «Si riapre dopo oltre 100 giorni inattività ma è una vittoria di Pirro. Il passaggio da arancione a giallo per noi imprenditori della ristorazione significa un importante cambiamento», spiega, «perché intanto possiamo rialzare le saracinesche e riaccendere di

# MF SICILIA

Data: 16.02.2021 Pag.: 41  
Size: 441 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



nuovo i fornelli. In termini di incassi, invece, purtroppo non faremo il salto di qualità perché il 70% del nostro fatturato in genere si sviluppa la sera, i coperti sono ridotti e va ricordato che la maggior parte degli uffici, e quindi degli impiegati che usufruiscono della pausa pranzo, è in smart working. Tra l'altro, in Sicilia i clienti degli apertivi non arrivano nei locali prima delle 19 e comunque abbiamo una massa di locali come le pizzerie che potranno continuare a lavorare soltanto con asporto fino alle 22 e con i domicili». La Fipe chiede allora «una rimodulazione delle colorazioni, nel senso che in zona arancione chiediamo l'apertura fino alle 18 e in zona gialla il prolungamento fino alle 22 o secondo l'orario stabilito per un eventuale coprifuoco. Confidiamo nella sensibilità del nuovo governo nazionale», conclude Cottone, «che ci possa permettere di ricominciare gradatamente a lavorare, considerate sempre le oscillazioni della curva pandemica». (riproduzione riservata)



Data: 16.02.2021 Pag.: 4  
 Size: 321 cm2 AVE: € 54891.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# L'arancione last minute brucia altri 15 milioni I ristoratori: «Pronti alla protesta di massa»

Le restrizioni mandano in fumo anche gli incassi di San Valentino. Confcommercio e Confesercenti: «Subito una mobilitazione» di **Rossella Conte**

**Qualcuno** ha aperto comunque altri, invece, hanno scelto di attenersi alle regole pur non nascondendo la rabbia per l'ennesima «mancanza di rispetto».

**Il provvedimento**, scattato dopo un preavviso di appena 36 ore, ha chiuso i ristoranti nel giorno di San Valentino, una domenica che per tanti sarebbe stata da tutto esaurito, con un danno a Firenze di quasi 15 milioni di euro. «Ora la pazienza è finita» sono chiare Confcommercio e Confesercenti che proprio in queste ore stanno organizzando una manifestazione che coinvolgerà tutte le attività economiche. I due direttori Franco Marinoni e Alberto Marini stanno chiamando a raccolta tutti i coordinatori del mondo della ristorazione, del commercio, del turismo ma anche le associazioni degli ambulanti e le agenzie immobiliari.

**Una chiamata** alle armi che arriva dopo l'ennesimo tentativo di cercare un dialogo col Governo e chiedere di salvare almeno la giornata di domenica. «Ci stiamo preparando a una grande iniziativa di protesta che andrà in scena tra una decina di giorni» sottolineano Marinoni e Marini. Intanto Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Firenze, chiede alla Regione Toscana che i 9 milioni di euro del bando di aiuti al settore, al momento non ancora assegnati, vengano ridistribuiti tra le attività mag-

giormente colpite che non hanno potuto usufruire del bonus. «Abbiamo già aperto un confronto con le associazioni - sottolinea l'assessore al commercio e al turismo della Toscana, Leonardo Marras -. La nostra intenzione è usare le risorse avanzate per interventi di ristoro destinati sempre alla ristorazione e, più in generale, alla filiera del turismo, magari a chi non ha potuto partecipare al bando pubblicato ma che comunque ha patito ugualmente pesanti danni». «**Ci sentiamo** veramente feriti da questo atteggiamento del ministro Speranza che sembra quasi persecutorio. Come si fa a consentire la mobilità delle persone e a chiudere allo stesso tempo gli esercizi pubblici, nati a servizio delle persone?» attacca Cursano.

**All'indomani** dell'entrata in vigore del provvedimento, tra gli imprenditori serpeggia malumore. Tommaso Grasso, titolare del Golden View di via de' Bardi, aveva organizzato l'inaugurazione del suo locale, chiuso da marzo, proprio per il giorno di San Valentino. 4mila euro di spesa, un investimento per la pulizia e la sanificazione del ristorante, tovaglie e addobbi nuovi e il costo del personale utilizzato per i preparativi e la cucina.

«**Avevamo** 80 persone prenotate per l'inaugurazione che abbiamo fissato simbolicamente a San Valentino, per ricambiare

l'amore della città - dice Grasso -. Quello che fa più rabbia sono i modi: il nostro lavoro ha bisogno di programmazione».

**A catena**, i mancati incassi per i ristoratori si sono riversati anche su tutto l'indotto. «Avevo più di 500 euro di dolci prenotati solo da ristoranti - spiega Andreina Mancini, titolare della PasticcERIA Sieni -. E con l'arancione abbiamo perso il 50% di incassi rispetto alla settimana precedente. Il virus non va sottovalutato ma bisogna aiutare le attività prima che sia troppo tardi».

## ASSOCIAZIONI IN FERMENTO

**«Tra dieci giorni faremo una grande iniziativa di protesta» dicono i presidenti Marinoni e Marini**

## LO SFOGO

**«Persi 80 clienti che avevano prenotato per l'inaugurazione fissata per il giorno di San Valentino...»**

**«Questa chiusura confermata alle 19 di venerdì, è irrispettosa, vergognosa»**

**Andreina Mancini: «Avevo 500 euro di dolci prenotati solo da ristoranti...»**



Data: 16.02.2021 Pag.: 56  
Size: 528 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



ATTUALITÀ

## RICERCA IXÉ:

gli italiani vogliono ritornare al ristorante

**C**resce tra gli italiani la voglia di tornare a godere dei piaceri della tavola al ristorante e quella di gustare un buon caffè, comodamente seduti al bar. Ovviamente nel rispetto delle misure di distanziamento e sicurezza sanitaria. È quanto emerge da un sondaggio realizzato dall'istituto di **ricerca Ixé**, che ha domandato agli italiani quali siano le attività prioritarie da riaprire. È davvero straordinario che ristoranti e bar vengano subito dopo la scuola, che è al primo posto di questa graduatoria. Dunque, per il **41%** degli intervistati l'urgenza è quella di rimettere in moto in maniera continuativa i ristoranti. A seguire palestre, cinema e teatri, musei e impianti sciistici. **Fipe** commenta: "Questi dati

testimoniano l'importanza che la **ristorazione** riveste nella quotidianità delle persone, anche come

PER IL **41%** DEGLI INTERVISTATI L'**URGENZA** È QUELLA DI **RIMETTERE IN MOTO** IN MANIERA CONTINUATIVA **I RISTORANTI**. A SEGUIRE **PALESTRE, CINEMA E TEATRI, MUSEI** E IMPIANTI SCIISTICI

occasione per recuperare un po' di qualità della vita dopo 11 mesi di forte sofferenza. Gli italiani sono alla ricerca di luoghi dove stare insieme in sicurezza. L'osservatorio dell'istituto Ixé, infatti, ci dice che l'89% degli italiani è ancora preoccupato per la pandemia da Coronavirus. Eppure per quasi un italiano su due non vi è alcuna contraddizione tra questa preoccupazione e la possibilità di **riaprire** i ristoranti. Segno che questi sono percepiti come **luoghi sicuri**. Noi stiamo lavorando in maniera serrata con il Cts proprio per rafforzare le misure di sicurezza sanitaria per avventori e dipendenti e chiediamo dunque di poter riaprire al più presto".







# LOTTERIA DEGLI SCONTRINI:

secondo **Fipe** è "una follia"

**A**ldo Cursano, presidente vicario di **Fipe**-Confcommercio commenta: "Per il momento l'unico effetto della lotteria degli scontrini è quello di mortificare le attività che si trovano già in difficoltà: per chi è stato costretto a rimanere chiuso nel 2020, aggiornare il software è

PER CHI È STATO  
**COSTRETTO**  
A RIMANERE  
**CHIUSO NEL 2020,**  
AGGIORNARE  
IL **SOFTWARE**  
È UNA **SPESA**  
**INSOSTENIBILE**

una **spesa insostenibile**. Lo Stato ha convinto gli italiani che l'unica occasione di riscatto sociale, al momento, è legata alla fortuna: oltre al danno, **la beffa**, perchè il trend che stiamo riscontrando in queste prime ore, è che le persone, prima ancora di ordinare un caffè, chiedono se possono partecipare o meno alla lotteria. In caso di risposta negativa, cambiano locale. Un corto circuito che si poteva e doveva evitare".







## ACCORDO TRA FIPE E AFIDAMP

Prezzi agevolati sui materiali per la pulizia  
e la sanificazione dei pubblici esercizi



Come è noto, la terribile emergenza sanitaria che da quasi un anno ormai ha duramente colpito anche il comparto della ristorazione, ha conferito assoluta centralità alle operazioni di pulizia e igienizzazione dei locali delle attività commerciali. Tra aperture e chiusure a singhiozzo, gli esercenti sono stati costretti ad adeguarsi a nuove e stringenti regole per la tutela della sicurezza di tutti, dai clienti ai propri dipendenti.

Per questo motivo, **Fipe**-Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e **Afidamp**, Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, si sono unite ed hanno sottoscritto

un Accordo per consentire, per tutto il 2021, la fornitura di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia straordinaria e ordinaria dei locali a **prezzi agevolati**.

Dopo l'apprezzata pubblicazione dello scorso maggio delle linee guida sanificazione Covid-19, proseguito, poi, con i prontuari bar e

ristoranti, la guida pratica per le pulizie nella ristorazione e le pillole video, le due Associazioni hanno voluto offrire un'ulteriore testimonianza nel coadiuvare le imprese a svolgere la propria attività in totale sicurezza: l'iniziativa, questa volta, ha l'obiettivo di **supportare gli imprenditori** della ristorazione in un momento di enorme difficoltà, dando la possibilità di ridurre, almeno in parte, costi di prodotti e attrezzature per la sanificazione che, anche in un momento di crisi sanitaria ed economica come quella che stiamo vivendo, sono più che mai importanti per la salute del cliente e del lavoratore.

### AFIDAMP

È l'unica realtà che riunisce le diverse anime della filiera della pulizia professionale in Italia. Ne fanno parte produttori, importatori e distributori di prodotti, macchinari, carta e attrezzature, oltre ad altri organismi settoriali: [www.afidamp.it](http://www.afidamp.it)

Fonte: comunicato stampa



Data: 17.02.2021 Pag.: 10  
 Size: 202 cm2 AVE: € 34542.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# Calci e bastonate in centro La baby gang ora fa paura

Al Porcellino un gruppo di ragazzini si affronta brandendo sgabelli e cinture «Si muovono in branco, sfasciano e rubano». L'appello: «Vanno fermati»

di **Rossella Conte**

**La baby gang** di piazza Strozzi torna a far paura. Dopo aver travolto la settimana scorsa un commerciante nel mezzo di piazza della Repubblica, sabato intorno alle 18, Una decina di ragazzini se le sono date di santa ragione tra i banchi dello storico mercato del Porcellino. Pugni, calci, spintoni. Qualcuno ha preso anche le cinture in vendita e le ha usate per difendersi. Altri degli sgabelli. Il tutto sotto gli occhi increduli degli ambulanti. A riportare la situazione alla normalità l'intervento tempestivo della municipale e dei militari dell'Arma che hanno identificato alcuni dei partecipanti alla rissa.

«**Ringrazio** la polizia municipale e i carabinieri per l'intervento immediato - spiega l'assessore alla sicurezza Benedetta Albanese -, l'attenzione è alta e io sono in diretto contatto con i commercianti e gli ambulanti della

zona. Nei giorni e nelle fasce orarie di maggiore affluenza abbiamo già predisposto una maggiore presenza dei vigili che lavoreranno in coordinamento con le altre forze dell'ordine». Una storia che va avanti da settembre quando il gruppo ha scarabocchiato con un pennarello nero le sedute che costeggiano Palazzo Strozzi. Decine e decine di scritte senza senso, nickname lasciati come per marchiare il territorio. A fine settembre invece un 13enne insieme a due suoi coetanei, non si sa se si tratti della stessa banda, ha incendiato una fila di motorini con importanti conseguenze sul palazzo che ospita il cinema Odeon e la discoteca Yab. Fu la mamma, una volta capito tutto, a farlo salire in macchina e accompagnarlo dai carabinieri.

**La gang**, ragazzini tra i 13 e i 17 anni, da quando è scattato il se-

maforo giallo, si è reimpossessati del territorio. Sono circa una quarantina, ma in alcuni pomeriggi raddoppiano, si muovono da piazza della Repubblica a piazza Strozzi, sempre in branco. «Sono pericolosi, il sabato pomeriggio a volte non posso esporre la merce fuori. Corrono tutti insieme, buttano a terra quello che trovano davanti, è un problema di ordine pubblico. Servono più controlli» racconta un commerciante. Aldo Cursano, nel suo doppio ruolo di presidente di Confcommercio Firenze e consigliere della Fondazione Palazzo Strozzi, si fa portavoce dei malumori di chi lavora e vive l'area. «Non bisogna assolutamente sottovalutare questo tipo di fenomeni - conclude -, i ragazzi da quando è cominciata l'emergenza si sentono frustrati e spesso il disagio che vivono sfocia in aggressività».



## Il dramma dei ristoratori della Toscana

# Arretrati col fisco, : non possono avere : i bonus regionali

**Samuele Bartolini**

«Molti ristoranti non hanno presentato domanda. Dovevano mettersi in regola con il Durc (Documento unico di regolarità contributiva) ma avrebbero speso molti più soldi di quelli che avrebbero ottenuto con il contributo pubblico a fondo perduto. Così hanno rinunciato». È il presidente regionale di **Fipe**, sezione ristoranti di **Confcommercio**, **Aldo Cursano** a segnalare il problema. I bonifici sono partiti, i primi indennizzi stanno entrando nei conti correnti dei ristoranti. Ma non tutti gli imprenditori che avrebbero avuto bisogno del bonus hanno potuto chiederlo.

Succede anche questo ai tempi del Covid-19. Succede che dei 19 milioni e 543 mila euro messi a disposizione dalla Regione per gli indennizzi da 2500 euro (l'uno) a ristoranti e discoteche, sono avanzati 9 milioni e 117 mila euro (quasi la metà) perché sono arrivate poche domande, malgrado le evidenti necessità. Tanti ristoranti, tanti locali sono in grande difficoltà per la crisi economica e hanno un grande bisogno di aiuti pubblici per non chiudere, eppure quando la Regione mette

a disposizione l'indennizzo da 2500 euro, rinunciano a fare domanda. A prima vista sembrerebbe un controsenso. Invece non lo è. È che gli imprenditori non possono presentare la richiesta di contributo pubblico perché non hanno il Durc in regola: non sono in regola con i pagamenti allo Stato. E se si mettessero in regola, in modo da poter presentare domanda, dovrebbero pagare molto più di quanto incasserebbero.

È per questo che oggi sono meno di cinquemila - 4.932 - le domande pervenute alla Regione per l'indennizzo da 2500 euro a ristoranti e discoteche; 3068 quelle messe in pagamento, ma «sono tra i tremila e i quattromila i ristoranti rimasti fuori perché hanno rinunciato a presentare la richiesta» evidenzia Cursano. Sono tutte attività con pochi capitali, si trovano nei centri storici delle città d'arte - Firenze, Pisa, Lucca e Siena - e nelle zone residenziali delle città come Livorno e Grosseto. L'anno scorso hanno subito perdite di fatturato anche del 70 o dell'80%, ma pur di pagare i fornitori, qualche stipendio

ai dipendenti e i costi fissi di luce gas e acqua, non si sono messi in regola con il Durc: non hanno pagato contributi pensionistici e scadenze fiscali. Così le domande per gli indennizzi sono state poche e sono avanzati oltre 9 milioni del bando. Cursano ora chiede che vengano riutilizzati «magari con un altro bando per i ristoranti con criteri di accesso più abordabili. Non dico di eliminare il requisito del Durc. Ma almeno di abbassare il calo di fatturato registrato nel 2020 rispetto al 2019 dal 40 al 30%». E l'assessore regionale alle Attività produttive, **Leonardo Marras** replica: «Certo che riutilizzeremo i 9 milioni con un altro bando. D'accordo con Cursano ad abbassare il calo di fatturato al 30%. Però non possiamo pubblicare un bando solo per i ristoranti: ci sono altre attività in difficoltà, tra queste l'artigianato artistico». Anche se non è facile definire chi siano i lavoratori dell'artigianato artistico. La discussione all'assessorato all'economia è aperta. Comunque nel nuovo bando, anche i ristoranti saranno della partita con criteri più accessibili. —



## Comunicazione Mediatyche taglia il traguardo dei suoi primi 10 anni vincendo tre premi Assorel

Premiate le campagne 2020 di **Fipe**-Confcommercio e Sogemi che hanno raccontato le battaglie dei ristoratori messi in ginocchio a causa del lockdown e il percorso di rinascita e riqualificazione di Foody, Mercato Agroalimentare di Milano

L'agenzia di comunicazione Mediatyche festeggia i primi dieci anni di vita nel migliore dei modi, aggiudicandosi il prestigioso premio Assorel 2020 ben in tre categorie. La Giuria del Premio UNA-Assorel ha deciso di premiare le campagne condotte dall'agenzia nel corso dello scorso anno per **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, e Sogemi, società che gestisce Foody - Mercato Agroalimentare di Milano.

### "Lockdown, una voce nel silenzio"

Ad aggiudicarsi due riconoscimenti nelle categorie Crisis Management e Turismo e Tempo Libero, è stata la campagna di comunicazione "Lockdown, una voce nel silenzio", che ha visto l'agenzia al fianco di **Fipe**, la Federazione che raccoglie le 150.000 imprese della ristorazione e dei baristi italiani, messe in ginocchio dal Covid19 e dalle misure di contenimento del contagio. "Nel corso del 2020 - spiega Massimo Tafi, fondatore e Amministratore unico di Mediatyche - i locali pubblici sono stati

chiusi, in media, 160 giorni. Mentre le aziende di catering e i locali hanno perso un intero anno di lavoro. Per supportarli, abbiamo messo in atto una campagna di comunicazione costante sui giornali, le tv e le radio per dare voce al disagio degli imprenditori e dei lavoratori, ma anche per mettere in fila le richieste di sostegno al governo. Un lavoro in sinergia costante con la **Fipe** che ha prodotto alcuni importanti seppur insufficienti risultati concreti: i ristoratori sono stati la categoria a ottenere la maggior quantità di ristori da parte del Governo".

### Comunicazione B2B

L'altra categoria del premio Assorel che ha visto Mediatyche prevalere è stata quella della Comunicazione B2B. In questo caso, la campagna premiata è stata quel-

la condotta per Foody-Sogemi, "Alla conquista del cuore di Milano". Un'operazione prima di tutto di rebranding, con il Mercato Agroalimentare di Milano che ha adottato la mascotte Foody, fortunata protagonista di Expo 2015, e riscritto il suo rapporto con la città e con i milanesi. Grazie alla nuova campagna e alla nuova immagine, i media si sono concentrati sui progetti di sviluppo del mercato agroalimentare e sulle politiche di contenimento del Covid che hanno permesso alla struttura di accogliere più di 5000 persone al giorno tra operatori e acquirenti e di altri circa 7000 acquirenti privati alla settimana.

### 10 anni

"Questi premi - conclude Elena Rabaglio, cofondatrice di Mediatyche e Direttore clienti - ar-

rivano proprio in concomitanza con l'avvio dei festeggiamenti per i 10 anni della nostra agenzia, che oggi vanta un elevato expertise nei mercati food, economia circolare e innovazione, principalmente in ambito tech e medicale. Trasversale su tutti questi mercati e anche su altri settori, la sostenibilità, core business di Mediatyche da oltre 6 anni. L'agenzia infatti, oltre ad aver dato vita all'Osservatorio Sostenibilità & Comunicazione, insieme ad altri partner, per fotografare costantemente lo stato dell'arte delle aziende italiane in materia di sostenibilità, affianca i brand nel processo di integrazione della sostenibilità nel piano industriale, offrendo formazione, supporto nella ricerca di finanziamenti, esperti di rendicontazione, scrittura dei bilanci di sostenibilità e comunicazione".

Elena Rabaglio

Massimo Tafi





# 95% Turismo

## Bar e ristoranti a rischio, per la ripresa si guarda a dopo giugno

Il taglio dell'offerta a Firenze, con hotel chiusi da mesi per il crollo degli arrivi di turisti nazionali e internazionali

Enrico Netti  
 —a pagina 5

**PUBBLICI ESERCIZI**

# Allarme chiusure e rischio default per bar e ristoranti nelle città d'arte

**Cursaro (Fipe): in Toscana 3mila attività nei centri storici non riapriranno più**

Uno stillicidio di chiusure che settimana dopo settimana si aggrava sempre di più mentre si spera in una accelerazione delle vaccinazioni. Questa la situazione dei pubblici esercizi del Centro Italia, in particolare a Roma e Firenze, città d'arte che attirano turisti da tutto il mondo. Lo scorso anno, secondo i dati di Fipe, nella Capitale hanno riconsegnato la partita Iva e non hanno più sollevato la saracinesca oltre 4.100 tra ristoranti, pub, wine bar, locali per aperitivi e pizzerie mentre a Firenze si sfiora il migliaio. In termini economici la perdita di fatturato a Roma è di 2 miliardi oltre al taglio di quasi 21mila posti di lavoro e un boom di richieste di cassa integrazione. Nel capoluogo toscano mancati incassi per mezzo miliardo e circa 5mila addetti in meno. I pubblici esercizi accusano il colpo della perdita di 2,5 miliardi di incassi in meno, quasi 12 mesi senza turisti stranieri oltre a mesi di smart working che hanno svuotato le zone con la maggiore densità di uffici. Si continua a sperare nei milioni di dosi di vaccini promessi e in una ripartenza lenta, senza affollamenti che farebbero ritornare indietro le lancette della pandemia. Ma chi resiste sul mercato ha esaurito la liquidità e spesso anche i risparmi di famiglia.

—E.N.

Come non mai il business della ristorazione si scopre ancora più fragile. Il rating delle imprese del mondo della ristorazione, secondo i calcoli di Cerved Rating Agency sulle probabilità di default del sistema, precipita così verso l'area più speculativa, dove i rischi sono maggiori.

«In Toscana ci sono poco meno di 3mila attività destinate a non riaprire più la saracinesca. E la stragrande maggioranza di questi locali si trova nei centri storici di Lucca, Pisa, Siena e soprattutto Firenze - sottolinea Aldo Cursano, presidente di Fipe Concommercio Toscana e vice presidente Fipe nazionale -. È colpa della mancanza di turisti, in particolare quelli stranieri, ma anche di una programmazione assente. È grave che fino ad ora non si sia pensato a come riorganizzare i centri delle città cambiando i modelli esistenti. Bisogna riportare i residenti nei centri storici, che negli ultimi 20 anni sono stati disegnati a misura di turista. Bisogna ripensare il sistema dei trasporti, rivedere le ztl che impediscono l'accesso dei cittadini in centro e anche ragionare su una diversa offerta per quanto riguarda i locali. Non possono più esserci strade con 30 ristoranti o altre con 15 pub. Serve disegnare città policentriche capaci di redistribuire ricchezza e persone. Cominciare a pensarci ora, però rischia di essere tardi».

Per pub, wine bar, locali per aperiti-

vi e ristoranti che si affacciano su piazza Navona, piazza Trilussa, San Lorenzo, Trastevere a Roma con i colleghi di Firenze, prima del passaggio in zona arancione, con locali a Borgo La Croce, Piazza Sant'Ambrogio, Via Pietrapiana, piazza della Si-

gnoria o la zona di Oltrarno pesava come non mai l'assenza di turisti. «La città è senza turisti e a febbraio con il distanziamento siamo al 15% di coperti con una perdita d'incasso del 95% rispetto ai mesi pre pandemia» segnala Valentina Borgogni, proprietaria del ristorante 'O Munaciello a Firenze. Metà dei clienti del locale sono turisti e con il passaggio in zona gialla, fino al 14 febbraio, i fiorentini sono ritornati a frequentare i locali del centro città. Un po' come è accaduto a Roma quando nel week end il rischio assembramenti raggiunge l'apice. Situazioni difficili da gestire e al riacuirsi della pandemia il rischio è ritornare in zona arancione o rossa. Come a Perugia e diversi comuni della provincia che fino a lunedì prossimo saranno in zona rossa. Qui per bar, pizzerie e ristoranti la ripartenza è forzosamente rinviata.

Secondo TheFork, piattaforma per le prenotazioni online di TripAdvisor, per i ristoratori le prospettive sono buone. A Roma le richieste gestite segnano un +42% contro una media nazionale del +34%. C'è voglia di tornare nei locali per il pranzo e la cena.



**Al vertice.** Aldo Maria Cursano, presidente di Fipe Toscana e vice presidente vicario di Fipe, la Federazione italiana pubblici esercizi (Concommercio)



# JOB IN TOURISM

Data: 19.02.2021 Pag.: 9  
Size: 976 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## La richiesta di **Fipe**: accelerata sul bonus ristorazione

*Gli oltre 345 milioni di euro "sul piatto" sono fondamentali per un settore messo in ginocchio*



Il bonus ristorazione è fermo al palo. La denuncia arriva da **Fipe**. "Gli oltre 46mila imprenditori della ristorazione che hanno chiesto il contributo a fondo perduto per l'acquisto dei prodotti agroalimentari italiani non hanno ancora ricevuto quanto promesso dal governo. E questo nonostante siano passati due mesi dall'ultima data utile per la presentazione delle domande, fissata per il 15 dicembre scorso", spiegano dalla federazione. "Chiediamo un intervento immediato da parte del neo ministro dell'Agricoltura, **Stefano Patuanelli**: in ballo ci sono oltre 345 milioni di euro, fondamentali per un settore messo in ginocchio dalle misure di contenimento del Covid-19. Non dimentichiamoci, inoltre, che il plafond complessivo raggiungeva i 600 milioni di euro. Queste risorse non possono essere perse, ma vanno immediatamente riallocate a sostegno della filiera agroalimentare".

Intanto, sempre **Fipe** ricorda che secondo quanto indicato dal provvedimento dell'Agenzia delle Entrate, dallo scorso 10 febbraio e fino al 24 febbraio si può presentare domanda tramite il portale Fatture e Corrispettivi del sito di Agenzia delle Entrate, per richiedere il contributo a Fondo perduto di cui all'art. 25 del c.d. "Rilancio".

Di certo al settore occorrono risorse e anche un'iniezione di fiducia, che al momento sembra mancare. Lo evidenzia l'ultima indagine congiunturale sulla ristorazione commerciale realizzata dal Centro Studi di **Fipe** e relativa al terzo trimestre dell'anno scorso: il saldo tra valutazioni positive e valutazioni negative sulla dinamica del fatturato dell'intero settore segna -39,4% con una differenza di 29 punti rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. In peggioramento di 42 punti sono i giudizi sull'andamento dei flussi di clientela a causa della brevità della stagione estiva e della quasi totale assenza del turismo internazionale. E naturalmente sono negative anche le valutazioni sulla dinamica dell'occupazione.

Il clima di fiducia scende a 56,1, ben 32 punti al di sotto del valore registrato un anno prima (88,2).

### *Dialogo e servizio: la ricetta di Alessandro Fè*

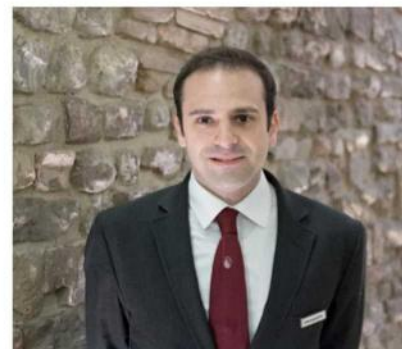
**A destra,**  
**Alessandro Fè**

Condivisione e interazione personale sono fondamentali per una gestione efficace e positiva di un ristorante. Lo spiega **Alessandro Fè**, restaurant manager del Ristorante Santa Elisabetta del Brunelleschi Hotel di Firenze, insignito della seconda stella Michelin e sotto la guida dello chef **Rocco de Santis**.

"Nel consigliare e descrivere i piatti al tavolo, è importante il racconto: è suggestione, è conoscenza. Il servizio al tavolo non deve interferire con la cena, ma essere il tramite, un interprete dello chef", spiega Alessandro Fè. Per riuscire al meglio in questo, la comunicazione fra sala e cucina deve essere costante: "Momento fondamentale è quello del briefing, che si svolge con l'assaggio dei piatti da parte di tutto lo staff. Questo avviene ad ogni cambio menù ma non solo: anche quando chef, sommelier o io abbiamo dei dubbi e vogliamo confrontarci". L'aspetto emotivo dell'interazione interpersonale crea un clima di lavoro fecondo ed entusiasta e inevitabilmente traspare anche nel servizio, nei rapporti con i clienti, diventando un importante valore aggiunto.

Il dialogo deve essere costante non solo fra sala e cucina ma anche con la cantina e con il barman: "Infatti lo alimentiamo anche con visite a cantine o ad aziende, occasioni che diventano non solo momenti di convivialità ma anche stimolo e allenamento per il brain storming". Anche il confronto con i fornitori diventa un momento di crescita.

Particolare cura si deve porre al servizio, che richiede una certa sensibilità: "Cerchiamo di essere attenti alla psicologia del cliente, osservandolo dai primi istanti in cui mette piede nel nostro ristorante, di capire di che tipo di occasione si tratta e con quale spirito e intento è venuto. La proattività ci permette di offrire un servizio più vicino







## Prima grana per l'esecutivo

# I ristoratori in piazza: «Dimenticati»

I titolari dei locali pronti a occupare Montecitorio finché non arriveranno i ristori promessi

**ATTILIO BARBIERI**

■ I ristoratori si sentono dimenticati dal governo e oggi scendono in piazza in molte città italiane per manifestare la loro esasperazione. La manifestazione principale si svolge in piazza Montecitorio, a Roma, dove si sono dati appuntamento i titolari dei ristoranti provenienti da varie parti d'Italia, che aderiscono all'iniziativa rilanciata sui social sotto l'hashtag #draghiarriviamo, per chiedere «indennizzi immediati per i mancati incassi e che venga superato il sistema semaforico che sta mettendo in ginocchio l'Italia», dicendosi pronti a un presidio a oltranza «fino a quando non ci saranno risposte da parte del governo Draghi».

«Abbiamo deciso di promuovere questa manifestazione, che è autorizzata, per chiedere provvedimenti seri a tutela del mondo horeca (hotel, ristoranti e bar, ndr)», spiega in una nota Pasquale Naccari, presidente Ristoratori Toscana e portavoce del Tni, Tutela nazionale imprese della ristorazione, che ha promosso l'iniziativa. «Il decreto ristori quinquies è fermo al palo e il bonus filiera non è mai arrivato - sottolinea Naccari - noi chiediamo un intervento immediato per i 50mila imprenditori della ristorazione che hanno chiesto il contributo a fondo perduto per l'acqui-

sto di prodotti agroalimentari italiani. Non ci muoveremo da Montecitorio fino a quando sui nostri conti correnti non arriveranno il bonus filiera e i ristori quinquies».

Mentre l'ultimo decreto ristori si è arenato anche per la crisi di governo, entro il mese di gennaio doveva arrivare il 90% dei fondi stanziati a favore dei locali che acquistino prodotti made in Italy. Non è arrivato un centesimo nonostante, come ha sottolineato la Fipe (Federazione pubblici esercizi), dall'ultima data utile per presentare le domande, il 15 dicembre, siano trascorsi più di due mesi. In ballo ci sono molti soldi. Fino a 600 milioni di euro.

### BASTA CHIACCHIERE

«Al governo chiediamo di aprire i nostri spazi - aggiunge Naccari - e di non trattarci più come interruttori elettrici, da spegnere e riaccendere», aggiunge Naccari, «soprattutto, chiediamo di basarsi sui fatti e non sulle chiacchiere. E i fatti, come affermano le ultime ricerche scientifiche portate avanti da alcuni dei migliori pool di esperti, testimoniano che i nostri ristoranti sono luoghi sicuri». Il portavoce del Tni conclude con un messaggio indirizzato ai partiti che col governo Conte si trovavano all'opposizione: «Ci aspettiamo che

tutti i leader che da mesi sostengono la nostra battaglia, essendo oggi al governo, facciano quello che hanno promesso: indennizzi più corposi, anno fiscale bianco, blocco cartelle e riaperture senza più richiudere le attività».

Particolarmente grave è il ritardo nell'erogazione del bonus filiera, previsto addirittura dal Decreto agosto, andato in Gazzetta Ufficiale il 14 di quel mese, con uno stanziamento di 600 milioni di euro di contributi a fondo perduto. I ristori spettano a tutte le imprese del settore, a condizione che l'importo del fatturato dei mesi da marzo a giugno 2020 sia inferiore di almeno il 25% rispetto al fatturato conseguito nello stesso periodo 2019. A gestire il fondo è il Ministero delle politiche agricole. L'appello a sbloccare le erogazioni è dunque rivolto al neoministro Patuanelli che ha ereditato la grana dalla Bellanova.

Sui ristori ha fatto chiarezza proprio ieri il ministro per il Turismo, Massimo Garavaglia, ospite a "Il mix delle Cinque" su Radio1 Rai: «Dobbiamo rimettere mano al decreto Ristori per dare risposte aggiuntive, ma su questo siamo abbastanza sereni», ha spiegato, aggiungendo che conta su un'approvazione in «tempi brevi. Penso che il decreto vedrà la luce in una settimana, 10 giorni, non oltre».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# La regione resta in giallo

## Le micro zone rosse di Fontana salvano la Lombardia dalle chiusure

Il governatore: «La strategia funziona, ma ora cambiamo le regole». Soddisfatti i negozianti

■ (E.Pao.) - La Lombardia resta gialla. I timori di passare in arancione, legittimi ma eccessivi, c'erano tutti. Ma erano frutto delle sensazioni, determinate dai numeri legati al contagio o al propagarsi delle varianti, tanto inglese quanto sudafricana. L'ado-

zione delle mini rosse, vere e proprie chiusure chirurgiche di alcune aree della Lombardia, si sono rivelate fondamentali, dimostrando come questa sia la terapia giusta. Certo, c'è voluto l'arrivo di un nuovo premier a Palazzo Chigi, di un mutato clima po-

litico fra Milano e Roma, per riportare tutti sulla linea della ragionevolezza, smussando i toni polemici, molto ideologici e poco pratici, delle scorse settimane. Trovata la sintesi resta solo da seguire il percorso imboccato. «La Lombardia in zona gialla è

utile a garantire la laboriosità del tessuto lombardo» e riconosce «l'impegno di tutti i cittadini nell'osservare scrupolosamente le regole anti contagio (...)

segue → a pagina 27

# La regione resta in "giallo"

## Le zone rosse di Fontana salvano la Lombardia

Il governatore: «La strategia delle micro chiusure funziona, ma le regole vanno cambiate». Soddisfatte le categorie produttive

ENRICO PAOLI

(...) dettate dal ministero della Salute, confermando che soltanto uniti potremo sconfiggere la pandemia», afferma il vice presidente e assessore regionale al Welfare, Letizia Moratti. «Sono molto contenta del grande lavoro svolto dal commissario, Guido Bertolaso, che ha consentito l'avvio della campagna di vaccinazione con numeri al di sopra delle aspettative», dice la numero due del Pirellone, «con questi risultati stiamo realizzando un autentico cambio di marcia per la nostra regione».

Non è da meno il governatore, Attilio Fontana. «Siamo intervenuti con limitazioni localizzate per contenere meglio, tracciare e isolare i piccoli focolai», spiega il presidente, «azioni mirate a mantenere la Lombardia il più possibile libera da restrizioni». E proprio perché il metodo si sta rivelando vincente, l'esponente della Lega ritiene necessario «rivedere il metodo delle limitazioni. Bisognerebbe fare blocchi per un tem-

po più lungo per evitare di fare continuamente aperture e chiusure senza dare certezze ai cittadini e alle attività economiche». In pratica la ricetta Fontana prevede «misure meno draconiane ma per un tempo maggiore. Mi sembra che stiamo correndo dietro al virus», spiega il governatore, ospite di Skytg24, «quando la situazione peggiora, chiudiamo e quando migliora, riapriamo. Dovremmo essere noi ad avere una linea di condotta e cercare di anticipare il Covid».

Sotto questo aspetto Fontana, rimarcando la piena sintonia con il collega dell'Emilia, Stefano Bonaccini (uno dei big del Pd), evidenzia la necessità di contenere quei «comportamenti inaccettabili e pericolosi, che favoriscono la diffusione del virus». Insomma, riscriviamo insieme le norme.

AVANTI COSÌ

Alla soddisfazione della politica fa da controcanto quella delle

associazioni di categoria. «Teniamoci stretta la zona gialla ma quanto prima torniamo alla normalità», commenta Marco Barbieri, segretario generale di Commercio Milano, «i dati dicono che le attività sono ancora in grande sofferenza: bar e ristoranti chiusi alle 18, coprifuoco dalle 22, centri commerciali chiusi nei pre-festivi e festivi. Certezza e programmazione sono passaggi fondamentali per le imprese che non sono come degli interruttori. Aspettiamo il Dl quinquies per una vera boccata d'ossigeno».

Nella Città metropolitana di Milano e nelle province di Lodi, Monza e Brianza operano 21 mila esercizi di ristorazione. Queste attività, in condizioni normali, in un mese tipo realizzano circa 752 milioni di ricavi. Nello scenario della attuale zona gialla perdono 222 milioni pari al -30% della condizione normale. Nello scenario con solo asporto e delivery con limitazioni di orario perdono 444



milioni pari al -59% dello scenario di normalità. «Speriamo ora di mantenerci in questa situazione e, anzi, di migliorarla: questo avverrà soprattutto velocizzando il sistema delle vaccinazioni anti Covid», gli fa eco il presidente della Federazione italiana dei pubblici esercizi (Fipe), Lino Stoppani.

#### POSTI DI BLOCCO

### La scheda

#### CONFERMATO IL LIVELLO

■ La Lombardia resta in zona gialla. La nuova ordinanza scatta domenica. Con la nostra regione si salva anche il Lazio. L'Umbria e Bolzano, invece, sono rosse su disposizione delle rispettive autorità locali.

#### NUMERI IN CRESCITA

■ Con 51.894 tamponi effettuati, sono 3.724 i nuovi casi positivi, con un tasso di positività in crescita al 7,1%, rispetto al 5,9% della precedente rilevazione. Aumentano i ricoveri in terapia intensiva (+5) e negli altri reparti (+17). I decessi sono 33. Nonostante i dati in aumento, la Lombardia resta comunque gialla.

#### AREE CHIUSE

■ 4 le zone rosse istituite dalla Regione: Bollate (Milano), Castrezzato (Brescia), Mede (Pavia) e Viggiù (Varese).

All'interno della regione, vale la pena ricordarlo, le zone rosse sono quattro: Bollate in provincia di Milano, Castrezzato nel bresciano, Mede in provincia di Pavia e Viggiù nell'area di Varese. La prefettura di Pavia, in particolare, ha predisposto un piano di controlli mirati per «garantire l'osservanza delle misure più restrittive previste per la nuova classificazione, anche con l'istituzione di posti di blocco ai confini

comunali, per monitorare gli spostamenti». Infine i dati. I nuovi casi di positività al Coronavirus, in Lombardia sono 3.724 a fronte di 51.894 tamponi, per un rapporto, in crescita, del 7,1% (era al 5,9%). 33 i decessi. I nuovi guariti/dimessi sono 1.875 e le persone in terapia intensiva sono 373, 5 in più di ieri. Sono 3.733 i pazienti attualmente ricoverati non in terapia intensiva, 17 in più di ieri.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Strade e piazze deserte a Bollate, zona rossa per le varianti inglesi di Covid trovate in alcune scuole (Fotogramma)





# Bar e ristoranti ora sperano in Draghi «Ristori immediati e riaperture serali»

Pronti 32 miliardi una delle categorie più colpite dalla pandemia. «I sostegni dovranno essere calcolati sui costi fissi»

di **Giovanni Rossi**

ROMA

**Chiamata** per Mario Draghi al bar. Anzi al ristorante. Oppure in agriturismo. Il mondo dei pubblici esercizi aspetta al varco il governo appena insediato. Tra i primi atti del nuovo corso, il presidente del Consiglio dovrà licenziare il decreto Ristori V. Un dossier da 32 miliardi accantonati dal vecchio esecutivo e pronti per essere distribuiti ad alcune delle categorie più massacrata dalla pandemia e dalle restrizioni alla mobilità dei cittadini. L'attesa è tanta. Pari alla rabbia accumulata in mesi di chiusure, aperture frammentate, investimenti in sanificazioni, fatturati in picchiata e spese fisse troppo alte (personale, affitti, bollette, sicurezza, forniture), senza contare la materia prima fresca comprata sulla fiducia aspettando poi, ogni venerdì, la lotteria dei colori. «Il governo dovrà proteggere i lavoratori, tutti i lavoratori» ha promesso il premier alle Camere. «Ma sarebbe un errore proteggere indifferentemente tutte le attività economiche» ha poi precisato. Una sottolineatura che ha fatto drizzare parecchie antenne e che, secondo il presidente di Confcommercio Carlo Sangalli, «rafforza la necessità e l'urgenza di definire un metodo di lavoro continuo e strutturato tra governo e parti sociali».

**Il timore** che il sollecitato cambio di passo possa procedere

con traiettorie inedite insomma c'è. La **Fipe**, la Federazione italiana pubblici esercizi aderente a Confcommercio, è in prima linea a tutela degli associati. «Vanno riaperti gli esercizi la se-

**IN PIAZZA**

**Lunedì i ristoratori manifesteranno nella capitale davanti a Montecitorio**

**«La pazienza è finita»**

ra, fino alle 22, in zona gialla e durante il giorno nelle zone arancioni», è la richiesta - inevasa - fatta prima di San Valentino. Ora gli occhi sono puntati su Draghi e decreto Ristori V.

**«Ci aspettiamo** che il nuovo esecutivo colga la difficoltà di imprese e lavoratori e agisca velocemente», è la raccomandazione di Confesercenti. Nel mirino il metodo seguito nelle precedenti quattro erogazioni. «Fino ad ora - prosegue Confesercenti - i sostegni sono stati insufficienti e frammentari, dispersi in un susseguirsi di ristori che non potevano bastare. Anche perché calcolati sul solo mese di aprile: un'eredità del primo lockdown». Ora servono interventi riparatori a doppio binario: «Sostegni congrui, anche calcolati sui costi fissi»: una misura che «per i piccoli» dovrebbe coprire «fino al 90%» delle spese vive indifferibili. Poi la no-

**ASPETTATIVE ALTE**

**La novità più attesa è il calcolo delle perdite parametrato al giro d'affari annuo**

La novità più attesa: «Il calcolo delle perdite» parametrato «sul calo del volume di affari su base annua 2020/2019». Non meno importante superare «le ingiuste esclusioni» nell'elenco degli aventi diritto «basato su codice Ateco». Ancora Confesercenti: «La pandemia lascerà profondi mutamenti. Oltre 200mila indipendenti hanno già perso il lavoro». Inevitabile «una rete di protezione». Basta scegliere una provincia a caso per scoprire lo stesso futuro incerto: «Il 40% delle persone che lavorano in bar e ristoranti rimarrà a casa nei prossimi due anni», stima Massimo Valente, responsabile **Fipe** a Lodi. E in tutta Italia tanti locali sono a rischio fallimento.

**Proprio** i ristoratori manifesteranno a Roma lunedì 22 febbraio. La pazienza è finita. «Chiediamo un intervento immediato per i 50mila imprenditori della ristorazione che hanno chiesto il contributo a fondo perduto per l'acquisto di prodotti agroalimentari italiani. Non ci muoveremo da Montecitorio fino a quando sui nostri conti correnti non arriveranno il bonus filiera e i ristori V», promette Pasquale Naccari, presidente Ristoratori Toscana e portavoce Tni (Tutela nazionale imprese).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 20.02.2021 Pag.: 1,2,3  
 Size: 658 cm2 AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



**Lotta al virus Rt sotto quota 1, ma crescono contagi e ricoveri. «I micro lockdown funzionano». Fontana: va rivisto il sistema dei colori**

# In zona gialla con la guardia alta

Sollievo di ristoratori e negozianti: «Dateci più preavviso». Cinema e teatri, patto tra città e pressing sul governo

di **Francesca Bonazzoli**  
 e **Stefania Chiale**

Questa volta non ci sono sorprese dell'ultimo minuto: la Lombardia resiste nella zona gialla con un indice Rt a 0,95 e un rischio moderato. Resta alta però la guardia, tra la risalita di nuovi casi, l'aumento dei ricoveri e le varianti. Il presidente Fontana chiede che venga «rivisto il sistema di decisione sui colori regionali» e la stessa richiesta arriva dalle imprese, stanche di non sapere fino al venerdì se dovranno richiudere o meno.

Oggi partirà dalla Triennale il corteo in bici per tenere viva l'attenzione sul lockdown della cultura. Ieri gli assessori alla cultura di dodici grandi città hanno presentato le loro proposte concrete per la gestione dell'economia culturale.

alle pagine

2 e 3

## La zona gialla tiene. «Ora cautela» Le imprese: basta scelte last minute

Rt sotto l'1, contagi e ricoveri in aumento. Fontana: sistema da rivedere. Chiuse 20 attività fuorilegge

di **Stefania Chiale**

Le speranze questa volta sono ben riposte, le inversioni di rotta all'ultimo minuto scampate e gli annunci sottovoce non smentiti: la Lombardia resta in zona gialla. Nella trattativa tra governo e governatori ieri ha prevalso la linea di questi ultimi. Roma voleva, infatti, convincere le Regioni in bilico a passare in arancione nonostante il loro territorio, secondo i dati del monitoraggio settimanale Iss-ministero della Salute, si trovi appena sotto la soglia critica dell'Rt. Come in Lombardia: nello scenario 1, con un indice di contagio a 0,95 e un rischio moderato. Valori che la trat-

terranno invece almeno per un'altra settimana nella zona di maggiore «comfort».

Nella giornata che da mesi segna il cambio di colore delle Regioni, la Lombardia evita di abbassare di nuovo le saracinesche a bar, ristoranti e negozi «non essenziali», nonostante la guardia rimanga alta: ieri nella Regione, prima in Italia per contagi, sono aumentati i nuovi positivi (3.724) e i ricoveri, sia in terapia intensiva che negli altri reparti (5 in più nelle prime, 17 in più nei secondi, il bilancio). Non a caso è stata confermata la linea delle microchiusure: continuerà in tutto

il Paese la creazione di zone rosse per contrastare le varianti, cosa che la Lombardia ha già fatto da mercoledì con tre comuni delle provincie di Milano, Brescia, Pavia e Varese (Bollate, Castrezzato, Mede e Viggiù). Ed è proprio questa mossa — come auspicava la Regione — uno dei motivi che hanno portato alla decisione di mantenere la Lombardia nella zona più soft: l'aver «chiuso» i Comuni focolaio di varianti è stata interpretata come misura restrittiva già adottata per contenere il virus, a favore quindi del mantenimento in zona gialla. Lo conferma sui social il pre-

sidente Attilio Fontana: «Siamo intervenuti con limitazioni localizzate per contenere meglio, tracciare e isolare i piccoli focolai. Azioni mirate a mantenere la Lombardia il più possibile libera da restrizioni. Serve massima attenzione da parte di tutti e serve che arrivino i vaccini».

Il governatore torna, però, a ribadire la necessità di «rivedere questo sistema che ci tiene in apprensione fino al venerdì pomeriggio di ogni settimana, per dare modo a famiglie e imprese di organizzarsi». Mentre torna sul tema dei dati trasmessi a

Data: 20.02.2021 Pag.: 1,2,3  
Size: 658 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Roma la vicepresidente e assessora al Welfare Letizia Moratti, il cui incarico è iniziato proprio con la «falsa» zona rossa di metà gennaio: «Sono particolarmente grata a tutti i collaboratori dell'assessorato che con abnegazione si sono spesi anche questa settimana per monitorare puntualmente tutti i dati al fine del mantenimento della zona gialla».

Esultano i commercianti, nonostante le limitazioni. «Teniamoci stretta la zona gialla — commenta Marco Barbieri, segretario generale di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza — an-

che se siamo ancora lontani da una situazione di normalità», riferendosi allo stop imposto alle 18, al coprifuoco delle 22 e alla chiusura dei centri commerciali nei pre-festivi e festivi. «Bisogna lavorare affinché ci si ritorni quanto prima: veloci sui vaccini, quindi, e senso di responsabilità da parte di tutti (col rispetto della riorganizzazione oraria decisa dal prefetto)». A dimostrazione della necessità di tornare alla normalità, basti sapere che gli esercizi di ristorazione e somministrazione di Città metropolitana e province di Lodi e Monza

Brianza (in totale 21 mila imprese) in condizioni normali in un mese realizzano circa 752 milioni di ricavi: con la zona gialla perdono 222 milioni, pari al 30%, fatturando 530 milioni, e in zona arancione e rossa, con i soli asporto e delivery, perdono 444 milioni, pari al 59%, fatturando appena 308 milioni (dati Confcommercio). «Per le imprese sono fondamentali certezza e programmazione», aggiunge Barbieri.

La conferma in giallo «è segno che dal punto di vista sanitario la pandemia è sotto controllo», dice il presidente

Fipe e Epam Lino Stoppani. «Tornare in zona arancione, ora scampata, significa per le imprese del settore tornare a chiudere. A questo si aggiunge lo scarso preavviso con cui si impongono queste chiusure». Fipe sta lavorando col Mise e col Cts per rivedere i divieti e consentire in zona gialla gli esercizi pubblici aperti anche la sera e in arancione fino alle 18. Intanto, il prefetto Renato Saccone ha adottato 20 provvedimenti con i quali è stata disposta la chiusura per 5 giorni di altrettanti esercizi commerciali per violazione delle norme anti-Covid.



Teniamoci stretta la zona gialla anche se siamo lontani da una situazione di normalità. Le imprese continuano a soffrire  
**Marco Barbieri** segretario generale Confcommercio Milano



Chiediamo che in zona gialla gli esercizi pubblici aprano anche la sera e che in zona arancione siano attivi fino alle ore 18  
**Lino Stoppani** presidente di Fipe e Epam (pubblici esercizi)



Questo risultato riconosce l'impegno di tutti i cittadini nell'osservare scrupolosamente le regole anti-contagio  
**Letizia Moratti** assessore regionale alla Sanità



Data: 20.02.2021 Pag.: 1,2,3  
Size: 658 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



### Ai vertici



● Il presidente della Regione Lombardia Attilio Fontana (foto dall'alto), 68 anni, e il ministro della Salute, Roberto Speranza, 42 anni

● Ieri i dati del monitoraggio settimanale dell'Iss e del ministero della Salute. La Lombardia si trova nello scenario 1, con un indice di contagio a 0,95 (sotto la soglia dell'1) e un rischio moderato

### Le regole

#### Limite orario

- ✓ Bar e ristoranti sono aperti fino alle 18: limite che brucia 222 milioni di euro (il 30% del fatturato)

#### Coprifuoco

- ✓ Rimangono anche il coprifuoco alle 22 e la chiusura dei centri commerciali nei giorni festivi e pre-festivi

#### Sport e arte

- ✓ Ancora chiusi cinema, teatri, piscine e palestre. I musei sono aperti, ma soltanto dal lunedì al venerdì



## L'allarme dei commercianti



«Niente cassonetti da Ama»: i rifiuti finiscono per strada

all'interno

# Bar e ristoranti senza bidoni i rifiuti finiscono per strada

► Denuncia **Fipe** sulla differenziata: al 75% ► Ma i negozianti lamentano anche la raccolta a singhiozzo degli operatori dei locali Ama non ha fornito i contenitori

## IL FOCUS

Bar e ristoranti che attendono ancora la consegna dei bidoncini dove buttare i rifiuti. La stragrande maggioranza degli operatori che non può tenere all'interno dei propri locali i contenitori. E deve lasciare in strada cartoni, bottiglie se non resti di alimenti. Mentre il calendario della raccolta è a dir poco aleatorio. Sono questi i risultati, a dir poco sorprendenti, di una ricerca che la **Fipe**-Confcommercio di Roma ha realizzato interpellando gli esercenti del Centro e delle zone limitrofe.

Uno scenario - è inutile dire preoccupante - che il presidente Sergio Paolantoni ha consegnato all'amministratore unico di Ama, Stefano Zaghis e che ha spinto la municipalizzata ad aprire un tavolo con le categorie per migliorare il servizio destinato alle 132mila Und (utenze non domestiche) e ideare un nuovo sistema di pagamento della Tari più legato all'immondizia prodotta.

## PIÙ GIRI

Paolantoni ha chiesto a Zaghis «soprattutto di garantire una regolare raccolta dei rifiuti, so-

prattutto adesso che viene il caldo e la spazzatura non può essere lasciata all'aperto». Angelo Giraldi, ristoratore al Colosseo, racconta che «spesso

## GLI ESERCENTI DENUNCIANO CHE NON VENGONO MAI SPAZZATI I MARCIAPIEDI DAVANTI AI LOCALI

dobbiamo inseguire noi gli autisti dei camioncini per farci portare via i sacchi neri o i cartoni. Dire che il servizio delle Und non funziona, soprattutto quello gestito da ditte esterne, è poco. Ma ora vorremmo passare dalla rabbia alla speranza che qualcosa cambi». Ma questi problemi non riguardano soltanto bar e ristoranti. Gli fa eco Mauro Bisogni, proprietario di un negozio di abbigliamento: «Gli addetti dovrebbero venire a portare via i cartoni tra le 19 e le 21: in due anni questo servizio ha funzionato per un paio di

settimane. Io pago oltre 1.600 euro di Tari all'anno e invece sono costretto la sera a "smiuzzare" tutti i contenitori e

buttarli, quando ci sono, nei cassoni».

Come detto, stando sempre al report della **Fipe**, la raccolta per bar, ristoranti e negozi fa acqua da tutte le parti. Infatti il 33 per cento delle imprese fa sapere di «non avere ancora ricevuto tutta la dotazione dei bidoni/contenitori/supporti per effettuare la raccolta nei circa 2 anni di funzionamento del servizio Und». Quindi non solo non sa dove mettere i rifiuti, ma così si fa saltare il principio basilare della differenziata che è quello di non tenere materiali per strada. Al riguardo due gestori su tre dicono che possono tenere all'interno dei loro locali i contenitori «per ragioni di spazio e di normativa sanitaria». Se il 50 per cento ammette che è costretto a buttare gli scarti nei cassonetti stradali, sempre meno presenti nelle aree più centrali, tutti lamentano che non viene rispettato dagli addetti alla raccolta il calendario per il conferimento: tradotto, non si sa quando e se passeranno i camioncini. Se non bastasse ancora, il 60 per cento denuncia che non vengono «spazzati» i marciapiedi davanti agli esercizi.

**Francesco Pacifico**

## LA MUNICIPALIZZATA E LE CATEGORIE HANNO APERTO UN TAVOLO PER RISOLVERE I TANTI NODI APERTI



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile





Data: 23.02.2021 Pag.: 6  
Size: 208 cm2 AVE: € 18512.00  
Tiratura: 111724  
Diffusione: 48641  
Lettori: 329000



## SALVINI INCONTRA I RISTORATORI SCESI IN PIAZZA Dal 6 marzo pochi cambiamenti in vista No ai locali la sera, sperano le palestre

*Nel prossimo decreto legge resteranno i colori e il coprifuoco*

■ Che succederà dopo il 5 marzo, quando scadrà il Dpcm che è stato l'ultimo atto del governo Conte? Sarà possibile tornare al ristorante la sera, oppure ad allenarsi in palestra?

Naturalmente tutto dipenderà dalla progressione dei numeri, che al momento sono in lieve, lievissimo rialzo. E del resto anche la prima decisione del governo Draghi di prolungare fino al 27 marzo il divieto di spostamento non giustificato da motivi di lavoro e di urgenza tra le regioni fa capire che difficilmente sarà da aspettarsi una svolta aperturista, a meno di una decisa flessione dei contagi.

Detto che sarà probabilmente confermato il sistema a colori delle regioni, magari con qualche aggiustamento metodologico e che dovrebbe restare in vigore il coprifuoco erga omnes tra le 22 e le 5 di mattina, nel nuovo Dpcm, che più probabilmente sarà un decreto legge, il tema che divide di più è la possibile riapertura serale dei ristoranti nelle regioni in zona gialla, quelle con il fattore di rischio meno grave. Un tema importante soprattutto da un punto di vista economico, per le centinaia

di migliaia di famiglie la cui sopravvivenza è legata agli incassi. Ormai sono molte le voci che si levano a favore di una riapertura, naturalmente con l'osservanza di tutte le regole di distanziamento e di igienizzazione. Dopo l'endorsement dell'Ance di domenica, ieri sulla vicenda è intervenuta la Fiipe, la federazione dei pubblici esercizi: «La riapertura serale, almeno nelle zone gialle, dei pubblici esercizi in grado di garantire il servizio al tavolo non è più rinviabile. Sta crescendo la consapevolezza che è più facile far rispettare le misure di distanziamento e di sicurezza sanitaria all'interno di un locale, piuttosto che nelle piazze e nelle strade dove le persone finiscono per assembrarsi senza alcuna precauzione». Sulle stesse posizioni anche il leader della Lega Matteo Salvini, che ieri ha incontrato alcuni dei ristoratori che hanno inscenato una protesta davanti a Montecitorio: «Dove la situazione sanitaria è sotto controllo e rispettando i protocolli di sicurezza, i ristoranti devono poter lavorare anche la sera. Se la legge permette di pranzare in tranquillità e sicurezza alle 13, deve permet-

terlo anche alle 20».

Altro tema caldo, quello delle palestre e delle piscine, che sono chiuse da mesi malgrado si siano dimostrate nel corso dei mesi di apertura da giugno a ottobre perfettamente adeguate al rispetto delle regole di distanziamento da parte di clienti e personale. Anche qui si parla di decine di migliaia di imprese in difficoltà, oltre che di un pesante costo sociale, visto che lo sport è importante fattore di prevenzione di malattie. Possibile che il nuovo governo prenda in considerazione la riapertura di queste strutture - naturalmente esclusivamente nelle regioni e nelle province in giallo - con regole più rigide rispetto a quelle già messe in atto in estate: ingressi contingentati, no a lezioni collettive, attrezzi ben distanziati e niente docce. In questo caso sembra probabile una riapertura.

Sembrano invece scarsissime le probabilità che nel nuovo decreto cambi la situazione di cinema e teatri, chiusi ormai da tempo. Malgrado anche questo settore manifesti grandi preoccupazioni, è probabile che se ne torni a parlare in primavera inoltrata.



## «Città deserte: 77 mila negozi spariti negli ultimi 8 anni»

**CONFCOMMERCIO**

ROMA Cancellate quasi centomila attività commerciali nel giro degli ultimi otto anni. Segno tangibile del progressivo e inarrestabile processo di desertificazione commerciale che ora, con l'onda lunga delle restrizioni imposte dalla pandemia, si va amplificando soprattutto per i contraccolpi sui settori della ristorazione e alberghiero. È lo scenario tracciato nell'analisi dell'Ufficio Studi di Confcommercio "Demografia d'impresa nelle città italiane" in cui si calcola che tra il 2012 e il 2020 sono sparite dalle città italiane oltre 77 mila attività di commercio al dettaglio (-14%) e quasi 14 mila imprese ambulanti (-14,8%). Ma il rapporto lancia un altro allarme: nel 2021, solo nei centri storici dei 110 capoluoghi di provincia e altre 10 città di media ampiezza, oltre ad un calo ancora maggiore per il commercio al dettaglio (-17,1%), si registrerà per la prima volta da due decenni la perdita di un quarto delle imprese di alloggio e ristorazione (-24,9%).

«Il rischio di non riavere i nostri centri storici come li abbiamo visti e vissuti pri-

ma della pandemia è molto concreto e questo significa minore qualità della vita dei residenti e minore appeal turistico», avverte l'associazione evidenziando come tra il 2012 e il 2020 si sia verificato un cambiamento del tessuto commerciale all'interno dei centri storici che la pandemia tenderà ad enfatizzare. Per il commercio in sede fissa, tengono in qualche modo i negozi di base come gli alimentari (-2,6%) e quelli che svolgono nuove funzioni come le tabaccherie (-2,3%), mentre è rilevante l'impatto del cambiamento dei consumi che coinvolge *in primis* tecnologia e comunicazioni (+18,9%).

Per fermare la desertificazione commerciale delle città Confcommercio individua tre direttrici, come spiega il presidente Carlo Sangalli: «sostenere le imprese più colpite dai lockdown, introdurre una giusta web tax che risponda al principio "stesso mercato, stesse regole", piano di rigenerazione urbana per favorire la digitalizzazione delle imprese». Fipe-Confcommercio propone di poter riaprire anche alla sera, fino alle 22, in zona gialla e fino alle 18 in zona arancione.



CONFCOMMERCIO

## Publici esercizi, licenziamento per il 25% degli occupati

di M. Montanari

# Publici esercizi, rischio sblocco «Tremila persone licenziate»

Confcommercio: a rischio il 25% degli occupati. Alto Adige, 5mila imprese in difficoltà

**TRENTO** Poco più di 40 giorni separano il Paese dall'annunciato sblocco dei licenziamenti. Un provvedimento che prima ancora di essere attivato mette in allerta per il numero di rapporti di lavoro che porterà a chiusura. Più a rischio i posti di settori che hanno dovuto fare i conti con la sparizione del turismo e con le ripetute chiusure alle attività. È lo scenario che a livello nazionale è già stato rinominato tsunami occupazionale, a sentire i rappresentanti delle categorie non risparmiata il Trentino-Alto Adige.

Il presidente di Confindustria Trento Fausto Manzana parla di 10.000 posti a rischio (*Corriere del Trentino* del 14 febbraio). Un'ondata di contratti che in larga parte drenano dal settore del commercio, della ristorazione e dei pubblici esercizi, avverte il presidente di Confcommercio Giovanni Bort. «Con la scadenza del blocco dei licenziamenti e lo stop all'erogazione della cassa integrazione, molte aziende dovranno rivedere il numero dei propri dipendenti — chiosa Bort —. Dalla ristorazione ai pubblici esercizi, dal commercio agli alberghi, dai servizi agli organizzatori di eventi. Ci aspettiamo

un consistente numero di licenziamenti. Se Roma opererà per una nuova proroga, ben venga, ma solo se sarà accompagnata dal mantenimento della Cig».

Il divieto di licenziare, a tutela dell'occupazione durante l'emergenza Covid, ha congelato per quasi un anno gli effetti della pandemia sui posti di lavoro. Sulle sorti dello stop, in scadenza il 31 marzo, dovrà decidere il neo ministro Andrea Orlando. Un dossier urgente nelle mani del nuovo governo Draghi, a cui i sindacati chiedono un'ulteriore proroga del divieto, fino a fine pandemia. Secondo le indagini nazionali **Fipe**, nella ristorazione e nei pubblici esercizi un lavoratore su 4 rischia di perdere il lavoro da fine marzo. «Nel contesto locale non cambia di molto, c'è un 25% di dipendenti che con lo sblocco verrà licenziato. Parliamo solo in questo settore di circa 3.000 persone», aggiunge Bort.

Di fronte al comparto del commercio in Alto Adige si addensano le stesse nubi. Mentre il settore del commercio al dettaglio alimentare ha tenuto, difficoltà maggiori si incontreranno sul fronte della moda e dei servizi. «Circa 5.000 imprese del commercio

e dei servizi saranno sicuramente in difficoltà e dal 31 marzo avranno la necessità di rivedere l'organico dei dipendenti», la previsione del direttore dell'Unione commercio turismo e servizi, Bernard Hilpold. Ma il governo potrebbe valutare un nuovo slittamento del divieto. In tal caso, la categoria suggerisce un superamento differenziato, per lasciare che le aziende intraprendano il proprio percorso. «Ci sono ditte che in seguito alla crisi Covid hanno la necessità di rivedere l'assetto del personale e queste dovrebbero avere la possibilità di farlo — sostiene Hilpold —. In altri casi, si potrebbe proseguire con la cassa integrazione temporanea. L'importante è che lo stato se ne assuma i costi». Toni più rassicuranti sulla tenuta dell'occupazione vengono invece dall'industria altoatesina. «Non ci aspettiamo un'ondata di licenziamenti — chiarisce il presidente di Assoimprenditori Alto Adige, Federico Giudiceandrea —. Qualche difficoltà in più si riscontrerà nelle imprese legate alla filiera del turismo, come i produttori di impianti o le grandi falegnamerie che lavorano per l'alberghiero. Ma in generale la manifattura altoatesina richiede figure alta-

mente qualificate che le aziende eviteranno di lasciare a casa».

**Margherita Montanari**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Previsioni

● In Alto Adige 5mila imprese del commercio e dei servizi ridurranno l'organico dopo il 31 marzo

● In Trentino si stima una perdita di 3mila posti di lavoro nel settore dei pubblici esercizi

## 25%

La percentuale dei lavoratori trentini occupati nella ristorazione e nei pubblici esercizi che rischiano di perdere il lavoro quando scadrà il divieto dei licenziamenti, in vigore da circa 1 anno



Data: 23.02.2021      Pag.: 25,28,29  
Size: 1017 cm2      AVE: € 131193.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Gli appelli Gli esercenti scrivono a Zaia, luci accese al Verdi



# Dai bar ai teatri: «Fateci ripartire»

LE RICHIESTE Il Verdi con le luci accese, così il teatro chiede la riapertura.

Cozza e Pipia alle pagine IV e V

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



# Coronavirus, l'economia

## Ristori, matrimoni, e orari più estesi: «Così non si vive»

► Alajmo scrive a Zaia: «Incentivi per le coppie, nuovi aiuti e priorità per i vaccini» ► Ieri riunione dell'Appe con 25 esercenti: un altro tema caldo è quello degli affitti

### LO SCENARIO

PADOVA Ristori, incentivi per i matrimoni, prolungamento dell'orario di apertura e vaccinazione prioritaria. Sono i quattro cardini di una lettera firmata da Erminio Alajmo, presidente padovano dell'Appe, appena inviata al governatore Luca Zaia. Gli stessi temi sono stati discussi ieri pomeriggio in una riunione di due ore a numero chiuso che ha visto partecipare 25 gestori rappresentativi di un ampio spaccato della categoria: il bar della zona industriale e il ristorante di alto livello in pieno centro, la pizzeria e la pasticceria, il pub e la discoteca. L'associazione ha accolto tutte le richieste di un mondo - quello dei locali - travolto da decine di norme e da ripetuti *stop and go*.

### IL DECALOGO

Alajmo scrive per conto della **Fipe**, associazione regionale, ma rappresenta naturalmente tutti i titolari padovani. Tra le richieste presentate a Zaia c'è quella di valutare la possibilità di ottenere ulteriori contributi

economici per aiutare le società in ginocchio. Altro tema molto sentito è quello dei matrimoni. L'associazione di categoria chiede alla Regione di stanziare un bonus di mille o duemila euro da destinare a ogni coppia che decide di sposarsi nel 2021. Questo perché moltissime coppie dopo aver già rinviato l'anno scorso adesso stanno pensando di slittare ulteriormente al 2022. La posizione dell'Appe è chiara: «Quest'anno è stata saltata completamente la stagione primaverile e quasi totalmente quella autunnale. A luglio e agosto la filiera dei matrimoni ha ovviamente lavorato pochissimo perché non sono tante le coppie che scelgono i mesi più caldi per le nozze. Questo è un comparto importante che coinvolge professionisti di ogni tipo: dai fiorai ai fotografi, fino alle aziende di catering. In Puglia e Sardegna sono stati previsti degli incentivi, sarebbe importante arrivassero anche in Veneto perché così si creerebbe un circolo virtuoso. Se sposarmi costa 10 mila euro e mi arriva un contributo di due-

mila, magari ci penso».

### GLI ORARI

Dalla categoria arriva una pressante richiesta anche per portare l'orario di chiusura alle 22 e non più alle 18: il Comitato tecnico scientifico ha già dato un primo via libera e anche

### GIOVEDÌ ASSEMBLEA ANNUALE: SONO ATTESI ANCHE IL PRESIDENTE DELLA REGIONE E L'ASSESSORE ROBERTO MARCATO

L'Anci (associazione nazionale dei Comuni) sembra intenzionata a seguire lo stesso orientamento. Ora manca il passaggio più importante: la decisione politica del governo. La **Fipe** nazionale è già stata ricevuta dal premier Mario Draghi e si attendono novità nel prossimo Dpcm.

Il quarto punto-chiave riguarda i vaccini. «Siamo una categoria a rischio perché i nostri lavoratori passano moltissimo tem-



Data: 23.02.2021 Pag.: 25,28,29  
Size: 1017 cm2 AVE: € 131193.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



po a contatto con i clienti. Chiediamo di essere inseriti nell'elenco delle professioni che si vaccineranno per prime» è l'appello dell'Appe.

### L'INCONTRO

«La riunione di ieri è stata molto utile per mettere a fuoco la situazione di esercenti che in un anno hanno perso addirittura il 70 o l'80 per cento del fatturato - spiega il segretario Filippo Segato - Abbiamo parlato anche della questione degli affitti. Ci sono proprietari morbidi e al-

tri duri e puri che chiedono il rispetto del contratto senza se e senza ma. Non tutti i gestori però ce la fanno. Ci sono già delle sentenze che dicono che a fronte di eventi imprevedibili come una pandemia il contratto può essere rivisto. Abbiamo i nostri consulenti che stanno studiando la situazione. Importante è anche il tema del credito: molte società avranno bisogno di liquidità per ripartire».

In rappresentanza dei gestori parla Vincenzo Allegra del "Console" di Saccolongo: «C'è rabbia di fronte alla disparità di

certe situazioni. I centri commerciali possono ospitare migliaia di persone al giorno, noi non possiamo ricevere 30 persone alla sera».

Intanto Appe annuncia che il governatore Zaia e l'assessore regionale Roberto Marcato interverranno all'assemblea annuale prevista giovedì 25 febbraio alle ore 15.30 in videoconferenza. All'ordine del giorno, naturalmente, «l'esame della situazione attuale e i possibili scenari futuri».

**Gabriele Pipia**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**APPE** A sinistra il presidente dell'associazione Erminio Alajmo. Accanto a lui Vincenzo Allegra, titolare del "Console" a Saccolongo



Data: 23.02.2021 Pag.: 13  
Size: 350 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



# Addio all'artefice di Peck: da garzone a re del buon cibo

Mario Stoppani, 81 anni e tanta umanità. «Uno degli uomini che ha fatto grande Milano»

**MILANO**  
di **Paolo Galliani**

**Amava spesso** ricordare di quando era ragazzino e tornava a casa in bici e la mamma lavava la sua camicia bianca perché potesse essere pulita per andare a lavorare il giorno dopo. Si è spento Mario Stoppani, 81 anni, il grande artefice del mito Peck dagli anni '70, il suo personale capolavoro in una Milano che aveva raggiunto da un paesino del Bresciano a soli 15 anni, assieme al fratello Angelo (che ne aveva 17), secondogenito di una famiglia con 7 figli e non benestante, deciso a cercare un mestiere nel posto dove si poteva fare fortuna. Se n'è andato nei giorni scorsi, salutato ieri a Santa Marisa delle Grazie da tanta gente che aveva scelto e amato. Lasciando un sacco di ricordi, rammentati dal fratello **Lino Stoppani**, presidente nazionale **Fipe**: Mario che fa il garzone e dopo un paio d'anni, sempre con Angelo, apre un negozio, prima in via Montepulciano poi

in Ponte Vetro; e che firma cambiali da pagare ogni mese ma si fa apprezzare dalla borghesia milanese per alcuni piatti della tradizione meneghina. Nel 1970 la grande affermazione, quando la famiglia Grazioli che per 3 generazioni aveva gestito il brand Peck cede il marchio e ad aggiudicarselo sono Mario e Angelo, a cui andrà ad aggiungersi il fratello Remo.

**È l'affermazione** del salotto della gastronomia di fascia alta. Mario aggiunge un'invidiata enoteca alla maison. E nel 2001, con i fratelli, ha la geniale idea di affidare ad uno chef di nome Carlo Cracco gli spazi di via Victor Hugo per aprire un ristorante poi premiato con 2 stelle Michelin. Fino al 2013, quando i fratelli Stoppani, dopo oltre 40 anni di attività, cedono Peck a Pietro Marzotto. Mario si dedica alla famiglia, ai figli, ai nipoti e alla moglie Franca che purtroppo perderà nel 2018. Ieri, l'omaggio di

Pier Leone Marzotto: «Il nome di Mario Stoppani risuona come una leggenda non solo qui, da Peck, ma in tutto il mondo enogastronomico». E il ricordo affettuoso del fratello Lino: «Aveva fatto solo le elementari ma sapeva fare di tutto. Come tanti giovani della generazione degli Anni '40, si era trovato in un'Italia da ricostruire e ha fatto il suo dovere. Aveva una lungimiranza incredibile unita ad un'umanità rara, come tutte le persone nate e cresciute in condizioni non facili. Mi ha insegnato il rispetto del prossimo e la capacità di reagire agli eventi con il sacrificio». E aggiunge un aneddoto personale riferitogli dai genitori. Mario che torna a casa in bici dopo il primissimo giorno da garzone e chiede della mamma. Il papà risponde: «È in ospedale perché è nato un altro fratellino». Lino lo ricorda commuovendosi: «Quel fratellino ero io».



I fratelli Stoppani di fronte alla storica vetrina di Peck



Sopra, Mario Stoppani; a sinistra, la cucina di Peck con i cuochi impegnati nella preparazione dei piatti

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



LE MANIFESTAZIONI

## In dieci piazze la protesta dei commercianti

Dieci catene umane nei dieci capoluogo di provincia per chiedere un «cambio di passo» sulle regole e divieti anti Covid. Le hanno organizzate Confcommercio e Confesercenti per affermare: «Sui contagi, noi non siamo il problema, siamo la soluzione».

## LE REGOLE

Confcommercio e Confesercenti: manifestazioni il primo marzo  
Non siamo il problema ma la soluzione anti assembramenti

# Dieci catene umane, in dieci piazze Protesta dei commercianti per riaprire

Dieci piazze, dieci catene umane per ribadire che «salute e lavoro devono convivere». È la mossa di Confesercenti e Confcommercio per il prossimo primo marzo. A Firenze, 700 operatori «a distanza di sicurezza» faranno una catena umana dal ristorante «La Maremma», «simbolo delle devastanti conseguenze del Covid», ricordano i vertici delle due associazioni (il proprietario si è suicidato) fino alla presidenza della Regione Toscana, passando da Borgo Albizi e via del Proconsolo. E poi, come negli altri 10 capoluoghi di provincia, i titolari di bar, ristoranti e negozi consegneranno ai prefetti le 10 richieste che vogliono fare al governo. Non tutte sono rese note ma il messaggio è chiaro: «Fateci riaprire». In sicurezza, con i protocolli, «perché noi li possiamo garantire».

La mossa delle due associazioni è anche la voglia di «riprendersi la piazza», dopo che altre associazioni autonome si sono mobilitate. Ma la speranza è che le proteste «pacifiche, ispirate alla proposta» dicono i presidenti re-

gionali Anna Lapini (Confcommercio) e Nico Gronchi (Confesercenti) modifichino i divieti e le regole decise dal nuovo governo Draghi. «Vogliamo un cambio di passo» spiegano i vertici delle due associazioni (con Lapini e Gronchi, i due presidenti fiorentini Aldo Cursano di Confcommercio e Claudio Bianchi di Confesercenti con i rispettivi direttori Franco Marinoni e Massimo Biagioni). Quindi meno chiusure? Non è un azzardo con i contagi che salgono? «Nello scorso week end — spiega Bianchi — hanno cominciato a chiamarci i nostri associati, segnalando gli assembramenti ovunque, dai parchi alle piazze, senza sicurezza. I nostri locali e negozi sono chiusi e c'era questo spettacolo». Ma appunto, la situazione sta peggiorando, dal punto di vista dei contagi: «Noi siamo la soluzione, non

il problema: i nostri associati possono far rispettare rigidissimi protocolli nei loro spazi, mentre nelle piazze servirebbe l'esercito per evitare l'assembramento. Volete l'esercito? Noi siamo a favore. Ma,

quando è possibile, fateci riaprire: noi possiamo garantire la sicurezza». «Siamo consapevoli dei rischi, siamo stati i primi a parlare di possibile chiusure prima ancora del lockdown — rivendica Cursano — Ma non possiamo stare fermi un altro anno. Se si fa girare la gente, se si aprono le aziende, se c'è «pubblico», noi siamo pubblico esercizio e forniamo un servizio al pubblico». «Se si pensa solo alla salute, si chiude e basta — dice Marinoni — invece dobbiamo convivere ancora a lungo con la pandemia». «Il nostro mondo vive con terrore gli assembramenti» insiste Lapini.

Confesercenti e Confcommercio, insomma, chiederanno nuove regole per contenere i contagi che, tranne nei casi di emergenza, possano rendere possibile l'apertura dei loro associati sempre e per bar e ristoranti anche a cena. E la presentazione dell'iniziativa arriva nel giorno in cui il leader della Lega Matteo Salvini rilancia il post del presidente dell'Emilia Romagna Stefano Bonaccini che loda proprio la proposta dell'ex

ministro dell'Interno, di riaprire i ristoranti a cena, perché «ragionevole». Ma in piazza non scendono solo i ristoratori. «Le nostre associazioni — spiegano Marinoni e Biagioni — rappresentano oltre 70 mila imprese del terziario toscano e in questi giorni stiamo raccogliendo la sollecitazione di tutti i nostri iscritti: titolari di palestre, cinema, locali da ballo e altri luoghi di intrattenimento, in difficoltà ormai da un anno, imprenditori del turismo, che hanno visto crollare i loro fatturati fino al 90%. Ma ci saranno anche ambulanti, commercianti — dagli articoli sportivi alla moda — le rappresentanze di bar e ristoranti, aperti e chiusi a singhiozzo ormai da mesi, con i loro dipendenti, i loro fornitori e tutti i professionisti e lavoratori che a vario titolo gravitano intorno al mondo del terziario, come grafici, commercialisti, comunicatori, grossisti, trasportatori e così via».

**Marzio Fatucchi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il ricordo**



Data: 24.02.2021 Pag.: 1,4  
Size: 391 cm2 AVE: € 5083.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



A Firenze la partenza  
sarà dal locale in centro  
dove nei mesi scorsi  
si suicidò un ristoratore

### La vicenda

- Le due associazioni di categoria Conf-commercio e Confesercenti hanno indetto una manifestazione il primo marzo

- Nei dieci capoluogo di provincia, i propri associati formeranno catene umane in zone simboliche

- Al termine, verranno consegnati ai prefetti un documento



# Bar e ristoranti insieme in piazza «Dateci regole certe per poter lavorare»

Confesercenti e Confcommercio lunedì daranno vita a catene umane in tutta la regione: «L'alternativa è morire»

Samuele Bartolini

**FIRENZE.** «Basta chiusure. A un anno dall'inizio della pandemia non è cambiato niente. Non siamo noi la causa dei contagi e ci siamo stufati di aspettare sussidi che non arrivano mai. Dateci regole certe e fateci tornare a lavorare». Non importa che la Toscana possa scivolare verso la zona rossa. Confcommercio e Confesercenti invocano il governo di far riaprire bar e ristoranti, ma anche palestre, teatri e cinema. Le imprese del terziario sono sfiancate dai continui apri e chiudi a colpi di cambi di colore, stanno morendo a grappoli, dicono che non sono loro la causa dell'aumento dei contagi e vogliono tornare a lavorare. Di più. Lanciano per lunedì prossimo una manifestazione in ogni città capoluogo delle dieci province toscane con lo slogan «Salviamo le imprese. Salute e sicurezza possono convivere». L'iniziativa è stata presentata alla Camera di Commercio di Firenze dai pre-

sidenti regionali delle due associazioni di categoria Anna Lapini (Confcommercio Toscana) e Nico Gronchi (Confesercenti Toscana), dai rispettivi direttori regionali Franco Marinoni e Massimo Biagioni e dai presidenti di Confcommercio Firenze Aldo Cursano e Confesercenti Firenze Claudio Bianchi.

## INUMERI DEL DISASTRO

Sono noti, ma messi in fila fanno impressione. Attacca il presidente di Confesercenti Gronchi: «In un anno di pandemia abbiamo perso oltre 100 miliardi di consumi, 200mila lavoratori autonomi tra imprenditori, collaboratori e liberi professionisti e le strade per combattere il virus sono ancora chiudere le attività (oltre 100 giorni i negozi e 160 bar e ristoranti), restrizioni ed una corsa ad ostacoli per i vaccini». Aggiunge il direttore di Confcommercio Marinoni: «Così non va. Le istituzioni devono trovare il modo per farci riaprire. Siamo disponibili a ragiona-

re insieme sulle regole». Intanto, se il governo non interviene, a fine marzo c'è lo sblocco dei licenziamenti e «un dipendente su cinque rischia di perdere il lavoro», dice uno studio di Confcommercio.

## CHI DIFFONDE IL VIRUS

«Come mai noi siamo chiusi e i contagi continuano a salire?». Domanda il presidente di Confesercenti Firenze Claudio Bianchi. La risposta sarebbe per la gente che continua a uscire e complice il bel tempo, nonostante la Toscana sia in zona arancio, riempiendo strade, piazze e parchi. Probabile tempo bello anche il prossimo fine settimana e forse ci vorrebbero più macchine delle forze dell'ordine in giro per evitare assembramenti. Ma riaprire le attività commerciali permetterebbe, secondo il presidente di Confesercenti Firenze, di «spalmare» le persone in luoghi sicuri al chiuso perché applicherebbero le regole scaccia-Covid.

## LE 10 CATENE UMANE

Via Verdi 16: Ristorante «La Maremma». Un locale altamente simbolico per Firenze. È qui che il 22 agosto 2020 il proprietario Luca Vanni, 44 anni, si è suicidato per paura di un nuovo lockdown. È da qui che si snoderà la catena umana che arriverà fino al Palazzo della Regione in piazza Duomo. Ma la chiamata è per tutta la Toscana. Baristi, ristoratori, negozianti, gestori di palestre, teatri e cinema formeranno una catena umana immobile, silenziosa, coi manifestanti a distanza di sicurezza e mascherina sul viso, in ciascuna delle dieci città capoluogo di provincia. Il verde, il bianco e il rosso della bandiera italiana saranno gli unici colori a unire in un messaggio di fiducia e di ripartenza tutte le catene umane. A fine manifestazione una delegazione di Confcommercio e Confesercenti consegnerà un documento al prefetto di Firenze Alessandra Guidi. —



## I BALNEARI

### Le spiagge messe a disposizione per la somministrazione dei vaccini

Il presidente di Assobalneari Italia, Fabrizio Licordari, ha comunicato ieri al ministro del turismo Garavaglia la disponibilità delle strutture balneari che ne hanno le caratteristiche a essere utilizzate come luoghi dove effettuare la vaccinazione da parte delle Asl che ne avessero bisogno. «Abbiamo appreso dai giornali - dichiara Licordari - che il governo intende accelerare le vaccinazioni e per farlo avrà necessità di ulteriori strutture per organizzare le operazioni. Abbiamo perciò pensato di rendere fin da subi-

to disponibili le nostre strutture oggi chiuse per la stagione invernale, per contribuire ad aiutare nella lotta alla pandemia. Insieme a noi hanno dato la stessa disponibilità i colleghi di Assointrattenimento che hanno i locali chiusi da un anno e che possono coprire le località all'interno del nostro paese. Ritengo che queste siano forme concrete di collaborazione che ognuno di noi, in base alle proprie disponibilità, deve garantire per aiutare a uscire da una situazione che solo con le vaccinazioni potrà estinguersi».

#### TRE PROPOSTE

##### **Prenotare prima di entrare nel locale**

«Si mangia al ristorante soltanto su prenotazione». È una delle nuove regole proposte dalle associazioni di categoria per consentire una riapertura

senza troppi vincoli e in sicurezza per i locali.

##### **Aprire la sera a chi esce insieme ai congiunti**

I ristoranti dovrebbero poter aprire la sera per consentire di andare a cena fuori con i congiunti, con il limite massimo di quattro

persone per tavolo. Anche questa regola, sostengono Confcommercio e Confesercenti, garantirebbe la possibilità di lavorare e la sicurezza di tutti.

##### **Più controlli dentro e fuori dai locali**

Ovviamente per poter tut-

ti lavorare tranquillamente sarebbe importante che venissero intensificati i controlli da parte delle forze dell'ordine anche e soprattutto su quello che avviene al di fuori dei locali, perché è soprattutto nelle strade che si creano assembramenti.





L'exasperazione dei negozianti rimasti chiusi oltre 100 giorni, 160 i bar e ristoranti  
Il primo marzo in tutti i capoluoghi iniziativa indetta da Confcommercio e Confesercenti

# Catena umana nelle piazze

## Il terziario si mobilita: "Lavoro e salute possono convivere"

■ Si svolgerà lunedì primo marzo la mobilitazione, organizzata da Confcommercio e Confesercenti della Toscana, che coinvolgerà gli imprenditori del terziario di tutta la regione per reclamare una diversa gestione dell'emergenza, alternativa alle chiusure imposte dalle normative antiCovid. In tutti i capoluoghi di provincia titolari di azienda, liberi professionisti, dipendenti e collaboratori, ma anche semplici cittadini, si daranno appuntamento nelle piazze o strade principali per mettere in scena una lunga, immobile e silenziosa "catena umana". In piedi, uno accanto all'altro a distanza di sicurezza, indosseranno alcuni cartelli esplicativi, testimonieranno come e quanto le loro attività siano interconnesse, tanto che la chiusura imposta ad alcune si riflette in una consistente flessione del lavoro per tutti. L'iniziativa è stata presentata ufficialmente ieri nella sede della Camera di Commercio di Firenze, alla presenza dei presidenti regionali delle due associazioni di categoria An-

na Lapini (Confcommercio Toscana) e Nico Gronchi (Confesercenti Toscana), dei rispettivi direttori regionali Franco Marinoni e Massimo Biagioni e dei presidenti di Confcommercio Firenze Aldo Cursano e Confesercenti Firenze Claudio Bianchi. "Le nostre associazioni rappresentano oltre settantamila imprese del terziario toscano e in questi giorni stiamo raccogliendo la sollecitazione di tutti i nostri iscritti: dai titolari di palestre, cinema, locali da ballo e altri luoghi di intrattenimento, in difficoltà ormai da un anno, agli imprenditori del turismo, che hanno visto crollare i loro fatturati fino al 90%. Ma ci saranno anche gli ambulanti, i commercianti di vari settori, dagli articoli sportivi alla moda, poi le rappresentanze di bar e ristoranti, aperti e chiusi a singhiozzo ormai da mesi, con i loro dipendenti, i loro fornitori e tutti i professionisti e lavoratori che a vario titolo gravitano intorno al mondo del terziario, come grafici, commercialisti, comunicatori, grossisti, trasportatori e così

via", dicono i direttori regionali Marinoni e Biagioni. "È passato un anno dall'inizio della pandemia - evidenzia Nico Gronchi, presidente di Confesercenti Toscana - e in questo anno abbiamo perso oltre 100 miliardi di consumi, 200 mila lavoratori autonomi tra imprenditori, collaboratori e liberi professionisti e le strade per combattere il virus sono ancora chiudere le attività (oltre 100 giorni i negozi e 160 bar e ristoranti), restrizioni ed una corsa ad ostacoli per i vaccini. Chiusure, regole cambiate all'ultimo e indennizzi a singhiozzo, stanno distruggendo l'economia "buona" di questa regione ed è per questo che con questa iniziativa vogliamo chiedere, tutti insieme, un cambio di passo. Le imprese vogliono lavorare, non vivere di sussidi e sono pronte ad assumersi la responsabilità di farlo in piena sicurezza".

"Vogliamo portare alla luce i volti e le storie di chi finora ha solo subito le norme restrittive imposte a suon di Dpcm, senza pe-

rò che questo sacrificio sia tradotto in un arresto deciso della pandemia - sottolinea la presidente di Confcommercio Toscana Anna Lapini - la salute sta a cuore a tutti noi ma siamo convinti che si possa, e si debba, imparare a conciliare la sicurezza antiCovid 19 con il lavoro. Le nostre imprese tratten-

gono il fiato da un anno, non possono reggere altri lockdown. Oltre tutto, nel mondo scientifico qualcuno da tempo avanza l'ipotesi che di pandemie come questa in futuro ne vedremo altre. Sarà forse il caso di progettare un piano b". Presenti in conferenza stampa anche i presidenti di Confcommercio Firenze Aldo Cursano e di Confesercenti Firenze Claudio Bianchi, pronti nel capoluogo a fare da capofila alla mobilitazione che sarà declinata in tutte le principali città toscane. "A Firenze ci ritroveremo tutti lunedì primo marzo alle ore 11 in via Verdi, di fronte al ristorante

Data: 24.02.2021 Pag.: 5  
Size: 405 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



dell'imprenditore che nell'agosto scorso, schiacciato dal peso della situazione pandemica, ha compiuto l'estremo gesto - anticipano i due presidenti - e da lì si snoderà la catena umana di coloro che intendono condividere il nostro grido di dolore. Sarà una manifestazione estremamente ordinata, pacifica e silenziosa, come nel nostro stile, e rispettosa delle misure di sicurezza". A conclusione

della manifestazione, una delegazione delle due associazioni di categoria consegnerà un documento unitario al Prefetto di Firenze.

#### **AREZZO**

La catena umana si svilupperà lungo tutto il Corso Italia, sarà composta da oltre 300 imprenditori del terziario divisi in 7 frazioni. Partirà dai Bastioni di Santo Spirito (inizio del Corso) e arriverà in via di

Seteria (ingresso a piazza Grande) ai piedi della Pieve.

#### **SIENA**

Raduno in piazza Duomo di fronte alla Prefettura, con presenza statica, mascherine e rispetto del distanziamento, riempiendo lo spazio della piazza.

**Persi 100 miliardi di consumi e 200 mila lavoratori autonomi**  
**Associazioni chiedono altre misure**

Data: 24.02.2021 Pag.: 45  
Size: 297 cm2 AVE: € 13662.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## #SALVIAMOIMPRESSE la mobilitazione del terziario



TUTTE LE CATEGORIE UNITE PER UN UNICO OBIETTIVO  
LAVORARE IN SICUREZZA

### Per commercio e turismo si manifesta in piazza Dante

È in agenda per lunedì 1° marzo una grande mobilitazione organizzata da Confcommercio Toscana e Confesercenti Toscana che coinvolgerà gli imprenditori del terziario che reclamano una gestione dell'emergenza sanitaria che sia alternativa alle chiusure imposte dalle normative anti-Covid.

In tutti i capoluoghi di provincia toscani, titolari di azienda, liberi professionisti, dipendenti e collaboratori ma anche semplici cittadini si

daranno appuntamento nelle piazze o strade principali per mettere in scena una lunga, immobile e silenziosa "catena umana". In piedi, uno accanto all'altro (ma a distanza di sicurezza), indossando alcuni cartelli esplicativi, testimonieranno come e quanto le loro attività siano interconnesse, tanto che la chiusura imposta ad alcune si riflette in una consistente flessione del lavoro per tutti.

L'iniziativa è stata presentata ieri

alla Camera di Commercio di Firenze, dove c'erano i presidenti regionali delle due associazioni di categoria **Anna Lapini** (Confcommercio Toscana) e **Nico Gronchi** (Confesercenti Toscana), i rispettivi direttori regionali **Franco Marinoni** e **Massimo Biagioni**, e i presidenti di Confcommercio Firenze **Aldo Cursano** e Confesercenti Firenze **Claudio Bianchi**.

A Grosseto la catena umana si svilupperà in forma circolare in piazza Dante, luogo centrale del capoluogo toscano che continua ad avere l'indice di contagi più basso in assoluto e dove, per questa ragione, rappresentanze del mondo dell'impresa chiedono un trattamento differenziato dal resto della Toscana. —



Data: 25.02.2021      Pag.: 14  
 Size: 210 cm2      AVE: € 35910.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



## ORIENTAMENTO

### La giusta scelta per il futuro degli studenti Nove esperti raccontano le loro esperienze

L'evento online è organizzato dall'agenzia Smart Future Academy

**Oltre 2mila** gli studenti che domani, 26 febbraio, a partire dalle 8.30, parteciperanno all'evento di orientamento organizzato dall'associazione Smart Future Academy, con l'obiettivo di aiutare i giovani a fare la scelta giusta per il proprio futuro. Giunta alla terza edizione, l'iniziativa, gratuita, è valida ai fini dei Pcto, cioè l'ex alternanza scuola lavoro. Il format di orientamento è basato sull'ascolto e l'interazione con professionisti che raccontano il proprio lavoro e il percorso di studi che li ha portati al successo personale e professionale, permettendo di ottenere crediti per i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento degli studenti. Sul 'palco virtuale' - l'evento si svolgerà

online - si succederanno nove ospiti eccellenti: Luigi Salvadori, presidente della Fondazione Cassa di Risparmio Firenze, che è sostenitrice dell'evento, Paola Castellacci, Aldo Cursano, Luca Lastrucci, Niccolò Manetti, Bianca Mascagni, Maria Gabriella Oleotti e il tenente colonnello Carmine Rosciano. Le nove figure di rilievo del territorio toscano racconteranno le loro esperienze personali e lavorative, i successi e gli insuccessi delle lo-

ro carriere e com'è possibile realizzarsi seguendo la propria passione, con impegno, studio, disciplina, ma anche gioia e divertimento.

**L'evento** sarà aperto dalla presidente e cofondatrice di Smart Future Academy, Lilli Franceschetti, e dal presidente della Camera di commercio di Firenze Leonardo Bassilichi **(nella foto)**. «Ciò che ci sta più a cuore - dichiara la presidente di Smart

Future Academy - è dare una mano ai giovani a fare le loro scelte future, di lavoro o di formazione, più consone ai propri sogni e inclinazioni, ma anche più rispondenti alle reali e mutevoli esigenze del mondo del lavoro. Sono certa che i nostri ragazzi faranno tesoro delle storie e delle testimonianze dei nostri speaker continuando a coltivare le loro passioni». «Dopotutto - conclude - questo è proprio

l'obiettivo di Smart Future Academy: aiutare i giovani a capire cosa vogliono fare da grandi». Per partecipare all'evento come scuola è necessaria l'iscrizione online dell'istituto sul sito di Smart Future Academy alla pagina [www.smartfutureacademy.it/iscrizione-istituti-scolastici](http://www.smartfutureacademy.it/iscrizione-istituti-scolastici). Successivamente la segreteria invierà una mail con tutte le informazioni per i docenti e per gli studenti.



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 25.02.2021 Pag.: 16  
Size: 148 cm2 AVE: € 25308.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## ORIENTAMENTO

### Appuntamento da non perdere per duemila studenti Le storie di successo di imprenditori brillanti

L'evento è organizzato da Smart Future Academy per aiutare i ragazzi nelle scelte  
FIRENZE

**Oltre** 2mila gli studenti che domani a partire dalle 8.30, parteciperanno all'evento di orientamento organizzato dall'associazione Smart Future Academy, con l'obiettivo di aiutare i giovani a fare la scelta giusta per il proprio futuro. Giunta alla terza edizione, l'iniziativa, gratuita, è valida ai fini dei Pcto, cioè l'ex alternanza scuola lavoro. Il format di orientamento è basato sull'ascolto e l'interazione con brillanti professionisti che raccontano il proprio lavoro e il percorso di studi che li ha portati al successo personale e professionale, permettendo di ottenere crediti per i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento degli studenti.

**Sul 'palco virtuale'** - l'evento si svolge online - si succederanno nove ospiti eccellenti: Luigi Salvadori (**nella foto**), presidente della Fondazione Cassa di Risparmio Firenze, che è sostenitrice dell'evento, Paola Castellacci, Aldo Cursano, Luca Lastrucci, Niccolò Manetti, Bianca Mascagni, Maria Gabriella Oleotti e il tenente colonnello Carmine Rosciano. Le nove figure di ri-

lievo del territorio toscano racconteranno le loro esperienze personali e lavorative, i successi e gli insuccessi delle loro carriere e com'è possibile realizzarsi seguendo la propria passione, con impegno, studio, disciplina, ma anche gioia e divertimento.

**L'evento** sarà aperto dalla presidente e cofondatrice di Smart Future Academy, Lilli Franceschetti, e dal presidente della Camera di commercio di Firenze Leonardo Bassilichi. «Ciò che ci sta più a cuore - dice Franceschetti - è dare una mano ai giovani a fare le loro scelte future, di lavoro o di formazione, più consone ai propri sogni e inclinazioni, ma anche più rispondenti alle reali e mutevoli esigenze del mondo del lavoro. Sono certa che i nostri ragazzi faranno tesoro delle storie e delle testimonianze dei nostri speaker continuando a coltivare le loro passioni. Dopotutto questo è proprio l'obiettivo di Smart Future Academy: aiutare i giovani a capire cosa vogliono fare da grandi». Per partecipare come scuola serve l'iscrizione online sul sito di Smart Future Academy alla pagina [www.smartfutureacademy.it/iscrizione-istitutiscolastici](http://www.smartfutureacademy.it/iscrizione-istitutiscolastici). Poi arriverà una mail con tutte le informazioni.



## 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 sterminio 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 vogliono "quelli che si fanno avanti e dicono: Eccoli! 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





## Da quale parte si vede il lato positivo?



### MARKETING E COMUNICAZIONE /

Trasformazioni eccezionali della società e delle imprese, del lavoro e dei consumi. Cerchiamone il lato positivo.

di Roberta Parollo

**D**ella 'crisi' come momento di riflessione per fermarsi a pensare e come occasione per migliorare i nostri servizi – già abbiamo abbondantemente detto e letto.

Della pandemia come momento scismatico, che dividerà per sempre il prima dal durante e dal dopo, e della crisi economica mondiale che si sta srotolando proprio adesso – già abbiamo sentito.

Non possiamo mica metterci a piangere, anche se sarebbe tutto-sommato legittimo, a questo punto; dobbiamo concentrarci sugli elementi di cambiamento che possiamo prendere come stimoli per migliorare le nostre attività, per provare a prepararci in ogni modo a servire i consumatori che verranno, a soddisfare i bisogni nuovi che emergeranno, le esigenze dei clienti nuovi che si presenteranno. Dobbiamo cercare il lato positivo, anche se non sembra così evidente.

Non c'è un'altra strada: in passato avremmo detto con leggerezza *'only the brave'*, solo i coraggiosi, adesso possiamo dire *'solo i bravi'*, solo i competenti, solo quelli più concentrati sul business, solo i più esperti e i più creativi ce la faranno a ricominciare.

### THE NEXT NORMAL

Tranne pochissimi fortunati imprenditori, nessuno potrà ricostruire tutto esattamente come prima; e nemmeno sarà la cosa più intelligente da fare, molto probabilmente, poiché i clienti avranno nuove esigenze e vorranno nuovi prodotti, nuovi servizi, nuovi ambienti, nuovi spazi.

Dimentichiamo il concetto di ritorno alla normalità intesa

come *'tutto come prima'*; adesso si parla di *'next normal'*: bisogna immaginare il nostro bar dopo la pandemia, sapendo che non ci sono modelli di previsione precisi che ci diranno come sarà, poiché il mercato moderno propone tantissime variabili e fattori che non possono essere messi in un algoritmo previsionale di business.

Mentre nel passato il concetto di *'normalità'* era composto di parole come stabilità, abitudine, certezza, tranquillità, nel prossimo futuro avremo bisogno di essere normalmente e continuamente agili, fluidi, combattenti, disposti a continui cambiamenti. Prepariamoci a frequenti traslochi professionali e mentali.

### FARE MIRRORING

Questi scenari portano anche nuove opportunità: i cambiamenti che vediamo oggi, in grande parte saranno duraturi, per cui dobbiamo utilizzare questo tempo di stasi per prepararci a rispecchiare queste dinamiche di comportamento di consumo.

La strategia di marketing che si deve utilizzare è quella del *mirroring*, cioè del rispondere a domande nuove della clientela con risposte esattamente speculari, per soddisfarli al meglio, fidelizzarli, fare in modo che si fidino di noi e tornino ancora.

Dovrete diventare *consumer-centric*: pensate alle esigenze dei vostri futuri clienti, provate ad anticiparle con eccellenza e in un modo economicamente sostenibile.

Se noi conosciamo i desideri dei clienti e quindi programiamo le attività di conseguenza, avremo un assortimento e servizi

# MIXER

Data: 27.02.2021 Pag.: 14,15,16,17  
Size: 2445 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Febbraio 2021



to molto positivo. Peccato che sempre avevamo sentito dire che la digitalizzazione avrebbe portato con sé crescita economica, nuovi posti di lavoro, progresso sociale e così via. In realtà gli eventi che verranno sono ancora molto imprevedibili nelle loro manifestazioni economiche, ma al momento corrente la crisi è forte.

Comunque, prepariamoci a servire clienti sempre più a loro agio con il digitale, con l'e-commerce, con i pagamenti digitali, con le ordinazioni digitali, con la ricerca sempre più frequente di informazioni sul web, con sempre maggiori interazioni sui social con le imprese... e così via.

## ANSIA, IGIENE, AFFIDABILITÀ

In diversi studi di mercato svolti nel 2020 (uno per tutti, Tradelab) si vince che la maggioranza degli italiani non vedono l'ora di tornare a frequentare bar e ristoranti: ma avremo tutti tanta ansia relativamente all'igiene, alla disinfezione delle superfici, delle stoviglie, delle posate.

Come risolvere questo tema? Come rispondere a questa domanda? Come comunicare ai vostri clienti che state facendo il massimo con il massimo dell'impegno? Prendete questo tempo per pensarci, fate una lista dei messaggi più rassicuranti in quest'area, e preparate post di Facebook, nuovi testi per il vostro sito, cartelli e informazioni da dare dentro il bar a tutti gli utenti.

Dovrete rassicurarli, altrimenti si fermeranno un minuto per un caffè e non consumeranno altro. Chi ha avuto sempre una reputazione di pulizia attenta sarà avvantaggiato. →

rilevanti per la clientela e maggiori possibilità di attrazione, intenzione di acquisto e di fidelizzazione.

## LA STRATEGIA RENDE PIÙ FIDUCIOSI

Questa cosa del *mirroring* l'avremmo sempre dovuta fare, ma in passato la fauna di clienti era tanta e abbondante, cosicché si potevano gestire attività commerciali senza troppi calcoli o competenze. Domani non sarà più così: dobbiamo essere imprenditori più concentrati, più consapevoli, più *choiceful*; occorrerà fare scelte strategiche, valutando le migliori fra le opzioni possibili, attentamente analizzate. Fare strategia significa scegliere il modo migliore per ottenere un obiettivo, per cui farlo bene significa proprio conoscere tutti i modi possibili e valutarli uno ad uno: adottare una mentalità strategica consente inoltre di non avere ripensamenti, di avanzare con più sicurezza e fiducia, di trasmettere questa fiducia anche ai propri dipendenti.

## IL DIGITALE È OVUNQUE

La pandemia ha portato la crescita della penetrazione dell'utilizzo dei servizi digitali, degli strumenti digitali, delle connessioni web: dai ragazzi che fanno le lezioni online agli impiegati che si riuniscono sulle innumerevoli piattaforme per teleconferenze, agli amici che fanno l'aperitivo online – e ognuno a casa propria. La situazione attuale ha accelerato la trasformazione digitale della società in un modo che nessuno poteva prevedere: per molti questo è un aspet-



## ROBERTA PAROLLO

Consulente senior e docente di marketing e comunicazione alla Business School del Sole24Ore, ha lavorato come Direttore Marketing in grandi multinazionali e come consulente strategico in grandi agenzie pubblicitarie. Autrice del Manuale di Gestione della Ristorazione della FIPE, si è specializzata nella consulenza per la creazione della migliore consumer experience nei pubblici esercizi.

13



# MIXER

Data: 27.02.2021 Pag.: 14,15,16,17  
Size: 2445 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Primo piano

Mixer



La situazione attuale ha accelerato la trasformazione digitale della società e oggi si fa l'aperitivo online, ognuno a casa propria.



SOPRA  
Un locale attrezzato per il coworking

SOTTO  
Il packaging per cocktails di Nio Cocktails

## PUNTIAMO SU TEMPI PIÙ LUNGH

Non possiamo pensare di recuperare fatturati solo con i caffè al banco: bisogna cercare di abolire la fretta e puntare a trattenere clienti per più tempo, o più frequentemente durante la giornata. Dobbiamo valutare di fare un servizio più ricco di assortimento di prodotti e servizi, trasformare i nostri spazi in spazi più flessibili, per poter fare magari un servizio esteso durante tutta la giornata. Possiamo puntare a sviluppare un'offerta adatta a più occasioni di consumo, dalla colazione al pranzo, allo snack benessere, dal delivery e take away alla merenda, all'aperitivo.

## LO SMART WORKING, IL CO-WORKING

Bill Gates ha detto in una recente intervista che lo smart-working o il lavoro da remoto rimarrà nello scenario a lungo termine, e che probabilmente cambierà anche la configurazione immobiliare dei centri delle metropoli, dove i grandi palazzi di uffici rimarranno mezzi vuoti, o saranno condivisi da più aziende.

Dobbiamo puntare ad avere prodotti e servizi per questi lavoratori degli uffici (molto più take-away da consumare in ufficio o fuori, all'aria aperta, snack benessere e colazioni da scrivania) e anche per i nomadi con il lap top che non vogliono o non possono lavorare a casa, ma che non hanno ragione di andare in ufficio.

Dobbiamo pensare che avere uno spazio nostro messo a disposizione dei clienti deve avere l'obiettivo di farli fermare a lungo, in modo che consumino più cose, e più servizi, e si sentano a loro agio. Sarà importante rivedere anche la disposizione degli spazi, privilegiando il più possibile gli spazi esterni: la percezione di pericolosità degli spazi chiusi e non ben aerati non finirà presto.

## DUE IDEE CREATIVE CHE SFRUTTANO I LIMITI DEL MOMENTO

Abbiamo sentito e letto di diversi bar nelle grandi città che si sono impegnati per trovare una formula dell'aperitivo delivery: cocktail pronti da servire, sfizi e focacce, tutto impacchettato per provare a casa un aperitivo differente dal solito, ma premiante.

Per guardare un'esecuzione di packaging per cocktails davvero interessante, vi consiglio il sito di [www.nio-cocktails.com](http://www.nio-cocktails.com), ma sono tanti i bar che fanno già questo servizio: provate a fare una ricerca





# MIXER

Data: 27.02.2021 Pag.: 14,15,16,17  
Size: 2445 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Febbraio 2021

DESTRA  
Alcune delle box di  
The Gin Way, per la  
degustazione 'at home'  
di gin e stuzzichini

su Google. Ecco, l'idea è stata stimolata dalla crisi, ma come possiamo continuare a praticarla nel prossimo futuro, come una interessante integrazione di fatturato e di fidelizzazione dei clienti?

Un'altra idea creativa viene dal Lago di Garda, tre amici hanno fondato **The Gin Way**, un servizio in abbonamento di *discovery at home* di gin italiani, che vengono confezionati per i clienti in bellissime box, con condimenti e stuzzichini speciali, insieme a ricette e acque toniche per creare cocktail a base gin che valorizzano al massimo le specifiche botaniche delle varie marche proposte.

Guardate cosa potreste fare voi, per i vostri clienti, scoprendo i punti di forza della loro proposta nel loro sito web. È il momento di cercare, valutare, copiare, adattare.

## IBRIDATEVI

La caffetteria tradizionale ha meno chances di sopravvivere nel futuro, a meno che non abbia una location eccezionale. L'ibridazione sta premiando tutte le forme di commercio: dalla multicanalità alla personalizzazione, alla trasformazione digitale, tutti stanno provando a costruire assortimenti più competitivi e nuovi servizi per soddisfare più target, e avere più possibilità di fatturato.

Considerate molto attentamente l'eventualità di ibridare verso forme di bar più differenziate, come bar-pasticceria, o bar-spazio co-working, o bar-ristorante, o bar-panetteria-focacceria-crêperia, bar-pokéria, bar-bistrot... Tutte queste forme richiedono nuovi assortimenti di prodotti, ma anche nuove risorse e nuovi servizi, ma vi renderanno forse più pronti a ricominciare, andando a favore di corrente.

## NON DIMENTICATEVI I CONTI

Il bravo leader imprenditore dovrà avere coraggio e mettersi a calcolare i conti economici relativi ai diversi scenari di cambiamento del suo bar: nel far questo, siate molto vicini ad un bravo commercialista o a un socio che sa fare i conti e le stime di costo, condividete dubbi e decisioni da prendere anche sulla base dei numeri, perché sarà un modo per non cedere allo shock e pianificare il futuro con meno ansia.

Preparate un piano di cassa e un piano finanziario modellato su diversi scenari di riduzione del fatturato a medio termine, poiché non ripartirete 'col botto': questo purtroppo è sicuro.

Provate a scegliere assortimenti e servizi che diano più margine di contribuzione, e pensateli per clientele vaste e più variegate, in modo da ridurre i rischi.

Cercate di rimanere con abbondante capitale liquido, non immobilizzato.

Dovrete puntare a ridurre costi e a controllare molto bene di non ripartire con sprechi nei processi aziendali; preparatevi bene, sempre con il commercialista di cui parlavamo più sopra, sulla finanza agevolata e sugli ammortizzatori sociali e su ogni altro aiuto disponibile.

Lo so: si stava meglio prima. ☹



# MIXER

Data: 27.02.2021

Pag.: 22

Size: 343 cm2

AVE: € .00

Tiratura:

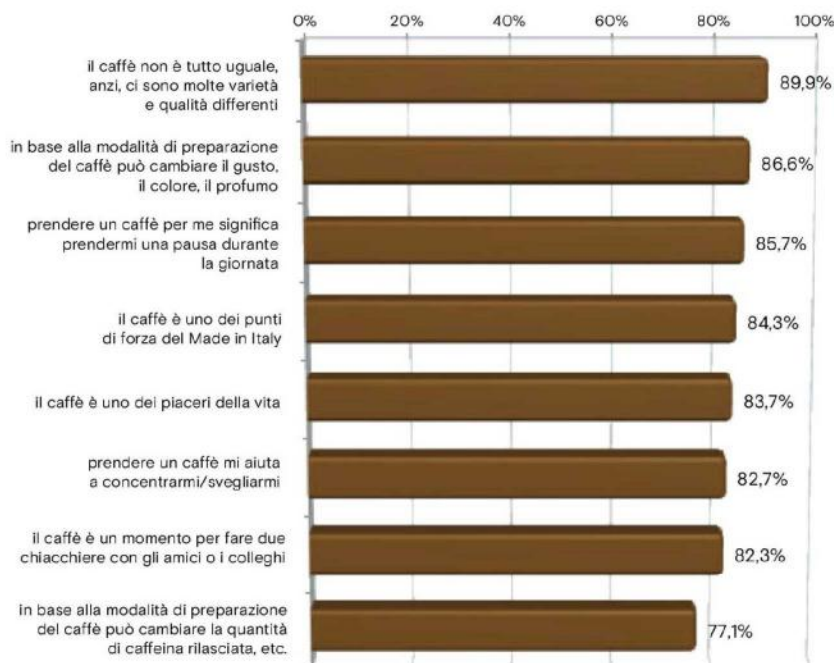
Diffusione:

Lettori:



## IL VISSUTO DEL CAFFÈ

MOLTO + ABBASTANZA



## 2019 E 2020 A CONFRONTO

### 2019

- Giro d'affari torrefazioni: 3,9 miliardi di euro
- Vendite di caffè torrefatto nel canale Horeca (quota mercato 22%): +1,9% a volume, +0,7% a valore, per 861 milioni di euro e circa 52 milioni di kg. Retail/Gdo (quota mercato 65%): 2,5 miliardi. Vending e OCS (quota mercato: 13%) 500 milioni (Fonte: Competitive Data)
- Tazzine equivalenti di caffè servite nei pubblici esercizi: circa 6 miliardi, per un valore al pubblico di 6,6 miliardi di euro (Fonte: Fipe).
- Torrefazioni presenti in Italia: 800, di cui il 90% opera esclusivamente con il canale Horeca (Fonte: Monzini e Hoffer)
- Giro di affari pubblici esercizi: 90 miliardi di euro

### 2020

- Vendite di caffè torrefatto nel canale horeca a marzo - aprile: prossime allo zero, per una perdita di circa 72 milioni di euro al mese (Fonte: stima Monzini su dati Competitive Data)
- La stima delle perdite generali è pari a 34 miliardi di euro. Rischiano il fallimento 50.000 imprese con perdita di 350.000 posti di lavoro (Fonte: documento Fipe per l'audizione della Camera)
- Imprese attive nel settore a rischio fallimento: 1 su 6 (dato Fipe)
- Potenziale perdita di fatturato per le Aziende di torrefazione: 144 milioni di euro su base annua.
- Proiezioni chiusura 2020: HoReCa dal -35 al -50% a seconda delle aree geografiche; vending -50%. cambiato abitudini scegliendo il caffè fatto in casa: il 16,5% con la moka e il 13,5% con la macchina da caffè casalinga.





# L'annus horribilis della ristorazione italiana

**FIPE-CONFCOMMERCIO** / Le perdite registrate nel periodo delle festività hanno messo ulteriormente in crisi il settore, già provato dal lockdown estivo.

di **Giulia Romana Erba**, Ufficio studi Fipe



Non è più accettabile che i pubblici esercizi, insieme a pochi altri settori, siano i soli a farsi carico dell'azione di contrasto alla pandemia senza adeguate e proporzionate misure compensative.

**I**l 2020, l'annus horribilis della ristorazione italiana, si è chiuso nel peggiore dei modi: 37,7 miliardi di euro di perdite, circa il 40% dell'intero fatturato annuo del settore andato in fumo. Il colpo più duro al settore è arrivato dalle chiusure di novembre e dicembre.

Storicamente, nel periodo delle festività dicembre una parte rilevante dei locali genera fino al 20% del fatturato annuo: nel quarto trimestre 2020, invece, le perdite registrate hanno superato i 14 miliardi di euro, con una flessione del 57,1% dei ricavi, peggio ancora di quello che era successo nel II trimestre, quello del primo lockdown. Quest'ultimo bimestre ha di fatto vanificato gli sforzi estivi che pure avevano portato ad un contenimento delle perdite in alcune aree turistiche del Paese.

Le grandi città, ed in particolare le città d'arte, dove ha pesato di più l'assenza del turismo internazionale, non hanno invece beneficiato nemmeno della tregua estiva, registrando perdite complessivamente superiori all'80%.

Alla flessione dei ricavi si sarebbe dovuto contrapporre il sostegno economico, invece decine di ristoratori e imprenditori lamentano ritardi nell'erogazione dei ristori promessi dal Governo. Quelli di Natale non sono ancora stati versati, ma in moltissimi casi non sono stati corrisposti nemmeno quelli di novembre.

In questo modo le imprese, impossibilitate a operare a causa di provvedimenti sempre più restrittivi e la totale assenza di pianificazione di medio periodo, non riescono a sopravvivere. Senza



# MIXER

Data: 27.02.2021      Pag.: 34,35  
Size: 762 cm2      AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



contare poi tutte quelle attività che, pur essendo chiuse per lockdown ad aprile 2020, non hanno potuto fare alcun raffronto con il fatturato di aprile 2019 in quanto inattive per varie ragioni (ristrutturazione, trasferimento di sede, ecc), rimanendo così tagliate fuori sia dalla prima che dalla seconda tranche autunnale di ristori.

Resta oltretutto l'incertezza del futuro, il primo provvedimento del 2021 ha disposto la chiusura di bar e ristoranti nei fine settimana, lasciando gli imprenditori nell'incertezza dall'11 gennaio in poi, con i danni e le distorsioni che ne conseguono.

Non è più accettabile che i pubblici esercizi, insieme a pochi altri settori, siano i soli a farsi carico dell'azione di contrasto alla pandemia a cui si richiede un sacrificio sociale non giustificato dai dati e non accompagnato da adeguate e proporzionate misure compensative. È indubbio che per uscire da questa crisi ci sia bisogno del contributo di tutti, ma proprio per questo non si può imputare sulle spalle sempre delle stesse categorie il peso del contenimento della pandemia, affossando nel frattempo un settore strategico per l'economia del Paese e per la vita quotidiana delle persone. ©



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



# Cassa integrazione Covid-19 e scenari 2021



**LAVORO** / Le principali novità in tema di ammortizzatori sociali e del divieto di licenziamento a questi collegato.

di **Andrea Chiriatti** – Ufficio sindacale **FIPE-Confcommercio**

Il leit motiv che ha caratterizzato le misure adottate dal Governo nel 2020 per arginare la situazione emergenziale, protrattasi per tutto l'anno, è stato la Cassa Integrazione Covid-19 o più propriamente quella che il settore dei pubblici esercizi ha imparato a conoscere come Fondo d'Integrazione Salariale e Cassa Integrazione in Deroga.

La legge di bilancio 2021 entrata in vigore dal 1° gennaio ha proseguito su tale falsariga, prorogando gli strumenti di ammortizzazione sociale con causale Covid-19.

I datori di lavoro possono così presentare domanda di concessione dell'assegno ordinario del fondo d'Integrazione salariale (pubblici esercizi che occupano più di 5 dipendenti) e del trattamento di integrazione salariale in deroga (pubblici esercizi che occupano meno di 5 dipendenti), per una durata massima di dodici settimane che devono essere collocate nel periodo compreso tra il 1° gennaio 2021 e il 30 giugno 2021.

Le domande di accesso ai trattamenti devono essere inoltrate come di consueto all'INPS e in caso di richiesta di pagamento diretto delle prestazioni da parte dell'INPS stesso, il datore di lavoro è tenuto ad inviare all'Istituto tutti i dati necessari per il pagamento o per il saldo dell'integrazione salariale.

Inoltre, ai datori di lavoro privati che non richiedono i trattamenti di integrazione salariale è riconosciuto l'esonero dal versamento dei contributi previdenziali a loro carico nei limiti delle ore di integrazione salariale già fruiti nei mesi di maggio e giugno 2020.

**FIPE** sta sostenendo col Governo la necessità di interventi straordinari tali da accompagnare le imprese verso una ripartenza.

Alla proroga degli strumenti di cassa integrazione il governo ha deciso di prolungare ulteriormente fino al 31 marzo 2021 il divieto di avvio delle procedure di licenziamento ad esclusione di licenziamenti motivati dalla cessazione definitiva dell'attività dell'impresa, conseguenti alla messa in liquidazione della società senza continuazione anche parziale dell'attività.

Viene confermata inoltre l'ipotesi di risoluzione consensuale del rapporto di lavoro tramite accordo collettivo aziendale, stipulato dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative a livello nazionale, limitatamente ai lavoratori che aderiscono all'accordo in questione, a cui è comunque riconosciuto il trattamento di disoccupazione.

La sintesi delle principali novità in tema di ammortizzatori sociali e del divieto di licenziamento a questi collegato, apre ovviamente la riflessione sugli scenari prossimi, da primavera in poi, che le imprese dovranno valutare.

In particolare, la **FIPE** nell'interlocuzione con i rappresentanti del Governo sta sostenendo la necessità di accompagnare questa fase di grande incertezza con interventi straordinari proprio in materia di ammortizzatori sociali, tali da accompagnare le imprese verso una ripartenza quanto mai attesa.

Gestire la transizione e attutirne gli effetti già drammatici sul settore è quello che la Federazione auspica, in attesa di una campagna di vaccinazione di massa che possa condurre ad una ripartenza vera e propria. ©





## Figli di un dio minore

**FORMAZIONE** / 'Prima si pensi a vivere, poi a fare della filosofia'... diceva Hobbes. Ma il sacrificio richiesto alla formazione forse è davvero troppo!

di Pierluigi Cucchi

In questi ultimi 10 mesi il rispetto delle varie e numerose disposizioni emanate dal Governo in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Coronavirus, nostro malgrado, ha visto applicare protocolli limitanti le attività produttive e anche la totale sospensione di tutti gli impegni didattici previsti e calendarizzati con **Fipe** nelle Confcommercio.

Al momento non ci rimane che prendere atto del desolante panorama di molte attività imprenditoriali e della precarietà di qualsiasi attività commerciale, il silenzio irreale che regna nei pressi dei pubblici esercizi e locali di intrattenimento dalle 18.00 in avanti, la parziale attivazione (solo per il delivery) dei ristoranti, la chiusura di alberghi e di ogni attività aggregativa, le valli montane innestate ancora deserte e abbandonate... Questo scenario apocalittico ci permette di intravedere, per chi riesce a mantenere un certo spirito di resilienza, quali saranno le sfide e i pericoli che ci aspettano alla ripartenza del sistema operativo nei prossimi anni.

Certamente, in momenti di forte difficoltà, l'applicazione del detto latino 'primum vivere deinde philosophari' diventa preminente, ma la sospensione della formazione, dell'imparare, dell'apprendere forse non possono essere considerati il minore dei danni,

un sacrificio sopportabile, un ramo complementare e, dunque, minore e politicamente facile da immolare.

La formazione nei prossimi anni avrà il compito di ingenerare nel settore dei pubblici esercizi e del turismo la necessaria dinamicità, professionalità, e voglia di osare, per una sfida che il mondo dell'ospitalità dovrà vincere assolutamente per gareggiare in un mondo da reinventare.

Il benessere futuro, la qualità del lavoro, dipendono essenzialmente dalla nostra capacità di migliorarci con una formazione continua e specifica. Un capitale umano formato, attivo e responsabile aumenta la produttività, senza la quale non vi è crescita economica delle aziende impegnate a fronteggiare le sfide del mondo che verrà, profondamente ridisegnato dopo la pandemia.

La strutture economiche del mondo dell'ospitalità professionale, composta perlopiù da piccole aziende, potranno, con il sistema **Fipe**-Confcommercio, delineare le possibilità di orientamento nella scelta dei programmi formativi, cogliendo l'opportunità di riqualificare i singoli collaboratori a migliorare la propria posizione, usufruendo della gratuità delle energie messe a disposizione dal Fondo For.Te e dagli Enti Bilaterali. Il lavoro si difenderà meglio investendo in conoscenza e sapere. ©

### CALENDARIO CORSI 1° semestre 2021

**Imperia**  
 Dall'8 al 19 marzo  
**Savona**  
 Dal 22/3 al 2 aprile  
**Siracusa**  
 Dal 5 al 16 aprile  
**Olbia - Sassari**  
 Dal 19/4 al 7 maggio  
**Oristano**  
 Dal 10 al 21 maggio  
**Pordenone**  
 Dal 24/5 al 4 giugno  
**Brescia**  
 Dal 7 al 18 giugno  
**Prato**  
 Dal 5 al 16 luglio  
**Modena**  
 Dal 19 al 30 luglio



**PIERLUIGI CUCCHI**

Corsi di formazione per e con **Fipe**, Federazione Italiana Pubblici Esercizi  
[www.pierluigicucchi.it](http://www.pierluigicucchi.it)  
[pierluigicucchi@gmail.com](mailto:pierluigicucchi@gmail.com)

Gli sponsor







**SICUREZZA**

# Prove tecniche di ripartenza Covid free

**I templi dell'accoglienza italiana si attrezzano e preparano l'estate 2021**

**Nino Amadore  
 Davide Madeddu  
 Silvia Pieraccini  
 Vera Viola**

Una misura unica nazionale che rimetta in moto il comparto turistico in sicurezza e con tutte le garanzie possibili per turisti e lavoratori. È l'obiettivo cui puntano un po' tutti: se n'è parlato nei giorni scorsi in conferenza Stato-regioni ed è stato avviato un confronto con il neo ministro Massimo Garavaglia. Ma in attesa che arrivi una decisione o che ne arrivi una, ancora più importante, a livello europeo sull'introduzione del passaporto vaccinale (la presidente della Commissione ne ha parlato ancora un paio di giorni fa) territori e imprese provano a organizzarsi con l'idea, pur nell'incertezza determinata dalla diffusione del virus e delle sue varianti, che sia possibile fare una vacanza in sicurezza e che le strutture siano in condizione di attuare tutte le misure necessarie. Il ministro ha recentemente spiegato che serve «una corsia preferenziale per le vaccinazioni degli addetti che operano nel turismo o l'estensione del superbonus per le ristrutturazioni anche al settore alberghiero». Mentre per quanto riguarda il passaporto vaccinale, «penso che ci si arriverà in maniera naturale, senza obblighi» ha detto Garavaglia che martedì parteciperà agli Stati generali del turismo promossi dal Comune di Sorrento: «Ci saranno servizi preferenziali per chi è vaccinato - ha detto il ministro -. Mentre si prosegue con la campagna di vaccinazione, dobbiamo garantire servizi Covid free, cioè strutture con personale vaccinato, in modo che si dà tranquillità a chi arriverà». L'obiettivo è arrivare al più presto «alla vaccinazione totale degli operatori turistici e degli addetti ai musei».

Restano in campo, in questa fase, le disposizioni che puntano al monitoraggio e al tracciamento. Così in Sicilia

gli aeroporti sono da tempo attrezzati per fare i tamponi e resta l'obbligo di segnalazione al portale regionale per chi viene da fuori regione. In Sardegna la parola d'ordine è flessibilità e sono allo studio soluzioni (tra certificati, tamponi e vaccini) per la cosiddetta isola Covid free. In Campania sono allo studio misure sul modello di quanto già fatto dalle navi da crociera, sulla base di una forte collaborazione tra pubblico e privato, in pratica tamponi all'arrivo o anche nelle 72 ore precedenti e risultati negativi, percorsi controllati e protetti, arrivo in strutture alberghiere o case vacanza in cui tutti i presenti siano stati anch'essi sottoposti a tampone. Insomma, in attesa del vaccino, non resta che fare molti test e tenere sotto controllo operatori e turisti. «Stiamo cercando in Conferenza Stato-regioni una linea comune - dice Manlio Messina, assessore al Turismo della Regione siciliana -. Noi abbiamo messo in campo alcune misure come il tampone obbligatorio e molte strutture stanno facendo altro. Da qui a qualche giorno avremo notizie più certe».

Sul fronte della sicurezza delle strutture, Federalberghi rivendica il protocollo e le regole varate nei mesi scorsi. «Ci sono tutte le condizioni per lavorare e ospitare in sicurezza - dice Ornella Laneri, presidente della sezione Alberghi e turismo di Confindustria Catania e amministratrice della società che gestisce lo Sheraton di Acicastello che non ha mai chiuso un giorno da quando è cominciata la pandemia -: l'importante è rispettare le regole». Sulla stessa lunghezza d'onda Paolo Manca, presidente dei Federalberghi Sardegna. «Come parte privatissimo pronti, sia con i protocolli sia con le misure necessarie per garantire la stagione - dice -. Vediamo un po' in ritardo invece le istituzioni, e soprattutto manca ancora un po' di organizzazione». C'è chi, intanto, si è organizzato e ha fatto gli investimenti necessari per affrontare serenamente la stagione. Come il Gruppo Aeroviaggi, presente in Sicilia e Sardegna, che già l'anno scorso è stato il primo a riaprire nel dopo lockdown. «Anche quest'anno vogliamo essere i primi e il 12 marzo ria-

priremo Torre del Barone a Sciacca - dice il presidente del Gruppo Marcello Mangia -: sarà il primo resort a riaprire in Europa. Intanto abbiamo fatto alcuni interventi in un paio di nostre strutture costruendo due nuove piscine e abbiamo lanciato la formula long stage e il turismo sportivo. Le prenotazioni cominciano a esserci ma da giugno in poi tranne qualche operatore che ha cominciato a vendere aprile». Ancora presto, comunque, per fare discorsi realistici. E lo dice chiaramente Toti Piscopo, al vertice della sezione turismo di Sicindustria Palermo: «Molto dipenderà dall'apertura o riapertura delle frontiere, dalla presenza o meno di vettori. Vedo una stagione molto legata al turismo domestico». In generale l'Italia rivendica la bontà del lavoro fatto sul fronte della sicurezza anti-Covid e anche la proposta di un passaporto vaccinale che "liberi" dai vincoli chi lo ha fatto: «Le prenotazioni languono e la sfiducia cresce perché non si capisce quando si potrà prenotare - dice Marina Lalli, presidente di Federturismo Confindustria -. I nostri protocolli sono certificati e ci sono già stati molto utili l'estate scorsa: hanno funzionato ed è dimostrato. Ora vorremmo fare interventi perché sappiamo che il turismo cambierà, avrà altre esigenze: ecco perché diciamo che sono necessari incentivi. E poi proponiamo di dare la possibilità di muoversi a chi si è vaccinato: tra questi ci sono medici e operatori sanitari e dunque protagonisti di congressi e convegni scientifici. Ecco questo già potrebbe dare un po' di ossigeno. Ma è solo un esempio».

La Sardegna sembra andare in parte controcorrente: cresce il numero di prenotazioni e in raffronto al 2019. «Rispetto a due anni fa abbiamo già raggiunto il 65 per cento delle prenotazioni - dice Nicola Palomba, responsabile di Confindustria Turismo Sardegna e rappresentante di una struttura alberghiera a cinque stelle a Pula - di queste, il 60% arrivano da turisti italiani mentre le altre da tedeschi, svizzeri e inglesi». Quanto alle iniziative sul campo, il settore ricettivo che fa capo a Federalberghi viaggia su tre binari: «Si parte dall'opzione

Data: 28.02.2021 Pag.: 7  
Size: 522 cm2 AVE: € 68382.00  
Tiratura: 91744  
Diffusione: 138603  
Lettori: 713000



“prenoti e non paghi nulla sino all’arrivo”, alla seconda proposta che invece prevede prenotazione e pagamenti e la stipula di un’assicurazione che copre tutte le spese in caso di rinuncia oppure la terza che prevede il pagamento di tutta la vacanza. In questo caso se salta si ha diritto a un voucher. In ogni caso nessuno perde niente». Preparativi in corso anche in Gallura come chiarisce Alessandro Covertino, direttore dell’Hotel Abi d’Oru: «Stiamo lavorando per riaprire il 14 maggio, i segnali sulle prenotazioni sono molto incoraggianti nonostante la situazione sia ancora incerta. Stiamo garantendo la massima flessibilità nelle politiche di cancellazione e facciamo il possibile per andare incontro alle esigenze di chi desidera prenotare». Al Forte Village, nel Sud Sardegna si sta preparando per la stagione 2021 con un ulteriore upgrading del suo Covid Protection Protocol. «Il protocollo - fanno sapere dal gruppo - quest’anno prevede al momento del check in il test antigenico nasofaringeo per rilevare la presenza dell’antigene del virus e, nel caso esito positivo, il test molecolare. I test verranno effettuati in un’area dedicata immersa nel parco secolare del resort, nel pieno rispetto

di tutte le misure previste dal protocollo di sicurezza”. Nell’ambito del trasporto poi, è il caso della compagnia di navigazione Tirrenia e Moby ha ideato il biglietto sospeso. Chi prenota sino al 15 marzo il traghetto per tutte le destinazioni in Sardegna, Sicilia e Corsica (Olbia, Porto Torres, Cagliari, Palermo e Bastia) da tutti i porti di partenza (Genova, Livorno, Piombino, Civitavecchia e Napoli) avrà la possibilità di modificare il proprio biglietto, tutte le volte che vorrà, senza pagare alcuna penale. Inoltre la possibilità, con il “biglietto sospeso” di “congelare” il proprio ticket di viaggio e utilizzarlo anche per tutto il 2022, come fosse un vero e proprio credito. La Regione Campania prepara la ripartenza. «Stiamo studiando protocolli anti covid da attuare in una stretta alleanza pubblico-privato», dice l’assessore regionale al Turismo Felice Casucci. L’assessore fa riferimento a esempio ai protocolli adottati da Msc per le navi da crociera, a quelli dei carabinieri di Benevento e alle ipotesi allo studio di Fipe ConfeSercenti e Federalberghi. Per l’assessore campano, è necessario adottare linee guida che serviranno a contenere i rischi di contagio e a corregge-

re le storture del passato.

In Toscana, l’estate 2021 sarà una fotocopia di quella pandemica del 2020 con pochi guizzi e molti elementi critici: e questo sia perché il turismo di lungo raggio (Usa, Cina, Brasile, Giappone), che è uno dei motori della regione, non ripartirà ancora sia perché soffriranno le città d’arte, in testa Firenze che assorbe un quarto dei flussi regionali. «I segnali di ripresa sono pochi - spiega Giancarlo Carniani, presidente della sezione alberghiera di Confindustria Firenze - e le attese sono concentrate sugli europei e sugli italiani, ma anche in questo caso si tratta di ipotesi perché per adesso nessuno prenota, sapendo che troverà facilmente posto all’ultimo minuto e che i prezzi saranno più bassi».

**Booking Holdings ha chiuso il 2020 con un fatturato in calo del 55% a quota 6,8 miliardi di dollari**

“  
Anche prima del Covid per viaggiare in alcuni Paesi ci si doveva vaccinare contro certe malattie



**Massimo Garavaglia.** Dal 13 febbraio 2021 ministro del turismo nel governo Draghi. Ha chiesto: «Una corsia preferenziale per le vaccinazioni degli addetti del turismo» e il superbonus



**Marina Lalli.** Presidente di Federturismo Confindustria. «I nostri protocolli sono certificati e ci sono già stati molto utili l’estate scorsa: hanno funzionato ed è dimostrato. Ora sono necessari incentivi»

Data: 28.02.2021 Pag.: 5  
Size: 208 cm2 AVE: € 18512.00  
Tiratura: 111724  
Diffusione: 48641  
Lettori: 329000



## IL NUOVO DPCM

# Sì a cinema e teatri, stop agli spostamenti Governatori in pressing per i ristoranti di sera

*Le Regioni preparano le osservazioni al documento da presentare a Draghi*

**Alberto Giannoni**

■ I cinema e teatri che finalmente riapriranno, i ristoranti che ancora chiedono (con poche speranze) di mettere insieme l'apertura del pranzo con quella della cena, e gli impianti sciistici che si sono arresi all'idea di una stagione finita. Sono queste, al momento, le novità più rilevanti della prima bozza del nuovo Dpcm che è stato inviato dal governo alle Regioni.

Anche il governo di Mario Draghi, dunque, sceglie un decreto del presidente del Consiglio, ma dà agli interlocutori istituzionali il tempo per studiarlo prima di proporre osservazioni, attese a ore: Draghi ha concesso circa un giorno invece dell'ora che in genere dava Giuseppe Conte. Le Regioni, però, continuano a chiedere altro. Anche il governatore delle Marche Francesco Acquaroli ieri ha invocato «una revisione dei criteri» come nei giorni scorsi ha fatto il lombardo Attilio Fontana.

Il decreto sarà in vigore da sabato a martedì 6 aprile. E la riapertura di cinema e teatri prevista per il 27 marzo soddisfa gran parte dei partiti anche se viene letta come una

conquista del ministro Pd Dario Franceschini. La Lega spinge per ottenere novità sugli orari dei ristoranti e dei bar in zona gialla, che continueranno a chiudere alle 18 (salvo l'asporto fino alle 22). «Dal governo - ha detto l'assessore lombardo allo Sviluppo economico Guido Guidesi - ci attendiamo che venga previsto nel nuovo Dpcm la riapertura, in zona gialla, dei ristoranti anche alla sera, con il medesimo protocollo utilizzato per il pranzo e di tutte le altre attività che in sicurezza meriterebbero di tornare a lavorare».

### IL BOLLETTINO

Ieri 280 morti e 18.916 contagi

Tasso di positività al 5,8%

Salgono le terapie intensive

«Questo soprattutto a fronte della ormai scontata decisione dell'Esecutivo di riaprire cinema e teatri» ha aggiunto l'assessore leghista, che in Regione è titolare dello Sviluppo economico, delega corrispondente a quella di Giancarlo Giorgetti, punta di diamante del Carroccio nel governo. E d'altra parte è dai

pubblici esercizi che si leva sempre più forte una pressione in questa direzione. Lino Enrico Stoppani, presidente di **Fipe-Confcommercio**, ieri ha osservato deluso che il Dpcm «purtroppo, va nella direzione per noi sbagliata». «Noi - ha rimarcato - abbiamo chiesto anche un inasprimento dei protocolli che ci riguardano». Altri vincoli insomma, rispetto al distanziamento di un metro e all'uso delle mascherine. «Saremmo disposti a rispettare qualsiasi cosa pur di riaprire».

Ma evidentemente, per il governo, ciò non ancora è possibile per l'andamento dell'epidemia. Ieri i nuovi casi positivi registrati in Italia sono stati 18.916 (erano 20.499 il giorno precedente) con 323.047 tamponi effettuati (erano 325.404 venerdì) per un indice di positività che è sceso dal 6,3 al 5,8. E i 280 morti nelle ultime 24 ore (in aumento rispetto ai 253 di del giorno prima) portano il totale da febbraio a 97.507, mentre continuano a salire i ricoveri in terapia intensiva (sono 2.216, +22) e gli attualmente positivi (411.966, +7.302).





## Categorie a pezzi: «Oggi aperti domani si chiude, così impazziamo»

Il tira e molla mette in ginocchio le attività  
E c'è chi recrimina: «Favoritismi ai teatri»  
di **GIORGIO GANDOLA**

■ «**Mario Draghi** decida se mangiarla al burro o al sugo». I ristoratori usano una metafora che arriva dalla cucina per portare in piazza la contraddizione dell'Italia con le porte girevoli. «Se dobbiamo stare chiusi, lo facciamo anche per un mese e non se ne parli più. Ma in questo caso devono arrivare i risarcimenti. L'unica strategia assurda è un giorno chiusi e un altro aperti, poi ancora sprangati. Roba da esaurimento nervoso e da esaurimento pazienza». A parlare è un ristoratore in Tv, il singhiozzo è insopportabile.

Sul lungomare di Napoli parte la protesta contro il primo dpcm del nuovo premier, non dissimile dall'ultimo di quello vecchio. Con l'aggravante che questo vale dal 6 marzo al 6 aprile, quindi preannuncia una Pasqua blindata. Una cinquantina di operatori del settore si riversano per strada a Posillipo, il traffico va in tilt per un'ora e **Draghi** assaggia la contestazione. I mancati introiti presenti e i mancati ristori passati ormai sono un incubo. Il presidente

**Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi), **Lino Enrico Stoppani**, mette il dito nella piaga: «È una situazione disarmante, mortificante, davanti alla quale ci sentiamo impotenti. Il servizio al tavolo potrebbe tenere aperti in sicurezza 118.000 ristoranti. Ogni volta che si ripropone il problema chiudono le nostre attività». L'ipotesi governativa è di allargare alla zona gialla la chiusura degli esercizi, idea che metterebbe in ginocchio definitivamente il settore. A Bologna, mentre l'associazione di categoria preannuncia una manifestazione di protesta per domani a Roma, la Cna ha messo a disposizione dei cuochi inferociti anche uno psicologo. Il motivo è spiegato dallo chef **Max Poggi**: «È un'iniziativa contro la paura, tutti hanno bisogno di ascolto per superare il momento micidiale». La situazione è obiettivamente complessa e nei confronti del governo serve pazienza: il cambio di passo non somiglia a un cambio di canale, non esistono telecomandi con pulsanti colorati per mu-

tare in un nanosecondo lo scenario del Paese martoriato da un anno di sgangherate direttive. In più i contagi sono obiettivamente in crescita e non si possono nascondere. I settori falciati dal dpem sono quelli di sempre: bar, ristoranti, palestre, centri sportivi, piscine. Tutto chiuso dopo che i titolari avevano investito inutilmente per aprire in sicurezza. Anche le Fiere sono sul piede di guerra: rimangono serrate. «Ci pare di essere caduti dalla padella nella brace», è il commento di **Ivan Scarpa**, delegato per la Sardegna di Afi, l'associazione fieristi che ha organizzato a Sanremo durante il festival quattro giorni di proteste.

Il danno economico nella ristorazione è enorme, 1,2 miliardi a stima Codacons, che aggiunge in un comunicato: «Questo vale Pasqua tra cibi, dolci e bevande messi in tavola dagli italiani, a cui si aggiungono 560 milioni dalle famiglie che decidono di mangiare al ristorante fra Pasqua e Pasquetta». L'avvocato **Massimiliano Baccilieri** guida una class action degli operatori e sottolinea: «Chiediamo solo di

poter lavorare, con tutti i protocolli del caso». A queste cifre vanno aggiunti i 3,5 miliardi del giro d'affari del turismo. Una mazzata da tramortire King Kong. Nella stessa condizione vagano nel limbo palestre, piscine e centri sportivi che si sentono bersaglio di decisioni inique in rapporto a cinema e teatri, per i quali si prevede la riapertura al pubblico dal 27 marzo in zona gialla. **Luigi Scordamaglia**, consigliere delegato di Filiera Italia: «Siamo lieti che cinema e teatri tornino ad aprire, ma non possiamo non evidenziare la discriminazione illogica con un comparto come quello della ristorazione che si lascia affondare». La disparità evidenzia la forza mediatica del culturalismo di potere. Il Cts che mette la catena a ristoranti, palestre e campi da tennis è lo stesso che ha dato il via libera al protocollo firmato dal ministro della Cultura **Dario Franceschini**. Tutto questo a tre giorni dalla partecipata protesta dei lavoratori dello spettacolo. Andare in piazza fa scappare il virus.



## **Fipe: punitivo nuovo no a ristoranti per la cena**

**Grido d'allarme delle associazioni dei ristoratori. Mantenere l'obbligo di chiusura a cena in zona gialla sarebbe «incoerente e punitivo verso la ristorazione che sta pagando un prezzo altissimo alla pandemia, con oltre 200 giorni fra chiusure e restrizioni», afferma Lino Stoppani, presidente di Fipe Confcommercio. Alcune categorie come il catering o l'intrattenimento sono, poi, ferme da un anno. «Senza lavoro si chiude ma non per qualche settimana, si chiude per sempre», avverte Stoppani. Da una stima di Filiera Italia fra ristorazione e industria sono a rischio 400mila posti di lavoro, mentre le perdite hanno ormai superato i 40 miliardi. «Basta girarsi dall'altra parte», dice il consigliere delegato Luigi Scordamaglia.**



# Fisco, rinvio per la rottamazione

*C'è anche per il "saldo e stralcio". Ancora da fissare la nuova scadenza. Ma non c'è lo stop sulle cartelle che da domani possono ripartire (si studia però un'altra proroga e forse la cancellazione di quelle minori)*

**EUGENIO FATIGANTE**

**I**l Fisco di nuovo non chiama alla cassa per pagare le rate della "rottamazione ter" e quelle del "saldo e stralcio". Un nuovo rinvio è stato preannunciato ieri dal ministero dell'Economia: solo un comunicato, in attesa di una decisione sulla nuova scadenza - ancora non resa nota - che consenta di superare i tempi difficili della pandemia. Nessuno slittamento invece, almeno per il momento, per la montagna di circa 54 milioni (secondo le ultime stime) di cartelle esattoriali che l'Agenzia della Riscossione, quindi, a questo punto potrebbe iniziare ad inviare a partire da domani, lunedì. Anche perché, se non lo fa, rischia di incorrere nelle maglie della Corte dei Conti per possibili "danni erariali". Nulla è ancora definitivo, tuttavia: le spinte politiche sono molto forti e pure qui si potrebbe prendere nuovamente tempo, anche perché su questo fronte il cantiere è aperto. Oltre a una possibile ulteriore proroga, secondo alcune fonti si starebbe valutando anche l'ipotesi di "stralciare", magari chiedendo ai contribuenti solo dei mini-pagamenti, gli atti più piccoli ma numerosi, sotto i 5mila euro. Una forma *soft* di condono, insomma, in questo caso resa necessaria per alleggerire gli uffici da un'ondata di scartoffie e i contribuenti già ora in difficoltà per la crisi economica prodotta dalla pandemia.

Una decisione andrà presa, in ogni caso, nella settimana che inizia. Le novità fiscali di ieri sono arrivate a ridosso della scadenza di oggi, 28 febbraio, quando termina la moratoria finora prevista. Ma non è l'unica urgenza sul tappeto. L'altra riguarda gli aiuti a lavoratori e imprese ora in difficoltà economiche. L'arrivo del nuovo Dpcm e la terza ondata di Covid, che gli ultimi dati fanno prevedere, sarà accompagnata da un nuovo "de-

creto Sostegno", che prende il testimone della serie di quelli denominati "Ristori".

Il decreto sarà la prima risposta alla crisi del governo Draghi, ma anche il primo vero banco di prova dell'esecutivo. Il Parlamento ha già autorizzato uno scostamento di 32 miliardi di euro, ma non è detto che tutte le risorse saranno impiegate subito. Più probabile che ci si concentri sulle categorie più in difficoltà. Il tentativo in corso è quello di avere un nuovo approccio, che non guardi solo ai codici Ateco delle attività economiche, ma alla perdita reale di fatturato, se supera una certa soglia (l'ipotesi è quella di una perdita oltre il 33%).

Il settore alberghiero e la ristorazione, quello della montagna legato allo sci, il turismo e i trasporti, ma anche settori costretti alle nuove chiusure - come i parrucchieri e barbieri di nuovo costretti alla serrata nelle zone rosse - dovrebbero trovare "sostegno", appunto, dal nuovo testo: lo chiedono tutte le categorie interessate, da Confcommercio a Cna, da Confesercenti a **Fipe**. Arriverà sostegno anche per i lavoratori: ci sarà la possibilità di nuove settimane di Cig, forse già con le semplificazioni procedurali di accesso che il ministro del Lavoro, Andrea Orlando, ha discusso con le parti sociali.

Sicuramente molto attesi sono, però, gli interventi fiscali. Il ministero dell'Economia ha diffuso un comunicato per assicurare i contribuenti che non ci saranno sanzioni per i mancati pagamenti che scattano da lunedì, perché è allo studio una norma di proroga. La garanzia vale sia per le rate dell'ultima rottamazione (procedimento con cui si paga l'imposta a suo tempo non versata, ma sono cancellate sanzioni e interessi), sia per quelle del "saldo e stralcio" che, invece, consente di abbattere anche

l'importo richiesto per l'imposta, ma solo per le categorie in forte difficoltà

economica. Una novità che viene salutata positivamente dai ministri di Forza Italia, Mariastella Gelmini e Renato Brunetta, con la prima che assicura: «Fi al governo continuerà a lavorare per avere finalmente un fisco giusto e per abbassare le tasse». Ma il segnale più indicativo è arrivato dalla viceministra all'Economia, la pentastellata Laura Castelli che, dopo la sua conferma, annuncia: «Lavoreremo nel solco tracciato, e nei prossimi giorni riprenderemo in mano tutti i dossier sospesi, a partire da quello delle cartelle esattoriali».

È un segnale che qualcosa potrebbe muoversi pure sul fronte dell'invio delle cartelle è il fatto che la data per il nuovo versamento delle due regolarizzazioni interessate dalla nota di ieri non sia stata indicata: molto probabilmente, proprio perché potrebbe essere "armonizzata" con un nuovo rinvio delle cartelle, al momento mancante. Il governo è al lavoro su questi temi nella massima riservatezza, ma lo slittamento ulteriore dovrebbe essere inserito nel "decreto Sostegno" che affiancherà il nuovo Dpcm con le restrizioni Covid. In corso ci sarebbe anche una valutazione sulla possibile pulizia del magazzino delle imposte "iscritte a ruolo" precedenti al 2015, ma anche l'ipotesi di annullare le cartelle o di far pagare un saldo e stralcio sotto i 5mila euro. Tutte ipotesi al vaglio e, quindi, non ancora concrete, sulle quali si starebbero doverosamente facendo i conti. Ma che già trovano consenso. «L'ipotesi allo studio del governo di un "saldo e stralcio" per le cartelle inferiori a 5 mila euro - dice il deputato di Iv, Gianfranco Librandi - è una scelta intelligente e pragmatica che può aiutare sia le casse dello Stato che i cittadini in un momento difficile per l'economia nazionale».





La sede dell'Agenzia delle Entrate, a Roma. / Ansa

Il Tesoro ferma un nuovo provvedi- anche gli oltre 50  
le rate in mento in corso di milioni di cartelle Si  
pagamento dal 1° stesura. Che ragiona su un tetto  
marzo, attesa per potrebbe riguardare a 5mila euro

Data: 28.02.2021 Pag.: 33,36  
Size: 556 cm2 AVE: € 113424.00  
Tiratura: 132083  
Diffusione: 98384  
Lettori: 1090000



## Le regole del Dpcm

### La protesta dei bar «No all'asporto? E noi scioperiamo»

Per i titolari dei bar e ristoranti la misura è colma tanto da essere pronti a scendere in piazza. «Non ce la facciamo più» spiegano. Pacifico all'interno

# Rivolta di bar e locali: niente stop all'asporto pronti allo sciopero

► Pica (Fiepet-Confesercenti): «Solo andando in piazza si può mandare un segnale: fateci tenere aperti i locali fino alle 22»

## LA PROTESTA

Per i titolari dei bar e ristoranti la misura è colma tanto da essere pronti a scendere in piazza. E non soltanto perché nel primo Dpcm dell'era Draghi soltanto i secondi esercenti possono fare l'attività di asporto dalle 18 alle 22. «Non ce la facciamo più» spiega Claudio Pica, leader romano delle Fiepet-Confesercenti - bisogna dare una scossa a chi non capisce la nostra situazione: dopo l'8 marzo le sigle delle categorie romane e del Lazio organizzeranno una manifestazione in Centro, pur rispettando le regole di sicurezza sul distanziamento. La data la fisseremo presto, ma sono sicuro che quel giorno molti si fermeranno, anche non alzando le saracinesche».

## LE DIVISIONI

Il mondo romano degli esercenti è in subbuglio. Anche perché da un lato il Comune è pronto a fare una sua ordinanza per prolungare l'apertura dei locali dalle 18 alle 22, mentre dall'altro il governo e la Regione, rispettiva-

mente, nicchiano e si oppongono a una misura simile. Senza dimenticare che il comparto ha registrato dopo la pandemia una riduzione degli incassi vicina ai 2 miliardi di euro, mentre sempre nella Capitale quasi

## TRA UNA SETTIMANA MANIFESTAZIONE A ROMA DEI GESTORI: «MANTEREMO TUTTE LE MISURE DI SICUREZZA»

9mila aziende legate alla ricezione e alla somministrazione di cibo (bar, ristoranti ma anche hotel e bed & breakfast) ha sospeso l'attività in attesa di tempi migliori o dichiarato fallimento, chiudendo definitivamente.

Aggiunge Pica: «La goccia che ha fatto traboccare il vaso è stato il ritardo sui ristori. Diamo al governo tempo fino a fine di questa settimana per dare un segnale. Qualora non arrivasse, per i pubblici esercizi sarebbe quasi dovuto scendere in piazza». Secondo il leader della Fiepet, «si deve protestare anche

per segnalare l'inutilità delle chiusure anticipate. Confermiamo, e appoggiamo il Comune su questa strada, che le nostre attività devono poter andare fino alle 22. Ancora non capiamo perché nelle zone gialle o in quelle arancioni, gli unici a essere colpiti sono soltanto bar e ristoranti, che rispettano in maniera maniacale le regole sanitarie».

Gli fa eco dalla Fiepet-Confcommercio il direttore della sede capitolina, Luciano Sbraga: «A questo punto mi viene da pensare che si usi la nostra categoria per tenere in allerta la popolazione: ci sono affollamenti sugli autobus, nelle scuole o nelle strade, ma lasciare i bar e i ristoranti chiusi forse serve da momento alla gente per ricordare alle gente che c'è il Covid e bisogna fare attenzione». Una modalità che secondo Sbraga non regge: «Guardando alle percentuali tra controlli e multe, si scopre che soltanto il 7 per cento dei locali della ristorazione è stato multato. Ripeto: soltanto il 7 per cento!».

Su più fronti - quello nazionale, regionale e comunale, senza

Data: 28.02.2021 Pag.: 33,36  
Size: 556 cm2 AVE: € 113424.00  
Tiratura: 132083  
Diffusione: 98384  
Lettori: 1090000



dimenticare i tavoli in Prefettura - le sigle che riuniscono gli esercenti della somministrazione di cibo e bevande propongono soluzioni per allungare l'orario. L'ultima proposta, per esempio, lanciata dalla **Fipe**, prevede anche di far accedere ai locali soltanto chi può mostrare (carte alla mano) l'esito negativo di un tampone effettuato nelle 24 ore precedenti. Sempre la stessa associazione, in passato,

## SALGONO LE ADESIONI ALLA PROPOSTA DEL COMUNE DI ALLUNGARE GLI ORARI. SBRAGA: «POCHE LE MULTE»

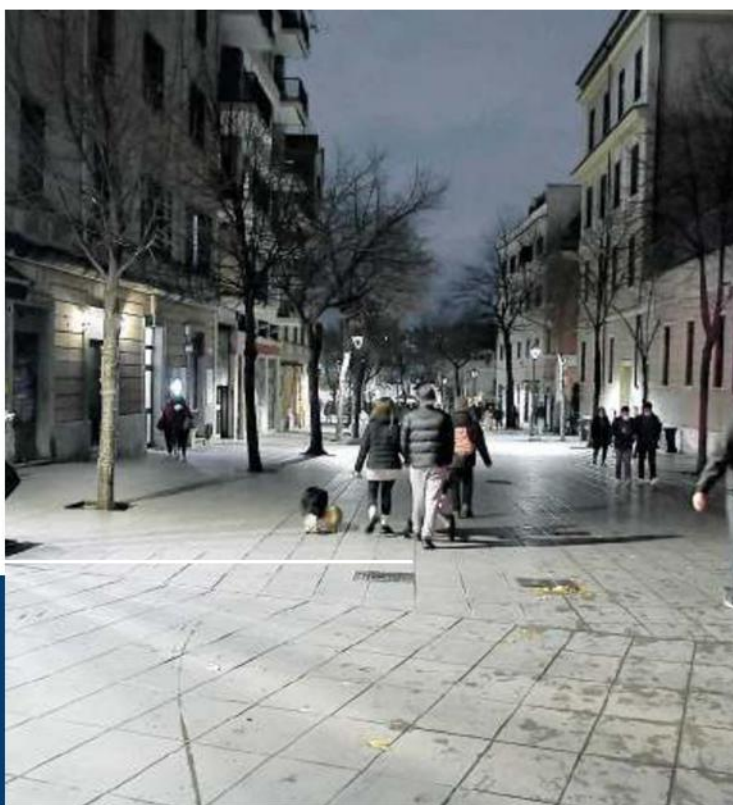
hanno chiesto di rendere obbligatorie la prenotazione e la misurazione della temperatura, finora soltanto "consigliate" dai Dpcm. Altra battaglia che vede allineate queste categorie e il Co-

mune è quella di anticipare alle 18 la vendita di alcool da parte dei minimarket. «Stando alle regole attuali - conclude Pica - un'enoteca non può più vendere dopo una certa ora, mentre un negozietto "bangla" può tranquillamente distribuire birra e

vino fino a tardi. L'unica vera soluzione è quello di servire alcool soltanto a chi entra e si siede in bar e ristoranti, evitando la movida selvaggia in strada».

**F. Pac.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



### SERRANDE ABBASSATE

Dal Pigneto (in alto) a via Veneto (in basso) bar, ristoranti e locali chiusi con lucchetti e serrande abbassate (Foto TOIATI)





Data: 28.02.2021 Pag.: 2  
Size: 231 cm2 AVE: € 17787.00  
Tiratura: 24893  
Diffusione: 13371  
Lettori:



## PAROLE OGGI

DI ANTONIO SIBERIA

### PERDERE, PERDERE, PERDERE. DRAGHI BATTA UN COLPO

*Qui viene giù tutto, altro che ristori. I dati diffusi dall'Ufficio studi di Fipe-Confindustria sulla ristorazione italiana sono a dir poco catastrofici: nel quarto trimestre del 2020 la ristorazione italiana ha infatti perso 11,1 miliardi di euro, chiudendo con un -44,3% di fatturato rispetto allo stesso periodo del 2019. Un risultato determinato da quello che è stato, a tutti gli effetti, un secondo lockdown, stavolta autunnale, per il settore della ristorazione che, complessivamente, lo scorso anno ha perso 34,6 miliardi di euro, il 36,2% rispetto al periodo prima del Covid. "Siamo davanti a un abisso apparentemente senza fine", sottolinea dalla Fipe, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, evidenziando anche il fatto che con "la fine di marzo si chiuderà, con ogni probabilità il quinto trimestre consecutivo con un segno negativo". Parliamo di un settore che dà lavoro direttamente a 1,3 milioni di persone. Ci auguriamo che Mario Draghi consideri la crisi di molti ristoratori, partite iva, lavoratori, come debito buono e non cattivo. E quindi ci auguriamo che il suo Governo cominci a sganciare aiuti massicci. Staremo a vedere.*

### DRAGHI VI DARÀ L'AUSTERITÀ. PAROLA DI VAROUFAKIS

*In questi tempi in Italia trovare qualcuno che sollevi qualche perplessità su Mario Draghi nuovo salvatore dell'Italia è cosa rara. Anzi rarissima. Tocca giusto prendere un greco. Ieri infatti, in una intervista a "Il Fatto" l'economista greco e di sinistra Yanis Varoufakis, su Draghi non le ha mandate a dire: "Draghi farà l'austerità come chiede la Germania. Essendo intelligente - ha*

*annotato Varoufakis - Draghi capisce bene la differenza tra operare per conto di Berlino nel ruolo di 'signore supremo' della Banca centrale ed essere a capo del governo italiano. Quando era alla Bce è stato molto chiaro sulla necessità di imporre politiche di austerità alle popolazioni e contemporaneamente fornire denaro gratuito alle oligarchie finanziarie. Come presidente del Consiglio di un grande Paese e di un popolo orgoglioso bloccato in una stagnazione che dura da decenni, sceglierà di presentarsi come socialdemocratico. Penso che non esiterà neppure a incolpare Berlino e Bruxelles per le difficoltà economiche dell'Italia e a invocare quelle stesse politiche di stampo keynesiano contro cui si è duramente opposto quando era alla Bce. Dietro le quinte penso che avverrà però il contrario. Continuerà a favorire fedelmente le politiche austere che Berlino si attende da un capo di governo italiano". Speriamo che Yanis si sbagli altrimenti Draghi anziché il Sandokan italiano rischia di essere il nostro Lord Brooke.*

### TRE VIE ED UN DEBITO

*L'Italia ha un debito pubblico enorme. E questo è un fatto. Una politica seria non può, anche in tempi di pandemia, non spiegare come intenda comportarsi con questo debito. Romano Prodi, in queste ore, il suo punto di vista l'ha dato. "Storicamente il debito lo si chiude in 3 modi: inflazione, sviluppo o non pagandolo. Il terzo non è che lo possiamo fare, perché siamo membri di una Comunità europea. Ci restano gli altri 2. Lo sviluppo è quello virtuoso, l'inflazione è meno virtuosa. Non trovo altro modo per pagare il debito". Sin qui Prodi. Ora si tratta di conoscere la linea del governo di quasi unità nazionale. Sul debito!*



## Rottamazione ter, c'è la proroga delle rate

**Le scadenze fiscali.** Rinviata anche quella del «saldo e stralcio». Non slittano invece le cartelle esattoriali. Da domani dovrebbero partire 54 milioni di avvisi: si ipotizza di cancellare i «piccoli», sotto i 5.000 euro

ROMA

**CORRADO CHIOMINTO**

Il fisco non chiama alla cassa per pagare le rate della rottamazione ter e quelle del «saldo e stralcio». Un nuovo rinvio è stato preannunciato dal ministero dell'Economia in attesa di una decisione sulla nuova scadenza che consenta di superare i tempi difficili della pandemia.

Nessun slittamento invece, almeno per il momento, per la montagna di cartelle esattoriali - si stima possano ora raggiungere i 54 milioni di atti - che l'Agenzia riscossione potrebbe iniziare a inviare a partire da domani. Si potrebbe prendere nuovamente tempo, anche perché su questo fronte il «cantierino» è aperto e si starebbe valutando l'ipotesi di stralciare, magari con mini pagamenti, gli atti più piccoli ma numerosi - sotto i 5.000 euro - per alleggerire gli uffici da un'ondata di scartoffie e i contribuenti già ora in difficoltà per la crisi econo-

**■ Soddisfatti**  
**Forza Italia, M5S**  
**e Italia dei valori:**  
**giusto approccio**  
**con i contribuenti**

mica. Le novità fiscali arrivano a ridosso della scadenza del 28 feb-

braio, quando termina la moratoria prevista per queste tipologie di versamenti. Ma non è l'unica urgenza sul tappeto. L'altra riguarda gli aiuti a lavoratori e imprese ora in difficoltà economiche. L'arrivo del nuovo dpcm e la terza ondata di Covid, che gli ultimi dati fanno prevedere, sarà accompagnata da un nuovo decreto Sostegno che prende il testimone della serie dei dl Ristori.

Il decreto Sostegno sarà la prima risposta alla crisi del governo Draghi, ma anche il primo vero banco di prova dell'esecutivo. Il Parlamento ha autorizzato uno scostamento di 32 miliardi di euro, ma non è detto che tutte le risorse saranno impiegate subito. Più probabile che ci si concentrerà sulle categorie più in difficoltà. Il tentativo in corso è quello di avere un nuovo approccio che non guardi ai codici Ateco, ma alla perdita reale di fatturato, se supera una certa soglia.

L'ipotesi è quella di una perdita oltre il 33%. Il settore alberghiero e la ristorazione, quello della montagna legato allo sci, il turismo e i trasporti ma anche settori costretti alle nuove chiusure - come parrucchieri e barbieri nelle nuove zone rosse - dovrebbero trovare aiuto dal

nuovo decreto: lo chiedono tutte le categorie interessate, da Confcommercio a Cna, da Confesercenti a Fipe. Arriverà sostegno anche per i lavoratori: ci sarà possibilità di nuove settimane di Cig, forse già con le semplificazioni procedurali di accesso che il ministro del Lavoro, Andrea Orlando, ha discusso con le parti sociali. Sicuramente molto attesi sono però gli interventi fiscali. Il ministero dell'Economia ha diffuso un «comunicato legge» per assicurare i contribuenti che non ci saranno sanzioni per i mancati pagamenti delle rate di rottamazione ter e saldo e stralcio che scattano da domani perché è allo studio una norma di proroga. Una novità che viene salutata positivamente dai ministri di Forza Italia, Mariastella Gelmini e Renato Brunetta, che parlano di nuovo approccio con i contribuenti, ma anche dalla vice ministro all'Economia Laura Castelli (M5S), che annuncia: «Lavoreremo nel solco tracciato, e nei prossimi giorni riprenderemo in mano tutti i dossier sospesi, a partire da quello delle cartelle esattoriali».

La data per il nuovo versamento di queste due regolarizzazioni invece non è stata indicata, molto

probabilmente perché potrebbe essere armonizzata con un nuovo rinvio delle cartelle, che al momento non c'è. Il governo è al lavoro su questi temi nella massima riservatezza ma lo slittamento ulteriore potrebbe essere inserito nel decreto Sostegno che affiancherà il nuovo dpcm con le restrizioni Covid.

In corso ci sarebbe anche una valutazione sulla possibile pulizia del «magazzino» dei ruoli precedenti al 2015 ma anche l'ipotesi di annullare le cartelle o di far pagare un saldo e stralcio sotto i 5.000 euro. Tutte ipotesi al vaglio, e quindi non ancora concrete, sulle quali si starebbero doverosamente facendo i conti. Ma che già trovano consenso. «L'ipotesi allo studio del governo di un saldo e stralcio per le cartelle inferiori a cinquemila euro - dice il deputato di Iv, Gianfranco Librandi - è una scelta intelligente e pragmatica che può aiutare sia le casse dello Stato che i cittadini in un momento difficile per l'economia nazionale».



## Tutto esaurito nei ristoranti, da domani solo il delivery

■ Ancora una domenica di prenotazioni, di tavole imbandite e di locali affollati pressoché ovunque. Poi da domani si torna in zona arancione e i fornelli dei ristoranti resteranno accesi solo per l'asporto e le consegne a domicilio. Con il rialzo dei contagi, riprende anche il valzer dei colori e la Lombardia torna a scurirsi; secondo alcuni commercianti le serrande non riapriranno fino a dopo Pasqua. E dire che ancora settimana scorsa si parlava invece di riaprire i ristoranti la sera in zona gialla e a mezzogiorno in quella arancione. «Sono le richieste che la **Fipe** (Federazione italiana dei pubblici esercizi) ha consegnato al Governo – dice Oscar Fusini, direttore di Ascom Concommercio – e sulle quali si stava dibattendo anche con il Cts».

**Sergio Cotti**

Poi la curva dei contagi è tornata a salire e le trattative sono saltate. «In realtà – puntualizza Fusini – gli assembramenti dei giorni scorsi sono avvenuti di sera, fuori dai locali già chiusi. Visto che non si è in grado di mantenere il distanziamento all'esterno, si dovrebbe vietare l'asporto di bevande alcoliche e favorire il consumo seduti al tavolo. Oggi precipitiamo di nuovo nella stessa situazione di gennaio, in cui a pagare saranno anche gli altri settori merceologici». Bar e ristoranti tornano a chiudere dopo un mese senza aver ancora ricevuto un euro di ristoro per le settimane di stop a cavallo delle feste di Natale. E questo è un altro problema per un settore ormai allo stremo. «Noi continuiamo a ritenere che queste attività

possano lavorare anche in zona arancione – sostiene Filippo Caselli, direttore di Confesercenti – La chiusura di centinaia di bar e ristoranti non è più sostenibile; serve una politica capace e attenta a intervenire nei confronti di chi non rispetta le regole, e soprattutto un piano vaccini chiaro, che ci consenta di recuperare almeno un orizzonte per la ripresa». Stavolta, almeno, il weekend è salvo: una magra consolazione, che però segna un primo cambio di passo rispetto al passato. «Se ci lasciano lavorare, i locali si riempiono – spiega Adriano Strati, titolare dei ristoranti La Caprese e 900 Strati –. Chiuso febbraio, ci fanno fermare ancora e stavolta non riapriremo fino a Pasqua. Poi però sono convinto che si ripartirà

davvero, d'altronde non potrebbe essere altrimenti: in un anno siamo stati più tempo chiusi che aperti e ora tutti siamo alle strette». Qualcuno, nonostante la rabbia, prova comunque a non arrendersi: «Quest'altalena di colori ha dell'incredibile – dice Oscar Mazzoleni, titolare del ristorante Al Carroponte –. È vero, ci fanno chiudere di nuovo, ma noi vogliamo continuare a lavorare e lo faremo pensando a progetti nuovi, con un'energia sempre positiva, per coccolare i nostri clienti anche a distanza». «Torneremo al take away, ma è senz'altro un momento difficile per tutti – dice Maurizio Valli, titolare del Bagan Coffee Lab di Città Alta e via Quarenghi –. Ci sarà meno gente in giro e ancora nessun turista».



Ristoranti pieni nel weekend





# DA DOMANI ZONA ARANCIONE Tanti senza mascherine Sala: «Ora più controlli»

*Il sindaco striglia i milanesi ma Fi lo incalza: «Chiuda Area C»*

■ Peggiora la situazione nella nostra regione che da domani entrerà di nuovo in fascia arancione. L'impennata dei contagi e l'aumento dei ricoveri fa sì che la Lombardia sia «caratterizzata da uno scenario di elevata gravità e da un livello di rischio alto». Ci si può muovere, muniti di autocertificazione, soltanto per motivi di lavoro, salute, emergenze e per accompagnare i figli a scuola. Ed è vietato spostarsi in un comune diverso da quello di residenza o abitazione, tranne per «comprovate esigenze».

Una situazione dovuta anche ai troppi comportamenti sbagliati, come ha sottolineato ieri il sindaco Beppe Sala: «Era previsto l'arrivo di questa terza ondata ed è successo. Alcuni nostri comportamenti l'hanno favorita. Ci sono immagini che tutti abbiamo in testa: i tifosi fuori da San Siro prima del derby, i Navigli pieni. Oggi rafforzeremo i controlli, ne ho appena parlato con il Questore».

Marta Bravi a pagina 3

## «In troppi senza mascherina Da oggi controlli più severi»

*L'appello del sindaco: «Cittadini rispettate le regole». E chiama il questore. Forza Italia: «Spegnere Area C»*

Marta Bravi

■ Peggiora la situazione nella nostra regione che da domani entrerà di nuovo in fascia arancione. L'impennata dei contagi e l'aumento dei ricoveri fa sì che la Lombardia sia «caratterizzata da uno scenario di elevata gravità e da un livello di rischio alto». Ci si può muovere, muniti di autocertificazione, soltanto per motivi di lavoro, salute, emergenze e per accompagnare i figli a scuola. Ed è vietato spostarsi in un comune diverso da quello di residenza o abitazione, tranne per «comprovate esigenze». Rimane in vigore il coprifuoco, i negozi al dettaglio

sono aperti, i centri commerciali sono chiusi nei giorni festivi e prefestivi. Sospese le attività di ristorazione come bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie, ad eccezione dell'asporto.

«Questi provvedimenti ripropongono le stesse prassi che ci hanno fatto già tanto male. Siamo impotenti - attacca il presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Stoppani commentando le prime anticipazioni del nuovo Dpcm che sembrano stabilire il perdurare dell'obbligo di chiusura a cena anche per i ristoranti in zona gialla -. Nonostante le assicurazioni che ci

erano state fatte e nonostante il presidente del Consiglio, Mario

Draghi ci abbia detto che era intenzionato a far ripartire in sicurezza le imprese ci ritroviamo a punto e a capo». Sulla pericolosità dei pubblici esercizi per il diffondersi del contagio Stoppani aggiunge che «i ristoranti non sono il problema ma la soluzione perché, nonostante i divieti e le colorazioni, oggi in giro per la città vediamo assembramenti in strade e piazze con persone senza precauzioni.

Se queste persone cominciassimo a metterle sedute, le mette-

remmo in sicurezza all'interno dei nostri locali».

Sui «comportamenti sbagliati» ieri anche il sindaco Beppe Sala è intervenuto strigliando i milanesi: «Era previsto l'arrivo di questa terza ondata ed è successo. Diciamo la verità, alcuni nostri comportamenti l'hanno favorita. Ci sono immagini che tutti abbiamo in testa: i tifosi fuori da San Siro prima del derby, i Navigli pieni che ormai sono diventati set ideale per catturare un'immagine di gente assembrata. La verità è che a volte il rispetto delle regole manca davvero - prosegue il sindaco -.

Data: 28.02.2021 Pag.: 2,4  
Size: 421 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Ieri sera ho fatto un giro per la città e ho visto troppi gruppetti di persone a chiacchierare, con la mascherina abbassata: i gruppi sono talmente tanti che diventano incontrollabili dalle forze

## ZONA ARANCIONE

Da domani vietato uscire dal proprio comune.

Chiusi bar e ristoranti

ze dell'ordine». Sala ha quindi annunciato il rafforzamento

dei controlli già in serata.

«Dove sono i controlli anti-assembramento della Polizia Locale soprattutto nelle zone della movida? -si chiede il consigliere comunale di FdI Riccardo de Corato -. I Navigli, Corso Como, Corso Sempione sono zone franche dove non si vedono vigili a contenere gli assembramenti e a verificare il rispetto delle norme anti contagio. Invece di fare la morale ai cittadi-

ni, Sala svolga il ruolo che gli compete e organizzzi seri controlli».

Allo stesso tempo il sindaco ha riaccessato le telecamere di Area C, provvedimento che stride con la situazione. «Forza Italia chiede che da lunedì Area C sia spenta. La Ztl è incompatibile con la zona arancione perché spinge all'utilizzo del mezzo pubblico. Ancora una volta i provvedimenti di Sala non solo

sono inutili e dannosi ma anche imprevedenti» polemizza il capogruppo a Palazzo Marino Fabrizio De Pasquale.



# NOVELLA CUCINA

Data: 01.03.2021 Pag.: 6,7  
Size: 1080 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Novella ► CUCINA

**L**a ristorazione è uno dei pochi settori dove l'occupazione femminile supera quella maschile (dati **FIPE** - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, 2019).

Tuttavia, leggo sul sito del Premio Michelin Chef Donna 2020 by Veuve Cliquot, che è difficile «per una donna affermarsi con una posizione di leader, perché essere uno chef per una donna è considerato meno accettabile. Il motivo non è neanche più un generalizzato pregiudizio sulle capacità femminili o una mancanza di merito-crazia. È un tetto di cristallo economico-sociale, che nulla ha a che vedere con l'estro gastronomico o la gestione del team o dei bilanci».

Reduci da un anno «segnato da drammatici avvenimenti su scala globale, interrogarsi sulla parità di genere ha un senso ancora più attuale: sono le donne che hanno subito maggiormente gli effetti del lockdown con la conseguente chiusura delle scuole e l'impossibilità di servirsi della rete sociale e di aiuti esterni alla famiglia». Nel film *Sapori e dissapori* (da cui è tratta la nostra ricetta) avevamo conosciuto Kate (Catherine Zeta-Jones). Una chef di successo, abilissima, ma fin troppo seria: per lei i rapporti sociali sono faccende complicate. Il suo nuovo secondo chef Nick (Aaron Eckhart) appena arrivato invece conquista tutti con la sua bravura e allegria... e Kate se ne sente minacciata. Una versione della classica guerra dei sessi.

Quest'articolo è un omaggio a Kate, alle chef e a tutte le donne. Grazie di esistere. ■

**Il "tetto di cristallo" esiste anche in cucina. I veri auguri alle donne, in occasione della loro Festa, perciò è di riuscire a infrangerlo. E ci riusciranno**



di Carlo Faricciotti  
direttore di Novella Cucina

Festa della Donna

**Sapori dis**



# NOVELLA CUCINA

Data: 01.03.2021 Pag.: 6,7  
Size: 1080 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Amori e bisticc in cucina

Catherine Zeta-Jones, 51 anni e Aaron Eckhart, 52, in *Sapori e dissapori*. Il film è il remake di una pellicola con Martina Gedeck e Sergio Castellitto.

## Capessante in salsa di zafferano

**Ingredienti** 8 capessante; 70 g di farina; sale, origano, timo, pepe bianco, prezzemolo e olio EVO q.b. Per la salsa allo zafferano: 100 g di burro; 60 g di scalogno; un limone; 8 stimmi di zafferano; mezzo bicchiere di vino bianco secco; 2 cucchiaini di panna da cucina

**Procedimento** In una ciotola preparate la farinatura

mescolando farina con origano, timo, pepe bianco e prezzemolo. Procedete infarinando le capessante e scottandole in una padella con un filo d'olio (2 minuti circa per lato). Tenetele al caldo e passate a realizzare la salsa allo zafferano. Tritate finemente gli scalogni, spremete il limone e tagliate il burro (tirato fuori dal frigo all'ultimo minuto) in otto parti. In una casseruola mettete mezzo bicchiere di vino e scalogno. Fate bollire a fiamma moderata per almeno 3 minuti. Abbassate la fiamma e aggiungete zafferano, panna e burro un pezzetto alla volta: il composto non dovrà mai bollire, pena la rovina dello zafferano.

Una volta sciolto tutto il burro, aggiungete succo di limone, sale e pepe. Impiattate le capessante ponendole due per piatto appoggiate sopra un cucchiaino generoso di salsa e poi irroratele con altra salsa.



# sapori

## Marzo 2021

- 8 #lasantacucina  
Menu primavera
- 12 Fiorello  
I piatti di casa
- 18 La Molisana  
Solo con grano Made in Italy
- 20 Teresa Balzano  
Una psicologa in cucina
- 26 Crai  
Tradizione con gusto
- 28 Patrizio Oliva  
Una carezza in un pugno
- 32 Orogel  
Un gusto in più con il brodo vegetale
- 34 Federico Fusca  
Ho messo in padella i social
- 40 Riscopriamo la tradizione  
Non le solite zuppe!
- 44 Pinova  
La mela del Paradiso
- 46 Tenuta Poggio Le Volpi  
Il Vesuvio nei Castelli Romani
- 50 Emanuele Filiberto  
La pizza del principe
- 54 Caseificio Tomasoni  
Formaggio passo passo
- 56 Francesco Bonomo  
Il Custode della Sicilia
- 60 Limoni La Costiera  
Profumo d'autore
- 62 Max Mariola  
Per chi ha voglia di mare
- 64 Sanguedolce  
L'arte casearia
- 66 Nico Carlucci  
Pizza a piacere
- 68 Florindo Franco  
Ora chiamatemi Boss
- 72 Ristorante il Marchese  
Il rifugio dei famosi
- 76 Giusina Battaglia  
Le pr cotte a puntino
- 82 Manu Food  
La notte è il mio regno
- 86 Il Cocoladieta  
Una pasta dal gusto ruvido e rosa
- 88 Cinema & Cocktail
- 94 Scuola di pasticceria
- 96 News



ULTIME NOTIZIE

il consolato di Buenos Aires

01/02/2021 - 14:4

DATA : 01/02/2021 - 15:09

MENU

Cerca negli articoli

[Sei in: Home / Economia italiana nel mondo / Made in Italy](#)

## VACCINI PER I LAVORATORI DEL TURISMO: APPELLO DA IMPRESE E SINDACATI PER FAR RIPARTIRE IL SETTORE

01/02/2021 - 14:16


[✉ Email](#)
[🖨 Stampa](#)
[📄 PDF](#)

ROMA\ aise\ - Vaccini per i lavoratori del turismo, permettendo così una ripresa del settore. Questo, in sintesi, l'appello stipulato il 26 gennaio scorso dalle organizzazioni datoriali del CCNL, Federalberghi, Fipe, Faita e Fiavet (di

Confcommercio), Assocamping, Assohotel, Assoviaggi, Fiba e Fiepet (di Confesercenti); e dalle organizzazioni sindacali, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltools.

L'accordo, per richiedere alle autorità competenti l'accesso tempestivo al programma vaccinale anti Covid-19 per i lavoratori del settore turismo, è stato accolto con soddisfazione dalle parti stipulanti, perché individua nella vaccinazione contro SARS-CoV-2/Covid-19 uno strumento utile a garantire l'esercizio in piena sicurezza dell'attività turistica sia con riferimento agli addetti, sia riguardo alla generalità della popolazione.

In considerazione della necessità di riservare ai lavoratori del settore turismo particolare attenzione nell'attuazione del piano vaccinale, le parti hanno anche richiesto alle autorità centrali e locali l'inserimento degli stessi tra le categorie prioritariamente destinatarie della vaccinazione, alla luce dell'esigenza di tutela delle attività che continuano ad assicurare il servizio nonostante l'esposizione al rischio.

Per garantire il successo della campagna vaccinale, le parti hanno infine concordato di attivarsi per promuovere, tra i lavoratori occupati, campagne di informazione e sensibilizzazione finalizzate alla vaccinazione contro SARS-CoV-2/Covid-19. (aise)

### < ARTICOLO PRECEDENTE

**Nasce nelle Marche l'Ecommerce Aidr dedicato alle eccellenze italiane**

### Articoli Relativi



**Nasce nelle Marche l'Ecommerce Aidr dedicato alle eccellenze italiane**

01/02/2021 - 13:15



**Il Lugana DOC brilla a Tokyo**

31/01/2021 - 19:28



**Genova: concorso internazionale di grafica e design per la mascotte del pesto**

30/01/2021 - 13:42



 **Piazza dei Saperi: nuova piattaforma per il rilancio del Turismo in Veneto**  
🕒 29/01/2021 - 18:48

 **Hospitality Digital Space: online la fiera italiana dell'accoglienza**  
🕒 29/01/2021 - 17:58

 **La rivista di New York premia il Trentino come "Regione Vinicola dell'anno"**  
🕒 29/01/2021 - 14:49

## Newsletter

Iscriviti per ricevere notizie aggiornate.





## Notiziario Flash

**Porta (Pd): grave e inopportuna la contrattazione della sorella del senatore Cario presso il consolato di Buenos Aires**  
🕒 01/02/2021 - 14:57

**Collezione Farnesina: online il catalogo del II piano**  
🕒 01/02/2021 - 14:44

**Per non dimenticare il Partigiano "Morgan" - Gianluca Palmisano**  
🕒 01/02/2021 - 14:30

**Vaccini per i lavoratori del turismo: appello da imprese e sindacati per far ripartire il settore**  
🕒 01/02/2021 - 14:16

**Italia - Usa: il ministro Guerini a colloquio con il nuovo Segretario alla Difesa Austin**  
🕒 01/02/2021 - 14:03

[📄 Visualizza tutti gli articoli](#)

## Archivi

📅 febbraio 2021 (30)

📅 gennaio 2021 (1153)

📅 dicembre 2020 (1191)

📅 novembre 2020 (1378)

📅 ottobre 2020 (1388)

📅 settembre 2020 (1248)

📅 agosto 2020 (896)

📅 luglio 2020 (1364)

📅 giugno 2020 (1305)

📅 maggio 2020 (1227)

📅 aprile 2020 (1090)

📅 marzo 2020 (1217)

📅 febbraio 2020 (1271)

📅 gennaio 2020 (1209)



[Apri il link](#)
[dicembre 2019 \(1144\)](#)
[novembre 2019 \(1317\)](#)
[ottobre 2019 \(1421\)](#)
[settembre 2019 \(1237\)](#)
[agosto 2019 \(798\)](#)
[luglio 2019 \(1286\)](#)
[giugno 2019 \(1304\)](#)
[maggio 2019 \(1386\)](#)
[aprile 2019 \(1207\)](#)
[marzo 2019 \(1330\)](#)
[febbraio 2019 \(1216\)](#)
[gennaio 2019 \(1151\)](#)

-

ULTIMA SETTIMANA

**"Visioni - Guiss Guiss"**

🕒 01/02/2021 - 13:02

**Papa Francesco: la vecchiaia è un dono prezioso**

🕒 01/02/2021 - 10:58

**Il presidente Fico verifica la ricomposizione della maggioranza**

🕒 29/01/2021 - 20:15

**Mattarella convoca Fico al Quirinale**

🕒 29/01/2021 - 19:35

**Coronavirus/ 467.824 positivi/ 477 morti e 19.879 guariti in più**

🕒 29/01/2021 - 17:42

Home

[Ambiente e Ricerca](#) | [Angelus](#) | [Associazioni](#) | [CCIE](#) | [Cinema, Teatro, Musica](#) | [Comites/Cgie](#) | [Commercio estero](#) | [Comunicazione](#) | [Comunità](#) | [Contatti](#) | [Cooperazione](#) | [Cooperazione allo sviluppo](#) | [Cultura](#) | [Diplomazia](#) | [Diritti Umani](#) | [Economia](#) | [Eletti all'estero](#) | [Esteri](#) | [Governato](#) | [Guida Turistica](#) | [IIC](#) | [Immigrazione](#) | [Informazione](#) | [La cultura del martedì](#) | [Lavori parlamentari](#) | [Libri](#) | [Lingua e cultura all'estero](#) | [Made in Italy](#) | [Maeci](#) | [Ministro](#) | [Mostre](#) | [Politica](#) | [Politiche regionali](#) | [Previdenza](#) | [Previdenza e lavoro](#) | [Quirinale](#) | [Rapporti Internazionali](#) | [Rete Diplomatica](#) | [Rifugiati](#) | [Salute](#) | [Società/Attualità](#) | [Udienze generali](#) | [Ue](#) | [Vaticano](#)

Copyright © 2014 . Tutti i diritti sono riservati.

Editrice SOGEDI - Società Generale Editoriale s.r.l. Tribunale di Roma n°15771/75 Direttore Responsabile: Giuseppe Della Noce



TORNANO BAR E RISTORANTI: "LA DOMENICA È PERSA MA IL GIALLO DÀ SPERANZA"



**il Giornale.it** milano

Home | Politica | Mondo | Cronache | Blog | Economia | Sport | Cultura | Milano | LifeStyle | Speciali | Motori | Abbonamento

**IL SISTEMA**  
in tutte le librerie

Condividi:

Commenti:

0

## Tornano bar e ristoranti: "La domenica è persa ma il giallo dà speranza"

Malumori per lo slittamento del cambio di colore. Fontana: "Però risultato importante"

Alberto Giannoni - Dom, 31/01/2021 - 06:00



commenta

Mi piace 0

Fra speranza e delusione, domani si riparte. Con la zona gialla decisa venerdì, tornano bar e ristoranti, anche se fra mille vincoli.



Ed è un ritorno che oggettivamente fa ben sperare, dal punto di vista economico e soprattutto psicologico. Tre aspetti positivi vede [Lino Stoppani](#), presidente di [Fipe](#), la federazione italiana dei pubblici esercizi: «Il primo - spiega - è di natura economica. È chiaro che non è la soluzione ai nostri problemi ma ci consente di fare il nostro mestiere per tamponare per lo meno i bilanci disastrosi degli ultimi mesi». Altro dato positivo è legato all'andamento dell'epidemia. «Se andiamo verso un miglioramento della situazione nel Paese - osserva Stoppani - significa che la malattia è sotto controllo e questo genera comunque ottimismo». Infine l'aspetto psicologico: «Questa decisione dà serenità agli operatori che non vedevano prospettive e che subiscono l'ingeneroso atteggiamento di essere considerati fonte di diffusione del contagio».

La delusione però, come detto non manca. Ed è dovuta all'inedito slittamento della zona gialla dalla domenica - consueto giorno di entrata in vigore delle misure - al lunedì. Di «un week-end un po' sprecato» parla Andrea Painini, presidente di Confesercenti Milano, Monza Brianza, Lodi e Pavia. Bene il giallo, insomma, male i tempi decisi a Roma: «Una buona notizia, che lascia però l'amaro in bocca» dice. «Ci speravamo molto, ma è una gioia a metà».

«I nostri esercenti hanno perso un'altra giornata di lavoro» si rammarica il neo assessore lombardo allo Sviluppo economico Guido Guidesi, leghista di Codogno, sottosegretario alla presidenza del Consiglio al tempo del governo gialloverde, oggi alfiere dell'alleanza fra la Regione e il mondo degli imprenditori, dei lavoratori autonomi e delle partite Iva.

Lo stesso governatore Attilio Fontana, d'altra parte, una volta incassata la zona gialla non ha fatto mistero di considerare sbagliato lo slittamento. «Tornare lunedì in zona gialla è un risultato importante e soprattutto meritato -ha detto - anche se, francamente, continuo a non capire perché il provvedimento non sia stato reso operativo da domenica».

L'irritazione di Fontana è ovviamente condivisa dal centrodestra e dai componenti della maggioranza al Pirellone. «Assurdo far partire la zona gialla da lunedì e non da domenica - ha detto il presidente della commissione Attività produttive Gianmarco Senna - Come ha evidenziato Confcommercio, tenere in arancione anche domenica significa dare un altro colpo alle attività economiche già stremate, che con il passaggio in giallo e relative riaperture avrebbero potuto avere una boccata d'ossigeno fondamentale». «In questo

## TORNANO BAR E RISTORANTI: "LA DOMENICA È PERSA MA IL GIALLO DÀ SPERANZA"

periodo - ha aggiunto - anche una sola giornata di weekend può fare la differenza e, soprattutto, sarebbe stato un atto dovuto nei confronti della Lombardia, che ha scontato una settimana in zona rossa per colpa degli errori commessi a Roma e che il governo Conte, vergognosamente, non vuole ancora ammettere». E in effetti Confcommercio ha protestato: «Non riusciamo a capire perché facciano partire la zona gialla da lunedì - ha detto Marco Barbieri, segretario generale di Milano, Monza e Brianza - Così è un ulteriore danno. L'attività di pubblico esercizio permette di lavorare di domenica, quando magari le famiglie sono più propense ad andare al ristorante a pranzo. Noi auspicavamo tutti che si aprisse di domenica».

Tag: zona gialla ristoranti bar

Persone: Attilio Fontana

I commenti saranno accettati:

- dal lunedì al venerdì dalle ore 10:00 alle ore 20:00
- sabato, domenica e festivi dalle ore 10:00 alle ore 18:00.

Non sono consentiti commenti che contengano termini violenti, discriminatori o che contravvengano alle elementari regole di [netiquette](#).

[Qui](#) le norme di comportamento per esteso.



## Covid, la pandemia affossa gli hotel: “Uno su quattro non riaprirà”

S [lastampa.it/topnews/primo-piano/2021/02/01/news/sos-hotel-uno-su-quattro-non-riaprirà-1.39844340](https://lastampa.it/topnews/primo-piano/2021/02/01/news/sos-hotel-uno-su-quattro-non-riaprirà-1.39844340)

February 1, 2021



Tagliati il 90% degli incassi. Alberghi in crisi terminale a Roma, Firenze e Venezia, va un po' meglio nei piccoli centri



PAOLO BARONI **Publicato** il 01 Febbraio 2021

ROMA. Il grido più forte arriva da Roma: secondo il presidente di Federalberghi Giuseppe Roscioli, una volta passata la pandemia, nella capitale un albergo su quattro non riaprirà i battenti. E la situazione non è molto diversa nelle altre città ad alta vocazione turistica come Firenze e Venezia. In tutte le principali piazze italiane, dalle città d'arte ai principali capoluoghi, nel 2020 si sono infatti registrate perdite di fatturato che hanno toccato punte dell'80-90%.

Secondo il centro studi di Federalberghi a livello nazionale abbiamo perso ben 236 milioni di presenze, con un calo del 54,1% sul 2019, che si è poi tradotto in 13,5 miliardi di fatturato in meno per l'intero comparto ricettivo. Il calo della domanda straniera è stato addirittura del 68,9%, «un dato allarmante - ha commentato mercoledì durante una audizione alla Camera il direttore di Federalberghi Alessandro Nucara - considerando che il turismo internazionale contribuisce per il 50,5% al totale dei pernottamenti e che la spesa dei turisti stranieri contribuisce al saldo della bilancia commerciale con 44,3 miliardi di euro, pari al 41% delle esportazioni di servizi e a circa l'8% di quelle complessive».

### Fatturato vicino a zero

«Ad oggi – denuncia Roscioli - quasi il 95% delle strutture alberghiere a Roma risultano chiuse. Molti albergatori a partire da marzo scorso hanno preferito non riaprire più. Siamo l'unico settore in cui tante realtà hanno fatturato veramente zero». Oggi «risultano aperti circa 80 alberghi sui 1.200 presenti in città, il 25-30% dei quali non riaprirà più perché venivano da situazioni già difficili. I gestori - prevede l'imprenditore capitolino - lasceranno i locali o restituiranno le chiavi se sono in affitto. Roma, come Milano, Torino, Bologna, Napoli, è stata la più colpita».

Oggi, dopo una stagione estiva che ha visto riprendersi un poco solo le località di mare, la montagna ed i piccoli paesi lasciando al palo le grandi città, l'attività nella grande maggioranza degli alberghi ancora aperti viaggia a ritmo ridotto: nell'ultimo periodo in media le strutture attive hanno il 10-20% delle stanze occupate concentrate soprattutto nei giorni feriali: gran parte degli ospiti sono persone sole che viaggiano per motivi di lavoro o salute a cui poi si aggiungono coppie che frequentano gli alberghi per concedersi un po' di evasione. Anche perché negli alberghi sono attivi i ristoranti senza particolari restrizioni.

### Firenze «a rischio asfissia»

Se si sale al Nord la musica non cambia: secondo l'Associazione veneziana albergatori anche nella città della laguna le perdite toccano l'85%. Lo stesso a Firenze dove gli albergatori sono alle prese con «una crisi mai vista» che ha determinato un crollo del fatturato fino a oltre l'80%. «Si parla di circa 600 imprese solo nell'area metropolitana – segnala il presidente di Federalberghi Firenze, Francesco Bechi – che sono ormai all'asfissia». Di qui i richiami alla politica e le petizioni per chiedere «interventi selettivi e non a pioggia» come l'allungamento dei tempi dei prestiti garantiti dallo Stato, l'estensione del superbonus al settore alberghiero e la sospensione di Imu, Tari e canone Rai ed il taglio dell'Iva al 5% come han fatto altri paesi europei.

### Vaccini urgenti

L'ultima ciambella di salvataggio chiama in causa i piani di vaccinazione. Giusto sabato tutte le organizzazioni datoriali (Federalberghi, [Fipe](#), Faita e Fiavet-Confcommercio, Assocamping, Assohotel, Assoviaggi, Fiba e Fiepet) ed i sindacati del settore turismo (Filcams, Fisascat e Uiltucs) hanno siglato un appello comune per chiedere alle autorità competenti l'inserimento tra le categorie prioritariamente destinatarie della vaccinazione di tutti i lavoratori del settore. Questo non solo per una questione di tutela delle attività che continuano ad assicurare il servizio nonostante l'esposizione al rischio ma anche per provare a programmare meglio il rilancio dell'attività in un anno che si presenta, ancora una volta, tutt'altro che facile.

### SEGNALA UN ERRORE IN QUESTO ARTICOLO

©RIPRODUZIONE RISERVATA



## Covid: folla e shopping nelle città Nessuno aspetta la zona gialla

[G ilgiorno.it/cronaca/covid-folla-e-shopping-nelle-citta-nessuno-aspetta-la-zona-gialla-1.5970450](https://ilgiorno.it/cronaca/covid-folla-e-shopping-nelle-citta-nessuno-aspetta-la-zona-gialla-1.5970450)

GIANCARLO RICCI



Coronavirus, fase 2 a Milano



## «La zona gialla non può e non dovrà essere un tana libera tutti...»

Da Milano a Napoli, passando per Venezia e Roma: **la notizia del ritorno in zona gialla di molte regioni ha avuto subito come effetto "collaterale" il ritorno degli assembramenti incontrollati** nelle vie dello shopping e nei centri cittadini. Sembra quasi che i cittadini non aspettassero altro che poter tornare alla normalità, infischiosene beatamente di molte delle basilari regole anti covid. Era come se qualcuno avesse dato una sorta di "libera tutti" privo di qualsiasi regola e limite.

### ASSEMBRAMENTI PERICOLOSI IN MOLTI COMUNI

**A Milano sono stati segnalati numerosi assembramenti** pericolosi alla Darsena sui Navigli e nelle vie dello shopping del centro cittadino. **A Roma in via del Corso alcuni testimoni raccontano che sembrava di essere nel periodo natalizio pre-Covid;** addirittura i tavolini dei bar di Campo de' Fiori sono stati occupati da molte persone che si godevano le loro bevande d'asporto comodamente sedute all'aperto. **Anche a Napoli, dove la zona gialla però c'è già, migliaia di persone ieri hanno affollato a piedi le vie dello shopping,** da via Toledo al Vomero. Ma **affollamenti si registrano anche a Venezia** e in molte altre città del Veneto dove proprio ieri sono cominciati i saldi invernali.

### PREOCCUPAZIONE DI SINDACI ED ESPERTI

**I sindaci di numerosi comuni, decisamente allarmati** per quanto accaduto stanno già minacciando chiusure di vie e piazze per evitare rischi. **Il virologo Andrea Crisanti,** direttore del dipartimento di Microbiologia dell'Università di Padova, teme che da lunedì, quando cioè le zone gialle saranno effettive in molte regioni, **i rischi di un innalzamento dei numeri dei contagiati possano crescere a dismisura** e tornare ad impennarsi. Anche **Massimo Galli, infettivologo dell'ospedale Sacco di Milano,** davanti alle immagini della movida milanese, non nasconde i timori: **«La zona gialla non può e non dovrà essere un tana libera tutti...»**. **Il governatore della Lombardia, Attilio Fontana,** ha criticato il governo per la decisione di far scattare la zona gialla solo da domani, pensando alle aspettative di bar e ristoranti: «Continuo a non capire perché il provvedimento non sia stato reso operativo da subito». E promette battaglia: «Faremo fronte comune con tutte le Regioni affinché il governo riveda i criteri astrusi dei Dpcm e provveda a ristorare in tempi certi chi più degli altri ha subito danni». In Lombardia, nel Lazio, un po' dovunque ieri gli esercenti di bar e ristoranti hanno contestato la scelta del governo: «Ci ha tolto anche stavolta i clienti della domenica». E la **Fipe** rilancia: «Chiederemo di riaprire i ristoranti fino alle 22».

«Stiamo facendo un errore ad allentare la presa», commenta l'epidemiologo **Pier Luigi Lopalco, assessore alla Sanità della Puglia,** una delle cinque zone — assieme a Umbria, Sicilia, provincia autonoma di Bolzano e Sardegna — che domani saranno ancora in arancione. Ma **il governatore sardo, Christian Solinas,** ha già fatto ricorso d'urgenza al Tar che deciderà tra oggi e domani: «Centinaia di operatori sono in ginocchio — avverte Antonello Peru, consigliere di Cambiamo-Udc — la gente è vicina alla disobbedienza civile».

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo

## Riaperti 293mila bar e ristoranti. Ma c'è chi (come il tristellato Uliassi) prolunga la chiusura

[24 ilsole24ore.com/art/aperti-solo-pranzo-molti-ristoranti-come-tristellato-uliassi-prolungano-chiusura-AD3qv3GB](https://www.ilssole24ore.com/art/aperti-solo-pranzo-molti-ristoranti-come-tristellato-uliassi-prolungano-chiusura-AD3qv3GB)



in zona gialla

di Silvia Marzialetti



# 24

(REUTERS)

3' di lettura

Con il servizio al tavolo o al bancone, “l’upgrade al giallo” fa ripartire la ristorazione nella maggior parte d’Italia, mentre in Umbria, Puglia, Sardegna, Sicilia e nella Provincia di Bolzano – classificate arancioni – rimangono consentiti soltanto i servizi di consegna a domicilio e asporto. Insieme con la ristorazione riprende anche l’attività di bar e agriturismi: una galassia di 293mila esercizi, per i quali il 2020 ha rappresentato un annus horribilis. Tra le regioni più coinvolte dalla riapertura c’è la Lombardia che - stando a Coldiretti - rappresenta l’area con il maggior numero di attività (circa 51mila locali), seguita dal Lazio (39mila) e dalla Campania con oltre 33mila.

La ripresa delle attività (che nel caso dei ristoranti marcia a servizio pieno soltanto nella fascia oraria fino alle 18, poi solo asporto fino alle 22) rappresenta una boccata di ossigeno per il comparto, che si porta sulle spalle un fardello da 38 miliardi di perdite nel 2020.

Leggi anche

**Ristoranti in crisi: c’è chi prova a ripartire aprendo locali con formule ibride**

La riduzione dell’orario però ha indotto molti esercizi a non riaprire. Un’occasione mancata anche per quei ristoranti tradizionalmente attivi durante la stagione estiva come **Uliassi di Senigallia**, confermato anche quest’anno tre stelle Michelin. Lo chef Mauro, che insieme con la sorella Catia gestisce l’attività, chiarisce: «Viste le perdite subite a causa della pandemia, avremmo riaperto se ci avessero consentito di lavorare sia a pranzo che a cena». Nell’ultimo periodo il ristorante marchigiano ha lavorato quattro mesi e mezzo su nove. «La stagione estiva ci ha consentito di recuperare parte delle perdite accumulate durante il primo lockdown, tuttavia il fatturato ha subito un crollo del 35%», racconta.

**Puntuali sono arrivati i ristori dal Governo:** «Abbiamo ottenuto tutto e nei tempi previsti il che, coniugato con l'andamento positivo della piena stagione, ci ha consentito di tener botta. Sono però consapevole - aggiunge - che per i colleghi che lavorano nelle grandi città, svuotatesi durante l'estate, la situazione sia più critica». Uliassi guarda a maggio come data possibile per una prossima riapertura, compatibilmente con le disposizioni del Governo. A metà febbraio, intanto, riparte il Lab, la fucina creativa in cui prendono forma i piatti gourmet dello chef.

Leggi anche

**Massimo Bottura attacca il Governo: «Mi sono arrivati 865 euro. Che rimborso è?»**

Riapre, invece, l'**Osteria Francescana di Massimo Bottura**. «Riprendiamo con un buon afflusso di clienti», commentano dallo staff del primo ristorante al mondo negli anni 2016 e 2018 secondo The World's 50 Best Restaurants. «In questo periodo può capitare che non si arrivi a copertura totale del locale, a causa delle limitazioni imposte agli spostamenti da una regione all'altra, il che ci ha privato di una importante quota di clienti», raccontano. In compenso la "bottega rinascimentale" dello chef Massimo Bottura ha aperto il 1° febbraio, con sei mesi di anticipo come da prassi, le prenotazioni per il mese di agosto e la richiesta per pranzi e cene è stata record. Sold out anche i mesi precedenti.

Per tutti, soprattutto per i più piccoli, meno strutturati, parla Lino **Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio**: «È indubbio che per uscire da questa crisi ci sia bisogno del contributo di tutti, ma proprio per questo non si può imputare sulle spalle sempre delle stesse categorie il peso del contenimento della pandemia, affossando nel frattempo un settore strategico per l'economia del Paese e per la vita quotidiana delle persone».

## Lotteria degli scontrini al via, ma pochi sono pronti: scaricati 3,1 milioni di codici. Attivi i supermarket

**M**

[ilmattino.it/economia/news/lotteria\\_degli\\_scontrini\\_app\\_come\\_funziona\\_supermarket\\_ultime\\_notizie\\_oggi\\_1\\_febbraio\\_2021-5738849.html](http://ilmattino.it/economia/news/lotteria_degli_scontrini_app_come_funziona_supermarket_ultime_notizie_oggi_1_febbraio_2021-5738849.html)



[Economia](#) > [News](#)

Lunedì 1 Febbraio 2021



- 
- 
- 

La **lotteria degli scontrini** è finalmente cominciata, 3,1 milioni di cittadini hanno scaricato dal web i codici per poter partecipare, ma ancora molti negozianti non sono pronti. Dopo quattro anni di rinvii, da questa settimana si può ottenere un biglietto virtuale per ogni euro



di spesa pagato senza contanti con premi per clienti, fino a 5 milioni di euro, e vincite anche per i negozianti. Dal mercato rionale alle caffetterie del centro, molte attività però non sono preparate, una su tre secondo le stime di Confesercenti. «Era oggi?» si stupisce la cassiera di una grande pasticceria di Roma. «È venuto uno con il telefonino, voleva fare questa lotteria, ma gli ho detto che mica era partita», racconta il titolare di un banco di gastronomia. «Le dico che è impossibile - aggiunge - che fosse oggi, perché ho chiesto l'aggiornamento del registratore di cassa e ancora non sono venuti».



#### Lotteria degli scontrini, partenza nel caos: un negozio su due non è attrezzato

È uno dei problemi segnalati dalle associazioni del commercio: non c'è stato tempo di adeguare le casse, un'operazione che ha un costo medio di 300 euro. Si tratta di soldi che tanti negozianti, in piena pandemia, non hanno. «Adesso proprio non me lo posso permettere», confida un fornaio. «Ancora non siamo preparati, come quasi tutti», gli fa eco la proprietaria di un piccolo negozio di abbigliamento. Nel suo isolato, si contano quattro saracinesche di negozi chiusi per sempre. Il primo giorno della lotteria, la presidente della Federazione italiana dettaglianti dell'alimentazione Fida Confcommercio, Donatella Prampolini dice che «è andata meno-peggio del previsto, non c'è stata la ressa che ci si aspettava o problematiche tecniche, se non alcuni conflitti tra i programmi».



### Fisco, lotteria degli scontrini al via da oggi

Mentre il presidente vicario della Federazione dei pubblici esercizi [Fipe](#), Aldo Cursano, segnala casi di persone che, «prima ancora di ordinare un caffè, chiedono se possono partecipare o meno alla lotteria e in caso di risposta negativa, cambiano locale». «Si sarebbe potuto evitare se i commercianti si fossero adeguati per tempo», gli risponde il presidente dell'Unione nazionale consumatori, Massimiliano Dona. Altre preoccupazioni vengono espresse dalle comunità montane. «Senza rete internet adeguata non si potranno trasmettere i dati», osserva il presidente dell'Uncem, Marco Bussone. Anche il Codacons condivide i timori di una possibile discriminazione nell'accesso alla lotteria per i cittadini delle zone isolate. Su una dozzina di attività intervistate dall'agenzia Ansa a Roma, anche tra catene e franchising, solo due si sono già cimentate nei primi biglietti della lotteria: un supermercato e un grande magazzino. «Noi facciamo sempre scontrini in questi negozi - dice una cassiera di quest'ultimo - penso che la lotteria possa servire a farli fare anche agli altri».

È un discorso che proprio non va giù al segretario generale di Confesercenti, Mauro Bussoni. «Chi non è pronto oggi rischia di passare anche per evasore fiscale e direi proprio che non è il caso», dichiara Bussoni che definisce una forzatura l'avvio in questi tempi. Il direttore generale dell'Agenzia delle dogane, Marcello Minenna, risponde alle critiche dicendo che «se si aspetta l'ultima messa a punto per partire, non si parte mai in Italia». «È un progetto di grande modernità - afferma poi - che ha il vantaggio anche di portare il fisco in una direzione più vicina a operatori e cittadini, mi verrebbe da dire quasi giocosa».

Ultimo aggiornamento: 20:16 © RIPRODUZIONE RISERVATA

## LOTTERIA DEGLI SCONTRINI, **Fipe**: "PENALIZZA CHI È GIÀ IN DIFFICOLTÀ PER IL COVID, SPESE INSOSTENIBILI PER I PUBBLICI ESERCIZI"



ATTUALITÀ E POLITICA

01/02/2021 | 15:40

## Lotteria degli scontrini, **Fipe**: "Penalizza chi è già in difficoltà per il Covid, spese insostenibili per i pubblici esercizi"



### BREAKING NEWS

#### ATTUALITÀ E POLITICA

Riapertura sale giochi e scommesse, pubblicati i verbali del Cts: "La decisione spetta al Governo sulla base degli indici di contagio"

01/02/2021 | 10:43 ROMA - L'eventuale riapertura delle sale giochi e scommesse è condizionata al miglioramento degli indici di contagio e alle conseguenti decisioni...

#### WIN FOR LIFE

Win For Life Classico: a Porto Tolle (RO) una vincita da 14mila euro

01/02/2021 | 09:24 ROMA - La settimana

ROMA - «Per il momento l'unico effetto della lotteria degli scontrini è quello di mortificare le attività che si trovano già in difficoltà. Non c'è da stupirsi se solo il 30% dei pubblici esercizi abbia già adeguato il proprio registratore di cassa a questo nuovo gioco: per chi è stato costretto a rimanere chiuso 160 giorni nel 2020, senza nemmeno vedersi cancellare i costi fissi, 300 euro per aggiornare il software sono una spesa insostenibile». Lo ha detto Aldo Cursano, presidente vicario di **Fipe**-Confcommercio. «Come se non bastasse, si deve fare i conti con i ritardi degli installatori, che sono letteralmente oberati di lavoro», spiega. «Avevamo chiesto al Governo di posticiparne l'avvio a giugno, quando tutti fossero stati pronti. Invece si è preferito privilegiare ancora una volta le realtà più grandi e strutturate, che si sono già adeguate. Ora oltre al danno, la beffa. Il trend che stiamo riscontrando in queste prime ore, infatti, è che le persone, prima ancora di ordinare un caffè, chiedono se possono partecipare o meno alla lotteria. In caso di risposta negativa, cambiano locale. Un corto circuito che si poteva e doveva evitare».

RED/Agipro

TI POTREBBE INTERESSARE...





[Apri il link](#)

LOTTERIA DEGLI SCONTRINI, **FIPE**: "PENALIZZA CHI È GIÀ IN DIFFICOLTÀ PER IL COVID, SPESE INSOSTENIBILI PER I PUBBLICI ESERCIZI"

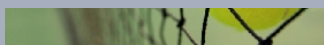


**AGIPRONEWS APP**  
Gratis - su Google Play

SCARICA



**AS.TRO: conclusa la campagna "Tutti insieme verso il vaccino!" a favore dell'ospedale Spallanzani**



**ATP Cup: Berrettini a quota 2,75 su Betaland contro il favorito Thiem**



**Digital & Entrepreneurship in Sports, al via il nuovo percorso di formazione imprenditoriale di LVenture Group e SKS365 rivolto agli ex-atleti**

**HOME**

Contatti  
Partners

**BINGO**

Regolamento

**LOTTERIE**

Gratta E Vinci  
Lotteria Italia

**POKER & CASINÒ**

**SCOMMESSE**

Calcio  
Gossip  
Altri sport  
Quote a confronto  
Come si scommette  
Come riscuotere le vincite

**SLOT & VLT**

**RASSEGNA STAMPA**

**LOTTO**

Ultima estrazione  
Estrazioni ruota nazionale  
Ritardi e frequenze  
Regolamento  
Come riscuotere le vincite

**IPPICA E EQUITAZIONE**

Regolamenti  
Come riscuotere le vincite  
Calendario FEI 2014 salto  
Calendario FEI 2014 dressage  
Ranking list

**SUPERENALOTTO**

Vinci casa  
Win For Life  
Ultima estrazione  
Ultime 16 estrazioni  
Numeri frequenti e ritardatari  
Regolamento  
Come riscuotere le vincite

**ESTERO**

**ATTUALITÀ E POLITICA**

©2002 - 2020 AGIPRO - vietata la riproduzione  
Viale di Trastevere, 85 - 00153 Roma - Tel: +39 06.39735910 - +39 06.39735521

**Informativa sui Cookie**

Testata giornalistica registrata al tribunale di Roma - Autorizzazione N. 584 del 31.10.2002

POWERED BY  
**damicom**



LOTTERIA DEGLI SCONTRINI AL VIA MA POCHI SONO PRONTI





## Lotteria degli scontrini al via ma pochi sono pronti

Italia Febbraio 1, 2021 Redazione



Uno scontrino fiscale. ANSA/ STRINGER

ROMA. – La lotteria degli scontrini è finalmente iniziata, 3,1 milioni di cittadini hanno scaricato dal web i codici per poter partecipare, ma ancora molti negozianti non sono pronti. Dopo quattro anni di rinvii, da questa settimana si può ottenere un biglietto virtuale per ogni euro di spesa pagato senza contanti con premi per clienti, fino a 5 milioni di euro, e vincite anche per i negozianti.

Dal mercato rionale alle caffetterie del centro, molte attività però non sono preparate, una su tre secondo le stime di Confesercenti. "Era oggi?" si stupisce la cassiera di una grande pasticceria di Roma. "È venuto uno con il telefonino, voleva fare questa lotteria, ma gli ho detto che mica era partita", racconta il titolare di un banco di gastronomia. "Le dico che è impossibile – aggiunge – che fosse oggi, perché ho chiesto l'aggiornamento del registratore di cassa e ancora non sono venuti".

È uno dei problemi segnalati dalle associazioni del commercio: non c'è stato tempo di adeguare le casse, un'operazione che ha un costo medio di 300 euro. Si tratta di soldi che tanti negozianti, in piena pandemia, non hanno. "Adesso proprio non me lo posso permettere", confida un fornaio. "Ancora non siamo preparati, come quasi tutti", gli fa eco la proprietaria di un piccolo negozio di abbigliamento. Nel suo isolato, si contano quattro saracinesche di negozi chiusi per sempre.

Il primo giorno della lotteria, la presidente della Federazione italiana dettaglianti dell'alimentazione Fida Confcommercio, Donatella Prampolini dice che "è andata meno-peggio del previsto, non c'è stata la ressa che ci si aspettava o problematiche tecniche, se non alcuni conflitti tra i programmi".

Mentre il presidente vicario della Federazione dei pubblici esercizi Fipe, Aldo Cursano, segnala casi di persone che, "prima ancora di ordinare un caffè, chiedono se possono partecipare o meno alla lotteria e in caso di risposta negativa, cambiano locale". "Si sarebbe potuto evitare se i commercianti si fossero adeguati per tempo", gli risponde il presidente dell'Unione nazionale consumatori, Massimiliano Dona.

Altre preoccupazioni vengono espresse dalle comunità montane. "Senza rete internet adeguata non si potranno trasmettere i dati", osserva il presidente dell'Uncem, Marco Bussone. Anche il Codacons condivide i timori di una possibile discriminazione nell'accesso alla lotteria per i cittadini delle zone isolate.

Su una dozzina di attività intervistate dall'ANSA a Roma, anche tra catene e franchising, solo due si sono già cimentate nei primi biglietti della lotteria: un supermercato e un grande magazzino. "Noi facciamo sempre scontrini in questi negozi – dice una cassiera di quest'ultimo – penso che la lotteria possa servire a farli fare anche agli altri".

È un discorso che proprio non va giù al segretario generale di Confesercenti, Mauro Bussoni. "Chi non è pronto oggi rischia di passare anche per evasore fiscale e direi proprio che non è il caso", dichiara Bussoni che definisce una

FATTI  
AMICI  
REGALA  
L'ABBONAM  
LA VOCE

TI UN  
MICO,  
ALAGLI  
NAMENTO A  
VOCE



La voce

LOTTERIA DEGLI SCONTRINI AL VIA MA POCHI SONO PRONTI



ha il vantaggio anche di portare il fisco in una direzione più vicina a operatori e cittadini, mi verrebbe da dire quasi giocosa".

(di Chiara Munafò/ANSA)

Condividi:



SEMPRE SU LA VOCE D'ITALIA

5 mesi fa 1 commento Il Referendum propone la riduzione lineare dei parlamentari, una ...	un anno fa 1 commento Linea per nuoto oltre il burkina coincide con mostra a NY	5 mesi fa 2 commenti Il tycoon chiude la convention e lancia la sfida finale a Biden	4 mesi fa 1 co Il detenuto coi duplice omicid a 19 anni
--	--	---	--

What do you think?

0 risposte



0 Commenti La Voce d'Italia Privacy Policy di Disqus Accedi

Consiglia Tweet Condividi Ordina dal migliore

Inizia la discussione...

ENTRA CON

O REGISTRATI SU DISQUS ?

Nome



IL COMMENTO

di Mauro Baffie

Il commento - Libertà di stampa



EDITORIALE

di Mauro Baffie

La Voce d'Italia, 70 anni scrivendo la nostra storia



EDITORIALE

di Mauro Baffie

2020 Annus Horribilis, 2021 anno della speranza



LOTTERIA DEGLI SCONTRINI AL VIA MA POCHI SONO PRONTI

# La voce

## IOVINO, MANDATO Y ASOCIADOS

Asesoría y Representación Judicial  
 en **ITALIA** y **VENEZUELA**  
 en Derecho Civil, Sucesiones Hereditarias,  
 Recuperación de Créditos, Derecho Penal,  
 Derecho Administrativo, Compra - Venta de Inmuebles,  
 Legalizaciones, Apostillas, Traducciones

### Sedes:

#### Roma Italia

Via Trionfale Nro. 5637 - 00136

Telf: 0039 - 06 - 35340159

Cel: 0039-3286335172

Email: [raffaelemandato@hotmail.com](mailto:raffaelemandato@hotmail.com)

#### Caracas Venezuela

Calle Negrin, Residencias Francis

Local B, La Florida

Tlf: 0212-6154807 / Cel: 0412-0178756

Email: [andreaiovino74@gmail.com](mailto:andreaiovino74@gmail.com)



### EVENTI

« FEBBRAIO 2021 »						
L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28



### RUBRICHE



**L'ECO D'ITALIA**  
 di Donatello D'Andrea

LOTTERIA DEGLI SCONTRINI AL VIA MA POCHI SONO PRONTI



di walterponchia

Legend cars: Jaguar



**ORA ET LABORA**  
di Alejandro Marius

Il lavoro in tempo di coronavirus



**DA PORTA A PORTA**  
di Emilio Buttarò

Tutti pazzi per Barella



**AL NORD DELLA POLARE**  
di Francesco Santoro

L'artista: strumenti e tecniche per la pittura



**COMPARTIENDO EXPERIENCIAS**  
di Stefania Aguzzi

¿Mis creencias me limitan?



**QUERER A CARACAS**  
di dimecaracas

La gripe de 1918 en Caracas

FATTI AMICI REGALA L'ABBONAMENTO LA VOCE

TI UN MICO, ALAGLI NAMENTO A VOCE



La voce

## LOTTERIA DEGLI SCONTRINI AL VIA MA POCHI SONO PRONTI

La voce  
d'Italia

## I PIÙ LETTI

Steven Forti: "In Spagna la Collettività ha continuato a crescere nonostante il lockdown"

"Terra" agrupa los sabores de toda Italia en una sola mesa

Nfl: Brady leggenda, Tampa Bay a un passo da SuperBowl

Il lavoro in tempo di coronavirus

CAVENIT arranca 2021 con las clases de italiano online

## ULTIMI COMMENTI

**escort4you.xxx** su "Consulta: "La prostituzione mai una scelta totalmente libera": "Atraverso la regolarizzazione del mestiere di Escort si potrà avere il quadro completo facendo emergere quel sommerso che oggi purtroppo..."

**Claudio Giusti** su "Fumata bianca: Brexit, accordo raggiunto": "Questa è la solita montagna di bugie sul povero innocente."

**Claudio Giusti** su "Fumata bianca: Brexit, accordo raggiunto": "Questa è la solita montagna di bugie sul povero innocente."

**Ted Heavy** su "Afroamericano giustiziato, primo dell'era Trump": "Tim Tebow"

**Helena Carter** su "Turismo, negozi, taxi. Tutti gli aiuti del decreto legge agosto": "Questa è una buona iniziativa! Sono sorpreso che addebiteranno persino il kashback."

FATTI  
AMICI  
REGALATI  
L'ABBONAMENTO  
LA VOCE

TI UN  
MICO,  
ALAGLI  
NAMENTO A  
VOCE

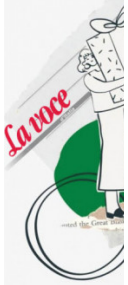


La voce



LOTTERIA DEGLI SCONTRINI AL VIA MA POCHI SONO PRONTI

*La voce*  
d'Italia



FATTI  
AMICI  
REGALATI  
L'ABBONAMENTO A  
LA VOCE



Anni

**APPARTAMENTI**  
In Ascoli Piceno, via Francesco Ricci, 59.



**Tutti con posto di parcheggio  
Prezzi da concordare**



Ottima posizione, vicino alle rovine romane, al centro storico e alle Facoltà dell'Università di Camerino.

- ▶ Attico di 90 metri quadrati e terrazza di 24 metri con vista a tutta la città.
- ▶ Appartamento di 73 metri quadrati con vista alla città.
- ▶ Appartamento di 216 metri quadrati con giardino.

Angela Molina: +39 334 7456947  
Edoardo Fermani: +39 347 942 7405  
[www.fermanimmobiliare.it](http://www.fermanimmobiliare.it)



GRUPPO  
**hts**  
HIGH TECHNOLOGY SYSTEMS




TI UN  
MICO,  
ALAGLI  
NAMENTO A  
VOCE





La voce

LOTTERIA DEGLI SCONTRINI AL VIA MA POCHI SONO PRONTI



**FATTI AMICI REGALA L'ABBONAMENTO A LA VOCE**






**La voce**  
d'Italia


# PIZZA

instantánea





*Una buena pizza lista en pocos minutos*


Para más información comunícate con nosotros

 Telf: 0412.596.68.50



**TI UN UNICO, ALAGLI NAMENTO A VOCE**









**Tu Centro Integral de Belleza**  
Fotodepilación avanzada  
Difuminación de manchas  
Tratamientos anti-acné  
Rejuvenecimiento  
Tonificación  
Depuración  
"On Flash"

**Varita Unica**  
depiladora láser

Local: P.A. New Point  
Teléfono: Ciro: 740-17-91 / 740-11-15  
www.vellissimo.com



**Invierta en Bienes y Raíces en la ciudad de Nueva York**  
La Gran Manzana es una inversión estable y segura

**DAVID HUBSCHMAN**  
David.Hubschman@elliman.com

774 Broadway  
New York, NY 10003  
Office: 212.995.5357  
Mobile: 917.853.3515

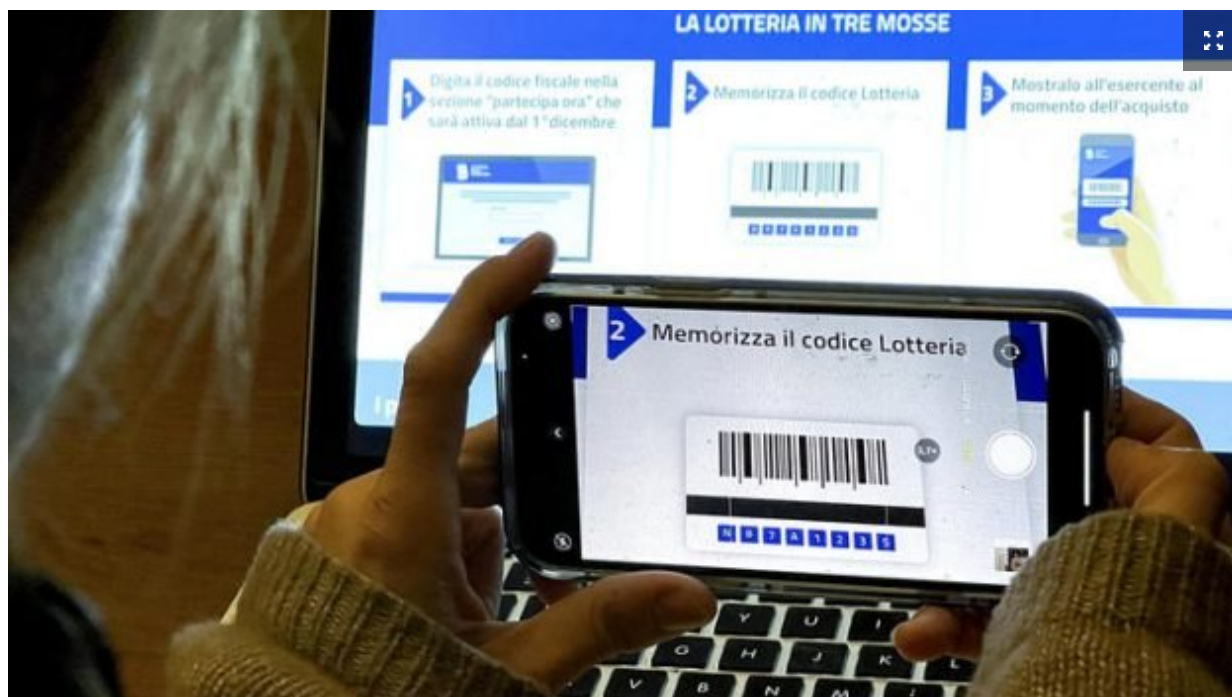
**Douglas Elliman**  
REAL ESTATE

LOTTERIA DEGLI SCONTRINI AL VIA, ECCO PERCHÉ MOLTE ATTIVITÀ NON SONO ANCORA PRONTE

FISCO

# Lotteria degli scontrini al via, ecco perché molte attività non sono ancora pronte

01 Febbraio 2021



Parte la **Lotteria degli scontrini** ma molte attività sono ancora chiuse o non pronte. A partire da oggi gli acquisti di beni e servizi di almeno 1 euro pagati con strumenti elettronici presso esercenti che trasmettono telematicamente i corrispettivi potranno generare biglietti virtuali validi per partecipare alla prima estrazione. La lotteria prevede premi sia per chi compra sia per chi vende: l'11 marzo la prima estrazione mensile che ne distribuirà da 100 mila euro a 10 acquirenti e da 20 mila a 10 esercenti a fronte di scontrini trasmessi e registrati al Sistema lotteria dal 1 al 28 febbraio.

Non possono partecipare gli acquisti in contanti, gli acquisti online, quelli per i quali si emette fattura e quelli per i quali il cliente fornisce all'esercente il proprio codice fiscale o tessera sanitaria a fini di detrazione o deduzione fiscale. Possono partecipare alla Lotteria tutte le persone maggiorenni residenti in Italia ed è sufficiente mostrare il codice a barre e alfanumerico che si può ottenere inserendo il proprio codice fiscale sul Portale della lotteria ([www.lotteriadegliscontrini.gov.it](http://www.lotteriadegliscontrini.gov.it)). Il codice può essere stampato o salvato su dispositivo mobile (smartphone o tablet) per essere esibito all'esercente quando si effettua l'acquisto.

## Molti registratori telematici non sono stati aggiornati

E' però già allarme dei commercianti che denunciano che la metà degli esercizi non è pronto e per questo la lotteria deve essere «posticipata». L'operazione «non tiene conto dei costi che dovranno sostenere gli esercenti in un momento particolarmente difficile», spiega l'incaricato "Commercio e città" di Confcommercio, Enrico Postacchini. «Si tratta di un'operazione commerciale - spiega - che parte in un momento di domanda asfittica, che chiede a imprese che sono state chiuse e che stanno per riaprire di affrontare un investimento con una carenza strutturale tecnica di strumenti». Al 20 dicembre, su 1,4 milioni di registratori telematici installati per la trasmissione telematica dei corrispettivi, solo 700.000 registratori erano stati aggiornati per poter far partecipare i consumatori alla lotteria degli scontrini.



## LOTTERIA DEGLI SCONTRINI AL VIA, ECCO PERCHÉ MOLTE ATTIVITÀ NON SONO ANCORA PRONTE

**Sulla stessa linea Confesercenti che sottolinea come le incertezze siano «troppe»** e che un negozio su tre non è ancora in grado di partecipare. L'associazione stima che «un terzo della rete distributiva non sia pronta, a causa delle restrizioni e della situazione di difficoltà oggettiva del commercio. Difficoltà che hanno spinto molte attività a rimandare l'adeguamento, il cui termine è già stato prorogato a marzo. Si rischia di dare un'ulteriore spinta al declino dei piccoli negozi, creando un nuovo grave squilibrio concorrenziale: ad essere pronti a partecipare, adesso, sono soprattutto le catene e la grande distribuzione. Sarebbe opportuno, a questo punto, procedere ad una nuova proroga».

**Allarme Fipe: se l'esercente non è pronto il cliente cambia negozio**

«Per il momento l'unico effetto della lotteria degli scontrini è quello di mortificare le attività che si trovano già in difficoltà. Non c'è infatti da stupirsi se solo il 30% dei pubblici esercizi abbia già adeguato il proprio registratore di cassa a questo nuovo gioco: per chi è stato costretto a rimanere chiuso 160 giorni nel 2020, senza nemmeno vedersi cancellare i costi fissi, 300 euro per aggiornare il software sono una spesa insostenibile. Come se non bastasse, si deve fare i conti con i ritardi degli installatori, che sono letteralmente oberati di lavoro». Così Aldo Cursano, presidente vicario di [Fipe](#)-Confcommercio, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi. «Eppure, - prosegue - lo Stato ha convinto gli italiani che l'unica occasione di riscatto sociale, al momento, è legata alla fortuna e infatti le persone stanno già cominciando a scegliere un negozio o un locale in base alla possibilità di partecipare o meno alla lotteria. Questa è una follia. Ecco perché avevamo chiesto al governo di posticiparne l'avvio a giugno, quando tutti fossero stati pronti. Invece si è preferito privilegiare ancora una volta le realtà più grandi e strutturate, che si sono già adeguate». «Ora - conclude Cursano - oltre al danno, la beffa. Il trend che stiamo riscontrando in queste prime ore, infatti, è che le persone, prima ancora di ordinare un caffè, chiedono se possono partecipare o meno alla lotteria. In caso di risposta negativa, cambiano locale. Un corto circuito che si poteva e doveva evitare».

© Riproduzione riservata

TAG: **lotteria degli scontrini**



## Lotteria degli scontrini al via, ma pochi sono pronti: scaricati 3,1 milioni di codici. Attivi i supermarket

**G**

[corriereadriatico.it/economia/news/lotteria\\_degli\\_scontrini\\_app\\_come\\_funziona\\_supermarket\\_ultime\\_notizie\\_oggi\\_1\\_febbraio\\_2021-5738945.html](https://corriereadriatico.it/economia/news/lotteria_degli_scontrini_app_come_funziona_supermarket_ultime_notizie_oggi_1_febbraio_2021-5738945.html)



[Economia](#) > [News](#)

Lunedì 1 Febbraio 2021



- 
- 

La lotteria degli scontrini è finalmente cominciata, 3,1 milioni di cittadini hanno scaricato dal web i codici per poter partecipare, ma ancora molti negozianti non sono pronti. Dopo quattro anni di rinvii, da questa settimana si può ottenere un biglietto virtuale per ogni euro di spesa pagato senza contanti con premi per clienti, fino a 5 milioni di euro, e vincite anche per i negozianti. Dal mercato rionale alle caffetterie del centro, molte attività però non sono preparate, una su tre secondo le stime di Confesercenti. «Era oggi?» si stupisce la cassiera di una grande pasticceria di Roma. «È venuto uno con il telefonino, voleva fare questa lotteria, ma gli ho detto che mica era partita», racconta il titolare di un banco di gastronomia. «Le dico che è impossibile - aggiunge - che fosse oggi, perché ho chiesto l'aggiornamento del registratore di cassa e ancora non sono venuti».

## APPROFONDIMENTI



### IL CONCORSO

## Lotteria degli scontrini, si parte lunedì 1 febbraio: prima...



Lotteria degli scontrini, si parte lunedì 1 febbraio: prima estrazione 11 marzo, premi da 100mila euro



È uno dei problemi segnalati dalle associazioni del commercio: non c'è stato tempo di adeguare le casse, un'operazione che ha un costo medio di 300 euro. Si tratta di soldi che tanti negozianti, in piena pandemia, non hanno. «Adesso proprio non me lo posso permettere», confida un fornaio. «Ancora non siamo preparati, come quasi tutti», gli fa eco la proprietaria di un piccolo negozio di abbigliamento. Nel suo isolato, si contano quattro saracinesche di negozi chiusi per sempre. Il primo giorno della lotteria, la presidente della Federazione italiana dettaglianti dell'alimentazione Fida Confcommercio, Donatella Prampolini dice che «è andata meno-peggio del previsto, non c'è stata la ressa che ci si aspettava o problematiche tecniche, se non alcuni conflitti tra i programmi».

Mentre il presidente vicario della Federazione dei pubblici esercizi **Fipe**, Aldo Cursano, segnala casi di persone che, «prima ancora di ordinare un caffè, chiedono se possono partecipare o meno alla lotteria e in caso di risposta negativa, cambiano locale». «Si sarebbe potuto evitare se i commercianti si fossero adeguati per tempo», gli risponde il presidente dell'Unione nazionale consumatori, Massimiliano Dona. Altre preoccupazioni vengono espresse dalle comunità montane. «Senza rete internet adeguata non si potranno trasmettere i dati», osserva il presidente dell'Uncem, Marco Bussone. Anche il Codacons condivide i timori di una possibile discriminazione nell'accesso alla lotteria per i cittadini delle zone isolate. Su una dozzina di attività intervistate dall'agenzia Ansa a Roma, anche tra catene e franchising, solo due si sono già cimentate nei primi biglietti della lotteria: un supermercato e un grande magazzino. «Noi facciamo sempre scontrini in questi negozi - dice una cassiera di quest'ultimo - penso che la lotteria possa servire a farli fare anche agli altri».

È un discorso che proprio non va giù al segretario generale di Confesercenti, Mauro Bussoni. «Chi non è pronto oggi rischia di passare anche per evasore fiscale e direi proprio che non è il caso», dichiara Bussoni che definisce una forzatura l'avvio in questi tempi. Il direttore generale dell'Agenzia delle dogane, Marcello Minenna, risponde alle critiche dicendo che «se si aspetta l'ultima messa a punto per partire, non si parte mai in Italia». «È un progetto di grande modernità - afferma poi - che ha il vantaggio anche di portare il fisco in una direzione più vicina a operatori e cittadini, mi verrebbe da dire quasi giocosa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Apri il link](#)

LOTTERIA SCONTRINI, **FIPE**: "SPESE INSOSTENIBILI PER I PUBBLICI ESERCIZI. PENALIZZATI COLORO GIÀ IN DIFFICOLTÀ PER LE CHIUSURE FORZATE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)



## Lotteria scontrini, **Fipe**: "Spese insostenibili per i pubblici esercizi. Penalizzati coloro già in difficoltà per le chiusure forzate"

01/02/2021 16:25



FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

"Per il momento l'unico effetto della lotteria degli scontrini è quello di mortificare le attività che si trovano già in difficoltà. Non c'è infatti da stupirsi se solo

il 30% dei pubblici esercizi abbia già adeguato il proprio registratore di cassa a questo nuovo gioco: per chi è stato costretto a rimanere chiuso 160 giorni nel 2020, senza nemmeno vedersi cancellare i costi fissi, 300 euro per aggiornare il software sono una spesa insostenibile". E' quanto afferma presidente vicario di **Fipe**-Confcommercio, Aldo Cursini, in merito all'introduzione della Lotteria scontrini. "Come se non bastasse, si deve fare i conti con i ritardi degli installatori, che sono letteralmente oberati di lavoro. Eppure, lo Stato ha convinto gli italiani che l'unica occasione di riscatto sociale, al momento, è legata alla fortuna e infatti le persone stanno già cominciando a scegliere un negozio o un locale in base alla possibilità di partecipare o meno alla lotteria. Questa è una follia. Ecco perché avevamo chiesto al governo di posticiparne l'avvio a giugno, quando tutti fossero stati pronti. Invece si è preferito privilegiare ancora una volta le realtà più grandi e strutturate, che si sono già adeguate". Ip/AGIMEG

Focus [Lotterie](#)

Commenti: 0

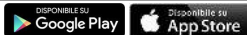
Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

[f](#) Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

# Metropolis



## ULTIM'ORA

### Tra ritardi e proteste, parte la lotteria degli scontrini. **Fiipe**: andava rimandata

Redazione



E' partita in sordina la 'lotteria degli scontrini', fra ritardi e proteste. Scaricati 3,1 milioni di codici dagli utenti, solo il 30% degli esercizi commerciali ha aggiornato i registratori di cassa secondo la **Fiipe** che avverte: "L'unico effetto è mortificare le attività che già sono in difficoltà, per chi è rimasto chiuso 160 giorni nel 2020, 300 euro per aggiornare il software sono una spesa insostenibile. Ecco perché avevamo chiesto di posticipare a giugno".



Facebook



Google +

0 Comments

Sort by [ ]



Add a comment...

Facebook Comments Plugin

## CRONACA



[Apri il link](#)

TRA RITARDI E PROTESTE, PARTE LA LOTTERIA DEGLI SCONTRINI. **FIPE**: ANDAVA RIMANDATA



**Covid: in Campania positivi in aumento all'11,8%.  
Rientro a scuola a singhiozzo**

Redazione



**Maltempo: allagamenti nell'Agro Nocerino Sarnese,  
pronto il piano interventi**

Redazione



**Ponte Morandi. Al via l'incidente probatorio, presenti  
i familiari. Il papà di Battiloro: doveroso essere qui**

Redazione

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

TRA RITARDI E PROTESTE, PARTE LA LOTTERIA DEGLI SCONTRINI. **FIPE**: ANDAVA RIMANDATA



Sorrento, stop lezioni alla scuola dell'infanzia Lauro per un caso di Covid

Redazione



Campania: dal 10 febbraio al via la vaccinazione degli over 80, quasi 40.000 prenotati

Redazione



Covid letale al 2,4%, più morti in Lombardia ed Emilia Romagna. Oggi 7.925 positivi e 329 decessi

Redazione

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

TRA RITARDI E PROTESTE, PARTE LA LOTTERIA DEGLI SCONTRINI. [FIPE](#): ANDAVA RIMANDATA



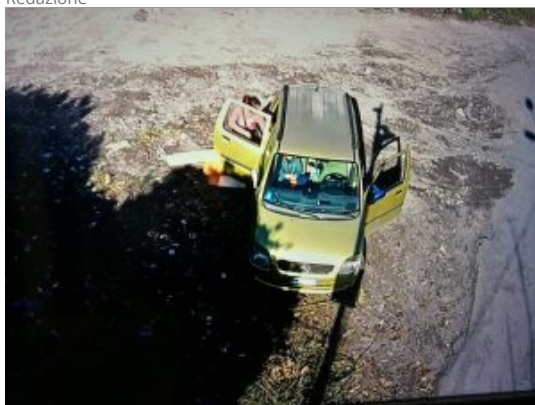
**Emergenza Covid a Torre Annunziata: nuova impennata nei contagi, 99 casi nelle ultime 24 ore**

Redazione



**Covid: un caso alla scuola elementare Angelina Lauro di Sorrento, istituto chiuso per la sanificazione**

Redazione



**Sversamento illecito di rifiuti, maxi-operazione della Municipale di Pompei: scattano 4 denunce**

[Salvatore Piro](#)

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



[Apri il link](#)

TRA RITARDI E PROTESTE, PARTE LA LOTTERIA DEGLI SCONTRINI. **FIPE**: ANDAVA RIMANDATA



Castellammare, altra vittima del Covid: artigiano ucciso dal virus. Sorrento, ancora un decesso

Vincenzo Lamberti



Covid: riaprono 293 mila bar e ristoranti in zona gialla

Redazione



Gragnano. Corsa alle elezioni: già 3 candidati sindaco ma niente partiti

Elena Pontoriero



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

TRA RITARDI E PROTESTE, PARTE LA LOTTERIA DEGLI SCONTRINI. **FIPE**: ANDAVA RIMANDATA



Sos da Capri e Sorrento: «Vaccino agli operatori del turismo, unica soluzione per ripartire»

Marco Milano



Castellammare. Patto in Regione: il nuovo ospedale sorgerà al Solaro

Tiziano Valle



Maltempo: esonda il Sarno, 30 famiglie evacuate

Redazione

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

TRA RITARDI E PROTESTE, PARTE LA LOTTERIA DEGLI SCONTRINI. **FIPE**: ANDAVA RIMANDATA



Covid: in Campania, 1401 positivi e 10 morti. Eseguiti 17.094 tamponi

Redazione



Mussolini sulla torta per la festa di "addio al servizio". Bufera alla Quarta Municipalità di Napoli

Redazione



Italia zona gialla, folla da Milano a Napoli. Gli esperti: così si rischia l'impennata della curva

Redazione

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



Padova » Cronaca

## L'Appe pungola il governo «Lasciateci aprire fino alle 22»



E. SCI.

02 FEBBRAIO 2021



Padova

La metà dei bar e dei ristoranti tra città e provincia ieri ha aperto. Si tratta di circa 1.500 esercizi pubblici sui 3 mila totali, fiduciosi rispetto alla zona gialla. In centro la percentuale è cresciuta fino al 70% (di 350) e saranno 2. 100 (cioè il 70%) ad aprire entro la fine della settimana. Se la nuova fascia con minori restrizioni è il primo passo per tornare a sperare, il secondo si gioca a livello nazionale: «La [Fipe](#) sta provando a cambiare le regole – ricorda Filippo Segato, segretario dell'Appe, l'associazione provinciale pubblici esercizi – proponendo al Comitato tecnico scientifico l'estensione della somministrazione fino alle 22 in zona gialla e alle 18 in zona arancione, a fronte di ulteriori impegni da parte della categoria, come la misurazione della temperatura e la registrazione dei clienti con nome e cognome per la tracciabilità».

A rischio infatti ci sono milioni di euro: «Solo la mancata apertura di domenica ci è costata 1 milione e mezzo di mancati incassi: 1,1 per i ristoranti e 400 mila euro per bar e pasticcerie. Mentre una settimana in giallo, da lunedì a venerdì, comporta ricavi per circa mezzo milione di euro al giorno per quanto riguarda la somministrazione. A questi vanno aggiunti i ricavi per asporto e domicilio, due servizi che adesso torneranno ad essere marginali, diciamo 50-100 mila euro al giorno in totale». –

[Apri il link](#)

LAPPE PUNGOLA IL GOVERNO «LASCIA TECI APRIRE FINO ALLE 22»

e. sci.

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

Apri il link

LOTTERIA DEGLI SCONTRINI, LUCASELLI (FRATELLI D'ITALIA): "IL GOVERNO NON HA ASCOLTATO GLI ESERCENTI, IMPOSSIBILE SOSTENERE I COSTI FISSI"



Home > Tutte le News > Contatti > Partners > Login >

Ultimo aggiornamento il 02/02/2021 alle ore 21:18

Seguici su:

Cerca...

Home > Attualità E Politica > Lotteria degli scontrini, Lucaselli (Fratelli d'Italia): "Il Governo non ha ascoltato gli esercenti, impossibile sostenere i costi fissi"



ATTUALITÀ E POLITICA

02/02/2021 | 11:05

# Lotteria degli scontrini, Lucaselli (Fratelli d'Italia): "Il Governo non ha ascoltato gli esercenti, impossibile sostenere i costi fissi"



BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

Manifestazione "rosa" a Montecitorio, Campanella: "Crisi di Governo non serve a nessuno, priorità a ristori e sostegno ad aziende"

02/02/2021 | 15:48 ROMA - "Non era il momento per una crisi di governo, il popolo ha fame, il balletto politico non serve a nessuno". Così Antonia Campanella, presidente EMI...

CALCIO

Sarri-Napoli, lo spiraglio dei bookmaker: dimezzata la quota per il ritorno in azzurro

ROMA - «I dati Fipe-Confindustria certificano che soltanto il 30% dei negozi ha potuto adeguarsi tecnicamente alla lotteria degli scontrini. Una situazione che non sorprende, perchè già da giorni le sigle di rappresentanza chiedevano di rinviare l'inizio della lotteria proprio per le difficoltà di approntarne l'accesso ai clienti». Lo dice la deputata di Fratelli d'Italia Ylenia Lucaselli. Il risultato è «un impulso alla disparità, perchè i clienti scelgono l'esercizio cui rivolgersi anche in base a questo. Molti negozianti, peraltro, si sono trovati nell'impossibilità di sostenere i costi fissi di tutto questo. Ancora una volta, però, l'esecutivo non ha voluto ascoltare, e così sul comparto del commercio si abbatte un'altra mannaia, dopo le innumerevoli dell'ultimo anno», conclude.

RED/Agipro

TI POTREBBE INTERESSARE...



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



LOTTERIA DEGLI SCONTRINI, LUCASELLI (FRATELLI D'ITALIA): "IL GOVERNO NON HA ASCOLTATO GLI ESERCENTI, IMPOSSIBILE SOSTENERE I COSTI FISSI"



### AGIPRONEWS APP

Gratis - su Google Play

SCARICA



Decreto Milleproroghe, casinò di Campione: emendamento bipartisan per posticipare la revisione dello statuto



Decreto Ristori, Bernini (Forza Italia): "Attività ferme da quasi un anno e risarcimenti insufficienti, paralisi del Governo è inaccettabile"



Manifestazione "rosa" a Roma, Richetti (Gruppo Misto): "Appena avremo un Governo proveremo a riaprire il settore giochi"

#### HOME

Contatti  
Partners

#### BINGO

Regolamento

#### LOTTERIE

Gratta E Vinci  
Lotteria Italia

#### POKER & CASINÒ

#### SCOMMESSE

Calcio  
Gossip  
Altri sport  
Quote a confronto  
Come si scommette  
Come riscuotere le vincite

#### SLOT & VLT

#### RASSEGNA STAMPA

#### LOTTO

Ultima estrazione  
Estrazioni ruota nazionale  
Ritardi e frequenze  
Regolamento  
Come riscuotere le vincite

#### IPPICA E EQUITAZIONE

Regolamenti  
Come riscuotere le vincite  
Calendario FEI 2014 salto  
Calendario FEI 2014 dressage  
Ranking list

#### SUPERENALOTTO

Vinci casa  
Win For Life  
Ultima estrazione  
Ultime 16 estrazioni  
Numeri frequenti e ritardatari  
Regolamento  
Come riscuotere le vincite

#### ESTERO

#### ATTUALITÀ E POLITICA

©2002 - 2020 AGIPRO - vietata la riproduzione  
Viale di Trastevere, 85 - 00153 Roma - Tel: +39 06.39735910 - +39 06.39735521

[Informativa sui Cookie](#)

Testata giornalistica registrata al tribunale di Roma - Autorizzazione N. 584 del 31.10.2002

POWERED BY  
**damicom**



## LOTTERIA SCONTRINI AL VIA, MA QUANTE PERPLESSITÀ

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)
[f](#) [in](#) [g+](#) [t](#) [v](#)
[Lotterie](#) [Lotto](#) [SuperEnalotto](#) [WinForLife](#) [VLT](#) [Newslot](#) [Bingo](#) [Diritto](#) [Personaggi](#) [Politica](#) [Eventi](#) [Estero](#) [Quote](#) [Dati](#) [Esercenti e Giocatori](#) [Fuori Gioco](#)


## Lotteria scontrini al via, ma quante perplessità

02/02/2021 11:30



“Ci mancava solo questa. Ho sentito i miei associati e certo, in questo momento di crisi economica, non hanno bisogno di questa novità.

Lotteria degli scontrini significa mettersi in regola con nuovi contatori e lettori

di cassa, e questo comporta una ulteriore spesa per gli esercenti, colpiti dalla crisi pandemica. Chiediamo che sia il Governo a farsi carico dei costi di questa operazione. Non possiamo farla pagare sempre ai negozianti”, ha commentato l’avvio della lotteria degli scontrini Daniele Tarantino, vice presidente nazionale di Confimprese Italia e presidente di Confimpresa Massa Carrara. “Tecnicamente non abbiamo ancora idea di come possa funzionare nel nostro settore perchè i tecnici non riescono a evadere le richieste. Quindi la maggior parte non è pronta. Per il settore bar sarà un grosso problema perchè l’operazione richiede tempo, soprattutto per chi fa alto volume di scontrini a poco prezzo. Pagamento con pos e lettura dell’apposito codice allungherà i tempi per l’emissione tecnica dello scontrino. Inoltre, siamo sotto personale perchè il lavoro è calato per motivi pandemici e abbiamo un carico di lavoro maggiore. Non era il momento idoneo per questa operazione. Sarebbe stato meglio investire risorse nei ristori, perchè le aziende stanno rischiando la chiusura”, ha aggiunto Francesco Bennati, presidente della Fiepet di Massa Carrara. “Credo che la maggior parte degli esercenti ad oggi non sia adeguata ma proprio per un problema tecnico legato alle casse. Le spese sono tante, ci sono persone che non riescono a lavorare e devono adeguarsi. Non è un buon periodo ma tanto non si capisce. La normativa è partita con 60 giorni di tempo per adeguarsi. Dal 1° aprile scatteranno le sanzioni per chi non è in regola. Secondo me, è una cosa aberrante, non possono mettere una lotteria degli scontrini per combattere il sommerso, da affrontare con altri metodi. L’esempio lo abbiamo avuto con il cash back. Ho parlato con molti esercenti e la gente nemmeno lo chiedeva. Chi lo ha fatto ancora non ha ricevuto il denaro. E’ vero che c’è voglia di tornare alla normalità ma molti non hanno più soldi”, ha continuato Stefano Agnesini, presidente nazionale della Confederazione Imprese unite per l’Italia.



## LOTTERIA SCONTRINI AL VIA, MA QUANTE PERPLESSITÀ

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

preciso sulle adesioni”, ha spiegato la direttrice di Confesercenti, Antonella Savogin. Non nasconde le perplessità il presidente dell’Ascom Confcommercio Stefano Pattaro: “Questa lotteria porterà a nulla, è destinata al fallimento. Per aggiornare i registratori telematici e acquistare il lettore ottico per il codice lotteria, i negozianti devono spendere in media 300 euro. Un costo che in questo momento di crisi doveva essere evitato”.

“A quanto ci risulta più della metà dei commercianti non ha i mezzi per convalidare i codici, per ritardi a loro non imputabili. Molti di questi, inoltre, non hanno nemmeno i circa trecento euro (a cassa) che servono per aggiornare i programmi e acquistare i lettori ottici”, ha sottolineato il presidente regionale di [Fipe](#) in Emilia Romagna, Matteo Musacci.

“Viviamo tra difficoltà incredibili e il Governo invece di occuparsi di sostenere le imprese che lavorano si preoccupa della lotteria degli scontrini. Io personalmente non ho aderito all’iniziativa, e come me molti altri colleghi, con la Toscana capofila delle non adesioni, visto che tutte le nostre energie sono impegnate a cercare di andare avanti al meglio e di sopravvivere, ad acquistare la merce, a pagare gli stipendi, le tasse le bollette, tutte cose che nessuno ci ha tolto. Purtroppo chi governa non ha alcuna idea delle difficoltà che noi imprenditori dobbiamo superare ogni giorno, senza una straccio di aiuto e con la spada di damocle di nuove restrizioni e chiusure”, ha detto Mickey Condelli, presidente di Confcommercio Pontedera. “A fronte di appena 10 miliardi di ristori erogati, le imprese hanno acceso prestiti per 128 miliardi di euro. A dimostrazione del fatto che il contributo dello Stato alle imprese è oggettivamente minimale. E adesso, in piena emergenza, ci chiedono di spendere altre centinaia di euro per aderire alla lotteria degli scontrini, con una parte dei già nostri magri incassi che ritornano alle banche sotto forma di commissioni. Francamente, tutto questo è inaccettabile, così come è vergognosa la minaccia di segnalazioni all’Agenzia delle Entrate in caso di non adesione. L’ennesima conferma del fatto che la libera impresa è una utopia e che lo Stato continua a trattarci non da cittadini, ma da sudditi”, ha aggiunto.

“In relazione all’argomento trattato lotteria degli scontrini mi preme sottolineare che ci sarebbero tantissime altre priorità tra cui quella dei Ristori alle imprese che ancora stanno aspettando e che sono in grossissima sofferenza, invece lo stato che cosa fa? Aggiungere una nuova tassa e imposta è un nuovo obbligo a cura e spese degli esercenti. Infatti, per realizzare la lotteria degli scontrini bisogna intervenire sui registratori di cassa e anche in questo caso è l’esercente che già non sa come pagare bollette, luce, acqua e affitto a doversi accollare l’onere della spesa dell’adeguamento del registratore di cassa. Noi abbiamo parlato anche con i nostri associati e diverse persone, un po’ per difficoltà economiche un po’ per tempistiche non sono ancora pronte. Alcuni hanno proprio intenzione di non aderire alla lotteria degli scontrini. Come sempre, su delle disposizioni





[Apri il link](#)

### LOTTERIA SCONTRINI AL VIA, MA QUANTE PERPLESSITÀ

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote v	Dati v	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

si impegni anche sotto il profilo economico a pagare gli adeguamenti. Ripeto secondo me in questo momento andrebbero aiutate le imprese e non aggiungere un ulteriore costo. In questo modo si creerà un ulteriore squilibrio tra i piccoli negozi e la grande distribuzione che sicuramente non avrà problemi a aderire alla lotteria degli scontrini in quanto per loro è solo una goccia del mare mentre per i piccoli esercenti e attività di vicinato è un ulteriore mazzata che viene inferta”, ha sottolineato Luca Sardelli, presidente Confesercenti Valdera, come riporta QuiNewsValdera.

cdn/AGIMEG

Focus **Lotterie**

Commenti: 0

Ordina per **Meno r**

Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook



[Apri il link](#)

LOTTERIA SCONTRINI, LUCASELLI (FDI): "UN'ALTRA MANNAIA CHE SI ABBATTE SUL COMPARTO DEL COMMERCIO. PER MOLTI NEGOZIANTI IMPOSSIBILE SOSTENERE COSTI FISSI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)



ANSA.IT

la Repubblica.it

MEDIASET  
TGCOM24

SPORT  
MEDIASET

sport  
economy.it

adnkrinos  
agenzia

askoNews

The betting odds  
company

ams

## Lotteria scontrini, Lucaselli (Fdi): "Un'altra mannaia che si abbatte sul comparto del commercio. Per molti negozianti impossibile sostenere costi fissi"

02/02/2021 12:08



"I dati Fipe-Confcommercio certificano che, nel giorno dell'avvio della lotteria degli scontrini, soltanto il 30% dei negozi ha potuto adeguarsi tecnicamente all'iniziativa. Risultato: un impulso alla disparità,

perché i clienti scelgono l'esercizio cui rivolgersi anche in base a questo". E' quanto ha detto la deputata di Fratelli d'Italia Ylenja Lucaselli. "Una situazione che non sorprende, perché già da giorni le sigle di rappresentanza chiedevano di rinviare l'inizio della 'lotteria' proprio per le difficoltà di approntarne l'accesso ai clienti. Molti negozianti, peraltro, si sono trovati nell'impossibilità di sostenere i costi fissi di tutto questo. Ancora una volta, però, l'Esecutivo non ha voluto ascoltare, e così sul comparto del commercio si abbatte un'altra mannaia, dopo le innumerevoli dell'ultimo anno. Un altro motivo, l'ennesimo, che spiega come questa maggioranza, qualora dovesse riproporsi con qualche maquillage, è solo un danno per il Paese. L'unica strada da percorrere è il voto", ha concluso. cdn/AGIMEG

Focus **Lotterie**

Commenti: 0

Ordina per **Meno r**

Aggiungi un commento...

[f](#) Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

GIÀ TRE MILIONI IN GIOCO, LA LOTTERIA DEGLI SCONTRINI PARTE CON IL BOTTO



di Alessandra Severini

## La lotteria degli scontrini parte con il botto, già tre milioni in gioco. La polemica: «Non tutti gli esercenti sono pronti»

È partita ieri la **lotteria degli scontrini**, la nuova misura voluta dal governo per incentivare i pagamenti elettronici con l'allettante idea di vincite da migliaia di euro. La lotteria prevede premi sia per i consumatori che per gli esercenti.

**[Il Cashback si può usare su Amazon, Zalando o Netflix: il trucco c'è \(ed è tutto legale\)](#)**

Per partecipare bisogna prima inserire il proprio codice fiscale sul portale della lotteria ([www.lotteriadegliscontrini.gov.it](http://www.lotteriadegliscontrini.gov.it)) e ottenere così il codice a barre e alfanumerico che andrà conservato e portato con sé. Al momento dell'acquisto – solo con strumenti elettronici quali carte di credito o di debito, bancomat, prepagate ma anche app per i pagamenti – andrà mostrato il codice all'esercente e per ogni euro speso verrà generato un biglietto virtuale valido per partecipare alle estrazioni. La prima è prevista per l'11 marzo: distribuirà premi da 100 mila euro a 10 acquirenti e da 20 mila a 10 esercenti a fronte di scontrini trasmessi e registrati al Sistema lotteria dal 1 al 28 febbraio. Le estrazioni settimanali inizieranno invece da giugno.

Ma attenzione. Non tutti gli acquisti di beni e servizi permettono di partecipare alla lotteria. Naturalmente non possono partecipare gli acquisti in contanti, gli acquisti online, quelli per i quali si emette fattura e quelli per i quali il cliente chiede la detrazione o deduzione fiscale. Non sono ammesse neanche le spese in farmacia, quelle per la benzina, per l'acquisto di biglietti del cinema e dei musei, gli acquisti fatti con i buoni pasto, anche se elettronici. L'iniziativa ha avuto un grande successo, finora sono oltre tre milioni i codici lotteria rilasciati.

Ma non mancano le polemiche. La [Fipe](#)-Confcommercio per esempio segnala che solo il 30% degli esercenti ha fatto aggiornare il registratore di cassa con il software necessario. «In un momento di così grave difficoltà non sono stati neanche cancellati i costi fissi, 300 euro per l'aggiornamento. Per questo – aggiunge l'organizzazione – avevamo chiesto di posticiparne l'avvio a giugno. Ora le persone, prima ancora di ordinare un caffè, chiedono se possono partecipare o meno alla lotteria. In

39  
share

ARTICOLO PAGAMENTI

Il Cashback si può usare su Amazon, Zalando o Netflix: il trucco c'è...

RIMANI CONNESSO CON LEGGO

 Facebook

 Twitter
ROMA 

SFOGLIA IL GIORNALE

MILANO 

SFOGLIA IL GIORNALE

GUIDA ALLO SHOPPING



Regali di San Valentino per lui: le proposte



[Apri il link](#)

GIÀ TRE MILIONI IN GIOCO, LA LOTTERIA DEGLI SCONTRINI PARTE CON IL BOTTO

T  
Twitter  
Email

caso di risposta negativa, cambiano locale».

Ultimo aggiornamento: Martedì 2 Febbraio 2021, 11:30

© RIPRODUZIONE RISERVATA

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE..

COMMENTA

ULTIMI INSERITI PIÙ VOTATI 3 di 3 commenti presenti

**mi.ste** 2021-02-02 09:39:30  
abbassate le tasse al posto di fare ste porcate!  
Rispondi Segnala 2 0

**angeluzzo** 2021-02-02 09:11:49  
C'è qualcosa che non torna. Prima mi ero scaricato dal PC il codice che mi sono stampato su un pezzo di carta e plastificato, Quando sono uscito a fare spesa l'ho dimenticato a casa e quindi con lo smartphone sono entrato nel sito e l'ho scaricato dallo smartphone inserendo nuovamente il codice fiscale ma a sorpresa noto che il codice generato è diverso. Ora mi chiedo se non fosse stato più semplice passare direttamente la tessera sanitaria col codice fiscale. Ciò è successo andando direttamente nel sito dell'Agenzia delle Entrate perchè volendo installare delle App anche qui ce ne sono un'infinità con pubblicità e con inghippi. A questo punto mi tengo il primo codice generato sul PC facendo una foto e portandola sul telefonino anche se trovo assurdo che con lo stesso codice fiscale si generino vari codici della lotteria.

Rispondi Segnala 8 2

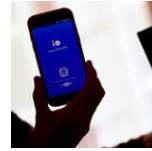
**Rio** 2021-02-02 08:58:45  
Bè è giusto già non li facciamo lavorare e gli diamo aiuti inesistenti rispetto al resto d'Europa ora chiediamogli anche dai 200€ ai 300€ a cassa di aggiornamento dei software. Mi domando ma gli alimentari bangladesh le frutterie arabe e i suck cinesi si aggiorneranno anche loro?! O questa cosa vale solo per gli italiani?

Rispondi Segnala 4 1

migliori per rendere speciale la festa degli innamorati

LE ALTRE NOTIZIE

PAGAMENTI



Il Cashback si può usare su Amazon, Zalando o Netflix: il trucco c'è (ed è tutto legale)



**LE REGOLE**  
Lotteria degli scontrini al via da oggi primo febbraio: come si fa a partecipare e vincere 5 milioni di euro



**LOTTERIA**  
Lotteria degli scontrini, si parte lunedì 1 febbraio: prima estrazione 11 marzo

Cerca il tuo immobile all'asta

Regione:

Provincia:

Fascia di prezzo:

Data:

INVIA



DALLA HOME



**LA CRISI IN DIRETTA**  
Governo, diretta. Mattarella convoca Draghi al Colle: «Serve esecutivo di alto profilo». Fallita trattativa per un Conte ter



**SUPER JACKPOT**  
Lotto, Superenalotto e 10eLotto: **diretta** estrazioni di oggi martedì 2 febbraio 2021. Numeri vincenti e quote



**SUICIDIO**  
Venezia, delusione d'amore: genitori trovano il figlio 18enne morto in camera da letto



**SOCCORSI INUTILI**  
Caserta, picchia il bimbo di 2 anni e lo uccide: arrestato il compagno della madre



**DEA BENDATA**  
Million Day, i cinque numeri vincenti di oggi martedì 2 febbraio 2021

LE PIÙ CONDIVISE

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

GIÀ TRE MILIONI IN GIOCO, LA LOTTERIA DEGLI SCONTRINI PARTE CON IL BOTTO



Roma, ragazza di 15 anni tenta il suicidio e si lancia dal terzo piano: gravissima dopo volo da 15 metri d'altezza



Sconfigge per tre volte la leucemia, 17enne muore a causa del Covid tra le braccia del papà



Roma, due passeggeri viaggiano "attaccati" al bus: la scena che indigna in pieno centro



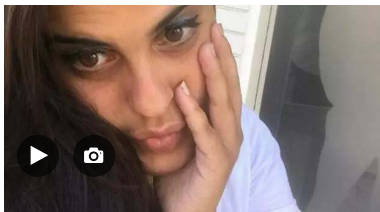
Bassetti minacciato di morte dai no-vax dopo Non è l'Arena, l'infettivologo ora è scortato sotto casa e all'ospedale



Bambini orfani affidati alle suore venduti a preti e pedofili: il convento degli orrori



Minervino, ragazza di 29 anni uccisa a coltellate in strada, ha cercato di proteggere il fidanzato: si cerca l'ex della donna



Omicidio Sonia Di Maggio, uccisa in strada con il nuovo compagno: arrestato l'ex fidanzato, era appena uscito dal carcere



Rifle fallita, mega-svendita nei magazzini: «Jeans, scarpe e giubbotti a 2-3 euro a pezzo»



Fiorella Mannoia si sposa: nozze a sorpresa a 66 anni con Carlo Di Francesco

CALTAGIRONE EDITORE | IL MATTINO | IL MESSAGGERO | CORRIERE ADRIATICO | IL GAZZETTINO | QUOTIDIANO DI PUGLIA | PUBBLICITÀ

CONTATTI  
[Privacy](#) | [Cookie Policy](#)  
[Impostazioni cookie](#)

© 2021 Società editrice Leggo - C.F. e P. IVA 06281151008

## Dai consumatori agli esercenti, la lotteria degli scontrini fa scontenti tutti

**M** [ilmattino.it/economia/moltoeconomia/lotteria\\_degli\\_scontrini\\_confesercenti\\_confcommercio\\_fipe-5742819.html](http://ilmattino.it/economia/moltoeconomia/lotteria_degli_scontrini_confesercenti_confcommercio_fipe-5742819.html)



È nata come una mossa anti-evasione. Per combattere, cioè, l'italiana ritrosia a battere gli scontrini fiscali. Ma la lotteria degli scontrini partita il primo febbraio sembra fare tutti scontenti. I commercianti per primi. «Non c'è stato abbastanza tempo per fare gli adeguamenti necessari e un negozio su tre non è ancora in grado di partecipare», ha tuonato Marco Bussoni di **Confesercenti**. Aldo Cursano, presidente vicario di **Fipe-Confcommercio**, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, ha rilanciato. «L'unico effetto della lotteria degli scontrini - ha detto - è quello di mortificare le attività che si trovano già in difficoltà. Non c'è infatti da stupirsi se solo il 30% dei pubblici esercizi abbia già adeguato il proprio registratore di cassa a questo nuovo gioco: per chi è stato costretto a rimanere chiuso 160 giorni nel 2020, senza nemmeno vedersi cancellare i costi fissi, 300 euro per aggiornare il software sono una spesa insostenibile». Dai commercianti, probabilmente, le voci critiche erano quasi attese. Il fatto è che a nutrire più di qualche dubbio sono anche le associazioni dei consumatori. «La lotteria degli scontrini rischia di creare discriminazioni tra cittadini e penalizzare chi risiede in zone montane, isolate o non servite da una rete internet adeguata». Lo afferma il **Codacons**, che condivide il grido d'allarme lanciato oggi dall'Uncem. «Il problema non riguarda solo gli esercenti ma anche e soprattutto i cittadini - afferma il presidente Carlo Rienzi - La lotteria degli scontrini deve consentire a tutti gli utenti di partecipare alle medesime condizioni al concorso e vincere i premi in palio, e non è tollerabile che vi siano discriminazioni a livello territoriale». «La lotteria degli scontrini - ha detto poi il presidente di Consumerismo Luigi Gabriele -



determina costi per gli esercenti, dall'adeguamento del registratore di cassa fino alla gestione del caricamento dei codici dei clienti, costi che rischiano di essere scaricati sui consumatori finali attraverso un aumento generalizzato dei prezzi al dettaglio».

Ultimo aggiornamento: 4 Febbraio, 11:41 © RIPRODUZIONE RISERVATA

HOME › FIRENZE › CRONACA › **RISTORANTI, CRISI INFINITA. IN...**

## Ristoranti, crisi infinita. In centro ne chiuderà uno su due

Il presidente della Fipe Aldo Cursano lancia l'allarme sulla drammatica situazione dei ristoratori fiorentini. Già ventotto le attività fallite

di ROSSELLA CONTE



Ristoranti in crisi

Firenze, 4 febbraio 2021 - **Tremila cessazioni di attività della ristorazione in Toscana**, un centinaio nella provincia fiorentina. Da aprile a settembre 2020, nel comune di Firenze, hanno **chiuso 28 ristoranti**. Basti pensare al Giglio Rosso, il locale gestito da Angelo Mari dal 1972 che ha abbassato la saracinesca dopo cento anni di storia. E la memoria corre veloce alla storica Norcineria di Aristide Bucchi in via Sant'Antonino chiusa dopo 63 anni di attività o alla pizzeria David di via della Rondinella che ha salutato i suoi clienti

«Dopo 44 giorni, il peggio, secondo Confcommercio Firenze, deve ancora venire.

«Se non ci metteranno nelle condizioni di poter lavorare a cena, nell'immediato, moriranno il 20% delle nostre aziende. **E se non ripartirà il mercato interno ne perderemo il 40%, quasi una su due**, in centro. Bisogna intervenire velocemente, prima che sia troppo tardi» è una furia Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze. A lanciare l'allarme anche Pasquale Naccari, presidente di Ristoratori Toscana che chiede una riapertura immediata dei ristoranti a cena, nelle zone gialle.

«I nostri ristoranti – dice – sono luoghi sicuri e sono i numeri dei casi giornalieri a evidenziarlo: nelle regioni che si trovano in zona gialla, quelle in cui i locali sono stati aperti a pranzo, i dati epidemiologici sono quasi stazionari. **In Toscana da un mese i nostri ristoranti sono aperti a pranzo e, nonostante il periodo natalizio e le festività, il numero dei contagi non aumenta** o cresce di poco. Questo vuol dire che non siamo noi i responsabili dell'impennata di casi».

I Ristoratori Toscana mettono sul tavolo i numeri: in Toscana i ristoranti sono stati aperti a pranzo il 20 dicembre, il 7 e l'8 gennaio e poi continuamente dall'11 gennaio. Secondo i dati diffusi dalla Regione Toscana, il 20 dicembre nella regione si contavano 12.806 positivi, 1.150 ricoverati, di cui 187 in terapia intensiva. Il 28 gennaio i positivi erano 8.647, con un calo di quasi il 32,5%, 772 i ricoverati e 100 i pazienti in terapia intensiva. **Ieri, i positivi erano 9.690, +3,7% rispetto al giorno prima.** I ricoverati sono 754 (18 in meno rispetto a ieri), di cui 112 in terapia intensiva.



«Se non governiamo le riaperture, entro pochi giorni l'intero paese tornerà in zona arancione se non peggio. In questo momento è necessario privilegiare la somministrazione all'interno dei locali, sia ai tavoli che al bancone, dove è possibile garantire il rispetto delle misure di distanziamento, sulla base della capienza degli esercizi» dice Cursano.

«Secondo l'Ufficio Studi di Fipe – **conclude Cursano** –, il clima di fiducia degli imprenditori registrato a fine 2020 è sceso di 91 punti percentuali rispetto a un anno prima, mentre le aspettative per il primo trimestre 2021 sono caratterizzate da forte pessimismo sia sulle performance delle aziende sia sull'occupazione. Se vogliamo invertire il trend dobbiamo imparare a governare le riaperture, **per fare in modo che siano il più possibile stabili** e continuative e non più altalenanti come nel corso degli ultimi mesi».

© Riproduzione riservata



## ISCRIVITI ALLA COMMUNITY

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città



## Dai consumatori agli esercenti, la lotteria degli scontrini fa scontenti tutti

[C corriereadriatico.it/economia/moltoeconomia/lotteria\\_degli\\_scontrini\\_confesercenti\\_confcommercio\\_fipe-5742821.html](https://corriereadriatico.it/economia/moltoeconomia/lotteria_degli_scontrini_confesercenti_confcommercio_fipe-5742821.html)



È nata come una mossa anti-evasione. Per combattere, cioè, l'italiana ritrosia a battere gli scontrini fiscali. Ma la lotteria degli scontrini partita il primo febbraio sembra fare tutti scontenti. I commercianti per primi. «Non c'è stato abbastanza tempo per fare gli adeguamenti necessari e un negozio su tre non è ancora in grado di partecipare», ha tuonato Marco Bussoni di **Confesercenti**. Aldo Cursano, presidente vicario di **Fipe-Confcommercio**, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, ha rilanciato. «L'unico effetto della lotteria degli scontrini - ha detto - è quello di mortificare le attività che si trovano già in difficoltà. Non c'è infatti da stupirsi se solo il 30% dei pubblici esercizi abbia già adeguato il proprio registratore di cassa a questo nuovo gioco: per chi è stato costretto a rimanere chiuso 160 giorni nel 2020, senza nemmeno vedersi cancellare i costi fissi, 300 euro per aggiornare il software sono una spesa insostenibile». Dai commercianti, probabilmente, le voci critiche erano quasi attese. Il fatto è che a nutrire più di qualche dubbio sono anche le associazioni dei consumatori. «La lotteria degli scontrini rischia di creare discriminazioni tra cittadini e penalizzare chi risiede in zone montane, isolate o non servite da una rete internet adeguata». Lo afferma il **Codacons**, che condivide il grido d'allarme lanciato oggi dall'Uncem. «Il problema non riguarda solo gli esercenti ma anche e soprattutto i cittadini - afferma il presidente Carlo Rienzi - La lotteria degli scontrini deve consentire a tutti gli utenti di partecipare alle medesime condizioni al concorso e vincere i premi in palio, e non è tollerabile che vi siano discriminazioni a livello territoriale». «La lotteria degli scontrini - ha detto poi il presidente di Consumerismo Luigi Gabriele -

determina costi per gli esercenti, dall'adeguamento del registratore di cassa fino alla gestione del caricamento dei codici dei clienti, costi che rischiano di essere scaricati sui consumatori finali attraverso un aumento generalizzato dei prezzi al dettaglio».

Ultimo aggiornamento: 4 Febbraio, 07:00 © RIPRODUZIONE RISERVATA



## Dai consumatori agli esercenti, la lotteria degli scontrini fa scontenti tutti

[G ilgazzettino.it/economia/moltoeconomia/lotteria\\_degli\\_scontrini\\_confesercenti\\_confcommercio\\_fipe-5742820.html](https://ilgazzettino.it/economia/moltoeconomia/lotteria_degli_scontrini_confesercenti_confcommercio_fipe-5742820.html)



[Economia](#) > [MoltoEconomia](#)

Mercoledì 3 Febbraio 2021



- 
- 
-

È nata come una mossa anti-evasione. Per combattere, cioè, l'italiana ritrosia a battere gli scontrini fiscali. Ma la lotteria degli scontrini partita il primo febbraio sembra fare tutti scontenti. I commercianti per primi. «Non c'è stato abbastanza tempo per fare gli adeguamenti necessari e un negozio su tre non è ancora in grado di partecipare», ha tuonato Marco Bussoni di **Confesercenti**. Aldo Cursano, presidente vicario di **Fipe-Confcommercio**, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, ha rilanciato. «L'unico effetto della lotteria degli scontrini - ha detto - è quello di mortificare le attività che si trovano già in difficoltà. Non c'è infatti da stupirsi se solo il 30% dei pubblici esercizi abbia già adeguato il proprio registratore di cassa a questo nuovo gioco: per chi è stato costretto a rimanere chiuso 160 giorni nel 2020, senza nemmeno vedersi cancellare i costi fissi, 300 euro per aggiornare il software sono una spesa insostenibile». Dai commercianti, probabilmente, le voci critiche erano quasi attese. Il fatto è che a nutrire più di qualche dubbio sono anche le associazioni dei consumatori. «La lotteria degli scontrini rischia di creare discriminazioni tra cittadini e penalizzare chi risiede in zone montane, isolate o non servite da una rete internet adeguata». Lo afferma il **Codacons**, che condivide il grido d'allarme lanciato oggi dall'Uncem. «Il problema non riguarda solo gli esercenti ma anche e soprattutto i cittadini - afferma il presidente Carlo Rienzi - La lotteria degli scontrini deve consentire a tutti gli utenti di partecipare alle medesime condizioni al concorso e vincere i premi in palio, e non è tollerabile che vi siano discriminazioni a livello territoriale». «La lotteria degli scontrini - ha detto poi il presidente di Consumerismo Luigi Gabriele - determina costi per gli esercenti, dall'adeguamento del registratore di cassa fino alla gestione del caricamento dei codici dei clienti, costi che rischiano di essere scaricati sui consumatori finali attraverso un aumento generalizzato dei prezzi al dettaglio».

Ultimo aggiornamento: 4 Febbraio, 07:00 © RIPRODUZIONE RISERVATA

0 commenti

#### COMMENTA

COMMENTA LA NOTIZIA - NOME UTENTE

- ULTIMI INSERITI
- PIÙ VOTATI

0 di 0 commenti presenti

Nessun commento presente

Potrebbe interessarti anche



**MOLTOECONOMIA**

---



**Banche, online o tradizionale il conto corrente è servito, ma i costi schizzano a 110 euro l'anno**

---



**Enel, balzo in Borsa a 90 miliardi. L'ad Francesco Starace: «Così abbiamo scalato le classifiche mondiali»**

---



**Energia blu, navi e imprese del riciclo: tutti i settori traditi dal Recovery plan**

---



**Recovery plan, sindaci in trincea: «Subito nuove assunzioni o débacle dei Comuni, fondi bruciati e zero opere»**

---





## **L'ambasciatore francese Masset: «Dallo spazio all'idrogeno, Francia e Italia insieme renderanno la Ue più forte»**

**IL GAZZETTINO TV**  
L'INFORMAZIONE VIVE CON TE

9€/mese  
per 1 anno

VAI ALLA PROMO

## **OROSCOPO DI BRANKO**



### **Il cielo oggi vi dice che...**

Branko legge e racconta le parole delle stelle, segno per segno...

## **PIEMME**

## **CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ**

[www.piemmeonline.it](http://www.piemmeonline.it)

Per la pubblicità su questo sito, contattaci

RISTORANTI APERTI ANCHE A CENA IN ZONA GIALLA E A PRANZO IN ZONA ARANCIONE: L'OK DEL CTS

## il Giornale.it cronache

Home [Politica](#) [Mondo](#) [Cronache](#) [Blog](#) [Economia](#) [Sport](#) [Cultura](#) [Milano](#) [LifeStyle](#) [Speciali](#) [Motori](#) [Abbonamento](#)



Condividi:

 Commenti: 3

### Ristoranti sempre aperti in zona gialla per il Cts. Ma poi arriva la frenata

*Nuove indicazioni per i ristoranti: il Cts ha dato l'ok per riaprire a cena in zona gialla e a pranzo in zona arancione. Ma poi la rettifica: "Nessun via libera: modificherebbe efficacia delle misure, ma la decisione spetta al governo"*

Francesca Galici - Ven, 05/02/2021 - 16:40


[commenta](#)
[Mi piace 265](#)

Cambiano di nuovo le regole dell'Italia colori e si prospettano nuove aperture ma con probabile decorrenza tra un mese.



Il Comitato tecnico scientifico ha dato l'ok per l'[apertura serale](#) dei ristoranti in zona gialla e a pranzo in zona arancione, anche se con alcune limitazioni per contenere la diffusione del contagio. Ovviamente, entro i limiti temporali imposti dal coprifuoco, che al momento scatta alle 22. È stata così accolta la richiesta inoltrata al ministero da [Fipe](#) di Confcommercio e dalla [Fiapet](#) di Confesercenti. Ora il Cts ha provveduto a redarre un nuovo protocollo, demandando la decisione al governo.

*Sileri: "È arrivato il momento di riaprire i ristoranti anche di sera"*

Il dpcm ora in vigore scadrà il 5 marzo ma tra 10 giorni scadrà il blocco per lo spostamento tra le regioni in fascia gialla e sarà possibile riaprire gli impianti sciistici. Pertanto le associazioni di categoria sperano che la possibilità di riapertura dei ristoranti in Italia anche la sera

in zona gialla e a pranzo in zona arancione possa rientrare tra queste disposizioni, senza dover aspettare necessariamente un mese. Il Cts ha dato parere positivo ma con il monito di non abbassare mai la guardia e l'attenzione, per evitare di ricadere nel vortice dello scorso autunno quando, per una serie di concause, si è innescato il nuovo aumento dei contagi. Nel nuovo protocollo del Cts è comunque posta l'attenzione sulla differenziazione tra i vari tipi di locali. La decisione del Cts dà una boccata d'ossigeno ai gestori, che a parte la breve parentesi estiva sono chiusi da quasi un anno.

#### Ristoranti

Quella dei ristoratori è una delle categorie maggiormente colpite dalla scure dei dpcm di Giuseppe Conte. Ora, il Cts ha dato l'ok per qualche apertura in più, in particolare a pranzo in zona arancione e anche a cena in zona gialla, ma con l'obbligo per i clienti di indossare le mascherine ogni qual volta si trovino in piedi e non seduti al tavolo per consumare le pietanze. Resta l'obbligo inserito già a maggio del metro di distanziamento tra i tavoli e la zona di passaggio e continua a esistere l'obbligo del tetto massimo di 4 persone allo stesso

## RISTORANTI APERTI ANCHE A CENA IN ZONA GIALLA E A PRANZO IN ZONA ARANCIONE: L'OK DEL CTS

tavolo se non conviventi. In più, i ristoratori saranno obbligati a esporre il bollino che indichi la capienza massima del loro locale.

### Bar

Le regole saranno le stesse già in vigore, ossia il distanziamento di un metro tra le persone al banco, sistemi di dissuasione delle code in cassa e raccomandazione a evitare carte da gioco e giornali. Vietato il buffet.

Tuttavia nel pomeriggio è arrivata la rettifica del Cts: "Non c'è alcun via libera del Comitato Tecnico Scientifico alla riapertura della ristorazione nelle zone e negli orari che attualmente ne prevedono la chiusura". Ma c'è di più, perché i tecnici ci tengono a ribadire che "nel verbale della riunione del CTS del 26 gennaio 2021 vi sono indicate, anzi, alcune considerazioni sul rafforzamento delle misure restrittive adeguandole alle caratteristiche strutturali dei locali e alla tipologia del servizio reso".

Tag: coronavirus

Speciale: Coronavirus

I commenti saranno accettati:

- dal lunedì al venerdì dalle ore 10:00 alle ore 20:00
- sabato, domenica e festivi dalle ore 10:00 alle ore 18:00.

Non sono consentiti commenti che contengano termini violenti, discriminatori o che contravvengano alle elementari regole di [netiquette](#).

[Qui](#) le norme di comportamento per esteso.

Loading Ad



## Dpcm, ristoranti aperti di sera, il Cts: "Nessun via libera: modificherebbe efficacia delle misure, ma la decisione spetta al Governo"

**R**

[repubblica.it/cronaca/2021/02/05/news/ristoranti\\_aperti\\_fino\\_alle\\_22\\_il\\_cts\\_frena\\_modificherebbe\\_efficacia\\_delle\\_misure\\_ma\\_decisione\\_spetta\\_al\\_governo\\_-286170272/](https://repubblica.it/cronaca/2021/02/05/news/ristoranti_aperti_fino_alle_22_il_cts_frena_modificherebbe_efficacia_delle_misure_ma_decisione_spetta_al_governo_-286170272/)

February 5, 2021



*di Agnese Ananasso*



(ansa)

In ogni caso, sempre relativamente ai rischi, "andrebbero considerate le diverse tipologie dei pubblici esercizi, distinguendo" tra ristoranti e bar e "rafforzate le misure restrittive" in base al servizio reso e alla struttura del locale

05 Febbraio 2021 2 minuti di lettura

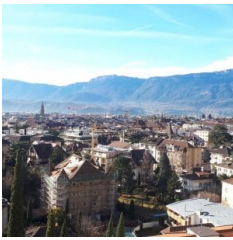
Il Comitato tecnico scientifico frena sulla possibilità di riaprire bar e ristoranti fino alle 22. "Una rimodulazione dei pacchetti di misure potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio". È quanto ha risposto il Comitato tecnico scientifico alla richiesta arrivata dal ministero dello Sviluppo economico sulla 'riapertura di pubblici esercizi'.

"Circa la previsione di rimodulazione delle misure previste nelle diverse fasce di rischio", sottolineano gli esperti, "si rimanda alle valutazioni del decisore politico". In ogni caso, sempre relativamente ai rischi, "andrebbero considerate le diverse tipologie dei pubblici esercizi, distinguendo" tra ristoranti e bar. Nel verbale della riunione del 26 gennaio, in cui si è analizzata la richiesta del Mise, anzi vi sono indicate "alcune considerazioni sul rafforzamento delle misure restrittive adeguandole alle caratteristiche strutturali dei locali e alla tipologia del servizio reso".

Per il Comitato infatti la situazione epidemiologica, "pur mostrando una lieve diminuzione dell'incidenza nel paese, evidenzia ancora un rischio moderato/alto con un elevato impatto sui servizi assistenziali nella maggior parte delle regioni e province autonome". E ha sottolineato come il settore della ristorazione "presenza alcune criticità connesse all'ovvio mancato uso" delle mascherine, con "potenziale aumento del rischio in presenza di soggetti asintomatici".

**Coronavirus, l'Alto Adige si blinda: lockdown di tre settimane dall'8 febbraio**

04 Febbraio 2021



Non solo, ci sono altri due fattori che richiedono "altri elementi di cautela" nelle

scelte da fare "prima di adottare ulteriori allentamenti delle misure di contenimento". Il primo è la ripresa delle scuole in presenza, per il quale bisognerà attendere almeno 14 giorni per valutarne l'impatto; il secondo è correlato "all'andamento in Europa della pandemia, che rimane a livelli di alta circolazione registrando, tra l'altro, una possibile maggiore trasmissibilità" dovuta alle varianti del virus.

Da qui la conclusione degli scienziati: "circa la previsione di rimodulazione delle misure previste nelle diverse fasce di rischio, specificatamente per il settore della ristorazione in zona gialla e arancio, si rimanda alle valutazioni del decisore politico, segnalando tuttavia che una rimodulazione complessiva dei pacchetti di misure potrebbero modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio".

### Covid, il viceministro Sileri: "Riaprire al più presto i ristoranti anche la sera"

02 Febbraio 2021



Una gelata per chi aveva chiesto la riapertura di bar e ristoranti fino alle 22. Da Toti a Fontana ai rappresentanti di categoria, il presidente della Liguria, **Giovanni Toti**, su Facebook aveva dato per certa una rimodulazione delle misure preventive: "Ristoranti aperti la sera in zona gialla e a pranzo in zona arancione: è arrivato finalmente il parere favorevole del Comitato Tecnico Scientifico e speriamo che si possa partire al più presto. Lo avevamo chiesto più volte in Conferenza delle Regioni e siamo soddisfatti del risultato raggiunto. La difficile situazione economica che stanno vivendo le nostre attività - aggiunge il governatore - è stata anche oggetto dell'incontro con il Presidente incaricato Draghi, che ha ben compreso l'importanza di andare incontro ai lavoratori in difficoltà. Auspichiamo quindi che arrivi subito il via libera anche da parte del Governo perché permettere alle nostre attività di lavorare in sicurezza deve essere, insieme alla lotta al virus, una priorità assoluta per il Paese".

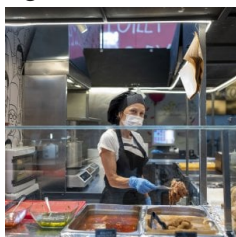
Il Cts ha sottolineato che spetta al Governo poi prendere la decisione definitiva sulle riaperture serali. Governo a cui si è rivolta la Regione Lombardia, sostenuta dalla Federazione Pubblici Esercizi (Fipe) e da Epam Milano che chiedono che "il Governo che si sta costituendo in questi giorni provveda nel più breve tempo possibile all'emanazione di un nuovo Dpcm per consentire di aprire a cena fino alle 22 in fascia gialla e durante le ore diurne in fascia arancione a chi ha spazi con tavoli".

Anche **Coldiretti** spinge per una riapertura serale dei locali perché è in questa parte della giornata che ristoranti, pizzerie e agriturismi realizzano l'80% del loro fatturato. E alla loro attività è collegato un indotto dell'agroalimentare Made in Italy, che nel 2020 ha perso, tra vino e cibi invenduti, un valore stimato in 9,6 miliardi di euro.



## Il primo weekend giallo, dai ristoranti ai megastore: ecco cosa si può fare

05 Febbraio 2021



Anche alla luce dell'avanzare della campagna di vaccinazione, secondo Coldiretti e Filiera Italia, "sarebbe pertanto fondamentale consentire ai ristoranti, che si trovano nelle zone gialle e che dimostrano di rispettare i rigidi requisiti previsti, l'apertura serale fino all'orario di inizio coprifuoco, anche alla luce delle importanti misure di sicurezza adottata, quali il distanziamento dei posti a sedere facilmente verificabile, il numero strettamente limitato e controllabile di accessi, la registrazione dei nominativi di ogni singolo cliente ammesso. Con tale possibilità limitata ai locali di ristorazione con servizio al tavolo - concludono Coldiretti e Filiera Italia - si coniugherebbero tutela della salute dei cittadini e ripresa dell'attività economica e lavorativa dell'intera filiera agroalimentare italiana, cui sono collegati circa 4 milioni di lavoratori".

### **Gli articoli di Rep:**



### Governo, Draghi non mette veti: "A me spetta la sintesi, ai partiti il giudizio"



### Quei proclami rinnegati nella legislatura che ha abolito il "mai!"



### Strano perché normale: Mario l'anti-divo adesso fa quasi paura



### La Campania o la faccia

# consigli.it

---

La guida allo shopping del Gruppo Gedi

## Il mio libro

---

Perché abbiamo tutti  
una storia da raccontare



ENTRA NEL NETWORK PER SCRITTORI DI GEDI

## L'INIZIATIVA / Pubblica il libro con le tue storie

---

- [Scopri ilmiolibro](#)
- [Servizi editoriali](#)

## Coronavirus: Rt nazionale a 0,84. Cts: ok ristoranti aperti in zona gialla la sera, a pranzo in area arancione

[24 ilsole24ore.com/art/coronavirus-rt-nazionale-084-verso-ristoranti-aperti-zona-gialla-sera-pranzo-area-arancione-AD8f42HB](https://www.ilssole24ore.com/art/coronavirus-rt-nazionale-084-verso-ristoranti-aperti-zona-gialla-sera-pranzo-area-arancione-AD8f42HB)



cabina di regia

di Nicoletta Cottone

Coronavirus, i vaccinati alla data del 5 febbraio 2021

**Si osserva un lieve generale peggioramento dell'epidemia con un aumento delle regioni a rischio alto (3 contro 1) e con la riduzione di quelle a rischio basso in questa settimana (7 contro 10)**

3' di lettura

L'Rt nazionale invariato questa settimana: resta allo 0.84. Lo attesta il monitoraggio settimanale sul Covid in Italia con i dati Iss-Ministero della Salute. Si osserva un lieve generale peggioramento dell'epidemia con un aumento nel numero di regioni classificate a rischio alto (3 contro 1) e con la riduzione delle regioni a rischio basso in questa settimana (7 contro 10). Tredici regioni evidenziano un trend di casi in aumento. Potenzialmente dal



report emerge che tutte le regioni hanno dati da zona gialla. Fanno eccezione però la provincia di Bolzano e la Puglia, che hanno un Rt sopra 1 e l'Umbria, che presenta rischio alto

## Solo la Sardegna verso l'arancione

---

In base alla regola delle due settimane di permanenza nel colore assegnato prima di migliorare lo scenario, dunque, solo la Sardegna dovrebbe passare da arancione a gialla. Bolzano, che ha proclamato un nuovo lockdown il 4 febbraio, Sicilia, Puglia e Umbria restano in arancione. In Umbria resta il dubbio che possa autonomamente proclamarsi in area rossa perchè nella provincia di Perugia c'è un forte timore per un cluster ospedaliero e la presenza delle varianti inglese e brasiliana. Nell'ultimo giorno in Umbria sono stati registrati 443 nuovi casi Covid 443, più 19% rispetto al giorno prima. Il totale dall'inizio della pandemia è 37.751. Allerta anche in Campania dove si rilevano problemi di contagi nelle scuole.

## Varianti in molte regioni, rischio rialzo incidenza

---

L'Italia si trova in un contesto, si legge nel monitoraggio settimanale «preoccupante per il riscontro di varianti virali di interesse per la sanità pubblica in molteplici regioni che possono portare ad un rapido incremento dell'incidenza». La diminuzione dell'incidenza a livello nazionale negli ultimi 14 giorni è più lieve di quella osservata le precedenti settimane: 273,01 per 100mila abitanti (18-31 gennaio) contro 289,35 per 100mila abitanti (11-24 gennaio). In almeno uno dei flussi di sorveglianza coordinati dal ministero della Salute e dall'Iss, 13 regioni evidenziano un trend di casi in aumento. L'incidenza dei contagi resta molto nella provincia autonoma di Bolzano (686,57 per 100mila abitanti, settimana 25-31 gennaio). In 3 regioni e province autonome incidenza superiore ai 200 per 100mila abitanti.

## In alcune regioni rischio sovraccarico Ssn

---

L'attuale quadro a livello nazionale «sottende forti variazioni inter-regionali», evidenzia il monitoraggio settimanale. In alcuni contesti, si spiega, «un nuovo rapido aumento nel numero di casi potrebbe rapidamente portare ad un sovraccarico dei servizi sanitari in quanto si inserirebbe in un contesto in cui l'incidenza di base è ancora molto elevata e sono ancora numerose le persone ricoverate per Covid-19 in area critica».

## Sì del Cts a ristoranti aperti la sera in area gialla e a pranzo in area arancione

---

Intanto il Comitato tecnico scientifico ha acceso semaforo verde per l'apertura serale dei ristoranti in zona gialla e all'ora di pranzo in zona arancione. Una richiesta avanzata dal ministero dello Sviluppo economico su richiesta di [Fipe](#) Confcommercio e Fiapet di

Confesercenti. Ora la parola al governo per la decisione. Con il governo dimissionario bisognerà individuare se le decisioni rientrano negli affari correnti gestiti dal premier dimissionario Giuseppe Conte.

## Il Comitato tecnico scientifico dà il via libera: dopo 160 giorni di chiusura nel 2020 si torna a cena al ristorante

[messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/02/05/news/si-torna-a-cena-al-ristorante-1.39865367](https://messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/02/05/news/si-torna-a-cena-al-ristorante-1.39865367)

February 5, 2021



Elena Del Giudice 05 Febbraio 2021

**UDINE.** A patto che le regole vengano rispettate, come il distanziamento di un metro non solo tra i tavoli, ma anche nelle aree di passaggio, l'utilizzo sistematico dei dispositivi di protezione individuale per gli addetti al servizio e l'esposizione di una informativa chiara all'esterno dei locali con l'indicazione della capienza massima, nelle regioni in zona gialla si potrebbe tornare a cenare al ristorante.



### L'OSPITALITÀ IN FVG: TUTTI I NUMERI

Fonte: InfoCamere

	GORIZIA		PORDENONE		TRIESTE		UDINE		FRIULI VENEZIA GIULIA	
	ATTIVI	ADDETTI TOTALI LOCALI	ATTIVI	ADDETTI TOTALI LOCALI	ATTIVI	ADDETTI TOTALI LOCALI	ATTIVI	ADDETTI TOTALI LOCALI	ATTIVI	ADDETTI TOTALI LOCALI
<b>DATI AL 31/12/2020</b>										
Alberghi (f.551)	140	621	100	446	97	519	471	2.486	808	4.072
Villaggi turistici e Ostelli della gioventù, Colonie marine e montane, Affittacamere (f.552)	60	98	68	58	218	348	296	418	642	922
Gestione di vagoni letto e di campeggio e aree attrezzate per camper e roulotte (f.553)					7	20	21	159	44	350
Gestione di vagoni letto e/Aloggi per studenti	11	166	5	5	4	47	4	2	8	49
56 Ristorazione o Bar	3	24	0	1	1	5	26	57	30	87
Ristorazione	588	2.350	895	4.274	1.068	4.362	2.325	9.532	4.876	20.518
Catering per eventi, banqueting, Mense,	14	131	28	573	23	308	141	1.035	206	2.047
Bar e altri esercizi simili senza cucina (f. 563)	514	1.114	798	2.173	873	2.180	2.116	5.139	4.301	10.606
<b>TOTALE</b>	<b>1.330</b>	<b>4.504</b>	<b>1.994</b>	<b>7.530</b>	<b>2.291</b>	<b>7.789</b>	<b>5.400</b>	<b>18.828</b>	<b>11.015</b>	<b>38.651</b>

Così il Cts, il Comitato tecnico scientifico, che ha deciso di valutare in modo differente i diversi profili di rischio all'interno del variegato settore della ristorazione, privilegiando chi ha a disposizione spazi e sedute per la consumazione di cibi e bevande. Questo ovviamente è il parere tecnico, la decisione spetta al Governo. E dalle categorie l'invito, pressante, è che il Governo «decida in fretta», anche perché il settore «è davvero allo stremo».

Siamo in zona gialla nel fine settimana? Sport, passeggiate, gite fuori porta e spostamenti: ecco cosa si può fare e cosa è vietato

«Come **Fipe** Confcommercio - dichiara Antonio Dalla Mora, segretario della categoria - ci stiamo battendo da mesi per portare avanti le nostre ragioni che oggi trovano conferma nel parere del Comitato tecnico scientifico. E finalmente il rapporto di collaborazione costruttiva che abbiamo avviato in questi mesi ha portato al esame tecnico delle nostre istanze. Il risultato - ancora Dalla Mora è che, laddove si applicano in maniera corretta le misure di distanziamento, il rischio di diffusione del virus non aumenta. E finalmente - rimarca con soddisfazione - si mette nero su bianco che i ristoranti non sono luoghi pericolosi».

[[ge:gelocal:messaggero-

veneto:udine:cronaca:1.39860585:gele.Finegil.StandardArticle2014v1:https://messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/02/04/news/pri-weekend-in-zona-gialla-sport-passeggiate-gite-fuori-porta-e-spostamenti-in-auto-tutto-quello-che-c-e-da-sapere-1.39860585]]

Il passo successivo deve condurre alla declinazione in fatti del pronunciamento del Cts, e quindi «ad un provvedimento del Governo che modifichi le regole - spiega Dalla Mora - prevedendo, nel caso in cui la classificazione della regione sia da zona gialla, che si possa uscire a cena anche la sera, e in caso di zona arancione, si ammetta il servizio fino alle 18 nei ristoranti. Disposizioni compatibili con la tutela della salute».

Riparte lo sci ma restano le perplessità tra i maestri in crisi: «Rischiato di aprire per lavorare solo dodici giorni»

Per il settore della ristorazione sarebbe, finalmente, la svolta «dopo 160 giorni di chiusura nel 2020 - ricorda Dalla Mora- e una cinquantina a mezzo servizio. Ma se solo consideriamo che il 65% del fatturato lo si realizza la sera, è intuibile come la situazione sia assolutamente drammatica. E non solo per la ristorazione, ma per l'intera filiera: dai titolari d'impresa alle loro famiglie, dai collaboratori ai produttori agricoli, ai settori della pesca e dell'allevamento, a chi si occupa di bevande, manutenzioni, lavanderie, chi fornisce stoviglie e bicchieri...».

## Leggi anche



La lotteria degli scontrini non piace a bar e negozi: in centro città solo uno su tre si è adeguato

«Il via libera concesso dal Cts rappresenta un'importante novità - aggiunge Marco Zoratti, vice presidente di Confesercenti Fvg-. Era indispensabile dare un segnale positivo alle attività che così tanto hanno sofferto in questo ultimo anno. Un modo per consentire l'inizio della ripresa economica che tutti auspichiamo».

Ora le valutazioni del Cts dovranno essere recepite al più presto con un provvedimento legislativo: «Comprendiamo perfettamente la delicatezza del momento - ha precisato Zoratti -, ma visto il protrarsi della situazione, riteniamo non si possa più rimandare un cambio di rotta. Concedere alle attività qualche ora in più di lavoro, pur sempre nel rigoroso e imprescindibile rispetto delle regole, aiuterebbe la categoria a rialzarsi. Chiediamo quindi al presidente Fvg, Massimiliano Fedriga, all'Assessore Sergio Emidio Bini, e a tutta la Giunta, di sostenere la categoria unendosi alla richiesta della Lombardia, che in queste ore ha inviato una lettera formale al Governo domandando che pubblici esercizi, bar, ristoranti, e attività assimilabili, al momento costrette a chiudere le serrande alle 18 (in zona gialla), possano continuare a lavorare fino alle 22».

## Via libera del Cts: ristoranti aperti la sera in zona gialla e a pranzo in zona arancione. L'Rt sopra l'1 in Fvg e in altre 4 regioni

[messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/02/05/news/nuove-regole-per-la-fascia-gialla-e-arancione-ristoranti-aperti-la-sera-in-zona-gialla-e-a-pranzo-in-zona-arancione-il-via-libera-del-cts-atteso-l-ok-del-governo-1.39864439](https://messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/02/05/news/nuove-regole-per-la-fascia-gialla-e-arancione-ristoranti-aperti-la-sera-in-zona-gialla-e-a-pranzo-in-zona-arancione-il-via-libera-del-cts-atteso-l-ok-del-governo-1.39864439)

February 5, 2021

- [udine](#)
- [cronaca](#)

Via libera dei tecnici, si attende l'ok del governo. tra le regole, mascherina obbligatoria quando non si è seduti a tavola, niente buffet e numero massimo di persone ad ogni tavolo

05 Febbraio 2021

**UDINE.** Non cambia questa settimana il valore dell'Rt medio italiano, che resta a 0,84 (è cioè compreso tra 0,76 e 1,02). La circolazione dell'epidemia nelle Regioni non cresce nella settimana presa in considerazione dalla Cabina di regia nel suo periodico monitoraggio e così potenzialmente tutte le Regioni questa settimana hanno dati da zona gialla. Fanno eccezione Provincia di Bolzano, Puglia (che hanno un Rt sopra 1) e Umbria (che ha il rischio alto).

L'effetto dei nuovi dati, anche in base alla regola sull'obbligo di due settimane di permanenza in un colore prima di scendere allo scenario con meno restrizioni, fa sì che questa settimana solo la Sardegna passi da arancione a gialla. Bolzano (che ha deciso ieri di mettersi in lockdown), Sicilia, Puglia e Umbria sono in arancione. Resta il dubbio se in quest'ultima regione si farà la zona rossa, almeno nella provincia di Perugia dove si teme un cluster ospedaliero di casi colpiti dalla variante brasiliana.

**LE REGOLE.** [Spostamenti tra regioni, palestre, ristoranti: il calendario di regole, divieti e aperture prima del nuovo Dpcm](#)

### Verso nuove regole del Cts

Il Comitato tecnico scientifico concede il via libera all'apertura serale dei ristoranti in zona gialla e a pranzo in zona arancione, sia pur con alcune restrizioni. [Sono queste le prime notizie che arrivano dall'incontro del Cts oggi per decidere quali regioni cambieranno colore.](#) La richiesta era arrivata dal ministero dello sviluppo economico dopo vari incontri con la [Fipe](#) di Confcommercio e la Fiapet di Confesercenti e due giorni fa è arrivato il parere degli scienziati che indicano la strada per i nuovi protocolli. Adesso la decisione dovrà essere presa dal governo.



**Il nuovo Dpcm scade il 5 marzo**, ma già il 15 febbraio cade il divieto di spostamento tra le regioni e si riaprono gli impianti da sci. Quindi bisognerà stabilire se tutte le prossime decisioni rientrano negli affari correnti.

## IL MONITORAGGIO

Allarme Gimbe, si ferma la discesa dei contagi: inversione di trend in 9 regioni, il Fvg sempre nel quadrante peggiore


I ristoranti Secondo il Cts si devono mantenere le mascherine obbligatorie e il distanziamento di 1 metro tra i tavoli e nei luoghi di passaggio. Bisogna anche mantenere un numero massimo di persone al tavolo - quattro se non si tratta di conviventi - e il bollino da esporre all'ingresso per il numero massimo di capienza del locale.

I bar Per il servizio al banco deve rimanere la distanza di un metro tra le persone e provvedimenti per evitare gli assembramenti di persone in fila alla cassa o in attesa di essere servite. Niente buffet. Vanno evitate anche le carte da gioco e i giornali.

Tag

coronavirus

## Gli chef: «Perché aprire a pranzo e non a cena?» Ecco come i ristoranti possono lavorare anche la sera

 [corriere.it/cook/news/21\\_febbraio\\_05/gli-chef-perche-aprire-pranzo-non-cena-ecco-come-possiamo-lavorare-anche-sera-3831af66-67a9-11eb-92aa-881f0caf741f.shtml](https://corriere.it/cook/news/21_febbraio_05/gli-chef-perche-aprire-pranzo-non-cena-ecco-come-possiamo-lavorare-anche-sera-3831af66-67a9-11eb-92aa-881f0caf741f.shtml)



**Il caso**

**di Gabriele Principato**



«Cosa cambia fra l'essere aperti a pranzo o a cena?», chiede lo chef Chicco Cerea. «I ristoranti che non sono in grado di garantire la sicurezza dei clienti devono restare chiusi. Ma gli altri vanno lasciati lavorare o nel prossimo futuro – continua – vedremo solo saracinesche abbassate e licenziamenti». Della stessa opinione è il collega Andrea Berton. «Se venissero effettuati controlli a tappeto sulle attività – dice – si potrebbe far ripartire davvero quelle in regola: così viviamo un'agonia che non è più sostenibile economicamente dopo i continui stop and go dell'ultimo anno». Il tema è cruciale. Perché, stando ai dati di Filiera Italia e Coldiretti, il servizio della cena vale l'80 per cento del fatturato di questi esercizi che ormai da un anno vivono una crisi profonda a causa delle limitazioni imposte per contenere la pandemia.

L'ultimo a farsi portavoce delle richieste del fronte dei ristoratori, chiedendo al governo la riapertura anche a cena, è stato il presidente della Regione Lombardia Attilio Fontana che – insieme all'Assessore allo Sviluppo economico Guido Guidesi – ha inviato una lettera formale al governo nella quale ha chiesto che i ristoranti e le attività assimilabili possano svolgere servizio fino alle ore 22: alla luce dei dati dell'andamento epidemiologico, nonché della necessità di scongiurare la crisi del settore. Favorevole a una graduale riapertura serale – che vada di pari passo con l'avanzare delle vaccinazioni ormai entrate nel vivo – si era detto pure, nei giorni scorsi, il viceministro della Salute Pierpaolo Sileri. Gli scienziati del Comitato tecnico scientifico hanno fornito le loro condizioni per rispondere a queste



richieste: e pur ribadendo che debba «rimanere alta l'attenzione per il rischio di Covid 19» hanno spiegato le regole con le quali si potrebbe — se il governo lo vorrà — far riprendere servizio ai ristoranti la sera in zona gialla e a pranzo in zona arancione: mantenere le mascherine obbligatorie e il distanziamento di un metro tra i tavoli e nei luoghi di passaggio. Oltre a un numero massimo di persone al tavolo — quattro se non si tratta di conviventi — e un bollino da esporre all'ingresso per il numero massimo di capienza del locale. «Sarebbe un modo per ripartire in un momento difficilissimo dopo che lo scorso anno, a livello nazionale abbiamo perso 37,7 miliardi di euro, senza considerare poi le chiusure successive», ha detto [Lino Stoppani](#), presidente nazionale della Federazione Pubblici Esercizi.

Le reazioni degli chef

«Mi viene da piangere di gioia al pensiero di riaprire la sera», dice Chicco Cerea, chef con il fratello Bobo del tristellato «Da Vittorio» nel bergamasco. «Senza abbassare la guardia è giusto e doveroso che i ristoratori possano riprendere il servizio della cena. Il nostro è un settore che dà lustro all'Italia nel mondo, lasciarlo in una situazione che diventa ogni giorno più apocalittica non sarebbe giusto», aggiunge. «E, poi, non sono certo i ristoranti a creare quella movida serale che rappresenta un rischio per i contagi», ribadisce Cristiano Tomei, chef de «L'Imbutto» di Lucca. «I continui stop and go delle ordinanze dell'ultimo anno hanno indebolito finanziariamente tutti i ristoranti. Ogni volta che riapro dopo un periodo di chiusura, e questo vale per me come per tanti altri colleghi — racconta Andrea Berton, chef dell'omonimo ristorante stellato di Milano —, ho quattro giorni di lavoro di preparazione che rappresentano un costo ingente. La cena — dice — è essenziale perché si possa ritrovare una semi-normalità. La sola apertura a pranzo consente, forse, a mala pena, di coprire le spese. Anche perché lo smart working ha fatto diminuire sensibilmente i meeting aziendali che erano una parte considerevole della clientela di mezzogiorno».

L'attuale obbligo di chiusura alle ore 18 rende, infatti, persino non conveniente il solo servizio del mezzogiorno per alcuni locali. «Ho posticipato di un mese la riapertura dei miei ristoranti perché fino a quando non potremo lavorare la sera mettere su un gruppo di lavoro di venti persone è anti-economico. Avrei riaperto il 10 febbraio ma ho posticipato», racconta lo chef Moreno Cedroni. I suoi tre ristoranti di pesce, fra cui il bistellato «La Madonnina del Pescatore» di Senigallia, riapriranno a partire dal 10 marzo. Anche lo chef Heinz Beck confida sul fatto che qualcosa cambi. «Il vero momento di svolta sarà quando riusciremo a vaccinarci tutti e ci saranno temperature più miti». Il suo ristorante tristellato «La Pergola», a Roma, riaprirà il 20 febbraio. «Speriamo che per quella data si potrà stare aperti anche a cena — auspica —, al momento rientreremo con la squadra completa di 50 persone, poi è da vedere». I ristoratori, insomma, chiedono di poter tornare a lavorare durante tutta la giornata: in sicurezza e nel rispetto delle norme. «L'importante è che questa volta le regole siano chiare e non ci sia una nuova chiusura fra qualche settimana», sottolinea lo chef Giancarlo Perbellini, alla guida di una galassia di otto locali fra cui la sua «Casa» bistellata a Verona. «Tante realtà non potrebbero reggere, soprattutto in provincia dove delivery e take

away portano spesso numeri così marginali da non essere convenienti e non si fanno certo a pranzo i numeri di grandi città come Roma e Milano. L'importante — dice — è partire in sicurezza. Ma questa volta, davvero, non fermarsi più».

5 febbraio 2021 (modifica il 5 febbraio 2021 | 17:55)

(©) RIPRODUZIONE RISERVATA

## ULTIMI ARTICOLI DI COOK

---

### Gli articoli più visti

---

### Le ricette più viste

---

LA RICHIESTA: RISTORANTI APERTI SINO ALLE 22 IN ZONA GIALLA. MA IL CTS FRENA

LA POLEMICA

## La richiesta: ristoranti aperti sino alle 22 in zona gialla. Ma il Cts frena

05 Febbraio 2021

La Regione Lombardia avanza la richiesta di apertura avallata dal viceministro della Salute Pierpaolo Sileri



La Lombardia chiede di tenere aperti i ristoranti nelle regioni a zona gialla (quindi anche la Lombardia9 sino alla 22 e scoppia la polemica. Tutto nasce da una lettera formale inviata dal governatore **Attilio Fontana** e dall'assessore lombardo allo Sviluppo economico, **Guido Guidesi**, al governo nella quale chiedono che i ristoranti e le attività assimilabili possano svolgere la loro attività fino alle ore 22. Per i vertici di Regione Lombardia è «importante che tale decisione venga presa al di là della crisi politica in atto» e ciò in relazione «alla situazione di estrema emergenza in cui versa un'intera categoria». La richiesta di Fontana e Guidesi al governo, avviene alla luce dei dati dell'andamento epidemiologico, della campagna vaccinale ormai entrata nel vivo, nonché della necessità di scongiurare la crisi del settore dei pubblici esercizi. Il presidente e l'assessore di Regione Lombardia, chiedono infine al governo di «intraprendere ogni utile azione affinché sia concesso al mondo della ristorazione questa ulteriore facoltà, nel rispetto, ovviamente, delle misure di contrasto e contenimento dell'epidemia».

### Confcommercio

Anche la **Fipe-Confcommercio** e la **Fiepet-Confesercenti** chiedono al Governo che si sta costituendo in questi giorni di emanare un Dpcm per consentire ai ristoranti di aprire a cena fino alle 22 in fascia gialla e durante le ore diurne in fascia arancione a chi ha spazi con tavoli. Osserva Lino Enrico Stoppani, presidente di **Fipe-Confcommercio**, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi: «Sarà un banco di prova importante per dimostrare da parte del nostro settore maturità e rispetto delle regole e chiediamo alle forze dell'ordine e alle amministrazioni comunali di darci una mano con i controlli in questa direzione».

### La politica

«Fratelli d'Italia presenterà un ordine del giorno e un emendamento al decreto approvato lo scorso 14 gennaio ed all'esame del Senato per chiedere, nelle zone gialle la riapertura serale dei ristoranti fino alle ore 22, e nelle zone arancioni durante le ore diurne di riaprire a



## LA RICHIESTA: RISTORANTI APERTI SINO ALLE 22 IN ZONA GIALLA. MA IL CTS FRENA

coloro che hanno spazi con tavoli. Il tutto, chiaramente, nel pieno rigoroso rispetto ed applicazione delle misure di sicurezza sanitaria». Lo dichiarano i capigruppo di Fratelli d'Italia al Senato e alla Camera dei deputati, **Luca Ciriani** e **Francesco Lollobrigida** e il deputato **Riccardo Zucconi**, capogruppo di Fdi in Commissione - Attività produttive. «Fratelli d'Italia - spiegano - è stata sempre vicina alle categorie ed ai ristoratori, e in questi mesi attraverso una serie di iniziative ha raccolto le loro legittime richieste. Dopo un anno di chiusure imposte dall'epidemia e di mancate promesse di ristori da parte del governo, riteniamo che sia necessario lanciare un messaggio a tutto il settore della ristorazione che è possibile tornare a lavorare in sicurezza. E questo anche alla luce dei nuovi criteri di valutazione del Cts. Ci auguriamo che il nuovo governo accolga la nostra proposta, mettendo da parte l'arroganza che finora aveva contraddistinto il Conte bis», concludono gli esponenti di Fdi.

### Il viceministro

«Lo sostengo da molti mesi, credo che i ristoranti possano essere riaperti, in zona gialla, in sicurezza e con controlli rigidi fino alle 22»: così ha detto il viceministro della Salute **Pierpaolo Sileri** intervistato da Radio Popolare. «Sicuramente per le zone Gialle - ha aggiunto - credo che l'indirizzo sarà quello di tenere aperti i ristoranti alla sera».

### Doccia fredda del Cts

«Non c'è alcun via libera del Comitato Tecnico Scientifico alla riapertura della ristorazione nelle zone e negli orari che attualmente ne prevedono la chiusura. Nel verbale della riunione del CTS del 26 gennaio 2021 vi sono indicate, anzi, alcune considerazioni sul rafforzamento delle misure restrittive adeguandole alle caratteristiche strutturali dei locali e alla tipologia del servizio reso. Una rimodulazione dei pacchetti di misure potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio». È quanto ha risposto il Comitato tecnico scientifico alla richiesta arrivata dal ministero dello Sviluppo economico sulla "riapertura di pubblici esercizi". «Circa la previsione di rimodulazione delle misure previste nelle diverse fasce di rischio», sottolineano gli esperti nel parere, «si rimanda alle valutazioni del decisore politico». In ogni caso, sempre relativamente ai rischi, «**andrebbero considerate le diverse tipologie dei pubblici esercizi**, distinguendo» tra ristoranti e bar. Il documento del Mise con il quale si proponeva l'adozione di misure finalizzate «a favorire la ripresa delle attività nel settore dei pubblici esercizi, in particolare bar e ristoranti», è stata analizzata dal Cts nella riunione del 26 gennaio. E gli scienziati, già nella premessa, ricordano che la situazione epidemiologica attuale, «pur mostrando una lieve diminuzione dell'incidenza nel paese, evidenzia ancora un rischio moderato/alto con un elevato impatto sui servizi assistenziali nella maggior parte delle regioni e province autonome». E sottolineano come il settore della ristorazione «presenza alcune criticità connesse all'ovvio mancato uso» delle mascherine, con «potenziale aumento del rischio in presenza di soggetti asintomatici». Non solo, ci sono **altri due fattori che richiedono «altri elementi di cautela»** nelle scelte da fare «prima di adottare ulteriori allentamenti delle misure di contenimento». Il primo è la ripresa delle scuole in presenza, per il quale bisognerà attendere almeno 14 giorni per valutarne l'impatto; il secondo è correlato «all'andamento in Europa della pandemia, che rimane a livelli di alta circolazione registrando, tra l'altro, una possibile maggiore trasmissibilità» dovuta alle varianti del virus. Per questo, è la conclusione degli scienziati, «circa la previsione di rimodulazione delle misure previste nelle diverse fasce di rischio, specificatamente per il settore della ristorazione in zona gialla e arancio, si rimanda alle valutazioni del decisore politico, segnalando tuttavia che una rimodulazione complessiva dei pacchetti di misure potrebbero modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio.

© Riproduzione riservata

TAG: **coronavirus, polemica, ristoranti, zona gialla**



## Ristoranti aperti anche a cena nelle zone gialle: le regole del Cts. Ma a decidere sarà il governo

**C** [corriereadriatico.it/attualita/ristoranti\\_aperti\\_cena\\_zona\\_gialla\\_arancione\\_ultimissime\\_notizie\\_oggi\\_5\\_febbraio\\_2021-5747703.html](https://www.corriereadriatico.it/attualita/ristoranti_aperti_cena_zona_gialla_arancione_ultimissime_notizie_oggi_5_febbraio_2021-5747703.html)



Attualità

Venerdì 5 Febbraio 2021



•  
•

•

Ristoranti aperti anche a cena nelle **zone gialle**. La richiesta era arrivata dal ministero dello sviluppo economico dopo vari incontri con la **Fipe** di Confcommercio e la Fiapet di Confesercenti e ora sembrerebbe essere arrivato l'ok dal Comitato Tecnico Scientifico che avrebbe stabilito che i ristoranti potranno essere aperti dal 5 marzo sia a pranzo sia a cena nelle zone gialle, solo a pranzo in quelle arancioni, mentre restaranno chiusi nelle zone rosse ad alto rischio **Covid**.

#### APPROFONDIMENTI



#### AMORI CLANDESTINI

### Zona gialla, in Italia è boom di tradimenti: «Dopo il...

LEGGI ANCHE:

#### Vaccino AstraZeneca, le dosi arrivano in anticipo: da martedì parte la somministrazione agli under 55

L'ok sarebbe arrivato, come scrive Il Corriere della Sera, e ora la decisione dovrà essere presa dal Governo. Il nuovo Dpcm scade il 5 marzo, ma già il 15 febbraio cade il divieto di spostamento tra le regioni e si riaprono gli impianti da sci, quindi potrebbero subentrare anche ulteriori cambiamenti. Le aperture saranno possibili ma bisognerà comunque rispettare rigide regole per evitare assembramenti e il rischio di un nuovo picco di contagi di coronavirus.

Nel dare l'approvazione il Cts ha ribadito che non va abbassata la guardia. Secondo il Cts si devono mantenere le mascherine obbligatorie e il distanziamento di 1 metro tra i tavoli e nei luoghi di passaggio. Verrà fissato anche un numero massimo di persone consentite al tavolo, ovvero 4, se si tratta di non conviventi. Ogni locale dovrà esporre un bollino con il numero massimo di capienza del locale a fronte del distanziamento. Stesse regole per i bar che non potranno fare buffet e non dovranno esporre giornali o carte da gioco.

**LA RISPOSTA DEL CTS** «Una rimodulazione dei pacchetti di misure potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio». È quanto ha risposto il Comitato tecnico scientifico alla richiesta arrivata dal ministero dello Sviluppo economico sulla 'riapertura di pubblici esercizi. «Circa la previsione di rimodulazione delle misure previste nelle diverse fasce di

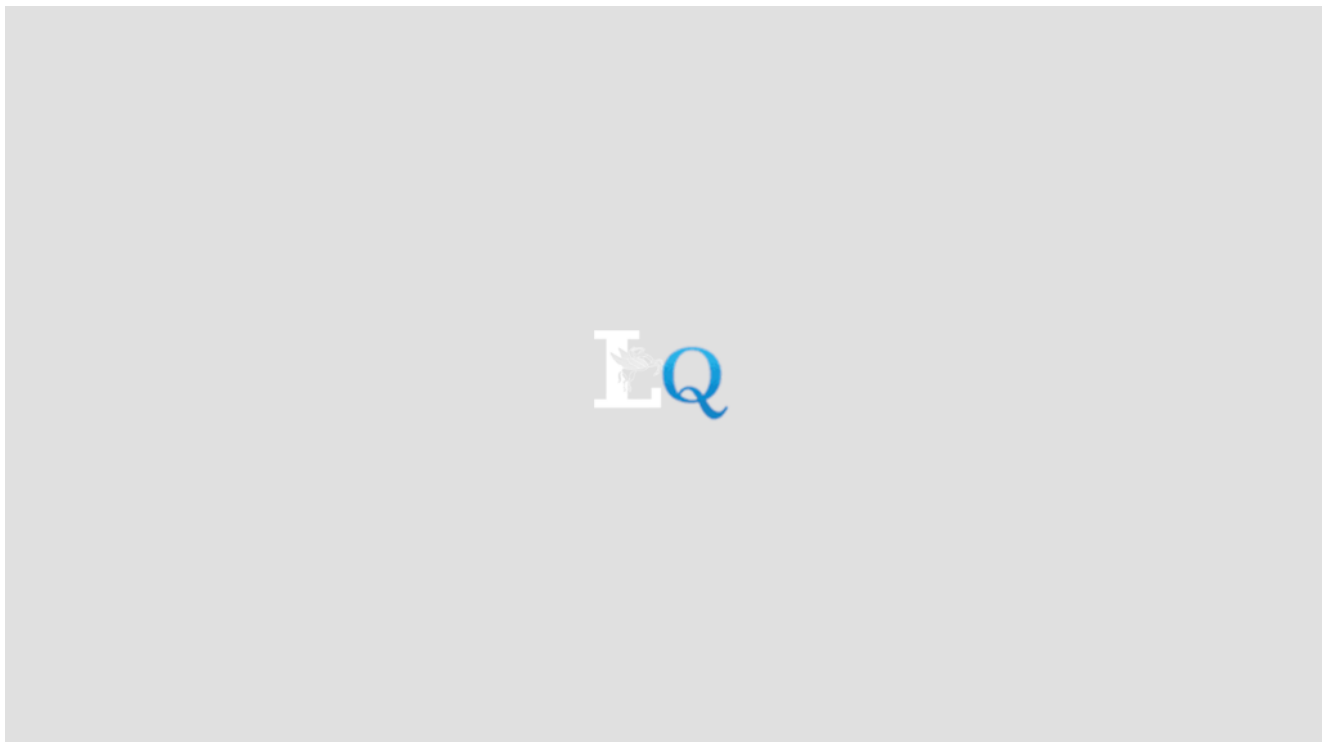


rischio», sottolineano gli esperti nel parere, «si rimanda alle valutazioni del decisore politico». In ogni caso, sempre relativamente ai rischi, «andrebbero considerate le diverse tipologie dei pubblici esercizi, distinguendo» tra ristoranti e bar.

Ultimo aggiornamento: 17:30 © RIPRODUZIONE RISERVATA

## Coronavirus: Confcommercio e **Fipe**, 'apertura fino alle 22 sarebbe boccata ossigeno'

**L** [liberoquotidiano.it/news/adnkronos/26117361/coronavirus-confcommercio-e-fipe-apertura-fino-alle-22-sarebbe-boccata-ossigeno-.html](https://liberoquotidiano.it/news/adnkronos/26117361/coronavirus-confcommercio-e-fipe-apertura-fino-alle-22-sarebbe-boccata-ossigeno-.html)



05 febbraio 2021

- a
- a
- a

Milano, 5 feb. (Adnkronos) - "La lettera formale inviata al Governo dal presidente di Regione Lombardia Attilio Fontana e dall'assessore allo Sviluppo Economico Guido Guidesi è un passo in avanti molto significativo". Lo scrivono in una nota congiunta Confcommercio

Lombardia e **Fipe** Lombardia, commentando la richiesta della Regione di chiedere l'apertura dei ristoranti (e le attività assimilabili) fino alle 22.

"Aperture più ampie nel pieno rispetto dei protocolli per la sicurezza anti-Covid – rilevano Confcommercio Lombardia e **Fipe** Lombardia – costituiscono una boccata d'ossigeno necessaria per una graduale ripartenza dopo mesi di chiusura con attività ridotta al minimo". E quindi, "bene hanno fatto i vertici regionali a sollecitare il Governo.. Passi avanti con il Cts – ed ora arrivano le prime indicazioni positive - sono stati compiuti nell'osservanza rigorosa delle misure di sicurezza sanitaria. Così da poter far riaprire a cena in zona gialla, ma anche a pranzo in fascia arancione. E' un passaggio di fondamentale importanza".

La "riconquista" della cena, sottolineano Confcommercio Lombardia e **Fipe** Lombardia, "consentirebbe ad oltre 45 mila imprese lombarde della ristorazione di incrementare l'attività. E una più ampia apertura dei pubblici esercizi favorisce il consumo, fa da volano a tutto il commercio e dà un effetto psicologico positivo per una ripresa delle relazioni sociali".



RISTORANTI APERTI A CENA IN ZONA GIALLA E A PRANZO IN ARANCIONE. OK DEL CTS, MA LA DECISIONE SPETTA AL GOVERNO

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)


 METEO: +10°C 

AGGIORNATO ALLE 15:51 - 05 FEBBRAIO

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

GAZZETTA DI MODENA

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [SCOPRI DI PIÙ](#)
[Modena](#) | [Carpi](#) | [Mirandola](#) | [Sassuolo](#) | [Maranello](#) | [Formigine](#) | [Vignola](#) | [Pavullo](#) | [Tutti i comuni](#) | [Cerca](#)

Modena » Cronaca

## Ristoranti aperti a cena in zona gialla e a pranzo in arancione. Ok del Cts, ma la decisione spetta al governo



Il pressing delle associazioni di categoria: più possibilità di lavorare per i ristoratori che possono rispettare tutte le regole di sicurezza

05 FEBBRAIO 2021



Il Comitato tecnico scientifico accoglie le proposte dei ristoratori, aprendo alla possibilità che i ristoranti possano stare aperti a cena in zona gialla e a pranzo in zona arancione nei locali che possono mettere i clienti ai tavoli distanziati.

La [Fipe](#)-Confcommercio e la Fiepet-Confesercenti chiedono ora al governo di emanare un Dpcm che consenta di ampliare le possibilità di lavoro. Dopo l'incontro dello scorso 18 gennaio con il ministro Stefano Patuanelli e la sottosegretaria Alessia Morani - spiegano [Fipe](#) e Fiepet - si era aperto un confronto tra le principali sigle sindacali del mondo della ristorazione, il ministero dello Sviluppo economico e i vertici del Cts. E il Cts ha condiviso di valutare in modo differente i diversi profili di rischio all'interno del variegato settore della ristorazione, privilegiando chi ha a disposizione spazi e sedute per la consumazione di cibi e bevande. Tale possibilità dovrà essere accompagnata dal massimo rigore sull'applicazione misure di sicurezza sanitaria: distanziamento di un metro non solo tra i tavoli, ma anche nelle aree di passaggio, l'utilizzo sistematico delle mascherine per gli addetti al servizio, l'esposizione di una chiara informativa all'esterno dei locali con l'indicazione della capienza massima.

Ora però la parola passa al governo. L'ultimo Dpcm scade il 5 marzo, ma già il 15 febbraio cade il divieto di spostamento tra le regioni e si riaprono gli impianti sciistici. Quindi in attesa del percorso

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

---

RISTORANTI APERTI A CENA IN ZONA GIALLA E A PRANZO IN ARANCIONE. OK DEL CTS, MA LA DECISIONE SPETTA AL GOVERNO del presidente incaricato Mario Draghi, occorre stabilire se queste decisioni possano rientrare tra gli affari correnti e fare capo al governo in carica per l'ordinaria amministrazione.

RISTORANTI APERTI A CENA IN ZONA GIALLA E A PRANZO IN ARANCIONE. OK DEL CTS, MA LA DECISIONE SPETTA AL GOVERNO

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)


 METEO: +9°C

AGGIORNATO ALLE 21:50 - 05 FEBBRAIO

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

GAZZETTA DI REGGIO

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [SCOPRI DI PIÙ](#)
[Reggio Emilia](#)
[Correggio](#)
[Guastalla](#)
[Scandiano](#)
[Montecchio Emilia](#)
[Tutti i comuni](#)



Reggio » Cronaca

## Il caso dei ristoranti aperti a cena, il Cts frena: "Modificherebbe l'efficacia delle misure". La decisione spetta al governo



Il pressing delle associazioni di categoria: più possibilità di lavorare per i ristoratori che possono rispettare tutte le regole di sicurezza. Il parere del Comitato tecnico scientifico rimanda alle valutazioni del ministero ma avverte che "una rimodulazione delle misure potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio"

05 FEBBRAIO 2021



Le categorie ci sperano, il Comitato tecnico scientifico frena. E dirama una nota: "Non c'è alcun via libera alla riapertura della ristorazione nelle zone e negli orari che attualmente ne prevedono la chiusura", spiegando che "nel verbale della riunione del 26 gennaio 2021 sono indicate alcune considerazioni sul rafforzamento delle misure restrittive adeguandole alle caratteristiche strutturali dei locali e alla tipologia del servizio reso".

Una posizione che pare smorzare la speranza delle categorie di poter tenere i ristoranti aperti a cena in zona gialla e a pranzo in zona arancione nei locali che possono servire i clienti ai tavoli distanziati. Il vice ministro uscente Pierpaolo Sileri conferma però l'indicazione possibilista: "Lo sostengo da molti mesi, credo che i ristoranti possano essere riaperti, in zona gialla, in sicurezza e con controlli rigidi fino alle 22". "Sicuramente - aggiunge - per le zone gialle credo che l'indirizzo sarà quello di tenere aperti i ristoranti la sera".

La risposta che gli esperti del comitato tecnico scientifico hanno inviato al ministero dello Sviluppo è che: "Una rimodulazione dei pacchetti di misure potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



[Apri il link](#)**RISTORANTI APERTI A CENA IN ZONA GIALLA E A PRANZO IN ARANCIONE. OK DEL CTS, MA LA DECISIONE SPETTA AL GOVERNO**

del rischio". "Circa la previsione di rimodulazione delle misure previste nelle diverse fasce di rischio", sottolineano gli esperti nel parere, "si rimanda alle valutazioni del decisore politico". In ogni caso, sempre relativamente ai rischi, "andrebbero considerate le diverse tipologie dei pubblici esercizi", distinguendo tra ristoranti e bar.

Per il Comitato infatti la situazione epidemiologica, "pur mostrando una lieve diminuzione dell'incidenza nel paese, evidenzia ancora un rischio moderato/alto con un elevato impatto sui servizi assistenziali nella maggior parte delle regioni e province autonome". Si sottolinea anche come il settore della ristorazione "presenta alcune criticità connesse all'ovvio mancato uso" delle mascherine, con "potenziale aumento del rischio in presenza di soggetti asintomatici".

Non un parere favorevole, dunque, anzi un richiamo a distinguere tra situazioni diverse nel caso il governo decida di allargare gli orari di apertura.

**Fipe**-Confcommercio e la Fiepet-Confesercenti chiedono al governo di emanare un Dpcm che consenta di ampliare le possibilità di lavoro. "Dopo l'incontro dello scorso 18 gennaio con il ministro Stefano Patuanelli e la sottosegretaria Alessia Morani - spiegano **Fipe** e Fiepet - si era aperto un confronto tra le principali sigle sindacali del mondo della ristorazione, il ministero dello Sviluppo economico e i vertici del Cts. E il Cts ha condiviso di valutare in modo differente i diversi profili di rischio all'interno del variegato settore della ristorazione, privilegiando chi ha a disposizione spazi e sedute per la consumazione di cibi e bevande".

Tale possibilità dovrà comunque essere accompagnata dal massimo rigore sull'applicazione misure di sicurezza sanitaria: distanziamento di un metro non solo tra i tavoli, ma anche nelle aree di passaggio, l'utilizzo sistematico delle mascherine per gli addetti al servizio, l'esposizione di una chiara informativa all'esterno dei locali con l'indicazione della capienza massima.

Ora la parola passa al governo. L'ultimo Dpcm scade il 5 marzo, ma già il 15 febbraio cade il divieto di spostamento tra le regioni e si riaprono gli impianti sciistici. Quindi in attesa del percorso del presidente incaricato Mario Draghi, occorre stabilire se queste decisioni possano rientrare tra gli affari correnti ed essere gestite dal governo in carica per l'ordinaria amministrazione. Oppure se se ne riparerà dopo l'insediamento del nuovo governo.

RISTORANTI APERTI LA SERA IN ZONA GIALLA DA MARZO, C'È IL VIA LIBERA DEL CTS: ORA DECIDERÀ IL GOVERNO

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [SALUTE](#) | [GREEN&BLUE](#) | [DOSSIER](#) | [NORDEST ECONOMIA](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)


 METEO: +9°C 

AGGIORNATO ALLE 23:20 - 05 FEBBRAIO

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [ABBONATI](#)
[Trieste](#) | [Gorizia](#) | [Monfalcone](#) | [Muggia](#) | [Grado](#) | [Duino-Aurisina](#) | [Cervignano](#) | [Tutti i comuni](#) | [Cerca](#) 
**Noi** *CONTENUTO RISERVATO AGLI ABBONATI*
Trieste » [Cronaca](#)

## Ristoranti aperti la sera in zona gialla da marzo, c'è il via libera del Cts: ora deciderà il Governo



05 FEBBRAIO 2021



«Ristoranti aperti la sera in zona gialla e a pranzo in zona arancione: è arrivato finalmente il parere favorevole del Comitato Tecnico Scientifico e speriamo che si possa partire al più presto». Lo ha comunicato il presidente della Regione Liguria e vice presidente della Conferenza delle Regioni Giovanni Toti oggi pomeriggio, venerdì 5 febbraio, via Facebook.

[Apri il link](#)

RISTORANTI APERTI LA SERA IN ZONA GIALLA DA MARZO, C'È IL VIA LIBERA DEL CTS: ORA DECIDERÀ IL GOVERNO

Sei già registrato o abbonato? [ACCEDI](#)



**IL PICCOLO**

QUESTO ARTICOLO È RISERVATO  
A CHI HA UN ABBONAMENTO

*Informarsi è una necessità.*

Attiva subito l'offerta speciale per  
accedere a tutti i contenuti del sito

**1 € AL MESE PER 3 MESI**

**ATTIVA ORA**

*Noi il Piccolo la comunità dei lettori*



HOME / ADNKRONOS

## Coronavirus: Confcommercio e **Fipe**, 'apertura fino alle 22 sarebbe bocciata ossigeno'

Condividi:



05 febbraio 2021

a

**M**ilano, 5 feb. (Adnkronos) - "La lettera formale inviata al Governo dal presidente di Regione Lombardia Attilio Fontana e dall'assessore allo Sviluppo Economico Guido Guidesi è un passo in avanti molto significativo". Lo scrivono in una nota congiunta Confcommercio Lombardia e **Fipe** Lombardia, commentando la richiesta della Regione di chiedere l'apertura dei ristoranti (e le attività assimilabili) fino alle 22.

"Aperture più ampie nel pieno rispetto dei protocolli per la sicurezza anti-Covid - rilevano Confcommercio Lombardia e **Fipe** Lombardia - costituiscono una bocciata d'ossigeno necessaria per una graduale ripartenza dopo mesi di chiusura con attività ridotta al minimo". E quindi, "bene hanno fatto i vertici regionali a sollecitare il Governo.. Passi avanti con il Cts - ed ora arrivano le prime indicazioni positive - sono stati compiuti nell'osservanza rigorosa delle misure di sicurezza sanitaria. Così da poter far riaprire a cena in zona gialla, ma anche a pranzo in fascia arancione. E' un passaggio di fondamentale importanza".

La "riconquista" della cena, sottolineano Confcommercio Lombardia e **Fipe** Lombardia, "consentirebbe ad oltre 45 mila imprese lombarde della ristorazione di incrementare l'attività. E una più ampia apertura dei pubblici esercizi favorisce il consumo, fa da volano a tutto il commercio e dà un effetto psicologico positivo per una ripresa delle relazioni sociali".

IMBARAZZO DEM



**Dal Pd sì a Draghi. Al governo con la Lega? Non possiamo mettere veti**

LE CONSULTAZIONI



**"Ministri della Lega? O ci sei o non ci sei". Il messaggio di Salvini a Draghi**

SCHIAFFONI TV

**Rissa tra i virologi Crisanti e Bassetti. "Ti vendi per uno spot", "bugiardo"**

LAZIO

**Lo scandalo dei medici liberi professionisti: 700 vaccinati su 13mila**

In evidenza



CORONAVIRUS: CONFCOMMERCIO E **FIPE**, 'APERTURA FINO ALLE 22 SAREBBE BOCCATA OSSIGENO'



**Dai blog**

**IL TEMPO.it**  
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

Controtempo

**Queen e Freddie Mercury, 30 anni fa l'atto finale**



Carlo Antini

CORONAVIRUS: CONFCOMMERCIO E **FIPE**, 'APERTURA FINO ALLE 22 SAREBBE BOCCATA OSSIGENO'

**IL TEMPO.it**  
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

Qui Lazio

Lazio, tre punti dal sapore di Champions



Luigi Salomone



**IL TEMPO.it**  
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

Controtempo

Phil Collins, i 70 anni della star più odiata del rock



Carlo Antini



**IL TEMPO.it**  
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

[Cookie Policy](#)

[Contatti](#)

[Privacy Policy](#)

[Pubblicità](#)

[Disclaimer](#)

[Credits](#)

[Edicola digitale](#)

[Il Tempo Shopping](#)



Sede legale: Piazza Colonna, 366 - 00187 Roma CF e P. Iva e Iscriz. Registro Imprese Roma: 13486391009 REA Roma n° 1450962 Cap. Sociale € 1.000.000 i.v. © Copyright ILTempo. Srl- ISSN (sito web): 1721-4084

[TORNA SU](#) ↑



## Il caso dei ristoranti aperti a cena, il Cts frena: "Modificherebbe l'efficacia delle misure". La decisione spetta al governo

[iltirreno.gelocal.it/cronaca/2021/02/05/news/ristoranti-aperti-a-cena-in-zona-gialla-e-a-pranzo-in-arancione-ok-del-cts-ma-la-decisione-spetta-al-governo-1.39864484](https://iltirreno.gelocal.it/cronaca/2021/02/05/news/ristoranti-aperti-a-cena-in-zona-gialla-e-a-pranzo-in-arancione-ok-del-cts-ma-la-decisione-spetta-al-governo-1.39864484)

February 5, 2021



cronaca



Il pressing delle associazioni di categoria: più possibilità di lavorare per i ristoratori che possono rispettare tutte le regole di sicurezza. Il parere del Comitato tecnico scientifico rimanda alle valutazioni del ministero ma avverte che "una rimodulazione delle misure potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio"

05 Febbraio 2021

Le categorie ci sperano, il Comitato tecnico scientifico frena. E dirama una nota: "Non c'è alcun via libera alla riapertura della ristorazione nelle zone e negli orari che attualmente ne prevedono la chiusura", spiegando che "nel verbale della riunione del 26 gennaio 2021 sono indicate alcune considerazioni sul rafforzamento delle misure restrittive adeguandole alle caratteristiche strutturali dei locali e alla tipologia del servizio reso".

Una posizione che pare smorzare la speranza delle categorie di poter tenere i ristoranti aperti a cena in zona gialla e a pranzo in zona arancione nei locali che possono servire i clienti ai tavoli distanziati. Il vice ministro uscente Pierpaolo Sileri conferma però l'indicazione possibilista: "Lo sostengo da molti mesi, credo che i ristoranti possano essere riaperti, in zona gialla, in sicurezza e con controlli rigidi fino alle 22". "Sicuramente - aggiunge - per le zone gialle credo che l'indirizzo sarà quello di tenere aperti i ristoranti la sera".

La risposta che gli esperti del comitato tecnico scientifico hanno inviato al ministero dello Sviluppo è che: "Una rimodulazione dei pacchetti di misure potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio". "Circa la previsione di rimodulazione delle misure previste nelle diverse fasce di rischio", sottolineano gli esperti nel parere, "si rimanda alle valutazioni del decisore politico". In ogni caso, sempre relativamente ai rischi, "andrebbero considerate le diverse tipologie dei pubblici esercizi", distinguendo tra ristoranti e bar.

Per il Comitato infatti la situazione epidemiologica, "pur mostrando una lieve diminuzione dell'incidenza nel paese, evidenzia ancora un rischio moderato/alto con un elevato impatto sui servizi assistenziali nella maggior parte delle regioni e province autonome". Si sottolinea anche come il settore della ristorazione "presenta alcune criticità connesse all'ovvio mancato uso" delle mascherine, con "potenziale aumento del rischio in presenza di soggetti asintomatici".

Non un parere favorevole, dunque, anzi un richiamo a distinguere tra situazioni diverse nel caso il governo decida di allargare gli orari di apertura.

[Fipe](#)-Confcommercio e la Fiepet-Confesercenti chiedono al governo di emanare un Dpcm che consenta di ampliare le possibilità di lavoro. "Dopo l'incontro dello scorso 18 gennaio con il ministro Stefano Patuanelli e la sottosegretaria Alessia Morani - spiegano [Fipe](#) e Fiepet - si era aperto un confronto tra le principali sigle sindacali del mondo della ristorazione, il ministero dello Sviluppo economico e i vertici del Cts. E il Cts ha condiviso di valutare in modo differente i diversi profili di rischio all'interno del variegato settore della ristorazione, privilegiando chi ha a disposizione spazi e sedute per la consumazione di cibi e bevande".

Tale possibilità dovrà comunque essere accompagnata dal massimo rigore sull'applicazione misure di sicurezza sanitaria: distanziamento di un metro non solo tra i tavoli, ma anche nelle aree di passaggio, l'utilizzo sistematico delle mascherine per gli addetti al servizio, l'esposizione di una chiara informativa all'esterno dei locali con l'indicazione della capienza massima.

Ora la parola passa al governo. L'ultimo Dpcm scade il 5 marzo, ma già il 15 febbraio cade il divieto di spostamento tra le regioni e si riaprono gli impianti sciistici. Quindi in attesa del percorso del presidente incaricato Mario Draghi, occorre stabilire se queste decisioni possano rientrare tra gli affari correnti ed essere gestite dal governo in carica per l'ordinaria amministrazione. Oppure se se ne riparlerà dopo l'insediamento del nuovo governo.





## Cronaca

**Via libera del Cts all'apertura serale dei ristoranti in zona gialla fino alle 22: ora la parola al governo**

Il Comitato sta preparando un protocollo, per la partenza dal 15 febbraio

🕒 Ven, 05/02/2021 - 15:34

PER APPROFONDIRE:  
[ristoranti](#), [CTS](#), [apertura](#), [serale](#), [22](#), [governo](#)

🕒 Tempo di lettura: 1 minuto 52 secondi

Il Comitato tecnico scientifico sta approntando un protocollo di sicurezza Covid per l'apertura serale fino alle ore 22 dei ristoranti in zona gialla e a pranzo in zona arancione, sia pur con alcune restrizioni.

La richiesta era arrivata dal ministero dello sviluppo economico dopo vari incontri con la [Fipe](#) di Confcommercio e la [Fiapet](#) di Confesercenti e due giorni fa è arrivato il parere degli scienziati che indicano la strada per i nuovi protocolli. Adesso la decisione spetta al governo.

Il nuovo Dpcm scade il 5 marzo, ma già il 15 febbraio cade il divieto di spostamento tra le regioni e si riaprono gli impianti da sci. Quindi bisognerà stabilire se tutte le prossime decisioni rientrano negli affari correnti.

Oggi il governatore Attilio Fontana e l'assessore lombardo allo Sviluppo economico, Guido Guidesi, hanno inviato una lettera formale al governo nella quale chiedono che i ristoranti e le attività assimilabili possano svolgere la loro attività fino alle ore 22.

Per i vertici di Regione Lombardia è «importante che tale decisione venga presa al di là della crisi politica in atto» e ciò in relazione «alla situazione di estrema emergenza in cui versa un'intera categoria».

In realtà il presidente lombardo stava anticipando i tempi: si sa infatti che la questione è al vaglio del governo.

[Lino Stoppani](#), presidente nazionale della Federazione Pubblici Esercizi e di Epam Milano è soddisfatto di questa presa di posizione ufficiale «autorevole» della Lombardia.

## PIÙ LETTI

## PIÙ CONDIVISI

## PIÙ COMMENTATI

**MUSICA** 06 FEB 2021  
Anastasio ci riprova anche per la gioia dei suoi fan trentini.**CRONACA** 05 FEB 2021  
Il Comitato tecnico scientifico sta approntando un protocollo di sicurezza Co**TRENTO** 05 FEB 2021  
Notte di lavoro, quella tra mercoledì e ieri, per oltre una ventina di vigili**PERGINE** 05 FEB 2021  
Gran lavoro per i vigili del fuoco volontari di Pergine, ieri per tutta la gi**CRONACA** 05 FEB 2021  
Se alla fine sarà sviluppato, sarà un vaccino senese, solo un po' trentino.

## FOTOGALLERY



## VIDEOGALLERY



## VIA LIBERA DEL CTS ALL'APERTURA SERALE DEI RISTORANTI IN ZONA GIALLA FINO ALLE 22: ORA LA PAROLA AL GOVERNO

Posizione che si aggiunge a quella della [Fipe](#) che (dopo un confronto con Mise e Cts, che ha portato il comitato a nuovi criteri di valutazione differenziati) ora domanda «che il Governo che si sta costituendo in questi giorni provveda nel più breve tempo possibile all'emanazione di un nuovo Dpcm per consentire di aprire a cena fino alle 22 in fascia gialla e durante le ore diurne in fascia arancione a chi ha spazi con tavoli».

Un modo per ripartire in un momento difficilissimo dopo che lo scorso anno «a livello nazionale abbiamo perso 37,7 miliardi di euro, senza considerare poi le chiusure successive». «Tanti colleghi - ha aggiunto - hanno rinunciato a ripartire: si parla di 50-60 mila ed è un quadro prudenziale. Il poco fieno che c'era è stato mangiato. Adesso le aziende hanno bisogno di sicurezza. Non possono riaprirci e richiuderci con l'interruttore».

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright l'Adige



#### ARTICOLO PRECEDENTE

< Cibo, vaccino più senese che trentino: brevetto dell'azienda privata Biomvis. Il punto dopo la polemica sui mancati finanziamenti pubblici

L'utilizzo della piattaforma dei commenti prevede l'invio di alcune informazioni al fornitore del servizio **DISQUS**. Utilizzare il form equivale ad acconsentire al trattamento dei dati tramite azione positiva. Per maggiori informazioni visualizza la [Privacy Policy](#)



Cr7, palleggi da funambolo. E i compagni...  
0 05 FEB. 2021



La prof Mannino di nuovo alle prese con la Dad  
0 04 FEB. 2021



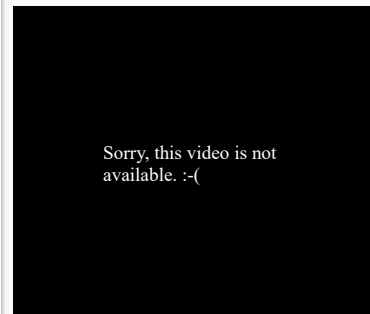
Totti e il primo appuntamento con Ilary: «Ammaccò la Ferrari...»  
0 03 FEB. 2021

[Guarda tutti i video](#)

#### ++ Incendio al santuario di San Romedio

++

Incendio al santuario di San Romedio. Stando alle prime...



## VIA LIBERA DEL CTS ALL'APERTURA SERALE DEI RISTORANTI IN ZONA GIALLA FINO ALLE 22: ORA LA PAROLA AL GOVERNO

Cosa ne pensi?

0 risposte

0 Commenti l'Adige Privacy Policy di Disqus Accedi

Consiglia Tweet Condividi Ordina dal più recente

Inizia la discussione...

ENTRA CON

O REGISTRATI SU DISQUS ?

Nome

Email

Password

- Accetto i [termini del servizio](#) di Disqus
- Accetto che Disqus utilizzi l'indirizzo email, l'indirizzo IP e i cookie per semplificare la mia autenticazione e la pubblicazione dei commenti, così come descritto dettagliatamente nella [normativa sulla privacy](#)
- Accento all'ulteriore utilizzo dei miei dati personali, inclusi i cookie di prima e di terza parte, ai fini di mostrare contenuti, anche pubblicitari, personalizzati, così come indicato nella nostra [Policy sulla condivisione dei dati](#)
- Preferisco commentare come ospite

Iscriviti Aggiungi Disqus al tuo sito webAggiungi DisqusAggiungi **DISQUS** Non mandare i miei dati

### NEWS

- Cronaca
- Politica
- Business
- Italia
- Mondo
- il Direttore Risponde

### TERRITORI

- Trento
- Rovereto
- Vallagarina - Altipiani
- Riva - Arco
- Basso Sarca - Ledro
- Lavis - Rotaliana
- Valle dei Laghi
- Valsugana - Primiero
- Pergine
- Non - Sole
- Fiemme - Fassa
- Giudicarie - Rendena
- Alto Adige - Südtirol
- Dolomiti
- Minoranze

### SPORT

- Calcio
- Basket
- Volley
- Sport Invernali
- Motori
- Ciclismo
- Altri Sport

### EVENTI

- Agenda
- Musica
- Spettacoli
- Cultura
- Cinema
- Podcast
- Podcast

### POPULAR

- Ambiente
- Animali
- Gossip
- Lifestyle
- Moda
- Montagna
- Salute
- Social
- Tecnologie

### BLOG

### MULTIMEDIA

- News
- Territori
- Sport
- Eventi
- Popular

### EDICOLA

- In Edicola
- Speciali
- Iniziative Editoriali
- App

### METEO

### TRAFFICO

Abbonati a **l'Adige Digital** potrai consultarlo su PC, Tablet e Smartphone: Scopri i prezzi vantaggiosi



Edito da Sie spa (P.IVA 01568000226), via delle Missioni Africane 17, 38121 Trento. Tel +39 0461886111 Fax +39 0461886264

VIA LIBERA DEL CTS ALL'APERTURA SERALE DEI RISTORANTI IN ZONA GIALLA FINO ALLE 22: ORA LA PAROLA AL GOVERNO

# l'Adige

© Copyright L'Adige internet@ladige.it.  
E' vietata la riproduzione anche parziale.  
Pubblicazione iscritta nel registro della stampa del Tribunale di Trento con il n. 12.  
Direttore responsabile Alberto Faustini

## Abbonamenti

Edizione digitale  
Edizione cartacea  
Termini e condizioni

## APP

App iPhone/iPad  
App Android

## Servizio clienti

Ufficio abbonamenti  
FAQ

## Community

Iscriviti  
Login  
Facebook  
Twitter

## Archivio

Cerca  
Notizie dicembre '18  
Notizie novembre '18  
Notizie ottobre '18  
Notizie settembre '18  
Notizie agosto '18  
Notizie luglio '18  
Notizie giugno '18  
Notizie maggio '18  
Notizie aprile '18  
Notizie marzo '18  
Notizie febbraio '18  
Notizie gennaio '18  
Notizie dicembre '17  
Notizie novembre '17  
Notizie ottobre '17  
Notizie settembre '17  
Notizie agosto '17  
Notizie luglio '17  
Notizie giugno '17  
Notizie maggio '17  
Notizie aprile '17  
Notizie marzo '17  
Notizie febbraio '17  
Notizie gennaio '17

## Pubblicità

Pubblicità su l'Adige  
Pubblicità su l'Adige.it  
Pubblicità Elettorale  
Necrologie

## Informazioni

Contatti  
Redazione  
Informazioni legali  
Certificazione PEFC

## l'Adige.it

Privacy Policy  
Uso dei Cookie  
Changelog





RISTORANTI APERTI A CENA IN ZONA GIALLA E A PRANZO IN ARANCIONE. OK DEL CTS, MA LA DECISIONE SPETTA AL GOVERNO

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)


 METEO: +10°C

AGGIORNATO ALLE 20:13 - 05 FEBBRAIO

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

# la Nuova Ferrara

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [SCOPRI DI PIÙ](#)
[Ferrara](#) | [Cento](#) | [Bondeno](#) | [Copparo](#) | [Argenta](#) | [Portomaggiore](#) | [Comacchio](#) | [Goro](#) | [Tutti i comuni](#) | [Cerca](#)

Ferrara » Cronaca

## Il caso dei ristoranti aperti a cena, il Cts frena: "Modificherebbe l'efficacia delle misure". La decisione spetta al governo



Il pressing delle associazioni di categoria: più possibilità di lavorare per i ristoratori che possono rispettare tutte le regole di sicurezza. Il parere del Comitato tecnico scientifico rimanda alle valutazioni del ministero ma avverte che "una rimodulazione delle misure potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio"

05 FEBBRAIO 2021



Le categorie ci sperano, il Comitato tecnico scientifico frena. E dirama una nota: "Non c'è alcun via libera alla riapertura della ristorazione nelle zone e negli orari che attualmente ne prevedono la chiusura", spiegando che "nel verbale della riunione del 26 gennaio 2021 sono indicate alcune considerazioni sul rafforzamento delle misure restrittive adeguandole alle caratteristiche strutturali dei locali e alla tipologia del servizio reso".

Una posizione che pare smorzare la speranza delle categorie di poter tenere i ristoranti aperti a cena in zona gialla e a pranzo in zona arancione nei locali che possono servire i clienti ai tavoli distanziati. Il vice ministro uscente Pierpaolo Sileri conferma però l'indicazione possibilista: "Lo sostengo da molti mesi, credo che i ristoranti possano essere riaperti, in zona gialla, in sicurezza e con controlli rigidi fino alle 22". "Sicuramente - aggiunge - per le zone gialle credo che l'indirizzo sarà quello di tenere aperti i ristoranti la sera".

La risposta che gli esperti del comitato tecnico scientifico hanno inviato al ministero dello Sviluppo è che: "Una rimodulazione dei pacchetti di misure potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio". "Circa la previsione di rimodulazione delle misure previste nelle diverse fasce di

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)**RISTORANTI APERTI A CENA IN ZONA GIALLA E A PRANZO IN ARANCIONE. OK DEL CTS, MA LA DECISIONE SPETTA AL GOVERNO**

rischio", sottolineano gli esperti nel parere, "si rimanda alle valutazioni del decisore politico". In ogni caso, sempre relativamente ai rischi, "andrebbero considerate le diverse tipologie dei pubblici esercizi", distinguendo tra ristoranti e bar.

Per il Comitato infatti la situazione epidemiologica, "pur mostrando una lieve diminuzione dell'incidenza nel paese, evidenzia ancora un rischio moderato/alto con un elevato impatto sui servizi assistenziali nella maggior parte delle regioni e province autonome". Si sottolinea anche come il settore della ristorazione "presenta alcune criticità connesse all'ovvio mancato uso" delle mascherine, con "potenziale aumento del rischio in presenza di soggetti asintomatici".

Non un parere favorevole, dunque, anzi un richiamo a distinguere tra situazioni diverse nel caso il governo decida di allargare gli orari di apertura.

**Fipe**-Confcommercio e la Fiepet-Confesercenti chiedono al governo di emanare un Dpcm che consenta di ampliare le possibilità di lavoro. "Dopo l'incontro dello scorso 18 gennaio con il ministro Stefano Patuanelli e la sottosegretaria Alessia Morani - spiegano **Fipe** e Fiepet - si era aperto un confronto tra le principali sigle sindacali del mondo della ristorazione, il ministero dello Sviluppo economico e i vertici del Cts. E il Cts ha condiviso di valutare in modo differente i diversi profili di rischio all'interno del variegato settore della ristorazione, privilegiando chi ha a disposizione spazi e sedute per la consumazione di cibi e bevande".

Tale possibilità dovrà comunque essere accompagnata dal massimo rigore sull'applicazione misure di sicurezza sanitaria: distanziamento di un metro non solo tra i tavoli, ma anche nelle aree di passaggio, l'utilizzo sistematico delle mascherine per gli addetti al servizio, l'esposizione di una chiara informativa all'esterno dei locali con l'indicazione della capienza massima.

Ora la parola passa al governo. L'ultimo Dpcm scade il 5 marzo, ma già il 15 febbraio cade il divieto di spostamento tra le regioni e si riaprono gli impianti sciistici. Quindi in attesa del percorso del presidente incaricato Mario Draghi, occorre stabilire se queste decisioni possano rientrare tra gli affari correnti ed essere gestite dal governo in carica per l'ordinaria amministrazione. Oppure se se ne riparerà dopo l'insediamento del nuovo governo.

## Riaprire i ristoranti fino alle 22? Il Cts: "Modificherebbe l'efficacia delle misure"



Il Comitato tecnico scientifico "rimanda alle valutazioni del decisore politico", ma non dà il via libera: "Situazione ancora rischiosa, va anche valutato l'impatto della riapertura delle scuole e delle nuove varianti del virus"

05 FEBBRAIO 2021



ROMA. «Non c'è alcun via libera del **Comitato Tecnico Scientifico** alla riapertura della ristorazione nelle zone e negli orari che attualmente ne prevedono la chiusura». Lo precisa lo stesso Cts, dopo che sui media si era diffusa una interpretazione opposta (quella cioè di un sostanziale via libera del Cts alla riapertura serale dei locali), spiegando che «nel verbale della riunione del CTS del 26 gennaio 2021 vi sono indicate, anzi, alcune considerazioni sul rafforzamento delle misure restrittive adeguandole alle caratteristiche strutturali dei locali e alla tipologia del servizio reso».

«Una rimodulazione dei pacchetti di misure potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio». È quanto in effetti ha risposto il Comitato tecnico scientifico alla richiesta arrivata dal ministero dello Sviluppo economico sulla riapertura di pubblici esercizi. «Circa la previsione di rimodulazione delle misure previste nelle diverse fasce di rischio», sottolineano gli esperti nel parere, «si rimanda alle valutazioni del decisore politico». In ogni caso, sempre relativamente ai rischi, «andrebbero considerate le diverse tipologie dei pubblici esercizi, distinguendo» tra ristoranti e bar.

### LEGGI ANCHE



RIAPRIRE I RISTORANTI FINO ALLE 22? IL CTS: "MODIFICHEREBBE L'EFFICACIA DELLE MISURE"

**La Regione chiede l'apertura dei ristoranti fino alle 22**

Il documento del Mise con il quale si proponeva l'adozione di misure finalizzate «a favorire la ripresa delle attività nel settore dei pubblici esercizi, in particolare bar e ristoranti», era stato analizzato dal Cts nella riunione del 26 gennaio. E gli scienziati, già nella premessa, ricordavano che la situazione epidemiologica attuale, «pur mostrando una lieve diminuzione dell'incidenza nel paese, evidenzia ancora un rischio moderato/alto con un elevato impatto sui servizi assistenziali nella maggior parte delle regioni e province autonome». Sottolineando come il settore della ristorazione «presenza alcune criticità connesse all'ovvio mancato uso» delle mascherine, con «potenziale aumento del rischio in presenza di soggetti asintomatici».

Non solo, dice il Cts, ci sono altri due fattori che richiedono «altri elementi di cautela» nelle scelte da fare «prima di adottare ulteriori allentamenti delle misure di contenimento». Il primo è la ripresa delle scuole in presenza, per il quale bisognerà attendere almeno 14 giorni per valutarne l'impatto; il secondo è correlato «all'andamento in Europa della pandemia, che rimane a livelli di alta circolazione registrando, tra l'altro, una possibile maggiore trasmissibilità» dovuta alle varianti del virus. Per questo, è la conclusione degli scienziati, «circa la previsione di rimodulazione delle misure previste nelle diverse fasce di rischio, specificatamente per il settore della ristorazione in zona gialla e arancio, si rimanda alle valutazioni del decisore politico, segnalando tuttavia che una rimodulazione complessiva dei pacchetti di misure potrebbero modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio.

**LEGGI ANCHE****Noi**

[Apri il link](#)

RIAPRIRE I RISTORANTI FINO ALLE 22? IL CTS: "MODIFICHEREBBE L'EFFICACIA DELLE MISURE"



**Week end in zona gialla, osservati speciali i parchi e le strade di shopping e aperitivo: il piano**

Sul tema insiste la **Coldiretti**. È una «necessità» per ristoranti, pizzerie e agriturismi «duramente provati dalle chiusure forzate» quella di riaprire fino alle 22 nelle regioni zona gialla: ne sono convinti il presidente di Coldiretti Ettore Prandini e il consigliere delegato di Filiera Italia Luigi Scordamaglia, che si associano alla richiesta fatta al governo dal presidente della Lombardia Attilio Fontana e dall'assessore allo Sviluppo economico Guido Guidesi. La possibilità di apertura serale a cena, è la loro stima, vale l'80% del fatturato. E questo non riguarda solo i locali ma «a valanga interi settori dell'agroalimentare Made in Italy con vino e cibi invenduti per un valore stimato in 9,6 miliardi nel 2020» a causa del lockdown.



Mortara, la protesta delle partite Iva: "Uniti in tempo di Covid"

E anche **Confcommercio Lombardia** e **Fipe** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) plaudono alla richiesta fatta al governo dal presidente regionale Attilio Fontana e dall'assessore allo Sviluppo Economico, Guido Guidesi, di permettere al più presto la riapertura dei ristoranti alle 22. «Si tratta di un passo in avanti molto significativo - dice Confcommercio - Aperture più ampie, nel pieno rispetto dei protocolli per la sicurezza anti-Covid, costituiscono una boccata d'ossigeno necessaria per una graduale ripartenza dopo mesi di chiusura con attività ridotta al minimo». «Bene hanno fatto i vertici regionali a sollecitare il Governo. Abbiamo lavorato con il Comitato Tecnico Scientifico e il Ministero dello Sviluppo Economico - spiega **Lino Stoppani**, presidente di **Fipe** Lombardia e presidente nazionale **Fipe** - proprio per dare un segnale di fiducia al mondo della

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

## RIAPRIRE I RISTORANTI FINO ALLE 22? IL CTS: "MODIFICHEREBBE L'EFFICACIA DELLE MISURE"

ristorazione, individuando diversi profili di rischio. La riconquista della cena consentirebbe ad oltre 45 mila imprese lombarde della ristorazione di incrementare l'attività. Inoltre, più ampia apertura dei pubblici esercizi favorisce il consumo, fa da volano a tutto il commercio e dà un effetto psicologico positivo per una ripresa delle relazioni sociali».

### Conversazione


SEGUI

 Inizia la conversazione

[ACCEDI](#) | [REGISTRATI](#)

TUTTI I COMMENTI

più recenti  

 Inizia la conversazione

Con tecnologia  **viafoura**



RISTORANTI APERTI ANCHE A CENA NELLE ZONE GIALLE, SOLO A PRANZO IN QUELLE ARANCIONI: L'OK DAL CTS



## Ristoranti aperti anche a cena nelle zone gialle? Frenata del Cts: si riduce efficacia misure anti-covid. La decisione spetta al governo

**Ristoranti** aperti anche a **cena** nelle **zone gialle**. Arriva la frenata del Cts (Comitato tecnico-scientifico). «Una rimodulazione dei pacchetti di misure potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio». È quanto ha risposto il Comitato tecnico scientifico alla richiesta arrivata dal ministero dello Sviluppo economico sulla 'riapertura di pubblici esercizi'. «Circa la previsione di rimodulazione delle misure previste nelle diverse fasce di rischio», sottolineano gli esperti nel parere, «si rimanda alle valutazioni del decisore politico». In ogni caso, sempre relativamente ai rischi, «andrebbero considerate le diverse tipologie dei pubblici esercizi, distinguendo» tra ristoranti e bar.

ARTICOLO

CORONAVIRUS



Covid, il monitoraggio Iss: Rt a 0,84, trend in aumento in 13 Regioni. «Restare a...

ARTICOLO

CRISI



La Lombardia: «Riaprire i ristoranti fino alle 22». La richiesta di Fontana...

ARTICOLO

COSA SUCCEDERÀ



Regioni gialle e arancioni, chi può cambiare colore: Puglia resta arancione,...

655  
share

**Covid, il monitoraggio Iss: Rt a 0,84, trend in aumento in 13 Regioni. «Restare a casa il più possibile»**

La richiesta di aprire i ristoranti e i bar fino alle 22 nelle zone gialle (sia pure con misure rigide) era arrivata dal ministero dello sviluppo economico dopo vari incontri con la **Fipe** di Concommercio e la **Fiapet** di Confesercenti sulla possibile riapertura dei ristoranti dal 5 marzo **sia a pranzo sia a cena nelle zone gialle**, solo a pranzo in quelle arancioni. I ristoranti resteranno invece chiusi nelle zone rosse ad alto rischio **Covid**.

**Leggi anche > [Vaccino AstraZeneca, le dosi arrivano in anticipo: da martedì parte la somministrazione agli under 55](#)**

**Ora la decisione dovrà essere presa dal Governo.** Il nuovo Dpcm scade il 5 marzo, ma già il 15 febbraio cade il divieto di spostamento tra le regioni e si riaprono gli impianti da sci, quindi potrebbero subentrare anche ulteriori cambiamenti. Le aperture saranno possibili ma bisognerà comunque

RIMANI CONNESSO CON LEGGO



Facebook



Twitter

ROMA



SFOGLIA IL GIORNALE

MILANO



SFOGLIA IL GIORNALE

GUIDA ALLO SHOPPING



RISTORANTI APERTI ANCHE A CENA NELLE ZONE GIALLE, SOLO A PRANZO IN QUELLE ARANCONI: L'OK DAL CTS

rispettare rigide regole per evitare assembramenti e il rischio di un nuovo picco di contagi di coronavirus.

**Nel dare l'approvazione il Cts ha ribadito che non va abbassata la guardia.** Secondo il Cts si devono mantenere le mascherine obbligatorie e il distanziamento di 1 metro tra i tavoli e nei luoghi di passaggio. Verrà fissato anche un numero massimo di persone consentite al tavolo, ovvero 4, se si tratta di non conviventi. Ogni locale dovrà esporre un bollino con il numero massimo di capienza del locale a fronte del distanziamento. Stesse regole per i bar che non potranno fare buffet e non dovranno esporre giornali o carte da gioco.

**LA RISPOSTA DEL CTS** «Una rimodulazione dei pacchetti di misure potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio». È quanto ha risposto il Comitato tecnico scientifico alla richiesta arrivata dal ministero dello Sviluppo economico sulla 'riapertura di pubblici esercizi'. «Circa la previsione di rimodulazione delle misure previste nelle diverse fasce di rischio», sottolineano gli esperti nel parere, «si rimanda alle valutazioni del decisore politico». In ogni caso, sempre relativamente ai rischi, «andrebbero considerate le diverse tipologie dei pubblici esercizi, distinguendo» tra ristoranti e bar.

Ultimo aggiornamento: Venerdì 5 Febbraio 2021, 22:57

© RIPRODUZIONE RISERVATA

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE..

COMMENTA

ULTIMI INSERITI

PIÙ VOTATI

0 di 0 commenti presenti

Nessun commento presente

Pantaloni da sci per donna: i migliori per avere libertà di movimento e comfort sulla neve

LE ALTRE NOTIZIE



**CORONAVIRUS**  
Covid, il monitoraggio Iss: Rt a 0,84, trend in aumento in 13 Regioni. «Restare a casa il più possibile»



**IL TRUCCO**  
Furbetto del cashback paga 62 volte col bancomat per mettere 6,50 euro di benzina



**ALLARME**  
«Ho una bomba nel portabagagli del suv». Ma è un falso allarme. Forse voleva evitare un controllo della velocità

Cerca il tuo immobile all'asta

Regione

Provincia

Fascia di prezzo

Data

INVIA



DALLA HOME



**RIGIDE REGOLE**  
Ristoranti aperti anche a cena nelle zone gialle? Frenata del Cts: si riduce efficacia misure anti-covid. La decisione spetta al governo



**SECONDO GIORNO**  
Consultazioni, Draghi incassa il sì di Leu, Renzi e Pd. Tajani: «Pieno appoggio, no a nuova maggioranza». Meloni: «No alla fiducia». Domani Lega e M5S. Ma prima Grillo vede Conte



**I NUMERI DI OGGI**  
Coronavirus in Italia, il bollettino di venerdì 5 febbraio: 377 morti e 14.218 casi in più. Tasso tamponi al 5,2%



**CORONAVIRUS**  
Covid, il monitoraggio Iss: Rt a 0,84, trend in aumento in 13 Regioni. «Restare a casa il più possibile»



**DRAMMA**  
Neonato muore dopo il battesimo: è stato immerso tre volte nell'acqua

LE PIÙ CONDIVISE



RISTORANTI APERTI ANCHE A CENA NELLE ZONE GIALLE, SOLO A PRANZO IN QUELLE ARANCONI: L'OK DAL CTS



Giuseppe Conte: «Quando uno fa il suo lavoro è sempre sereno»



Conte torna a parlare: «Auspico un Governo politico, da me no ostacoli a Draghi. Al M5S dico: ci sono e ci sarò»



Tapiro d'oro a Conte e Casalino. Il premier uscente: «Draghi persona stimabile». Il portavoce: «Mai al Gf Vip»



Rovigo, a 17 anni uccide il padre a colpi di machete al campo rom: omicida in fuga



Roberta Siragusa, il fidanzato appicca il fuoco in cella: «Non è tentato suicidio, forse gesto dimostrativo»



Barbara D'Urso, la tenera foto con Lamberto Sposini. Fan commossi: «Un vero signore»



Incidente frontale a Ruvo di Puglia, Rosanna Bernocco morta a 19 anni: ferito l'amico alla guida



Ristoranti aperti anche a cena nelle zone gialle? Frenata del Cts: si riduce efficacia misure anti-covid. La decisione spetta al governo



Neonato muore dopo il battesimo: è stato immerso tre volte nell'acqua



[Apri il link](#)

ORA UN PROVVEDIMENTO PER LA RIAPERTURA SERALE DI BAR E RISTORANTI

Piacenza  
9.3°C / 100%  
foschia



Cerca nel sito



NOTIZIE

LUOGHI

SERVIZI AI LETTORI

EVENTI

TV LIVE

NECROLOGIE



**Pubblici esercizi**

## “Ora un provvedimento per la riapertura serale di bar e ristoranti”



INVIA LA NOTIZIA

5 febbraio 2021

## ORA UN PROVVEDIMENTO PER LA RIAPERTURA SERALE DI BAR E RISTORANTI



Si valuta la riapertura serale dei pubblici esercizi, in particolare bar e ristoranti, quantomeno quelli in "zona gialla". Un'ipotesi al vaglio del Comitato tecnico scientifico, ma soprattutto in attesa dell'ok del governo nazionale. "Circa la previsione di rimodulazione delle misure previste nelle diverse fasce di rischio, specificatamente per il settore della ristorazione in zona gialla e arancio – dicono gli scienziati – si rimanda alle valutazioni del decisore politico, segnalando tuttavia che si potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio di contagio da Coronavirus".

L'avvio del dialogo sulla riapertura serale dei pubblici esercizi viene comunque ritenuto "un risultato significativo che arriva grazie a un confronto non certo urlato, ma intenso e propositivo – commenta **Cristian Lertora**, presidente provinciale di [Fipe](#)-Confcommercio -. Dopo un anno nel quale le nostre attività sono state costrette a rimanere chiuse o a lavorare in condizioni proibitive, ai tavoli istituzionali ci siamo evidentemente fatti portavoce del grande disagio del settore, ma abbiamo anche cercato delle soluzioni realistiche e tempestive, dimostrando che era possibile tornare a lavorare in sicurezza. Ci auguriamo che il governo che si sta costituendo in questi giorni provveda nel più breve tempo possibile all'emanazione di un nuovo decreto per consentire di aprire a cena fino alle 22 in fascia gialla e durante le ore diurne in fascia arancione a chi ha spazi con tavoli. Sarà un banco di prova importante per dimostrare da parte del nostro settore maturità e rispetto delle regole e chiediamo alle forze dell'ordine e alle amministrazioni comunali di darci una mano con i controlli in questa direzione".

"I nuovi criteri di valutazione segnano un cambiamento importante nell'approccio alla questione della sicurezza nei pubblici esercizi – sottolinea **Fabrizio Samuelli**, coordinatore locale di Fiepet-Cofesercenti. Con le corrette misure di prevenzione, sarà possibile far ripartire il servizio al tavolo a cena nelle regioni in fascia gialla e a pranzo in fascia arancione. Adesso ci aspettiamo che la novità venga recepita al più presto in un provvedimento legislativo, che elimini anche le inique restrizioni sulla vendita d'asporto che colpiscono le enoteche. Dopo un anno terribile, le imprese della somministrazione vogliono tornare a lavorare in sicurezza".

© Copyright 2021 Editoriale Libertà

TAGS: [bar](#) [coronavirus](#) [covid](#) [cristian Lertora](#) [fabrizio samuelli](#) [pubblici esercizi](#) [ristoranti](#)

CATEGORIE: [CRONACA](#) [PIACENZA](#)

## NOTIZIE CORRELATE

[Oggi a Piacenza un decesso e 51 nuovi contagiati. Crescono i ricoveri in Terapia intensiva](#)

[Apri il link](#)

ORA UN PROVVEDIMENTO PER LA RIAPERTURA SERALE DI BAR E RISTORANTI

5 febbraio 2021



**Piano vaccini: "Emilia Romagna pronta per somministrare 45mila dosi al giorno"**

5 febbraio 2021



**Covid, inaugurato il centro vaccinale di Piacenza: "Entro due o tre settimane dosi a tutti gli over 80"**

5 febbraio 2021

**Convocate per il vaccino e rimandate a casa. Ausl: "Errore informatico"**

5 febbraio 2021

**LIBERTÀ**

Accesso al quotidiano  
Abbonati al nostro quotidiano online

/ Contatti  
Chi siamo e come contattarci

Fai di Libertà.it  
la tua Home Page

Altrimedia Informazioni utili  
per la tua pubblicità



Libertà.it testata registrata al n. 704 del registro dei periodici del  
Tribunale di Piacenza.

Editoriale LIBERTÀ S.p.A.  
Telefono: 0523-393939  
Sede legale: via Benedettine, 68 - 29121 Piacenza  
C.F. PIVA e Registro Imprese di Piacenza: 01447930338  
REA: PC 163204  
Capitale Sociale Euro 1.000.000,00 i.v.

© Libertà.it - Tutti i diritti riservati. - Powered by Valuebiz - NOTE LEGALI - INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



Seguici su:  

# Palermo

CERCA



HOME

CRONACA

POLITICA

SPORT

SOCIETÀ

FOTO

RISTORANTI

VIDEO

ANNUNCI LOCALI ▾

CAMBIA EDIZIONE ▾



## I ristoratori di Palermo: "Non vogliamo sussidi, fateci lavorare"



*Gli operatori del settore hanno protestato davanti alla sede della Camera di commercio*

05 FEBBRAIO 2021

 1 MINUTI DI LETTURA

Ristoratori e operatori del settore eventi in piazza stamane davanti alla Camera di commercio di Palermo, in via Mariano Stabile, davanti al porto. "Chiediamo di tornare a lavorare, non vogliamo sussidi", è il grido degli operatori commerciali, per i quali il rischio "è quello di annientare un settore, di farlo morire. Vogliamo ascolto e garanzie per ricominciare a operare in sicurezza e con regolarità". Allineati su più file e distanziati hanno manifestato le loro ragioni. Lo slogan dell'iniziativa, promossa da [Fipe](#) Confcommercio Palermo, Silb locali da ballo, Assocom e Associazione wedding planner, è "Ripartiamo insieme".

Oltre a una nutrita rappresentanza di imprenditori, ha partecipato anche una delegazione dei dipendenti per sottolineare "l'allarme occupazionale che deriverà dalla chiusura di molte aziende in difficoltà economiche che da un anno sono state private del diritto alla libera impresa e al lavoro e che non hanno finora ricevuto i promessi sostegni economici da parte delle istituzioni".

## I RISTORATORI DI PALERMO: "NON VOGLIAMO SUSSIDI, FATECI LAVORARE"

Le quattro associazioni invieranno una nota al governo regionale per rappresentare lo stato di difficoltà e per suggerire una rivisitazione dei provvedimenti restrittivi e una diversa modulazione degli orari di apertura, prevedendo fin da subito un graduale ritorno alla normalità e la possibilità di lavorare almeno fino alle 18 in arancione e alle 22 in gialla.

"Non possiamo assistere inermi alla morte delle nostre aziende - spiega Antonio Cottone, presidente [Fipe](#) e coordinatore della manifestazione - anche perchè persino l'Oms ha sostenuto che le nostre attività non possono essere ritenute luoghi primari del contagio. Con aperture a singhiozzo, e per alcuni settori neanche quelle, è impossibile programmare le nostre attività e reggere il peso delle scadenze contributive e fiscali, degli affitti, degli stipendi o delle utenze. Gli aiuti economici finora sono stati ampiamente insufficienti e c'è il rischio concreto che centinaia di imprese palermitane saranno costrette a chiudere per sempre".

© Riproduzione riservata

## Gli articoli di Rep:


**Crisi di governo, Draghi apre il tavolo. Il sì di Conte al governo: la maggioranza c'è già**

**Crisi di governo, Conte in campo e pronto a un ruolo: "Insieme ai miei alleati"**

**Crisi di governo, Di Maio, Franceschini, Speranza: i big nella squadra. Ma c'è il nodo Lega**

**Crisi di governo, Benassi e quell'attivismo non richiesto sull'Intelligence**

## BLOG

 MENU |  CERCA



 ABBONATI |  | ACCEDI 

**Covid, quanti problemi per la scuola, ma a pagare di ...**



**LE(G)ENDER METROPOLITANE**  
di Eugenia Nicolosi

**Le tombe bugiarde di Giorgio e Toni: non sono riusciti ...**



**PALCO REALE**

**Miti come favole: Cuticchio guida con leggerezza lungo gli spazi ...**

[Apri il link](#)

I RISTORATORI DI PALERMO: "NON VOGLIAMO SUSSIDI, FATECI LAVORARE"



**CLICK UNIVERSITÀ**  
di Grazia La Paglia

**Cultura In Divano 2.0: lo spazio culturale per condividere ...**

**consigli.it**

La guida allo shopping del Gruppo Gedi



LA VIDEO RECENSIONE

**UNBOXING, ogni settimana cinque cose da scoprire e da comprare on line**



Honor Band 5 Smartwatch  
Orologio Fitness Tracker

[VAI ALL'OFFERTA](#)

Perché abbiamo tutti una storia da raccontare

ENTRA NEL NETWORK PER SCRITTORI DI GEDI

**L'INIZIATIVA / Pubblica il libro con le tue storie**

Controlla se sono ancora vivo al tuo fianco

Daniela Tatulli



**BIOGRAFIA**

Scopri ilmiolibro

Servizi editoriali

**NECROLOGIE**

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde



ATTIVO DA LUNEDÌ  
A DOMENICA DALLE  
ORE 10 ALLE ORE 21

[RICERCA NECROLOGI PUBBLICATI »](#)



[Apri il link](#)

I RISTORATORI DI PALERMO: "NON VOGLIAMO SUSSIDI, FATECI LAVORARE"

CASE    MOTORI    **LAVORO**    ASTE



*annunci, news e strumenti per chi cerca e offre lavoro*

**REDAZIONE ATTI NOTARILI IMMOBILIARI**  
Studio notarile ricerca figura di elevata professionalità per redazione atti notarili immobiliari...

---

**CERCA UN LAVORO**

**Provincia**  
Palermo

**Area funzionale**  
-

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

I RISTORATORI DI PALERMO: "NON VOGLIAMO SUSSIDI, FATECI LAVORARE"

## IL NETWORK

Espandi 

[Fai di Repubblica la tua homepage](#) [Mappa del sito](#) [Redazione](#) [Scriveteci](#) [Per inviare foto e video](#) [Servizio Clienti](#) [Pubblicità](#) [Privacy](#) [Codice Etico e Best Practices](#)

Divisione Stampa Nazionale - [GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.](#) - P.Iva 00906801006 - ISSN 2499-0817

## Ristoranti aperti anche a cena nelle zone gialle? Frenata del Cts: si riduce efficacia misure anti-covid. La decisione spetta al governo

Q

[quotidianodipuglia.it/italia/cronache/ristoranti\\_aperti\\_cena\\_zona\\_gialla\\_arancione\\_ultimissime\\_oggi\\_5\\_febbraio\\_2021-5747590.html](https://quotidianodipuglia.it/italia/cronache/ristoranti_aperti_cena_zona_gialla_arancione_ultimissime_oggi_5_febbraio_2021-5747590.html)



[Italia](#) > [Cronache](#)

Venerdì 5 Febbraio 2021





- 656
- 
- 

**Ristoranti aperti** anche a **cena** nelle **zone gialle**. **Arriva la frenata del Cts** (Comitato tecnico-scientifico). «Una rimodulazione dei pacchetti di misure potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio». È quanto ha risposto il Comitato tecnico scientifico alla richiesta arrivata dal ministero dello Sviluppo economico sulla 'riapertura di pubblici esercizi. «Circa la previsione di rimodulazione delle misure previste nelle diverse fasce di rischio», sottolineano gli esperti nel parere, «si rimanda alle valutazioni del decisore politico». In ogni caso, sempre relativamente ai rischi, «andrebbero considerate le diverse tipologie dei pubblici esercizi, distinguendo» tra ristoranti e bar.



Covid, il monitoraggio Iss: Rt a 0,84, trend in aumento in 13 Regioni. «Restare a casa il più possibile»

La richiesta di aprire i ristoranti e i bar fino alle 22 nelle zone gialle (sia pure con misure rigide) era arrivata dal ministero dello sviluppo economico dopo vari incontri con la [Fipe](#) di Confcommercio e la Fiapet di Confesercenti sulla possibile riapertura dei ristoranti dal 5 marzo **sia a pranzo sia a cena nelle zone gialle**, solo a pranzo in quelle arancioni. I ristoranti resteranno invece chiusi nelle zone rosse ad alto rischio **Covid**.

**Leggi anche > Vaccino AstraZeneca, le dosi arrivano in anticipo: da martedì parte la somministrazione agli under 55**

**Ora la decisione dovrà essere presa dal Governo.** Il nuovo Dpcm scade il 5 marzo, ma già il 15 febbraio cade il divieto di spostamento tra le regioni e si riaprono gli impianti da sci, quindi potrebbero subentrare anche ulteriori cambiamenti. Le aperture saranno possibili ma

bisognerà comunque rispettare rigide regole per evitare assembramenti e il rischio di un nuovo picco di contagi di coronavirus.

**Nel dare l'approvazione il Cts ha ribadito che non va abbassata la guardia.** Secondo il Cts si devono mantenere le mascherine obbligatorie e il distanziamento di 1 metro tra i tavoli e nei luoghi di passaggio. Verrà fissato anche un numero massimo di persone consentite al tavolo, ovvero 4, se si tratta di non conviventi. Ogni locale dovrà esporre un bollino con il numero massimo di capienza del locale a fronte del distanziamento. Stesse regole per i bar che non potranno fare buffet e non dovranno esporre giornali o carte da gioco.

**LA RISPOSTA DEL CTS** «Una rimodulazione dei pacchetti di misure potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio». È quanto ha risposto il Comitato tecnico scientifico alla richiesta arrivata dal ministero dello Sviluppo economico sulla 'riapertura di pubblici esercizi. «Circa la previsione di rimodulazione delle misure previste nelle diverse fasce di rischio», sottolineano gli esperti nel parere, «si rimanda alle valutazioni del decisore politico». In ogni caso, sempre relativamente ai rischi, «andrebbero considerate le diverse tipologie dei pubblici esercizi, distinguendo» tra ristoranti e bar.

Ultimo aggiornamento: 22:57 © RIPRODUZIONE RISERVATA

## Fiepet Confesercenti e **Fipe** Confcommercio: "Viste le nuove considerazioni del Cts subito un Dpcm per far riaprire chi può lavorare in sicurezza"

[sv savonaneWS.it/2021/02/05/leggi-notizia/argomenti/politica-2/articolo/fiepet-confesercenti-e-fipe-confcommercio-viste-le-nuove-considerazioni-del-cts-subito-un-dpcm-per.html](https://www.savonaneWS.it/2021/02/05/leggi-notizia/argomenti/politica-2/articolo/fiepet-confesercenti-e-fipe-confcommercio-viste-le-nuove-considerazioni-del-cts-subito-un-dpcm-per.html)

February 5, 2021



Notizie - Opinioni - Immagini

**Che tempo fa**

**24 Ore**

[Coronavirus: Toti "Venerdì scattano i vaccini per gli over 80, la Liguria rimane in zona gialla"](#)



(h. 21:54)

[Pietra Ligure, nuovamente online il sito ufficiale della basilica di San Nicolò](#)

(h. 21:52)

[Loano, canna fumaria di un'abitazione in fiamme: intervengono i Vigili del fuoco](#)

(h. 20:17)

[Varazze, Ida Fattori protagonista della 14esima settimana di "Un Artista a settimana"](#)

(h. 19:12)

[Locali aperti la sera, si o no? Toti: "Ennesimo episodio di confusione"](#)

(h. 18:37)

[Ospedale di Albenga, il sindaco Tomatis: "Ragioniamo con la Regione affinché resti pubblico"](#)

(h. 18:29)

[Covid: 63 nuovi positivi nel savonese. Tornano a crescere ospedalizzati e attualmente positivi](#)

(h. 18:04)

[Riaperture estese di bar e ristoranti, il Cts frena: "Rimodulare le restrizioni"](#)

(h. 17:40)

[Rialto, riaperta la Sp17. Vaccarezza: "Apertura frutto di un lavoro sinergico tra enti"](#)

(h. 17:24)

[Mancano ancora all'appello 32 opere per migliorare la mobilità del Nord Ovest italiano](#)

(h. 16:56)

[Con la riapertura del museo "Trucco" e della Biblioteca, la cultura riparte ad Albisola](#)

(h. 16:15)

[Strada di scorrimento veloce Savona-Quiliano-Vado: al via i lavori il 24 febbraio](#)

(h. 16:05)

[Il Comune di Albenga istituisce la "Commissione mensa" per valutare la qualità del servizio](#)

(h. 16:04)

[La fibra di ultima generazione arriva a Plodio, il sindaco Badano: "Nostro paese diventa moderno e tecnologicamente avanzato"](#)

(h. 15:51)

[Finale Ligure, Le Persone al Centro ancora sulla potatura del verde: "Dove finisce la cautela e inizia l'arbitrio?"](#)

(h. 15:50)

[C'è l'ok del Cts, in zona gialla i ristoranti potrebbero tornare ad aprire anche la sera](#)

(h. 15:42)

Regione Liguria: a Castanini l'incarico di commissario per l'innovazione digitale

(h. 15:40)

Salgono i contagi a Sassello, il sindaco Buschiazzo: "Covid entrato a scuola, l'attenzione deve restare alta"

(h. 15:20)

Angelo Vaccarezza: "Disgustosi attacchi sessisti al sindaco Monica Giuliano, una piccola storia ignobile"

(h. 14:26)

La bella storia di "Joelecheballa": "Nasce a Borgio Verezzi la mia community per far conoscere la cultura hip hop"

(h. 14:10)

Salvini raffigurato come Aldo Moro, Mai (Lega): "Le sinistre esprimeranno ferma condanna dell'odio sui social?"

(h. 13:57)

Albenga, un angolo lettura in vico degli Artisti

(h. 13:50)

Dalla Giunta regionale contributi ai portatori di handicap per l'abbattimento delle barriere architettoniche, Scajola: "Atto di civiltà"

(h. 13:45)

Fulvia Veirana è la nuova segretaria generale della Cgil Liguria

(h. 13:31)

Fiocco azzurro per Savonanews: è nato Martin, primogenito del nostro direttore Felix Lammardo

(h. 13:30)

Albenga, il Rotary dona dieci tablet alle scuole (FOTO)

(h. 13:21)

Cairo, indetta gara per la gestione dell'illuminazione votiva: avrà una durata di 6 anni

(h. 13:14)

Minacce e insulti alla Rsa di Varazze, interrogati altri due Oss: riconoscono atteggiamenti sbagliati

(h. 13:08)

Sconti e tariffe agevolate per gli studenti lavoratori: firmata convenzione tra la Cisl Imperia-Savona, l'Uni Pegaso e l'Universitas Mercatorum (FOTO e VIDEO)

(h. 12:57)

Cairo Montenotte, nuovo bando per la vendita di "Cascina Valmeschia"

(h. 12:56)

Dalle comunali a Savona alle proposte di sviluppo in Val Bormida: Fratelli d'Italia scende in campo

(h. 12:35)

Finale, il verde pubblico sempre più tema di dibattito? L'amministrazione lancia una piattaforma online ad hoc

(h. 12:03)

"Don Giovanni Favaro resta con noi": gli ex studenti del "Don Bosco" di Alassio contro il trasferimento dell'anziano professore

(h. 12:02)

Ospedale di Savona, conclusa la raccolta fondi per completare l'Acquario in pediatria (FOTO)

(h. 11:46)

Finale, maxi cantiere da oltre 1,5 milioni a Pia: cambia temporaneamente la viabilità

(h. 11:41)

Meteo, clima mite con possibili piogge

(h. 11:39)

Sorpreso a cedere droga: arrestato dalla polizia locale di Albenga

(h. 11:14)

I cantieri della settimana sulla A6 e A10

(h. 11:00)

Consulta Giovanile Cairo: proseguono le azioni di beneficenza (FOTO)

(h. 10:50)

Risanamento del complesso del San Giacomo di Savona. Filippi: "Non si può perdere tempo, se si aspetta la facciata verrà giù"

(h. 10:45)

Asl 2, in cardiologia la telemedicina avanza sempre più: centinaia di pazienti seguiti da casa con il monitoraggio remoto

(h. 10:33)



[Albenga, rimozione veicoli abbandonati e pulizia aree: interventi di riqualificazione a Campochiesa e Rapalline](#)

(h. 10:28)

[Il tastierista savonese Andrea De Paoli presenta il suo libro "Modern keyboards - La fabbrica del suono"](#)

(h. 10:25)

[Il Terzo settore "vota" Russo: chiamata alle armi pericolosa](#)

(h. 09:48)

[Canapa, Coldiretti: "Serve uniformità di applicazione della legge a livello nazionale"](#)

(h. 09:45)

[Pietra, il comitato di cittadini chiede l'intervento del difensore civico per riaprire il punto nascite del Santa Corona](#)

(h. 09:40)

[Confcommercio socio fondatore del primo Istituto Tecnico Superiore del Turismo in Liguria](#)

(h. 09:17)

[Savona e Villapiana in lutto per la scomparsa di Marisa Lasagnini, titolare del bar-latteria di via Torino](#)

(h. 09:10)

[L'oroscopo di Corinne: ecco cosa ci diranno le stelle](#)

(h. 09:00)

[Interventi edilizi in località Sant'Anna, Italia Nostra Alassio: "Grande preoccupazione"](#)

(h. 08:16)

[Tre metodi efficaci per guadagnare con Bitcoin](#)

(h. 06:06)

## Rubriche

---

## Cerca nel web

---



**Politica | 05 febbraio 2021, 17:29**

---

**"Oggi questo dialogo porta i primi risultati concreti, una svolta per il settore della ristorazione"**

---



Dopo l'incontro del 18 gennaio col ministro **Stefano Patuanelli** e la sottosegretaria **Alessia Morani** s'era aperto un articolato e serrato confronto tra le principali sigle sindacali del mondo della ristorazione, **Fipe** Confcommercio e Fiepet Confesercenti, il ministero dello Sviluppo economico e i vertici del Comitato tecnico scientifico: “Oggi questo dialogo porta i primi risultati concreti, una svolta per il settore: il Cts ha infatti condiviso di valutare in modo differente i diversi profili di rischio all'interno del variegato settore della ristorazione privilegiando chi ha a disposizione spazi e sedute per la consumazione di cibi e bevande. Tale possibilità dovrà essere accompagnata dal massimo rigore sull'applicazione misure di sicurezza sanitaria: distanziamento di un metro non solo tra i tavoli, ma anche nelle aree di passaggio, l'utilizzo sistematico dei dispositivi di protezione individuale per gli addetti al servizio, l'esposizione di una chiara informativa all'esterno dei locali con l'indicazione della capienza massima” è quanto s'apprende in una nota di **Fiepet Confesercenti** e **Fipe Confcommercio**.

“È un risultato significativo che arriva grazie ad un confronto non certo urlato, ma molto intenso e propositivo, – commenta **Lino Enrico Stoppani**, presidente di **Fipe** Confcommercio – dopo un anno nel quale le nostre attività sono state costrette a rimanere chiuse o a lavorare in condizioni proibitive, ai tavoli istituzionali ci siamo evidentemente fatti portavoce del grande disagio del settore, ma abbiamo anche cercato delle soluzioni realistiche e tempestive, dimostrando che era possibile tornare a lavorare in sicurezza. Desidero ringraziare il ministro Patuanelli, la sottosegretaria Morani e il Cts per l'attenzione dimostrataci e per la volontà d'arrivare ad un risultato. Ci auguriamo che il governo che si sta costituendo in questi giorni provveda nel più breve tempo possibile all'emanazione di un nuovo Dpcm per consentire di aprire a cena fino alle 22 in fascia gialla e durante le ore diurne in fascia arancione a chi ha spazi con tavoli. Sarà un banco di prova importante per

dimostrare da parte del nostro settore maturità e rispetto delle regole e chiediamo alle forze dell'ordine e alle amministrazioni comunali di darci una mano con i controlli in questa direzione”.

“I nuovi criteri di valutazione – sottolinea **Giancarlo Banchieri**, presidente di Fiepet Confesercenti – segnano un cambiamento importante nell'approccio alla questione sicurezza nei pubblici esercizi, ringraziamo il Cts, il ministro Stefano Patuanelli e la sottosegretaria Alessia Morani per l'impegno profuso nella ricerca di una soluzione condivisa con le parti sociali; con le corrette misure di prevenzione, sarà possibile far ripartire il servizio al tavolo a cena nelle regioni in fascia gialla e a pranzo in fascia arancione. Adesso ci aspettiamo che la novità venga recepita al più presto in un provvedimento legislativo, che elimini anche le inique restrizioni sulla vendita d'asporto che colpiscono le enoteche. Dopo un anno terribile, le imprese della somministrazione vogliono tornare a lavorare in sicurezza”.

“Con **Fipe** Confcommercio e Fiepet Confesercenti abbiamo fatto un lavoro serio e costruttivo – aggiunge Morani – per aiutare i nostri ristoratori che stanno affrontando questa pandemia con coraggio e abnegazione, le osservazioni del Cts sul protocollo presentato dalle associazioni costituiscono un'importante indicazione per il prossimo governo che avrà l'onere di valutarne la possibile traduzione in un provvedimento; sono certa che verrà prestata la giusta attenzione a questa categoria così importante per la nostra economia”.

 Comunicato stampa



Ricevi le nostre ultime notizie da **Google News** [SEGUICI](#)

**MoreVideo: le immagini della giornata**

---

**Ti potrebbero interessare anche:**

---



---

CIRIO: «SÌ ALLA CENA FUORI MA SOLO SU PRENOTAZIONE. I BAR INVECE CHIUDANO ALLE 18»- CORRIERE.IT

RISTORANTI APERTI DI SERA IL CTS: "NESSUN VIA LIBERA MA DECIDERÀ IL GOVERNO"


[Home](#) [Politica](#) [Mondo](#) [Cronache](#) [Blog](#) [Economia](#) [Sport](#) [Cultura](#) [Milano](#) [LifeStyle](#) [Speciali](#) [Motori](#) [Abbonamento](#)


Condividi:

 Commenti:  


## Ristoranti aperti di sera Il Cts: "Nessun via libera ma deciderà il governo"

*Il ministero dello Sviluppo economico aveva chiesto la ripartenza dei locali in zona gialla*

Patricia Tagliaferri - Sab, 06/02/2021 - 17:00


[commenta](#)
 Mi piace 0

Qualcosa si muove. Anche se non è il via libera che molti si aspettavano dopo le pressioni di un settore - quello della ristorazione, penalizzato più di altri dal prolungato lockdown - che spinge per riaprire.



Dopo il pressing di più di un governatore e l'eccessivo ottimismo di qualcuno che ha ipotizzato l'arrivo di un parere positivo del Comitato tecnico scientifico alla riapertura serale dei ristoranti in zona gialla, gli esperti del Cts ingranano la retromarcia: «Non c'è alcun via libera alla riapertura della ristorazione nelle zone e negli orari che attualmente ne prevedono la chiusura. Nel verbale della riunione del 26 gennaio vi sono indicate, anzi, alcune considerazioni sul rafforzamento delle misure restrittive adeguandole alle caratteristiche strutturali dei locali e alla tipologia del servizio reso».

Frenano, dunque, sottolineano che «una rimodulazione dei pacchetti di misure potrebbe modificare l'efficacia nella mitigazione del rischio», ma allo stesso tempo fissano nuovi paletti per un'eventuale via libera che dovrà comunque arrivare dalla politica. Sarà il nuovo governo a dover decidere entro il 5 marzo, quando scadrà il Dpcm in vigore.

Negli ultimi giorni era stato il ministro dello Sviluppo economico, Stefano Patuanelli, dopo un serrato confronto con le principali sigle sindacali del mondo della ristorazione, a chiedere di far ripartire il settore, come del resto ha ribadito anche ieri il viceministro della Salute, Pierpaolo Sileri, convinto che con controlli rigidi in zona gialla i ristoranti possono stare aperti fino alle 22. Sull'allentamento delle misure il Cts ha rimandato la palla alla politica, condividendo però di valutare in modo diverso i profili di rischio della ristorazione, privilegiando chi ha a disposizione spazi e sedute per la consumazione di cibi e bevande e distinguendo tra bar e ristoranti. Nonostante una lieve flessione della curva epidemiologica, il Cts evidenzia ancora un rischio moderato-alto e per questo sollecita massimo rigore sull'applicazione delle misure di sicurezza sanitaria, suggerendo anche il rafforzamento di alcune misure restrittive in base alle caratteristiche dei locali e al tipo di servizio. Si raccomanda il distanziamento di un metro non solo tra i tavoli ma anche nelle aree di passaggio, l'utilizzo sistematico dei dispositivi di protezione individuale per il personale, l'esposizione di una chiara informativa all'esterno con l'indicazione della capienza massima e il limite massimo di quattro persone al tavolo (se non conviventi).

Soddisfatto Lino Enrico Stoppani, presidente di [Fipe](#)-Confcommercio: «Dopo un anno nel quale le nostre attività sono state costrette a rimanere chiuse o a lavorare in condizioni proibitive, ai tavoli istituzionali ci siamo fatti portavoce del grande disagio del settore, ma abbiamo anche cercato delle soluzioni realistiche e tempestive, dimostrando che era

## RISTORANTI APERTI DI SERA IL CTS: "NESSUN VIA LIBERA MA DECIDERÀ IL GOVERNO"

possibile tornare a lavorare in sicurezza». Il presidente della Regione Lombardia, Attilio Fontana, si è speso molto per la ripartenza del settore. Ha anche inviato una lettera al governo nella quale si chiede che i ristoranti e le attività assimilabili possano svolgere la loro attività fino alle 22. Il governatore della Liguria, Giovanni Toti, su Facebook aveva dato per certo il parere favorevole del Cts: «Auspichiamo che arrivi subito il via libera anche da parte del governo perché permettere alle nostre attività di lavorare in sicurezza deve essere una priorità assoluta per il Paese».

Tag: ristoranti pandemia Comitato tecnico scientifico (CTS)

Speciale: Coronavirus

I commenti saranno accettati:

- dal lunedì al venerdì dalle ore 10:00 alle ore 20:00
- sabato, domenica e festivi dalle ore 10:00 alle ore 18:00.

Non sono consentiti commenti che contengano termini violenti, discriminatori o che contravvengano alle elementari regole di [netiquette](#).

[Qui](#) le norme di comportamento per esteso.



# LA NAZIONE FIRENZE

CRONACA | SPORT | COSA FARE | EDIZIONI | CIATTI | TOTOMINISTRI | COVID TOSCANA | VACCINI

HOME > FIRENZE > CRONACA > "PRIMO PASSO IMPORTANTE DOPO..."

Publicato il 6 febbraio 2021

## "Primo passo importante dopo tante battaglie Ora speriamo di ripartire per l'inizio di marzo"

Condividi | Tweet | Invia tramite email



"Quello che abbiamo ottenuto è un primo risultato importante, ma perché si concretizzino le aperture serali dovremo aspettare almeno i primi di marzo – spiega Aldo Cursano, presidente regionale e vicepresidente vicario nazionale di Fipe Concommercio, fra i protagonisti della battaglia per la riapertura serale dei ristoranti -. Oggi (ieri ndr) si è concluso un lungo percorso che ci ha visto lavorare fianco a fianco con il ministero. Il Comitato Tecnico Scientifico ha espresso un parere favorevole e questo è importante. Ma il Cts non può dare il via libera alla riapertura della ristorazione nelle zone e negli orari che attualmente ne prevedono la chiusura: sarà il governo a dover poi varare i provvedimenti. Confidiamo che questo possa avvenire a inizio marzo, in modo da permettere ai locali di organizzarsi per la stagione primaverile e per l'estate. Forse in un clima politico diverso i tempi sarebbero stati più brevi e saremmo passati subito ai fatti, ma nello scenario attuale è tutto molto complesso. Chiediamo comunque che si faccia in fretta. C'è un tempo per resistere e un tempo per ripartire: noi crediamo che adesso si debba tornare a lavorare, con misure che diano dignità e valore a ciò che facciamo".

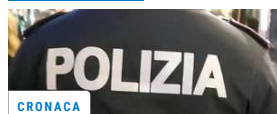
© Riproduzione riservata



**ISCRIVITI ALLA COMMUNITY**  
per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

ACCEDI

### POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



**"Gioca con me o mi uccido". Ragazzina 13enne salva coetaneo**

LA NAZIONE

**Follia Usa: basta con i classici, troppo bianchi**

LA NAZIONE

**I cartoni Disney col bollino rosso**

### POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



**Muore medico che curò Navalny Gli oppositori: troppi sospetti**

LA NAZIONE

**Gaffe di Lavrov: "La polizia picchia anche in Italia"**



**Biden-Putin, è subito guerra fredda E Mosca espelle tre diplomatici Ue**

## “Ormai è tardi, ho chiuso il mio locale”

S [lastampa.it/topnews/primo-piano/2021/02/06/news/ormai-e-tardi-ho-chiuso-il-mio-locale-1.39865511](https://lastampa.it/topnews/primo-piano/2021/02/06/news/ormai-e-tardi-ho-chiuso-il-mio-locale-1.39865511)

February 6, 2021



## SPECIALE CORONAVIRUS COVID-19



filippo la mantia\* **Pubblicato il 06 Febbraio 2021**

L'argomento è molto delicato. Lo è perché improvvisamente tutti hanno iniziato a parlare di una esigenza che doveva essere risolta mesi fa. Ci vuole preparazione per gestire questo tipo di problematiche che coinvolgono categorie che vivono del quotidiano. Ma, sempre mettendo la salute in primo piano, non si dovevano mettere insieme ristorazione e “movida”.

### Leggi anche:



### L'Italia resta gialla, ma indice Rt su in 13 Regioni. Polemica sulla riapertura serale dei ristoranti

francesco grignetti

Le aperture sono legittime, se fatte in sicurezza. L'unico cambiamento, rispetto ai mesi scorsi, è stato la chiusura di tante strutture, casse integrazioni non pagate, crisi del settore con indebitamenti ed insicurezza. Se si fosse organizzato un team di esperti che avesse valutato la sicurezza dei locali e la conseguente apertura, tante cose non sarebbero successe. Tutti noi abbiamo assistito in questi mesi a bus strapieni e locali chiusi. Parlo ogni giorno con colleghi, da Nord a Sud, e tutti abbiamo perso soldi, fiducia, e collaboratori importanti per il nostro lavoro ed acquistato tanta insicurezza per il futuro. Quello che è perso non si recupera più. Io stesso ho dovuto chiudere definitivamente il mio ristorante. Non potevo più supportare i costi elevati che fino a febbraio 2020 erano in linea con il lavoro. Ma è andata così. Oggi ho ripreso il delivery ospite nelle cucine di un grande amico chef. Quando Fontana ribadisce che la categoria è a forte rischio, non dice nulla di nuovo. Sta rimarcando un concetto che è stato spinto dalla [Fipe](#) che la ristorazione, prima considerata come una grande risorsa per il paese, è stata quasi eliminata, così come lo spettacolo. Pensate come ci siamo ritrovati da marzo del 2020 ad oggi. Prima lo slogan di fare acquisti con le carte di credito, la gente esce numerosa e i contagi risalgono. L'estate del 2020 è stato uno sfacelo. Tutti fuori e migliaia di contagi. Poi tutti chiusi. Poi solamente a pranzo. Per aprire un ristorante serio ci sono giorni di preparazione, non si tratta solamente di accendere una macchina del caffè e scongelare brioche. Spero che tutta la categoria possa farcela. Io per adesso ho deciso di smettere.

\* *Chef e imprenditore siciliano* –

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[SEGNALA UN ERRORE IN QUESTO ARTICOLO](#)

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Argomenti

[coronavirus](#)



## Governo Draghi, il pressing delle imprese sui partiti: «Sostenere questo premier». Un italiano su 2 tifa Mario

**M** [ilmattino.it/politica/governo\\_draghi\\_tecnico\\_sondaggio\\_italiani\\_cosa\\_pensano\\_confindustria\\_impresa\\_news-5749051.html](https://ilmattino.it/politica/governo_draghi_tecnico_sondaggio_italiani_cosa_pensano_confindustria_impresa_news-5749051.html)



### Politica

Sabato 6 Febbraio 2021 di Diodato Pirone



- 
- 
- 

Ad aprile scorso, in pieno lockdown, Confindustria Udine lanciò una petizione per nominare **Mario Draghi** presidente del Consiglio: un segnale precocissimo e altrettanto chiaro che spiega benissimo il clima che oggi si respira tra gli imprenditori.

Ma ora che la saggezza del Presidente della Repubblica, **Sergio Mattarella**, ha fatto imboccare una nuova strada al Paese gli imprenditori hanno fatto un passo avanti. Lo sintetizza bene Enrico Carraro, presidente di Confindustria Veneto quando dice di avere un sogno e cioè che «per una volta i partiti non si dividano e mettano da parte i propri legittimi interessi e siano tutti uniti per il bene del Paese».

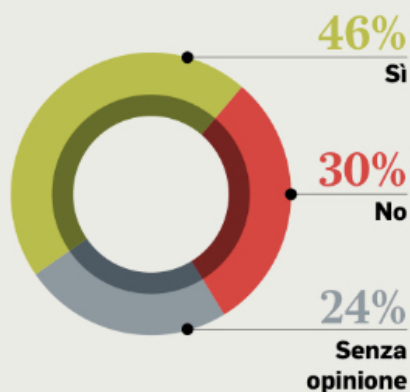
A Carraro si unisce Leopoldo Destro, presidente Unindustria di Treviso e Padova, forse l'organizzazione territoriale più importante in Italia dopo quella di Milano. «Si tratta di costruire un governo all'altezza della sfida, per coesione e competenza, con un'ampia e solida base parlamentare e unità d'intenti per il bene del Paese», sottolinea Destro. Posizioni che rispecchiano le centinaia di prese di posizione di singoli imprenditori che premono per un governo a larga base parlamentare. Una pressione che nel Nord e in particolare nel Nord Est sta facendo sentire in suo peso soprattutto sulle migliaia di amministratori locali della Lega e da lì sale verso il gruppo dirigente del Carroccio.

[Recovery plan, più soldi a scuola e ricerca: ecco cosa cambierà](#)

[Governo Draghi, Salvini vuole fare il ministro: «Ok a un esecutivo di tutti»](#)

## Il sondaggio

**Il Governo Draghi riuscirà a risolleverare l'economia italiana?**



**Come dovrebbe essere composto il governo di alto profilo di Draghi**

	ITALIANI	PD	M5S	LEGA	FI	FDI
Sia ministri tecnici che politici	<b>54%</b>	<b>68%</b>	<b>59%</b>	<b>46%</b>	<b>61%</b>	<b>35%</b>
Solo da ministri tecnici	<b>24%</b>	<b>28%</b>	<b>11%</b>	<b>21%</b>	<b>30%</b>	<b>39%</b>
Solo da ministri politici	<b>10%</b>	<b>2%</b>	<b>15%</b>	<b>23%</b>	<b>0%</b>	<b>14%</b>
Senza opinione	<b>12%</b>	<b>2%</b>	<b>15%</b>	<b>10%</b>	<b>9%</b>	<b>12%</b>

**Quale maggioranza dovrebbe votare il governo Draghi?**

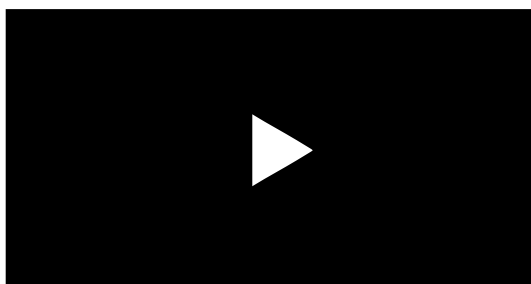
	ITALIANI	PD	M5S	LEGA	FI	FDI
Tutti i partiti in parlamento	<b>40%</b>	<b>45%</b>	<b>22%</b>	<b>41%</b>	<b>69%</b>	<b>42%</b>
Stessa maggioranza di Conte con astensione centrodestra	<b>14%</b>	<b>14%</b>	<b>16%</b>	<b>21%</b>	<b>11%</b>	<b>11%</b>
Stessa maggioranza di Conte con ingresso Forza Italia	<b>14%</b>	<b>16%</b>	<b>13%</b>	<b>19%</b>	<b>8%</b>	<b>5%</b>
Solo maggioranza Conte	<b>11%</b>	<b>18%</b>	<b>16%</b>	<b>7%</b>	<b>9%</b>	<b>5%</b>
Senza opinione	<b>21%</b>	<b>7%</b>	<b>33%</b>	<b>12%</b>	<b>3%</b>	<b>37%</b>

Fonte: Noto sondaggi per Porta a Porta

L'Ego-Hut

Le considerazioni degli industriali sono largamente condivise da moltissime altre categorie produttive. Ecco il presidente dell'associazione di bar e ristoranti [Fipe](#)-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani: «Non spetta ad una associazione di categoria entrare nel merito di una crisi di governo ma vivendo a stretto contatto con migliaia di imprese siamo obbligati a richiamare al senso di responsabilità tutte le forze politiche».

Un messaggio condiviso anche fra gli artigiani. Ecco Daniele Parolo, titolare di un'autofficina e presidente di Cna Lombardia: «Sul territorio condividiamo totalmente la posizione di Cna nazionale e mi auguro che un governo a guida Draghi possa essere sorretto da una maggioranza parlamentare ampia e solida, in grado di rappresentare sensibilità diverse e di venire incontro alle esigenze delle piccole imprese».



### UMORI

Se questi sono gli umori della parte produttiva dell'Italia, gli italiani come stanno metabolizzando l'arrivo di Draghi? «Per il 64% degli italiani è meglio un governo guidato dall'ex presidente della Bce che elezioni anticipate», spiega Carlo


Buttaroni di Tecnè che ha appena sfornato un sondaggio per l'agenzia Dire. Un dato che parla da solo accompagnato da un'altra cifra assai significativa raccolta dalla Noto Sondaggi per Porta a Porta: per il 46% degli italiani il governo Draghi riuscirà a risollevere l'economia italiana.

Sempre secondo la Noto Sondaggi per Porta a Porta il 40% degli italiani vorrebbe che tutti i partiti appoggiassero l'esecutivo guidato dal presidente della Bce ed è interessante osservare che questa percentuale è molto alta (69%) fra gli elettori di Forza Italia ma supera il 40% anche fra chi vota Lega, Fratelli d'Italia e Pd. Solo gli elettori del M5S si mostrano tiepidi poiché uno su tre è ancora senza un'opinione e solo il 22% chiede un voto unanime per Draghi. Anche per Ipsos fra gli italiani il tifo per Draghi è molto alto. «Colpisce - sottolinea il direttore scientifico di Ipsos, Enzo Riso - che il primo febbraio, prima del conferimento dell'incarico a Draghi, gli italiani favorevoli al suo governo fossero il 41% contro il 39% favorevoli ad una soluzione targata Conte. Nel Paese si avverte un clima di forte spinta ad una fase ricostruttiva che coinvolga tutte le forze politiche. Un po' come accadde nel '45 col governo Parri che univa monarchici e comunisti. Allora si usciva da una guerra disastrosa, ma di fronte ai 90 mila morti da Covid e al crollo di quasi il 9% del Pil nel 2020 c'è la consapevolezza della necessità di una risposta di alto profilo».

Ultimo aggiornamento: 07:36 © RIPRODUZIONE RISERVATA



## Ristoranti aperti la sera in zona gialla, quando e chi decide

 [corriere.it/cook/news/21\\_febbraio\\_06/zona-gialla-ristoranti-aperti-anche-sera-tensione-date-cts-fissa-regole-speranza-frena-f311f4c4-67f6-11eb-92aa-881f0caf741f.shtml](https://www.corriere.it/cook/news/21_febbraio_06/zona-gialla-ristoranti-aperti-anche-sera-tensione-date-cts-fissa-regole-speranza-frena-f311f4c4-67f6-11eb-92aa-881f0caf741f.shtml)



le norme

di Stefano Landi

**I governatori spingono per aprire i ristoranti fino alle 22. Il Comitato tecnico scientifico costretto a precisare: da noi nessun via libera, la decisione spetta alla politica**



Il pressing delle Regioni parte da lontano. Da mesi di sabbie mobili economiche in cui bar e ristoranti stanno sprofondando. Dice la Federazione italiana dei pubblici esercizi (Fipe), che solo l'anno scorso la pandemia ha bruciato quasi 38 milioni nel comparto del bere e del mangiare. I primi due mesi del 2021 hanno caricato la cifra. Così hanno chiesto al Cts, sulla scia delle domande già avanzate dal Mise, di valutare l'apertura dei ristoranti a cena nelle zone gialle e a pranzo in quelle arancione. Il Cts apre uno spiraglio che sembra un portone a gran parte delle Regioni. La sintesi è che i ristoranti, molto più dei bar, ad esempio, possono garantire la sicurezza dei posti a sedere. «Tenendo alta l'attenzione, evitando il consumo al banco, obbligando a indossare le mascherine nei luoghi di passaggio e garantendo il distanziamento di almeno un metro tra i tavoli, dove possono sedere al massimo quattro persone non conviventi», scrivono gli scienziati nel loro parere tecnico. Esultano i governatori delle zone gialle, in particolare quelli di Liguria, Emilia-Romagna e Lombardia. Ma l'interpretazione a mo' di via libera preoccupa non poco il ministro della Salute Roberto Speranza. Che chiede subito al Cts di fare un passo indietro, specificando che per ora nulla cambia nella gestione delle regole dei ristoranti.

La decisione alla fine sarà politica. E per questo il destino delle cene fuori degli italiani resta sospeso, in attesa della linea del nuovo governo e della scadenza del Dpcm il 5 marzo. La giornata di ieri e quindi il dibattito intorno ai tavoli dei ristoranti si erano aperti con la lettera, con toni da appello (disperato), del governatore lombardo Attilio Fontana in

direzione governo. «Alla luce dei dati dell'andamento epidemiologico e della campagna vaccinale ormai entrata nel vivo, chiediamo che ristoranti e attività assimilabili possano svolgere la loro attività nel locale fino alle ore 22. È importante che tale decisione venga presa al di là della crisi politica in atto in relazione alla situazione di estrema emergenza in cui versa un'intera categoria», scrivono dal Pirellone. Una mossa per andare oltre il vincolo delle 18, quando anche nelle Regioni gialle si passa tassativamente in modalità asporto. I conti intanto li hanno fatti le categorie di settore, spiegando come, dopo mesi vissuti a sopravvivere tra delivery e ristori, non si possa rimandare la questione se si vuole rimanere a galla.

## Leggi anche:

---

- [Ristoranti aperti la sera in zona gialla e a pranzo in zona arancione: le nuove regole del Cts](#)
- [Quanto costa un ristorante chiuso per lockdown?](#)
- [Ristoranti aperti, il decalogo anti Covid: mascherine, saliere e bollino](#)
- [Zona gialla Lombardia, Fontana: «Ristoranti aperti anche di sera»](#)

Per restare alla Lombardia, la riconquista della cena consentirebbe a oltre 45 mila imprese della ristorazione di incrementare le attività. «È un risultato significativo che arriva grazie a un confronto non certo urlato, ma molto intenso e propositivo - spiega il presidente della [Fiipe Lino Stoppani](#) -. Dopo un anno in cui le nostre aziende sono state costrette a lavorare in condizioni proibitive, ai tavoli istituzionali ci siamo fatti portavoce del grande disagio del settore, dimostrando che è possibile tornare al lavoro in sicurezza». Per questo chiedono di non essere trattati da interruttori che si accendono e spengono a settimane alterne. «La chiusura alle 22 salverebbe l'80 per cento del fatturato della gran parte dei ristoranti», fanno notare da Coldiretti. Anche se a considerare Milano la capitale delle pause pranzo, la prima settimana di riaperture di bar e ristoranti ha dato risultati incoraggianti: «Molta gente è tornata in ufficio e di conseguenza qualche segno di ripresa si intravede», racconta Marco Barbieri, segretario di Confcommercio Milano. [L'appello di tanti governatori, in particolare di Attilio Fontana](#) e di Giovanni Toti, arriva alla vigilia di un weekend che preoccupa le prefetture, che annunciano maggiori controlli per evitare assembramenti. Ma qualcosa sembra cambiato. E un'importante apertura di credito arriva dal viceministro della Salute Pierpaolo Sileri: «Lo sostengo da molti mesi, credo che i ristoranti possano essere riaperti, in zona gialla, in sicurezza e con controlli rigidi fino alle 22», spiega. Al nuovo governo, l'ardua sentenza.

6 febbraio 2021 (modifica il 6 febbraio 2021 | 08:19)

(©) RIPRODUZIONE RISERVATA



## Gli articoli più visti

---

## Le ricette più viste

---

## Governo Draghi, un italiano su 2 tifa Mario. Il pressing delle imprese sui partiti: «Sostenere questo premier»

[G ilgazzettino.it/italia/politica/governo\\_draghi\\_sondaggio\\_italiani\\_cosa\\_pensano\\_confindustria\\_impreses\\_news-5749623.html](https://ilgazzettino.it/italia/politica/governo_draghi_sondaggio_italiani_cosa_pensano_confindustria_impreses_news-5749623.html)



[Italia](#) > [Politica](#)

Sabato 6 Febbraio 2021 di **Diodato Pirone**



- 
- 
- 

Ad aprile scorso, in pieno lockdown, Confindustria Udine lanciò una petizione per nominare **Mario Draghi** presidente del Consiglio: un segnale precocissimo e altrettanto chiaro che spiega benissimo il clima che oggi si respira tra gli imprenditori.

Ma ora che la saggezza del Presidente della Repubblica, **Sergio Mattarella**, ha fatto imboccare una nuova strada al Paese gli imprenditori hanno fatto un passo avanti. Lo sintetizza bene Enrico Carraro, presidente di Confindustria Veneto quando dice di avere un sogno e cioè che «per una volta i partiti non si dividano e mettano da parte i propri legittimi interessi e siano tutti uniti per il bene del Paese».

A Carraro si unisce Leopoldo Destro, presidente Unindustria di Treviso e Padova, forse l'organizzazione territoriale più importante in Italia dopo quella di Milano. «Si tratta di costruire un governo all'altezza della sfida, per coesione e competenza, con un'ampia e solida base parlamentare e unità d'intenti per il bene del Paese», sottolinea Destro. Posizioni

che rispecchiano le centinaia di prese di posizione di singoli imprenditori che premono per un governo a larga base parlamentare. Una pressione che nel Nord e in particolare nel Nord Est sta facendo sentire in suo peso soprattutto sulle migliaia di amministratori locali della Lega e da lì sale verso il gruppo dirigente del Carroccio.

#### APPROFONDIMENTI



#### NEWS

### Governo Draghi e Recovery plan, più soldi a scuola e ricerca:...



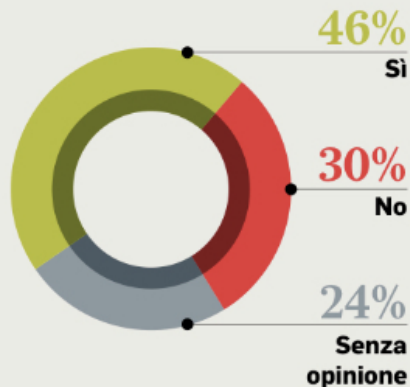
Recovery plan, più soldi a scuola e ricerca: ecco cosa cambierà

Governo Draghi, Salvini vuole fare il ministro: «Ok a un esecutivo di tutti»



## Il sondaggio

**Il Governo Draghi riuscirà a risolleverare l'economia italiana?**



**Come dovrebbe essere composto il governo di alto profilo di Draghi**

	ITALIANI	PD	M5S	LEGA	FI	FDI
Sia ministri tecnici che politici	54%	68%	59%	46%	61%	35%
Solo da ministri tecnici	24%	28%	11%	21%	30%	39%
Solo da ministri politici	10%	2%	15%	23%	0%	14%
Senza opinione	12%	2%	15%	10%	9%	12%

**Quale maggioranza dovrebbe votare il governo Draghi?**

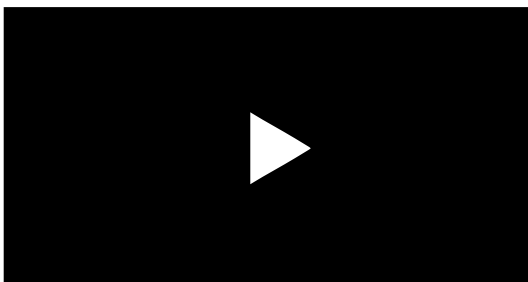
	ITALIANI	PD	M5S	LEGA	FI	FDI
Tutti i partiti in parlamento	40%	45%	22%	41%	69%	42%
Stessa maggioranza di Conte con astensione centrodestra	14%	14%	16%	21%	11%	11%
Stessa maggioranza di Conte con ingresso Forza Italia	14%	16%	13%	19%	8%	5%
Solo maggioranza Conte	11%	18%	16%	7%	9%	5%
Senza opinione	21%	7%	33%	12%	3%	37%

Fonte: Noto sondaggi per Porta a Porta

L'Ego-Hut

Le considerazioni degli industriali sono largamente condivise da moltissime altre categorie produttive. Ecco il presidente dell'associazione di bar e ristoranti [Fipe](#)-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani: «Non spetta ad una associazione di categoria entrare nel merito di una crisi di governo ma vivendo a stretto contatto con migliaia di imprese siamo obbligati a richiamare al senso di responsabilità tutte le forze politiche».

Un messaggio condiviso anche fra gli artigiani. Ecco Daniele Parolo, titolare di un'autofficina e presidente di Cna Lombardia: «Sul territorio condividiamo totalmente la posizione di Cna nazionale e mi auguro che un governo a guida Draghi possa essere sorretto da una maggioranza parlamentare ampia e solida, in grado di rappresentare sensibilità diverse e di venire incontro alle esigenze delle piccole imprese».



### UMORI

Se questi sono gli umori della parte produttiva dell'Italia, gli italiani come stanno metabolizzando l'arrivo di Draghi? «Per il 64% degli italiani è meglio un governo guidato dall'ex presidente della Bce che elezioni anticipate», spiega Carlo

Buttaroni di Tecnè che ha appena sfornato un sondaggio per l'agenzia Dire. Un dato che parla da solo accompagnato da un'altra cifra assai significativa raccolta dalla Noto Sondaggi per Porta a Porta: per il 46% degli italiani il governo Draghi riuscirà a risollevere l'economia italiana.

Sempre secondo la Noto Sondaggi per Porta a Porta il 40% degli italiani vorrebbe che tutti i partiti appoggiassero l'esecutivo guidato dal presidente della Bce ed è interessante osservare che questa percentuale è molto alta (69%) fra gli elettori di Forza Italia ma supera il 40% anche fra chi vota Lega, Fratelli d'Italia e Pd. Solo gli elettori del M5S si mostrano tiepidi poiché uno su tre è ancora senza un'opinione e solo il 22% chiede un voto unanime per Draghi. Anche per Ipsos fra gli italiani il tifo per Draghi è molto alto. «Colpisce - sottolinea il direttore scientifico di Ipsos, Enzo Riso - che il primo febbraio, prima del conferimento dell'incarico a Draghi, gli italiani favorevoli al suo governo fossero il 41% contro il 39% favorevoli ad una soluzione targata Conte. Nel Paese si avverte un clima di forte spinta ad una fase ricostruttiva che coinvolga tutte le forze politiche. Un po' come accadde nel '45 col governo Parri che univa monarchici e comunisti. Allora si usciva da una guerra disastrosa, ma di fronte ai 90 mila morti da Covid e al crollo di quasi il 9% del Pil nel 2020 c'è la consapevolezza della necessità di una risposta di alto profilo».

Ultimo aggiornamento: 15:18 © RIPRODUZIONE RISERVATA




7.0°C

Vai al meteo

Ricerca...

[HOME](#) [CHIETI](#) [L'AQUILA](#) [PESCARA](#) [TERAMO](#) [ABRUZZO](#) [ATTUALITÀ](#) [SPORT](#) [SPETTACOLI](#) [FOTO](#) [VIDEO](#) [BLOG](#) [PRIMA](#) [EUROPA](#)
Sei in: [IL CENTRO](#) > [TERAMO](#) > [IL RISTORATORE SCAMPATO AL...](#)

## Il ristoratore scampato al Covid «Basta proteste, reinventiamoci»

Franco Cardelli, per tutti Don Franchino, per oltre un mese è rimasto attaccato a un ventilatore «Oggi ho più paura. La nostra categoria è penalizzata ma il pericolo c'è e bisogna guardare oltre»

di Diana Pompetti

07 febbraio 2021

TERAMO. Si è ripreso la vita. Anche se ora, dice, «ho più paura di prima e spero di fare subito il vaccino». **Franco Cardelli**, 53 anni, per tutti Don Franchino, conosciutissimo pizzaiolo a livello nazionale e internazionale, ha attraversato l'ultimo anno come in una tempesta. Da malato di Covid tornato a casa a luglio dopo 37 giorni trascorsi attaccato a un ventilatore all'ospedale Mazzini e 60 in un centro di riabilitazione, da ristoratore in uno dei momenti più difficili che la categoria abbia mai vissuto. E da ristoratore dice: «È il momento di farsi meno male possibile, la situazione è difficile. Capisco i miei colleghi, ma da sopravvissuto al Covid dico che bisogna accettare la realtà. Che in questo momento è veramente grave e difficile. Bisogna aspettare prima di riaprire tutto. Vorrei dire a tutti basta proteste e pensiamo a reinventarci».

Otto dipendenti in cassa integrazione, mano ai risparmi di una vita «negli anni ho fatto la formica» e un'attività gestita da tutta la sua famiglia su cui nel tempo ha investito tanto «proprio perché le cose andavano molto bene», oggi Cardelli è uno dei tantissimi imprenditori di un settore in ginocchio. Nei giorni in cui a livello nazionale è forte il pressing della categoria nel chiedere la riapertura serale dei locali nelle zone gialle (con il Comitato tecnico scientifico fortemente contrario), la Federazione italiana dei pubblici esercizi ([Fipe](#)) ha reso noto che solo l'anno scorso la pandemia ha bruciato quasi 38 milioni nel comparto del bere e del mangiare. Solo nei primi due mesi del 2021 è andata molto peggio. «La nostra categoria è fortemente penalizzata», dice Cardelli, «in questi mesi abbiamo fatto investimenti per garantire la sicurezza nei locali ma dobbiamo partire da un concetto di fondo che non



## IL RISTORATORE SCAMPATO AL COVID «BASTA PROTESTE, REINVENTIAMOCI»

possiamo non riconoscere: quando siamo a tavola nessuno ha la mascherina. Purtroppo è una condizione di rischio di cui non possiamo non tenere conto. Bisogna accettare la realtà e reinventarsi. I ristori? Certo qualcosa è arrivato, ma sicuramente non si vive con i ristori perché chi ha fatto degli investimenti grossi si trova a fronteggiare situazioni sicuramente non facili e che non possono essere arginate con qualche ristoro».

Un passato con studi di teologia alla Pontificia Università Lateranense di Roma, Cardelli (locale a Castelnuovo Vomano) negli anni è diventato un pizzaiolo conosciutissimo, giudice di gara nei campionati mondiali della pizza (dal Pizza Show di New York all'Euro Pizza di Parigi, dall'International Kremlin Culinary Cup di Mosca all'International Challenge di Las Vegas) e istruttore dell'Accademia italiana pizzaioli.

La consapevolezza che nulla sarà come prima e che le battaglie si possono vincere è qualcosa che accomuna tutti i sopravvissuti al Covid. Lo sa bene Cardelli che guarda avanti: «Bisogna approfittare di questo momento per reinventarsi», dice, «l'asporto è una di queste strade anche se un conto è farlo in una grande realtà e un conto è farlo in un piccolo centro. Certo ti consente di rimanere aperto e di mantenere il rapporto con i clienti. Ma sicuramente non basta. Questa pandemia ci ha insegnato che non si può prendere l'acqua sempre alla stessa sorgente perché da un giorno all'altro si può seccare. E allora bisogna trovare altro, allargare gli orizzonti. Aspettare che tutto passi e pensare al futuro. Senza abbattersi, senza arrendersi. La vita continua sempre». Perché ora che il metro è diventato il personale raggio delle nostre immaginarie circonferenze, tutti abbiamo imparato che ognuno di noi tira fuori risorse inaspettate. Con la voglia di ripartire da ciò che prima sembrava scontato.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

[REDAZIONE](#) [SCRIVETECI](#) [RSS/XML](#) [PUBBLICITÀ](#) [PRIVACY](#)

Il Centro SpA, Largo Filomena Delli Castelli 10 - 65128 Pescara (PE) - P.IVA 02170590687

I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.

## **Fipe**-Confcommercio: riaprire le sale gioco per evitare il boom di bische clandestine

**M** [ilmattino.it/economia/news/sale\\_giochi\\_covid\\_bingo\\_fipe\\_confcommercio-5753614.html](http://ilmattino.it/economia/news/sale_giochi_covid_bingo_fipe_confcommercio-5753614.html)



[Economia](#) > [News](#)

Lunedì 8 Febbraio 2021



- 
- 
- 

"Riaprire al più presto le sale gioco per evitare il boom di bische clandestine". Lo chiede la **Fipe**-Confcommercio, l'associazione che riunisce le imprese del settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, nel quale operano più di 300 mila aziende.

La terribile congiuntura economica e sociale dell'ultimo anno che ha travolto i pubblici esercizi coinvolge pienamente le reti distributive del bingo, delle scommesse e degli apparecchi da intrattenimento, parte sostanziale dei c.d. "giochi pubblici", regolamentati nelle concessioni statali, si legge in una nota. Le misure governative di distanziamento sociale hanno interrotto completamente le attività, con parziali eccezioni per le lotterie, raggiungendo in febbraio 9 mesi su 14 dall'inizio del 2020. Nello scorso anno, la spesa nel gioco regolamentato si è ridotta di oltre il 35% (quasi 6,8 miliardi di euro di ricavi in meno), con più del 40% di minore gettito per l'erario (oltre 4 miliardi solo per le imposte sui giochi) essendo sospesi non solo il bingo e le scommesse, ma anche gli apparecchi da gioco, sottoposti ad un prelievo molto elevato.

## APPROFONDIMENTI



### LA PROTESTA

## Sale scommesse, imprenditrici in piazza contro il governo. «Con...



### LA CRISI

## Lottomatica, Potetti (Fiom): il governo tuteli il settore con misure...

Mantenere il blocco integrale delle attività non considera i severi protocolli di prevenzione dei rischi adottati dagli esercenti, con la riduzione del numero di clienti negli spazi adibiti al gioco, il loro distanziamento e la costante sanificazione: in particolare, il Protocollo predisposto e diffuso negli esercizi da [Fipe](#) con la propria organizzazione di categoria Egp, i principali sindacati nazionali ed altre importanti realtà rappresentative degli esercizi che offrono i giochi pubblici.

"Senza la possibilità di riprendere presto a lavorare, anche per i pubblici esercizi che offrono giochi non si pone solo il problema della continuità aziendale, ma anche quello della difesa della legalità - dichiara Aldo Cursano, vicepresidente vicario di [Fipe](#)-Confcommercio -. È



ancora troppo recente il ricordo delle bische, del “picchetto”, delle tombole clandestine; i giochi in denaro sono servizi che richiedono selezione, elevata qualificazione e professionalità degli esercenti, per tutelare in ogni momento i consumatori. Non possiamo permettere - conclude Cursano - che le incertezze sulle decisioni di riapertura favoriscano la dispersione di quanto costruito con la regolamentazione puntuale di queste attività, impedendone l'ulteriore progresso professionale e tecnologico con la restituzione di larghe porzioni di offerta alla criminalità".

Ultimo aggiornamento: 17:20 © RIPRODUZIONE RISERVATA

CORONAVIRUS, STOPPANI (FIPE): "I PUBBLICI ESERCIZI SONO IN GINOCCHIO. I DANNI SUBITI METTONO A REPENTAGLIO LA TENUTA ECONOMICA DELL'INTERO COMPARTO"

Ultimo aggiornamento il 08/02/2021 alle ore 10:35

Seguici su:

Cerca...

[Home](#) > [Attualità E Politica](#) > [Coronavirus, Stoppani \(Fipe\): "I pubblici esercizi sono in ginocchio. I danni subiti mettono a repentaglio la tenuta economica dell'intero comparto"](#)

ATTUALITÀ E POLITICA

08/02/2021 | 10:30

## Coronavirus, Stoppani (Fipe): "I pubblici esercizi sono in ginocchio. I danni subiti mettono a repentaglio la tenuta economica dell'intero comparto"



ROMA - "I pubblici esercizi e la ristorazione italiana sono in ginocchio. I danni subiti mettono a repentaglio la tenuta economica dell'intero comparto e il momento drammatico impone il richiamo ai migliori valori del Paese. Vi imploriamo, fate presto". È questo il messaggio del presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, al nuovo governo Draghi. "Non spetta ad una associazione di categoria entrare nel merito di una crisi di governo. Spetta però a chi ha responsabilità nella rappresentanza e vive a stretto contatto con le imprese di questo Paese, evidenziarne i gravi rischi, con scadenze importanti e urgenti, come gli annunciati provvedimenti emergenziali o la messa a punto del documento sul Recovery Plan, e richiamare al senso di responsabilità le forze politiche, con l'invito a fare presto. Il Paese non può permettersi tatticismi o distrazioni, vista la drammaticità del momento che impone decisioni rapide e contesti stabili" conclude Stoppani. RED/Agipro

### BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

**Giochi, Mirabelli (Pd): "Il proibizionismo rischia di favorire l'illegalità, bisogna ridurre l'offerta e aumentare i controlli"**

08/02/2021 | 09:25 ROMA - La strada da intraprendere «non è il proibizionismo, perché c'è una domanda di gioco molto grande e dobbiamo lavorare per...

LOTTO

**Lotto: centrata una quaterna da 62mila euro a Cattolica (RN)**

08/02/2021 | 09:21 ROMA - Estrazione del Lotto fortunata per un giocatore di Cattolica, in provincia di Rimini. Nel concorso di sabato

TI POTREBBE INTERESSARE...

[Apri il link](#)

CORONAVIRUS, STOPPANI (FIPE): "I PUBBLICI ESERCIZI SONO IN GINOCCHIO. I DANNI SUBITI METTONO A REPENTAGLIO LA TENUTA ECONOMICA DELL'INTERO COMPARTO"



**AGIPRONEWS APP**  
Gratis - su Google Play

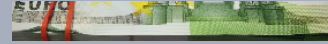
SCARICA



**Coronavirus, Confcommercio:**  
"Ristori devono essere basati sul criterio delle perdite di fatturato"



**Giochi, Gennaro Parlati**  
presidente di Acmi Interactive per il triennio 2021-2024



**Recovery Fund, Mirabelli (Pd):**  
"Vedremo se sarà possibile usare i fondi anche per il settore giochi"

**HOME**

Contatti  
Partners

**BINGO**

Regolamento

**LOTTERIE**

Gratta E Vinci  
Lotteria Italia

**POKER & CASINÒ**

**SCOMMESSE**

Calcio  
Gossip  
Altri sport  
Quote a confronto  
Come si scommette  
Come riscuotere le vincite

**SLOT & VLT**

**RASSEGNA STAMPA**

**LOTTO**

Ultima estrazione  
Estrazioni ruota nazionale  
Ritardi e frequenze  
Regolamento  
Come riscuotere le vincite

**IPPICA E EQUITAZIONE**

Regolamenti  
Come riscuotere le vincite  
Calendario FEI 2014 salto  
Calendario FEI 2014 dressage  
Ranking list

**SUPERENALOTTO**

Vinci casa  
Win For Life  
Ultima estrazione  
Ultime 16 estrazioni  
Numeri frequenti e ritardatari  
Regolamento  
Come riscuotere le vincite

**ESTERO**

**ATTUALITÀ E POLITICA**

©2002 - 2020 AGIPRO - vietata la riproduzione  
Viale di Trastevere, 85 - 00153 Roma - Tel: +39 06.39735910 - +39 06.39735521

[Informativa sui Cookie](#)

Testata giornalistica registrata al tribunale di Roma - Autorizzazione N. 584 del 31.10.2002

POWERED BY  
**damicom**



## "C'è tanta voglia di uscire" Bar e ristoranti sold out

**R** [ilrestodelcarlino.it/ascoli/cronaca/c-è-tanta-voglia-di-uscire-bar-e-ristoranti-sold-out-1.5998145](http://ilrestodelcarlino.it/ascoli/cronaca/c-è-tanta-voglia-di-uscire-bar-e-ristoranti-sold-out-1.5998145)







Pienone nei ristoranti

## Pranzo col pienone: "Purtroppo abbiamo dovuto mandare via clienti. Però ricordiamoci che lavoriamo tutti giorni, speriamo di farlo anche la sera"

Publicato il 8 febbraio 2021

Boom di richieste nei ristoranti della città. Il primo fine settimana sotto il segno della zona gialla ha portato una boccata d'ossigeno a ristoratori, baristi e titolari delle altre attività del centro storico. In molti ristoranti si è registrato il sold out. Tuttavia i numeri fatti registrare sono ancora insufficienti per restare a galla. "È andata molto bene – ha commentato Daniele Fabiani del ristorante Vittoria –, la gente vuole uscire. Abbiamo avuto il locale pieno a pranzo e, purtroppo, abbiamo dovuto mandare via dei clienti perché non..."

Boom di richieste nei ristoranti della città. Il primo fine settimana sotto il segno della zona gialla ha portato una boccata d'ossigeno a ristoratori, baristi e titolari delle altre attività del centro storico. In molti ristoranti si è registrato il sold out. Tuttavia i numeri fatti registrare sono ancora insufficienti per restare a galla. "È andata molto bene – ha commentato Daniele Fabiani del ristorante Vittoria –, la gente vuole uscire. Abbiamo avuto il locale pieno a pranzo e, purtroppo, abbiamo dovuto mandare via dei clienti perché non riuscivamo ad accontentarli. Questa settimana in zona gialla è andata bene. Un po' tutti i ristoranti oggi hanno avuto il pieno. Però ci tengo a sottolineare che la domenica non rispecchia l'andamento regolare giornaliero dell'attività. Il ristorante sta bene se si lavora tutti i giorni, perché i costi fissi ci sono tutti i giorni. Ci auguriamo che si possa tornare a lavorare anche la sera. Il vero incasso non si fa a pranzo dove tutti si fermano a mangiare un primo, ma a cena. È la sera che magari ci si lascia andare e si ordinano più portate, magari un dolce o un bicchiere di vino in più. I ristoratori ancora non ci sono, adesso che è caduto il Governo vedremo cosa accadrà. Il pranzo bene o male ci aiuta a coprire le spese, ma è tornare a lavorare la sera che ci aiuterebbe a rimetterci in carreggiata. Stiamo spingendo con il Cts per arrivare ad un parere positivo sull'apertura serale. La [Fipe](#) (federazione italiana pubblici esercizi) ha già mostrato apertura in merito, adesso speriamo che si riesca ad ottenere lo stesso anche da parte del Governo. Se non si interviene subito si decreterà la fine di molte attività".

Soddisfatti anche i titolari del noto ristorante Il Ruspante di corso Vittorio Emanuele. Anche qui si è avuto il pienone. "Ci sono stati tanti coperti anche qui da noi – ha commentato Quirino Argira –, abbiamo lavorato parecchio. Sono venute tante coppie e famiglie. Ieri invece i clienti sono stati grosso modo quasi tutti ragazzi. Questo fine settimana è stato positivo. Oggi l'intero giardino Colucci forse non sarebbe bastato per accontentare tutti. Le persone hanno grande voglia di uscire". Buona risposta anche per i bar posizionati a piazza del Popolo. "Sabato e domenica si lavora – hanno spiegato Matteo Leli e Matteo Santini del Bar del Popolo –. I controlli sono assidui e questo ci crea delle preoccupazioni, però i clienti ci sono stati. Con il ritorno in zona gialla siamo tornati ad incassare qualcosa. Con la settimana arancione si poteva stare benissimo chiusi perché lavorare era impossibile. Magari per evitare assembramenti si potrebbe spostare la chiusura oltre le 18, diluendo così l'orario dell'aperitivo e magari evitando la calca".

Massimiliano Mariotti

© Riproduzione riservata

[Leggi anche](#)

[Obbligo d'affittare le case ai militari](#)





[Leggi anche](#)

[Weekend di eccessi nei centri delle città](#)

## FIPE: "FINANZIAMENTO A IMPRESE ANCORA POSSIBILE TRAMITE FONDO CENTRALE DI GARANZIA" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

Accedi / Registrati Privacy Policy Cookie Policy Privacy

f in 

Lotterie Lotto SuperEnalotto WinForLife VLT Newslot Bingo Diritto Personaggi Politica Eventi Estero Quote Dati Esercenti e Giocatori Fuori Gioco



## FIPE: "Finanziamento a imprese ancora possibile tramite Fondo Centrale di Garanzia"

08/02/2021 10:11



FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

"La legge di bilancio del 2021 ha esteso i tempi di operatività delle misure di accesso agevolato al credito per tramite del Fondo Centrale di Garanzia, così

come disciplinate dall'art. 13 del c.d. "Liquidità". Nello specifico, per le PMI con un numero di dipendenti inferiore a 250 unità sarà ancora possibile presentare la domanda fino al 30 giugno p.v., tramite modulistica di cui al sito web dedicato". E' quanto afferma [Fipe](#) in una nota. "Relativamente ai finanziamenti di importo massimo pari al 25% del fatturato e comunque fino a 30.000 euro, le risorse stanziare consentono una garanzia statale gratuita del 100% dell'importo concesso e le modifiche introdotte prevedono che possano avere una durata fino a 15 anni (anziché dei 6 inizialmente previsti, poi già estesi a 10). Vale la pena ricordare, con riferimento ai finanziamenti di tale importo, che la garanzia del Fondo è concessa (anche) alle imprese che presentino esposizioni che siano state classificate come 'inadempienze probabili' o 'scadute o sconfinanti deteriorate', a condizione che le predette esposizioni alla data della richiesta del finanziamento non siano più classificabili come esposizioni deteriorate". Ip/AGIMEG

Focus News

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

Home Disclaimer Privacy Policy Cookie Policy



## Confcommercio: "Lockdown insostenibile, serve salto di qualità per riaprire in sicurezza. Ristori devono essere basati su criterio di perdita di fatturato"

08/02/2021 09:46



"Per l' emergenza sanitaria è necessario accorciare il più possibile i tempi della vaccinazione, senza dimenticare la sempre più evidente insostenibilità economica e sociale di una strategia di contrasto incentrata sul modello del lockdown. Serve un salto di qualità per consentire

riaperture e sicurezza". E' quanto afferma Confcommercio. "I Ristori restano un tema fondamentale, ma devono essere basati sul criterio delle perdite di fatturato superando finalmente il criterio dei codici Ateco. Sul versante degli ammortizzatori, occorre un'ampia proroga della cassa Covid 19. Sull'emergenza economica e sociale e Pnrr: pieno coinvolgimento delle parti sociali ai progetti e alla governance e necessità di riforme e investimenti in termini di politiche, progetti e risorse. A partire dalla filiera turistica, drammaticamente colpita dagli effetti della pandemia, che rappresenta, insieme a tutto il terziario di mercato un modello economico diffuso, un made in Italy fatto di qualità e socialità che può contribuire a far ripartire il Paese".

"La crisi sanitaria, economica e sociale impone tempi strettissimi. Centinaia di migliaia di imprese allo stremo hanno assoluto bisogno di risposte chiare per uscire da un'incertezza durata troppo a lungo", prosegue Confcommercio.

"Il valore e il grande prestigio di Draghi sono riconosciuti a livello globale e questa è un'opportunità straordinaria dal momento in cui le decisioni più rilevanti per l'Italia saranno prese nel contesto europeo. Il Presidente della Repubblica, indicando l'ex governatore della Bce, non poteva fare scelta migliore e nello stesso tempo più coraggiosa. Confcommercio, che rappresenta oltre 700mila imprese del terziario di mercato, non farà mancare il suo contributo. Lo daremo, anzitutto ricordando, ancora una volta, la gravità dell'impatto

dell'emergenza sanitaria su imprese e lavoro. L'urgenza dei

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

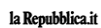


[Apri il link](#)**CONFCOMMERCIO: "LOCKDOWN INSOSTENIBILE, SERVE SALTO DI QUALITÀ PER RIAPRIRE IN SICUREZZA. RISTORI DEVONO ESSERE BASATI SU CRITERIO DI PERDITA DI FATTURATO"AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO**

Piano nazionale di ripresa e di resilienza, mettendo in campo buone riforme e buoni investimenti". Così il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, sulla scelta di Mario Draghi come presidente del Consiglio incaricato.

"Non spetta ad una associazione di categoria entrare nel merito di una crisi di governo. Spetta però a chi ha responsabilità nella rappresentanza e vive a stretto contatto con le imprese di questo Paese, evidenziarne i gravi rischi, con scadenze importanti e urgenti, come gli annunciati provvedimenti emergenziali o la messa a punto del documento sul Recovery Plan, e richiamare al senso di responsabilità le forze politiche, con l'invito a fare presto. Il Paese non può permettersi tatticismi o distrazioni, vista la drammaticità del momento che impone decisioni rapide e contesti stabili. I pubblici esercizi e la ristorazione italiana sono in ginocchio. I danni subiti mettono a repentaglio la tenuta economica dell'intero comparto e il momento drammatico impone il richiamo ai migliori valori del Paese. Vi imploriamo, fate presto". Questo il commento del presidente di [Fipe](#)-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani.  
cr/AGIMEG

[Focus](#) [News](#)**Commenti: 0**Ordina per [Meno r](#)[f](#) Plug-in Commenti di Facebook



## Fipe-Confcommercio: "Riaprire al più presto le sale gioco per evitare il boom di bischie clandestine"

08/02/2021 16:02



"La terribile congiuntura economica e sociale dell'ultimo anno che ha travolto i pubblici esercizi coinvolge pienamente le reti distributive del bingo, delle

scommesse e degli apparecchi da intrattenimento, parte sostanziale dei c.d. "giochi pubblici", regolamentati nelle concessioni statali. Le misure governative di distanziamento sociale hanno interrotto completamente le attività, con parziali eccezioni per le lotterie, raggiungendo in febbraio 9 mesi su 14 dall'inizio del 2020. Nello scorso anno, la spesa nel gioco regolamentato si è ridotta di oltre il 35% (quasi 6,8 miliardi di euro di ricavi in meno), con più del 40% di minore gettito per l'erario (oltre 4 miliardi solo per le imposte sui giochi) essendo sospesi non solo il bingo e le scommesse, ma anche gli apparecchi da gioco, sottoposti ad un prelievo molto elevato". E' quanto afferma la Fipe-Confcommercio in una nota, sottolineando come "mantenere il blocco integrale delle attività non considera i severi protocolli di prevenzione dei rischi adottati dagli esercenti, con la riduzione del numero di clienti negli spazi adibiti al gioco, il loro distanziamento e la costante sanificazione: in particolare, il Protocollo predisposto e diffuso negli esercizi da Fipe con la propria organizzazione di categoria EGP, i principali sindacati nazionali ed altre importanti realtà rappresentative degli esercizi che offrono i giochi pubblici". "Senza la possibilità di riprendere presto a lavorare, anche per i pubblici esercizi che offrono giochi non si pone solo il problema della continuità aziendale, ma anche quello della difesa della legalità" dichiara Aldo Cursano, Vicepresidente vicario di Fipe-Confcommercio. "È ancora troppo recente il ricordo delle bischie, del "picchetto", delle tombole clandestine; i giochi in denaro sono servizi che richiedono selezione, elevata qualificazione e professionalità degli esercenti, per tutelare in ogni momento i consumatori. Non possiamo permettere - conclude Cursano - che le incertezze sulle decisioni di riapertura favoriscano la dispersione di quanto costruito con la regolamentazione puntuale di queste attività, impedendone l'ulteriore progresso professionale e tecnologico con la restituzione di larghe porzioni di offerta alla criminalità".

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	Million DAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Giochi

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

**FIPE-CONFCOMMERCIO: "RIAPRIRE AL PIÙ PRESTO LE SALE GIOCO PER EVITARE IL BOOM DI BISCHÉ CLANDESTINE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO**

[In Evidenza](#) [Newslet](#) [Scommesse Sportive](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

 [Plug-in Commenti di Facebook](#)

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



## Dai consumatori agli esercenti, la lotteria degli scontrini fa scontenti tutti

[Q quotidianodipuglia.it/economia/moltoeconomia/lotteria\\_degli\\_scontrini\\_confesercenti\\_confcommercio\\_fipe-5742823.html](https://quotidianodipuglia.it/economia/moltoeconomia/lotteria_degli_scontrini_confesercenti_confcommercio_fipe-5742823.html)



È nata come una mossa anti-evasione. Per combattere, cioè, l'italiana ritrosia a battere gli scontrini fiscali. Ma la lotteria degli scontrini partita il primo febbraio sembra fare tutti scontenti. I commercianti per primi. «Non c'è stato abbastanza tempo per fare gli adeguamenti necessari e un negozio su tre non è ancora in grado di partecipare», ha tuonato Marco Bussoni di **Confesercenti**. Aldo Cursano, presidente vicario di **Fipe-Confcommercio**, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, ha rilanciato. «L'unico effetto della lotteria degli scontrini - ha detto - è quello di mortificare le attività che si trovano già in difficoltà. Non c'è infatti da stupirsi se solo il 30% dei pubblici esercizi abbia già adeguato il proprio registratore di cassa a questo nuovo gioco: per chi è stato costretto a rimanere chiuso 160 giorni nel 2020, senza nemmeno vedersi cancellare i costi fissi, 300 euro per aggiornare il software sono una spesa insostenibile». Dai commercianti, probabilmente, le voci critiche erano quasi attese. Il fatto è che a nutrire più di qualche dubbio sono anche le associazioni dei consumatori. «La lotteria degli scontrini rischia di creare discriminazioni tra cittadini e penalizzare chi risiede in zone montane, isolate o non servite da una rete internet adeguata». Lo afferma il **Codacons**, che condivide il grido d'allarme lanciato oggi dall'Uncem. «Il problema non riguarda solo gli esercenti ma anche e soprattutto i cittadini - afferma il presidente Carlo Rienzi - La lotteria degli scontrini deve consentire a tutti gli utenti di partecipare alle medesime condizioni al concorso e vincere i premi in palio, e non è tollerabile che vi siano discriminazioni a livello territoriale». «La

lotteria degli scontrini - ha detto poi il presidente di Consumerismo Luigi Gabriele - determina costi per gli esercenti, dall'adeguamento del registratore di cassa fino alla gestione del caricamento dei codici dei clienti, costi che rischiano di essere scaricati sui consumatori finali attraverso un aumento generalizzato dei prezzi al dettaglio».

Ultimo aggiornamento: 4 Febbraio, 11:41 © RIPRODUZIONE RISERVATA

[HOME](#) › [FIRENZE](#) › [CRONACA](#) › [ZONA ARANCIONE, INCUBO DEI...](#)

## Zona arancione, incubo dei locali."Sarebbe come staccare la spina"

Le categorie: "Facciamo collette per chi è sull'orlo del fallimento, sarebbe una nuova mazzata" Dalle riaperture per cena all'ombra di nuove restrizioni: "Ma i contagi non dipendono dai ristoranti"



L'eventuale ritorno al solo servizio da asporto preoccupa non poco bar e ristoranti

Firenze, 10 febbraio 2021 - **La Toscana** arancione da domenica? E' un'ipotesi che spaventa e che potrebbe mettere in ginocchio, definitivamente, intere categorie economiche. "Sarà un dramma, economico e sociale", afferma Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Firenze e vice presidente vicario di Fipe. "Una zona arancione fatta dopo un anno di restrizioni avrà un effetto pesantissimo. Gli imprenditori hanno bisogno di ossigeno, non di vedersi staccata la spina". A soffrire di più sarà il mondo della ristorazione. "La



**LANAZIONE.IT**

situazione è già drammatica. Raccogliamo contee per persone che sono sull'orlo del fallimento. Si deve consentire ai ristoratori di vivere dignitosamente del proprio lavoro". Spaventa tornare alla chiusura dei pubblici esercizi, che in zona arancione possono solo lavorare con l'asporto e la consegna a domicilio, proprio quando si è aperto il primo spiraglio per ricominciare a lavorare a cena. Il comitato tecnico scientifico ha infatti già dato parere favorevole e per gli operatori del settore la speranza è che il nuovo governo, con il nuovo decreto che definirà le regole dal 5 marzo, possa accogliere le indicazioni arrivate dal cts. Nel frattempo, però, il ritorno in zona arancione rappresenterebbe l'ennesima mazzata.

"Lavorare a pranzo è un palliativo, gli incassi sono bassissimi, ma stare aperti almeno fino alle 18 aveva dato la sensazione di poter averare, anche se non nell'immediato, il sogno di un ritorno alla normalità, che invece rischia di nuovo di svanire", afferma Claudio Bianchi, presidente di Confesercenti Città metropolitana di Firenze. "Non abbiamo nemmeno un interlocutore. Il Governo non c'è, Comuni e Regione Toscana non sono competenti. Intanto, siamo ancora in attesa dei ristoratori di gennaio". "Se l'eventualità oggi molto realistica di passare in zona arancione diverrà tra pochi giorni certezza – sottolinea Giacomo Cioni, presidente di Cna Firenze Metropolitana – è indubbio che a maggior restrizioni debbano seguire maggiori ristoratori, una volta per tutti attribuiti, tanto a livello regionale che nazionale, sulla base del calo di fatturato".

Al Governo e alla Regione Cioni chiede inoltre "una gestione finalmente razionale dell'epidemia, tanto dal punto di vista sanitario che economico". "Siamo terrorizzati all'idea di tornare in arancione", sottolinea Vittorio Sorani, presidente di Confartigianato Imprese Firenze. "E' un valzer del quale siamo stanchi. E' vero, i dati non sono confortanti, ma le imprese sono sicure, i contagi sono alti in altre realtà, per esempio nelle Rsa. L'auspicio è che il nuovo governo ripensi agli orari e alle aperture, soprattutto per il settore della ristorazione".

**mo.pi**

MANIFESTAZIONE 18 FEBBRAIO: CONFERMATO DOPPIO APPUNTAMENTO A ROMA E MILANO. TUTTI IL COMPARTO UNITO SOTTO UN'UNICA BANDIERA: "LAVORATORI DEL GIOCO LEGALE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)



## Manifestazione 18 febbraio: confermato doppio appuntamento a Roma e Milano. Tutti il comparto unito sotto un'unica bandiera: "Lavoratori del gioco legale"

09/02/2021 18:34



### I Lavoratori delle imprese del Gioco Legale

manifesteranno il 18 febbraio 2021, in contemporanea a **Milano – Piazza del Duomo** e a **Roma – Piazza del Popolo**

, per sensibilizzare le Istituzioni e l'opinione pubblica sul grave stato di difficoltà in cui versano oltre **150.000** lavoratori (per un totale di 400mila persone circa) colpite dalla prolungata sospensione delle attività del settore dei Giochi Pubblici e dalla assoluta incertezza sulla data di ripresa.

La gravità della situazione è tale da aver portato per la prima volta ad una protesta pubblica da parte dei lavoratori di tutto il comparto che manifesteranno uniti sotto la bandiera di "**Lavoratori del Gioco Legale**" per chiedere a gran voce la riapertura immediata delle attività nelle regioni in regime di zona Gialla, nel rispetto dei rigidi protocolli anti Covid già adottati da oltre 6 mesi, nonché la convocazione di un tavolo di confronto tra Governo, Regioni e Associazioni di categoria per trovare una equa soluzione ai diversi problemi che gravano sul settore tra i quali la questione territoriale e l'accesso al credito.

Considerando anche il primo Lockdown, l'inattività **prosegue ormai da 7 mesi, oltre 210 giorni di chiusura** e la situazione, oltre a segnare un triste primato al livello europeo, ha portato ad un mancato gettito erariale pari a oltre 4,5 miliardi di euro.

I lavoratori rivendicano la dignità di un comparto che rappresenta **il presidio più efficace contro il gioco illegale** a tutela dello Stato e dei cittadini.

Alla manifestazione promossa da un gruppo di imprese riunite temporaneamente per l'occasione sotto la sigla **ATI Gioco Lecito** e sostenuta dalle principali associazioni di categoria

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Giochi

[Apri il link](#)

**MANIFESTAZIONE 18 FEBBRAIO: CONFERMATO DOPPIO APPUNTAMENTO A ROMA E MILANO. TUTTI IL COMPARTO UNITO SOTTO UN'UNICA BANDIERA: "LAVORATORI DEL GIOCO LEGALE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO**

aderito 170 imprese, Esercizi pubblici, Sale Bingo, Sale Scommesse, Sale Videolottery e Gestori di Apparecchi.

**ATI Gioco Lecito** – riporta una nota dell'associazione – ringrazia le Associazioni di Categoria per avere promosso l'iniziativa a tutti i loro associati, con un particolare riconoscimento alla **Confederazione Giocare Italia** (C.N.I., AG.S.I, AGISCO, A.G.I.R.E, A.G.I.LE., E-M.I.REBUS, RES COGITANS, UTIS, ASCOB, C.G.S.S, A.G.A.S) per il grande supporto nell'organizzazione della manifestazione.

La manifestazione , nelle piazze e orari sotto indicati, avrà la presenza di rappresentanti della Politica, del Giornalismo e della società Civile.

**Milano – Piazza del Duomo dalle 15.00 alle 19.00**

**Roma – Piazza del Popolo dalle 15.00 alle 19.00**

es/AGIMEG

In Evidenza [Politica](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

 [Plug-in Commenti di Facebook](#)





## I lavoratori delle imprese del Gioco Legale in piazza a Milano e a Roma: “150 mila lavoratori in difficoltà”

S [lastampa.it/cronaca/2021/02/10/news/i-lavoratori-delle-imprese-del-gioco-legale-in-piazza-a-milano-e-a-roma-150-mila-lavoratori-in-difficolta-1.39884021](https://lastampa.it/cronaca/2021/02/10/news/i-lavoratori-delle-imprese-del-gioco-legale-in-piazza-a-milano-e-a-roma-150-mila-lavoratori-in-difficolta-1.39884021)

February 10, 2021



Le manifestazioni di protesta indette in contemporanea per il prossimo 18 febbraio



claudia luise **Publicato il** 10 Febbraio 2021 **Ultima modifica** 10 Febbraio 2021 12:02

Dopo agenti di viaggio, imprese della ristorazione, filiera dei matrimoni, sale da ballo anche i lavoratori delle imprese del Gioco Legale scendono in strada per protestare con due manifestazioni indette in contemporanea il 18 febbraio, dalle 15 alle 19, in piazza del Duomo a Milano e in piazza del Popolo a Roma. Lo scopo della protesta è "sensibilizzare le Istituzioni e l'opinione pubblica sul grave stato di difficoltà in cui versano oltre 150mila lavoratori (per un totale di 400mila persone circa) colpite dalla prolungata sospensione delle attività del settore dei giochi pubblici e dalla assoluta incertezza sulla data di ripresa". Una situazione definita "estremamente grave", tanto da aver portato per la prima volta a una protesta pubblica da parte dei lavoratori di tutto il comparto che manifesteranno uniti sotto la bandiera di «Lavoratori del Gioco Legale» per chiedere la riapertura immediata delle attività nelle regioni che sono classificate come zona Gialla, nel rispetto dei protocolli anti Covid già adottati da oltre 6 mesi. Tra le richieste anche la convocazione di un tavolo di confronto tra Governo, Regioni e associazioni di categoria «per trovare una equa soluzione ai diversi problemi che gravano sul settore tra i quali la questione territoriale e l'accesso al credito».

Le imprese del Gioco Legale sottolineano che, considerando anche il primo lockdown, «l'inattività prosegue ormai da 7 mesi, oltre 210 giorni di chiusura e la situazione, oltre a segnare un triste primato al livello europeo, ha portato ad un mancato gettito erariale pari a oltre 4,5 miliardi di euro».

I lavoratori, inoltre, rivendicano «la dignità di un comparto che rappresenta il presidio più efficace contro il gioco illegale a tutela dello Stato e dei cittadini». Alla manifestazione, promossa da un gruppo di imprese riunite temporaneamente per l'occasione sotto la sigla ATI Gioco Lecito e sostenuta dalle principali associazioni di categoria (Acadi, Anib, Astro, Confederazione Giocare Italia, EGP-Fipe, Federbingo, FIEGL Confesercenti, Sapar, S.G.I ), hanno già aderito 170 aziende, esercizi pubblici, sale bingo, sale scommesse, sale videolottery e gestori di apparecchi.

I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: 150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [VENETO](#) | [SALUTE](#) | [GREEN&BLUE](#) | [DOSSIER](#) | [NORDEST ECONOMIA](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)



 METEO: +11°C 

AGGIORNATO ALLE 13:05 - 10 FEBBRAIO

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [ABBONATI](#)
[Albignasego](#)
[Selvazzano Dentro](#)
[Abano Terme](#)
[Cittadella](#)
[Este](#)
[Monselice](#)
[Tutti i comuni](#)


[Italia-Mondo](#) » [Cronaca](#)

## I lavoratori delle imprese del Gioco Legale in piazza a Milano e a Roma: "150 mila lavoratori in difficoltà"



Le manifestazioni di protesta indette in contemporanea per il prossimo 18 febbraio

CLAUDIA LUISE

10 FEBBRAIO 2021



Dopo agenti di viaggio, imprese della ristorazione, filiera dei matrimoni, sale da ballo anche i lavoratori delle imprese del Gioco Legale scendono in strada per protestare con due manifestazioni indette in contemporanea il 18 febbraio, dalle 15 alle 19, in piazza del Duomo a Milano e in piazza del Popolo a Roma. Lo scopo della protesta è "sensibilizzare le Istituzioni e l'opinione pubblica sul grave stato di difficoltà in cui versano oltre 150mila lavoratori (per un totale di 400mila persone circa) colpite dalla prolungata sospensione delle attività del settore dei giochi pubblici e dalla assoluta incertezza sulla data di ripresa". Una situazione definita "estremamente grave", tanto da aver portato per la prima volta a una protesta pubblica da parte dei lavoratori di tutto il comparto che manifesteranno uniti sotto la bandiera di «Lavoratori del Gioco Legale» per chiedere la riapertura immediata delle attività nelle regioni che sono classificate come zona Gialla, nel rispetto dei protocolli anti Covid già adottati da oltre 6 mesi. Tra le richieste anche la convocazione di un tavolo di confronto tra Governo, Regioni e associazioni di categoria «per trovare una equa soluzione ai diversi problemi che gravano sul settore tra i quali la questione territoriale e l'accesso al credito».

Le imprese del Gioco Legale sottolineano che, considerando anche il primo lockdown, «l'inattività prosegue ormai da 7 mesi, oltre 210 giorni di chiusura e la situazione, oltre a segnare un triste primato al livello europeo, ha portato ad un mancato gettito erariale pari a oltre 4,5 miliardi di euro».

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



[Apri il link](#)

## I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: 150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ

I lavoratori, inoltre, rivendicano «la dignità di un comparto che rappresenta il presidio più efficace contro il gioco illegale a tutela dello Stato e dei cittadini». Alla manifestazione, promossa da un gruppo di imprese riunite temporaneamente per l'occasione sotto la sigla ATI Gioco Lecito e sostenuta dalle principali associazioni di categoria (Acadi, Anib, Astro, Confederazione Giocare Italia, EGP, Fipe, Federbingo, FIEGL Confesercenti, Sapar, S.G.I.), hanno già aderito 170 aziende, esercizi pubblici, sale bingo, sale scommesse, sale videolottery e gestori di apparecchi.

### Tag

Economia

### PER APPROFONDIRE



**Con il Covid crolla spesa dei padovani: ogni famiglia taglia 485 euro di spesa al mese**

RICCARDO SANDRE



**Proroga dei plateatici in piazza dei Signori: a Padova scoppia lo scontro tra residenti e baristi**



**Nazionalizzazione Autostrade, Salvini a metà fra Da Re e Zaia: «Sì al pubblico e al privato»**

DI RENZO MAZZARO



## I lavoratori delle imprese del Gioco Legale in piazza a Milano e a Roma: “150 mila lavoratori in difficoltà”

[messengeroveneto.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/02/10/news/i-lavoratori-delle-imprese-del-gioco-legale-in-piazza-a-milano-e-a-roma-150-mila-lavoratori-in-difficolta-1.39884022](https://messengeroveneto.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/02/10/news/i-lavoratori-delle-imprese-del-gioco-legale-in-piazza-a-milano-e-a-roma-150-mila-lavoratori-in-difficolta-1.39884022)

February 10, 2021



Le manifestazioni di protesta indette in contemporanea per il prossimo 18 febbraio

claudia luise 10 Febbraio 2021

Dopo agenti di viaggio, imprese della ristorazione, filiera dei matrimoni, sale da ballo anche i lavoratori delle imprese del Gioco Legale scendono in strada per protestare con due manifestazioni indette in contemporanea il 18 febbraio, dalle 15 alle 19, in piazza del Duomo a Milano e in piazza del Popolo a Roma. Lo scopo della protesta è "sensibilizzare le Istituzioni e l'opinione pubblica sul grave stato di difficoltà in cui versano oltre 150mila lavoratori (per un totale di 400mila persone circa) colpite dalla prolungata sospensione delle attività del settore dei giochi pubblici e dalla assoluta incertezza sulla data di ripresa". Una situazione definita "estremamente grave", tanto da aver portato per la prima volta a una protesta pubblica da parte dei lavoratori di tutto il comparto che manifesteranno uniti sotto la bandiera di «Lavoratori del Gioco Legale» per chiedere la riapertura immediata delle attività nelle regioni che sono classificate come zona Gialla, nel rispetto dei protocolli anti Covid già adottati da oltre 6 mesi. Tra le richieste anche la convocazione di un tavolo di confronto tra Governo, Regioni e associazioni di categoria «per trovare una equa soluzione ai diversi problemi che gravano sul settore tra i quali la questione territoriale e l'accesso al credito».

Le imprese del Gioco Legale sottolineano che, considerando anche il primo lockdown, «l'inattività prosegue ormai da 7 mesi, oltre 210 giorni di chiusura e la situazione, oltre a segnare un triste primato al livello europeo, ha portato ad un mancato gettito erariale pari a oltre 4,5 miliardi di euro».

I lavoratori, inoltre, rivendicano «la dignità di un comparto che rappresenta il presidio più efficace contro il gioco illegale a tutela dello Stato e dei cittadini». Alla manifestazione, promossa da un gruppo di imprese riunite temporaneamente per l'occasione sotto la sigla ATI Gioco Lecito e sostenuta dalle principali associazioni di categoria (Acadi, Anib, Astro, Confederazione Giocare Italia, EGP-Fipe, Federbingo, FIEGL Confesercenti, Sapar, S.G.I.), hanno già aderito 170 aziende, esercizi pubblici, sale bingo, sale scommesse, sale videolottery e gestori di apparecchi.

## Lotteria scontrini, parla l'inventore: «11 anni per partire. I vantaggi e perché non decolla»

 [corriere.it/economia/consumi/21\\_febbraio\\_10/mr-lotteria-scontrini-ecco-vantaggi-perche-non-decolla-dcc520f4-6b77-11eb-8932-bc0ccdbe2303.shtml](https://corriere.it/economia/consumi/21_febbraio_10/mr-lotteria-scontrini-ecco-vantaggi-perche-non-decolla-dcc520f4-6b77-11eb-8932-bc0ccdbe2303.shtml)

February 10, 2021







Mr. Lotteria degli scontri Scontrini si chiama Vincenzo Bacarella, ha 41 anni ed è nato in Sicilia. Dopo 11 anni e 7 governi, la sua idea di «un gioco» per spingere gli italiani a usare i pagamenti elettronici invece del contante quando fanno acquisti, è diventata realtà. La lotteria fiscale è entrata in vigore dall'inizio di febbraio, con un mese di ritardo rispetto agli annunci, per dare più tempo ai commercianti per adeguarsi.

E' il secondo tentativo, dopo la falsa partenza del novembre 2009. «Ci riproviamo. Allora il ministro delle Finanze era Giulio Tremonti e Silvio Berlusconi era il presidente del Consiglio», ricorda Bacarella. Il governo accolse la sua trovata per combattere l'evasione fiscale, visto che con i pagamenti elettronici sono tracciati automaticamente. Come nacque l'idea? «Nel 2008 il Collegio Carlo Alberto di Torino aveva lanciato un concorso per raccogliere idee per l'economia, coinvolgendo i giovani su tutto il territorio nazionale. Io avevo 30 anni, mi occupavo di informatica a Roma e ho risposto alla chiamata».

### Leggi anche:

- [Cashback 2021: sull'App IO la classifica per il premio extra da 1.500 euro](#)
- [Cashback, il rimborso massimo? 3.300 euro. Domande e risposte per non perdere l'occasione](#)

- [Rimborsi su bollo auto e spesa, sì ma come si fa? Regole \(e segreti\) del cashback](#)
- [Cashback, modulo e regole: come fare reclamo se il rimborso è sbagliato](#)
- [Cashback, Nexi azzerà le commissioni sulle transazioni digitali sotto i 10 euro](#)
- [Cashback di Stato: app, carte e Spid. La guida: come funziona il bonus per i rimborsi](#)
- [Marijuana light, boom con lockdown \(e cashback\). JustMary: «Vendite a +200%»](#)
- [Cashback, l'App IO smette di caricare le transazioni? Reclami \(a luglio\) solo con lo scontrino](#)
- [Cashback 2021, dalle spese minime agli acquisti ammessi: cosa sapere](#)
- [Lotteria scontrini, parla l'inventore: «Undici anni per partire. Se non decolla è colpa delle commissioni sulle carte di credito»](#)

La sua è stata un'intuizione. «Ho letto il bando e in un paio d'ora ho scritto la mia proposta, soltanto una pagina Word. E l'ho inviata. Dopo 4 o 5 mesi ho ricevuto la notizia che avevo vinto. Ma non c'è mai stata una seconda edizione del concorso, perché nel frattempo era arrivata la crisi finanziaria», racconta Barella che per la vittoria ha intascato un premio di 5 mila euro. Ma anche grande attenzione mediatica, dopo che il ministero delle Finanze ha annunciato di voler applicare la sua lotteria.

«Con la mia proposta volevo conciliare uno dei problemi più pressanti del nostro Paese, l'evasione fiscale, con la passione degli italiani per il gioco. All'epoca si parlava molto di "win for life", di lotterie e "gratta e vinci". Così ho proposto questo metodo dal basso, non repressivo, per far emergere la base imponibile e limitare l'evasione fiscale», aggiunge.

Il suo background, di certo, lo ha aiutato. Dopo la laurea in informatica all'Università di Pisa, Bacarella ha fatto il ricercatore al Cnr della cittadina toscana, un posto «abbandonato per scelta» dopo appena 8 mesi, per inseguire un lavoro a Milano, dove è rimasto soltanto un anno. Dal capoluogo lombardo si è trasferito a Roma, per lavorare come consulente informatico. «Ho resistito 5 anni e poi sono tornato a casa». Casa è a Balestrate, in provincia di Palermo, dove Bacarella vive con la moglie, che si occupa di marketing per una importante azienda vinicola siciliana, e due figlie di 4 e 7 anni. «Sono un cosiddetto south worker. Lavoro in tutta Italia, ma abito a in Sicilia. Prima viaggiavo molto, ora con la pandemia lavoro da remoto. Mi occupo di processi aziendali, collaboro con grandi imprese».

Lotta all'evasione

## **Lotteria scontrini, negozi, supermercati e grandi catene: come funziona? Ecco le spese escluse**

di **Massimiliano Jattoni Dall'Asén**



La sua idea della lotteria degli scontrini? «Esattamente come è stata implementata oggi. Suggestivo di sfruttare l'infrastruttura dei registratori di cassa. All'epoca non era scontato essere connessi, quindi avremmo usato gli scontrini di carta, per partecipare a una lotteria istantanea. Il ministero delle Finanze aveva seguito in modo preciso le mie indicazioni. Ma non se ne fece nulla». Per due o tre anni, i vari governi hanno periodicamente ripescato la proposta, ma non si è andati oltre agli annunci. Soltanto negli ultimi anni c'è stata un'accelerazione. Come molte novità, ha richiesto un lungo periodo di incubazione. Tanto che rispetto alla data iniziale prevista dell'1 gennaio, all'ultimo momento la lotteria degli scontrini è stata rinviata ancora di un mese, ma i commercianti hanno tempo fino al 1 aprile per adeguarsi.

La Federazione italiana dei pubblici esercizi ([Fipe](#)) però sostiene che l'aggiornamento informatico dei registratori di cassa è costoso e rappresenta un ulteriore aggravio durante la crisi causata dalla pandemia. Pare che circa la metà degli esercenti debba ancora adeguare il registratore di cassa, cosa che richiede un aggiornamento del software con l'intervento di un tecnico specializzato, con un costo di qualche centinaio di euro.

A distanza di 11 anni sono cambiate tante cose. «Allora la proposta di una lotteria fiscale era stata portata avanti essenzialmente per combattere l'evasione fiscale, oggi ha anche altri obiettivi. Punta anche a contrastare il predominio dell'e-commerce, incentivando gli acquisti nei negozi. Infatti non solo validi gli acquisti online», riflette Bacarella. Che, però, critica la campagna promozionale per lanciare l'iniziativa. «A livello di comunicazione la lotteria è stata lanciata insieme al cash back di Stato, creando molta confusione nei consumatori, che hanno difficoltà a distinguere le due iniziative».

Anche la modalità gli appare più macchinosa del dovuto. «Occorre stampare un codice a barra, che verrà letto dal lettore dell'esercente, ma dentro c'è solo il codice fiscale. Perciò bastava usare la tessera sanitaria o la carta di identità elettronica, invece di un ulteriore pezzetto di carta da portarsi dietro», rileva Bacarella. Lui si è iscritto a dicembre. «Per me nessun problema, sono abituato a pagare con il cellulare contact less, uso Google Pay. Ma noto che per molte transazioni non ha funzionato».

Tutte le iniziative per incentivare i pagamenti elettronici, per avere successo, in ogni caso devono essere «accompagnate da un abbassamento drastico delle commissioni legate alle carte di credito, sia verso i consumatori che gli esercenti», puntualizza. A favore dell'attuale implementazione Bacarella riconosce però che la lotteria degli scontrini promuove l'adozione



dello Spid, perché è una delle credenziali richieste per accedere al portale. «L'uso dello Spid è un passaggio fondamentale verso la digitalizzazione della PA. Inoltre la promozione dei negozi fisici è positiva, perché l'arrivo di Amazon ha avuto un impatto devastante sui piccoli commercianti». Il suo sogno? «Un'Italia più digitale e senza contante: in un solo colpo elimineremmo evasione, corruzione e mafie, che fanno leva sull'utilizzo del contante».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Le scelte

---

[Draghi, le \(prime\) 5 cose che farà per salvare l'Italia dalla crisi](#)

## Banche e risparmio

---

[Conto corrente, quanto mi costi? La top 10 di Altroconsumo delle banche meno care](#)

## obbligazioni

---

[Spread a quota 93. Coi Btp ora si può guadagnare fino al 14%. Ecco come investire](#)

## Casa e fisco

---

[Imu e Tari seconda casa: se è disabitata si paga la metà. Chi ha diritto alle esenzioni](#)



## [Lo stage ora è in smart working, le migliori occasioni per i giovani](#)

---

di Iolanda Barrera



## [I mercati e l'incarico di Draghi: un febbraio memorabile e 5 sfide](#)

---

di Redazione Economia



## **Poste Italiane è “silver class” nel Sustainability Yearbook 2021**

di Redazione Economia



## **Pirelli, sponsor dei Mondiali di sci, a Cortina con la gamma invernale**

di Redazione Economia



## **Cloud architect, social media manager, interior designer: tutte le opportunità**

di Irene Consigliere

Stage in smart working, le migliori occasioni per i giovani: la guida



## **La svolta dei lavori di pubblica utilità per 1.800 detenuti**

di Iolanda Barera



## **Banca d'Italia, un webinar per educare alla finanza artigiani e piccole imprese**

di Redazione Economia



## **Pirelli, medaglia d'oro nel Sustainability Yearbook di S&P Global**

di Diana Cavalcoli





## **Recovery, al 5G solo lo 0,5% delle risorse. Vodafone: per 3 europei su 4 digitale è priorità**

di Diana Cavalcoli



## **Superbonus, la cessione del credito conviene davvero? Tre esempi per capire meglio**

di Isidoro Trovato



## **Ferrari, ai dipendenti un premio di competitività di 7.500 euro lordi**

di Michelangelo Borrillo

SANGALLI (PRES. CONFCOMMERCIO): "A DRAGHI ABBIAMO CHIESTO RISTORI TEMPESTIVI E PROROGA CASSA COVID. LA CRISI SANITARIA, ECONOMICA E SOCIALE IMPONE TEMPI STRETTISSIMI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)



ANSA.IT

la Repubblica.it

MEDIASET  
TGCOM24

SPORT  
MEDIASET

sport  
economy.it

adn kronos  
agenzia

asknews

The betting code  
monitoring & news

ams

## Sangalli (Pres. Confcommercio): "A Draghi abbiamo chiesto ristori tempestivi e proroga cassa Covid. La crisi sanitaria, economica e sociale impone tempi strettissimi"

10/02/2021 18:00



"Nell'incontro con Draghi abbiamo sottolineato la situazione drammatica delle imprese del commercio e della ristorazione, del turismo e della cultura, dei servizi e dei trasporti: le più colpite dalla pandemia. Rischiano la chiusura oltre 300 mila imprese". E' quanto ha affermato il

presidente di Confcommercio Carlo Sangalli al termine delle consultazioni con il presidente del Consiglio incaricato, Mario Draghi. "Quindi - ha aggiunto Sangalli - ristori tempestivi ed adeguati alle effettive perdite di fatturato e proroga ampia della cassa Covid senza contribuzione addizionale e senza distinzioni dimensionali". Il presidente ha anche raccomandato "una rapida campagna vaccini per ripartire in sicurezza". Secondo Sangalli, "occorre un deciso cambio di passo e massima tempestività per contrastare l'emergenza e azzerare le tensioni i sociali. Insieme bisogna lavorare per il futuro del Paese. Per questo abbiamo chiesto che il piano di ripresa sia accompagnato da una stagione di riforme e dia spazio ai progetti di rilancio di commercio e città, dei trasporti e della accessibilità territoriale, dei servizi e della filiera turistica, dalla cui qualità e sostenibilità dipende lo stesso Made in Italy. Abbiamo trovato un presidente molto attento - ha concluso Sangalli - che farà di tutto per dare risposte positive".

"La crisi sanitaria, economica e sociale impone tempi strettissimi. Centinaia di migliaia di imprese allo stremo hanno assoluto bisogno di risposte chiare per uscire da un'incertezza durata troppo a lungo. Il valore e il grande prestigio di Draghi sono riconosciuti a livello globale e questa è un'opportunità straordinaria dal momento in cui le decisioni più rilevanti per l'Italia saranno prese nel contesto europeo. Il Presidente della Repubblica, indicando l'ex governatore della Bce, non poteva fare scelta migliore e nello stesso tempo più coraggiosa.

Confcommercio, che rappresenta oltre 700 mila imprese del

Prima Pagina | Scommesse Sportive | Scommesse Ippiche | eSport | Poker | Poker on line | Casinò | Casinò on line | Giochi on line | Totocalcio e Totogol | GrattaeVinci | Millionaire | Lotterie | Lotto | SuperEnalotto | WinForLife | VLT | Newslot | Bingo | Diritto | Personaggi | Politica | Eventi | Estero | Quote | Dati | Esercenti e Giocatori | Fuori Giochi

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)**SANGALLI (PRES. CONFCOMMERCIO): "A DRAGHI ABBIAMO CHIESTO RISTORI TEMPESTIVI E PROROGA CASSA COVID. LA CRISI SANITARIA, ECONOMICA E SOCIALE IMPONE TEMPI STRETTISSIMI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO**

daremo, anzitutto ricordando, ancora una volta, la gravità dell'impatto dell'emergenza sanitaria su imprese e lavoro, l'urgenza dei ristori attesi, la necessità di utilizzare al meglio l'opportunità del Piano nazionale di ripresa e di resilienza, mettendo in campo buone riforme e buoni investimenti": così il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, sulla scelta di Mario Draghi come presidente del Consiglio incaricato.

"Non spetta ad una associazione di categoria entrare nel merito di una crisi di governo. Spetta però a chi ha responsabilità nella rappresentanza e vive a stretto contatto con le imprese di questo Paese, evidenziarne i gravi rischi, con scadenze importanti e urgenti, come gli annunciati provvedimenti emergenziali o la messa a punto del documento sul Recovery Plan, e richiamare al senso di responsabilità le forze politiche, con l'invito a fare presto. Il Paese non può permettersi tatticismi o distrazioni, vista la drammaticità del momento che impone decisioni rapide e contesti stabili. I pubblici esercizi e la ristorazione italiana sono in ginocchio. I danni subiti mettono a repentaglio la tenuta economica dell'intero comparto e il momento drammatico impone il richiamo ai migliori valori del Paese. Vi imploriamo, fate presto". Questo il commento del presidente di [Fipe](#)-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani.

Ip/AGIMEG

[Focus](#) [News](#)**Commenti: 0**Ordina per [Meno r](#)[f](#) Plug-in Commenti di Facebook[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



## I lavoratori delle imprese del Gioco Legale in piazza a Milano e a Roma: “150 mila lavoratori in difficoltà”

[corrierealpi.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/02/10/news/i-lavoratori-delle-imprese-del-gioco-legale-in-piazza-a-milano-e-a-roma-150-mila-lavoratori-in-difficolta-1.39884022](https://corrierealpi.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/02/10/news/i-lavoratori-delle-imprese-del-gioco-legale-in-piazza-a-milano-e-a-roma-150-mila-lavoratori-in-difficolta-1.39884022)

February 10, 2021



Le manifestazioni di protesta indette in contemporanea per il prossimo 18 febbraio

claudia luise 10 Febbraio 2021



Dopo agenti di viaggio, imprese della ristorazione, filiera dei matrimoni, sale da ballo anche i lavoratori delle imprese del Gioco Legale scendono in strada per protestare con due manifestazioni indette in contemporanea il 18 febbraio, dalle 15 alle 19, in piazza del Duomo a Milano e in piazza del Popolo a Roma. Lo scopo della protesta è "sensibilizzare le Istituzioni e l'opinione pubblica sul grave stato di difficoltà in cui versano oltre 150mila lavoratori (per un totale di 400mila persone circa) colpite dalla prolungata sospensione delle attività del settore dei giochi pubblici e dalla assoluta incertezza sulla data di ripresa". Una situazione definita "estremamente grave", tanto da aver portato per la prima volta a una protesta pubblica da parte dei lavoratori di tutto il comparto che manifesteranno uniti sotto la bandiera di «Lavoratori del Gioco Legale» per chiedere la riapertura immediata delle attività nelle regioni che sono classificate come zona Gialla, nel rispetto dei protocolli anti Covid già adottati da oltre 6 mesi. Tra le richieste anche la convocazione di un tavolo di confronto tra Governo, Regioni e associazioni di categoria «per trovare una equa soluzione ai diversi problemi che gravano sul settore tra i quali la questione territoriale e l'accesso al credito».

Le imprese del Gioco Legale sottolineano che, considerando anche il primo lockdown, «l'inattività prosegue ormai da 7 mesi, oltre 210 giorni di chiusura e la situazione, oltre a segnare un triste primato al livello europeo, ha portato ad un mancato gettito erariale pari a oltre 4,5 miliardi di euro».

I lavoratori, inoltre, rivendicano «la dignità di un comparto che rappresenta il presidio più efficace contro il gioco illegale a tutela dello Stato e dei cittadini». Alla manifestazione, promossa da un gruppo di imprese riunite temporaneamente per l'occasione sotto la sigla ATI Gioco Lecito e sostenuta dalle principali associazioni di categoria (Acadi, Anib, Astro, Confederazione Giocare Italia, EGP-Fipe, Federbingo, FIEGL Confesercenti, Sapar, S.G.I.), hanno già aderito 170 aziende, esercizi pubblici, sale bingo, sale scommesse, sale videolottery e gestori di apparecchi.

I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: 150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [SALUTE](#) | [GREEN&BLUE](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)




 METEO: +10°C 

AGGIORNATO ALLE 11:15 - 10 FEBBRAIO

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

GAZZETTA DI MANTOVA

Noi

[EVENTI](#)
[NEWSLETTER](#)
[LEGGI IL QUOTIDIANO](#)
[ABBONATI](#)
[Mantova](#) | [Castiglione delle Stiviere](#) | [Viadana](#) | [Suzzara](#) | [Curtatone](#) | [Porto Mantovano](#) | [Ostiglia](#) | [Asola](#) | [Tutti i comuni](#) | [Cerca](#) 

Italia-Mondo » Cronaca

## I lavoratori delle imprese del Gioco Legale in piazza a Milano e a Roma: "150 mila lavoratori in difficoltà"


[Le manifestazioni di protesta indette in contemporanea per il prossimo 18 febbraio](#)

CLAUDIA LUISE

10 FEBBRAIO 2021



Dopo agenti di viaggio, imprese della ristorazione, filiera dei matrimoni, sale da ballo anche i lavoratori delle imprese del Gioco Legale scendono in strada per protestare con due manifestazioni indette in contemporanea il 18 febbraio, dalle 15 alle 19, in piazza del Duomo a Milano e in piazza del Popolo a Roma. Lo scopo della protesta è "sensibilizzare le Istituzioni e l'opinione pubblica sul grave stato di difficoltà in cui versano oltre 150mila lavoratori (per un totale di 400mila persone circa) colpite dalla prolungata sospensione delle attività del settore dei giochi pubblici e dalla assoluta incertezza sulla data di ripresa". Una situazione definita "estremamente grave", tanto da aver portato per la prima volta a una protesta pubblica da parte dei lavoratori di tutto il comparto che manifesteranno uniti sotto la bandiera di «Lavoratori del Gioco Legale» per chiedere la riapertura immediata delle attività nelle regioni che sono classificate come zona Gialla, nel rispetto dei protocolli anti Covid già adottati da oltre 6 mesi. Tra le richieste anche la convocazione di un tavolo di confronto tra Governo, Regioni e associazioni di categoria «per trovare una equa soluzione ai diversi problemi che gravano sul settore tra i quali la questione territoriale e l'accesso al credito».

Le imprese del Gioco Legale sottolineano che, considerando anche il primo lockdown, «l'inattività prosegue ormai da 7 mesi, oltre 210 giorni di chiusura e la situazione, oltre a segnare un triste primato al livello europeo, ha portato ad un mancato gettito erariale pari a oltre 4,5 miliardi di euro».

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)**I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: 150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ**

I lavoratori, inoltre, rivendicano «la dignità di un comparto che rappresenta il presidio più efficace contro il gioco illegale a tutela dello Stato e dei cittadini». Alla manifestazione, promossa da un gruppo di imprese riunite temporaneamente per l'occasione sotto la sigla ATI Gioco Lecito e sostenuta dalle principali associazioni di categoria (Acadi, Anib, Astro, Confederazione Giocare Italia, EGP-Fipe, Federbingo, FIEGL Confesercenti, Sapar, S.G.I.), hanno già aderito 170 aziende, esercizi pubblici, sale bingo, sale scommesse, sale videolottery e gestori di apparecchi.

**Tag**

Economia

**PER APPROFONDIRE**

**Porti e aeroporti green: c'è anche Valdaro nel progetto europeo**



**Marcegaglia rilancia sulla super-formazione**



**“Non solo tende”, l'azienda guarda anche ai mercati internazionali**

SABRINA PINARDI

I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: 150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [SALUTE](#) | [GREEN&BLUE](#) | [DOSSIER](#) | [NORDEST ECONOMIA](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)

  
GNN
   
GEDI NEWS NETWORK



 METEO: +12°C
 

AGGIORNATO ALLE 12:48 - 10 FEBBRAIO

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [ABBONATI](#)
[Trieste](#) | [Gorizia](#) | [Monfalcone](#) | [Muggia](#) | [Grado](#) | [Duino-Aurisina](#) | [Cervignano](#) | [Tutti i comuni](#) | [Cerca](#)

Italia-Mondo » Cronaca

## I lavoratori delle imprese del Gioco Legale in piazza a Milano e a Roma: "150 mila lavoratori in difficoltà"



Le manifestazioni di protesta indette in contemporanea per il prossimo 18 febbraio

CLAUDIA LUISE

10 FEBBRAIO 2021



Dopo agenti di viaggio, imprese della ristorazione, filiera dei matrimoni, sale da ballo anche i lavoratori delle imprese del Gioco Legale scendono in strada per protestare con due manifestazioni indette in contemporanea il 18 febbraio, dalle 15 alle 19, in piazza del Duomo a Milano e in piazza del Popolo a Roma. Lo scopo della protesta è "sensibilizzare le Istituzioni e l'opinione pubblica sul grave stato di difficoltà in cui versano oltre 150mila lavoratori (per un totale di 400mila persone circa) colpite dalla prolungata sospensione delle attività del settore dei giochi pubblici e dalla assoluta incertezza sulla data di ripresa". Una situazione definita "estremamente grave", tanto da aver portato per la prima volta a una protesta pubblica da parte dei lavoratori di tutto il comparto che manifesteranno uniti sotto la bandiera di «Lavoratori del Gioco Legale» per chiedere la riapertura immediata delle attività nelle regioni che sono classificate come zona Gialla, nel rispetto dei protocolli anti Covid già adottati da oltre 6 mesi. Tra le richieste anche la convocazione di un tavolo di confronto tra Governo, Regioni e associazioni di categoria «per trovare una equa soluzione ai diversi problemi che gravano sul settore tra i quali la questione territoriale e l'accesso al credito».

Le imprese del Gioco Legale sottolineano che, considerando anche il primo lockdown, «l'inattività prosegue ormai da 7 mesi, oltre 210 giorni di chiusura e la situazione, oltre a segnare un triste primato al livello europeo, ha portato ad un mancato gettito erariale pari a oltre 4,5 miliardi di euro».

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



[Apri il link](#)

## I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: 150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ

I lavoratori, inoltre, rivendicano «la dignità di un comparto che rappresenta il presidio più efficace contro il gioco illegale a tutela dello Stato e dei cittadini». Alla manifestazione, promossa da un gruppo di imprese riunite temporaneamente per l'occasione sotto la sigla ATI Gioco Lecito e sostenuta dalle principali associazioni di categoria (Acadi, Anib, Astro, Confederazione Giocare Italia, EGP-Fipe, Federbingo, FIEGL Confesercenti, Sapar, S.G.I.), hanno già aderito 170 aziende, esercizi pubblici, sale bingo, sale scommesse, sale videolottery e gestori di apparecchi.

### Tag

Economia

### PER APPROFONDIRE



**Trieste è la capitale delle startup: seconda in Italia dopo Trento**

LORENZO DEGRASSI



**La Venezia Giulia e il nuovo ruolo economico**

OMAR MONESTIER



**La fondatrice di Pragma: «L'industria di Trieste rinasce con innovazione e digitale»**

LUIGI DELL'OLIO

## I lavoratori delle imprese del Gioco Legale in piazza a Milano e a Roma: “150 mila lavoratori in difficoltà”

[ilsecoloxix.it/italia-mondo/cronaca/2021/02/10/news/i-lavoratori-delle-imprese-del-gioco-legale-in-piazza-a-milano-e-a-roma-150-mila-lavoratori-in-difficolta-1.39884022](https://www.ilsecoloxix.it/italia-mondo/cronaca/2021/02/10/news/i-lavoratori-delle-imprese-del-gioco-legale-in-piazza-a-milano-e-a-roma-150-mila-lavoratori-in-difficolta-1.39884022)

February 10, 2021



Le manifestazioni di protesta indette in contemporanea per il prossimo 18 febbraio

claudia luise 10 Febbraio 2021

[Apri il link](#)

Dopo agenti di viaggio, imprese della ristorazione, filiera dei matrimoni, sale da ballo anche i lavoratori delle imprese del Gioco Legale scendono in strada per protestare con due manifestazioni indette in contemporanea il 18 febbraio, dalle 15 alle 19, in piazza del Duomo a Milano e in piazza del Popolo a Roma. Lo scopo della protesta è "sensibilizzare le Istituzioni e l'opinione pubblica sul grave stato di difficoltà in cui versano oltre 150mila lavoratori (per un totale di 400mila persone circa) colpite dalla prolungata sospensione delle attività del settore dei giochi pubblici e dalla assoluta incertezza sulla data di ripresa". Una situazione definita "estremamente grave", tanto da aver portato per la prima volta a una protesta pubblica da parte dei lavoratori di tutto il comparto che manifesteranno uniti sotto la bandiera di «Lavoratori del Gioco Legale» per chiedere la riapertura immediata delle attività nelle regioni che sono classificate come zona Gialla, nel rispetto dei protocolli anti Covid già adottati da oltre 6 mesi. Tra le richieste anche la convocazione di un tavolo di confronto tra Governo, Regioni e associazioni di categoria «per trovare una equa soluzione ai diversi problemi che gravano sul settore tra i quali la questione territoriale e l'accesso al credito».

Le imprese del Gioco Legale sottolineano che, considerando anche il primo lockdown, «l'inattività prosegue ormai da 7 mesi, oltre 210 giorni di chiusura e la situazione, oltre a segnare un triste primato al livello europeo, ha portato ad un mancato gettito erariale pari a oltre 4,5 miliardi di euro».

I lavoratori, inoltre, rivendicano «la dignità di un comparto che rappresenta il presidio più efficace contro il gioco illegale a tutela dello Stato e dei cittadini». Alla manifestazione, promossa da un gruppo di imprese riunite temporaneamente per l'occasione sotto la sigla ATI Gioco Lecito e sostenuta dalle principali associazioni di categoria (Acadi, Anib, Astro, Confederazione Giocare Italia, EGP-Fipe, Federbingo, FIEGL Confesercenti, Sapar, S.G.I.), hanno già aderito 170 aziende, esercizi pubblici, sale bingo, sale scommesse, sale videolottery e gestori di apparecchi.



I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: 150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [SALUTE](#) | [GREEN&BLUE](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)



 METEO: +9°C 

AGGIORNATO ALLE 12:54 - 10 FEBBRAIO

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)
**la Provincia** **150**  
PAVESE 1870 - 2020

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [ABBONATI](#)
[Pavia](#) | [Vigevano](#) | [Voghera](#) | [Mortara](#) | [Stradella](#) | [Broni](#) | [Tortona](#) | [Tutti i comuni](#) | [Cerca](#) 

Italia-Mondo » Cronaca

## I lavoratori delle imprese del Gioco Legale in piazza a Milano e a Roma: "150 mila lavoratori in difficoltà"


[Le manifestazioni di protesta indette in contemporanea per il prossimo 18 febbraio](#)

CLAUDIA LUISE

10 FEBBRAIO 2021



Dopo agenti di viaggio, imprese della ristorazione, filiera dei matrimoni, sale da ballo anche i lavoratori delle imprese del Gioco Legale scendono in strada per protestare con due manifestazioni indette in contemporanea il 18 febbraio, dalle 15 alle 19, in piazza del Duomo a Milano e in piazza del Popolo a Roma. Lo scopo della protesta è "sensibilizzare le Istituzioni e l'opinione pubblica sul grave stato di difficoltà in cui versano oltre 150mila lavoratori (per un totale di 400mila persone circa) colpite dalla prolungata sospensione delle attività del settore dei giochi pubblici e dalla assoluta incertezza sulla data di ripresa". Una situazione definita "estremamente grave", tanto da aver portato per la prima volta a una protesta pubblica da parte dei lavoratori di tutto il comparto che manifesteranno uniti sotto la bandiera di «Lavoratori del Gioco Legale» per chiedere la riapertura immediata delle attività nelle regioni che sono classificate come zona Gialla, nel rispetto dei protocolli anti Covid già adottati da oltre 6 mesi. Tra le richieste anche la convocazione di un tavolo di confronto tra Governo, Regioni e associazioni di categoria «per trovare una equa soluzione ai diversi problemi che gravano sul settore tra i quali la questione territoriale e l'accesso al credito».

Le imprese del Gioco Legale sottolineano che, considerando anche il primo lockdown, «l'inattività prosegue ormai da 7 mesi, oltre 210 giorni di chiusura e la situazione, oltre a segnare un triste



[Apri il link](#)

## I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: 150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ

primato al livello europeo, ha portato ad un mancato gettito erariale pari a oltre 4,5 miliardi di euro».

I lavoratori, inoltre, rivendicano «la dignità di un comparto che rappresenta il presidio più efficace contro il gioco illegale a tutela dello Stato e dei cittadini». Alla manifestazione, promossa da un gruppo di imprese riunite temporaneamente per l'occasione sotto la sigla ATI Gioco Lecito e sostenuta dalle principali associazioni di categoria (Acadi, Anib, Astro, Confederazione Giocare Italia, EGP, [Fipe](#), Federbingo, FIEGL Confesercenti, Sapar, S.G.I.), hanno già aderito 170 aziende, esercizi pubblici, sale bingo, sale scommesse, sale videolottery e gestori di apparecchi.

**Tag**

Economia

**PER APPROFONDIRE**

**Aumenti, incentivi, bonus e assunzioni: cosa ci aspettiamo dal 2021**

CARLO GRAVINA



**Lockdown a Natale e Capodanno. La rabbia dei ristoratori: «Beffati»**

A.MO. E S.BO.



**Ascom e sindacati, accordo da 1,5 milioni per 9.500 lavoratori di negozi, bar, ristoranti e alberghi**

ALESSIO MOLteni

I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: 150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [SALUTE](#) | [GREEN&BLUE](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)
GNN  
GEDI NEWS NETWORKf [Twitter](#) METEO: +9°C 

AGGIORNATO ALLE 12:21 - 10 FEBBRAIO

ACCEDI | ISCRIVITI

a **Sentinella**


Not

EVENTI

NEWSLETTER

LEGGI IL QUOTIDIANO

ABBONATI

Ivrea | Castellamonte | Cuornè | Caluso | Chiaverano | Strambino | Scarmagno | [Tutti i comuni](#) | Cerca 

Italia-Mondo » Cronaca

## I lavoratori delle imprese del Gioco Legale in piazza a Milano e a Roma: "150 mila lavoratori in difficoltà"



Le manifestazioni di protesta indette in contemporanea per il prossimo 18 febbraio

CLAUDIA LUISE

10 FEBBRAIO 2021



Dopo agenti di viaggio, imprese della ristorazione, filiera dei matrimoni, sale da ballo anche i lavoratori delle imprese del Gioco Legale scendono in strada per protestare con due manifestazioni indette in contemporanea il 18 febbraio, dalle 15 alle 19, in piazza del Duomo a Milano e in piazza del Popolo a Roma. Lo scopo della protesta è "sensibilizzare le Istituzioni e l'opinione pubblica sul grave stato di difficoltà in cui versano oltre 150mila lavoratori (per un totale di 400mila persone circa) colpite dalla prolungata sospensione delle attività del settore dei giochi pubblici e dalla assoluta incertezza sulla data di ripresa". Una situazione definita "estremamente grave", tanto da aver portato per la prima volta a una protesta pubblica da parte dei lavoratori di tutto il comparto che manifesteranno uniti sotto la bandiera di «Lavoratori del Gioco Legale» per chiedere la riapertura immediata delle attività nelle regioni che sono classificate come zona Gialla, nel rispetto dei protocolli anti Covid già adottati da oltre 6 mesi. Tra le richieste anche la convocazione di un tavolo di confronto tra Governo, Regioni e associazioni di categoria «per trovare una equa soluzione ai diversi problemi che gravano sul settore tra i quali la questione territoriale e l'accesso al credito».

Le imprese del Gioco Legale sottolineano che, considerando anche il primo lockdown, «l'inattività prosegue ormai da 7 mesi, oltre 210 giorni di chiusura e la situazione, oltre a segnare un triste primato al livello europeo, ha portato ad un mancato gettito erariale pari a oltre 4,5 miliardi di euro».

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

## I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: 150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ

I lavoratori, inoltre, rivendicano «la dignità di un comparto che rappresenta il presidio più efficace contro il gioco illegale a tutela dello Stato e dei cittadini». Alla manifestazione, promossa da un gruppo di imprese riunite temporaneamente per l'occasione sotto la sigla ATI Gioco Lecito e sostenuta dalle principali associazioni di categoria (Acadi, Anib, Astro, Confederazione Giocare Italia, EGP-Fipe, Federbingo, FIEGL Confesercenti, Sapar, S.G.I.), hanno già aderito 170 aziende, esercizi pubblici, sale bingo, sale scommesse, sale videolottery e gestori di apparecchi.

### Tag

Economia

### PER APPROFONDIRE



#### Commercio da rilanciare Patto tra Ascom e Comune

MAURO MICHELOTTI





#### Lo spezzatino societario il dramma dell'Olisistem

MAURO MICHELOTTI



#### Olisistem, lavoratori in ansia Nel mirino la banca Sanpaolo

Seguici su:  

Napoli

CERCA



HOME

CRONACA

SPORT

FOTO

RISTORANTI

VIDEO

ANNUNCI LOCALI

CAMBIA EDIZIONE



## Covid, in Campania ristoranti e bar chiedono l'apertura fino alle 22



[Fipe](#)-Confcommercio incontra assessore regionale: riaprire per cena

10 FEBBRAIO 2021

1 MINUTI DI LETTURA

Consentire l'apertura al pubblico serale di tutti gli esercizi, sia ristoranti che bar, almeno sino alle 22, risarcimento promesso attraverso la Camera di Commercio per la chiusura di Natale, riduzione della tassa sui rifiuti urbani 2020 e 2021 e allungamento delle annualità per la restituzione dei prestiti già sottoscritti dalle imprese. Sono i temi dell'incontro a Napoli tra la [Fipe](#) Confcommercio con il presidente **Massimo Di Porzio** e il consigliere **Aldo Maccaroni** e l'assessore alle attività produttive della Regione Campania **Antonio Marchiello**.

La [Fipe](#) Confcommercio spiega che è stato presentato all'assessore un documento programmatico che rappresenta una sintesi per punti delle necessità del settore che in Campania nei soli pubblici esercizi annovera quasi 35.000 imprese con oltre 120.000 addetti. "Grande attenzione - spiega Di Porzio - alla possibilità di distinguere tra attività di ristorazione con somministrazione ai tavoli e attività che invece fanno sostanzialmente attività serale di intrattenimento, dando la possibilità alle prime di poter

[Leggi anche](#)

**Covid, vaccini. Il manager**

LETTORI ONLINE



[Apri il link](#)

IN CAMPANIA RISTORANTI E BAR CHIEDONO APERTURA FINO ALLE 22

riaprire per cena al più presto e a ristorare le seconde, alla possibilità di

MENU | CERCA

la Repubblica

vaccinate, e soprattutto una necessità di consentire l'accesso sempre nei pubblici esercizi alle persone già vaccinate. L'assessore Marchiello ha apprezzato il documento e si è detto disponibile ad un confronto più approfondito anche sugli altri temi trattati".

Argomenti

napoli

© Riproduzione riservata

den AST Napoli Nord:  
"Caramelle agli over 80? Per  
....."

ABBONATI | ACCEDI

Scuola, l'appello dei No Dad a sindaci e prefetti: salvate il diritto all'istruzione in Campania

Coronavirus Campania, cala la curva dei contagi ma i nuovi positivi sono 1274 su 13691 tamponi

Gli articoli di Rep:

Verso il nuovo governo: dal fisco ai diritti umani, i paletti di Draghi a Salvini

Salvini si piega ai diktat: "Noi ci saremo comunque". E in Ue vota sì al Recovery

Spostamenti tra regioni, verso la proroga del divieto fino al 5 marzo

Crisi di governo, Draghi: "Grazie di essere venuto". Il

ritorno di Berlusconi, l'uomo che vince sempre

BLOG



IL GRAFFIO  
di Antonio Corbo

Napoli, il futuro oltre Gattuso

consigli.it

La guida allo shopping del Gruppo Gedi

LA VIDEO RECENSIONE

UNBOXING, ogni settimana

[Apri il link](#)

IN CAMPANIA RISTORANTI E BAR CHIEDONO APERTURA FINO ALLE 22

**cinque cose da scoprire e da comprare on line**

Honor Band 5 Smartwatch  
Orologio Fitness Tracker

**Perché abbiamo tutti una storia da raccontare**

L'INIZIATIVA / PUBBLICA IL LIBRO CON LE TUE STORIE

**Entra nel network di scrittori di Gruppo GEDI**



Controlla se sono ancora vivo al tuo fianco

**Daniela Tatulli**  
**BIOGRAFIA**

Scopri ilmiolibro

Servizi editoriali

**NECROLOGIE**

**RICERCA NECROLOGI PUBBLICATI »**

CASE    MOTORI    **LAVORO**    ASTE



annunci, news e strumenti per chi cerca e offre lavoro

**AGENTE TECNICO - COMMERCIALE DI VENDITA**

MACCHINE UTENSILIAZIENDA LEADER NELLA DISTRIBUZIONE  
RICERCAAGENTE TECNICO - COMMERCIALE DI VENDITA  
PER TORINO E...

**CERCA UN LAVORO**

Provincia

Napoli

Area funzionale

-

**Cerca**

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

IN CAMPANIA RISTORANTI E BAR CHIEDONO APERTURA FINO ALLE 22

Espandi

[Fai di Repubblica la tua homepage](#) [Mappa del sito](#) [Redazione](#) [Scriveteci](#) [Per inviare foto e video](#) [Servizio Clienti](#) [Pubblicità](#) [Privacy](#) [Codice Etico e Best Practices](#)

Divisione Stampa Nazionale - GEDI Gruppo Editoriale S.p.A. - P.Iva 00906801006 - ISSN 2499-0817

I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: 150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [VENETO](#) | [SALUTE](#) | [GREEN&BLUE](#) | [DOSSIER](#) | [NORDEST ECONOMIA](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)
GNN  
GEDI NEWS NETWORKf  METEO: +12°C 

AGGIORNATO ALLE 12:24 - 10 FEBBRAIO

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)di Venezia e Mestre  
**la Nuova**
[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [ABBONATI](#)
[Venezia-Mestre](#)[San Donà](#)[Jesolo](#)[Chioggia](#)[Mirano](#)[Dolo](#)[Portogruaro](#)[Tutti i comuni](#)[Cerca](#)Italia-Mondo » [Cronaca](#)

## I lavoratori delle imprese del Gioco Legale in piazza a Milano e a Roma: "150 mila lavoratori in difficoltà"



[Le manifestazioni di protesta indette in contemporanea per il prossimo 18 febbraio](#)

CLAUDIA LUISE

10 FEBBRAIO 2021



Dopo agenti di viaggio, imprese della ristorazione, filiera dei matrimoni, sale da ballo anche i lavoratori delle imprese del Gioco Legale scendono in strada per protestare con due manifestazioni indette in contemporanea il 18 febbraio, dalle 15 alle 19, in piazza del Duomo a Milano e in piazza del Popolo a Roma. Lo scopo della protesta è "sensibilizzare le Istituzioni e l'opinione pubblica sul grave stato di difficoltà in cui versano oltre 150mila lavoratori (per un totale di 400mila persone circa) colpite dalla prolungata sospensione delle attività del settore dei giochi pubblici e dalla assoluta incertezza sulla data di ripresa". Una situazione definita "estremamente grave", tanto da aver portato per la prima volta a una protesta pubblica da parte dei lavoratori di tutto il comparto che manifesteranno uniti sotto la bandiera di «Lavoratori del Gioco Legale» per chiedere la riapertura immediata delle attività nelle regioni che sono classificate come zona Gialla, nel rispetto dei protocolli anti Covid già adottati da oltre 6 mesi. Tra le richieste anche la convocazione di un tavolo di confronto tra Governo, Regioni e associazioni di categoria «per trovare una equa soluzione ai diversi problemi che gravano sul settore tra i quali la questione territoriale e l'accesso al credito».

Le imprese del Gioco Legale sottolineano che, considerando anche il primo lockdown, «l'inattività prosegue ormai da 7 mesi, oltre 210 giorni di chiusura e la situazione, oltre a segnare un triste



[Apri il link](#)

## I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: 150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ

primato al livello europeo, ha portato ad un mancato gettito erariale pari a oltre 4,5 miliardi di euro».

I lavoratori, inoltre, rivendicano «la dignità di un comparto che rappresenta il presidio più efficace contro il gioco illegale a tutela dello Stato e dei cittadini». Alla manifestazione, promossa da un gruppo di imprese riunite temporaneamente per l'occasione sotto la sigla ATI Gioco Lecito e sostenuta dalle principali associazioni di categoria (Acadi, Anib, Astro, Confederazione Giocare Italia, EGP, Fipe, Federbingo, FIEGL Confesercenti, Sapar, S.G.I.), hanno già aderito 170 aziende, esercizi pubblici, sale bingo, sale scommesse, sale videolottery e gestori di apparecchi.

### Tag

Economia

### PER APPROFONDIRE



**Bcc, il veneziano resta senza sedi centrali**

DI FRANCESCO FURLAN



**Zaia sulle grandi navi: "Fuori da San Marco, non dalla Laguna". Poi incontra il comitato No Gpl**



**Crolla il prezzo delle case a Mestre e Marghera**

I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: 150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [VENETO](#) | [SALUTE](#) | [GREEN&BLUE](#) | [DOSSIER](#) | [NORDEST ECONOMIA](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)



 METEO: +11°C 

AGGIORNATO ALLE 11:03 - 10 FEBBRAIO

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)


Noi

EVENTI

NEWSLETTER

LEGGI IL QUOTIDIANO

ABBONATI

[Conegliano](#)
[Treviso](#)
[Castelfranco](#)
[Montebelluna](#)
[Vittorio Veneto](#)
[Oderzo](#)
[Tutti i comuni](#)
[Cerca](#)

[Italia-Mondo](#) » [Cronaca](#)

## I lavoratori delle imprese del Gioco Legale in piazza a Milano e a Roma: "150 mila lavoratori in difficoltà"



Le manifestazioni di protesta indette in contemporanea per il prossimo 18 febbraio

**CLAUDIA LUISE**

10 FEBBRAIO 2021



Dopo agenti di viaggio, imprese della ristorazione, filiera dei matrimoni, sale da ballo anche i lavoratori delle imprese del Gioco Legale scendono in strada per protestare con due manifestazioni indette in contemporanea il 18 febbraio, dalle 15 alle 19, in piazza del Duomo a Milano e in piazza del Popolo a Roma. Lo scopo della protesta è "sensibilizzare le Istituzioni e l'opinione pubblica sul grave stato di difficoltà in cui versano oltre 150mila lavoratori (per un totale di 400mila persone circa) colpite dalla prolungata sospensione delle attività del settore dei giochi pubblici e dalla assoluta incertezza sulla data di ripresa". Una situazione definita "estremamente grave", tanto da aver portato per la prima volta a una protesta pubblica da parte dei lavoratori di tutto il comparto che manifesteranno uniti sotto la bandiera di «Lavoratori del Gioco Legale» per chiedere la riapertura immediata delle attività nelle regioni che sono classificate come zona Gialla, nel rispetto dei protocolli anti Covid già adottati da oltre 6 mesi. Tra le richieste anche la convocazione di un tavolo di confronto tra Governo, Regioni e associazioni di categoria «per trovare una equa soluzione ai diversi problemi che gravano sul settore tra i quali la questione territoriale e l'accesso al credito».

Le imprese del Gioco Legale sottolineano che, considerando anche il primo lockdown, «l'inattività prosegue ormai da 7 mesi, oltre 210 giorni di chiusura e la situazione, oltre a segnare un triste primato al livello europeo, ha portato ad un mancato gettito erariale pari a oltre 4,5 miliardi di euro».

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

## I LAVORATORI DELLE IMPRESE DEL GIOCO LEGALE IN PIAZZA A MILANO E A ROMA: 150 MILA LAVORATORI IN DIFFICOLTÀ

I lavoratori, inoltre, rivendicano «la dignità di un comparto che rappresenta il presidio più efficace contro il gioco illegale a tutela dello Stato e dei cittadini». Alla manifestazione, promossa da un gruppo di imprese riunite temporaneamente per l'occasione sotto la sigla ATI Gioco Lecito e sostenuta dalla principali associazioni di categoria (Acadi, Anib, Astro, Confederazione Giocare Italia, EGP-Fipe, Federbingo, FIEGL Confesercenti, Sapar, S.G.I.), hanno già aderito 170 aziende, esercizi pubblici, sale bingo, sale scommesse, sale videolottery e gestori di apparecchi.

### Tag

Economia

### PER APPROFONDIRE



**L'annuncio di Vodafone a Ca' Sugana: «La tecnologia 5G a Treviso nel 2021»**

FEDERICO CIPOLLA



**Assegno di lavoro: mille assunzioni nell'ultimo anno per gli over trenta di Treviso**

ANDREA DE POLO



**Smart working, all'Osrham di Treviso si lavora anche da fuori azienda**

## Toscana, non passare con l'arancione!

[nove.firenze.it/toscana-non-passare-con-larancione.htm](https://nove.firenze.it/toscana-non-passare-con-larancione.htm)

giovedì 11 febbraio 2021 ore 20:59



| Economia

[Tweet](#)





**Cresce l'"ansia da zona". Salviamo almeno il weekend? Il presidente [FIPE](#) Aldo Cursano: "I pubblici esercizi devono seguire il destino dei negozi e rimanere chiusi solamente in zona rossa". Stella (FI): "Così si condannano a morte migliaia di attività e tutta l'economia"**

Firenze, 11/2/2021- Nelle ultime ore continua a crescere l'ansia per il possibile passaggio in zona arancione; e se i dati non potranno scongiurare questo passaggio almeno cerchiamo di salvare il salvabile posticipando il passaggio a lunedì 15 febbraio; così da permettere al settore ristorazione di poter lavorare nel fine settimana di San Valentino. Sarebbe davvero un terribile disastro per bar e ristoranti, che hanno già raccolto le prenotazioni per il fine settimana e si trovano ora di fronte alla necessità di provvedere agli acquisti per il pranzo di domenica. E' inaccettabile continuare a lavorare in un clima di incertezza costante e senza programmazione.

*"Ci troviamo ancora in una situazione di profonda incertezza per le nostre imprese.– afferma Claudio Bianchi Presidente Confesercenti Firenze - Bar, pub, ristoranti e le altre attività del food sono al limite. Stiamo subendo un meccanismo stop and go che mortifica ed annichilisce il lavoro, l'impresa, gli investimenti e chiunque progetti di continuare a mandare avanti la propria attività autonoma; chiediamo rispetto e certezze per il nostro lavoro. Non possiamo rinunciare all'idea di tornare in una situazione di pseudo normalità e convivenza con il virus; auspichiamo di trovare nel nuovo Governo un interlocutore capace e competente per superare questo insostenibile momento di stallo".*

E' necessario che le istituzioni diano risposte chiare e immediate alle imprese che nelle scorse settimane hanno dimostrato di poter lavorare garantendo la sicurezza propria e dei clienti. E' soprattutto il meccanismo burocratico e penalizzante del passaggio da una zona all'altra, con monitoraggio 15 giorni, riunione settimanale del CTS, successivo balletto ordinanza tre Ministero della Salute e Regione a lasciare interdetti e non permette una seria organizzazione del lavoro.

*“Tutti noi crediamo che sia fondamentale tutelare e salvaguardare l’aspetto sanitario, rispettando le regole e misure previste; ma questa situazione è diventata insostenibile. – afferma **Franco Brogi Presidente Fiepet Confesercenti Firenze** – E’ inaccettabile riuscire a sapere solo il venerdì sera se il passaggio in zona arancione avverrà da domenica o da lunedì; e tutto questo diventa ancora più drammatico in vista del weekend di San Valentino, con i ristoranti che hanno già preso le prenotazioni. Occorre mettere in campo una nuova politica di convivenza con il virus. Fatta di nuovi strumenti normativi, che non possono limitarsi a divieti e limitazioni all’attività di impresa. Ma anche di aiuti veri, concreti, sostanziali, che non tengano conto, per esempio del Codice Ateco, ma del calo sostanziale del fatturato.”*

“Il divieto imposto a bar e ristoranti in zona arancione di servire i propri clienti all’interno dei locali, pur osservando tutte le regole su sanificazione e distanziamento, è profondamente ingiusto e lesivo della libertà di fare impresa”. Torna a ribadirlo il **presidente di Fipe – Confcommercio Toscana Aldo Cursano**, che della federazione dei pubblici esercizi è anche vicepresidente vicario nazionale, ora che la Toscana, con ogni probabilità, tornerà arancione.

“Bar e ristoranti devono seguire il destino dei negozi e rimanere chiusi solamente in zona rossa. In tutte le altre situazioni, quando sono concessi la mobilità individuale, lo shopping e il lavoro in presenza, i locali devono poter stare aperti per offrire alle persone il servizio fondamentale di ristoro per il quale sono nati e che possono svolgere in piena sicurezza”, prosegue **Cursano**.

“È ora di finirla con la mortificazione del nostro settore” aggiunge, “siamo alla vigilia di una nuova stagione politica, che rimetterà al centro il lavoro e l’impresa e non è possibile inaugurare questa fase con altre chiusure, che rappresenterebbero un colpo durissimo per un settore che aveva appena cominciato a rimettersi in moto. L’algoritmo adottato nel pieno della pandemia non può essere applicato allo stesso modo e con le stesse rigidità ora che la campagna vaccinale procede spedita. Altrimenti rischiamo di far passare l’idea che in questo anno non abbiamo fatto nulla per contrastare il virus. Non è così: i tracciamenti sono molto più efficaci, i cittadini rispettosi delle misure di sicurezza e distanziamento, i gestori dei locali attenti a seguire le regole e scongiurare gli assembramenti. Queste buone pratiche vanno premiate, allentando le misure restrittive. A cominciare da quelle su bar e ristoranti, che devono poter lavorare anche in zona arancione. A cominciare da subito”.

Se arriverà la conferma dell’ingresso in area arancione a partire da domenica 14 febbraio, i ristoranti toscani perderanno il pranzo di una giornata strategica, per la ricorrenza di San Valentino: “molti colleghi hanno il tutto esaurito, qualcuno ha già fatto gli ordini ai propri fornitori per prepararsi. Non si può comunicare decisioni del genere soltanto con 24 o 48 ore di preavviso”, ribadisce il **presidente di Fipe Confcommercio Toscana**, “come dico sempre, le nostre imprese non sono interruttori che si spengono e si accendono senza

problemi. Ci vuole più rispetto per un comparto che finora ha dato tanto alla nostra economia, in termini di occupazione e di ricchezza prodotta, e alle nostre città in termini di servizi e accoglienza”.

"Non è possibile che la Toscana dopo poche settimane, torni a cambiare colore e da domenica diventi nuovamente arancione. Chiediamo al nuovo esecutivo nazionale di rivedere tutta la questione delle fasce, dei colori, dei parametri RT, delle chiusure e delle aperture di negozi, locali e ristoranti. Siamo certi che un Governo forte e preparato come quello che sta nascendo in queste ore, avrà la lungimiranza e la capacità di coniugare attenzione per l'emergenza sanitaria e attenzione per l'economia". Lo afferma il capogruppo di Forza Italia al Consiglio regionale della Toscana, Marco Stella.

"Altre settimane di chiusura - avverte Stella - significherebbero un definitivo tracollo dell'economia e di interi settori, a cominciare da commercio, ristoranti, bar e locali, e tutto l'indotto che essi generano. Invito le Istituzioni a evitare queste decisioni, e a riconsiderare tutta la questione sotto una nuova ottica, concentrando tutti gli sforzi e le risorse nell'approvvigionamento dei vaccini, per farci arrivare il prima possibile all'immunità di gregge".

**Redazione Nove da Firenze**

---

## Pranzo di San Valentino, molti locali rischiano il bagno di sangue

[nove.firenze.it/pranzo-di-san-valentino-molti-ristoranti-toscani-rischiano-il-bagno-di-sangue.htm](https://nove.firenze.it/pranzo-di-san-valentino-molti-ristoranti-toscani-rischiano-il-bagno-di-sangue.htm)

giovedì 11 febbraio 2021 ore 16:00



[Prima](#) / Economia / Pranzo di San Valentino, molti locali rischiano il bagno di sangue  
| Economia

[Tweet](#)





**Toscana Arancione da domenica 14 febbraio? Confcommercio: “Molti colleghi hanno il tutto esaurito, qualcuno ha già fatto gli ordini ai propri fornitori per prepararsi. Non si può comunicare decisioni del genere soltanto con 24 o 48 ore di preavviso. No alle chiusure, questo divieto è profondamente ingiusto e lesivo della libertà di fare impresa”. Confesercenti: "Salviamo almeno il weekend. Chiediamo rispetto e dignità per il nostro lavoro"**

**Se arriverà la conferma dell'ingresso in area arancione a partire da domenica 14 febbraio**, i ristoranti toscani perderanno il pranzo di una giornata strategica, per la ricorrenza di San Valentino: Molti colleghi hanno il tutto esaurito, qualcuno ha già fatto gli ordini ai propri fornitori per prepararsi. Non si può comunicare decisioni del genere soltanto con 24 o 48 ore di preavviso”, sottolinea **Aldo Cursano, presidente di Fipe Confcommercio Toscana**, “come dico sempre, le nostre imprese non sono interruttori che si spengono e si accendono senza problemi. Ci vuole più rispetto per un comparto che finora ha dato tanto alla nostra economia, in termini di occupazione e di ricchezza prodotta, e alle nostre città in termini di servizi e accoglienza”.

Cursano, che della federazione dei pubblici esercizi è anche vicepresidente vicario nazionale torna a ribadire che “il divieto imposto a bar e ristoranti in zona arancione di servire i propri clienti all'interno dei locali, pur osservando tutte le regole su sanificazione e distanziamento, è profondamente ingiusto e lesivo della libertà di fare impresa”.

“Bar e ristoranti devono seguire il destino dei negozi e rimanere chiusi solamente in zona rossa. In tutte le altre situazioni, quando sono concessi la mobilità individuale, lo shopping e il lavoro in presenza, i locali devono poter stare aperti per offrire alle persone il servizio fondamentale di ristoro per il quale sono nati e che possono svolgere in piena sicurezza”, prosegue Cursano.

“È ora di finirla con la mortificazione del nostro settore” aggiunge, “siamo alla vigilia di una nuova stagione politica, che rimetterà al centro il lavoro e l’impresa e non è possibile inaugurare questa fase con altre chiusure, che rappresenterebbero un colpo durissimo per un settore che aveva appena cominciato a rimettersi in moto. L’algoritmo adottato nel pieno della pandemia non può essere applicato allo stesso modo e con le stesse rigidità ora che la campagna vaccinale procede spedita. Altrimenti rischiamo di far passare l’idea che in questo anno non abbiamo fatto nulla per contrastare il virus. Non è così: i tracciamenti sono molto più efficaci, i cittadini rispettosi delle misure di sicurezza e distanziamento, i gestori dei locali attenti a seguire le regole e scongiurare gli assembramenti. Queste buone pratiche vanno premiate, allentando le misure restrittive. A cominciare da quelle su bar e ristoranti, che devono poter lavorare anche in zona arancione. A cominciare da subito”.

**Pronto l'intervento anche di Confesercenti:** "Nelle ultime ore continua a crescere l’ansia per il possibile passaggio in zona arancione; e se i dati non potranno scongiurare questo passaggio almeno cerchiamo di salvare il salvabile posticipando il passaggio a lunedì 15 febbraio; così da permettere al settore ristorazione di poter lavorare nel fine settimana di San Valentino.

Sarebbe davvero un terribile disastro per bar e ristoranti, che hanno già raccolto le prenotazioni per il fine settimana e si trovano ora di fronte alla necessità di provvedere agli acquisti per il pranzo di domenica. E’ inaccettabile continuare a lavorare in un clima di incertezza costante e senza programmazione”.

“Ci troviamo ancora in una situazione di profonda incertezza per le nostre imprese.– afferma **Claudio Bianchi Presidente Confesercenti Firenze** - Bar, pub, ristoranti e le altre attività del food sono al limite. Stiamo subendo un meccanismo stop and go che mortifica ed annichilisce il lavoro, l’impresa, gli investimenti e chiunque progetti di continuare a mandare avanti la propria attività autonoma; chiediamo rispetto e certezze per il nostro lavoro. Non possiamo rinunciare all’idea di tornare in una situazione di pseudo normalità e convivenza con il virus; auspichiamo di trovare nel nuovo Governo un interlocutore capace e competente per superare questo insostenibile momento di stallo”.

E’ necessario che le istituzioni diano risposte chiare e immediate alle imprese che nelle scorse settimane hanno dimostrato di poter lavorare garantendo la sicurezza propria e dei clienti. E’ soprattutto il meccanismo burocratico e penalizzante del passaggio da una zona all’altra, con monitoraggio 15 giorni, riunione settimanale del CTS, successivo balletto ordinanza tre Ministero della Salute e Regione a lasciare interdetti e non permette una seria organizzazione del lavoro.

“Tutti noi crediamo che sia fondamentale tutelare e salvaguardare l’aspetto sanitario, rispettando le regole e misure previste; ma questa situazione è diventata insostenibile. – afferma **Franco Brogi Presidente Fiepet Confesercenti Firenze** – E’ inaccettabile riuscire a sapere solo il venerdì sera se il passaggio in zona arancione avverrà da domenica o da lunedì; e tutto questo diventa ancora più drammatico in vista del weekend di San

Valentino, con i ristoranti che hanno già preso le prenotazioni. Occorre mettere in campo una nuova politica di convivenza con il virus. Fatta di nuovi strumenti normativi, che non possono limitarsi a divieti e limitazioni all'attività di impresa. Ma anche di aiuti veri, concreti, sostanziali, che non tengano conto, per esempio del Codice Ateco, ma del calo sostanziale del fatturato.”

**Redazione Nove da Firenze**

---

CORONAVIRUS, **Fipe**: "RIAPRIRE SUBITO I LOCALI IN ZONA ARANCIONE"



Home > Tutte le News > Contatti > Partners > Login >

Ultimo aggiornamento il 11/02/2021 alle ore 17:22

Seguici su:

Cerca...

Home > Attualità E Politica > Coronavirus, **Fipe**: "Riaprire subito i locali in zona arancione"



ATTUALITÀ E POLITICA

11/02/2021 | 16:50

# Coronavirus, **Fipe**: "Riaprire subito i locali in zona arancione"



ROMA - Il quadro epidemiologico «rispetto a settembre è cambiato radicalmente, il Covid fa meno paura e i vecchi modelli adottati fino a questo momento non vanno più bene». È quanto dichiara in una nota Aldo Cursano, vicepresidente vicario di **Fipe**-Confcommercio. «Bar e ristoranti devono seguire il destino dei negozi e rimanere chiusi solamente in zona rossa. In tutte le altre situazioni, quando è concessa la mobilità individuale, lo shopping, il lavoro in presenza e persino lo sci, i locali devono poter stare aperti per offrire alle persone il servizio fondamentale di ristoro per il quale sono nati». Cursano ricorda che «oggi in Italia abbiamo 2,7 milioni di persone vaccinate, tra le quali 1,2 milioni hanno già ricevuto la doppia dose. A queste vanno aggiunte altre 2 milioni di persone che dall'inizio della pandemia hanno contratto il virus, sono guarite e hanno una ridottissima probabilità di contagiarsi nuovamente». RED/Agipro

BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

**Scommesse, la dipendente di un negozio di Cardito: "Siamo le famiglie 'invisibili', pugnalata la nostra dignità di lavoratori"**

11/02/2021 | 15:41 ROMA - Per lo Stato «siamo gli invisibili, i fantasmi, gli untori. Ci considerano attività "non essenziali", ma rappresentiamo un settore che dà...

ALTRI SPORT

**Tennis, Australian Open: Berrettini favorito su Khachanov, cammino in salita per Fognini**

TI POTREBBE INTERESSARE...





CORONAVIRUS, **FIPE**: "RIAPRIRE SUBITO I LOCALI IN ZONA ARANCIONE"



**AGIPRONEWS APP**  
Gratis - su Google Play

SCARICA



**HOME**

Contatti  
Partners

**BINGO**

Regolamento

**LOTTERIE**

Gratta E Vinci  
Lotteria Italia

**POKER & CASINÒ**

**ATTUALITÀ E POLITICA**

**GIOCHI & FINANZA**

Che cos'è il gambling index

**SCOMMESSE**

Calcio  
Gossip  
Altri sport  
Quote a confronto  
Come si scommette  
Come riscuotere le vincite

**SLOT & VLT**

**RASSEGNA STAMPA**

**LOTTO**

Ultima estrazione  
Estrazioni ruota nazionale  
Ritardi e frequenze  
Regolamento  
Come riscuotere le vincite

**IPPICA E EQUITAZIONE**

Regolamenti  
Come riscuotere le vincite  
Calendario FEI 2014 salto  
Calendario FEI 2014 dressage  
Ranking list

**SBC NEWS**

**MILLIONDAY**

**SUPERENALOTTO**

Vinci casa  
Win For Life  
Ultima estrazione  
Ultime 16 estrazioni  
Numeri frequenti e ritardatari  
Regolamento  
Come riscuotere le vincite



**ESTERO**

©2002 - 2020 AGIPRO - vietata la riproduzione  
Viale di Trastevere, 85 - 00153 Roma - Tel: +39 06.39735910 - +39 06.39735521

[Informativa sui Cookie](#)

Testata giornalistica registrata al tribunale di Roma - Autorizzazione N. 584 del 31.10.2002

POWERED BY  
**damicom**

Seguici su:  

Firenze

CERCA



HOME

CRONACA

SPORT

TEMPO LIBERO

FOTO

RISTORANTI

VIDEO

ANNUNCI LOCALI ▾

CAMBIA EDIZIONE ▾



CONTENUTO PER GLI ABBONATI



## La rabbia dei ristoratori: “Lasciateci San Valentino siamo pieni di prenotazioni”

di Alessandro di Maria



▲ Un'azione di protesta al tempo del primo lockdown

*L'amarezza delle associazioni di categoria: "Questo apri e chiudi ci ammazza, per noi la prossima domenica vale come un mese intero"*

11 FEBBRAIO 2021

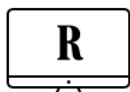
🕒 2 MINUTI DI LETTURA

La rabbia del mondo della ristorazione. Dopo cinque settimane in cui la macchina aveva ripreso un po' a viaggiare, con la clientela che era tornata ad affacciarsi a pranzo nei ristoranti, ecco che adesso il molto probabile ritorno in "zona arancione" fa ripiombare le imprese della ristorazione nel dramma. Tra l'altro in uno dei giorni più sbagliati dell'anno, il 14 febbraio, San Valentino. "Abbiamo molte prenotazioni, i locali non dico che sono pieni, ma quasi, ovviamente nel rispetto del distanziamento - commenta

[Apri il link](#)

LA RABBIA DEI RISTORATORI: LASCIATECI SAN VALENTINO SIAMO PIENI DI PRENOTAZIONI

## L'accesso è riservato agli abbonati



Accesso completo a tutti  
i contenuti del sito  
di Repubblica

**1 € AL MESE PER 3 MESI**  
poi ~~2,99 €~~ 6,99 € al mese



Accesso completo al sito,  
più il quotidiano e gli allegati  
in versione digitale

**3,50 € A SETTIMANA**  
prezzo bloccato

[Guarda le altre offerte](#)

Sei già abbonato?

ACCEDI

“ *Il tuo contributo è fondamentale  
per avere un'informazione  
di qualità. Sostieni il giornalismo  
di Repubblica.* ”

© Riproduzione riservata

### [Leggi anche](#)

**Firenze, guida ai nuovi  
incentivi comunali per  
acquistare l'auto**

**L'anniversario di Lando Conti:  
"Il giorno in cui le Brigate Rosse  
uccisero l'ex sindaco"**

**In Toscana una giornata  
dedicata a Bartali**

### [Gli articoli di Rep:](#)

**Governo, il patto verde di  
Draghi per sbloccare il sì del  
Movimento**

**I 5S al bivio: oggi il voto su  
Rousseau. Di Maio: siamo  
grandi, dimostriamolo**

**La lite e lo stop di Beppe per  
fermare la trappola di**

[Apri il link](#)

LA RABBIA DEI RISTORATORI: LASCIATECI SAN VALENTINO SIAMO PIENI DI PRENOTAZIONI

### Casaleggio al governo

**Il nuovo patto Berlusconi-Salvini: "Avanti uniti, niente veti a Draghi"**

**STIAMO RINNOVANDO LA TUA RETE**

10-02-2021  
**16/02 Lavori sull'acquedotto di Carmignano**

08-02-2021  
**11/02 Lavori Enel con effetti su acqua a San Casciano Val di Pesa**

10/02 Lavori di rinnovo della rete idrica in via A. del Pollaiuolo (Firenze)

29-01-2021  
**29/01 Lavori urgenti sulla rete di Pontassieve**

23-01-2021  
**23/01 Guasto sulla rete idrica di Vernio**

**VEDI TUTTI**

MENU | CERCA

la Repubblica

ABBONATI | | ACCEDI

### BLOG



#### OLTRE I BANCHI

di Genny Carpinteri

Atmosfere metropolitane



#### TERRATOSCANA

di Maurizio Bogni

I soldi non spesi e contesi



#### CAMBIAMO REGISTRO

di Ludovico Arte

Quale maturità in un anno così difficile e delicato?



#### NERO SU BIANCO

di Alberto Tonini

Le migrazioni benvole: medici e infermieri

**consigli.it**

La guida allo shopping del Gruppo Gedi

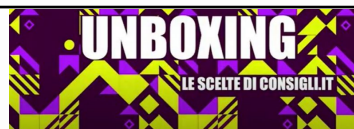


Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



[Apri il link](#)

LA RABBIA DEI RISTORATORI: LASCIATECI SAN VALENTINO SIAMO PIENI DI PRENOTAZIONI



LA VIDEO RECENSIONE

**UNBOXING, ogni settimana cinque cose da scoprire e da comprare on line**



Honor Band 5 Smartwatch  
Orologio Fitness Tracker

[VAI ALL'OFFERTA](#)

Perché abbiamo tutti  
una storia da raccontare

L'INIZIATIVA / PUBBLICA IL LIBRO CON LE TUE STORIE

**Entra nel network di scrittori di Gruppo GEDI**



Controlla se sono ancora  
vivo al tuo fianco

**Daniela Tatulli**  
**BIOGRAFIA**

[Scopri ilmiolibro](#)

[Servizi editoriali](#)

#### NECROLOGIE

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde:



ATTIVO DA LUNEDÌ  
A DOMENICA DALLE  
ORE 10 ALLE ORE 21

[RICERCA NECROLOGI PUBBLICATI »](#)

[Apri il link](#)

LA RABBIA DEI RISTORATORI: LASCIATECI SAN VALENTINO SIAMO PIENI DI PRENOTAZIONI

CASE MOTORI **LAVORO** ASTE



annunci, news e strumenti per chi cerca e offre lavoro

**CONSULENTE FINANZIARIO - NAPOLI**

L'AZIENDA: Primaria Società Finanziaria Internazionale, fornitrice di servizi di gestione patrimoniale, nell'ambito...

**CERCA UN LAVORO**

Provincia

Firenze

Area funzionale

-

Cerca

**IL NETWORK**

Espandi

[Fai di Repubblica la tua homepage](#) [Mappa del sito](#) [Redazione](#) [Scriveteci](#) [Per inviare foto e video](#) [Servizio Clienti](#) [Pubblicità](#) [Privacy](#) [Codice Etico e Best Practices](#)

Divisione Stampa Nazionale - [GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.](#) - P.Iva 00906801006 - ISSN 2499-0817

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

## FIPE: "RIAPRIRE SUBITO I LOCALI IN ZONA ARANCIONE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

Accedi / Registrati Privacy Policy Cookie Policy Privacy

f in



ANSA

la Repubblica.it

MEDIASET  
TGCOM24SPORT  
MEDIASETsport  
economy.itadn kronos  
agenzia

asko news

The betting coach

ams

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

## FIPE: "Riaprire subito i locali in zona arancione"

11/02/2021 16:37



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
PUBBLICI  
ESERCIZI

"Oggi in Italia abbiamo 2,7 milioni di persone vaccinate, tra le quali 1,2 milioni hanno già ricevuto la doppia dose. A queste vanno aggiunte altre 2 milioni di

persone che dall'inizio della pandemia hanno contratto il virus, sono guarite e hanno una ridottissima probabilità di contagiarsi nuovamente. Il contesto insomma, rispetto a settembre, è cambiato radicalmente, il Covid fa meno paura e i vecchi modelli adottati fino a questo momento non vanno più bene. Bar e ristoranti devono seguire il destino dei negozi e rimanere chiusi solamente in zona rossa. In tutte le altre situazioni, quando è concessa la mobilità individuale, lo shopping, il lavoro in presenza e persino lo sci, i locali devono poter stare aperti per offrire alle persone il servizio fondamentale di ristoro per il quale sono nati". Così Aldo Cursano, vicepresidente vicario di Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi. "È ora di finirla con la mortificazione del nostro settore - aggiunge Cursano -. Siamo alla vigilia di una nuova stagione politica, che rimetterà al centro il lavoro e l'impresa e non è possibile inaugurare questa fase con altre chiusure, che rappresenterebbero un colpo durissimo per un settore che aveva appena cominciato a rimettersi in moto. L'algoritmo adottato nel pieno della pandemia non può essere applicato allo stesso modo e con le stesse rigidità ora che la campagna vaccinale procede spedita. Altrimenti rischiamo di far passare l'idea che in questo anno non abbiamo fatto nulla per contrastare il virus. Non è così: i tracciamenti sono molto più efficaci, i cittadini rispettosi delle misure di sicurezza e distanziamento, i gestori dei locali attenti a seguire le regole e scongiurare gli assembramenti. Queste buone pratiche vanno premiate, allentando le misure restrittive. A cominciare da quelle su bar e ristoranti, che devono poter lavorare anche in zona arancione. A cominciare da subito". cdn/AGIMEG

Focus | Politica

[Apri il link](#)

**FIPE: "RIAPRIRE SUBITO I LOCALI IN ZONA ARANCIONE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO**

Commenti: 0

Ordina per



Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook






0.0°C

Vai al meteo

Ricerca...

[HOME](#) [CHIETI](#) [L'AQUILA](#) [PESCARA](#) [TERAMO](#) [ABRUZZO](#) [ATTUALITÀ](#) [SPORT](#) [SPETTACOLI](#) [FOTO](#) [VIDEO](#) [BLOG](#) [PRIMA](#) [EUROPA](#)
Sei in: [IL CENTRO](#) > [L'AQUILA](#) > [SGRAVI FISCALI E TASSA DI SCOPO: COME...](#)

## Sgravi fiscali e tassa di scopo: come rilanciare bar e ristoranti

Le proposte della [Fipe](#) Confindustria: «Provvedimenti urgenti per evitare il collasso del settore» Stratta e Maccarone analizzano la situazione della categoria: «Ristori per coprire affitti e utenze»

di Romana Scopano

11 febbraio 2021

L'AQUILA. «Subito provvedimenti efficaci e concreti a favore dei pubblici esercizi». La richiesta arriva dalla [Fipe](#)-Confindustria L'Aquila, «per evitare il collasso del settore, che già prima della pandemia presentava, nel nostro territorio, gravi criticità». A parlare sono il presidente provinciale [Fipe](#) L'Aquila **Daniele Stratta** e il presidente onorario [Fipe](#) L'Aquila e consigliere nazionale [Fipe](#) **Mario Maccarone**, attivi dall'inizio dell'emergenza sia a livello locale che nazionale.

**IL CONTESTO NAZIONALE.** Nel contesto della crisi economica dovuta all'emergenza Covid-19 le imprese della ristorazione e, in generale la categoria dei pubblici esercizi, stanno subendo, secondo l'associazione di categoria, le conseguenze finanziarie più drammatiche dall'epoca del Dopoguerra: sono state tra le prime ad essere chiuse e continuano a essere oggetto di pesanti restrizioni che, disposte in base al "colore" di zona, non tengono in minima considerazione i tempi di programmazione necessari per l'organizzazione aziendale. Il risultato, nel 2020, è stato una perdita di fatturato pari a 38 miliardi di euro per il settore, con una diminuzione percentuale compresa tra il 50 e il 65%, fino all'80% nei centri urbani particolarmente vocati al turismo, come è stato verificato da una ricerca dell'ufficio Studi [Fipe](#)-Confindustria.

«Il nuovo anno, purtroppo», sottolineano Stratta e Maccarone, «è iniziato con il perdurare di pesanti misure restrittive e, tenuto conto che finora i pubblici esercizi hanno già affrontato un periodo di formale chiusura di 160 giorni, è chiaro che, con tali premesse, le imprese di piccole dimensioni non sono in grado di sopravvivere».

## SGRAVI FISCALI E TASSA DI SCOPO: COME RILANCIARE BAR E RISTORANTI

Quanto appena detto trova conferma nel numero di cessazioni, pari a 22.600, verificatesi nel corso del 2020 così come nel drastico calo del numero di nuove imprese che passa da 13.185 del 2019 a 9.207 del 2020, quest'ultimo un dato estremamente preoccupante se consideriamo la prospettiva dello sviluppo produttivo e occupazionale del comparto».

**DRAMMA DEL TERRITORIO.** «In questo drammatico quadro generale», aggiungono Stratta e Maccarone, «le imprese di pubblico esercizio della nostra provincia e in particolare del capoluogo, già fortemente provate dai ripetuti eventi calamitosi degli ultimi anni, che ne hanno messo a dura prova la sopravvivenza in un contesto economico che già prima della pandemia presentava gravi criticità, non hanno più ossigeno per andare avanti e necessitano di misure urgenti, adeguate ed efficaci».

**COSA FARE.** Le richieste: si parte dalle previsioni di ristori non più commisurati alla percentuale di riduzione di fatturato, ma agli effettivi costi mensili di gestione aziendale quali affitti e utenze. Poi l'adozione di protocolli specifici che consentano la cessione, con reale beneficio e senza aggravio di costi per l'esercente, delle varie forme di credito: «Attualmente, la gran parte delle banche non è disposta ad accettare la cessione», dicono Stratta e Maccarone, «a causa della mancanza di relative disposizioni procedurali e, cosa ancora più grave, istituti finanziari privati chiedono in cambio una percentuale fino al 30%». Si chiedono anche l'esenzione dal pagamento del canone Rai e delle tariffe Siae per tutti i periodi di chiusura obbligatoria e di apertura con orario ridotto e l'istituzione, a favore delle imprese in difficoltà a causa della emergenza epidemiologica, di una tassa di scopo del 5% derivante da appalti pubblici, così come già fatto con la percentuale del 4% sui fondi della ricostruzione post-sisma 2009, «grazie alla quale è stato possibile finanziare, all'Aquila, il progetto "Fare Centro", più volte citato, a titolo di esempio, anche da Confindustria nazionale. Siamo convinti», concludono i rappresentanti di [Fiipe L'Aquila](#), «che solo adottando al più presto misure concrete, idonee ed efficaci in grado di offrire un supporto effettivo alle imprese del comparto si potrà evitare il collasso di un settore di fondamentale importanza per la nostra economia sia in termini di Pil che di volume occupazionale».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

[REDAZIONE](#) [SCRIVETECI](#) [RSS/XML](#) [PUBBLICITÀ](#) [PRIVACY](#)

Il Centro SpA, Largo Filomena Delli Castelli 10 - 65128 Pescara (PE) - P.IVA 02170590687

I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.



## Ristoratori disperati: «Stiamo fallendo»

[iltirreno.gelocal.it/lucca/cronaca/2021/02/11/news/ristoratori-disperati-stiamo-fallendo-1.39887979](http://iltirreno.gelocal.it/lucca/cronaca/2021/02/11/news/ristoratori-disperati-stiamo-fallendo-1.39887979)

February 11, 2021



- [lucca](#)
- [cronaca](#)



Le associazioni: «In arancio solo da lunedì». Stefani ([Fipe](#)): «Giani si faccia sentire, gli indici di contagio non sono alti».

11 Febbraio 2021

**LUCCA.** «Faccio una preghiera al presidente della Regione **Eugenio Giani**, che si faccia sentire a dire che la Toscana non è così compromessa e che possiamo rimanere in giallo. Noi ristoratori lo sosteniamo in blocco. Siamo i primi a chiedere che ci siano i controlli: ma non ci possiamo fermare un'altra volta, buttare via tutte le scorte e le basi preparate. L'indice dei contagi nella nostra regione non è tale da richiedere di tornare in arancio: per i ristoratori equivarrebbe a bloccarsi. L'asporto non funziona». **Benedetto Stefani**, presidente provinciale di **Fipe** Confcommercio, il sindacato dei ristoratori, lancia un allarme accorato per la sua categoria. La prospettiva del ritorno della Toscana in arancione gli fa particolarmente paura perché, come spiega, «io ho il polso della situazione e qui la gente sta fallendo. Non perché non sanno gestire la propria attività, ma per via di tutto questo chiudere e riaprire. Tanti di noi hanno aiutato i propri dipendenti, hanno anticipato la cassa integrazione». I ristoratori sono disperati e le loro associazioni di riferimento sono sul piede di guerra. «Da stamani (ieri mattina, ndr) tutte le nostre sedi territoriali stanno contattando assessori e consiglieri comunali, parlamentari dove ci sono perché facciano pressione sul Governo affinché un'eventuale zona arancione scatti da lunedì 15 febbraio, non da domenica 14 - dice **Rodolfo Pasquini**, presidente di Confcommercio Lucca e Massa Carrara -. Un giorno cambia poco per l'indice di contagio, e invece cambia molto per i ristoranti: molti per il pranzo di domenica 14 sono già al tutto esaurito, hanno i frigoriferi pieni di provviste, hanno già prenotato pesce e altre materie prime. Vivere così, nell'incertezza, è diventata una barzelletta - continua Pasquini -. Mi auguro che i politici abbiano buon senso». «Se i numeri dei contagi non potranno scongiurare il ritorno nella zona arancione, almeno salviamo quel poco che resta di salvabile spostando a lunedì il cambio di colore», è l'appello di **Daniele Benvenuti**, responsabile area lucchese di Confesercenti Toscana Nord. «I numeri dell'ultima settimana non sono incoraggianti - prosegue -; non ci attendiamo niente di buono per la prossima. C'è però da salvare il fine settimana, visto che domenica sarà San Valentino. Abbiamo già prenotazioni per il pranzo e già ordinato la merce. Sapere domani che non potremo aprire sarebbe una tragedia in un periodo già drammatico. Non possiamo prolungare questo stato di incertezza. Abbiamo fatto presente alla Regione la necessità, nel caso non si possa evitare il passaggio in arancione, che il provvedimento scatti da lunedì».



## Il grido di aiuto dei ristoratori: «Non rovinateci San Valentino»

[iltirreno.gelocal.it/regione/toscana/2021/02/11/news/il-grido-di-aiuto-dei-ristoratori-non-rovinateci-san-valentino-1.39887619](http://iltirreno.gelocal.it/regione/toscana/2021/02/11/news/il-grido-di-aiuto-dei-ristoratori-non-rovinateci-san-valentino-1.39887619)

February 11, 2021



*Contenuto riservato agli abbonati*

- [regione](#)
- [toscana](#)



Un ristorante senza... clienti

Cursano, presidente regionale dei pubblici esercizi della Confcommercio: «Veniamo da un periodo critico, lavorare domenica per noi è molto importante»

Ilenia Reali 11 Febbraio 2021

«Fateci salvare le cose che abbiamo nel frigorifero. Non credo che farà la differenza per il numero di contagi». Lo chiedono i ristoratori, dalla Maremma a Carrara passando per Pisa, Firenze e le altre città toscane. I locali chiedono quasi un atto di clemenza dopo un anno di ping pong tra aperture e chiusure. Domenica non è una domenica qualunque: è San Valentino, i ristoranti hanno già le prenotazioni per il pranzo, le dispense sono già state riempite e il rischio di buttare tutto con il passaggio a zona arancione è alto. Anche perché fino a venerdì non ci sarà l'ufficialità. Arancioni da domenica (probabile) o, forse, da lunedì? Arancioni (praticamente certo) o c'è ancora una lieve speranza di un'altra settimana gialla?

In Maremma i ristoratori del gruppo Corona avevano già un incontro fissato con il sindaco di Grosseto **Antonfrancesco Vivarelli Colonna**. In programma c'era una manifestazione di protesta per martedì, poi la doccia fredda del probabile passaggio di colore.

«Abbiamo approfittato del colloquio fissato con il sindaco per chiedergli di intervenire con **Eugenio Giani** perché a sua volta ne parli con **Roberto Speranza**. Chiediamo di ritardare un giorno, solo un giorno», spiega **Leonardo Peccianti** del ristorante Locanda De' Medici. Uno dei tanti con il frigo già pieno. «Ho 45 prenotazioni, tutto esaurito: ho comprato filetti e uova per la pasta fresca. Un migliaio di euro di spesa. Ho già fatto in passato il ragù col filetto, questa volta eviterei volentieri».

A Grosseto inoltre chiedono anche qualcosa in più. Essere isolati dal resto della Toscana forti di avere dati da zona bianca. «Ho portato – ha detto il sindaco Vivarelli Colonna – le istanze dei ristoratori al presidente, con molta cordialità (come sempre) mi ha detto che se avesse sentito Speranza avrebbe riferito».

**Aldo Cursano**, presidente regionale dei pubblici esercizi di Confcommercio, fa presente che le categorie sono andate direttamente a Roma a chiedere di spostare di un giorno l'entrata in vigore del dpcm: «Salviamo San Valentino, metteteci il cuore», è il suo slogan. «Chiediamo – aggiunge – solo ci venga consentito di lavorare. Veniamo da un periodo critico, in terapia intensiva ci sono anche quasi tutti i ristoranti: per noi la domenica 14 è come una bombola di ossigeno. Tra l'altro il Comitato scientifico potrebbe essere disponibile ad accogliere le nostre proposte di aprire a cena in zona gialla e a pranzo in zona arancione».

E a fianco dei ristoratori si schiera anche il sindaco di Lucca **Luca Menesini**: «Chiedo che se dobbiamo andare in zona arancione lo si faccia da lunedì e soprattutto che i ristoratori abbiano questa garanzia in 24 ore».

Un coro a cui si unisce Confartigianato. «La questione non è più solo economica, ma anche psicologica: alzare il bandone e chiudere con questa frequenza sta diventando stressante e disarmante. Si rischia di perdere davvero la speranza nel futuro». –

© RIPRODUZIONE RISERVATA



EFFETTO ARANCIONE: BRIVIDO SAN VALENTINO, FIERA DI NUOVO A RISCHIO

MENU

SPECIALI ABBONATI LEGGI IL GIORNALE ACCEDI

LA NAZIONE AREZZO

LA NAZIONE

CRONACA SPORT COSA FARE EDIZIONI VACCINAZIONE DI MASSA ZONA ARANCIONE

HOME > AREZZO > CRONACA > EFFETTO ARANCIONE: BRIVIDO SAN...

Effetto arancione: brivido San Valentino a rischio

Almeno due settimane di retrocessione ma il purgatorio potrebbe allungarsi alla dopo Madonna del Conforto ridotta

di Salvatore Mannino



Toscana in zona gialla (foto di archivio)

Arezzo, 12 febbraio 2021 - Il dubbio non è più sul come ma solo sul quando, anche se tutto lascia presagire che la Toscana, quindi Arezzo, tornerà arancione da domenica. Qualche ottimista spera ancora nel lunedì per salvare il giorno di San Valentino, ma qui sarebbe comunque festa, perchè è la Madonna del Conforto, la più amata dagli aretini, la protettrice che richiama (richiamava) fino a 100 mila persone in un giorno, e che quest'anno era già un evento mutilato, ancor di più destinato a diventarlo con il cambio di colore nel semaforo dell'emergenza.

Che tiri una brutta aria, il cronista lo respira già entrando nei bar. Sono almeno due giorni che dai titolari arriva una sola domanda e che tra i clienti non si discute di altro: è vero allora che rientriamo in zona arancione? Hanno ragione loro, perchè le principali vittime della retrocessione sono proprio baristi e ristoranti. Per loro si che cambia tutto: niente più tazzina del caffè, niente più cornetto o brioche nel piatto, ma solo i bicchierini di polistirolo dell'asporto.

Da consumare rigorosamente fuori, al freddo. Letteralmente, se sono vere le previsioni che annunciano da oggi ghiaccio e neve. E' un colpo pure per la movida, che sarà fortemente limitata e ridotta al take away. E' la stessa piega che si profila per ristoranti, trattorie e pizzerie (500 in tutta la provincia contro i 1200 bar): con l'arancione perdono anche il pranzo, pure per loro restano solo asporto e consegne a domicilio.

Infatti, i riders di Deliveroo e reti affini, che non hanno mai smesso di stazionare in piazza Guido Monaco, già scaldano i motori in vista degli straordinari che li attendono. Inutilmente il presidente di Fipe-Confcommercio toscana, Aldo Cursano, reclama per i pubblici esercizi lo stesso trattamento dei negozi, con la chiusura solo in zona rossa. Pare assai improbabile che il nuovo governo possa allentare le redini.

CRONACA Agnelli-Conte? Le tiri sono i sale del calcio

CRONACA Coronavirus: bollettino Italia di giovedì 11 febbraio. Contagi Covid nelle regioni



CRONACA Colori regioni: Toscana e Abruzzo verso zona arancione. L'Umbria teme il rosso

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



CRONACA Valerio Massimo Manfredi trovato esanime in casa. Ipotesi fuga di gas



CRONACA Valanghe killer: "Io, medico e volontaria. Vi racconto l'altra parte del Soccorso alpino"



CRONACA Spostamenti tra regioni dal 15 febbraio: verso la proroga del divieto



[Apri il link](#)

## EFFETTO ARANCIONE: BRIVIDO SAN VALENTINO, FIERA DI NUOVO A RISCHIO

Semmai, il tentativo Draghi potrebbe influire sui tempi in cui cala la saracinesca arancione. Se fosse oggi il giorno del cambio delle consegne fra il nuovo premier con i suoi ministri e la compagine Conte, il decreto del giro di vite potrebbe slittare di qualche ora, consentendo ai ristoranti di salvare San Valentino, domenica per la quale hanno già il pieno di prenotazioni. Ma è uno scenario che resta tutto da verificare.

Tende al brutto, invece, il quadro di medio periodo. Di sicuro, sono due settimane in zona arancione, ma i dati su cui si basa l'Rt, ormai stabilmente sopra uno, sono in peggioramento. Ci sta dunque che il 28 febbraio o il primo marzo non ci sia il ritorno in zona gialla ma un'ulteriore stasi nella palude dell'arancione se non una caduta nell'inferno del rosso.

Sarebbe un gran brutto colpo per bar e ristoranti, che vedrebbero in quel caso rimesso in discussione il parere del comitato tecnico-scientifico col quale si diceva si alla riapertura serale anche in zona gialla e a quella di pranzo in arancione. Doveva essere controfirmato dal ministro della salute (non si sa ancora chi) entro il 5 marzo, ma che succede se la situazione regionale si aggravava?

E' un dubbio pesante che a questo punto vale anche per la Fiera Antiquaria, rinviata a febbraio con la promessa di fare il possibile per riaprirla a marzo, sabato 6 e domenica 7 per la precisione. Due date, però, che a questo punto potrebbero rientrare nel periodo della libertà vigilata, col divieto della mobilità, non solo interregionale (quasi confermata) ma anche intercomunale. Un'edizione, dunque, che torna a fortissimo rischio.

© Riproduzione riservata





**ISCRIVITI ALLA COMMUNITY**

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città


ACCEDI

### POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

#### LA NAZIONE

#### CRONACA

**Agnelli-Conte? Le liti sono il sale del calcio**



**CRONACA**

**Coronavirus: bollettino Italia di giovedì 11 febbraio. Contagi Covid nelle regioni**



**Colori regioni: Toscana e Abruzzo verso zona arancione. L'Umbria teme il rosso**

### POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



**Valerio Massimo Manfredi trovato esanime in casa. Ipotesi fuga di gas**



**Valanghe killer: "Io, medico e volontaria. Vi racconto l'altra parte del Soccorso alpino"**



**Spostamenti tra regioni dal 15 febbraio: verso la proroga del divieto**



# ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone Altre località ▾

Vai sul sito **TRENTINO**

Cronaca	Sport	Cultura e Spettacoli	Economia	Italia-Mondo	Foto	Video	Prima pagina
Salute e Benessere	Viaggiat	Scienza e Tecnica	Ambiente ed Energia	Terra e Gusto	Qui Europa		

Sei in: [Terra e Gusto](#) » [San Valentino: cenetta a pranzo, al...](#) »

## San Valentino: cenetta a pranzo, al ristorante non si rinuncia

12 febbraio 2021



- La "cenetta" fuori per festeggiare San Valentino quest'anno gioca d'anticipo e il brindisi, per chi è in una delle regioni in giallo, coincide col pranzo della domenica al ristorante o va fatto nei locali, wine bar e pub prima delle ore 18, in ottemperanza ai Dpcm pandemici.

Ma la corsa agli ostacoli, dettata anche da maltempo e città come Roma in fermo auto per le domeniche ecologiche, non sembra fermare gli innamorati che alla fuga romantica sembrano non voler rinunciare, neanche in era Covid. Anzi: a Roma "c'è molta richiesta per il pranzo di San Valentino, ma anche per brunch e aperitivi. Auspichiamo i 10 milioni di fatturato solo a Roma e provincia" fa sapere il presidente della Fiepet Confesercenti di Roma e vice nazionale, Claudio Pica. "Anche al livello nazionale ci sono tante prenotazioni per il 14" riferisce.

E, secondo la Coldiretti, oltre 100 mila innamorati hanno scelto di mangiare in agriturismo nel fine settimana di San Valentino quando si stanno registrando un vero e proprio boom di prenotazioni.

Foto

Video

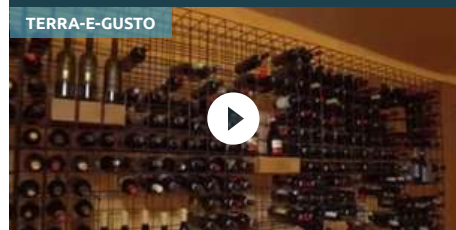
### Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea



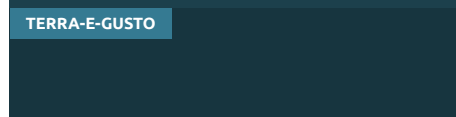
### In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna



### Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi



### Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità



[Apri il link](#)

SAN VALENTINO: CENETTA A PRANZO, AL RISTORANTE NON SI RINUNCIA | TERRA E GUSTO

Tuttavia San Valentino resta amaro per il mondo della ristorazione. Il divieto di cenare insieme non solo rovinerà la serata a 2,5 milioni di coppie, per lo più giovani e giovanissime, ma peserà per altri 230 milioni di euro, secondo stime [Fiipe](#)-Confcommercio, sui conti di un settore già in ginocchio da ormai un anno.

A puntare sulla ricorrenza per prima una boccata d'ossigeno sono i floricoltori e il commercio al dettaglio legato agli omaggi floreali. Tanti gli inviti delle organizzazioni agricole per scegliere bouquet con varietà locali - anemoni, ranuncoli, lillium, papaveri, gerbere, calendule, bocche di leone, garofani e fresie - per sostenere le 30 mila imprese italiane del comparto florovivaistico e i 200mila posti di lavoro. Quindi meno rose e orchidee d'importazione e più spazio a specialità made in Italy per i tanti che festeggeranno tra le mura domestiche.

Mai come quest'anno, comprando locale si sostiene la nostra economia, che tra le tante prelibatezze offre persino il caviale prodotto da aziende venete e lombarde. A casa arrivano anche menu d'autore e dolci di pasticceria da ogni angolo d'Italia grazie ai tanti servizi delivery. A San Valentino, ...ditelo con un bignè. (ANSA).



12 febbraio 2021 | | | |

Home  
Cronaca  
Sport

Cultura e Spettacoli  
Economia

Italia-Mondo  
Foto

Video  
Prima pagina

SAN VALENTINO: CENETTA A PRANZO, A RISTORANTE NON SI RINUNCIA

A.it T&amp;G &gt; Fiere&amp;Eventi

Prodotti tipici | Vino | Dal Mare | Cibo&Salute | [Fiere&Eventi](#) | Business | A Tavola con ANSA | In Breve | Libri | Terra Madre 2020 | VIDEO

## San Valentino: cenetta a pranzo, a ristorante non si rinuncia

Per [Fipe](#) senza apertura serale persi 230 mln, piace fiore local



(ANSA) - ROMA, 12 FEB - La "cenetta" fuori per festeggiare San Valentino quest'anno gioca d'anticipo e il brindisi, per chi è in una delle regioni in giallo, coincide col pranzo della domenica al ristorante o va fatto nei locali, wine bar e pub prima delle ore 18, in ottemperanza ai Dpcm pandemici. Ma la corsa agli ostacoli, dettata anche da maltempo e città come Roma in fermo auto per le domeniche ecologiche, non sembra fermare gli innamorati che alla fuga romantica sembrano non voler rinunciare, neanche in era Covid. Anzi: a Roma "c'è molta richiesta per il pranzo di San Valentino, ma anche per brunch e aperitivi. Auspichiamo i 10 milioni di fatturato solo a Roma e provincia" fa sapere il presidente della Fiepet Confesercenti di Roma e vice nazionale, Claudio Pica. "Anche al livello nazionale ci sono tante prenotazioni per il 14" riferisce. E, secondo la Coldiretti, oltre 100 mila innamorati hanno scelto di mangiare in agriturismo nel fine settimana di San Valentino quando si stanno registrando un vero e proprio boom di prenotazioni.

Tuttavia San Valentino resta amaro per il mondo della ristorazione. Il divieto di cenare insieme non solo rovinerà la serata a 2,5 milioni di coppie, per lo più giovani e giovanissime, ma peserà per altri 230 milioni di euro, secondo stime [Fipe](#)-Confcommercio, sui conti di un settore già in ginocchio da ormai un anno. A puntare sulla ricorrenza per prima una boccata d'ossigeno sono i floricoltori e il commercio al dettaglio legato agli omaggi floreali. Tanti gli inviti delle organizzazioni agricole per scegliere bouquet con varietà locali - anemoni, ranuncoli, lillium, papaveri, gerbere, calendule, bocche di leone, garofani e fresie - per sostenere le 30 mila imprese italiane del comparto florovivaistico e i 200mila posti di lavoro. Quindi meno rose e orchidee d'importazione e più spazio a specialità made in Italy per i tanti che festeggeranno tra le mura domestiche. Mai come quest'anno, comprando locale si sostiene la nostra economia, che tra le tante prelibatezze offre persino il caviale prodotto da aziende venete e lombarde. A casa arrivano anche menu d'autore e dolci di pasticceria da ogni angolo d'Italia grazie ai tanti servizi delivery. A San Valentino, ...ditelo con un bigné. (ANSA).



**SAN VALENTINO: GENETTA A PRANZO, A RISTORANTE NON SI RINUNCIA**

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



## Imprese in crisi, ma le tasse arrivano



Il primo cittadino alle categorie: serve un intervento del Governo

12 FEBBRAIO 2021



ALGHERO. Riscossione tributi comunali e tassazione dei beni immobili sono stati gli argomenti al centro dell'incontro, avvenuto ieri mattina, tra rappresentanti di categoria e amministratori comunali. «La gravità del momento e la crisi drammatica del nostro tessuto sociale ed economico ci trova al fianco delle imprese, dei lavoratori e delle famiglie. Abbiamo condiviso le preoccupazioni dei rappresentanti delle imprese del turismo, del commercio e dell'artigianato e dell'agricoltura in un confronto serio, in un clima di leale collaborazione – ha sottolineato il sindaco Mario Conoci – Abbiamo fatto nostre anche le preoccupazioni e le incognite che incombono sul comparto produttivo, in ordine alle quali riteniamo che possano essere attutate solo con interventi di livello nazionale immediati e consistenti».

Assieme al primo cittadino c'erano anche gli assessori Giovanna Caria e Marco Di Gangi e il dirigente del settore finanze Piero Nurra. Sono stati affrontati tutti i punti dell'azione di riscossione che per l'amministrazione deve ritornare in tempi rapidi all'ente: le ipotesi di una richiesta di attenuazione delle notifiche sono state analizzate, anche alla luce del fatto che si sposterebbe solo il problema. Una soluzione giudicata peggio del male e che sta conducendo ad una riflessione più seria e ponderata. Tra i presenti Marco Montalto, Consorzio Riviera del Corallo; Stefano Visconti, Federalberghi; Massimo Cadeddu, Confcommercio; Tony Stellato, Confartigianato; Lorenzo Sagrati, [Fipe](#); Lorenzo Carboni, Faita; Monica Carboni, Consorzio Imprese Agriturismo; Vittorio Cadau, Coldiretti. (n.ni.)

[Apri il link](#)

IMPRESE IN CRISI, MA LE TASSE ARRIVANO

---

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

ACCORDO **FIPE** E AFIDAM: PREZZI AGEVOLATI PER LA FORNITURA DI MATERIALI DI SANIFICAZIONE DEI PUBBLICI ESERCIZI

Newsire | Publisher | Advertising | Introduction | Careers | Contact



HOME EDICOLA NEWSWIRE FOREIGN MINISTRIES AREA

Credito e liquidità per famiglie



NEWS BY TOPIC

- National institutions
- Expo 2020 Dubai
- Interviste
- Agribusiness
- Week of Italian Cuisine in the World
- Foreign institutions
- Local institutions
- Different companies

Accordo **Fipe** e Afidam: prezzi agevolati per la fornitura di materiali di sanificazione dei pubblici esercizi

Published: 12 February 2021

Come è noto, la terribile emergenza sanitaria che da quasi un anno ormai ha duramente colpito anche il comparto della ristorazione, ha conferito assoluta centralità alle operazioni di pulizia e igienizzazione dei locali delle attività commerciali. Tra aperture e chiusure a singhiozzo, gli esercenti sono stati costretti ad adeguarsi a nuove e stringenti regole per la tutela della sicurezza di tutti, dai clienti ai propri dipendenti. Per questo motivo, **Fipe**-Concommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e Afidamp, Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, si sono unite ed hanno sottoscritto un Accordo per consentire, per tutto il 2021, la fornitura di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia straordinaria e ordinaria dei locali a prezzi agevolati. Dopo l'apprezzata pubblicazione dello scorso maggio delle linee guida sanificazione Covid-19, proseguito, poi, con i prontuari bar e ristoranti, la guida pratica per le pulizie nella ristorazione e le pillole video, le due Associazioni hanno voluto offrire un'ulteriore testimonianza nel coadiuvare le imprese a svolgere la propria attività in totale sicurezza: l'iniziativa, questa volta, ha l'obiettivo di supportare gli imprenditori della ristorazione in un momento di enorme difficoltà, dando la possibilità di ridurre, almeno in parte, costi di prodotti e attrezzature per la sanificazione che, anche in un momento di crisi sanitaria ed economica come quella che stiamo vivendo, sono più che mai importanti per la salute del cliente e del lavoratore.

Share Tweet LinkedIn Share

Next >

Search ...

Language Seleziona [IT] [EN]

**TRIBUNA ECONOMICA**  
Abbonamento digitale 2021

SCOPRI DI PIU'

Tribuna Economica, digitale, dell'edizione cartacea:

**Payments**  
17 Febbraio 2021

PARTNERS EDITORIALI DI TRIBUNA ECONOMICA



TRIBUNA ECONOMICA STORE

LATEST PUBLICATION

DOWNLOAD

France, Poland

Eni gas e luce entra nel mercato iberico



[Apri il link](#)

ACCORDO **FIPE** E AFIDAM: PREZZI AGEVOLATI PER LA FORNITURA DI MATERIALI DI SANIFICAZIONE DEI PUBBLICI ESERCIZI

Finance/Finacial
Banks/Insurance
Engines
I.T./Technology
Energy/Environment
Pharmaceuticals
Airlines
Other news
Tourism
Culture
English/French

**NEWS ARCHIVE**

Programma "Sustainable Aviation Fuel" di Air France-KLM, dedicato alle aziende
RISE with SAP: business trasformation as a service per le imprese intelligenti
Assolombarda e Intesa Sanpaolo siglano intesa a favore delle imprese
Deloitte e Two Hundred siglano un accordo per supportare startup e PMI innovative
Numeri in crescita per ManoMano che guarda con ottimismo al 2021 e pianifica nuove assunzioni
Guamera Advogados e Vento & Associati protagonisti del talk "Brasile, le nuove frontiere dell'internazionalizzazione"
Prosegue la crescita per BMW M GmbH nel 2020
TERNA and ENEA together for new technologies serving the electricity grid
CDP e piattaforma di digital lending October, insieme per sostenere la crescita delle PMI e Small-Mid Cap italiane

## Coronavirus, i ristoratori di Roma: "Più controlli ma fateci riaprire, sì a ipotesi Miozzo"

**R**

[roma.repubblica.it/cronaca/2021/02/12/news/coronavirus\\_i\\_ristoratori\\_di\\_roma\\_fate\\_piu\\_controlli\\_ma\\_fateci\\_riaprire\\_-287227087/](https://roma.repubblica.it/cronaca/2021/02/12/news/coronavirus_i_ristoratori_di_roma_fate_piu_controlli_ma_fateci_riaprire_-287227087/)

February 12, 2021





(ansa)

I rappresentanti di categoria favorevoli all'ipotesi ventilata dal coordinatore del Cts. "Siamo stati noi a chiedere maggiori controlli nelle piazza e nelle zone limitrofe per evitare il contagio"

12 Febbraio 2021 1 minuti di lettura

Sì ai controlli pur di rialzare le saracinesche. I ristoratori di Roma vedono di buon occhio un rafforzamento dei controlli nelle strade, anche con l'esercito come ipotizza il coordinatore del Cts Agostino Miozzo, per arginare l'infezione e permettere alle loro attività di rimanere aperte anche di sera. Lo affermano i rappresentanti delle categoria.

### **Miozzo: "Ristoranti aperti di sera se l'Esercito presidierà le piazze"**

di Alessandra Ziniti 11 Febbraio 2021



"Siamo stati noi a chiedere maggiori controlli nelle piazza e nelle zone limitrofe per evitare il contagio. L'esercito, ad esempio, è già presente in diverse aree di Roma. Non sarebbe una militarizzazione, ma un contributo per gestire meglio la situazione", dice Claudio Pica vicepresidente nazionale della Fiepet Confesercenti, che spinge per la riapertura dei ristoranti la sera, "anche con controlli e sanzioni più pesanti se trovano 'il furbetto', ma ci facciano aprire".

Della stessa opinione Luciano Sbraga, direttore della [Fipe](#) di Roma, che nel commentare la proposta del coordinatore del Cts Agostino Miozzo, afferma: "Ben venga il rafforzamento dei controlli con le

tutte le forze a disposizione, il tema non è la divisa".

A suo avviso "il problema non sono le imprese ma alcune persone che non rispettano le regole, tant'è che gli assembramenti ci sono lo stesso con i ristoranti chiusi. Tenere chiusi i ristoranti la sera è un alibi. E se ci sono imprese che non rispettano i protocolli vanno sanzionate".

## Gli articoli di Rep:

---



### Alessandro Di Battista, da erede di Grillo a nostalgico del Vaffa: la parabola del frontman

---



### Le rose dei nomi offerte dai partiti. Tra oggi e domani la lista dei ministri

---



### Miozzo: "Ristoranti aperti di sera se l'Esercito presidierà le piazze"

---



### Dalla rivoluzione sessuale alla legge sul consenso. La Francia volta pagina

---

## Blog

---



Che teatro fa di Rodolfo di Giammarco

r.d.g. | il giornalino di maigret, lo sceneggiato pop...

## Rubriche

---



Sgarbatella di Livio Quagliata

Mister Magoo



La guida allo shopping del Gruppo Gedi



## Il mio libro

---

Perché abbiamo tutti  
una storia da raccontare



L'INIZIATIVA / Pubblica il libro con le tue storie

## Entra nel network di scrittori di Gruppo GEDI

---

- [Scopri ilmiolibro](#)
- [Servizi editoriali](#)

### Necrologie

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde



ATTIVO DA LUNEDÌ  
A DOMENICA DALLE  
ORE 10 ALLE ORE 21

[Ricerca necrologi pubblicati »](#)

COVID: **FIPE** "SARDEGNA QUASI ZONA BIANCA, SI RIAPRA A CENE"

EDIZIONI > Mediterraneo Europa-Ue NuovaEuropa America Latina Brasil English Podcast ANSAcheck

**Ait Sardegna**

Fai la ricerca Vai alla Borsa Vai al Meteo Corporate Prodotti

Galleria Fotografica Video Scegli la Regione +

CRONACA \* POLITICA \* ECONOMIA \* SPORT \* SPETTACOLO \* ANSA VIAGGIART \* TERRA&GUSTO \* LAVORO \* MARE \* SARDEGNA&EU \* SPECIALI \* SARDEGNA INVITA

ANSA.it > Sardegna > Covid: **FIPE** "Sardegna quasi zona bianca, si riapra a cene"

# Covid: **FIPE** "Sardegna quasi zona bianca, si riapra a cene"

Appello Confcommercio, tempi maturi per ristoranti sino alle 23

Redazione ANSA

CAGLIARI

13 febbraio 2021

13:05

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

"Deroghe e aperture a macchia di leopardo non aiutano il nostro comparto, fateci aprire anche la sera, i nostri locali sono luoghi sicuri". L'appello arriva dalla **FIPE** Confcommercio Sud Sardegna che a pochi giorni dal passaggio dell'Isola in zona gialla, e mentre il combinato disposto tra i numeri del bollettino dell'unità di crisi regionale e della cabina di regia dicono che la Sardegna è quasi da zona bianca, chiede la riapertura delle attività di ristorazione oltre le 18.

"Siamo contenti di poter servire di nuovo ai tavoli i nostri clienti almeno a pranzo, ma questo non basta - dice Emanuele Frongia, rappresentante della categoria - riteniamo che i tempi siano maturi per poter riaprire in totale sicurezza anche la sera. Tutti conosciamo le regole da rispettare, e pretendiamo che tutti le rispettino, chiediamo anche che le autorità preposte svolgano maggiori controlli. Non c'è alcuna evidenza scientifica alla base della decisione di chiusura per le ore di cena. Non ha spiegazioni, quindi, l'accanimento contro i ristoratori i quali stanno continuando a fallire".

L'associazione di categoria ricorda i dati che arrivano dal report settimanale dell'Istituto superiore di Sanità che determina la definizione delle fasce di rischio per i territori, come l'incidenza settimanale sotto i 50 casi per 100.000 abitanti. "E l'Rt è rimasto al di sotto di 1, tocca lo 0,87 - dice Frongia - non chiediamo un pieno ritorno alla normalità, ma basterebbe un'apertura almeno fino alle 23. In questo modo chi può sfruttare solo il momento della cena in ristorante potrebbe farlo, e la categoria, già fortemente penalizzata, potrebbe cercare in qualche modo l'economia. Non possiamo rimanere a galla. Ripartire significa dare un segnale - in laza - Oggi che finalmente in Italia viene costituito un ministero sul Turismo, la nostra ripartenza anche serale potrebbe dare un gran contributo anche in vista della stagione turistica". Ripartire anche la sera significa, per i ristoratori, anche "avere più controllo sul territorio ed essere in parte anche un deterrente per i molti assembramenti che spesso si creano per la mancanza della nostra presenza".

COVID: **FIPE** "SARDEGNA QUASI ZONA BIANCA, SI RIAPRA A CENE"

Ristorazione, Catering

Economia, affari e finanza

Emanuele Frongia

Deroghe

Istituto Superiore di Sanit

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



CONDIVIDI



# il Giornale.it **politica**

Home **Politica** Mondo Cronache Blog Economia Sport Cultura Milano LifeStyle Speciali Motori Abbonamento

Condividi:

## Sci a rischio, l'ipotesi di un altro stop

*Regioni pronte ad aprire domani ma il governo valuta la stretta. I timori per i contagi*

Commenti:

0

Patricia Tagliaferri - Dom, 14/02/2021 - 06:00



commenta

Mi piace 0

Il parere negativo del Cts alla riapertura degli impianti da sci nelle regioni gialle, arrivato a pochi giorni dal via, rischia di freddare definitivamente gli entusiasmi degli operatori della montagna che speravano di salvare almeno la seconda parte della stagione.



Perché sentir dire agli esperti che è troppo pericoloso allentare le misure proprio ora che il virus sta rialzando la testa spinto dalle varianti più contagiose, ha convinto il ministro della Salute Roberto Speranza, già di per sé fautore di una linea di massima prudenza, della necessità di frenare.

Anche se i governatori spingono per l'apertura - Luca Zaia ieri ha firmato un'ordinanza che regola le piste da sci del Veneto, come già fatto da Lombardia e Piemonte - il ministro starebbe pensando ad un provvedimento per prorogare il blocco dello sci almeno di un'altra settimana, visto che il governo uscente si è limitato a far slittare di dieci giorni soltanto il divieto di spostamento tra regioni. Anche a costo di scontentare gli operatori della montagna, pronti a ripartire già da lunedì, accogliendo almeno gli sciatori provenienti dalla stessa regione o proprietari di seconde case. Una partenza parziale, ma pur sempre un modo per far lavorare un settore in ginocchio. Il Cts aveva anche validato le linee guida messe a punto dalla Conferenza delle Regioni con le misure per sciare in sicurezza, ma poi sono intervenute le varianti e il rischio che la loro elevata contagiosità faccia tornare l'epidemia fuori controllo, e gli scienziati non hanno potuto fare a meno di segnalare al governo la necessità di una stretta. A frenare il ministro anche la concomitanza della ripartenza dello sci con il periodo di carnevale e la difficoltà di garantire i necessari controlli nelle zone di montagna.

È ormai evidente la tendenza alla risalita dei contagi nelle regioni gialle. Concedere ulteriori libertà in un momento delicato come questo, in cui l'Rt nazionale sfiora la soglia di guardia e in ben 9 regioni supera l'1, porterebbe la curva ad impennarsi in modo pericoloso. No allo sci, dunque, ma anche alla possibilità di riaprire cinema e teatri, di cui si era ricominciato a discutere. Lo stesso ministro della Cultura, Dario Franceschini, si era mosso per sondare il terreno. Niente da fare anche per i ristoranti, che vorrebbero riprendere a lavorare la sera. Qualche giorno fa lo aveva chiesto la Lombardia, con una lettera ufficiale del Pirellone al governo, ieri lo ha fatto la Sardegna, appena ritornata in fascia gialla. I ristoratori della [Fiipe](#) Concommercio dell'isola, forti di «numeri da zona bianca», vorrebbero poter lavorare almeno fino alle 23. C'è scontento ovunque, anche in Liguria, dove il governatore Giovanni Toti aveva provato a chiedere con un'istanza urgente al nuovo premier Mario Draghi «di posticipare di 24 ore l'ingresso della sua Regione in zona arancione, a eccezione dell'area del ponente ligure, più colpita dal virus», per non penalizzare ulteriormente bar e ristoranti che avevano già acquistato le provviste e registrato il tutto esaurito per il pranzo di San Valentino. Richiesta a cui si era associato anche il governatore della Toscana, Eugenio Gianini, dopo il passaggio della Regione in arancione al termine di cinque settimane in zona gialla, che hanno fatto alzare i contagi.

Per cercare di arginare la diffusione delle varianti, il ministro Speranza ha firmato un'ordinanza che proroga le limitazioni all'ingresso di viaggiatori provenienti dal Brasile. Potrà rientrare solo chi ha la residenza in Italia, con test alla partenza e all'arrivo e

Loading Ad



## SCI A RISCHIO, L'IPOTESI DI UN ALTRO STOP

successiva quarantena. Isolamento previsto anche per i viaggiatori provenienti dall'Austria, dove circola la variante sudafricana.

Tag: impianti sciistici pandemia Comitato tecnico scientifico (CTS)

Speciale: Coronavirus

I commenti saranno accettati:

- dal lunedì al venerdì dalle ore 10:00 alle ore 20:00
- sabato, domenica e festivi dalle ore 10:00 alle ore 18:00.

Non sono consentiti commenti che contengano termini violenti, discriminatori o che contravvengano alle elementari regole di [netiquette](#).

[Qui](#) le norme di comportamento per esteso.

Loading Ad

## San Valentino, la protesta per i ristoranti chiusi di sera: «Il governo si occupi di farci lavorare»

[corriere.it/cook/news/21\\_febbraio\\_14/san-valentino-protesta-ristoranti-chiusi-sera-il-governo-si-occupi-farci-lavorare-f127fa92-6d1d-11eb-9243-a33dd4e4072e.shtml](https://www.corriere.it/cook/news/21_febbraio_14/san-valentino-protesta-ristoranti-chiusi-sera-il-governo-si-occupi-farci-lavorare-f127fa92-6d1d-11eb-9243-a33dd4e4072e.shtml)



«Il settore della ristorazione è in ginocchio. Il Governo Draghi si faccia carico di prevedere le aperture dei locali anche nelle ore serali». Continua senza sosta la protesta del settore della ristorazione, reduce da un anno disastroso e alle prese con divieti e ordinanze che hanno portato i locali allo stremo. E vanno avanti anche oggi, giorno di San Valentino, in cui non è possibile aprire i ristoranti di sera (e in alcune regioni neanche a pranzo). «Con le dovute misure anticovid si può lavorare sia a pranzo che a cena. Non si può immaginare di bloccare ancora per mesi un settore importante che ha già subito forti cali di fatturato per il crollo del turismo e delle cerimonie», ha detto il presidente nazionale della Fapi (Federazione autonoma piccole imprese), Gino Sciotto. «Siamo convinti che il nuovo esecutivo interverrà con iniziative di sostegno nei confronti delle attività di somministrazione di cibi e bevande».

Le polemiche di questi giorni

L'apertura dei ristoranti - che è consentita dalle attuali leggi solo a pranzo, in zona gialla - è stata oggetto nelle ultime settimane di richieste e polemiche. Alcune regioni hanno chiesto di poter riaprire la sera, con in testa Lombardia, Liguria ed Emilia Romagna alle quali si sono poi aggiunti altri governatori. E il Cts, interpellato, aveva stabilito delle linee guida, pur sottolineando come la decisione spetta al governo: il 5 marzo scade il Dpcm firmato dall'ex presidente del consiglio Giuseppe Conte e sarà quindi il nuovo governo in carica a stabilire nuove regole e date. Ma intanto la situazione continua a precipitare.

San Valentino nero per la ristorazione

Il perdurare delle chiusure serali farà perdere al settore, per la sola sera dei oggi 14 febbraio, 230 milioni di euro, hanno sottolineato le associazioni di categoria. «È giunto il momento che i ristoranti riaprano anche a cena in zona gialla», afferma Luigi Scordamaglia, consigliere delegato di Filiera Italia. «Si rispetti il coprifuoco e tutte le altre regole, anche quelle aggiuntive tra cui prenotazioni e tracciamento, e si puniscano i furbetti - prosegue - gli strumenti per verificare l'adesione alle norme esistono, ora non si uccida la ristorazione. Urgente e necessario che il nuovo Governo dia seguito a quanto già espresso dal Comitato tecnico scientifico - dice ancora il consigliere - avendo anche il coraggio di distinguere fra bar, dove non è possibile regolare soprattutto oltre una certa ora in maniera certa gli assembramenti di persone, e ristoranti con solo servizio al tavolo e prenotazione che rispettano distanziamento e tutte le misure di sicurezza».

## Leggi anche

---

- [Ristoranti aperti la sera in zona gialla, quando e chi decide](#)
- [Ristoranti aperti la sera in zona gialla e a pranzo in zona arancione: le nuove regole del Cts](#)
- [Ristoranti aperti la sera, ecco da quando \(e quali sono le regole\)](#)
- [Quanto costa un ristorante chiuso per lockdown?](#)

- [Ristoranti aperti, il decalogo anti Covid: mascherine, saliere e bollino](#)
- [Ristoranti, lettera di 9 stellati al governo: «Così possiamo salvarli»](#)
- [La Mantia, ristorante chiuso a Milano: «Mi ha salvato la cucina condivisa \(con Morelli\)»](#)
- [Gli chef: «Perché aprire a pranzo e non a cena?» Ecco come i ristoranti possono lavorare anche la sera](#)

#### Delivery e pranzi

Al momento sono consentiti il delivery e l'apertura a pranzo (in zona gialla). «Ma Non basta. In media un ristorante guadagna l'80% del suo fatturato a cena - prosegue il consigliere delegato di Filiera Italia - senza contare l'effetto domino sulle filiere di eccellenza del Made in Italy, vini, formaggi, salumi pregiati che perdono il loro primo canale di valorizzazione, un danno senza precedenti. L'emorragia della ristorazione deve essere fermata, le perdite sono ormai fuori controllo». Polemiche anche sul fronte ordinanze e divieti. «Con pochissime ore di preavviso, bar e ristoranti di Toscana, Liguria, Abruzzo e provincia autonoma di Trento apprendono del provvedimento che blocca le loro attività. Turni di lavoro già organizzati per migliaia di lavoratori e decine di migliaia di clienti prenotati appesi a decisioni ufficializzate a poche ore dalla scadenza, a testimonianza dell'assoluta mancanza di attenzione e rispetto verso chi, con fatica, cerca di resistere ad una crisi senza precedenti», ha sottolineato ieri **Fipe**-Confcommercio in una nota dopo le ordinanze del ministro della Salute, Roberto Speranza per il passaggio da zona gialla ad arancione (con le relative restrizioni) da oggi. «A questo si devono aggiungere decine di milioni di euro di prodotti alimentari già acquistati che finiranno nella spazzatura. Inaccettabile ufficializzare i provvedimenti con una manciata di ore di preavviso, come peraltro segnalato anche dai governatori delle regioni interessate, tra cui Toti, che ha fatto nel pomeriggio un'istanza al ministro Speranza per far partire l'ordinanza da lunedì 15».

#### La linea dei ristoratori

Per i ristoratori, inoltre, non c'è nessun veto a un rafforzamento dei controlli nelle strade con un incremento della presenza delle forze dell'ordine (e anche eventualmente con il supporto dell'esercito), per permettere alle attività di rimanere aperte anche di sera. «Siamo stati noi a chiedere maggiori controlli nelle piazze e nelle zone limitrofe. Non sarebbe una militarizzazione, ma un contributo per gestire meglio la situazione», ha detto nei giorni scorsi Claudio Pica vicepresidente nazionale della Fiepet Confesercenti, che spinge per la riapertura dei ristoranti la sera, «anche con controlli e sanzioni più pesanti se si trova "il furbetto", ma ci facciano aprire». Sulla stessa linea Luciano Sbraga, direttore della **Fipe** di Roma: «Ben venga il rafforzamento dei controlli con le tutte le forze a disposizione. Il problema sono alcune persone che non rispettano le regole, infatti gli assembramenti ci sono lo stesso con i ristoranti chiusi. Tenere chiusi i ristoranti la sera è un alibi. E se ci sono imprese che non rispettano i protocolli vanno sanzionate».



La richiesta al Cts

La **Fipe** ha sottolineato come solo nel 2020 il lockdown legato all'emergenza Covid ha fatto perder quasi 38 miliardi nel comparto del food e della ristorazione. Situazione che si è aggravata nel 2021. E ha chiesto al Cts di una valutazione sull'apertura dei ristoranti a cena nelle zone gialle e a pranzo in quelle arancione. In linea con quanto avanzato dal Mise: la richiesta era infatti arrivata anche dal ministero dello Sviluppo economico dopo vari incontri con la stessa **Fipe** di Confcommercio e la Fiapet di Confesercenti. Ricevendo un parere che, pur fissando delle regole e delle indicazioni, demandava naturalmente al governo la decisione. «Non si tratta di un via libera alla riapertura della ristorazione nelle zone e negli orari che attualmente ne prevedono la chiusura», aveva precisato il Cts in una nota.

14 febbraio 2021 (modifica il 14 febbraio 2021 | 12:32)

(©) RIPRODUZIONE RISERVATA

ECCO LE 4 MOSSE DI DRAGHI PER CAMBIARE TASSE E FISCO

## il Giornale.it **economia**

Home [Politica](#) [Mondo](#) [Cronache](#) [Blog](#) [Economia](#) [Sport](#) [Cultura](#) [Milano](#) [LifeStyle](#) [Speciali](#) [Motori](#) [Abbonamento](#)

Condividi:

### Ecco le 4 mosse di Draghi per cambiare tasse e Fisco

Commenti:

0

*Il premier studia una riforma che potrebbe cambiare il peso fiscale sui redditi sotto i 50mila euro. Ma ci sono altre novità all'orizzonte*

Federico Garau - Lun, 15/02/2021 - 22:59



commenta

Mi piace 6

Tra le prime voci in agenda nel programma fiscale del nuovo governo presieduto da Mario Draghi potrebbero esserci quelle relative a tasse e debiti.



La riforma pare essere alle porte, ed in essa si dovrà obbligatoriamente tener conto di quelle decine di milioni di cartelle esattoriali che sono pronte a partire per raggiungere i contribuenti italiani.

Bisognerà chiaramente attendere delle indicazioni più precise in merito alla questione, anche se è possibile riuscire ad intuire qualcosa che potrebbe esser sviluppato dall'ex governatore della Banca centrale europea [sulla base di alcune anticipazioni](#) fatte ai rappresentanti di partito coi quali ha colloquiato prima di salire al colle e ricevere l'approvazione del capo dello Stato Sergio Mattarella. Si tratterebbe di quattro fronti sui cui il premier ha intenzione di intervenire.

#### I 4 fronti su cui intervenire

Si tratterebbe innanzi tutto di una riduzione del cuneo fiscale basata, secondo quanto dichiarato da numerosi leader politici, sul criterio della "progressività": in sostanza dovrebbe pagare di più chi guadagna di più. Strettamente associata a tale riforma dovrebbe essere la riduzione degli oneri fiscali per coloro che registrano redditi annuali inferiori ai 40-50 mila euro ed una manovra economica finalizzata a favorire gli investimenti di aziende ed industrie. Attualmente le tasse sul lavoro nel nostro paese sono tra le più alte in Europa (Italia al terzo posto): il calcolo, effettuato dalle commissioni finanze di camera e senato riguarda complessivamente 30 stati.

Altra voce che sarà presa in esame è quella relativa ai bonus (al momento si parla di circa 600 agevolazioni esistenti): il governo dovrebbe puntare ad una semplificazione, anche per ridurre le problematiche in essere nell'elaborazione dei 730 precompilati proprio a causa dei numerosissimi bonus.

Niente flat tax, invece, quando si parla di partite Iva. Draghi sembrerebbe più propenso ad intervenire nel sistema fiscale dei lavoratori autonomi (circa un milione e mezzo di contribuenti) con una rivalutazione.

Infine le incognite del settore immobiliare. Ancora sconosciuta, come ricorda anche [la legge per tutti.it](#), la posizione del premier circa la questione blocco degli sfratti (ancora in essere), quella dei contributi da riconoscere ai proprietari di immobili che decidono di ridurre i canoni di affitto e l'eventuale applicazione a tutto lo Stivale della cedolare al 10% sugli affitti abitativi calmierati. Qualche preoccupazione nei contribuenti è sorta dopo le lamentele di *BankItalia* che chiede a gran voce di reintrodurre alcune imposte sulla casa: la speranza è quella che non si profili all'orizzonte, come tanti hanno profetizzato, una nuova batosta.

#### Le parole di Confcommercio

"Riteniamo utile e importante una semplificazione e razionalizzazione delle norme", hanno spiegato i rappresentanti di *Confcommercio* alla commissione finanze della Camera

## ECCO LE 4 MOSSE DI DRAGHI PER CAMBIARE TASSE E FISCO

nell'ambito dell'indagine conoscitiva sulla riforma dell'imposta sul reddito delle persone fisiche e altri aspetti del sistema tributario, come riportato da *Italpress*. "C'è l'esigenza di rendere più semplice ed equo il sistema fiscale italiano, è un dibattito avviato da anni ma con la pandemia è diventata una esigenza è indifferibile. L'attuale sistema fiscale italiano ha finito per generale nel tempo un'alta pressione e un sistema normativo farraginoso e complesso, tale situazione ha finito per agevolare l'evasione, serve un punto d'equilibrio tra equità del prelievo ed emersione della base imponibile. È necessario", hanno aggiunti i rappresentanti di Concommercio, "un abbassamento della pressione fiscale soprattutto sui redditi medio-bassi, è opportuno avviare una razionalizzazione del prelievo, una progressiva revisione delle agevolazioni fiscali e una generale semplificazione del sistema. La semplificazione deve essere in grado di favorire il dialogo anche in forma digitale rispetto a un sistema caratterizzato da una moltiplicazione degli adempimenti", hanno dichiarato in conclusione. "Per noi gli interventi necessari riguardano il recupero della progressività d'imposta, eliminazione di fattori distorsivi dell'imposta, maggiore trasparenza delle regole di determinazione dell'imposta".

Il vicepresidente vicario ha invece preso in esame la grana Irpef. "La riforma dell'Irpef dovrà essere finalizzata alla riduzione della tassazione sui redditi da lavoro da intendere nell'accezione più ampia - sia dipendente, sia autonomo, sia d'impresa - in particolare per i contribuenti con reddito basso e medio-basso, in modo da aumentare il tasso di occupazione, ridurre il lavoro sommerso ed incentivare l'iniziativa privata", ha dichiarato infatti [Lino Stoppani](#), come riferisce *Agf*. Per le imprese più solide e strutturate si chiede invece la "la reintroduzione dell'Iri, l'imposta sul reddito d'impresa", ha aggiunto.

Tag: riforma fiscale

Persone: Mario Draghi

I commenti saranno accettati:

- dal lunedì al venerdì dalle ore 10:00 alle ore 20:00
- sabato, domenica e festivi dalle ore 10:00 alle ore 18:00.

Non sono consentiti commenti che contengano termini violenti, discriminatori o che contravvengano alle elementari regole di [netiquette](#).

[Qui](#) le norme di comportamento per esteso.

## FIPE-CONFCOMMERCIO SULLE NUOVE ORDINANZE DEL MINISTRO DELLA SALUTE: "SITUAZIONE INACCETTABILE E OFFENSIVA" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

[Accedi / Registrati](#) | [Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#) | [Privacy](#)
[f](#) | [in](#) | [v](#) | [t](#) | [y](#)











Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Loterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

## FIPE-Confcommercio sulle nuove ordinanze del Ministro della Salute: "Situazione inaccettabile e offensiva"

15/02/2021 12:46



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
PUBBLICI  
ESERCIZI

"Con pochissime ore di preavviso, bar e ristoranti di Toscana, Liguria, Abruzzo e provincia autonoma di Trento apprendono del provvedimento che blocca le

loro attività. Turni di lavoro già organizzati per migliaia di lavoratori e decine di migliaia di clienti prenotati appesi a decisioni ufficializzate a poche ore dalla scadenza, a testimonianza dell'assoluta mancanza di attenzione e rispetto verso chi, con fatica, cerca di resistere ad una crisi senza precedenti. A questo si devono aggiungere decine di milioni di euro di prodotti alimentari già acquistati che finiranno nella spazzatura. Inaccettabile ufficializzare i provvedimenti con una manciata di ore di preavviso, come peraltro segnalato anche dai governatori delle regioni interessate, tra cui Toti, che ha fatto nel pomeriggio un'istanza al ministro Speranza per far partire l'ordinanza da lunedì 15". E' quanto si legge in una nota di FIPE-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi. [cdn/AGIMEG](#)


[Focus](#) | [Politica](#)
**Commenti: 0**

 Ordina per [Meno r](#)

 [Plug-in Commenti di Facebook](#)
[Home](#) | [Disclaimer](#) | [Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#)



## Ristoranti sold out da giorni, turni serrati per pranzare, ma anche folla nelle

 [quotidianodipuglia.it/pay/roma\\_pay/ristoranti\\_sold\\_out\\_da\\_giorni\\_turni\\_serrati\\_per\\_pranzare\\_ma\\_anche\\_folla\\_nelle-5767053.html](https://quotidianodipuglia.it/pay/roma_pay/ristoranti_sold_out_da_giorni_turni_serrati_per_pranzare_ma_anche_folla_nelle-5767053.html)



Ristoranti sold out da giorni, turni serrati per pranzare, ma anche folla nelle strade, assembramenti e multe. Nel giorno di San Valentino ha prevalso la voglia di libertà degli italiani che, in certi casi, si è trasformata in trasgressione delle regole anti-contagio. Durante i controlli serrati a Roma gli agenti hanno dovuto chiudere temporaneamente la Fontana di Trevi a causa del gran numero di persone presenti. Traffico paralizzato nelle strade centrali di Napoli, con parte della città che si è trasformata in arena per la movida.

Ristoranti aperti nella arancione Liguria e calca anche sul lago di Como, meta di tantissimi visitatori: nella zona pedonale della città quasi non si riusciva a camminare. Accantonata - per cause di forza maggiore - la tradizionale cena romantica, molti ristoranti si sono riempiti a pranzo, anche laddove sarebbe stato vietato. Tavoli prenotati da giorni e tutto esaurito, la costante da nord a sud. [Fipe](#) Confcommercio già calcola 230 milioni di incassi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CALCI E BASTONATE IN CENTRO: LA BABY GANG ORA FA PAURA

MENU

SPECIALI ABBONATI LEGGI IL GIORNALE ACCEDI

LA NAZIONE

CRONACA SPORT COSA FARE EDIZIONI VARIANTI COVID COVID TOSCANA COVID UMBRIA

HOME > CRONACA > CALCI E BASTONATE IN CENTRO: LA...

Calci e bastonate in centro: la baby gang

Tensione al Porcellino dove bande di ragazzini si sono affrontati brandendo sgabelli, sfasciano e rubano. Vanno fermati"

di ROSSELLA CONTE

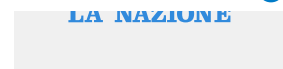


Benedetta Albanese, assessore alla sicurezza

Firenze, 17 febbraio 2021 - La baby gang di piazza Strozzi torna a far paura. Dopo aver travolto la settimana scorsa un commerciante nel mezzo di piazza della Repubblica, sabato intorno alle 18, Una decina di ragazzini se le sono date di santa ragione tra i banchi dello storico mercato del Porcellino. Pugni, calci, spintoni. Qualcuno ha preso anche le cinture in vendita e le ha usate per difendersi. Altri degli sgabelli. Il tutto sotto gli occhi increduli degli ambulanti. A riportare la situazione alla normalità l'intervento tempestivo della municipale e dei militari dell'Arma che hanno identificato alcuni dei partecipanti alla rissa.

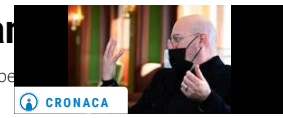
«Ringrazio la polizia municipale e i carabinieri per l'intervento immediato – spiega l'assessore alla sicurezza Benedetta Albanese –, l'attenzione è alta e io sono in diretto contatto con i commercianti e gli ambulanti della zona. Nei giorni e nelle fasce orarie di maggiore affluenza abbiamo già predisposto una maggiore presenza dei vigili che lavoreranno in coordinamento con le altre forze dell'ordine". Una storia che va avanti da settembre quando il gruppo ha scarabocchiato con un pennarello nero le sedute che costeggiano Palazzo Strozzi. Decine e decine di scritte senza senso, nickname lasciati come per marchiare il territorio. A fine settembre invece un 13enne insieme a due suoi coetanei, non si sa se si tratti della stessa banda, ha incendiato una fila di motorini con importanti conseguenze sul palazzo che ospita il cinema Odeon e la discoteca Yab. Fu la mamma, una volta capito tutto, a farlo salire in macchina e accompagnarlo dai carabinieri.

La gang, ragazzini tra i 13 e i 17 anni, da quando è scattato il semaforo giallo, si è reimpossessati del territorio. Sono circa una quarantina, ma in alcuni pomeriggi raddoppiano, si muovono da piazza della Repubblica a piazza Strozzi, sempre in branco. "Sono pericolosi, il sabato pomeriggio a volte non possono esporre la merce fuori. Corrono tutti insieme, buttano a terra quello che trovano davanti, è un problema di ordine pubblico. Servono più controlli" racconta un commerciante. Aldo Cursano, nel suo doppio ruolo di presidente di Confcommercio Firenze e consigliere della Fondazione Palazzo Strozzi, si fa portavoce dei malumori di chi



CRONACA Quando difese Conte "Non è che il premier può seguire tutto"

Publicato il 16 febbraio 2021 POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



"Basta esternazioni, si disorienta la gente" Bonaccini: subito al lavoro sul Recovery plan



CRONACA "La Liguria paga per la vicina Francia"



CRONACA Folla di turisti, polemica sui musei vaticani

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Ristorante in zona arancione Il giudice lo fa aprire solo per sé



Procura di Roma, ribaltone al Tar Stop alla nomina di Prestipino

CALCI E BASTONATE IN CENTRO: LA BABY GANG ORA FA PAURA

lavora e vive l'area. "Non bisogna assolutamente sottovalutare questo tipo di fenomeni – conclude –, i ragazzi da quando è cominciata l'emergenza si sentono frustrati e spesso il disagio che vivono sfocia in aggressività".

© Riproduzione riservata

**Vuoi un'informazione senza limiti?**  
Scegli l'offerta che fa per te

**Abbonamento Online**

Tutti i contenuti sempre disponibili su PC, tablet e smartphone

**1€/mese per 3 mesi**

Rinnovo automatico  
9,90€/mese

Risparmi 26€ l'anno, disdici quando vuoi

**59€/anno**

Rinnovo a 99€/anno

Risparmi 40€, disdici quando vuoi

Abbonati

**Sfogli il Giornale Digitale**

Abbonamento autorinnovabile alla versione digitale del quotidiano.

**14,99€/mese per 6 mesi**

Rinnovo automatico a  
19,99€/mese

Risparmi 29€ l'anno, disdici quando vuoi

**179,99€/anno**

Rinnovo automatico

Risparmi 59€, disdici quando vuoi

Abbonati



**ISCRIVITI ALLA COMMUNITY**

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo



ACCEDI

**LA NAZIONE**

CRONACA

**Quando difese Conte "Non è che il premier può seguire tutto"**

**POTREBBE INTERESSARTI ANCHE**



**"Basta esternazioni, si disorienta la gente" Bonaccini: subito al lavoro sul Recovery plan**

**LA NAZIONE**

CRONACA

**"La Liguria paga per la vicina Francia"**



**Folla di turisti, polemica sui musei vaticani**



## La rabbia dei ristoratori. Lo spettro del lockdown fa esplodere la protesta: “Ora ci aiutino sul serio”

S [lastampa.it/topnews/primo-piano/2021/02/16/news/la-rabbia-dei-ristoratori-lo-spettro-del-lockdown-fa-esplodere-la-protesta-ora-ci-aiutino-sul-serio-1.39906206](https://lastampa.it/topnews/primo-piano/2021/02/16/news/la-rabbia-dei-ristoratori-lo-spettro-del-lockdown-fa-esplodere-la-protesta-ora-ci-aiutino-sul-serio-1.39906206)

February 16, 2021



gabriele de stefani **Publicato il 16 Febbraio 2021**



Domenica decine di ristoranti della Riviera aperti nonostante i divieti. Ieri mille operatori del settore in piazza a Genova contro le nuove chiusure, comunicate ancora una volta in grande ritardo. Norme violate, corteo, momenti di tensione per due manifestanti investiti da un'auto che ha forzato il blocco disposto dalle forze dell'ordine: la Liguria è l'epicentro di una protesta che ora potrebbe allargarsi, soprattutto se lo spettro di un nuovo lockdown dovesse concretizzarsi. «Ci sono decine di migliaia di persone gettate nello sconforto dal caos di annunci e contro-annunci, dai ristori bloccati, dalla cassa integrazione anticipata e restituita in ritardo. Noi invitiamo tutti al rispetto delle regole e al senso di responsabilità, ma la rabbia sta salendo. E il perché lo sappiamo bene». Roberto Calugi, direttore di [Fipe](#)-Confcommercio, non è preoccupato solo dal disastro economico di un settore, quello di bar e ristoranti, dove sono in bilico 60 mila imprese e 350 mila posti di lavoro: «Noi invitiamo tutti al senso di responsabilità, non vogliamo in alcun modo cavalcare la rabbia, ma purtroppo va messa in conto».

Il timore, con una nuova serrata, è di ripiombare tutti indietro di mesi: «Non capisco, solo pochi giorni fa al tavolo con il Cts ci è stato detto che si poteva ragionare di una riapertura dei locali anche la sera con il servizio al tavolo e ora salta fuori un nuovo lockdown?», sbotta Giancarlo Banchieri, presidente di Fiepet Confesercenti.

### Nel resto d'Europa

Il tira e molla è quasi più difficile da digerire delle limitazioni. Perché si può capire che i locali al chiuso siano considerati dagli esperti più a rischio contagio e non a caso in altri Paesi europei, dalla Germania alla Gran Bretagna, le misure restrittive non sono mai state allentate neanche per il pranzo, come invece è avvenuto in Italia.

Ma il senso di improvvisazione nelle comunicazioni è disarmante: «La tutela della salute è una priorità anche per noi, non si discute il nostro massimo impegno in questo senso – aggiunge Calugi –. Ma al nuovo governo chiediamo soprattutto discontinuità nel modo di comunicare: deve parlare una voce sola, quando le decisioni sono prese definitivamente e non all'ultimo momento. Il metodo visto fin qui è inaccettabile, parlare con questa leggerezza significa infierire su migliaia di persone che vivono tra rabbia e sconforto. Sembra che qualcuno non se ne renda proprio conto». Chiaro il riferimento all'uscita domenicale di Walter Ricciardi, consulente del ministro Roberto Speranza, sull'eventualità di una nuova serrata del Paese.

### Il vuoto delle casse

La frustrazione si specchia nel vuoto delle casse. E dei ristori lenti, dopo una prima fase in cui erano arrivati con un certo tempismo. A Roma sono fermi 37 miliardi di euro, paralizzati dalla crisi di governo. Il nuovo esecutivo dovrebbe sbloccarli con uno dei suoi primi atti.

### Il palliativo

Chiaro che far arrivare liquidità nelle casse di bar e ristoranti sarebbe più che un palliativo: «Delle due l'una: o ci lasciano lavorare o devono aiutarci sul serio – mette in chiaro Banchieri –. Siamo l'unico settore che di fatto continua ad essere così penalizzato dalle misure anti-Covid. Dal 26 ottobre non apriamo una sola sera, e con le cene si fanno i due terzi del fatturato. A pranzo si lavora poco e spesso siamo rimasti chiusi. Il ministro Patuanelli aveva assicurato ristori rapidi, ma poi tutto si è bloccato: la frustrazione è tanta e ora sentir parlare di nuovo lockdown fa pensare che questo periodo non finisca mai, non possiamo accettarlo. Parliamo di imprenditori devastati psicologicamente oltre che economicamente, si continua a passare dallo spiraglio di una riapertura allo spettro di una nuova chiusura. Viene da pensare che in fondo siamo considerati sacrificabili».

### SEGNALA UN ERRORE IN QUESTO ARTICOLO

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Argomenti

[coronavirus](#)

## [EMPTYTAG]Ristoranti e bistrot presi d'assalto per San Valentino



Ristoranti sold out da giorni, turni serrati per pranzare, ma anche folla nelle strade, assembramenti e multe. Nel giorno di San Valentino ha prevalso la voglia di libertà degli italiani che, in...

16 FEBBRAIO 2021



Ristoranti sold out da giorni, turni serrati per pranzare, ma anche folla nelle strade, assembramenti e multe. Nel giorno di San Valentino ha prevalso la voglia di libertà degli italiani che, in certi casi, si è trasformata in trasgressione delle regole anti-contagio.

Durante i controlli serrati a Roma gli agenti hanno dovuto chiudere temporaneamente la Fontana di Trevi a causa del gran numero di persone presenti. Traffico paralizzato nelle strade centrali di Napoli, con parte della città che si è trasformata in arena per la movida. Ristoranti aperti nella «arancione» Liguria e calca anche sul lago di Como, meta di tantissimi visitatori: nella zona pedonale della città quasi non si riusciva a camminare. Accantonata - per cause di forza maggiore - la tradizionale cena romantica, molti ristoranti si sono riempiti all'ora di pranzo, anche laddove sarebbe stato vietato. Tavoli prenotati da giorni e tutto esaurito, la costante da nord a sud, con alcune eccezioni. L'ufficio studi della [Fipe](#) Confcommercio già calcola 230 milioni di incassi, ma al contempo sottolinea che con il via libera alla ristorazione serale sarebbero stati 400, quasi il doppio. Diverse coppie, hanno optato per un diversivo: una fuga in hotel con cena e pernottato. A Roma qualcuno ha prenotato in albergo anticipando il San Valentino, «ma non c'è stata nessuna invasione», spiega il presidente della Federalberghi locale Giuseppe Roscioli. Stessa cosa anche in

[Apri il link](#)

[EMPTYTAG]RISTORANTI E BISTROT PRESI DASSALTO PER SAN VALENTINO

altre parti d'Italia, da Milano a Parma. «È un fatto positivo che, però, non ha cambiato le sorti di nessuna struttura», commenta l'associazione degli albergatori.

## CONFCOMMERCIO: "RIFORMA IRPEF DOVRÀ ESSERE FINALIZZATA ALLA RIDUZIONE DELLA TASSAZIONE SUI REDDITI DA LAVORO" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)



ANSA.IT

la Repubblica.it

MEDIASET  
TGCOM24

SPORT  
MEDIASET

sport  
economy.it

adnkrinos  
agenzia

asko.news

The betting coach  
marketing & analytics

ams

[Prima Pagina](#) | [Scommesse Sportive](#) | [Scommesse Ippiche](#) | [eSport](#) | [Poker](#) | [Poker on line](#) | [Casinò](#) | [Casinò on line](#) | [Giochi on line](#) | [Totocalcio e Totogol](#) | [GrattaeVinci](#) | [MillionDAY](#)  
[Lotterie](#) | [Lotto](#) | [SuperEnalotto](#) | [WinForLife](#) | [VLT](#) | [Newslot](#) | [Bingo](#) | [Diritto](#) | [Personaggi](#) | [Politica](#) | [Eventi](#) | [Estero](#) | [Quote](#) ▾ | [Dati](#) ▾ | [Esercenti e Giocatori](#) | [Fuori Gioco](#)

## Confcommercio: "Riforma IRPEF dovrà essere finalizzata alla riduzione della tassazione sui redditi da lavoro"

16/02/2021 08:30



"L'attuale sistema fiscale italiano, originato dalla riforma degli inizi degli anni settanta e più volte revisionato nel corso degli anni, ha finito per generare, nel tempo, un'alta pressione fiscale associata ad un sistema normativo farraginoso e complesso.

Per Confcommercio, quindi,

la riforma dell'IRPEF dovrà essere finalizzata alla riduzione della tassazione sui redditi da lavoro da intendere nell'accezione più ampia, sia dipendente, sia autonomo, sia d'impresa, in particolare per i contribuenti con reddito basso e medio-basso, in modo da aumentare il tasso di occupazione, ridurre il lavoro sommerso ed incentivare l'iniziativa privata". E' quanto ha detto [Lino Stoppani](#), Vice Presidente Vicario di Confcommercio, nel corso dell'audizione alle Commissioni Finanze di Camera e Senato nell'ambito dell'indagine conoscitiva sulla riforma dell'imposta sul reddito delle persone fisiche e altri aspetti del sistema tributario. "Per fare ciò occorre, in primo luogo, eliminare le principali criticità dell'attuale impianto dell'IRPEF attraverso il recupero della progressività dell'imposta; l'eliminazione dei fattori distorsivi dell'imposta che alterano la sua progressività e determinano l'attuale divario tra le aliquote nominali e le aliquote effettive; una maggiore trasparenza delle regole di determinazione dell'imposta", ha aggiunto. Secondo Stoppani, "la riduzione della pressione fiscale, inoltre, dovrà avvenire senza incremento delle imposte indirette, al fine di non comprimere i consumi, e senza fare ricorso ad imposte patrimoniali fuori contesto che finirebbero per deprimere la ripresa. Occorre, infine, giungere ad una generale semplificazione del sistema fiscale anche attraverso la sistematizzazione di tutto il quadro normativo in un "Codice Tributario Unico". "In estrema sintesi, è necessaria una semplificazione del sistema fiscale in grado di favorire il dialogo - anche in forma digitale - tra Fisco e contribuenti", ha concluso. [cdn/AGIMEG](#)

Focus | [Politica](#)



[Apri il link](#)

CONFCOMMERCIO: "RIFORMA IRPEF DOVRÀ ESSERE FINALIZZATA ALLA RIDUZIONE DELLA TASSAZIONE SUI REDDITI DA LAVORO" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

Commenti: 0

Ordina per



Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

## Creare lavoro non situazioni di sfruttamento

 [iltirreno.gelocal.it/regione/toscana/2021/02/16/news/creare-lavoro-non-situazioni-di-sfruttamento-1.39908381](http://iltirreno.gelocal.it/regione/toscana/2021/02/16/news/creare-lavoro-non-situazioni-di-sfruttamento-1.39908381)

February 16, 2021

MIRKO LAMI\* 16 Febbraio 2021

Se i giovani non avessero voglia di lavorare e preferissero starsene a casa ad aspettare gli aiuti non si spiegherebbe perché oltre 75.000 under 35 all'anno lasciano l'Italia alla ricerca di un lavoro.

Non ha ragione il dottor Aldo Cursano, presidente di **Fipe** Confcommercio, quando afferma che c'è chi preferisce stare a casa per accedere al reddito di cittadinanza.

I problemi sono davvero altri ed emergono tutti dalle inchieste del *Tirreno*. Meglio dare «incentivi alle imprese per la loro assunzione», dice ancora il presidente.

Gli incentivi già ci sono, per non disperdersi dovrebbero essere mirati, una parte legata alla formazione e l'altra legata alle assunzioni. La pandemia ha colpito duro, ma non è che prima non ci fosse sfruttamento dei giovani e ancor più delle giovani.

I lavoratori e le lavoratrici, preferirebbero di gran lunga guadagnare 1.100 euro al mese anziché aspettare i 600 euro dagli aiuti. Ma quanti giovani guadagnano 1.100 euro al mese?

Guardiamo la realtà del mercato del lavoro in Italia. Spesso i nostri giovani, lavorano dieci, dodici ore al giorno ma in busta paga ne risulta solo due o tre e spesso ancora, delle altre sette, nove ore che non sono in busta, vengono retribuite la metà.

Che ne sarà dei nostri ragazzi che non se ne sono andati, la maggioranza ovviamente, quando dovranno andare in pensione con le buste paga che si ritrovano.

Tocca a noi, non lasciare che tra quarant'anni non abbiano di che vivere, tocca alle imprese pagare il dovuto, per il futuro delle giovani e dei giovani, per la dignità del lavoro e dell'impresa.

In questi tempi di pandemia mancano gli infermieri, di italiani ce ne sono a migliaia in giro per l'Europa e non sono a Londra per le foche che sono tornate sul Tamigi, né a Berlino per stare accanto ai resti del muro, ma perché lì guadagnano il doppio.

La Cgil chiede politiche attive del lavoro e ha sempre considerato il reddito di cittadinanza un intervento per aggredire la povertà, non certo per creare lavoro.

Serve una formazione continua mirata anche ai fabbisogni delle aziende e poi serve un sistema di ammortizzatori universale per non lasciare mai nessuno da solo. --

*\*segreteria Cgil Toscana*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Arretrati col fisco, non possono avere i bonus regionali: il dramma dei ristoratori toscani

[iltirreno.gelocal.it/regione/toscana/2021/02/17/news/arretrati-col-fisco-non-possano-avere-i-bonus-regionali-1.39912518](https://iltirreno.gelocal.it/regione/toscana/2021/02/17/news/arretrati-col-fisco-non-possano-avere-i-bonus-regionali-1.39912518)

February 17, 2021



*Contenuto riservato agli abbonati*

- [regione](#)
- [toscana](#)





Un ristorante chiuso nel rispetto delle normative anti-Covid

È il presidente regionale di [Fipe](#) Aldo Cursano a segnalare il problema: non tutti gli imprenditori che avrebbero avuto bisogno del bonus hanno potuto chiederlo

Samuele Bartolini 17 Febbraio 2021

FIRENZE. «Molti ristoranti non hanno presentato domanda. Dovevano mettersi in regola con il Dure (Documento unico di regolarità contributiva) ma avrebbero speso molti più soldi di quelli che avrebbero ottenuto con il contributo pubblico a fondo perduto. Così hanno rinunciato». È il presidente regionale di [Fipe](#), sezione ristoranti di Confcommercio, **Aldo Cursano** a segnalare il problema. I bonifici sono partiti, i primi indennizzi stanno entrando nei conti correnti dei ristoranti. Ma non tutti gli imprenditori che avrebbero avuto bisogno del bonus hanno potuto chiederlo.

Succede anche questo ai tempi del Covid-19. Succede che dei 19 milioni e 543mila euro messi a disposizione dalla Regione per gli indennizzi da 2500 euro (l'uno) a ristoranti e discoteche, sono avanzati 9 milioni e 117mila euro (quasi la metà) perché sono arrivate poche domande, malgrado le evidenti necessità. Tanti ristoranti, tanti locali sono in grande difficoltà per la crisi economica e hanno un grande bisogno di aiuti pubblici per non chiudere, eppure quando la Regione mette a disposizione l'indennizzo da 2500 euro, rinunciano a fare domanda. A prima vista sembrerebbe un controsenso. Invece non lo è. È che gli imprenditori non possono presentare la richiesta di contributo pubblico perché non hanno il Dure in regola: non sono in regola con i pagamenti allo Stato. E se si mettessero in regola, in modo da poter presentare domanda, dovrebbero pagare molto più di quanto incasserebbero.

È per questo che oggi sono meno di cinquemila - 4.932 - le domande pervenute alla Regione per l'indennizzo da 2500 euro a ristoranti e discoteche; 3068 quelle messe in pagamento, ma «sono tra i tremila e i quattromila i ristoranti rimasti fuori perché hanno rinunciato a presentare la richiesta» evidenzia Cursano. Sono tutte attività con pochi capitali, si trovano nei centri storici delle città d'arte - Firenze, Pisa, Lucca e Siena - e nelle zone residenziali delle città come Livorno e Grosseto. L'anno scorso hanno subito perdite di fatturato anche del 70 o dell'80%, ma pur di pagare i fornitori, qualche stipendio ai dipendenti e i costi fissi di luce gas e acqua, non si sono messi in regola con il Dure: non hanno pagato contributi pensionistici e scadenze fiscali. Così le domande per gli indennizzi sono state poche e sono avanzati oltre 9 milioni del bando. Cursano ora chiede che vengano riutilizzati «magari con un altro bando per i ristoranti con criteri di accesso più abbordabili. Non dico di eliminare il requisito del Dure. Ma almeno di abbassare il calo di fatturato registrato nel 2020 rispetto al 2019 dal 40 al 30%».

E l'assessore regionale alle Attività produttive, **Leonardo Marras** replica: «Certo che riutilizzeremo i 9 milioni con un altro bando. D'accordo con Cursano ad abbassare il calo di fatturato al 30%. Però non possiamo pubblicare un bando solo per i ristoranti: ci sono altre attività in difficoltà, tra queste l'artigianato artistico». Anche se non è facile definire chi siano i lavoratori dell'artigianato artistico. La discussione all'assessorato all'economia è aperta. Comunque nel nuovo bando, anche i ristoranti saranno della partita con criteri più accessibili. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Discoteche, è lontana la luce in fondo al tunnel: in Liguria il 30% non riaprirà

[sv savonaneWS.it/2021/02/18/sommario/albenganese/leggi-notizia/argomenti/attualit/articolo/discoteche-e-lontana-la-luce-in-fondo-al-tunnel-in-liguria-il-30-non-riapira.html](https://www.savonaneWS.it/2021/02/18/sommario/albenganese/leggi-notizia/argomenti/attualit/articolo/discoteche-e-lontana-la-luce-in-fondo-al-tunnel-in-liguria-il-30-non-riapira.html)

February 18, 2021



**Con una nota della direzione nazionale, il Silb riporta numeri impietosi a livello nazionale, con 1,5 miliardi di euro bruciati e circa 840 imprese già ko**



E' una crisi che continua a picchiare molto duro nei confronti dei locali da ballo, ormai costretti da un anno, se si esclude la discussa parentesi estiva che tuttavia non ha coinvolto ogni tipologia di locale, come invece è stato per quanto ha riguardato le difficoltà economiche.

Numeri impietosi per tutto il comparto, ramo di quella che ormai, in tempi "pre pandemici", era definita la prima industria ligure, ovvero il turismo. A livello nazionale, delle 2.800 aziende coinvolte il 30% ha già chiuso definitivamente i battenti lasciando senza lavoro migliaia di persone perdendo inoltre tutto un indotto bruciando un giro d'affari di circa 1 miliardo e mezzo, ben più dell'80% del totale.

E' quanto emerge dalle ultime stime elaborate da SILB-[Fipe](#), il sindacato dei locali da ballo che raduna il 90% delle imprese del comparto censite dalla Camera di Commercio secondo cui questi numeri potrebbero raddoppiare entro la primavera se non ci saranno interventi mirati.

*“Siamo davanti a una crisi senza precedenti che sta letteralmente distruggendo le nostre aziende, - sottolinea Maurizio Pasca, il Presidente nazionale - e la cosa che fa più male è che sembra che questo non interessi a nessuno. Siamo fermi praticamente da un anno perdendo quasi tutto il fatturato e i ristori che ci hanno destinato ammontano a 2 milioni di euro. Due milioni a fronte di una perdita di un miliardo e mezzo, c'è bisogno di commentare? Come possiamo andare avanti in queste condizioni?”.*

*“Tra l'altro ho la sensazione che la discoteca sia associato a qualcosa di brutto e cattivo. Chiariamo una volta per tutte che non è così! I nostri locali sono luoghi di socialità e aggregazione sana, ma soprattutto luoghi sicuri e controllati. Non possiamo accettare di essere abbandonati a noi stessi in questo modo. Mi aspetto dal nuovo Esecutivo un deciso cambio di direzione che possa finalmente aprire gli occhi sulla tragedia che stiamo vivendo. Urgono aiuti concreti altrimenti delle nostre aziende rimarranno macerie!” conclude Pasca.*

E se circa le mosse future del Governo Draghi appena insediatosi vi è ancora profonda incertezza, legata al procedere della campagna vaccinale e all'evolversi della situazione epidemiologica, in Liguria una certezza c'è, ed è quella di chi non ripartirà: *“Un terzo di chi ha chiuso a causa del lockdown non riuscirà a riaprire - afferma il presidente regionale, Fabrizio Fasciolo - Il grosso problema che ci siamo trovati ad affrontare a livello locale è che nessun ente ha ridotto i costi, escluso un taglio del 50% sulla tassa sui rifiuti, come ad esempio è stato in Emilia Romagna dove chi non ha aperto affatto ha visto eliminati totalmente l'imposta”.*

Al di là dell'aspetto economico vi è poi quello sociale: *“Il nostro settore, quello dell'intrattenimento, merita più rispetto - sottolinea il noto DJ Christian Marchi - I locali non sono quello che spesso si vuol far credere e poche mele marce non possono danneggiare la stragrande maggioranza di imprenditori che lavora seriamente. In ogni caso i ragazzi dovranno tornare a vivere la propria socialità in luoghi sicuri e controllati. Per questo è ora*



*di pensare a un piano per ripartire, magari con nuove modalità, che possa garantire la sicurezza di tutti e che ci consenta di lavorare per tenere in vita un comparto in estrema difficoltà, fatto di professionisti e di tante famiglie al seguito che meritano risposte concrete e maggiore attenzione!”.*

Ulteriore commento sull'importanza di vivere nel modo giusto i locali da ballo arriva da Luigina Bucci, Presidente del COGEU: *“In questo periodo stiamo purtroppo assistendo ad un aumento della violenza tra i giovani che si aggregano spontaneamente per strada, al di fuori di luoghi sicuri. Proprio alla luce di questa situazione crediamo sia necessario un piano per ripartire che possa dare la giusta attenzione al benessere dei nostri ragazzi, sicuramente molto colpiti dalle limitazioni sociali a cui tutti siamo stati costretti. In questo senso dobbiamo ripensare alle modalità di intrattenimento, con la diffusione di un vero e proprio manifesto del divertimento in sicurezza nelle discoteche di Italia”.*

*“Le discoteche non devono essere percepite come un luogo ostile e malsano, ma come un posto sicuro dove vivere in modo sano e controllato la socialità, una vera opportunità di rinascita. Va da sé che dell'iniziativa non faranno parte quei pochi che, non rispettando le regole, gettano una cattiva luce su tutto il comparto. Si tratta di un progetto ambizioso e necessario che ci vede protagonisti insieme al Silb, che ringraziamo per la disponibilità e la collaborazione che ci ha offerto nonostante la profonda crisi del settore”*

 Redazione

## Allarme chiusure e rischio default per bar e ristoranti nelle città d'arte

[24 ilsole24ore.com/art/allarme-chiusure-e-rischio-default-bar-e-ristoranti-citta-d-arte-ADouiuHB](https://www.ilsole24ore.com/art/allarme-chiusure-e-rischio-default-bar-e-ristoranti-citta-d-arte-ADouiuHB)



pubblici esercizi

di Enrico Netti

# 24

A Roma chiusi nel 2020 oltre 4mila esercizi tra ristoranti, pub e bar  
3' di lettura

Uno stillicidio di chiusure che settimana dopo settimana si aggrava sempre di più mentre si spera in una accelerazione delle vaccinazioni. Questa la situazione dei pubblici esercizi del Centro Italia, in particolare a Roma e Firenze, città d'arte che attirano turisti da tutto il mondo. Lo scorso anno, secondo i dati di [Fipe](#), nella Capitale hanno riconsegnato la partita Iva e non hanno più sollevato la saracinesca oltre 4.100 tra ristoranti, pub, wine bar, locali per aperitivi e pizzerie mentre a Firenze si sfiora il migliaio. In termini economici la perdita di fatturato a Roma è di 2 miliardi oltre al taglio di quasi 21mila posti di lavoro e un boom di richieste di cassa integrazione. Nel capoluogo toscano mancati incassi per mezzo miliardo e circa 5mila addetti in meno. I pubblici esercizi accusano il colpo della perdita di 2,5 miliardi di incassi in meno, quasi 12 mesi senza turisti stranieri oltre a mesi di smart working che hanno svuotato le zone con la maggiore densità di uffici. Si continua a sperare nei milioni di dosi di vaccini promessi e in una ripartenza lenta, senza affollamenti che farebbero ritornare indietro le lancetta della pandemia. Ma chi resiste sul mercato ha esaurito la liquidità e spesso anche i risparmi di famiglia.

Come non mai il business della ristorazione si scopre ancora più fragile. Il rating delle imprese del mondo della ristorazione, secondo i calcoli di Cerved Rating Agency sulle probabilità di default del sistema, precipita così verso l'area più speculativa, dove i rischi sono maggiori.

«In Toscana ci sono poco meno di 3mila attività destinate a non riaprire più la saracinesca. E la stragrande maggioranza di questi locali si trova nei centri storici di Lucca, Pisa, Siena e soprattutto Firenze - sottolinea Aldo Cursano, presidente di [Fipe](#) Confcommercio Toscana e vice presidente [Fipe](#) nazionale -. È colpa della mancanza di turisti, in particolare quelli stranieri, ma anche di una programmazione assente. È grave che fino ad ora non si sia

pensato a come riorganizzare i centri delle città cambiando i modelli esistenti. Bisogna riportare i residenti nei centri storici, che negli ultimi 20 anni sono stati disegnati a misura di turista. Bisogna ripensare il sistema dei trasporti, rivedere le ztl che impediscono l'accesso dei cittadini in centro e anche ragionare su una diversa offerta per quanto riguarda i locali. Non possono più esserci strade con 30 ristoranti o altre con 15 pub. Serve disegnare città policentriche capaci di redistribuire ricchezza e persone. Cominciare a pensarci ora, però rischia di essere tardi».

Per pub, wine bar, locali per aperitivi e ristoranti che si affacciano su piazza Navona, piazza Trilussa, San Lorenzo, Trastevere a Roma con i colleghi di Firenze, prima del passaggio in zona arancione, con locali a Borgo La Croce, Piazza Sant'Ambrogio, Via Pietrapiana, piazza della Signoria o la zona di Oltrarno pesava come non mai l'assenza di turisti. «La città è senza turisti e a febbraio con il distanziamento siamo al 15% di coperti con una perdita d'incasso del 95% rispetto ai mesi pre pandemia» segnala Valentina Borgogni, proprietaria del ristorante 'O Munaciello a Firenze. Metà dei clienti del locale sono turisti e con il passaggio in zona gialla, fino al 14 febbraio, i fiorentini sono ritornati a frequentare i locali del centro città. Un po' come è accaduto a Roma quando nel week end il rischio assembramenti raggiunge l'apice. Situazioni difficili da gestire e al riacuirsi della pandemia il rischio è ritornare in zona arancione o rossa. Come a Perugia e diversi comuni della provincia che fino a lunedì prossimo saranno in zona rossa. Qui per bar, pizzerie e ristoranti la ripartenza è forzatamente rinviata.

Secondo TheFork, piattaforma per le prenotazioni online di Tripadvisor, per i ristoratori le prospettive sono buone. A Roma le richieste gestite segnano un +42% contro una media nazionale del +34%. C'è voglia di tornare nei locali per il pranzo e la cena.



## Intelligenza artificiale, big data e app trasformano i ristoranti

[24 ilsole24ore.com/art/intelligenza-artificiale-big-data-e-app-trasformano-ristoranti-attesa-riapertura-ADN8W3IB](https://www.ilsole24ore.com/art/intelligenza-artificiale-big-data-e-app-trasformano-ristoranti-attesa-riapertura-ADN8W3IB)



strategie anti-covid

di Maria Teresa Manuelli

**24**

## Le strategie dei locali che resistono e si preparano a riaprire a tempo pieno: forse l'unico aspetto positivo del lockdown è il balzo tecnologico fatto in questo periodo da molti gestori

3' di lettura

Le chiusure di gennaio sono costate 5 miliardi di euro ai ristoratori italiani. Il passaggio di molte regioni alla zona gialla ha significato la riapertura del servizio di 293mila locali. E ora c'è chi spinge per riaprire i ristoranti anche alla sera. Ma il Comitato tecnico scientifico frena e si dovrà attendere la decisione del nuovo governo e la scadenza del Dpcm il 5 marzo. Nell'attesa bar e ristoranti comunque si organizzano, ottimizzando gli acquisti e gestendo l'integrazione delle attività tra in loco e delivery/asporto.

In supporto della ristorazione era intervenuta già, lo scorso novembre, la piattaforma di prenotazioni online **TheFork** che aveva stretto una collaborazione con **Fipe**-Federazione Italiana Pubblici Esercizi. L'accordo prevede la riconferma della possibilità di pubblicare i propri contatti per la consegna a domicilio e il take-away, in modo gratuito per tutta la durata delle nuove restrizioni (31 marzo 2021).

Leggi anche

### **L'alimentare investe sul digitale dopo il boom del 2020. E-shop Vacche Rosse verso 1 milione di fatturato**

Sul fronte dei pagamenti digitali la piattaforma ha lasciato facoltativa la scelta di accettare TheFork Pay come sistema di pagamento. «TheFork Pay, oltre a essere una modalità di pagamento tout court è un passaggio necessario per abilitare le gift card, dando così la possibilità ai business locali di beneficiare di un mercato del valore di milioni di euro», ha spiegato Almir Ambeskovic, VP Sales and Marketing di TheFork.

Anche l'analisi dei big data e l'utilizzo di strumenti di intelligenza artificiale possono essere di grande aiuto ai ristoratori per tornare competitivi e ottimizzare le risorse aumentando i ricavi. **Maiora Solutions**, start-up specializzata in questo ambito, ha lanciato Argo (Advanced Restaurant Growth Optimizer), strumento di intelligenza aumentata dedicato al mondo della ristorazione che permette di massimizzare i ricavi del locale ed elevare l'esperienza del cliente, ottimizzando i profitti, gestendo capienza e coperti e riducendo gli sprechi alimentari. Attraverso l'analisi e l'elaborazione di dati interni (vendite, listino prezzi, costi) e di dati esterni (prezzi dei concorrenti, ricerche di mercato, elementi macroeconomici legati alla geo localizzazione), Argo fornisce previsioni di domanda futura grazie ad algoritmi combinati con la segmentazione della clientela e il calcolo dell'elasticità.

Leggi anche

### **AsportoeDomicilio.com, il portale per il delivery che abbatte i costi per i ristoranti**

A questo si unisce la strategia del ristorante, la componente umana dell'intelligenza aumentata, che definisce obiettivi, vincoli (costi, personale, spazio) e priorità commerciali. «L'utilizzo di Argo darà la possibilità di aumentare fino al 10% il fatturato dell'attività, da incremento dello scontrino medio, con un margine del fatturato che potrà aumentare fino a +50%», affermano Andrea Torassa ed Emilio Zunino, fondatori di Maiora Solutions.

Sempre a supporto ai ristoratori che devono adeguare la propria offerta con servizi di delivery e take away, **Scloby, pmi parte del Gruppo Zucchetti**, ha deciso di offrire ai suoi clienti gratuitamente fino al 31 marzo 2021 la realizzazione di un sito di e-commerce. Nata nel 2013 presso l'I3P, l'Incubatore di Imprese Innovative del Politecnico di Torino, Scloby ha creato una piattaforma cloud che permette a ristoranti e negozi di gestire la propria attività in maniera efficace, integrando tutti i canali di vendita (dal punto vendita all'e-commerce), e di amministrare anche da remoto operazioni quotidiane come l'emissione degli scontrini, la fatturazione, la gestione del magazzino.

Leggi anche

### **Lo stop&go dei ristoranti ha fatto perdere al settore alimentare almeno 10 miliardi di fatturato**

«Da sempre siamo a fianco di ristoratori e commercianti con le nostre soluzioni tecnologiche e in questo momento così difficile vogliamo metterle a disposizione al 100% oltre a offrire consulenza», spiega Francesco Medda, ceo di Scloby. La funzione di sito e-commerce di Scloby permette di vendere online in maniera semplice e veloce: i clienti potranno consultare i prodotti e il menu agilmente e ordinare direttamente online scegliendo sia il tipo di consegna (asporto o delivery) che la modalità di pagamento (alla consegna o in anticipo tramite il sito).

**SumUp, fintech leader nel settore dei pagamenti digitali, ha da poco annunciato l'acquisizione di Tiller**, uno dei servizi digitali leader in Europa per commercianti e ristoratori. La tecnologia sviluppata da Tiller permette di gestire il processo di vendita dall'ordine alla consegna, fino alle prenotazioni, per aiutare le aziende del settore della ristorazione ad adattarsi velocemente alle nuove abitudini dei consumatori e alle normative vigenti durante la pandemia, offrendo un efficiente servizio di checkout e attivando facilmente gli ordini online.

L'operazione rappresenta il più recente di una serie di accordi strategici conclusi da SumUp con l'intento di rafforzare il proprio portafoglio prodotti con strumenti specifici per i piccoli commercianti: arriva, infatti, dopo l'acquisizione nel 2018 di Debitoor (contabilità e fatturazione), nel 2019 di Shoplo (e-commerce), e nel 2020 di Goodtill (ristorazione e ospitalità).

## Per approfondire

---

Ristoranti in crisi: c'è chi prova a ripartire aprendo locali con formule ibride

<https://www.ilsole24ore.com/art/ristoranti-crisi-c-e-chi-prova-ripartire-aprendo-locali-formule-ibride-ADPt9UEB>



## Un anno di Covid-19. Dal modello Codogno al modello Italia

 [radio24.ilsole24ore.com/notizie/un-anno-covid-19-modello-codogno-modello-italia--080500-ADwHmWKB](https://radio24.ilsole24ore.com/notizie/un-anno-covid-19-modello-codogno-modello-italia--080500-ADwHmWKB)



Ci sono tre piastre in acciaio e un melo cotogno simbolo del comune lodigiano nella scultura che ricorderà i giorni più difficili per Codogno e le sue due frazioni. E' il memoriale che sarà inaugurato domenica 21 febbraio ad un anno dalla scoperta di quello che si pensava fosse il primo paziente positivo al Covid-19 in Italia. Ricorderà le tante le vittime del Coronavirus nel paese simbolo della pandemia, che un anno fa diventava la prima zona rossa. Sembrava impossibile vedere anche in Italia il modello Wuhan, con un'intera città blindata, quando erano le immagini dalla Cina a rimbalzare sulle tv di tutto il mondo. Invece in pochi giorni il "modello Codogno" è diventato "modello Italia". Un lockdown di resilienza tra

marzo e aprile con canti, applausi e con eroi da ringraziare; poi il secondo più rassegnato e rabbioso a novembre. Ora anche qui i primi vaccinati raccontano come una conquista i passi fatti, l'ospedale è attrezzato, i bar e i ristoranti si sono riconvertiti all'asporto e attendono le prossime decisioni, consapevoli di aver scoperto per primi cosa significasse abbassare una saracinesca senza sapere quando riaprire. Ma la pandemia non è finita e men che meno la crisi che ha portato con sé.

Dodici mesi dopo Radio24 torna a Codogno per raccontare con i protagonisti e gli esperti come siamo cambiati: ospedali e cure, ambiente, economia stravolti e da ripensare.



### ***I l nostro reportage sul Covid-19 nel giorno del Radioday***

Le saracinesche abbassate, i tavoli vuoti, le agende bianche. Un anno devastante per bar, ristoranti e negozi, con due momenti ben divisi: il lockdown di marzo e aprile vissuto quasi con coraggio e accettazione, quello di novembre nello sconforto più totale. Almeno 5 i mesi di chiusura stimati, con i dipendenti in cassa integrazione. Per i pubblici esercizi il calo del fatturato è stato in media del 40%, pari a una perdita di 38 miliardi, anche se per molti il calo arriva fino al 90%. "Chiediamo la possibilità di riaprire con gradualità e sicurezza, il settore è destinato al collasso", le parole di Lino Enrico Stoppani, presidente di [Fipe](#) Confcommercio.



GR 19/02/2021

Il meglio di

### **Piccoli Esercizi**

In principio furono cronache da una lontana città sconosciuta, Wuhan. In un mese si arrivò ai controlli agli aeroporti e la dichiarazione di emergenza sanitaria globale per la diffusione di quello che allora chiamavamo "nuovo coronavirus". Un anno dopo solo pochi Paesi al mondo non hanno conosciuto il Covid 19, per lo più isole negli oceani, da Sant'Elena a Samoa. Uno solo se ne è (forse) liberato: la Nuova Zelanda.



GR 19/02/2021

Il meglio di

### **Da una lontana e - per noi allora sconosciuta - città cinese al mondo. La traiettoria del virus**

---

La correlazione tra la gravità dell'epidemia e inquinamento è stata dimostrata su vari livelli, spiega Alessandro Miani, presidente della SIMA, società italiana medicina ambientale. Il primo è il più diretto: le vie respiratorie di chi vive in aree ad alto inquinamento atmosferico sono già quotidianamente sotto attacco, se contagiato rischia maggiormente le complicazioni del Covid19. Ma è dimostrato anche che nelle aree più inquinate l'uomo produce una maggiore quantità della proteina a cui il virus si attacca per penetrare nella cellula. E infine, gli studi della Sima hanno indicato che condizioni di stabilità atmosferica e alti livelli di polveri sottili consentono al virus di legarsi al particolato e "spostarsi" da 2 a 4 metri in più di quanto non farebbe in condizioni normali.



GR 19/02/2021

Il meglio di

### **Medicina ambientale**

---

A febbraio di un anno fa il Covid 19 era una malattia ancora sconosciuta e la ricerca clinica doveva ancora fare il suo percorso verso un protocollo terapeutico certo. Intanto i ricercatori di tutto il mondo lavoravano senza sosta a un possibile vaccino sulla base della sequenza genomica del virus pubblicata su internet dagli scienziati cinesi il 10 gennaio 2020. Rosanna Magnano ha ripercorso le tappe di questa sfida con Rino Rappuoli, direttore scientifico di Gsk Vaccines e coordinatore scientifico del Mad Lab di Fondazione Toscana Life sciences.



GR 19/02/2021

Un anno fa, il 21 febbraio, la scoperta a Codogno, del cosiddetto paziente uno, anche se poi si è ben presto capito che tale non era. Un anno dopo siamo tornati in questo comune del lodigiano, centro della prima zona rossa d'Italia. Domenica verrà inaugurato un memoriale per le vittime del covid, ma questo ora- ricorda il sindaco Francesco Passerini - "è uno dei comuni col contagio più basso". L'ha intervistato la nostra inviata a Codogno, Raffaella Calandra.



GR 19/02/2021

Un anno fa, il 21 febbraio, la scoperta del paziente uno a Codogno, quello che si credeva fosse il primo infetto in Italia. Un anno dopo siamo tornai a Codogno.



GR 19/02/2021



## "Disco al collasso, perso l'80% del fatturato"

**R** [ilrestodelcarlino.it/rimini/cronaca/disco-al-collasso-perso-l-80-del-fatturato-1.6041241](https://ilrestodelcarlino.it/rimini/cronaca/disco-al-collasso-perso-l-80-del-fatturato-1.6041241)





Da sinistra il presidente nazionale Silb-[Fipe](#), Maurizio Pasca; a destra Gianni Indino, presidente regionale

**La denuncia del presidente regionale dei locali da ballo, Gianni Indino: "Tanti rischiano di non riaprire, urgenti i ristori"**

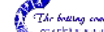
Pubblicato il 19 febbraio 2021

"Discoteche al collasso: i 40 locali della nostra provincia sono ancora chiusi, molti rischiano di non riaprire, perso oltre l'80 per cento del fatturato diretto, 14 milioni su 18, che raddoppia con l'indotto". La denuncia del presidente regionale Silb-[Fipe](#), Gianni Indino. Che rincara: "Stiamo scomparendo nel silenzio generale. Confidiamo nel nuovo esecutivo guidato da Mario Draghi. A livello regionale stiamo sollecitando l'uscita del bando per i ristori. Che sappiamo non...

"Discoteche al collasso: i 40 locali della nostra provincia sono ancora chiusi, molti rischiano di non riaprire, perso oltre l'80 per cento del fatturato diretto, 14 milioni su 18, che raddoppia con l'indotto". La denuncia del presidente regionale Silb-[Fipe](#), Gianni Indino. Che rincara: "Stiamo scomparendo nel silenzio generale. Confidiamo nel nuovo esecutivo guidato da Mario Draghi. A livello regionale stiamo sollecitando l'uscita del bando per i ristori. Che sappiamo non saranno risolutivi, ma prendiamo atto dell'impegno". Quello del leader dei discotecari nostrani è parallelo al grido d'allarme del presidente nazionale Silb, Maurizio Pasca: "Il 30 per cento dei locali italiani ha già chiuso per sempre". Il sindacato parla di "crisi senza fine per il mondo dei locali da ballo chiusi ormai da un anno, a parte una breve parentesi estiva, e ben lontani dal vedere la benché minima luce in fondo al tunnel. A testimonianza della catastrofe che si è abbattuta sul settore più colpito dalla pandemia numeri impietosi, che purtroppo esprimono chiaramente quanto sia difficile la situazione". Pasca spiega che "delle 2.800 aziende italiane che compongono un comparto fondamentale, anche per l'attrattività turistica del Paese, il 30% ha già chiuso definitivamente i battenti. Parliamo di circa 840 imprese che danno lavoro a migliaia di persone, per non parlare di tutto l'indotto che generano. Un numero spaventoso che, senza interventi immediati, potrebbe addirittura raddoppiare entro la primavera". "Nella nostra regione i numeri, in proporzione, si avvicinano molto a quelli nazionali, con una moria diffusa di locali - fa eco Indino -. La difficoltà a rimanere sul mercato è evidente. Confidiamo nell'attenzione che il governo avrà nei nostri confronti, mettendo innanzitutto a regime gli impegni assunti da quello precedente, che aveva previsto ristori, adeguandoli alla gravità della situazione. Parliamo di una categoria importantissima che arricchisce l'offerta turistica della nostra regione". Sono una quarantina i locali da ballo della provincia di Rimini, che fatturavano (ante Covid) 18 milioni di euro l'anno, cifra che raddoppia considerando l'indotto. Ben 1.200 dipendenti diretti, cui si sommano 3.000 lavoratori della filiera: dj, pierre, fonici, vocalist, baristi, camerieri, addetti alla sicurezza, grafici, parcheggiatori ecc. Tutti rimasti drammaticamente a piedi, senza prospettive immediate.

Mario Gradara

© Riproduzione riservata



## Confcommercio, Sangalli (Pres.): "Definire metodo di lavoro strutturato tra Governo e parti sociali"

19/02/2021 11:20



Il Governo di Mario Draghi, dopo aver incassato la fiducia del Senato, porta a casa anche quella della Camera: 535 i voti a favore, 56 quelli contrari e 5 le astensioni. Il presidente del Consiglio può dunque mettersi al lavoro a partire dalle priorità indicate nel suo discorso nell'Aula di

Montecitorio: la lotta alla corruzione e alle mafie, da tenere a distanza dal Recovery plan, la ricetta per la ripartenza delle pmi, fatta di internazionalizzazione credito di imposta per gli investimenti.

Il presidente di Confcommercio, Carlo Sangalli, ha commentato le dichiarazioni rese dal presidente del Consiglio Draghi al Senato. "Spicca, anzitutto – ha detto Sangalli – il riferimento alla comune responsabilità di una 'Nuova Ricostruzione', che, come nel Dopoguerra, consenta di 'consegnare un Paese migliore e più giusto ai figli e ai nipoti'. E' una responsabilità tanto più impegnativa, perché, dopo l'uscita dall'emergenza sanitaria, non tutto potrà tornare come prima. Importanti, in questo contesto, lo specifico riferimento al turismo che va supportato sia per superare il 'disastro creato dalla pandemia', sia per affrontare la sfida del cambiamento e della sostenibilità. E, in generale, la scelta strategica tra 'quali attività proteggere e quali accompagnare nel cambiamento' come principale compito di una politica economica, che faccia leva su innovazione, accesso al capitale ed al credito, politiche monetarie e fiscali espansive".

"E' un compito che rafforza, a nostro avviso – ha detto Sangalli – anche la necessità e l'urgenza di definire un metodo di lavoro continuo e strutturato tra Governo e parti sociali su larghissima parte delle questioni richiamate dal Presidente Draghi: dalla risposta alle emergenze al quadro delle riforme (concorrenza e fisco, pubblica amministrazione e giustizia, politiche attive per il lavoro e l'intero ventaglio degli obiettivi strategici del PNRR)".  
"In particolare – conclude Sangalli – è di grande interesse il passaggio sulla necessità di un intervento complessivo sul

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco



[Apri il link](#)**CONFCOMMERCIO, SANGALLI (PRES.): "DEFINIRE METODO DI LAVORO STRUTTURATO TRA GOVERNO E PARTI SOCIALI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO**

di affidare a una commissione di esperti, ben consapevole che una buona riforma fiscale è alla base della ricostruzione economica".

"Quello che ha affermato il premier è ciò che ha sostenuto anche Confcommercio in audizione pochi giorni fa: Draghi ha ragione quando dice che non servono interventi spot sulla singola imposta". Così il vicepresidente esecutivo di Confcommercio, [Lino Stoppani](#) che, commentando le parole di Draghi sulla riforma del sistema fiscale, indica la strada da seguire: "Il sistema fiscale italiano è molto farraginoso e complesso e quindi una riforma del fisco deve perseguire 3 finalità: ridurre la tassazione (le imposte sull'impresa in Italia sono tra le più alte del mondo); semplificare il sistema mettendo ordine, anche intervenendo con un testo unico; fare emergere la base imponibile favorendo così anche la crescita".

"Tutto ciò – afferma Stoppani- si fa con un intervento coordinato che ripristini la progressività delle imposte perché oggi c'è una grande differenza tra aliquote ufficiale ed effettive anche a causa delle tax expenditures sulle quali ci vuole una manutenzione, magari con un assegno unico per la famiglia".

"Riteniamo sbagliato, inoltre – prosegue Stoppani- un aumento delle imposte indirette e diciamo no alla patrimoniale. Serve invece un intervento sovranazionale sulla web tax, siamo favorevoli al ripristino dell'imposta del reddito d'impresa, e siamo disponibili anche a discutere sulla cash flow tax".

Ip/AGIMEG

Focus News

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

## L'anno nero delle discoteche: dodici mesi di stop, perso il 90 per cento degli incassi

S [lastampa.it/topnews/edizioni-locali/cuneo/2021/02/22/news/un-anno-di-stop-le-discoteche-perdono-il-90-per-cento-1.39936804](https://lastampa.it/topnews/edizioni-locali/cuneo/2021/02/22/news/un-anno-di-stop-le-discoteche-perdono-il-90-per-cento-1.39936804)

February 22, 2021



MATTEO BORGETTO **Publicato** il 22 Febbraio 2021

**Un anno senza discoteche e locali di intrattenimento.** Un anno senza musica, senza brindisi con gli amici a bordo pista, senza danze, senza aggregazione, senza abbracci. E soprattutto, senza lavoro. Per il «popolo della notte», domani, sarà l'anniversario di un lutto. Risale al 23 febbraio 2020 il decreto di stop all'industria musicale, dalle disco ai concerti dal vivo nelle strutture dedicate al divertimento notturno. Un settore che in Piemonte raggruppa 250 imprese, 5 mila persone tra dipendenti e collaboratori stagionali a chiamata, per un fatturato di 120 milioni. **La chiusura nei 12 mesi ha causato perdite del 90%.**

«Un anno senza di noi» lamentano gli operatori, che oggi si ritroveranno in diretta streaming, dalle 14 alle 20, dal «Teatro Accademico» di Castelfranco Veneto, per l'evento #Musicafutura organizzato dal sindacato Silb-Fipe-Confcommercio per riflettere, individuare gli spunti per una ripartenza in sicurezza. E ribadire le richieste di aiuto al Governo per un comparto che rischia il collasso: secondo le previsioni, il 30% delle imprese è destinato alla chiusura. La Regione è intervenuta con un primo Bonus Piemonte e un secondo in fase di definizione, ma è enorme il danno economico da colmare. «Abbiamo affitti, costi di gestione importanti - dice Alessandro Mautino, titolare del Milk di Torino e segretario regionale del Silb -. I ristori non sono stati sufficienti. Qualcuno ha aperto d'estate, ma la maggior parte ha affrontato un anno durissimo, anche a livello psicologico, per la continua incertezza». Il segretario provinciale Silb di Alessandria e titolare del Cube di Tortona, Mike Patitucci: «Ci hanno fatti passare da untori, quando non siamo certo noi, i responsabili dei contagi. Le perdite sono state catastrofiche, in migliaia senza lavoro».

Il segretario Silb di Asti e gestore del Palco19, Matteo Bosia: «Grave il problema dell'abusivismo, delle risse tra i giovani per strada, quando proprio noi saremmo il luogo ideale, più sicuro e controllato per la rinascita della socialità». «La gente è disperata - dice Giormilio Fantini, segretario Silb di Biella, titolare della Peschiera di Valdengo -. In Francia e Germania è arrivato l'80% del fatturato perso, in Italia 2 milioni su 1,5 miliardi di perdite». Per la riapertura si guarda all'estate e per le disco al chiuso, all'autunno. «Stiamo lavorando per ridiscutere sicurezza e capienze, strategie per le riaperture, contratti di lavoro, ristori - dice Federica Toselli dell'Evita di Cavallermaggiore, segretario del Silb Cuneo -, Dovremo reinventarci e sarà un nuovo inizio, ma solo per chi sopravviverà alla crisi».

[SEGNALA UN ERRORE IN QUESTO ARTICOLO](#)

©RIPRODUZIONE RISERVATA



## Addio all'artefice di Peck: da garzone a re del buon cibo

[ilgiorno.it/milano/cronaca/mario-stoppani-peck-1.6053602](https://ilgiorno.it/milano/cronaca/mario-stoppani-peck-1.6053602)

PAOLO GALLIANI



I fratelli Stoppani di fronte alla storica vetrina di Peck



*Trovate questo articolo all'interno della newsletter "Buongiorno Milano". Ogni giorno alle ore 7, dal lunedì al venerdì, gli iscritti alla community del «Giorno» riceveranno una newsletter dedicata alla città di Milano. Per la prima volta i lettori potranno scegliere un prodotto completo, che offre un'informazione dettagliata, arricchita da tanti contenuti personalizzati: oltre alle notizie locali, una guida sempre aggiornata per vivere in maniera nuova la propria città, consigli di lettura e molto altro. [www.ilgiorno.it/buongiornomilano](http://www.ilgiorno.it/buongiornomilano)*

Milano, 23 febbraio 2021 - Amava spesso ricordare di quando era ragazzino e tornava a casa in bici e la mamma lavava la sua camicia bianca perché potesse essere pulita per andare a lavorare il giorno dopo. Si è spento **Mario Stoppani, 81 anni, il grande artefice del mito Peck** dagli anni '70, il suo personale capolavoro in una Milano che aveva raggiunto da un paesino del Bresciano a soli 15 anni, assieme al fratello Angelo (che ne aveva 17), secondogenito di una famiglia con 7 figli e non benestante, deciso a cercare un mestiere nel posto dove si poteva fare fortuna. Se n'è andato nei giorni scorsi, salutato ieri a **Santa Marisa delle Grazie** da tanta gente che aveva scelto e amato. Lasciando un sacco di ricordi, rammentati dal fratello **Lino Stoppani**, presidente nazionale **Fipe**: Mario che fa il garzone e dopo un paio d'anni, sempre con Angelo, apre un negozio, prima in via Montepulciano poi in Ponte Vetere; e che firma cambiali da pagare ogni mese ma si fa **apprezzare dalla borghesia milanese** per alcuni piatti della tradizione meneghina. Nel 1970 la grande affermazione, quando la famiglia Grazioli che per 3 generazioni aveva gestito il brand Peck cede il marchio e ad aggiudicarselo sono Mario e Angelo, a cui andrà ad aggiungersi il fratello Remo.

È l'affermazione del **salotto della gastronomia di fascia alta**. Mario aggiunge un'invidiata enoteca alla maison. E nel 2001, con i fratelli, ha la geniale idea di affidare ad uno **chef di nome Carlo Cracco** gli spazi di via Victor Hugo per aprire un ristorante poi premiato con **2 stelle Michelin**. Fino al 2013, quando i fratelli Stoppani, dopo oltre 40 anni di attività, cedono Peck a Pietro Marzotto. Mario si dedica alla famiglia, ai figli, ai nipoti e alla moglie Franca che purtroppo perderà nel 2018. Ieri, l'omaggio di Pier Leone Marzotto: "Il nome di Mario Stoppani risuona come una leggenda non solo qui, da Peck, ma in tutto il mondo eno-gastronomico". E il ricordo affettuoso del fratello Lino: "Aveva fatto solo le elementari ma **sapeva fare di tutto**. Come tanti giovani della generazione degli Anni '40, si era trovato in un'Italia da ricostruire e ha fatto il suo dovere. Aveva una lungimiranza incredibile unita ad un'umanità rara, come tutte le persone nate e cresciute in condizioni non facili. Mi ha insegnato il rispetto del prossimo e la capacità di reagire agli eventi con il sacrificio". E aggiunge un aneddoto personale riferitogli dai genitori. Mario che torna a casa in bici dopo il primissimo giorno da garzone e chiede della mamma. Il papà risponde: "È in ospedale perché è nato un altro fratellino". Lino lo ricorda commuovendosi: "Quel fratellino ero io".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città



## FIPE-Confcommercio: "Bar e ristoranti, riapertura serale nelle zone gialle non è più rinviabile"

22/02/2021 15:22



FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

"La riapertura serale, almeno nelle zone gialle, dei pubblici esercizi in grado di garantire il servizio al tavolo non è più rinviabile. È significativo che anche

l'Anci, e dunque i sindaci di tutta Italia, si sia detta favorevole a un allentamento delle restrizioni nei confronti di bar e ristoranti. Sta crescendo la consapevolezza che è più facile far rispettare le misure di distanziamento e di sicurezza sanitaria all'interno di un locale, piuttosto che nelle piazze e nelle strade dove le persone finiscono per assembrarsi senza alcuna precauzione. Ci auguriamo che il primo Dpcm del nuovo governo segni un cambio di passo nelle politiche di mitigazione del contagio da covid19, che da troppo tempo stanno penalizzando solo alcune categorie caricandole di responsabilità che non gli spettano". Così Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi. "Da un anno – prosegue la Federazione – portiamo avanti la battaglia a difesa della dignità di centinaia di migliaia di imprese che non possono essere aperte o chiuse con un'ordinanza pubblicata nella notte e valida dalla mattina successiva. Occorre rispetto per il lavoro di oltre un milione di persone e per un'intera filiera che proprio in bar e ristoranti ha un fondamentale punto di riferimento. Chiediamo ai nostri imprenditori di applicare con rigore i protocolli sanitari e chiediamo alle Istituzioni controlli a tappeto perché tutti li rispettino. Tutto questo per consentirci di poter riaprire anche alla sera, fino alle 22, in zona gialla e fino alle 18 in zona arancione. E visto che i contagi si stanno diffondendo a macchia di leopardo sul territorio, con piccoli focolai e città pressoché immuni, chiediamo che le aperture possano essere regolate anche su base locale, di modo che le misure restrittive siano efficaci e selettive". cdn/AGIMEG

Focus | [Politica](#)

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

[Apri il link](#)

**FIPE**-CONFCOMMERCIO: "BAR E RISTORANTI, RIAPERTURA SERALE NELLE ZONE GIALLE NON È PIÙ RINVIABILE"AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

Commenti: 0

Ordina per

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)



DAL 6 MARZO POCHI CAMBIAMENTI IN VISTA. NO AI LOCALI LA SERA, SPERANO LE PALESTRE

# il Giornale.it **politica**

Home **Politica** Mondo Cronache Blog Economia Sport Cultura Milano LifeStyle Speciali Motori Abbonamento



## VERITÀ INFOIBATE

in edicola e in libreria

Condividi:

## Dal 6 marzo pochi cambiamenti in vista. No ai locali la sera, sperano le palestre

Commenti:

0

*Nel prossimo decreto legge resteranno i colori e il coprifuoco*

Redazione - Mar, 23/02/2021 - 17:00



[commenta](#)

[Mi piace 0](#)

Che succederà dopo il 5 marzo, quando scadrà il Dpcm che è stato l'ultimo atto del governo Conte? Sarà possibile tornare al ristorante la sera, oppure ad allenarsi in palestra?



Naturalmente tutto dipenderà dalla progressione dei numeri, che al momento sono in lieve, lievissimo rialzo. E del resto anche la prima decisione del governo Draghi di prolungare fino al 27 marzo il divieto di spostamento non giustificato da motivi di lavoro e di urgenza tra le regioni fa capire che difficilmente sarà da aspettarsi una svolta aperturista, a meno di una decisa flessione dei contagi.

Detto che sarà probabilmente confermato il sistema a colori delle regioni, magari con qualche aggiustamento metodologico e che dovrebbe restare in vigore il coprifuoco erga omnes tra le 22 e le 5 di mattina, nel nuovo Dpcm, che più probabilmente sarà un decreto legge, il tema che divide di più è la possibile riapertura serale dei ristoranti nelle regioni in zona gialla, quelle con il fattore di rischio meno grave. Un tema importante soprattutto da un punto di vista economico, per le centinaia di migliaia di famiglie la cui sopravvivenza è legata agli incassi. Ormai sono molte le voci che si levano a favore di una riapertura, naturalmente con l'osservanza di tutte le regole di distanziamento e di igienizzazione. Dopo l'endorsement dell'Ance di domenica, ieri sulla vicenda è intervenuta la **Fipe**, la federazione dei pubblici esercizi: «La riapertura serale, almeno nelle zone gialle, dei pubblici esercizi in grado di garantire il servizio al tavolo non è più rinviabile. Sta crescendo la consapevolezza che è più facile far rispettare le misure di distanziamento e di sicurezza sanitaria all'interno di un locale, piuttosto che nelle piazze e nelle strade dove le persone finiscono per assembrarsi senza alcuna precauzione». Sulle stesse posizioni anche il leader della Lega Matteo Salvini, che ieri ha incontrato alcuni dei ristoratori che hanno inscenato una protesta davanti a Montecitorio: «Dove la situazione sanitaria è sotto controllo e rispettando i protocolli di sicurezza, i ristoranti devono poter lavorare anche la sera. Se la legge permette di pranzare in tranquillità e sicurezza alle 13, deve permetterlo anche alle 20».

Altro tema caldo, quello delle palestre e delle piscine, che sono chiuse da mesi malgrado si siano dimostrate nel corso dei mesi di apertura da giugno a ottobre perfettamente adeguate al rispetto delle regole di distanziamento da parte di clienti e personale. Anche qui si parla di decine di migliaia di imprese in difficoltà, oltre che di un pesante costo sociale, visto che lo sport è importante fattore di prevenzione di malattie. Possibile che il nuovo governo prenda in considerazione la riapertura di queste strutture - naturalmente esclusivamente nelle regioni e nelle province in giallo - con regole più rigide rispetto a quelle già messe in atto in estate: ingressi contingentati, no a lezioni collettive, attrezzi ben distanziati e niente docce. In questo caso sembra probabile una riapertura.

## DAL 6 MARZO POCHI CAMBIAMENTI IN VISTA. NO AI LOCALI LA SERA, SPERANO LE PALESTRE

Sembrano invece scarsissime le probabilità che nel nuovo decreto cambi la situazione di cinema e teatri, chiusi ormai da tempo. Malgrado anche questo settore manifesti grandi preoccupazioni, è probabile che se ne torni a parlare in primavera inoltrata.

Tag: [misure restrittive](#) [decreto Coronavirus](#) [ristoranti](#) [palestre](#)

I commenti saranno accettati:

- dal lunedì al venerdì dalle ore 10:00 alle ore 20:00
- sabato, domenica e festivi dalle ore 10:00 alle ore 18:00.

Non sono consentiti commenti che contengano termini violenti, discriminatori o che contravvengano alle elementari regole di [netiquette](#).

[Qui](#) le norme di comportamento per esteso.

## Discoteche al capolinea "Il 30% non riaprirà più"

**N** [lanazione.it/firenze/cronaca/discoteche-al-capolinea-il-30-non-riaprirà-più-1.6054153](https://lanazione.it/firenze/cronaca/discoteche-al-capolinea-il-30-non-riaprirà-più-1.6054153)

ROSSELLA CONTE



1. [Home](#)
2. [Firenze](#)
3. [Cronaca](#)
4. [Discoteche Al Capolinea "Il 30%...](#)

**Nove attività su dieci sono ferme dall'inizio della pandemia. L'allarme dei gestori: "A rischio 2mila posti di lavoro. Gli aiuti? Solo briciole, coprono il 4% del fatturato"**

Publicato il 23 febbraio 2021 , di **ROSSELLA CONTE**

di Rossella Conte FIRENZE Sono chiuse dal 23 febbraio scorso e non sanno ancora quando potranno finalmente riaprire. Per le discoteche fiorentine e tutto il mondo della notte il futuro resta un punto interrogativo. Per questo ieri mattina, a un anno esatto da quando sono stati costretti a chiudere a chiave i propri spazi, tutti i protagonisti della notte hanno dato vita a un evento online per fare il punto della situazione, progettare un piano di ripartenza e chiedere al governo di non dimenticarsi di un settore in grado di produrre mediamente una cifra che si aggira intorno ai 4miliardi...

di Rossella Conte

## FIRENZE

Sono chiuse dal 23 febbraio scorso e non sanno ancora quando potranno finalmente riaprire. Per le discoteche fiorentine e tutto il mondo della notte il futuro resta un punto interrogativo.

Per questo ieri mattina, a un anno esatto da quando sono stati costretti a chiudere a chiave i propri spazi, tutti i protagonisti della notte hanno dato vita a un evento online per fare il punto della situazione, progettare un piano di ripartenza e chiedere al governo di non dimenticarsi di un settore in grado di produrre mediamente una cifra che si aggira intorno ai 4miliardi di euro. A mettere sul tavolo i dati il Silb, il sindacato dei locali da ballo di Confcommercio Firenze.

Dal 13 giugno, data in cui la Regione Toscana ha autorizzato l'apertura dei locali, solo il 15% delle 35 discoteche fiorentine ha ripreso l'attività per alcune settimane. L'85% non lavora dal mese di febbraio.

"E' assurdo considerare noi i responsabili dell'aumento dei casi – non usa mezzi termini Riccardo Tarantoli, presidente Silb Firenze -. In queste condizioni sono poche le aziende che riusciranno a sopravvivere con grandi ripercussioni su tutto l'indotto: camerieri, barman, artisti, etc".

A rischio nella provincia di Firenze ci sarebbero 2mila posti di lavoro mentre in Toscana 8mila. Secondo un'indagine Silb, il 30% delle discoteche non riuscirà a riaprire. Ieri tutto il mondo della notte, a partire dalle 14 (l'evento potrà essere seguito sulla pagina Facebook Silb - [Fipe](#)), si è dato appuntamento online dietro allo slogan 'Un anno senza di noi'. "Aiuti? Fino a questo momento solo briciole che non riescono a ricoprire nemmeno il 4% delle perdite di fatturato che abbiamo avuto. Chiediamo al Governo misure di sostegno adeguate che possano metterci nelle condizioni di poter sopravvivere".

In questi mesi, a chiedere l'aiuto dei gestori dei locali fiorentini, c'è stata l'associazione dei genitori di Corinaldo, costituita dopo la tragedia dell'8 dicembre del 2018 in provincia di Ancona, che porterà nel corso dell'evento la propria testimonianza.

"Per via delle restrizioni – prosegue Tarantoli - tanti ragazzi stanno avendo problemi relazionali che poi sfociano in aggressività. Per questo abbiamo accolto l'invito dei genitori di Corinaldo e con loro abbiamo redatto il Manifesto per un divertimento consapevole".

Il testo, che sarà divulgato sia attraverso la rete dei locali di Ancona che di Firenze, ricorda ai ragazzi la buona condotta da tenere all'interno dei locali pubblici. "Se bevi non guidare e, comunque, bevi molta acqua a fine serata. Non confondere uno scherzo con un atto molesto" si legge.

E anche: non andare al massimo, ma chiedi il massimo dalla vita. Lascia liberi i passaggi dedicati all'evacuazione in caso di emergenza. Lascia gli ambienti così come vorresti trovarli. Mostra il meglio di te rigettando ogni forma di violenza verbale o fisica.



Segnala infine al personale dedicato i comportamenti molesti da trasmettere ai ragazzi in modo da sensibilizzarli.

© Riproduzione riservata

## Toscana, il terziario si mobilita: imprenditori e lavoratori scendono in piazza

[lanazione.it/cronaca/toscana-il-terziario-si-mobilita-imprenditori-e-lavoratori-scendono-in-piazza-1.6057334](https://lanazione.it/cronaca/toscana-il-terziario-si-mobilita-imprenditori-e-lavoratori-scendono-in-piazza-1.6057334)

La Nazione



Salviamo le imprese, locandina

Firenze, 23 febbraio 2021 - Nelle **principali città toscane**, i titolari di **imprese del commercio, turismo e servizi, dipendenti, collaboratori, fornitori, liberi professionisti** e semplici cittadini formeranno una **simbolica “catena umana”** per affermare il principio che **salute e lavoro devono convivere**, chiedendo una alternativa alle chiusure imposte dalle normative antiCovid e che, finora, si sono dimostrate inutili per fermare i contagi.

Si svolgerà **lunedì 1 marzo** la grande mobilitazione, organizzata da **Confcommercio Toscana e Confesercenti Toscana**, che coinvolgerà gli imprenditori del terziario di tutta la regione per reclamare una diversa gestione dell'emergenza, alternativa alle chiusure imposte dalle normative antiCovid. In tutti i capoluoghi di provincia toscani, titolari di azienda, liberi professionisti, dipendenti e collaboratori ma anche semplici cittadini si daranno appuntamento nelle piazze o strade principali per mettere in scena una **lunga, immobile e silenziosa “catena umana”**. In piedi, uno accanto all'altro, ma a distanza di sicurezza, indossando alcuni cartelli esplicativi, testimonieranno come e quanto le loro attività siano interconnesse, tanto che la chiusura imposta ad alcune si riflette in una consistente flessione del lavoro per tutti. L'iniziativa è stata presentata ufficialmente durante la conferenza stampa ospitata oggi 23 febbraio nella sede della Camera di Commercio di Firenze, alla presenza dei presidenti regionali delle due associazioni di categoria Anna Lapini (Confcommercio Toscana) e Nico Gronchi (Confesercenti Toscana), dei rispettivi direttori regionali Franco Marinoni e Massimo Biagioni e dei presidenti di Confcommercio Firenze Aldo Cursano e Confesercenti Firenze Claudio Bianchi. “Le nostre associazioni rappresentano oltre settantamila imprese del terziario toscano e in questi giorni stiamo raccogliendo la sollecitazione di tutti i nostri iscritti: dai titolari di palestre, cinema, locali da ballo e altri luoghi di intrattenimento, in difficoltà ormai da un anno, agli imprenditori del turismo, che hanno visto crollare i loro fatturati fino al 90%. Ma ci saranno anche gli ambulanti, i commercianti di vari settori, dagli articoli sportivi alla moda, poi le rappresentanze di bar e ristoranti, aperti e chiusi a singhiozzo ormai da mesi, con i loro dipendenti, i loro fornitori e tutti i professionisti e lavoratori che a vario titolo gravitano intorno al mondo del terziario, come grafici, commercialisti, comunicatori, grossisti, trasportatori e così via”, dicono i direttori regionali di Confcommercio Franco Marinoni e di Confesercenti Massimo Biagioni.

“È passato un anno dall'inizio della pandemia, evidenzia Nico Gronchi, presidente di Confesercenti Toscana, e in questo anno abbiamo perso oltre 100 mld di consumi, 200 mila lavoratori autonomi tra imprenditori, collaboratori e liberi professionisti e le strade per combattere il virus sono ancora chiudere le attività (oltre 100 giorni i negozi e 160 bar e ristoranti), restrizioni ed una corsa ad ostacoli per i vaccini. Chiusure, regole cambiate all'ultimo e indennizzi a singhiozzo, stanno distruggendo l'economia “buona” di questa Regione ed è per questo che con questa iniziativa vogliamo chiedere, tutti insieme, un cambio di passo: Le imprese vogliono lavorare, non vivere di sussidi e sono pronte ad assumersi la responsabilità di farlo in piena sicurezza”. “Vogliamo portare alla luce i volti e le storie di chi finora ha solo subito le norme restrittive imposte a suon di Dpcm, senza però che questo sacrificio si sia tradotto in un arresto deciso della pandemia– sottolinea la presidente di

Confcommercio Toscana Anna Lapini – la salute sta a cuore a tutti noi ma siamo convinti che si possa, e si debba, imparare a conciliare la sicurezza antiCovid 19 con il lavoro. Le nostre imprese trattengono il fiato da un anno, non possono reggere altri lockdown. Oltre tutto, nel mondo scientifico qualcuno da tempo avanza l'ipotesi che di pandemie come questa in futuro ne vedremo altre. Sarà forse il caso di progettare un piano b". Presenti in conferenza stampa anche i presidenti di Confcommercio Firenze Aldo Cursano e di Confesercenti Firenze Claudio Bianchi, pronti nel capoluogo a fare da capofila alla mobilitazione che sarà declinata in tutte le principali città toscane. "A Firenze ci ritroveremo tutti lunedì 1° marzo alle ore 11 in via Verdi, di fronte al ristorante dell'imprenditore che nell'agosto scorso, schiacciato dal peso della situazione pandemica, ha compiuto l'estremo gesto - anticipano i due presidenti Aldo Cursano e Claudio Bianchi – e da lì si snoderà la catena umana di coloro che intendono condividere il nostro grido di dolore! Sarà una manifestazione estremamente ordinata, pacifica e silenziosa, come nel nostro stile, e rispettosa delle misure di sicurezza". A conclusione della manifestazione, una delegazione delle due associazioni di categoria consegnerà un documento unitario al Prefetto di Firenze.

Le iniziative territoriali. **Arezzo.** La catena umana si svilupperà lungo tutto il Corso Italia, sarà composta da oltre 300 imprenditori del terziario divisi in 7 frazioni. Partirà dai Bastioni di Santo Spirito (inizio del Corso) e arriverà in via di Seteria (ingresso a piazza Grande) ai piedi della Pieve. **Firenze.** La catena umana prenderà avvio dal ristorante "La Maremma", in via Verdi 16/r, luogo purtroppo diventato il simbolo delle devastanti conseguenze del Covid-19, che hanno portato il titolare dell'attività all'estremo gesto di togliersi la vita. Percorrerà via Verdi fino a piazza Salvemini, si snoderà lungo tutto Borgo degli Albizi per poi proseguire in via del Proconsole e terminare quindi in piazza Duomo 10, sede della Presidenza della Regione Toscana. **Grosseto.** La catena umana si svilupperà in forma circolare in piazza Dante, luogo centrale del capoluogo di provincia toscano con l'indice di contagi più basso in assoluto. Che, per questo, chiede un trattamento differenziato dal resto della regione. **Livorno.** La catena umana si articolerà lungo i lati di piazza Grande. **Lucca.** La catena umana si svilupperà in piazza Napoleone. **Viareggio.** La catena umana si svilupperà sotto il palazzo del Comune. **Massa.** La catena umana si svilupperà sotto la Prefettura in piazza Aranci. **Pisa.** La catena umana si articolerà in piazza dei Miracoli, ai piedi della torre pendente. **Pistoia.** Presumibilmente nel capoluogo di provincia di Pistoia, da definire. **Prato.** Presumibilmente nel capoluogo di provincia di Prato, da definire. **Siena.** Raduno in piazza Duomo di fronte alla Prefettura, con presenza statica, mascherine e rispetto del distanziamento, riempiendo lo spazio della piazza.

**Maurizio Costanzo**

© Riproduzione riservata

1/3





Salviamo le imprese, locandina  
2/3



Un momento della conferenza stampa  
3/3



Un momento della conferenza stampa

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo



## “Covid, salute e lavoro possono convivere”: le imprese toscane alzano la voce

[nove.firenze.it/salute-e-lavoro-possono-convivere-le-imprese-toscane-si-mobilitano.htm](https://nove.firenze.it/salute-e-lavoro-possono-convivere-le-imprese-toscane-si-mobilitano.htm)

martedì 23 febbraio 2021 ore 16:40



Prima / Economia / “Covid, salute e lavoro possono convivere”: le imprese toscane alzano la voce

| Economia

Tweet



**Lunedì 1 marzo la grande mobilitazione organizzata assieme da Confcommercio e Confesercenti Toscana. Ecco dove, città per città**



Si svolgerà **lunedì 1 marzo 2021** la grande mobilitazione, organizzata da Confcommercio Toscana e Confesercenti Toscana, che coinvolgerà gli imprenditori del terziario di tutta la regione per reclamare una diversa gestione dell'emergenza, alternativa alle chiusure imposte dalle normative antiCovid.

In tutti i capoluoghi di provincia toscani, titolari di azienda, liberi professionisti, dipendenti e collaboratori ma anche semplici cittadini si daranno appuntamento nelle piazze o strade principali per mettere in scena una lunga, immobile e silenziosa "catena umana". In piedi, uno accanto all'altro (ma a distanza di sicurezza), indossando alcuni cartelli esplicativi, testimonieranno come e quanto le loro attività siano interconnesse, tanto che la chiusura imposta ad alcune si riflette in una consistente flessione del lavoro per tutti.

L'iniziativa è stata presentata ufficialmente durante la conferenza stampa ospitata oggi (23 febbraio 2021) nella sede della Camera di Commercio di Firenze, alla presenza dei presidenti regionali delle due associazioni di categoria **Anna Lapini** (Confcommercio Toscana) e **Nico Gronchi** (Confesercenti Toscana), dei rispettivi direttori regionali **Franco Marinoni** e **Massimo Biagioni** e dei presidenti di Confcommercio Firenze **Aldo Cursano** e Confesercenti Firenze **Claudio Bianchi**.

“Le nostre associazioni rappresentano oltre settantamila imprese del terziario toscano e in questi giorni stiamo raccogliendo la sollecitazione di tutti i nostri iscritti: dai titolari di palestre, cinema, locali da ballo e altri luoghi di intrattenimento, in difficoltà ormai da un anno, agli imprenditori del turismo, che hanno visto crollare i loro fatturati fino al 90%. Ma ci saranno anche gli ambulanti, i commercianti di vari settori, dagli articoli sportivi alla moda, poi le rappresentanze di bar e ristoranti, aperti e chiusi a singhiozzo ormai da mesi, con i loro dipendenti, i loro fornitori e tutti i professionisti e lavoratori che a vario titolo gravitano intorno al mondo del terziario, come grafici, commercialisti, comunicatori, grossisti, trasportatori e così via”, dicono i direttori regionali di Confcommercio **Franco Marinoni** e di Confesercenti **Massimo Biagioni**.

“È passato un anno dall'inizio della pandemia, evidenzia **Nico Gronchi**, presidente di Confesercenti Toscana, e in questo anno abbiamo perso oltre 100 mld di consumi, 200 mila lavoratori autonomi tra imprenditori, collaboratori e liberi professionisti e le strade per combattere il virus sono ancora chiudere le attività (oltre 100 giorni i negozi e 160 bar e ristoranti), restrizioni ed una corsa ad ostacoli per i vaccini. Chiusure, regole cambiate all'ultimo e indennizzi a singhiozzo, stanno distruggendo l'economia "buona" di questa Regione ed è per questo che con questa iniziativa vogliamo chiedere, tutti insieme, un cambio di passo: Le imprese vogliono lavorare, non vivere di sussidi e sono pronte ad assumersi la responsabilità di farlo in piena sicurezza”

“Vogliamo portare alla luce i volti e le storie di chi finora ha solo subito le norme restrittive imposte a suon di Dpcm, senza però che questo sacrificio si sia tradotto in un arresto deciso della pandemia– sottolinea la presidente di Confcommercio Toscana **Anna Lapini** – la

salute sta a cuore a tutti noi ma siamo convinti che si possa, e si debba, imparare a conciliare la sicurezza antiCovid 19 con il lavoro. Le nostre imprese trattengono il fiato da un anno, non possono reggere altri lockdown. Oltre tutto, nel mondo scientifico qualcuno da tempo avanza l'ipotesi che di pandemie come questa in futuro ne vedremo altre. Sarà forse il caso di progettare un piano b”.

Presenti in conferenza stampa anche i presidenti di Confcommercio Firenze Aldo Cursano e di Confesercenti Firenze Claudio Bianchi, pronti nel capoluogo a fare da capofila alla mobilitazione che sarà declinata in tutte le principali città toscane. “A Firenze ci ritroveremo tutti lunedì 1° marzo alle ore 11 in via Verdi, di fronte al ristorante dell'imprenditore che nell'agosto scorso, schiacciato dal peso della situazione pandemica, ha compiuto l'estremo gesto - anticipano i due presidenti **Aldo Cursano** e **Claudio Bianchi** – e da lì si snoderà la catena umana di coloro che intendono condividere il nostro grido di dolore! Sarà una manifestazione estremamente ordinata, pacifica e silenziosa, come nel nostro stile, e rispettosa delle misure di sicurezza”. A conclusione della manifestazione, una delegazione delle due associazioni di categoria consegnerà un documento unitario al Prefetto di Firenze.

## LE INIZIATIVE TERRITORIALI

### AREZZO

La catena umana si svilupperà lungo tutto il Corso Italia, sarà composta da oltre 300 imprenditori del terziario divisi in 7 frazioni. Partirà dai Bastioni di Santo Spirito (inizio del Corso) e arriverà in via di Seteria (ingresso a piazza Grande) ai piedi della Pieve.

### FIRENZE

La catena umana prenderà avvio dal ristorante “La Maremma”, in via Verdi 16/r, luogo purtroppo diventato il simbolo delle devastanti conseguenze del Covid-19, che hanno portato il titolare dell'attività all'estremo gesto di togliersi la vita. Percorrerà via Verdi fino a piazza Salvemini, si snoderà lungo tutto Borgo degli Albizi per poi proseguire in via del Proconsole e terminare quindi in piazza Duomo 10, sede della Presidenza della Regione Toscana.

### GROSSETO

La catena umana si svilupperà in forma circolare in piazza Dante, luogo centrale del capoluogo di provincia toscano con l'indice di contagi più basso in assoluto. Che, per questo, chiede un trattamento differenziato dal resto della regione

### LIVORNO

La catena umana si articolerà lungo i lati di piazza Grande

### LUCCA

La catena umana si svilupperà in piazza Napoleone

## VIAREGGIO

La catena umana si svilupperà sotto il palazzo del Comune

## MASSA

La catena umana si svilupperà sotto la Prefettura in piazza Aranci

## PISA

La catena umana si articolerà in piazza dei Miracoli, ai piedi della torre pendente

## PISTOIA

Presumibilmente nel capoluogo di provincia di Pistoia, da definire

## PRATO

Presumibilmente nel capoluogo di provincia di Prato, da definire

## SIENA

Raduno in piazza Duomo di fronte alla Prefettura, con presenza statica, mascherine e rispetto del distanziamento, riempiendo lo spazio della piazza

## **Redazione Nove da Firenze**

---

## CITTÀ DESERTIFICATE, DAL 2012 SPARITI 77 MILA NEGOZI

EDIZIONI &gt; Mediterraneo | Europa-Ue | NuovaEuropa | America Latina | Brasil | English | Podcast | ANSAcheck

**Ait Economia**

Fai la ricerca | Il mondo in Immagini | Vai alla Borsa | Vai al Meteo | Corporate Prodotti

Cronaca | Politica | **Economia** | Regioni + | Mondo | Cultura | Tecnologia | Sport | FOTO | VIDEO +

PRIMOPIANO \* BORSA \* INDUSTRY 4.0 \* PROFESSIONI \* REAL ESTATE \* PMI \* RISPARMIO &amp; INVESTIMENTI \* BUSINESS WIRE \*

AZIENDE ED EMERGENZA COVID19


ANSA.it > Economia > PMI > **Città desertificate, dal 2012 spariti 77 mila negozi**

## Città desertificate, dal 2012 spariti 77 mila negozi

Concommercio, per il Covid crollerà anche l'offerta turistica.

Redazione ANSA

ROMA  
23 febbraio 2021  
14:06  
NEWS

 Suggerisci

 Facebook

 Twitter

 Altri


© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - ROMA, 23 FEB - Cancellate quasi centomila attività commerciali nel giro degli ultimi otto anni. Segno tangibile del progressivo e inarrestabile processo di desertificazione commerciale che ora, con l'ondata lunga delle restrizioni imposte dalla pandemia, si va amplificando soprattutto per i contraccolpi sui settori della ristorazione e alberghiero.

E' lo scenario tracciato nell'analisi dell'Ufficio Studi di Confindustria "Demografia d'impresa nelle città italiane" in cui si calcola che tra il 2012 e il 2020 sono sparite dalle città italiane oltre 77mila attività di commercio al dettaglio (-14%) e quasi 14mila imprese ambulanti (-14,8%).

Ma il rapporto lancia un altro allarme: nel 2021, solo nei centri storici dei 110 capoluoghi di provincia e altre 10 città di media ampiezza, oltre ad un calo ancora maggiore per il commercio al dettaglio (-17,1%), si registrerà per la prima volta da due decenni la perdita di un quarto delle imprese di alloggio e ristorazione (-24,9%).

"Il rischio di non riavere i nostri centri storici come li abbiamo visti e vissuti prima della pandemia è molto concreto e questo significa minore qualità della vita dei residenti e minore appeal turistico", avverte l'associazione evidenziando come tra il 2012 e il 2020 si sia verificato un cambiamento del tessuto commerciale all'interno dei centri storici che la pandemia tenderà ad enfatizzare.

Per il commercio in sede fissa, tengono in qualche modo i negozi di base come gli alimentari (-2,6%) e quelli che svolgono nuove funzioni come le tabaccherie (-2,3%), mentre è rilevante l'impatto del cambiamento dei consumi che coinvolge in primis tecnologia e comunicazioni (+18,9%). Il resto dei settori merceologici è invece in rapida discesa: i negozi dei beni tradizionali che si spostano nei centri commerciali o, comunque, fuori dai centri storici registrano riduzioni che vanno dal 17% per l'abbigliamento al 25,3% per libri e giocattoli, dal 27,1% per mobili e ferramenta fino al 33% per le pompe di benzina.

La pandemia acuisce questi trend e lo fa con una precisione chirurgica: i settori che hanno tenuto o che stavano crescendo cresceranno ancora, quelli in declino rischiano di scomparire dai centri storici. Quanto alle dinamiche riguardanti ambulanti, alberghi, bar e ristoranti, a fronte di un processo di razionalizzazione dei primi (-19,5%), per alberghi e pubblici esercizi, che nel periodo registrano rispettivamente +46,9% e +10%, "il futuro è molto incerto". Per fermare la desertificazione commerciale delle città Confindustria individua tre direttrici, come spiega il presidente Carlo Sangalli: "sostenere le imprese più colpite dai lockdown, introdurre una giusta web tax che risponda al principio 'stesso mercato, stesse regole', piano di rigenerazione urbana per favorire la digitalizzazione delle



## CITTÀ DESERTIFICATE, DAL 2012 SPARITI 77 MILA NEGOZI

imprese".

Ma nell'immediato, bar e ristoranti avanzano le proprie richieste per cercare di sopravvivere ai vari regimi di zone gialle e arancioni. In prima battuta, viene chiesta la riapertura serale, almeno nelle zone gialle, dei pubblici esercizi in grado di garantire il servizio al tavolo. Un'opzione "non più rinviabile" avverte Fipe-Confindustria che propone di poter riaprire anche alla sera, fino alle 22, in zona gialla e fino alle 18 in zona arancione. "Ci auguriamo che il primo Dpcm del nuovo governo segni un cambio di passo" rimarca la Federazione dei Pubblici esercizi decisa a tutelare oltre un milione di lavoratori nelle "centinaia di migliaia di imprese che non possono essere aperte o chiuse con un'ordinanza pubblicata nella notte e valida dalla mattina successiva".

(ANSA).

Dettaglio

Carlo Sangalli

Confindustria

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI



CORONAVIRUS, CURSANO (FIPE CONFCOMMERCIO): "BASTA SUSSIDI, AL GOVERNO CHIEDIAMO DI LAVORARE"



Home &gt; Tutte le News &gt; Contatti &gt; Partners &gt; Login &gt;

Ultimo aggiornamento il 23/02/2021 alle ore 18:35

Seguici su:

Cerca...

Home &gt; Attualità E Politica &gt; Coronavirus, Cursano (Fipe Confcommercio): "Basta sussidi, al Governo chiediamo di lavorare"

ATTUALITÀ E POLITICA

23/02/2021 | 17:42

## Coronavirus, Cursano (Fipe Confcommercio): "Basta sussidi, al Governo chiediamo di lavorare"



ROMA - «Dopo un anno non è accettabile impedire alle persone di potere vivere in sicurezza del proprio lavoro». Così Aldo Cursano, vicepresidente nazionale di [Fipe](#) Confcommercio e presidente di Confcommercio Firenze, a margine della presentazione delle iniziative di mobilitazione del terziario, organizzate insieme a Confesercenti per il 1° marzo. Ai giornalisti che gli chiedevano come valutasse il passo del nuovo governo, Cursano ha spiegato che sarà misurato «con il nuovo decreto: ci dicono che al centro c'è il lavoro e le imprese, ed è quello che noi chiediamo, di poter in qualche modo conciliare insieme salute, lavoro ed economia. Noi non vogliamo vivere di sussidi: abbiamo una storia, abbiamo una dignità. Vogliamo vivere del nostro lavoro - ha concluso Cursano - e quindi quello che chiediamo è di essere messi nelle condizioni di poter vivere con dignità del nostro lavoro». RED/Agipro

BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

**Coronavirus, domani riunione del Cts su riaperture di cinema e teatri**

23/02/2021 | 14:48 ROMA - Si terrà domani la riunione del Comitato tecnico-scientifico per valutare i protocolli di sicurezza messi a punto dalle associazioni e dal ministero...

CALCIO

**Futuro Sergio Ramos, Juventus e Milan nella lista dei bookmaker: in pole c'è il Psg**

23/02/2021 | 13:50 ROMA - Sergio Ramos è sempre più lontano dal Real Madrid. Dalla Spagna sono sicuri che il difensore non rinnoverà il contratto, spiegando come...

TI POTREBBE INTERESSARE...



[Apri il link](#)

CORONAVIRUS, CURSANO (FIPE CONFCOMMERCIO): "BASTA SUSSIDI, AL GOVERNO CHIEDIAMO DI LAVORARE"

**AGIPRONEWS APP**  
 Gratis - su Google Play

SCARICA

<p><b>HOME</b>        Contatti        Partners</p> <p><b>BINGO</b>        Regolamento</p> <p><b>LOTTERIE</b>        Gratta E Vinci        Lotteria Italia</p> <p><b>POKER &amp; CASINÒ</b></p> <p><b>ATTUALITÀ E POLITICA</b></p>	<p><b>GIOCHI &amp; FINANZA</b>        Che cos'è il gambling index</p> <p><b>SCOMMESSE</b>        Calcio        Gossip        Altri sport        Come si scommette        Come riscuotere le vincite</p> <p><b>SLOT &amp; VLT</b></p> <p><b>RASSEGNA STAMPA</b></p>	<p><b>LOTTO</b>        Ultima estrazione        Estrazioni ruota nazionale        Ritardi e frequenze        Regolamento        Come riscuotere le vincite</p> <p><b>IPPICA E EQUITAZIONE</b>        Regolamenti        Come riscuotere le vincite</p> <p><b>SBC NEWS</b></p> <p><b>MILLIONDAY</b></p>	<p><b>SUPERENALOTTO</b>        Vinci casa        Win For Life        Ultima estrazione        Ultime 16 estrazioni        Numeri frequenti e ritardatari        Regolamento        Come riscuotere le vincite</p> <p><b>ESTERO</b></p>
---	--	--	--

©2002 - 2020 AGIPRO - vietata la riproduzione  
 Viale di Trastevere, 85 - 00153 Roma - Tel: +39 06.39735910 - +39 06.39735521

[Informativa sui Cookie](#)

Testata giornalistica registrata al tribunale di Roma - Autorizzazione N. 584 del 31.10.2002

POWERED BY  
**damicom**





ATTUALITÀ E POLITICA

23/02/2021 | 12:00

## Recovery Plan, Confcommercio: "Confronto continuo tra Governo e parti sociali, ristori siano tempestivi, inclusivi e adeguati"



ROMA - «Dopo l'uscita dalla pandemia, non tutto potrà tornare come prima. È necessario individuare un metodo di lavoro continuo e strutturato tra Governo e parti sociali per la definizione del programma finale da trasmettere in sede europea». Lo ha detto [Lino Stoppani](#), vicepresidente vicario di Confcommercio Imprese per l'Italia, nel corso di un'audizione nelle Commissioni Bilancio e Politiche dell'Unione europea del Senato sul Recovery Plan. In merito al prossimo provvedimento sui contributi alle imprese e ai lavoratori, Stoppani ha sottolineato innanzitutto la necessità che «i ristori siano tempestivi, inclusivi e adeguati». Bisogna anche «rafforzare l'attenzione al sistema delle piccole e medie imprese», con il «potenziamento del fondo di garanzia». Infine, il Recovery Plan fa solo dei cenni alla riforma del sistema fiscale: «nel complesso, poco per la stima di impatti significativi». È necessario «un intervento complessivo sul sistema tributario che escluda il cambiamento di tasse una alla volta», ha concluso.

MSC/Agipro

### BREAKING NEWS

#### ATTUALITÀ E POLITICA

**Giochi, Adm: sequestrati tre apparecchi illegali ad Anagni (FR), evaso imponibile di oltre 300mila euro**

23/02/2021 | 13:13 ROMA - I funzionari Adm dell'Ufficio Antifrode e Controlli della DT IV Lazio e Abruzzo, e dell'Ufficio Controlli Giochi della Direzione, hanno sequestrato...

#### ATTUALITÀ E POLITICA

**Proroga bingo in Corte Costituzionale, gli operatori: "Regime fiscale improprio, il mercato è stato alterato"**

23/02/2021 | 10:17 ROMA - «Bisogna porre...

TI POTREBBE INTERESSARE...



[Apri il link](#)

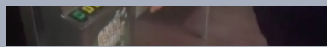
RECOVERY PLAN, CONFCOMMERCIO: "CONFRONTO CONTINUO TRA GOVERNO E PARTI SOCIALI, RISTORI SIANO TEMPESTIVI, INCLUSIVI E ADEGUATI"



**AGIPRONEWS APP**

Gratis - su Google Play

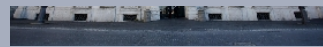
SCARICA



**Giochi, Adm: sequestrati tre apparecchi illegali ad Anagni (FR), evaso imponibile di oltre 300mila euro**



**Recovery Plan, Confesercenti: "Sui ristoranti serve cambio di passo, bisogna agire con equità e tempestività"**



**Proroga concessioni bingo, l'Avvocatura di Stato chiede nuova rimessione al Tar: "Nuove norme hanno cambiato lo scenario"**

**HOME**

Contatti  
Partners

**BINGO**

Regolamento

**LOTTERIE**

Gratta E Vinci  
Lotteria Italia

**POKER & CASINÒ**

**ATTUALITÀ E POLITICA**

**GIOCHI & FINANZA**

Che cos'è il gambling index

**SCOMMESSE**

Calcio  
Gossip  
Altri sport  
Come si scommette  
Come riscuotere le vincite

**SLOT & VLT**

**RASSEGNA STAMPA**

**LOTTO**

Ultima estrazione  
Estrazioni ruota nazionale  
Ritardi e frequenze  
Regolamento  
Come riscuotere le vincite

**IPPICA E EQUITAZIONE**

Regolamenti  
Come riscuotere le vincite

**SBC NEWS**

**MILLIONDAY**

**SUPERENALOTTO**

Vinci casa  
Win For Life  
Ultima estrazione  
Ultime 16 estrazioni  
Numeri frequenti e ritardatari  
Regolamento  
Come riscuotere le vincite

**ESTERO**

©2002 - 2020 AGIPRO - vietata la riproduzione  
Viale di Trastevere, 85 - 00153 Roma - Tel: +39 06.39735910 - +39 06.39735521


[Informativa sui Cookie](#)

Testata giornalistica registrata al tribunale di Roma - Autorizzazione N. 584 del 31.10.2002

POWERED BY  
**damicom**



## Burioni: «Per bar e ristoranti anno terribile, la normalità passa per il vaccino»

 [corriere.it/2021/02/21/burioni-per-bar-ristoranti-anno-terribile-normalita-passa-il-vaccino-85eb6314-75aa-11eb-918d-2dae8bc7aa6a.shtml](https://www.corriere.it/2021/02/21/burioni-per-bar-ristoranti-anno-terribile-normalita-passa-il-vaccino-85eb6314-75aa-11eb-918d-2dae8bc7aa6a.shtml)



di Chiara Amati

**Il virologo Roberto Burioni: «Preparatevi perché quando si potrà per un anno non mangerò più a casa». Il no del Cts alle aperture serali in zona gialla**



«Preparatevi perché quando si potrà per un anno non mangerò più a casa». In un post su twitter Roberto Burioni, virologo e docente dell'università Vita-Salute San Raffaele di Milano, torna sulla questione esercizi pubblici per dire che «chi ha bar, ristoranti, palestre e via dicendo ha pagato un prezzo terribile per la pandemia. Per tutti loro ora si vede un ritorno alla normalità, che passa per il vaccino».

In effetti per il settore della ristorazione, ma non soltanto, l'ultimo — il 2020 — è stato un annus horribilis . Con [Fipe](#), la Federazione italiana dei pubblici esercizi, che dichiara un deficit di poco meno 38 miliardi di euro (quasi una finanziaria) nel comparto del bere e del mangiare. I primi due mesi del 2021 hanno incrementato la cifra. Così, sulla scia delle domande già avanzate dal Mise, la scorsa settimana è stato chiesto al Comitato tecnico scientifico di valutare l'apertura dei ristoranti a cena nelle zone gialle e a pranzo in quelle arancioni.

Qualche tempo fa il Cts s'era detto possibilista «purché si tenga alta l'attenzione, si eviti il consumo al banco, vi sia l'obbligo di indossare le mascherine nei luoghi di passaggio e si garantisca il distanziamento di almeno un metro tra i tavoli, dove possono sedere al massimo quattro persone non conviventi».

Pareva che ci fosse uno spiraglio almeno per i ristoranti che, molto più dei bar ad esempio, potrebbero garantire la sicurezza dei posti a sedere.

Poi il passo indietro sempre del Cts, incalzato dal ministro della Salute Roberto Speranza,

preoccupato per le conseguenze di un eventuale via libera.

«Troppo alta ancora la circolazione del virus e troppo rischiose le nuove varianti in giro». Con queste motivazioni, il 20 febbraio scorso, il Cts non ha accolto le ultime richieste di alcune regioni, prima tra tutte quella della Lombardia datata 5 febbraio. Secondo gli esperti spetterà, comunque, al decisore politico rivalutare la situazione e stabilire le nuove modalità di apertura. Il tutto non prima del 5 marzo prossimo.

Insomma, la strada è ancora in salita. Difficile ipotizzare un allentamento generale dei divieti perché, fa sapere il Cts, «procedere a riaperture ora rischierebbe di far salire ulteriormente il numero di contagi dal momento che si favorirebbe una maggiore circolazione delle persone». La strategia del governo sarebbe quella di valutare, entro il fine settimana, se vi siano zone del Paese dove l'incidenza del virus è bassa. E sussistano pertanto le condizioni per una, seppur graduale, ripresa delle attività.

Burioni, nei giorni scorsi, aveva ribadito la sua posizione in tema di virus e varianti: «La nuova moda è “terrorizzare con la variante”. Vorrei farvi notare che varianti virali emergono continuamente e, fino a prova contraria, non rappresentano un pericolo. Vale per le varianti quello che vale per i cittadini: innocenti fino a prova contraria. In particolare — si legge sulla sua pagina Facebook “Medical Facts” — non c'è nessun elemento che ci faccia pensare che quelle già individuate sfuggano all'azione dei vaccini più potenti, anzi dati preliminari sembrano suggerire il contrario, anche se poi naturalmente dovremo vedere cosa succede in concreto. Per esempio, in concreto in Israele la variante “inglese” è contrastata impeccabilmente dal vaccino». Mentre su twitter: «Il vaccino funziona. Non perdiamo tempo. In Europa stiamo facendo schifo, svegliamoci, svegliamoli. È in ballo la nostra vita».

## Leggi anche

---

- [Quanto costa un ristorante chiuso per lockdown?](#)
- [Ristoranti aperti la sera in zona gialla, così il Cts ha detto no](#)
- [Ristoranti aperti la sera in zona gialla, quando e chi decide](#)

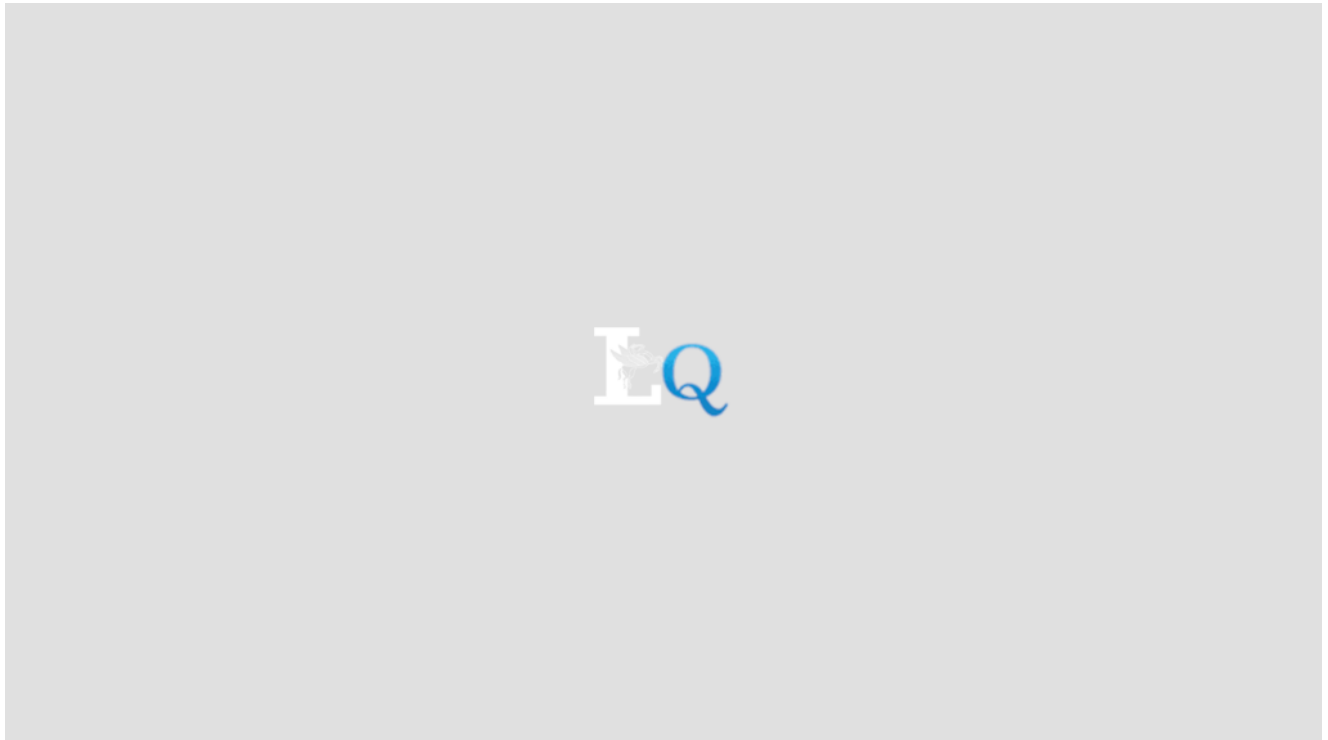
23 febbraio 2021 (modifica il 23 febbraio 2021 | 10:59)

(©) RIPRODUZIONE RISERVATA



## Recovery: Confcommercio, 'bene Draghi su riforma fisco'

 [liberoquotidiano.it/news/adnkronos/26307214/recovery-confcommercio-bene-draghi-su-riforma-fisco-.html](https://liberoquotidiano.it/news/adnkronos/26307214/recovery-confcommercio-bene-draghi-su-riforma-fisco-.html)



23 febbraio 2021

- a
- a
- a

Roma, 23 feb. (Adnkronos) - Il presidente del Consiglio Mario Draghi, anticipando alle Camere l'orientamento del nuovo Governo, in riferimento alla "riforma fiscale, che è alla base della ricostruzione economica, ha tracciato la linea - che condividiamo – della necessità di un intervento complessivo sul sistema tributario, che escluda cambiamenti di tasse 'una alla volta"'. Così il vicepresidente vicario di Confcommercio [Lino Stoppani](#) durante un'audizione

sul Pnrr al Senato. "Una ragione in più, e davvero rilevante, – ha detto - per aprire la definizione della strategia del Piano e delle sue connessioni tra buoni investimenti e buone riforme all'apporto di istituzioni e corpi intermedi".

Quanto alla governance del Pnrr che verrà incardinata nel Mef “con la strettissima collaborazione dei Ministeri competenti che definiscono le politiche e i progetti di settore” ha detto Stoppani citando ancora le parole di Draghi, al riguardo "segnaliamo l'opportunità di recuperare la già avanzata ipotesi di 'Comitato per la responsabilità sociale', che annoveri la presenza anche di rappresentanti delle forze sociali, con un ruolo di monitoraggio e di proposta ai fini della migliore attuazione del Piano".

## Regioni chiuse, sci affossato «I grandi non ripartiranno»

[corrierealpi.gelocal.it/belluno/cronaca/2021/02/23/news/regioni-chiuse-sci-affossato-i-grandi-non-ripartiranno-1.39946529](https://corrierealpi.gelocal.it/belluno/cronaca/2021/02/23/news/regioni-chiuse-sci-affossato-i-grandi-non-ripartiranno-1.39946529)

February 23, 2021



Affari magri senza i turisti da fuori, ma il Civetta e il Faloria-Cristallo pronti al sì La prospettiva di Federalberghi: gli associati potrebbero aprire solo nel weekend

Francesco Dal Mas 23 Febbraio 2021



## BELLUNO

Chi è più drastico dice che quella decisione è una pietra tombale sulla stagione sciistica 2020/21, di fatto abortita, ed anche chi vuol coltivare un filo ancora di speranza certo non può dirsi soddisfatto, né tranquillo. Il prolungamento del divieto di spostamento tra regioni è una doccia fredda per il turismo bianco che, sulla carta, fino a nuovo contrordine, con il 5 marzo potrebbe riaccendere gli impianti di risalita. Ma per chi? Con i soli veneti che hanno le carte in regola per prendere uno skipass, l'attività potrebbe tradursi in un affare a perdere. Qualcuno ha già deciso di abbandonare.

Di profonda delusione è l'umore fra gli operatori dello sci. «Senza l'apertura dei confini fra regioni, i comprensori più importanti non possono aprire e, dunque, la stagione può ritenersi chiusa – ammette Renzo Minella, presidente dell'Anef –. L'importante ora è che arrivino, entro la settimana, i necessari ristori, perché stiamo andando in banca per pagare gli stipendi». Qualora il 5 marzo il Governo permetta lo sci regionale, il sistema Civetta si renderà disponibile. «Sì, siamo pronti a partire, perché il nostro bacino è tradizionalmente di veneti», spiega Cristian Moretti, il direttore di Alleghe Funivie. Analogamente si comporterà Enrico Ghezze del Faloria-Cristallo, che punta comunque sulla Pasqua per tenere aperto sino a metà maggio. Anche gli impianti più piccoli, dal Nevegal al Monte Avena, dal Col Agudo a Misurina, comunque farebbero la loro parte.

«La riconfermata chiusura dei confini è un'altra botta per il settore alberghiero, che sarà costretto ad attivarsi solo di sabato e domenica» spiega il presidente di Federalberghi, Walter De Cassan. Federico Caner, assessore regionale al turismo, dubbi non ne ha: «La proroga al divieto di spostamento tra le regioni al 27 marzo prossimo sancisce la fine alla stagione turistica invernale. Ora si pone l'esigenza di intervenire velocemente, mettendo ristori e indennizzi immediati a disposizione delle attività del settore. Per far conoscere da vicino le difficoltà che sta attraversando anche la nostra regione, fino al 2019 la più turistica d'Italia, porterò i dati e le stime relative al calo del fatturato all'attenzione del Ministro Garavaglia già nell'incontro convocato per il 24 febbraio con gli assessori regionali».

«Si tenga presente – aggiunge al riguardo la presidente di Fipe, Rossana Roma – che solo pochi esercizi pubblici sono stati fino ad oggi ristorati e, nella maggior parte dei casi, hanno ricevuto una miseria». Prima dello scoppio della pandemia, il turismo in Veneto aveva fatto registrare un vero e proprio record con 71 milioni di presenze annue. Presenze che alla fine dell'anno sono scese a 32,5 milioni. «Un tonfo che si traduce nella chiusura di attività e nuove perdite di posti di lavoro. Va forse ricordato – insiste Caner – che in Veneto, la regione che fino all'anno scorso aveva il tasso più basso di disoccupazione pari al 6,6 per cento, la filiera del turismo comprendeva oltre 30mila imprese e occupava oltre 163mila persone. Davanti però a questa situazione la strada maestra appare una sola: quella di un piano vaccinale molto più rapido rispetto a quello che stiamo vivendo. Inoltre alla tempestività delle decisioni dovrà corrispondere una chiara e tempestiva comunicazione al settore, evitando così di ripetere errori come quello commesso con gli operatori del mondo della montagna». —



HOME / ADNKRONOS

## Recovery: Confcommercio, 'bene Draghi su riforma fisco'

Condividi:



23 febbraio 2021

a

**R**oma, 23 feb. (Adnkronos) - Il presidente del Consiglio Mario Draghi, anticipando alle Camere l'orientamento del nuovo Governo, in riferimento alla "riforma fiscale, che è alla base della ricostruzione economica, ha tracciato la linea - che condividiamo - della necessità di un intervento complessivo sul sistema tributario, che escluda cambiamenti di tasse 'una alla volta'. Così il vicepresidente vicario di Confcommercio [Lino Stoppani](#) durante un'audizione sul Pnrr al Senato. "Una ragione in più, e davvero rilevante, - ha detto - per aprire la definizione della strategia del Piano e delle sue connessioni tra buoni investimenti e buone riforme all'apporto di istituzioni e corpi intermedi".

Quanto alla governance del Pnrr che verrà incardinata nel Mef "con la strettissima collaborazione dei Ministeri competenti che definiscono le politiche e i progetti di settore" ha detto Stoppani citando ancora le parole di Draghi, al riguardo "segnaliamo l'opportunità di recuperare la già avanzata ipotesi di 'Comitato per la responsabilità sociale', che annoveri la presenza anche di rappresentanti delle forze sociali, con un ruolo di monitoraggio e di proposta ai fini della migliore attuazione del Piano".

PERMALOSA



**Selvaggia Lucarelli non odia ma blocca su Twitter. Storage: si vive lo stesso**

MOTOMONDIALE IN LUTTO



**"Fausto Gresini ci ha lasciato". Il tragico annuncio: l'ex pilota stroncato dal Covid**

CO-CONDUTTRICE

**Dopo il forfait di Naomi Campbell a Sanremo è toto-nome: pronta Simona Ventura**

ERRORE MADORNALE

**Beatrice Lorenzin, che figuraccia: sbaglia il tweet per ricordare l'ambasciatore**

In evidenza

**IL TEMPO**.tv

RECOVERY: CONFCOMMERCIO, 'BENE DRAGHI SU RIFORMA FISCO'



**Dai blog**

**IL TEMPO.it**  
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

Cucina in Rosa

Un'infalzata di gusto. Col prosciutto cotto all'ananas il figurone è servito



RECOVERY: CONFCOMMERCIO, 'BENE DRAGHI SU RIFORMA FISCO'



Rosa De Caro

**IL TEMPO.it**  
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

**IL TEMPO.it**  
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

Qui Lazio

La Lazio batte la Samp e ora pensa al Bayern



Luigi Salomone

Controtempo

Svelati i duetti. A Sanremo scatta il gioco delle coppie



Carlo Antini

**IL TEMPO.it**  
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

[Cookie Policy](#)

[Contatti](#)

[Privacy Policy](#)

[Pubblicità](#)

[Disclaimer](#)

[Credits](#)



[Edicola digitale](#)



[Il Tempo Shopping](#)



Sede legale: Piazza Colonna, 366 - 00187 Roma CF e P. Iva e Iscriz. Registro Imprese Roma: 13486391009 REA Roma n° 1450962 Cap. Sociale € 1.000.000 i.v. © Copyright ILTempo. Srl- ISSN (sito web): 1721-4084

[TORNA SU](#) ↑

Ferrara » Tempo-Libero

## “#Musicafutura” online I locali della notte dopo un anno di chiusura



23 FEBBRAIO 2021



Una crisi «senza fine» per il mondo dei locali da ballo chiusi ormai da un anno, a parte una breve parentesi estiva: delle 2.800 aziende del comparto, il 30% ha già chiuso definitivamente i battenti, circa 840 imprese che danno lavoro a migliaia di persone, senza contare l'indotto. Su un giro d'affari annuo di circa 1,8 miliardi sono andati in fumo 1 miliardo e mezzo, ben più dell'80% del totale. A fare il bilancio degli effetti del Covid è Silb-[Fipe](#), il sindacato italiano dei locali da ballo. Oggi (dalle 14 alle 20) Silb-[Fipe](#)-Confcommercio promuove dal Teatro Accademico di Castelfranco Veneto (Treviso) la giornata #Musicafutura (un anno senza noi), con una serie di panel tesi a coinvolgere tutti i protagonisti dell'industria musicale: tutto in diretta streaming sul sito di Silb-[Fipe](#).

### IL PROGRAMMA

Si comincia alle 14 con un'introduzione poi si prosegue con “contarsi e raccontarsi ripartendo dalle soluzioni” (14.45), “Il Ballo 2.0, il fattore innovazione: alleanza di pratiche virtuose” (16), “L'orizzonte è comune: chi lavora per migliorare le regole del gioco” (16.45), “Quando il ballo è di coppia” (17.30), “Se i protagonisti sono i ragazzi e ragazze (e lo sono per davvero)” (18), Clubbing, etica, cultura, comportamenti: una sfida importante (18.40), #Musicafutura: quale futuro per la musica da ballo (19.15). Sarà l'occasione per ritrovarsi, anche se a distanza, e fare il punto della situazione ad un anno dalla chiusura dei locali della notte. Un pomeriggio tra propositi, riflessioni, ragionamenti, soluzioni e futuro. —



[Apri il link](#)

#MUSICAFUTURA ONLINE I LOCALI DELLA NOTTE DOPO UN ANNO DI CHIUSURA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

## Dibattito sul sottopasso in piazza Martiri: la proposta divide i commercianti novaresi

S [lastampa.it/topnews/edizioni-locali/novara/2021/02/24/news/dibattito-sul-sottopasso-in-piazza-martiri-la-proposta-divide-i-commercianti-novaresi-1.39945147](https://lastampa.it/topnews/edizioni-locali/novara/2021/02/24/news/dibattito-sul-sottopasso-in-piazza-martiri-la-proposta-divide-i-commercianti-novaresi-1.39945147)

February 24, 2021



Alcuni esercenti del centro ritengono una soluzione ideale il progetto presentato dai Lions sulla pedonalizzazione dell'area. Altri chiedono più mezzi pubblici



Una delle immagini contenute nel rendering del progetto proposto dai Lions club

FILIPPO MASSARA **Publicato il 24 Febbraio 2021**

La proposta dei Lions riapre il dibattito sul futuro di piazza Martiri. Per l'amministrazione comunale non ci sono dubbi: una volta completato il parcheggio della curia, gli stalli in piazza dovranno essere eliminati. I veicoli continueranno a transitare sulla strada, ma non potranno più sostare. L'architetto Gianluca Grignola è stato incaricato dai quattro club della città di realizzare uno studio da presentare al Comune come spunto per progettare la piazza che verrà. Dei disegni colpisce soprattutto l'ipotesi di scavare un sottopassaggio scoperto per le auto che segua il tracciato attuale della strada.

### Leggi anche:



### Sottopasso in piazza Martiri, la presidente dell'Atl: "Pedonalizzare la piazza è necessario, ma mi preoccupano gli scavi"

FILIPPO MASSARA

L'idea divide i commercianti della zona. «Se la fosse realizzabile, sarebbe ideale – è il parere di Mattia Tosi, titolare del bar 049 e referente dell'associazione di categoria [Fipe](#) Confcommercio –. Però non so a che prezzo e con quali rischi scavando davanti al Castello. Certo è che un giorno sarebbe bello vedere dai dehor una piazza illuminata, anziché il traffico». Più in generale Tosi appoggia il programma del Comune sull'eliminazione del parcheggio, a patto che apra quello previsto alla curia: «Il centro storico è comunque a ridosso della nuova area di sosta, e rispetto a diversi anni fa vedo sempre più persone a piedi o in bici».

A Novara un nuovo sogno per piazza Martiri

Di altro parere è Matteo Paganin del bar Plaza. «Chi viene da noi per fare colazione o bere al volo un caffè prima di correre in ufficio – commenta – di solito lo fa perché trova parcheggio di fronte. Capisco che può sembrare un'amara constatazione, ma la realtà è che le persone hanno sempre meno tempo da spendere. Il passaggio è fondamentale, e io che vivo a Vercelli lo so bene: da quando corso Libertà è diventato Ztl, i locali della via ne hanno risentito». Per Corrado Moretto, titolare dell'edicola all'inizio di largo Costituente, «l'apertura della strada è fuori discussione. Bisogna fare in modo che la zona sia sempre più frequentata per promuovere il commercio, anche se ormai sento parlare di progetti da almeno vent'anni». Alessandro Gaboli della libreria Lazzarelli in via Fratelli Rosselli sostiene invece la necessità di investire sul trasporto pubblico: «Altrimenti non ha senso parlare di città a misura d'uomo».

### Leggi anche:



### Una trincea per far sparire le auto e regalare piazza Martiri ai pedoni: ecco il progetto dei Lions presentato al Comune

FILIPPO MASSARA

Nel dibattito interviene anche Paolo Cirri dell'associazione «Amici del parco della Battaglia». È un esperto di storia locale e ritiene che l'ipotesi del tunnel scoperto «non sia poi così fuori dal mondo. Sotto terra – dice – si potrebbero trovare tracce del muro romano e del torrione che fiancheggia il rivellino del Castello. Altri elementi di epoca romana sarebbero già stati asportati in passato per la ricostruzione».

**SEGNALA UN ERRORE IN QUESTO ARTICOLO**

©RIPRODUZIONE RISERVATA



## Dai ristoranti ai cinema, le varianti Covid rallentano i protocolli per riaprire in sicurezza

[24 ilsole24ore.com/art/dai-ristoranti-cinema-varianti-covid-rallentano-protocolli-riaprire-sicurezza-ADo3nxLB](https://www.ilsole24ore.com/art/dai-ristoranti-cinema-varianti-covid-rallentano-protocolli-riaprire-sicurezza-ADo3nxLB)



VERSO IL NUOVO DPCM

di An.C.

Covid, Miozzo (Cts): "Illustrata situazione a Draghi ma senza parlare di riaperture"

**Pressing a tutto campo da parte di alcune forze di maggioranza e delle categorie. Parola al Cts, ma è difficile che venga raggiunta un'intesa sulle nuove regole prima del via libera al nuovo provvedimento per il contenimento dei contagi**

4' di lettura

La linea di prudenza nei confronti dell'ipotesi di un allentamento delle misure anti Covid espressa dal coordinatore del Cts Agostino Miozzo in occasione del recente incontro a palazzo Chigi con il premier Draghi e alcuni ministri - uno per ciascuna forza di maggioranza - fa pensare che la possibilità che gli esperti mettano mano a protocolli di sicurezza, primo passo per la riapertura o l'estensione di alcune attività, sia allo stato attuale contenuta.

In vista del Dpcm che, come ha spiegato il ministro della Salute Roberto Speranza in un' informativa al Senato, sarà in vigore dal 6 marzo al 6 aprile, ristoratori, operatori del cinema e del teatro, titolari di palestre e piscine, gestori di impianti sciistici chiedono di riaprire, e si dicono disposti ad adottare regole ancora più stringenti pur di tornare a respirare. Ma la posizione espressa da Speranza in parlamento non delinea un'apertura su questo fronte. «Non sottovalutare le difficoltà e i rischi è indispensabile - ha sottolineato il ministro - per tentare di evitare una nuova diffusione incontrollata del contagio, che metterebbe nuovamente in crisi i nostri ospedali e renderebbe più difficile la nostra campagna di vaccinazione. Non è un problema italiano: è il mondo nel quale viviamo che non è in una condizione di sicurezza, perché ancora forte è la circolazione del virus e perché si fanno strada varianti con un tasso di contagiosità elevato. E resta, purtroppo, molto alto il numero delle vittime».

## Pressing a tutto campo

---

Una richiesta quella degli operatori che è stata sostenuta anche da alcune forze politiche della maggioranza, in uno schema bipartisan: nelle ultime ore, infatti, sia il leader della Lega Salvini sia il presidente della Conferenza delle regioni, l'esponente del Pd Bonaccini, sia ancora il ministro dell'Agricoltura Patuanelli si sono detti a favore dell'ipotesi di lasciare aperti i servizi di ristorazione anche alla sera: almeno fino alle 22, orario di inizio del coprifuoco. Il ministro dei Beni culturali Dario Franceschini si è espresso a favore della riapertura di cinema e teatri. Dall'altra parte il ministro della Salute Speranza e gli esperti del Cts: entrambi frenano, segnalando il rischio contagi, specie alla luce delle nuove varianti. Si tratta di individuare nuove regole, in grado di contemperare da una parte la salute delle persone, soprattutto nello scenario di una variante inglese che a metà marzo sarà predominante in tutta Italia, dall'altra la necessità dei diversi settori di tornare ad aprire. Una partita non facile, che ha in prima linea il Cts, il Comitato tecnico scientifico chiamato a definire i paletti nell'ambito di nuovi protocolli di sicurezza.

## Patuanelli: con Cts al lavoro per protocollo sicurezza sulla ristorazione

---

«Occorre definire protocolli in grado di garantire la sicurezza delle persone, la salute dei cittadini, ma anche la possibilità per il settore della ristorazione di ripartire - ha sottolineato Patuanelli -. Attraverso il Cts stiamo lavorando ad un protocollo per consentire alla ristorazione la ripartenza». Il dossier è anche sul tavolo del ministero dello Sviluppo economico. Ieri si è tenuta una lunga videochiamata tra il ministro, Giancarlo Giorgetti e il presidente di **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, Lino Enrico Stoppani. Un incontro, sebbene virtuale, durato circa un'ora, durante il quale i rappresentanti delle categorie hanno presentato al governo un documento contenente le misure emergenziali necessarie alla ripartenza di un settore messo in ginocchio dalla pandemia. Tra le proposte delineate nel documento, l'adozione di un piano di ripartenza, riprendendo il lavoro già svolto con il Cts durante il precedente governo, per la riapertura

graduale ma stabile, parametrata sulle caratteristiche strutturali dei locali, che consenta ai pubblici esercizi che dispongono di servizio al tavolo di tornare a lavorare anche di sera nelle zone gialle e di giorno nelle zone arancioni. «Giorgetti – spiega Stoppani – ha ascoltato la richiesta di dare al sistema dei pubblici esercizi, piegato da oltre un anno di sacrifici, una prospettiva di ripartenza in sicurezza, puntando sulla necessità di tornare a dare dignità al lavoro, auspicando la possibilità di una riapertura graduale nelle aree gialle la sera e nelle aree arancioni fino alle 18.00». È probabile che l'elaborazione di un nuovo protocollo di sicurezza per la ristorazione da parte del Comitato tecnico scientifico parta proprio da queste proposte. Dal'altro canto, è difficile che le nuove linee guida prendano forma prima del prossimo provvedimento anti - Covid, che potrebbe registrare il via libera del governo già alla fine di questa settimana.

## Si muove anche il mondo dello spettacolo

---

In parallelo, si lavora a un protocollo di sicurezza per il mondo dello spettacolo. È prevista per oggi una nuova riunione del Comitato tecnico scientifico a cui, a quanto si apprende, dovrebbe partecipare anche il ministro per i Beni e le Attività Culturali Dario Franceschini. Gli esperti del Cts dovranno valutare il protocollo di sicurezza messo a punto dalle associazioni dello spettacolo su cinema, teatri e sale da concerto. Nel protocollo si prevede l'obbligo per gli spettatori di indossare le mascherine FFp2, biglietti nominativi prenotabili online così da evitare le code alla cassa e garantire il tracciamento, la sanificazione delle sale prima che inizi lo spettacolo.

## Con frigo sanificato, posate sottovuoto e caffè touchless la pausa pranzo è a prova di virus

[24 ilsole24ore.com/art/con-frigo-sanificato-posate-sottovuoto-e-caffe-touchless-pausa-pranzo-e-prova-virus-ADDyqWLB](https://www.ilssole24ore.com/art/con-frigo-sanificato-posate-sottovuoto-e-caffe-touchless-pausa-pranzo-e-prova-virus-ADDyqWLB)



### RISTORAZIONE E COVID

di Maria Teresa Manuelli

Ristoranti aperti di sera, Bonaccini: “Proposta Salvini ragionevole”

**Mentre un accordo [Fipe](#) permette agli associati prezzi agevolati per le pulizie dei locali, ecco alcune soluzioni innovative in grado di trasmettere sicurezza ai consumatori**

3' di lettura

L'emergenza sanitaria che da quasi un anno ormai ha duramente colpito il comparto della ristorazione, ha conferito assoluta centralità alle operazioni di pulizia e igienizzazione dei locali delle attività commerciali. Per questo motivo, [Fipe](#)-Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e Afidamp, Associazione fornitori italiani attrezzature macchine prodotti e servizi per la pulizia, si sono unite e hanno sottoscritto un accordo per consentire, per tutto il 2021, **la fornitura di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia straordinaria e ordinaria dei locali a prezzi agevolati.**



Un settore, quello del cleaning professionale, che nel 2019 valeva 3,5 miliardi di euro tra prodotti chimici, macchine, carta, panni attrezzature e altri prodotti, e che, durante la pandemia (indagine Afidamp luglio-novembre 2020), ha visto **aumentare i fatturati delle aziende produttrici di disinfettanti tra i 100 e 200%**. Ma il mondo della ristorazione e del food è alla ricerca di soluzioni innovative, in grado di trasmettere sicurezza ai propri consumatori a 360 gradi.

Leggi anche

**[Intelligenza artificiale, big data e app trasformano i ristoranti](#)**

## Il frigo si sanifica da solo

Le nuove politiche di lavoro agile, per esempio, mirano a ripensare gli spazi di condivisione degli uffici, compresi i momenti relativi alla ristorazione. Per assicurare una spesa o un pasto sicuro ai lavoratori senza uscire dal luogo di lavoro nasce MyFridge, un armadio refrigerato intelligente, accessibile tramite codice che si sanifica da solo ed è monitorato da remoto. **MyFridge è provvisto di uno ozonizzatore**, che effettua cicli di sanificazione continua per tenere bassa la carica batterica, consentendo la conservazione dei cibi in perfette condizioni igieniche e alla temperatura ottimale.

I dipendenti possono selezionare e ordinare online sul sito di Spesafacile, ricevendo un alert che informa dell'arrivo della consegna, all'interno del quale si trova il codice di sblocco per aprire il frigo, evitando il contatto diretto con il rider. Il servizio è dedicato soprattutto a pmi e spazi di co-working in forma di abbonamento mensile.



Breasy

## La pausa caffè diventa touchless

L'emergenza sanitaria sta modificando anche il modo in cui i lavoratori italiani vivono la pausa pranzo o caffè. Così il settore del vending si adegua. **Breasy, l'app per la distribuzione automatica, ha inserito una nuova funzionalità per avere una pausa caffè in modalità touchless**, eliminando la necessità di toccare il distributore. L'utente controlla dal proprio telefono tutte le operazioni che normalmente farebbe di fronte alla macchina: vedere i prodotti disponibili, personalizzare le bevande, consultare le informazioni nutrizionali e completare l'acquisto. Il sistema consente a più utenti di essere connessi nello stesso istante e di navigare nelle selezioni, procedendo con la propria personalizzazione senza impegnare la macchina: una volta completata la scelta, l'app gestisce la coda, rispettando l'effettivo inoltro dell'ordine.

## Shopping o pranzo in sicurezza

Confesercenti ha di recente siglato una convenzione con **Sanixair**, startup italiana ad alta innovazione tecnologica, che ha messo a punto un sistema ingegnerizzato di sanificazione in continuo dell'aria e delle superfici, attivo h24, basato sulla fotocatalisi. Il sistema Sanixair utilizza la Pco (Photo Catalytic Oxidation), meglio conosciuta come ossidazione fotocatalitica, tecnologia utilizzata dalla Nasa per la sanificazione degli ambienti destinati alle missioni aerospaziali.

Similmente, al centro commerciale "Le due Torri" di Stezzano, di proprietà del fondo Nexus 3, è stato installato **un dispositivo di sanificazione attiva dell'aria, certificato dell'ospedale Luigi Sacco di Milano e che consente un abbattimento fino al 99% dei virus**. Dalla sperimentazione condotta all'interno del dipartimento di scienze biomediche e cliniche, è emerso come la tecnologia "Dust-Free" mostra capacità di abbattere la carica virale inoculata in fase liquida sulle superfici e sui tessuti. Anche in questo caso il sistema utilizza lampade con tecnologia Pco.

## L'hotellerie riparte dal food

La pandemia in corso ha accelerato brutalmente il naturale processo evolutivo del settore F&B anche nell'ambito dell'hotellerie, portando alla luce problematiche gestionali e modus operandi ormai superati e anti economici. Il **Gruppo Bizioaire** (già titolare di concept di ristorazione, quali Fishing Lab, Foody Farm e Steak Home), concretizzando le moltissime richieste ricevute negli ultimi mesi, ha colto questa opportunità anticipando il problema e creando una divisione interna interamente dedicata a questo (Bizioaire HD - Hotel Division), **strutturata per affiancare gli hotel 4-5 stelle e lusso** nella gestione in toto del servizio ristorativo. La novità è rappresentata da "Safe Lab", **un coperto sottovuoto con un menù usa e getta, una tovaglietta, tovagliolo e posate di acciaio, il tutto confezionato e pastorizzato a 72 gradi** per 5 minuti per rendere inattivi batteri e virus.

## Brand connect

---

### Newsletter

---

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

[Iscriviti](#)

## In primo piano

---

[mercati](#)

**24+** [L'inflazione farà deragliare i mercati? Ma soprattutto, arriverà veramente? - Il portafoglio anti-inflazione? Bond emergenti e subordinati bancari](#)

di Andrea Franceschi

## Napoli, la beffa della tassa rifiuti: zero incassi ma va pagata, è rivolta

**M** [ilmattino.it/napoli/cronaca/napoli\\_tari\\_beffa\\_tassa\\_rifiuti\\_rivolta\\_commerciati-5788830.html](http://ilmattino.it/napoli/cronaca/napoli_tari_beffa_tassa_rifiuti_rivolta_commerciati-5788830.html)



[Napoli](#) > [Cronaca](#)

Mercoledì 24 Febbraio 2021 di Gennaro Di Biase



- 
- 
- 

La ribellione della [Tari](#) scatenata dal virus. Scade il primo marzo in città la riscossione della tassa sui rifiuti relativa al 2020, ma «due terzi dei commercianti napoletani non pagherà l'imposta, perché non ha soldi in cassa». Ad annunciarlo sono [Fipe](#) Campania e Confcommercio Napoli dopo un sondaggio realizzato tra gli associati, tutti gravati dalla crisi



economico-pandemica. I fatturati di bar e ristoranti sono inferiori anche dell'«80% rispetto al 2019», e per di più colpiti da nuove restrizioni dopo l'ingresso in zona arancione: da domenica scorsa - e per la terza volta in meno di 12 mesi - tavoli e locali sono off limits per i clienti. **Alle imprese in difficoltà sui tributi vanno aggiunti gli hotel e le strutture extralberghiere, bersagliati da crolli di fatturato altrettanto gravi.** Insomma, parliamo di una cifra record di mancati incassi per Palazzo San Giacomo: milioni di euro di imposte fantasma che rischiano di avere un effetto domino sui servizi e mandare in panne il sistema di raccolta dei rifiuti, che si regge appunto sugli introiti della Tari.

LEGGI ANCHE [Tari, M5S denuncia: «Il Comune di Napoli non applica il bonus sociale»](#)

**L'insolvenza fiscale causa Covid avrà una ricaduta devastante, se si guardano i numeri forniti da Fipe.** Sono circa 5mila i pubblici esercizi a Napoli, ciascuno dei quali versa annualmente per la Tari una cifra che varia, logicamente, a seconda della grandezza del locale e supera anche i 25mila euro (per alcuni dei ristoranti più ampi e famosi). La forbice è larga, ma si parte dalla base di 16,9 centesimi a metro quadro per la quota fissa e di 20 euro e 9 centesimi per la quota variabile (che cambia in funzione della quantità di immondizia prodotta).

«Un esercizio di 150 metri quadri versa circa 5500 euro, ma solo un terzo pagherà - dice **Massimo Di Porzio**, presidente di Fipe Campania - Purtroppo sono pochissimi gli imprenditori che hanno liquidità disponibile, dopo un anno di crolli di fatturato che vanno dal 60 all'80%». Il Comune, con una delibera di dicembre 2020, aveva ridotto del 25% la parte variabile della tassazione e spostato la scadenza della Tari al primo marzo 2021, disponendo il pagamento in un'unica soluzione (dopo i differimenti delle rate concessi per la pandemia).

**Il credito di imposta, strumento che lo Stato ha utilizzato in dosi massicce per tamponare le ferite alle imprese, difficilmente aiuterà nel caso della Tari.** «Lo sconto fatto dal Comune è di appena il 10% sul totale - prosegue Di Porzio, che è anche titolare di Umberto a Chiaia - La riduzione in percentuale è assai inferiore a quella dei nostri mancati introiti, su cui pesano 5 mesi di chiusura. Chi non paga dovrebbe andare incontro a sanzioni, con un'aggiunta del 30% sull'importo iniziale, ma faremo di tutto per opporci. Pochi resisteranno: chi ha ricevuto i crediti d'imposta potrebbe pagare, ma tra loro ci sono solo i pochi imprenditori che hanno anticipato gli stipendi al personale. I crediti di imposta sugli affitti, invece, nella maggioranza dei casi, sono stati ceduti ai proprietari dei locali. **Quanto alle esenzioni fiscali dalla Cosap per il 2020, il Comune ha ricevuto ristori dal Governo.** Avevamo chiesto un annullamento della Tari a livello nazionale, ma non ci è stato concesso. Nei piccoli Comuni e in altre città qualcosa si muove: a Torino, per esempio, è in fase di approvazione una delibera che sconta del 70% la quota variabile per bar e ristoranti e del 100% per le discoteche».

**Il caos è dietro l'angolo, in una Napoli che negli ultimi anni ha incentrato gli affari sul turismo.** Anche i contributi fiscali degli alberghi e di migliaia di b&b - i cui fatturati sono in caduta libera come i flussi di visitatori degli ultimi 12 mesi - contribuivano non poco ad alimentare il sistema di raccolta dei rifiuti. Senza considerare i mancati introiti delle tasse di soggiorno che, com'è noto, erano state reinvestite nella Napoli Servizi, e limitandoci alle sole tariffe della Tari, il quadro non è certo rassicurante: un ristorante produce più rifiuti e «rispetto alle abitazioni paga almeno otto volte la quota fissa e circa 20 volte la quota variabile», spiega [Fipe](#).

**Ma questa distribuzione non corrisponde ai reali incassi del 2020, crollati fino all'80%.** Per i negozi di vendita al dettaglio le cose non sono affatto diverse. «Il Governo centrale dovrebbe comportarsi con la Tari come fatto con la Cosap - avverte Carla Della Corte, presidente di Confcommercio Napoli - E cioè ristorare i Comuni che possono annullarla. Le attività commerciali non riescono a pagare le tasse in questo momento. Il problema fiscale è enorme: solo un terzo dei negozi di vendita al dettaglio dei 20mila a Napoli riuscirà a pagare la Tari, che costa 11 euro al metro quadrato. Abbiamo chiesto un incontro con l'assessore Galiero per cercare una soluzione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DPCM, **FIPE**-CONFCOMMERCIO INCONTRA GIORGETTI (MISE): "PASSI AVANTI SU RISTORI E RIAPERTURE"AGIPRO  
AGENZIA DI STAMPA GIOCHI E SCOMMESSE

Home &gt; Tutte le News &gt; Contatti &gt; Partners &gt; Login &gt;

Ultimo aggiornamento il 24/02/2021 alle ore 18:00

Seguici su:

Cerca...

Home > Attualità E Politica > Dpcm, **Fipe**-Confcommercio incontra Giorgetti (Mise): "Passi avanti su ristori e riaperture"

ATTUALITÀ E POLITICA

24/02/2021 | 16:57

## Dpcm, **Fipe**-Confcommercio incontra Giorgetti (Mise): "Passi avanti su ristori e riaperture"



ROMA - «Il ministro Giorgetti ha ascoltato la richiesta di dare al sistema dei pubblici esercizi, piegato da oltre un anno di sacrifici, una prospettiva di ripartenza in sicurezza, puntando sulla necessità di tornare a dare dignità al lavoro, auspicando la possibilità di una riapertura graduale nelle aree gialle la sera e nelle aree arancioni fino alle 18».

Lo ha riferito il presidente di **Fipe**-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, che ieri ha presentato al ministro dello Sviluppo economico un documento contenente le misure emergenziali necessarie alla ripartenza di un settore messo in ginocchio dalla pandemia.

Giorgetti «ha annunciato anche l'intenzione di rivedere i parametri di calcolo dei ristori da inserire nel cosiddetto "DI quinquies", di modo da selezionare in maniera più precisa le imprese che hanno subito un grave danno a causa della pandemia, differenziando fra settori che hanno operato e chi invece ha particolarmente sofferto, come il comparto del turismo. Ultimo, ma non secondario, ha riconosciuto il ruolo dei Pubblici esercizi come elementi fondamentali della sicurezza urbana e della socialità. Tutte indicazioni positive che ci fanno ben sperare in un cambio di passo. Ora però attendiamo i fatti», ha concluso Stoppani.

RED/Agipro

BREAKING NEWS

LOTTERIA DEGLI SCONTRINI

Decreto Milleproroghe, Servizio Bilancio Senato: "Segnalazioni su lotteria degli scontrini slittano al 1° marzo, valutare eventuali diminuzioni di gettito"

24/02/2021 | 14:35 ROMA - È «necessario un approfondimento» per verificare se lo slittamento al 1° marzo della possibilità, per i consumatori, di segnalare...

ATTUALITÀ E POLITICA

Decreto Milleproroghe, Senato: esame lampo in Commissione Affari costituzionali, testo in Aula domani

TI POTREBBE INTERESSARE...

DPCM, **FIPE**-CONFCOMMERCIO INCONTRA GIORGETTI (MISE): "PASSI AVANTI SU RISTORI E RIAPERTURE"



**AGIPRONEWS APP**  
Gratis - su Google Play

SCARICA



Giochi in lockdown, Fisascat Cisl: "Priorità alla riapertura del settore, necessario superare le discriminazioni"



Gioco online, l'Agenzia Dogane e Monopoli: netta differenza tra settore legale e illegalità, sistema italiano punto di riferimento regolatorio



Dpcm, Sbrollini (Italia Viva): "Riaperture in sicurezza non sono più rinviabili, indennizzi rapidi in base alle perdite di fatturato"

**HOME**

Contatti  
Partners

**BINGO**

Regolamento

**LOTTERIE**

Gratta E Vinci  
Lotteria Italia

**POKER & CASINÒ**

**ATTUALITÀ E POLITICA**

**GIOCHI & FINANZA**

Che cos'è il gambling index

**SCOMMESSE**

Calcio  
Gossip  
Altri sport  
Come si scommette  
Come riscuotere le vincite

**SLOT & VLT**

**RASSEGNA STAMPA**

**LOTTO**

Ultima estrazione  
Estrazioni ruota nazionale  
Ritardi e frequenze  
Regolamento  
Come riscuotere le vincite

**IPPICA E EQUITAZIONE**

Regolamenti  
Come riscuotere le vincite

**SBC NEWS**

**MILLIONDAY**

**SUPERENALOTTO**

Vinci casa  
Win For Life  
Ultima estrazione  
Ultime 16 estrazioni  
Numeri frequenti e ritardatari  
Regolamento  
Come riscuotere le vincite

**ESTERO**

©2002 - 2020 AGIPRO - vietata la riproduzione  
Viale di Trastevere, 85 - 00153 Roma - Tel: +39 06.39735910 - +39 06.39735521

[Informativa sui Cookie](#)

Testata giornalistica registrata al tribunale di Roma - Autorizzazione N. 584 del 31.10.2002

POWERED BY  
**damicom**





## Musacci: "Bene le parole di Bonaccini sui ristoranti"

**R** [ilrestodelcarlino.it/ferrara/cronaca/musacci-bene-le-parole-di-bonaccini-sui-ristoranti-1.6059259](https://ilrestodelcarlino.it/ferrara/cronaca/musacci-bene-le-parole-di-bonaccini-sui-ristoranti-1.6059259)



il Resto del Carlino

"Dove le cose vanno in maniera migliore si può ragionare, con controlli più serrati, di dare ossigeno a qualche attività". E' un po' questa la chiave di lettura e l'escamotage usato dal presidente della Regione Stefano Bonaccini che di fatto riprende quanto dichiarato dal leader della Lega Matteo Salvini. Oggetto? La riapertura dei ristoranti, anche a cena, nelle zone in cui il livello di contagio è meno elevato. "E' un ottima notizia...

"Dove le cose vanno in maniera migliore si può ragionare, con controlli più serrati, di dare ossigeno a qualche attività". E' un po' questa la chiave di lettura e l'escamotage usato dal presidente della Regione Stefano Bonaccini che di fatto riprende quanto dichiarato dal leader della Lega Matteo Salvini. Oggetto? La riapertura dei ristoranti, anche a cena, nelle zone in cui il livello di contagio è meno elevato. "E' un ottima notizia – commenta a caldo Matteo Musacci, presidente regionale **Fipe** Confcommercio – segno evidente della visione pragmatica che ha il nostro Governatore". Questa apertura di Bonaccini nasce, probabilmente, anche a seguito dei tanti incontri fatti con le categorie e a margine della consegna da parte di **Fipe** e Fiepet (le categorie di rappresentanza dei pubblici esercizi che fanno capo a Confcommercio e Confesercenti), di un documento nel quale si richiede l'apertura delle attività di ristorazione e pubblici esercizi. In zona gialla, la richiesta è quella di riaprire i ristoranti (in zona gialla) fino alle 22 e in zona arancio fino alle 18. "Così come avevamo fatto con il ministro Patuanelli – prosegue Musacci – anche con l'attuale ministro Giorgetti, nell'incontro di ieri, abbiamo avanzato queste richieste ben precise. A mio giudizio,

comunque, le dichiarazioni di Bonaccini sono servite in una certa misura a controbilanciare le dichiarazioni, scellerate, di Franceschini il quale ha individuato nei pubblici esercizi e nei ristoranti luoghi di proliferazione del contagio. Al contrario Bonaccini, che invece ha il polso reale della situazione e ascolta i territori, sta cercando di andare incontro a un grido di dolore di una categoria ormai allo stremo".

"Il ruolo delle Regioni nell'ambito di questo Esecutivo – osserva il presidente **Fipe** – è molto più incisivo rispetto al governo Conte. Per questo spero che non solo le parole di Bonaccini, bensì anche quelle del presidente di Anci Antonio De Caro siano ascoltate dal premier Mario Draghi. I territori hanno necessità di essere rimessi al centro della sfera decisionale della politica. Tanto più che qui, in provincia, le cose sono diverse e più complicate (spesso) rispetto a quanto non lo siano a Roma".

re. fe.

© Riproduzione riservata

## "Ristoranti aperti la sera? Noi siamo pronti"

[R ilrestodelcarlino.it/forli/cronaca/ristoranti-aperti-la-sera-noi-siamo-pronti-1.6058537](https://ilrestodelcarlino.it/forli/cronaca/ristoranti-aperti-la-sera-noi-siamo-pronti-1.6058537)



1. [Home](#)
2. [Forlì](#)
3. [Cronaca](#)
4. ["Ristoranti Aperti La Sera? Noi..."](#)









Sopra Andrea Zocca, responsabile dei pubblici esercizi per [Fipe](#), accanto un ristoratore (repertorio)

Arriva come una vera e propria ventata di speranza la proposta del governatore dell'Emilia-Romagna Stefano Bonaccini di consentire ai ristoranti di aprire anche per cena nei periodi di 'zona gialla'. "Si può dire che questa battaglia sia partita proprio da noi – commenta Andrea Zocca, responsabile dei pubblici esercizi per [Fipe](#)-Confcommercio e titolare del McDonald's forlivese –, ci fa piacere che il nostro appello sia stato finalmente raccolto..."

Arriva come una vera e propria ventata di speranza la proposta del governatore dell'Emilia-Romagna Stefano Bonaccini di consentire ai ristoranti di aprire anche per cena nei periodi di 'zona gialla'.

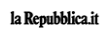
"Si può dire che questa battaglia sia partita proprio da noi – commenta Andrea Zocca, responsabile dei pubblici esercizi per [Fipe](#)-Confcommercio e titolare del McDonald's forlivese –, ci fa piacere che il nostro appello sia stato finalmente raccolto anche da Bonaccini". L'idea sarebbe quella di permettere ai ristoratori di fare accomodare ai tavoli anche in orario post aperitivo, pur senza sfiorare rispetto al coprifuoco fissato alle 22. "La nostra proposta – prosegue Zocca – è quella di poter continuare a lavorare fino alle 21.30, non di più: capiamo benissimo che la situazione attuale non consente di creare condizioni per movida serale e assembramenti, ma riteniamo, comunque, che l'apertura prolungata alla fascia di prima serata possa essere anche una maggiore tutela per tutti".

Attualmente, infatti, anche in zona gialla bar e ristoranti devono far alzare i clienti alle 18 e poi possono proseguire con attività di asporto o consegna a domicilio, modalità che, secondo Zocca, vanno a discapito della sicurezza: "Quando io consegno una busta con la cena a dei clienti, poi li perdo di vista, non sono più garante di quello che faranno. Sappiamo tutti che le persone, spesso, vanno a mangiare i pasti che ritirano riunendosi a casa di amici, oppure al parco, spesso eludendo i controlli. Questo, all'interno di un ristorante, non succede: i clienti si fanno sedere al tavolo, ben distanziati e si provvede a controllare che non vengano mai meno le norme anti contagio. Questa è la tipica situazione 'win win': noi ristoratori, messi alla prova da tanti mesi di chiusura, avremmo la possibilità di recuperare qualche perdita, mentre i clienti potrebbero ritrovare un po' della socialità che tanto ci manca senza dover rinunciare alla sicurezza".

Attualmente l'Emilia-Romagna è una regione classificata in zona arancione, perciò, almeno per il momento, sarebbe in ogni caso esclusa da un eventuale allentamento delle restrizioni sull'orario serale, ma l'attesa è comunque tanta: "Non vediamo l'ora – conclude Zocca – che la proposta, finalmente, si trasformi in realtà".

Sofia Nardi

© Riproduzione riservata



Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

## FIPE-Confcommercio incontra il ministro Giorgetti: "Passi avanti su ristori e aperture"

24/02/2021 16:38



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
PUBBLICI  
ESERCIZI

Si è tenuta ieri presso il Ministero dello Sviluppo economico una lunga videochiamata tra il ministro, Giancarlo Giorgetti e il presidente di [FIPE-Confcommercio](#), Lino Enrico Stoppani.

Un incontro, sebbene virtuale, durato circa un'ora, durante il quale i rappresentanti delle categorie hanno presentato al governo un documento contenente le misure emergenziali necessarie alla ripartenza di un settore messo in ginocchio dalla pandemia. Tre i punti principali. La richiesta di approvare rapidamente un pacchetto di misure emergenziali, adeguate e tempestive, attraverso il DL Ristori quinquies, come un nuovo meccanismo di calcolo che assicuri indennizzi a fondo perduto sulla base del reale calo dei fatturati dei Pubblici esercizi nell'ultimo anno. L'adozione di un piano di ripartenza, riprendendo il lavoro già svolto con il CTS, per la riapertura graduale ma stabile, parametrata sulle caratteristiche strutturali dei locali, che consenta ai pubblici esercizi che dispongono di servizio al tavolo di tornare a lavorare anche di sera nelle zone gialle e di giorno nelle zone arancioni.

L'integrazione, all'interno del P.N.R.R., di un progetto dedicato al rilancio dei pubblici esercizi, attore fondamentale per le filiere turistica e agroalimentare.

"Il ministro Giorgetti ha ascoltato la richiesta di dare al sistema dei pubblici esercizi, piegato da oltre un anno di sacrifici, una prospettiva di ripartenza in sicurezza, puntando sulla necessità di tornare a dare dignità al lavoro, auspicando la possibilità di una riapertura graduale nelle aree gialle la sera e nelle aree arancioni fino alle 18.00. Ha annunciato anche l'intenzione di rivedere i parametri di calcolo dei ristori da inserire nel cosiddetto DL quinquies, di modo da selezionare in maniera più precisa le imprese che hanno subito un grave danno a causa della pandemia, differenziando fra settori che hanno operato e chi invece ha particolarmente sofferto, come il comparto del turismo. Ultimo, ma non secondario, ha riconosciuto il ruolo dei Pubblici esercizi come elementi fondamentali della sicurezza urbana e della socialità. Tutte indicazioni positive che ci fanno ben sperare in un cambio di passo. Ora però attendiamo i fatti", ha sottolineato il presidente Stoppani. [cdn/AGIMEG](#)

[Apri il link](#)

**FIPE**-CONFCOMMERCIO INCONTRA IL MINISTRO GIORGETTI: "PASSI AVANTI SU RISTORI E APERTURE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

Focus **Politica**



**Commenti: 0**

Ordina per **Meno r**

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

## STATI GENERALI TURISMO: IL FUTURO NEL SISTEMA MARCHE



Mercoledì 24 Febbraio 2021

[Feed RSS](#) | [Scrivici](#)
[News](#) | [Cronaca](#) | [Attualità](#) | [Politica](#) | [Sport](#) | [Spettacoli](#) | [Economia](#) | [Cultura](#) | [Lavoro](#) | [Necrologio](#)
navigazione: [Home](#) > [Attualità](#) > Stati Generali Turismo: il futuro nel Sistema Marche

Mercoledì 24 Febbraio 2021

### Stati Generali Turismo: il futuro nel Sistema Marche

*Il futuro del Turismo Ã nel Sistema Marche. EÃ un concetto semplice ma di sostanza ad emergere dagli Stati Generali del Turismo, il coordinamento delle forze economiche turistiche facenti capo al Sistema Confindustria Marche, che si sono tenuti questo pomeriggio ad Ancona nella Sede Direzionale Confindustria Marche Centrali in via Sandro*

Totti alla presenza del Presidente della Regione Marche on.Francesco Acquaroli.

A coordinare e a moderare i lavori il Direttore di Confindustria Marche prof.Massimiliano Polacco che in apertura ha lanciato un video messaggio del Presidente Nazionale di Confindustria Imprese per lâItalia dott.Carlo Sangalli che ha voluto portare i suoi saluti agli Stati Generali del Turismo. âMai come in questo momento â le parole di Sangalli â, Ã importante mettere al centro la questione della filiera turistica massacrata da questa situazione. Da pochi giorni Ã nato il Ministero fortemente voluto da Confindustria che ha il compito e lâobiettivo di rilanciare il settore anche agganciando le potenzialitÃ legate al Recovery Plan.

Un contributo video Ã arrivato anche dal Rettore dellâUniversitÃ Politecnica delle Marche prof.Gian Luca Gregori che ha voluto dare anche un taglio accademico ad unâiniziativa cosÃ importante con un obiettivo definito e chiaro come ha spiegato il Direttore Polacco in sede di introduzione: âVogliamo contribuire a migliorare il funzionamento del sistema Marche con alcune proposte che puntino sul Turismo, su Terziario e Servizi, ricerca e sviluppo, innovazione e digitalizzazione, trasporti e logistica, nella sfida di tenere insieme sostenibilitÃ ambientale e sostenibilitÃ economica e sociale. Abbiamo dei potenziali incredibili da poter sviluppare sui quali dobbiamo lavorare in sinergia. Penso ad esempio alla coesione territoriale, alla risorsa Cultura, la riorganizzazione delle nostre cittÃ ed al nuovo ruolo del Turismo unito al commercio di prossimitÃ, alle aggregazioni di rete e di filiera del tessuto dellâimpresa diffusa, allo sviluppo dei servizi professionali, alla qualitÃ del made in Italy e dellâitalian way of life.

âQuello del turismo Ã uno dei settori maggiormente colpiti da questa pandemia â ha affermato il presidente Acquaroli, assessore al turismo â. Lâobiettivo Ã rilanciare una visione dâinsieme del sistema turistico regionale, superandone lâeccessiva frammentazione che ne ha disperso nel tempo le sue potenzialitÃ. Come unâorchestra, istituzioni e imprenditori possono collaborare per una visione e una progettualitÃ costruita assieme e 2 superare le problematiche legate alla mancanza di iterazione tra i vari territori. Puntiamo a rilanciare lâintera regione sul piano culturale, sociale, economico e dei servizi offerti, superando le singole scelte e recuperando una visione unica. In questa direzione, la costituzione strategica di unâAgenzia regionale del turismo e dellâinternazionalizzazione, strumento per i territori, pratico e veloce per identificarci e far conoscere la variegata offerta turistica marchigiana che possiamo offrire anche allâestero. E poi la sfida della destagionalizzazione del turismo, la promozione dellâalbergo diffuso ed i borghi, in collaborazione con i territori, il rafforzamento delle infrastrutture, le nuove strategie sui voli aerei, la digitalizzazione e lâinnovazione tecnologica da cui oggi non si puÃ prescindere. La serie di sfide che ci attende, in questo delicatissimo momento di crisi sanitaria, richiedono il raccordo con tutti, dialogando e costruendo un sistema che sono sicuro potrÃ funzionare bene solo nella massima condivisione. E in questo Sistema Confindustria Marche puÃ avere un ruolo determinante grazie alla rappresentanza, attraverso Confindustria Marche espressione unitaria delle Organizzazioni delle imprese turistiche, di oltre 5 mila imprese turistiche attraverso i vari organismi come Federalberghi Marche, per le oltre 700 strutture ricettive operanti nella Regione, Villaggi Marche, punto di riferimento per il mondo marchigiano della ricettivitÃ allâaria aperta, LâAssociazione Extralbergiero aderente a Confindustria, la FIPE Federazione Pubblici Esercizi Confindustria, il SILB Sindacato Locali Ballo e Intrattenimento Confindustria, le RealtÃ turistico territoriali, i rappresentanti degli operatori dellâintermediazione di viaggio e turismo, lâAGIS Marche, con gli attori della filiera culturale e cinematografica, e la FAITA Unioncamping Ente Bilaterale Pluriterritoriale Turismo, Ente che persegue gli interessi delle imprese turistiche e dei lavoratori impiegati nel turismo. Si tratta chiaramente di un settore ampio e variegato che sta pagando il peso economico della pandemia che sta ricadendo per quasi il 70% sulle imprese del Terziario e del Turismo.

Questi dati evidenziano ancora di piÃ lâimportanza di un comparto che il Presidente della Regione Acquaroli seguirÃ da vicino essendo titolare della delega al Turismo e nellâoccasione degli Stati Generali ha raccolto le indicazioni di settore e la volontÃ di collaborazione del Sistema Confindustria Marche. Acquaroli ha poi presentato nel corso degli Stati Generali le linee di indirizzo dellâente regionale contenute anche nel Piano Triennale per il Turismo 2021-2023. Acquaroli ha sottolineato poi come la nuova politica turistica che la Regione Marche si appresta a varare si basa essenzialmente su tre indirizzi strategici: investire sui brand Marche, sui mercati nazionali ed esteri, in modo efficace e sulla base di unâattenta azione di marketing, costruire prodotti turistici legati alla destinazione Marche, ammodernare il sistema turistico regionale qualificando lâaccoglienza con i circuiti turistici e con le eccellenze. E in unâottica di crescita culturale dellâaccoglienza marchigiana ben si inserisce il â Progetto Digital 4 Tourismâ di Confindustria Marche che consiste in un servizio di consulenza specifica per le imprese turistiche per comprendere il livello di presenza on line, analizzare i gap e definire quindi una strategia di sviluppo personalizzata. Il progetto Digital 4 supporta ed integra il ben piÃ ampio progetto di promozione e di sviluppo del turismo marchigiano che la Regione Marche intende attuare per far ripartire il settore sin dalla prossima stagione. **Puoi commentare l'articolo su Vivere Marche**

[Confindustria](#)





## Bar e ristoranti insieme in piazza «Dateci regole certe per poter lavorare»

[iltirreno.gelocal.it/regione/toscana/2021/02/24/news/bar-e-ristoranti-insieme-in-piazza-dateci-regole-certe-per-poter-lavorare-1.39947831](https://iltirreno.gelocal.it/regione/toscana/2021/02/24/news/bar-e-ristoranti-insieme-in-piazza-dateci-regole-certe-per-poter-lavorare-1.39947831)

February 24, 2021



- [regione](#)
- [toscana](#)



Confesercenti e Confindustria lunedì daranno vita a catene umane in tutta la regione: «L'alternativa è morire»

Samuele Bartolini 24 Febbraio 2021

**FIRENZE.** «Basta chiusure. A un anno dall'inizio della pandemia non è cambiato niente. Non siamo noi la causa dei contagi e ci siamo stufati di aspettare sussidi che non arrivano mai. Dateci regole certe e fateci tornare a lavorare». Non importa che la Toscana possa scivolare verso la zona rossa. Confcommercio e Confesercenti invocano il governo di far riaprire bar e ristoranti, ma anche palestre, teatri e cinema. Le imprese del terziario sono sfiancate dai continui apri e chiudi a colpi di cambi di colore, stanno morendo a grappoli, dicono che non sono loro la causa dell'aumento dei contagi e vogliono tornare a lavorare. Di più. Lanciano per lunedì prossimo una manifestazione in ogni città capoluogo delle dieci province toscane con lo slogan "Salviamo le imprese. Salute e sicurezza possono convivere". L'iniziativa è stata presentata alla Camera di Commercio di Firenze dai presidenti regionali delle due associazioni di categoria Anna Lapini (Confcommercio Toscana) e Nico Gronchi (Confesercenti Toscana), dai rispettivi direttori regionali Franco Marinoni e Massimo Biagioni e dai presidenti di Confcommercio Firenze Aldo Cursano e Confesercenti Firenze Claudio Bianchi.

## I NUMERI DEL DISASTRO

Sono noti, ma messi in fila fanno impressione. Attacca il presidente di Confesercenti Gronchi: «In un anno di pandemia abbiamo perso oltre 100 miliardi di consumi, 200mila lavoratori autonomi tra imprenditori, collaboratori e liberi professionisti e le strade per combattere il virus sono ancora chiudere le attività (oltre 100 giorni i negozi e 160 bar e ristoranti), restrizioni ed una corsa ad ostacoli per i vaccini». Aggiunge il direttore di Confcommercio Marinoni: «Così non va. Le istituzioni devono trovare il modo per farci riaprire. Siamo disponibili a ragionare insieme sulle regole». Intanto, se il governo non interviene, a fine marzo c'è lo sblocco dei licenziamenti e «un dipendente su cinque rischia di perdere il lavoro», dice uno studio di Confcommercio.

## Chi DIFFONDE IL VIRUS

«Come mai noi siamo chiusi e i contagi continuano a salire?». Domanda il presidente di Confesercenti Firenze Claudio Bianchi. La risposta sarebbe per la gente che continua a uscire e complice il bel tempo, nonostante la Toscana sia in zona arancio, riempie strade, piazze e parchi. Probabile tempo bello anche il prossimo fine settimana e forse ci vorrebbero più macchine delle forze dell'ordine in giro per evitare assembramenti. Ma riaprire le attività commerciali permetterebbe, secondo il presidente di Confesercenti Firenze, di "spalmare" le persone in luoghi sicuri al chiuso perché applicherebbero le regole scaccia-Covid.

## LE 10 CATENE UMANE

Via Verdi 16: Ristorante "La Maremma". Un locale altamente simbolico per Firenze. È qui che il 22 agosto 2020 il proprietario Luca Vanni, 44 anni, si è suicidato per paura di un nuovo lockdown. È da qui che si snoderà la catena umana che arriverà fino al Palazzo della Regione in piazza Duomo. Ma la chiamata è per tutta la Toscana. Baristi, ristoratori, negozianti, gestori di palestre, teatri e cinema formeranno una catena umana immobile, silenziosa, coi manifestanti a distanza di sicurezza e mascherina sul viso, in ciascuna delle dieci città capoluogo di provincia. Il verde, il bianco e il rosso della bandiera italiana saranno gli unici colori a unire in un messaggio di fiducia e di ripartenza tutte le catene umane. A fine manifestazione una delegazione di Confcommercio e Confesercenti consegnerà un documento al prefetto di Firenze Alessandra Guidi. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tag

[coronavirus](#)

## Appuntamento da non perdere per duemila studenti Le storie di successo di imprenditori brillanti

[lanazione.it/empoli/cronaca/appuntamento-da-non-perdere-per-duemila-studenti-le-storie-di-successo-di-imprenditori-brillanti-1.6063705](https://lanazione.it/empoli/cronaca/appuntamento-da-non-perdere-per-duemila-studenti-le-storie-di-successo-di-imprenditori-brillanti-1.6063705)









### Orientamento

Oltre 2mila gli studenti che domani a partire dalle 8.30, parteciperanno all'evento di orientamento organizzato dall'associazione Smart Future Academy, con l'obiettivo di aiutare i giovani a fare la scelta giusta per il proprio futuro. Giunta alla terza edizione, l'iniziativa, gratuita, è valida ai fini dei Pcto, cioè l'ex alternanza scuola lavoro. Il format di orientamento è basato sull'ascolto e l'interazione con brillanti...

Oltre 2mila gli studenti che domani a partire dalle 8.30, parteciperanno all'evento di orientamento organizzato dall'associazione Smart Future Academy, con l'obiettivo di aiutare i giovani a fare la scelta giusta per il proprio futuro. Giunta alla terza edizione, l'iniziativa, gratuita, è valida ai fini dei Pcto, cioè l'ex alternanza scuola lavoro. Il format di orientamento è basato sull'ascolto e l'interazione con brillanti professionisti che raccontano il proprio lavoro e il percorso di studi che li ha portati al successo personale e professionale, permettendo di ottenere crediti per i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento degli studenti.

Sul 'palco virtuale' – l'evento si svolge online – si succederanno nove ospiti eccellenti: Luigi Salvadori (nella foto), presidente della Fondazione Cassa di Risparmio Firenze, che è sostenitrice dell'evento, Paola Castellacci, Aldo Cursano, Luca Lastrucci, Niccolò Manetti, Bianca Mascagni, Maria Gabriella Oleotti e il tenente colonnello Carmine Rosciano. Le nove figure di rilievo del territorio toscano racconteranno le loro esperienze personali e lavorative, i successi e gli insuccessi delle loro carriere e com'è possibile realizzarsi seguendo la propria passione, con impegno, studio, disciplina, ma anche gioia e divertimento.

L'evento sarà aperto dalla presidente e cofondatrice di Smart Future Academy, Lilli Franceschetti, e dal presidente della Camera di commercio di Firenze Leonardo Bassilichi. "Ciò che ci sta più a cuore – dice Franceschetti – è dare una mano ai giovani a fare le loro scelte future, di lavoro o di formazione, più consone ai propri sogni e inclinazioni, ma anche più rispondenti alle reali e mutevoli esigenze del mondo del lavoro. Sono certa che i nostri ragazzi faranno tesoro delle storie e delle testimonianze dei nostri speaker continuando a coltivare le loro passioni. Dopotutto questo è proprio l'obiettivo di Smart Future Academy: aiutare i giovani a capire cosa vogliono fare da grandi". Per partecipare come scuola serve l'iscrizione online sul sito di Smart Future Academy alla pagina [www.smartfutureacademy.it/iscrizione-istituti-scolastici](http://www.smartfutureacademy.it/iscrizione-istituti-scolastici). Poi arriverà una mail con tutte le informazioni.

© Riproduzione riservata

[Leggi anche](#)

[Si propone un contratto part time a Empoli per un manutentore idraulico con orario full time](#)



[Leggi anche](#)

[Tremila assunzioni all'anno nelle Ferrovie](#)

## La giusta scelta per il futuro degli studenti Nove esperti raccontano le loro esperienze

[lanazione.it/firenze/cronaca/la-giusta-scelta-per-il-futuro-degli-studenti-nove-esperti-raccontano-le-loro-esperienze-1.6063427](https://lanazione.it/firenze/cronaca/la-giusta-scelta-per-il-futuro-degli-studenti-nove-esperti-raccontano-le-loro-esperienze-1.6063427)







#### ORIENTAMENTO

Oltre 2mila gli studenti che domani, 26 febbraio, a partire dalle 8.30, parteciperanno all'evento di orientamento organizzato dall'associazione Smart Future Academy, con l'obiettivo di aiutare i giovani a fare la scelta giusta per il proprio futuro. Giunta alla terza edizione, l'iniziativa, gratuita, è valida ai fini dei Pcto, cioè l'ex alternanza scuola lavoro. Il format di orientamento è basato sull'ascolto e l'interazione con professionisti che raccontano il...

Oltre 2mila gli studenti che domani, 26 febbraio, a partire dalle 8.30, parteciperanno all'evento di orientamento organizzato dall'associazione Smart Future Academy, con l'obiettivo di aiutare i giovani a fare la scelta giusta per il proprio futuro. Giunta alla terza edizione, l'iniziativa, gratuita, è valida ai fini dei Pcto, cioè l'ex alternanza scuola lavoro. Il format di orientamento è basato sull'ascolto e l'interazione con professionisti che raccontano il proprio lavoro e il percorso di studi che li ha portati al successo personale e professionale, permettendo di ottenere crediti per i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento degli studenti. Sul 'palco virtuale' – l'evento si svolgerà online – si succederanno nove ospiti eccellenti: Luigi Salvadori, presidente della Fondazione Cassa di Risparmio Firenze, che è sostenitrice dell'evento,

Paola Castellacci, Aldo Cursano, Luca Lastrucci, Niccolò Manetti, Bianca Mascagni, Maria Gabriella Oleotti e il tenente colonnello Carmine Rosciano. Le nove figure di rilievo del territorio toscano racconteranno le loro esperienze personali e lavorative, i successi e gli insuccessi delle loro carriere e com'è possibile realizzarsi seguendo la propria passione, con impegno, studio, disciplina, ma anche gioia e divertimento.

L'evento sarà aperto dalla presidente e cofondatrice di Smart Future Academy, Lilli Franceschetti, e dal presidente della Camera di commercio di Firenze Leonardo Bassilichi (nella foto). "Ciò che ci sta più a cuore – dichiara la presidente di Smart Future Academy – è dare una mano ai giovani a fare le loro scelte future, di lavoro o di formazione, più consone ai propri sogni e inclinazioni, ma anche più rispondenti alle reali e mutevoli esigenze del mondo del lavoro. Sono certa che i nostri ragazzi faranno tesoro delle storie e delle testimonianze dei nostri speaker continuando a coltivare le loro passioni". "Dopotutto – conclude – questo è proprio l'obiettivo di Smart Future Academy: aiutare i giovani a capire cosa vogliono fare da grandi". Per partecipare all'evento come scuola è necessaria l'iscrizione online dell'istituto sul sito di Smart Future Academy alla pagina [www.smartfutureacademy.it/iscrizione-istituti-scolastici](http://www.smartfutureacademy.it/iscrizione-istituti-scolastici). Successivamente la segreteria invierà una mail con tutte le informazioni per i docenti e per gli studenti.

© Riproduzione riservata

[Leggi anche](#)

[Tante occasioni alle Poste](#)



[Leggi anche](#)

[Sostenere un colloquio on line durante l'emergenza Una scuola insegna tutte le regole da seguire](#)

## Confcommercio, Ambrosio si dimette



[Il presidente candidato con Nizzi, Gavina Braccu reggente fino a nuove elezioni](#)

25 FEBBRAIO 2021



OLBIA. Cambio della guardia al vertice della Confcommercio di Olbia. Pasquale Ambrosio, candidato alle prossime elezioni comunali, lascia la presidenza dell'associazione dopo sei anni di mandato. Al suo posto la vice presidente, Gavina Braccu, che farà da reggente sino alle nuove elezioni che naturalmente saranno dopo le amministrative di primavera, emergenza sanitaria permettendo. La comunicazione ufficiale sarà data domani nel corso di una conferenza stampa convocata nella sede della Confcommercio, in via Ogliastra. In realtà, la notizia era nell'aria da tempo, da quando cioè Pasquale Ambrosio ha accettato la candidatura in una delle liste che sostengono il sindaco uscente Settimo Nizzi. Un avvicendamento naturale e scontato, dunque, con la vice presidente Gavina Braccu (anche presidente della [Fipe](#)) che ora tragherà la Confcommercio verso le nuove elezioni. Il presidente dimissionario, 59 anni, era stato eletto nel mese di febbraio del 2015, esattamente sei anni fa. Succeduto a Italo Fara, ha guidato i commercianti olbiesi dalla ricostruzione post alluvione ai giorni nostri della pandemia.

IN DISCOTECA A JESOLO SOLO SE VACCINATI E IL TRIAGE FUORI DAI LOCALI. ECCO LE REGOLE PER RIPARTIRE

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [VENETO](#) | [SALUTE](#) | [GREEN&BLUE](#) | [DOSSIER](#) | [NORDEST ECONOMIA](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)
GNN  
GEDI NEWS NETWORKf  METEO: +7°C 

AGGIORNATO ALLE 21:39 - 25 FEBBRAIO

ACCEDI | ISCRIVITI

di Venezia e Mestre  
**la Nuova**
[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [ABBONATI](#)

Venezia-Mestre

San Donà

Jesolo

Chioggia

Mirano

Dolo

Portogruaro

[Tutti i comuni](#)

Cerca


**Noi** CONTENUTO RISERVATO AGLI ABBONATI

Venezia » Cronaca

## In discoteca a Jesolo solo se vaccinati e il triage fuori dai locali. Ecco le regole per ripartire

### DECALOGO DELLA SICUREZZA SANITARIA NELLE DISCOTECHE, NELLE SALE DA BALLO E NEI FESTIVAL

<b>1</b> Accesso consentito agli avventori e ai lavoratori vaccinati o negativi entro le 24 ore precedenti all'evento	<b>2</b> Laddove sarà possibile allestiremo all'esterno dei locali/festival Triage sanitari per l'esecuzione dei tamponi	<b>3</b> Prenotazione online con comunicazione dati personali e recapiti di contatto	<b>4</b> Ampliamento dei servizi offerti di contact tracing con l'App Immuni e/o altri sistemi digitali similari	<b>5</b> Misurazione della temperatura prima dell'accesso al locale/festival	<b>6</b> Igienizzazione delle persone e delle mani all'ingresso del locale/festival	<b>7</b> Obbligo di mascherina per gli avventori all'interno del locale ma senza obbligo di distanziamento in pista, distanza minimo di 1 metro nei luoghi atti alla consumazione di cibi e bevande	<b>8</b> Obbligo di mascherina sempre per i lavoratori	<b>9</b> Pagamenti contactless e cashless all'interno del locale/festival	<b>10</b> Igienizzazione degli ambienti prima degli eventi; efficientamento impianti aeraulici
--	---	---	---	---	--	--	---	--	---



Nessun obbligo di distanziamenti in pista, ma un rigoroso metro di distanza dove si consumano cibi e bevande

GIOVANNI CAGNASSI

25 FEBBRAIO 2021



JESOLO. Un esaustivo decalogo nazionale per riaprire le discoteche, sale da ballo, eventi all'aperto, teatri e cinema in sicurezza. È il frutto del lavoro del Silb [Fipe](#) nazionale, l'associazione Dj e il Comitato Club Festival Commission, ovvero gli organizzatori di eventi. Tutti hanno recepito le idee nate proprio da Jesolo.



[Apri il link](#)

IN DISCOTECA A JESOLO SOLO SE VACCINATI E IL TRIAGE FUORI DAI LOCALI. ECCO LE REGOLE PER RIPARTIRE

Sei già registrato o abbonato? [ACCEDI](#)



QUESTO ARTICOLO È RISERVATO  
A CHI HA UN ABBONAMENTO

*Informarsi è una necessità.*

Attiva subito l'offerta speciale per  
accedere a tutti i contenuti del sito


**1 € AL MESE PER 3 MESI**

**ATTIVA ORA**

*Noi la Nuova la comunità dei lettori*

## Conversazione


SEGUI

 < Inizia la conversazione

[ACCEDI](#) | [REGISTRATI](#)

TUTTI I COMMENTI

più recenti  

 Inizia la conversazione

Con tecnologia  **viafoura**

RISTORAZIONE: **FIPE**, TRA OTTOBRE E DICEMBRE PERSI ALTRI 11MLD



Versione Digitale  
Alto Adige

venerdì, 26 febbraio 2021



# ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone **Altre località** ▼

Vai sul sito **TRENTINO**

- Cronaca
- Sport
- Cultura e Spettacoli
- Economia
- Italia-Mondo
- Foto
- Video
- Prima pagina
- Salute e Benessere
- Viaggiare
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa

Sei in: [Italia-Mondo](#) » Ristorazione: **Fipe**, tra ottobre e...

## Ristorazione: **Fipe**, tra ottobre e dicembre persi altri 11mld

Fatturato -44,3%

Ristorazione

26 febbraio 2021



ROMA

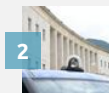
(ANSA) - ROMA, 26 FEB - Nel quarto trimestre del 2020 la ristorazione italiana ha perso 11,1 miliardi di euro, chiudendo così con un -44,3% di fatturato rispetto allo stesso periodo del 2019. A certificarlo è l'Ufficio studi di **Fipe**-Confcommercio che ha elaborato i dati Istat diffusi stamani. Un risultato determinato da quello che è stato, a tutti gli effetti, un secondo lockdown autunnale per il comparto della ristorazione che, complessivamente, lo scorso anno ha perso 34,6 miliardi di euro, il 36,2% rispetto al periodo pre Covid. "Siamo davanti a un abisso apparentemente senza fine", commenta la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, evidenziando che con "la fine di marzo si chiuderà, con ogni probabilità il quinto trimestre consecutivo con segno negativo per un settore che rappresenta, più di ogni altro, l'italianità. Un settore che, oltre a dare lavoro direttamente a 1,3 milioni di persone, rappresenta il terminale essenziale della filiera agroalimentare. Numeri

### I più letti

Benno Neumair, c'è un'altra amica indagata



Bolzano, abusi sulla figlia di 14 anni: chiesto il processo per entrambi i genitori



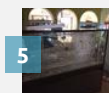
Chiusa, auto fuori strada: morta una donna



Pandemia, alla nostra regione spetta la maglia nera



Spaccata sotto i Portici di Bolzano, rubati occhiali e accessori da Optik Walter



### Top Video

#### Vitalizi, assolti Rosa Maria Zelger Thaler e Gottfried Tappeiner



#### Genova, 96enne muore e lascia in beneficenza 40 mln

ITALIA

[Apri il link](#)

RISTORAZIONE: **FIPE**, TRA OTTOBRE E DICEMBRE PERSI ALTRI 11MLD

che richiedono almeno una graduale riapertura per evitare che l'intero settore vada in default". (ANSA).

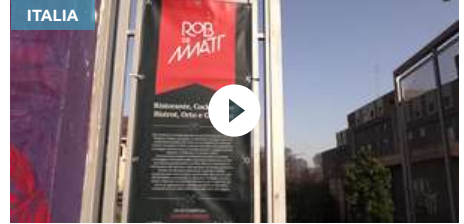
Ristorazione

26 febbraio 2021



A Milano nasce il social delivery per consegne etiche

ITALIA



Conte torna in cattedra a Firenze: "Dedico questa lezione agli studenti"

ITALIA



[Altri video »](#)

Home  
Cronaca  
Sport

Cultura e Spettacoli  
Economia

Italia-Mondo  
Foto

Video  
Prima pagina

## Le conseguenze della pandemia sul tessuto produttivo locale soltanto un anno dopo

[nove.firenze.it/le-conseguenze-della-pandemia-sul-tessuto-produttivo-locale-soltanto-un-anno-dopo.htm](https://nove.firenze.it/le-conseguenze-della-pandemia-sul-tessuto-produttivo-locale-soltanto-un-anno-dopo.htm)

venerdì 26 febbraio 2021 ore 22:10



[Prima](#) / [Economia](#) / Le conseguenze della pandemia sul tessuto produttivo locale soltanto un anno dopo  
| [Economia](#)

[Tweet](#)





**Al giuramento di viceministri e sottosegretari nuova manifestazione di TNI-Ristoratori. Naccari: "Saremo lì per accertarci che le promesse fatte vengano mantenute. Non ce ne andremo fino a quando non avremo portato a casa il decreto ristori Quinquies". CNA Artigianato Artistico e tradizionale Firenze domani, in piazza dei Ciompi. Manifestazione lunedì di Confcommercio e Confesercenti, in contemporanea a Firenze e in altre dieci città toscane**

Roma, 26 febbraio 2021 - Arriveranno da tutta Italia gli imprenditori raccolti nel **gruppo Tni-Tutela Nazionale Imprese – Ristoratori Toscana** e si ritroveranno **lunedì 1 marzo in piazza Montecitorio alle 15 mentre in contemporanea ci sarà il giuramento di viceministri e sottosegretari**. Alla delegazione di cinquanta ristoratori, in presidio a oltranza da lunedì 22 febbraio, si uniranno imprenditori provenienti da Firenze, Grosseto, Arezzo, Pistoia, Livorno ma anche da Volterra, Ancona, Milano, dalla Campania e dalla Puglia, solo per fare qualche esempio.

I rappresentanti del *mondo Horeca* di tutta Italia, da Nord a Sud, qualcuno con i mezzi propri altri con i pullman, dietro l'hashtag *#senoncipagatenoinonceneandiamo*, raggiungeranno piazza Montecitorio per partecipare al presidio promosso da Tutela Nazionale Imprese-Ristoratori Toscana che rappresenta 40 mila imprese in Italia. La manifestazione comincerà con **un minuto di silenzio per gli imprenditori che si sono suicidati nell'anno del Covid, l'ultimo a Prato**.

“Un altro imprenditore si è tolto la vita, alla sua famiglia va tutta la nostra solidarietà. Siamo qui anche per lui. La nostra protesta andrà avanti finché non avremo portato a casa il *decreto ristori Quinquies* ancora fermo al palo. Noi non ce ne andremo da qui fino a quando non avremo avuto sui nostri conti indennizzi adeguati alle perdite di fatturato”. Così il **portavoce di TNI Italia e presidente di Ristoratori Toscana Pasquale Naccari**, che insieme ad una delegazione è nella capitale per il quinto giorno di presidio. “Chiediamo a tutti di venire nella capitale e unirsi a noi. Dobbiamo essere tanti e far arrivare la nostra voce

ai piani alti, direttamente a chi prende le decisioni. Stiamo avendo contatti costanti con tutte le forze politiche, vogliamo portare il dramma che sta vivendo il *mondo Horeca* alla ribalta di tutti i riflettori nazionali e internazionali. Lunedì ci sarà il giuramento dei sottosegretari e dei viceministri, saremo lì per ricordare anche tutte le promesse che ci sono state fatte in questi giorni. Vogliamo fatti, non chiacchiere. Un primo importante risultato l'abbiamo raggiunto: stanno finalmente arrivando i bonifici del bonus filiera, contributo a fondo perduto che va da un minimo di 2.500 ad un massimo di 10 mila euro, che coinvolge circa 47 mila attività del *mondo Horeca*".

Da lunedì la categoria sta parlando con tutte le forze politiche per far comprendere la situazione drammatica in cui versano le imprese del mondo della ristorazione. Mercoledì la delegazione ha incontrato il **deputato di Fdi Riccardo Zucconi, i senatori di Forza Italia Massimo Mallegni ed Alessandra Gallone, l'ex ministro della Giustizia Alfonso Bonafede**, quest'ultimo determinante, insieme al **capo politico del M5s, Vito Crimi, e Gennaro Migliore di Italia Viva**, per sbloccare il pagamento del bonus filiera. Giovedì i **ristoratori di TNI Italia e Ristoratori Toscana** si sono confrontati con la **vicepresidente del Pd Debora Serracchiani, con il nuovo sottosegretario all'economia Claudio Durigon e al lavoro Tiziana Nisini** ai quali è stato consegnato il manifesto salva ristorazione.

“Vogliamo incontrare tutti, a uno a uno – riprende **Naccari** – e non faremo sconti a nessuno. Continueremo a vigilare che quanto ci stanno promettendo verrà mantenuto. Vogliamo che i politici tornino in piazza, tra la gente. Come accadeva in passato con l'agorà: solo toccandoli con mano, i problemi possono essere risolti”. Sul semaforo rosso, scattato per diverse province, **Naccari** non usa mezzi termini: “La situazione è drammatica e trovo ridicolo che, dopo un anno, stiamo parlando ancora di aperture e chiusure. Bisogna superare questo sistema a colori e pensare a un'organizzazione diversa che consenta di convivere con il virus. Non si può comunicare il passaggio di zona senza nessun preavviso, bisogna saperlo almeno con cinque giorni di anticipo. Il *nuovo Dpcm* tra l'altro brucia il periodo pasquale, uno dei momenti più importanti per le nostre attività”. Il gruppo, nello specifico, **chiede la possibilità di aprire i ristoranti sia a pranzo che a cena in zona gialla**. In zona arancione di poter aprire a pranzo ma con adeguati indennizzi a fondo perduto e in zona rossa che la chiusura totale sia accompagnata da misure di sostegno dignitose. **"Le province - conclude Naccari - che hanno numeri di contagio tali da poter rimanere in giallo devono rimanere tali e il calcolo del cambio di colore va fatto non su scala regionale ma a zone"**.

**Attenzione e sostegno.** È ciò che richiederanno sabato 27 febbraio gli artigiani fiorentini **al Sindaco di Firenze, Dario Nardella e al presidente della Regione Toscana, Eugenio Giani**, sia direttamente in quanto rappresentati di enti locali, sia come tramite verso il **Governo Draghi**.

**Richieste già presentate** lo scorso 5 dicembre con un presidio-installazione in piazza della Signoria e la consegna di un memorandum agli stessi **Nardella e Gianni** che, ad oggi, non **ha avuto però alcun tipo di riscontro**.

Le attività dell'artigianato artistico, al pari di altri tipi d'impresa coinvolti nella filiera del turismo, risentono notevolmente delle esternalità negative prodotte dalla *pandemia da Covid-19* per i distretti produttivi afferenti alle Città d'Arte. **A differenza di altri operatori economici**, dai ristoranti ai bar e passando per le guide turistiche, le imprese artigianali **non hanno beneficiato di alcuno dei contributi nazionali della “saga Ristori”**, né di alcun sostegno proveniente dalla **Regione Toscana** che, giova ricordarlo, ha competenza legislativa e amministrativa residuale esclusiva in materia di artigianato.

*Un settore prezioso, che caratterizza il nostro territorio, ma allo stato attuale sempre più Fragile (come i manufatti che i manifestanti porteranno in piazza insieme ai loro strumenti di lavoro), tanto che almeno una ditta su quattro rischia di chiudere i battenti definitivamente nell'arco del 2021.*

*Nel corso della manifestazione, alla quale sono stati invitati a partecipare **Nardella e Gianni**, gli artigiani presenteranno gli **interventi prioritari per il settore**.*

Saranno circa 400 le persone che, in arrivo a Firenze da tutta la provincia per la mobilitazione voluta dalle **associazioni di categoria Confcommercio e Confesercenti**, lunedì 1° marzo dalle ore 11 formeranno una lunga “catena umana” che si snoderà da via Verdi 16/R, di fronte al ristorante La Maremma, fino a piazza Duomo, di fronte alla Presidenza della Regione Toscana, passando per **piazza Salvemini, Borgo degli Albizi e via del Proconsole**.

Fra di loro ci saranno molti titolari e dipendenti di imprese del commercio, turismo e servizi, ma anche collaboratori, fornitori, liberi professionisti e semplici cittadini. Insieme, simbolicamente uniti da un lunghissimo nastro tricolore, per chiedere al Governo maggiore attenzione nella gestione dell'emergenza pandemica, che dopo un anno di *Dpcm*, zone a colori e restrizioni o chiusure delle attività, è ormai diventata anche un'emergenza economica di dimensioni sempre maggiori.

“Non è un caso se per l'inizio della nostra “catena umana” abbiamo scelto un luogo simbolo della disperazione in cui versano molti imprenditori: il ristorante in cui il titolare si è tolto la vita nell'agosto scorso, sopraffatto dalle preoccupazioni per il futuro”, sottolineano in una nota congiunta **Confcommercio e Confesercenti**. “Purtroppo, poche ore fa è arrivata la notizia del tragico gesto compiuto da un altro imprenditore toscano, nella sua agenzia di viaggi a **Seano**. Un dolore che non può e non deve lasciare nessuno indifferente. Manifesteremo anche per lui, lunedì prossimo, perché il Governo e le istituzioni trovino

risposte adeguate a risolvere questa situazione. Trovare il modo per convivere con la pandemia, conciliando salute e lavoro, deve essere l'imperativo per tutti, se non vogliamo che la nostra economia e l'occupazione ne escano distrutti”.

La manifestazione, organizzata a livello regionale da **Confcommercio Toscana e Confesercenti Toscana**, sarà declinata in contemporanea in undici città toscane, lunedì prossimo dalle ore 11. Oltre a Firenze, saranno coinvolte anche Arezzo, Grosseto, Massa, Livorno, Lucca, Pisa, Pistoia, Prato, Siena e Viareggio. “In ogni città, le nostre associazioni di categoria hanno chiesto e ottenuto il benestare della Prefettura per lo svolgimento dell'iniziativa, che sarà comunque ordinata, silenziosa e statica, rispettosa delle distanze di sicurezza”, ci tengono a sottolineare **Confcommercio e Confesercenti**.

A coordinare la mobilitazione a Firenze ci saranno i presidenti delle due **associazioni di categoria fiorentine Confcommercio e Confesercenti, Aldo Cursano e Claudio Bianchi**, insieme ai rispettivi direttori **Franco Marinoni e Alberto Marini**. Dopo aver illustrato alla stampa le ragioni della protesta, intorno alle ore 11.15, percorreranno insieme il percorso in cui si snoda la “catena umana”, arrivando fino a piazza Duomo, di fronte al Palazzo della presidenza della Regione Toscana. Infine, si recheranno dal Prefetto di Firenze, Sua Eccellenza Alessandra Guidi, per consegnare il documento con le dieci richieste della categoria al Governo.

Continua l'attività di monitoraggio condotta dalla Prefettura con le parti sociali e gli attori istituzionali in merito allo stato di salute del tessuto produttivo locale. Lo scorso 18 febbraio il Prefetto Gerlando Iorio ha convocato, in videoconferenza, una riunione alla quale hanno partecipato la Camera di commercio, le Associazioni di categoria e le Organizzazioni sindacali della provincia.

La presidente Dalila Mazzi della Camera di commercio di Pistoia-Prato ha illustrato a tutti i partecipanti la situazione del tessuto produttivo della provincia di Pistoia.

Secondo i dati economici elaborati l'anno 2020 si chiude con 27.849 imprese attive nella provincia di Pistoia, pari allo 0,6 in meno rispetto all'anno 2019. Una variazione maggiormente negativa rispetto alla media interprovinciale.

Dall'analisi dei dati, infatti, emerge un calo di imprese attive in tutti i settori, dall'agricoltura al turismo e ristorazione, dal manifatturiero al commercio. Si salvano il settore dei servizi, in particolare i servizi legati all'informatizzazione, e quello delle costruzioni con crescite contenute.

In generale il 2020 ha visto una sensibile contrazione dei flussi di iscrizioni e di cessazione rispetto alla media degli anni precedenti. Un aspetto che è certamente da ricondursi al periodo di sospensione delle attività durante la primavera e alle nuove restrizioni introdotte in autunno in corrispondenza della cosiddetta “seconda ondata” dell'emergenza sanitaria.



Tra i settori si riscontrano tendenze diverse, anche se quasi tutte con un tasso di crescita negativo.

*In primis* in calo il settore turistico e della ristorazione con un tasso di crescita negativo del -3,8%, a seguire il settore dei trasporti (-3%), il manifatturiero (-2,6%), il commercio (-1,8%) e l'agricoltura, silvicoltura e pesca (-1,4%).

Andamenti particolarmente negativi si sono registrati nel manifatturiero, in particolare nell'industria alimentare, nell'industria tessile, nelle calzature e produzione di articoli in pelle e ancora nell'industria del mobile.

All'interno del territorio pistoiese, la distribuzione territoriale del dato mostra tassi di crescita diversi tra i comuni pistoiesi. Il tasso di crescita è maggiormente negativo nel quadrante metropolitano (-0,4%) rispetto a quello montano e in **Valdinievole** (entrambi -0,1%).

Altro segno meno per le imprese giovanili: calate rispetto all'anno precedente addirittura del 6,6 per cento.

Al termine dell'esame congiunto dei dati economici del settore, i partecipanti alla riunione hanno quindi condiviso di procedere a verificare la possibilità di intraprendere, in sede locale, ogni iniziativa utile per fronteggiare la situazione di criticità dovuta al fenomeno pandemico.

## Fotogallery

---



**Redazione Nove da Firenze**

---

RISTORAZIONE: **FIPE**, TRA OTTOBRE E DICEMBRE PERSI ALTRI 11MLD

EDIZIONI > Mediterraneo | Europa-Ue | NuovaEuropa | America Latina | Brasil | English | Podcast | ANSAcheck

Ait Economia

Fai la ricerca | Il mondo in Immagini | Vai alla Borsa | Vai al Meteo | Corporate Prodotti

Cronaca | Politica | **Economia** | Regioni + | Mondo | Cultura | Tecnologia | Sport | FOTO | VIDEO

PRIMOPIANO • BORSA • INDUSTRY 4.0 • PROFESSIONI • REAL ESTATE • PMI • RISPARMIO & INVESTIMENTI • BUSINESS WIRE

AZIENDE ED EMERGENZA COVID19

ANSA.it > Economia > Ristorazione: **Fipe**, tra ottobre e dicembre persi altri 11mld

# Ristorazione: **Fipe**, tra ottobre e dicembre persi altri 11mld

Fatturato -44,3%

Redazione ANSA

ROMA  
26 febbraio 2021  
18:43  
NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri



© ANSA CLICCA PER INGRANDIRE

Nel quarto trimestre del 2020 la ristorazione italiana ha perso 11,1 miliardi di euro, chiudendo così con un -44,3% di fatturato rispetto allo stesso periodo del 2019. A certificarlo è l'Ufficio studi di **Fipe**-Confcommercio che ha elaborato i dati Istat diffusi stamani. Un risultato determinato da quello che è stato, a tutti gli effetti, un secondo lockdown autunnale per il comparto della ristorazione che, complessivamente, lo scorso anno ha perso 34,6 miliardi di euro, il 36,2% rispetto al periodo pre Covid. "Siamo davanti a un abisso apparentemente senza fine", commenta la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, evidenziando che con "la fine di marzo si chiuderà, con ogni probabilità il quinto trimestre consecutivo con segno negativo per un settore che rappresenta, più di ogni altro, l'italianità. Un settore che, oltre a dare lavoro direttamente a 1,3 milioni di persone, rappresenta il terminale essenziale della filiera agroalimentare. Numeri che richiedono almeno una graduale riapertura per evitare che l'intero settore vada in default".

Alimenti | Economia, affari e finanza | Macroeconomia | ISTAT

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI



COVID: CONFCOMMERCIO, ALLARME DESERTIFICAZIONE CENTRO AOSTA

EDIZIONI > Mediterraneo Europa-Ue NuovaEuropa America Latina Brasil English Podcast ANSAcheck

Ait Valle d'Aosta

Fai la ricerca Vai alla Borsa Vai al Meteo Corporate Prodotti

Galleria Fotografica Video Scegli la Regione +

CRONACA \* POLITICA \* ECONOMIA \* SPORT \* SPETTACOLO \* ANSA VIAGGIART \* VDA & EU \* CONS. VALLE \* SANITÀ \* TERRA E GUSTO \* ENTI LOCALI \* SPECIALI

ANSA.it > Valle d'Aosta > Covid: Confcommercio, allarme desertificazione centro Aosta

# Covid: Confcommercio, allarme desertificazione centro Aosta

"In 8 anni -22% di negozi, serve aiuto del Comune"

Redazione ANSA

AOSTA

26 febbraio 2021

12:50

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

Confcommercio-Fipe Valle d'Aosta lancia l'allarme sul "progressivo processo di desertificazione commerciale" del capoluogo regionale e per questo chiede che "l'amministrazione comunale s'impegni nei fatti".

In base ai dati dell'Ufficio studi di Confcommercio 'Demografia d'impresa nelle città italiane' emerge che nel centro storico di Aosta, dal 2012 al 2020, gli esercizi commerciali sono passati da 250 imprese a 163, con una contrazione oltre il 22%. Il rischio "di non riavere i nostri centri storici come li abbiamo visti e vissuti prima della pandemia", sottolinea il presidente dell'associazione di categoria, Graziano Dominidiato, "è molto concreto e questo significa minore qualità della vita dei residenti e minore appeal turistico".

Per questo Adriano Valieri, direttore generale di Confcommercio Vda, chiede al Comune di Aosta di "calmierare gli affitti del centro, disciplinare in maniera differente la tassa sulla proprietà degli immobili, misure di abbattimento fiscale per gli imprenditori del commercio che hanno creduto ed investito in questa città. In una sola parola aiuti concreti al commercio".

Dal 2012 al 2018 gli esercizi commerciali fuori dal centro storico di Aosta sono passati da 224 a 163 mentre sono aumentati gli alberghi (da 7 a 12 nel centro e da 26 a 38 nel resto della città) e bar e ristoranti (rispettivamente da 112 a 122 e da 119 a 137).

Economia, affari e finanza

Adriano Valieri

Graziano Dominidiato

Fipe Valle

Confcommercio

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

**ANSA check**  
Notizia in certificazione

CONDIVIDI



## Ristorazione: **Fipe**, tra ottobre e dicembre persi altri 11mld

**A** [corporate.ansa.it/sito/notizie/topnews/2021/02/26/ristorazione-fipetra-ottobre-e-dicembre-persi-altri-11mld\\_b684df41-ba58-47f1-a7b3-da6b43814915.html](https://corporate.ansa.it/sito/notizie/topnews/2021/02/26/ristorazione-fipetra-ottobre-e-dicembre-persi-altri-11mld_b684df41-ba58-47f1-a7b3-da6b43814915.html)

February 26, 2021



**Fatturato -44,3%**





© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - ROMA, 26 FEB - Nel quarto trimestre del 2020 la ristorazione italiana ha perso 11,1 miliardi di euro, chiudendo così con un -44,3% di fatturato rispetto allo stesso periodo del 2019. A certificarlo è l'Ufficio studi di [Fipe](#)-Confcommercio che ha elaborato i dati Istat diffusi stamani. Un risultato determinato da quello che è stato, a tutti gli effetti, un secondo lockdown autunnale per il comparto della ristorazione che, complessivamente, lo scorso anno ha perso 34,6 miliardi di euro, il 36,2% rispetto al periodo pre Covid. "Siamo davanti a un abisso apparentemente senza fine", commenta la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, evidenziando che con "la fine di marzo si chiuderà, con ogni probabilità il quinto trimestre consecutivo con segno negativo per un settore che rappresenta, più di ogni altro, l'italianità. Un settore che, oltre a dare lavoro direttamente a 1,3 milioni di persone, rappresenta il terminale essenziale della filiera agroalimentare. Numeri che richiedono almeno una graduale riapertura per evitare che l'intero settore vada in default". (ANSA).

**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**

## Covid: Confcommercio, allarme desertificazione centro Aosta

**A** [corporate.ansa.it/valledaosta/notizie/2021/02/26/covid-confcommercio-allarme-desertificazione-centro-aosta\\_acaa6ec1-558b-429b-b112-38893a60ce37.html](https://corporate.ansa.it/valledaosta/notizie/2021/02/26/covid-confcommercio-allarme-desertificazione-centro-aosta_acaa6ec1-558b-429b-b112-38893a60ce37.html)

February 26, 2021



**"In 8 anni -22% di negozi, serve aiuto del Comune"**



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - AOSTA, 26 FEB - Confcommercio-Fipe Valle d'Aosta lancia l'allarme sul "progressivo processo di desertificazione commerciale" del capoluogo regionale e per questo chiede che "l'amministrazione comunale s'impegno nei fatti".

In base ai dati dell'Ufficio studi di Confcommercio 'Demografia d'impresa nelle città italiane' emerge che nel centro storico di Aosta, dal 2012 al 2020, gli esercizi commerciali sono passati da 250 imprese a 163, con una contrazione oltre il 22%. Il rischio "di non riavere i nostri centri storici come li abbiamo visti e vissuti prima della pandemia", sottolinea il presidente dell'associazione di categoria, Graziano Dominidiato, "è molto concreto e questo significa minore qualità della vita dei residenti e minore appeal turistico".

Per questo Adriano Valieri, direttore generale di Confcommercio Vda, chiede al Comune di Aosta di "calmierare gli affitti del centro, disciplinare in maniera differente la tassa sulla proprietà degli immobili, misure di abbattimento fiscale per gli imprenditori del commercio che hanno creduto ed investito in questa città. In una sola parola aiuti concreti al commercio".

Dal 2012 al 2018 gli esercizi commerciali fuori dal centro storico di Aosta sono passati da 224 a 163 mentre sono aumentati gli alberghi (da 7 a 12 nel centro e da 26 a 38 nel resto della città) e bar e ristoranti (rispettivamente da 112 a 122 e da 119 a 137). (ANSA).

**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**



## Tari, ora a Napoli si cerca una soluzione: rinvio scadenza o stop sanzioni

**M** [ilmattino.it/pay/edicola/tari\\_napoli\\_rinvio-5793398.html](http://ilmattino.it/pay/edicola/tari_napoli_rinvio-5793398.html)



[Pay > Edicola](#)

Venerdì 26 Febbraio 2021 di Gennaro Di Biase



- 
- 
- 

Sono ore decisive per l'emergenza fiscale a Napoli, che non accenna a placarsi. Mentre proseguono i report delle associazioni di categoria, da cui emerge che «due su tre tra commercianti e ristoratori non pagheranno la Tari» in scadenza lunedì e proseguono gli

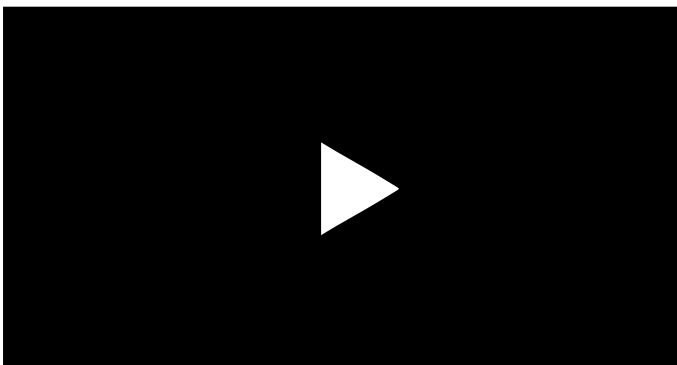


annunci di ricorsi legali contro le cartelle esattoriali da parte degli imprenditori colpiti da chiusure nell'anno del Covid (palestre, cinema, teatri, discoteche), è corsa contro il tempo da parte del Comune.

«Il primo marzo è molto vicino - spiega l'assessore alle Attività Produttive Rosaria Galiero - ma stiamo lavorando intensamente con gli uffici per verificare se sia possibile spostare la scadenza». Ore roventi insomma per gli imprenditori, con i nuovi blocchi del traffico ieri sul lungomare generati dalle nuove chiusure e favoriti dall'incombenza delle tasse, e ore roventi per le istituzioni, visto che sono «139 - secondo i numeri di Palazzo San Giacomo - i milioni di euro che derivano annualmente dalla Tari, contando le sole utenze non domestiche». Cioè, appunto, le attività commerciali.

LEGGI ANCHE [Tari, allarme da discoteche e palestre: «Rifiuti mai prodotti, niente tasse o falliamo»](#)

Solo tre giorni fa, [Fipe](#) Campania e Confcommercio Napoli avevano spiegato che «appena un imprenditore su tre ha soldi necessari per pagare la Tari», statistica confermata ieri anche da Confesercenti e Aicast. Tradotto in numeri: partendo dai «139 milioni» che incassa Palazzo San Giacomo dall'imposta sui rifiuti per le utenze non domestiche, si arriva a un buco di 92 milioni e 700mila euro. Una voragine economica enorme, in grado di mettere a rischio il futuro del sistema di raccolta.



**È un rebus di difficile soluzione, che sta tenendo impegnatissimi gli uffici comunali.** «La nostra vicinanza agli imprenditori è totale - continua Galiero - Stiamo cercando di intervenire con il differimento dei pagamenti e capire se da Roma arriveranno le coperture necessarie, come avvenuto con l'esenzione dalla Cosap. Non c'è nulla di certo però, ci tengo a sottolinearlo. Le attività sono in oggettiva difficoltà, e lo Stato non può girarsi dall'altra parte. La Tari, del resto, è un introito fondamentale per il Comune». Altra ipotesi su cui si lavora in queste ore - trapela da fonti di Palazzo San Giacomo - è la cancellazione delle sanzioni in caso di mancato rispetto della scadenza sull'imposta. Per un eventuale atto ufficiale bisognerà attendere le prossime ore, ma in ogni caso in Comune non è stato riscontrato un calo significativo della produzione di rifiuti nell'ultimo anno: anche se tante

attività sono state chiuse, i rifiuti per l'imballaggio del delivery e delle consegne del commercio online non sono diminuiti. Stesso discorso varrebbe per le abitazioni private, che hanno sicuramente prodotto più immondizia.

«In altri Comuni, come a Torino, c'è stata una riduzione del 70% della Tari - osserva la presidente di Confcommercio Napoli **Carla Della Corte** - Questo sconto è stato possibile perché nel capoluogo piemontese sono riusciti a risparmiare sulla raccolta, visto un calo dell'immondizia durante il lockdown e una gestione virtuosa delle forze organizzative nel ciclo dei rifiuti». «Il problema è serio - spiega Vincenzo Schiavo, presidente di Confesercenti Campania - chi non paga avrà sanzioni, nel caso della Tari parliamo del 30% dell'importo iniziale. Il primo marzo ci sono anche scadenze con Equitalia. Credo e spero che il governo interverrà con i sostegni in merito, cosa non accaduta con il Milleproroghe.

**Il Comune può differire la scadenza, ma questo andrebbe poi a incidere sul bilancio.** Solo un Comune sano e con liquidità può avere la copertura tale per intervenire direttamente, e da Roma in giù non ci sono grandi Comuni virtuosi. Ben più della metà dei nostri associati non pagherà la Tari: non stanno pagando gli affitti e proliferano i contenziosi con i proprietari dei locali, figuriamoci se ci sono soldi per le tasse». «La scadenza della Tari provocherà enormi problemi ai commercianti, nonostante lo sconto del 10% applicato in maniera generalista dal Comune - conclude Liliana Langella, segretaria provinciale Aicast Napoli - Sarebbe stato più opportuno calcolare, in percentuale, i periodi di chiusura degli esercizi commerciali e detrarre la spesa. Le tensioni sociali sono sicuramente il termometro di un momento molto difficile. Temo che ci possa essere un aumento di queste proteste anche se ritengo necessario, al contrario, sedersi ai tavoli con le istituzioni per trovare soluzioni».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## FIPE, per ristorazione profondo rosso senza fine

Pensare a "graduale riapertura per evitare che l'intero settore vada in default"

TELEBORSA

 Pubblicato il 26/02/2021  
 Ultima modifica il 26/02/2021 alle ore 14:58


Un **profondo rosso** di cui ancora **non si vede la fine**. Secondo l'ufficio studi di **FIPE**-Confcommercio, che ha elaborato i dati Istat diffusi oggi, nel quarto trimestre del 2020 la ristorazione italiana ha perso altri **11,1 miliardi di euro**, chiudendo così con un -44,3% di fatturato rispetto allo stesso periodo del **2019**.

Un risultato determinato da quello che è stato, a tutti gli effetti, un secondo **lockdown autunnale** per il comparto della ristorazione che, complessivamente, lo scorso anno ha perso **34,6 miliardi di euro**, il **36,2%** rispetto al periodo pre-Covid.

"Siamo davanti a un abisso apparentemente senza fine - commenta in una nota la Federazione italiana dei Pubblici esercizi - Con la fine di marzo si chiuderà, con ogni **probabilità** il **quinto trimestre** consecutivo con segno negativo per un settore che rappresenta, più di ogni altro, l'italianità. Un settore che, oltre a dare lavoro direttamente a **1,3 milioni di persone**, rappresenta il terminale essenziale della filiera agroalimentare. Numeri che richiedono almeno una **graduale riapertura per evitare che l'intero settore vada in default**".

Per vedere l'andamento dei titoli durante la giornata collegati a [finanza.lastampa.it](http://finanza.lastampa.it)

Servizio a cura di **teleborsa**

## FIPE, per ristorazione profondo rosso senza fine

S [finanza.lastampa.it/News/2021/02/26/fipe-per-ristorazione-profondo-rosso-senza-fine/MT11XzlwMjEtMDItMjZfVExC](https://finanza.lastampa.it/News/2021/02/26/fipe-per-ristorazione-profondo-rosso-senza-fine/MT11XzlwMjEtMDItMjZfVExC)



Un **profondo rosso** di cui ancora **non si vede la fine**. Secondo l'ufficio studi di **FIPE**-Confcommercio, che ha elaborato i dati Istat diffusi oggi, nel quarto trimestre del 2020 la ristorazione italiana ha perso altri **11,1 miliardi di euro**, chiudendo così con un **-44,3%** di fatturato rispetto allo stesso periodo del **2019**.

Un risultato determinato da quello che è stato, a tutti gli effetti, un secondo **lockdown autunnale** per il comparto della ristorazione che, complessivamente, lo scorso anno ha perso **34,6 miliardi di euro**, il **36,2%** rispetto al periodo pre-Covid.

"Siamo davanti a un abisso apparentemente senza fine - commenta in una nota la Federazione italiana dei Pubblici esercizi - Con la fine di marzo si chiuderà, con ogni **probabilità il quinto trimestre** consecutivo con segno negativo per un settore che rappresenta, più di ogni altro, l'italianità. Un settore che, oltre a dare lavoro direttamente a **1,3 milioni di persone**, rappresenta il terminale essenziale della filiera agroalimentare. Numeri che richiedono almeno una **graduale riapertura per evitare che l'intero settore vada in default**".



## FIPE, PER RISTORAZIONE PROFONDO ROSSO SENZA FINE

MENU | CERCA

la Repubblica

R+

Rep.

PER ABBONARSI

ACCEDI

HOME MACROECONOMIA &gt; FINANZA &gt; LAVORO DIRITTI E CONSUMI &gt; AFFARI&amp;FINANZA OSSERVA ITALIA CALCOLATORI GLOSSARIO LISTINO PORTAFOGLIO

Overview Borse Borsa Italia A-Z Valute Obbligazioni: Italia - Europa Fondi ETF Sedex Warrant Futures Materie prime News Calendario After hours

## FIPE, per ristorazione profondo rosso senza fine



Pensare a "graduale riapertura per evitare che l'intero settore vada in default"

26 febbraio 2021 - 15.03



(Teleborsa) - Un **profondo rosso** di cui ancora **non si vede la fine**.

Secondo l'ufficio studi di **FIPE**-Confcommercio, che ha elaborato i dati Istat diffusi oggi, nel quarto trimestre del 2020 la ristorazione italiana ha perso altri **11,1 miliardi di euro**, chiudendo così con un **-44,3%** di fatturato rispetto allo stesso periodo del 2019.

Un risultato determinato da quello che è stato, a tutti gli effetti, un secondo **lockdown autunnale** per il comparto della ristorazione che, complessivamente, lo scorso anno ha perso **34,6 miliardi di euro**, il **36,2%** rispetto al periodo pre-Covid.

"Siamo davanti a un abisso apparentemente senza fine - commenta in una nota la Federazione italiana dei Pubblici esercizi - Con la fine di marzo si chiuderà, con ogni **probabilità** il **quinto trimestre** consecutivo con segno negativo per un settore che rappresenta, più di ogni altro, l'italianità. Un settore che, oltre a dare lavoro direttamente a **1,3 milioni di persone**, rappresenta il terminale essenziale della filiera agroalimentare. Numeri che richiedono almeno una **graduale riapertura per evitare che l'intero settore vada in default**".

powered by teleborsa

### Market Overview

MERCATI MATERIE PRIME TITOLI DI STATO

Descrizione	Ultimo	Var %
DAX	13.802	-0,56%
Dow Jones	31.194	-0,66%
FTSE 100	6.520	-1,98%
FTSE MIB	22.863	-0,87%
Hang Seng	28.980	-3,64%
Nasdaq	13.146	+0,20%
Nikkei 225	28.966	-3,99%
Swiss Market	10.603	-0,52%

LISTA COMPLETA

### calcolatore Valute

EUR | USD  
1 | 109

[Apri il link](#)

FIPE, PER RISTORAZIONE PROFONDO ROSSO SENZA FINE

MENU | CERCA | PER ABBONARSI | ACCEDI

HOME MACROECONOMIA **FINANZA** LAVORO DIRITTI E CONSUMI AFFARI&FINANZA OSSERVA ITALIA CALCOLATORI GLOSSARIO LISTINO PORTAFOGLIO

Overview Borse Borsa Italia A-Z Valute Obbligazioni: Italia - Europa Fondi ETF Sedex Warrant Futures Materie prime News Calendario After hours

1

CALCOLA

IL NETWORK

Espandi

Fai di Repubblica la tua homepage Mappa del sito Redazione Scriveteci Per inviare foto e video Servizio Clienti Pubblicità Privacy Codice Etico e Best Practices

Divisione Stampa Nazionale - [GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.](#) - P.Iva 00906801006 - ISSN 2499-0817

## Ristorazione: **Fipe**, tra ottobre e dicembre persi altri 11mld

[Gm lagazzettadelmezzogiorno.it/news/italia/1282639/ristorazione-fipe-tra-ottobre-e-dicembre-persi-altri-11mld.html](https://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/italia/1282639/ristorazione-fipe-tra-ottobre-e-dicembre-persi-altri-11mld.html)



- sei in
- »
- [Italia e Mondo](#)
- »
- [Italia](#)

ROMA

**Fatturato -44,3%**

26 Febbraio 2021



ROMA, 26 FEB - Nel quarto trimestre del 2020 la ristorazione italiana ha perso 11,1 miliardi di euro, chiudendo così con un -44,3% di fatturato rispetto allo stesso periodo del 2019. A certificarlo è l'Ufficio studi di [Fipe](#)-Confcommercio che ha elaborato i dati Istat diffusi stamani. Un risultato determinato da quello che è stato, a tutti gli effetti, un secondo lockdown autunnale per il comparto della ristorazione che, complessivamente, lo scorso anno ha perso 34,6 miliardi di euro, il 36,2% rispetto al periodo pre Covid. "Siamo davanti a un abisso apparentemente senza fine", commenta la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, evidenziando che con "la fine di marzo si chiuderà, con ogni probabilità il quinto trimestre consecutivo con segno negativo per un settore che rappresenta, più di ogni altro, l'italianità. Un settore che, oltre a dare lavoro direttamente a 1,3 milioni di persone, rappresenta il terminale essenziale della filiera agroalimentare. Numeri che richiedono almeno una graduale riapertura per evitare che l'intero settore vada in default". (ANSA).

[Lascia il tuo commento](#)

Condividi le tue opinioni su

Caratteri rimanenti: 400



ALLEANZA COMUNE SASSARI-CONFCOMMERCIO PER SUPERARE CRISI

EDIZIONI > Mediterraneo Europa-Ue NuovaEuropa America Latina Brasil English Podcast ANSAcheck

Ait Sardegna

Fai la ricerca Vai alla Borsa Vai al Meteo Corporate Prodotti

Galleria Fotografica Video Scegli la Regione +

CRONACA \* POLITICA \* ECONOMIA \* SPORT \* SPETTACOLO \* ANSA VIAGGIART \* TERRA&GUSTO \* LAVORO \* MARE \* SARDEGNA&EU \* SPECIALI \* SARDEGNA INVITA

ANSA.it > Sardegna > **Alleanza Comune Sassari-Confcommercio per superare crisi**

# Alleanza Comune Sassari-Confcommercio per superare crisi

Aperto confronto sulle problematiche del commercio

Redazione ANSA

SASSARI

27 febbraio 2021

11:00

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - SASSARI, 27 FEB - Prove tecniche di alleanza tra Comune di Sassari e commercianti per superare l'emergenza covid e rilanciare il settore.

L'assessore comunale alle Attività produttive, Nicola Lucchi, ha incontrato il neocostituito Coordinamento **Fipe** - Confcommercio della Città di Sassari guidato dagli imprenditori Giuseppe Marras, Alberto Fois e Antonio Paoni, insieme con la struttura tecnica del settore turismo di Confcommercio, per aprire un confronto sulle problematiche del commercio rispetto alla pandemia e sulla situazione generale del settore degli esercizi pubblici in città.

Il coordinamento **Fipe**-Confcommercio, che rappresenta la galassia di piccole e medie imprese del commercio legate in particolare alla ristorazione e all'intrattenimento, ha evidenziato le difficoltà degli esercenti, colpite sotto il profilo economico dalle restrizioni imposte in seguito all'emergenza sanitaria.

L'assessore Lucchi ha garantito la massima vicinanza e collaborazione del Comune per affrontare insieme il delicato momento e pianificare strategie future, che saranno messe a punto in successivi incontri. (ANSA).

Economia, affari e finanza

Enti locali

Sindacati

Antonio Paoni

Alberto Fois

Giuseppe Marras

Nicola Lucchi

Confcommercio

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

**ANSA check**  
Notizia in certificazione

CONDIVIDI

