

Sommar

N.	Data	Pag	Testata	Articolo	Argomento	
1	31/12/2020	19	FOOD&BEVERAGE	FONDAZIONE MARCHESI PREMIA I GIOVANI CUOCHI	FIPE STAMPA	1
2	31/12/2020	7	LA REPUBBLICA ROMA	CUOCHI E RISTORATORI CUCINANO OGGI PER I POVERI	FIPE STAMPA	2
3	31/12/2020	91,...	LARGOCONSUMO	IL SERVIZIO COME ARMA ANTI-CRISI	FIPE STAMPA	3
4	31/12/2020	94	LARGOCONSUMO	FIPE: INTERVENTI PER IL DOPO COVID	FIPE STAMPA	5
5	31/12/2020	104	LARGOCONSUMO	LE PROSPETTIVE POST-COVID DEI CONSUMI ALIMENTARI	FIPE STAMPA	6
6	02/01/2021	8	CORRIERE DELLA SERA	I DIVIETI IN ARRIVO DAL 7 GENNAIO TIMORI PER L'RT IN SEI REGIONI	FIPE STAMPA	7
7	02/01/2021	5	LA NAZIONE FIRENZE	ALLA CARITAS SEIMILA PIETANZE SEIMILA PIETANZE CUCINATE DAGLI CHEF	FIPE STAMPA	9
8	02/01/2021	13	ROMA ED.BASILICATA	IL CUORE DEI CUOCHI RESTA SEMPRE APERTO	FIPE STAMPA	10
9	03/01/2021	1,2...	CORRIERE DELLA SERA	"NORMALITÀ? È TROPPO PRESTO"	FIPE STAMPA	11
10	04/01/2021	10	LATINAOGGI	"E ADESSO ASCOLTIAMO L'APPELLO URGENTE DELLE VOCI ECONOMICHE"	FIPE STAMPA	14
11	05/01/2021	1,4...	LA VERITA	I RISTORATORI SONO STUFI: IN 140.000 FANNO CAUSA AL GOVERNO	FIPE STAMPA	15
12	05/01/2021	8	LA NAZIONE FIRENZE	"SALDI A FINE GENNAIO C'È BISOGNO DI LIQUIDITÀ"	FIPE STAMPA	17
13	05/01/2021	5	LA REPUBBLICA PALERMO	SHOPPING BATTE PANDEMIA PIÙ SPOSTAMENTI DEL 2019	FIPE STAMPA	18
14	05/01/2021	4	LA NAZIONE AREZZO	NUOVO GIRO DI VITE: RABBIA BAR E RISTORANTI PERSI 5 MILIONI SOLO FRA NATALE E CAPODANNO	FIPE STAMPA	20
15	06/01/2021	9	IL SOLE 24 ORE	PUBBLICI ESERCIZI IN GINOCCHIO, PERSI 38 MILIARDI NEL 2020	FIPE STAMPA	21
16	06/01/2021	1,3	LIBERO	GLI ITALIANI NON SANNO PIÙ CHE FARE. L'ORA DELLA RIBELLIONE	FIPE STAMPA	22
17	06/01/2021	3	IL MESSAGGERO	"TROPPI STOP GO E DIVIETI INUTILI" 390.000 ATTIVITÀ A RISCHIO CHIUSURA	FIPE STAMPA	24
18	06/01/2021	7	CORRIERE FIORENTINO	SALDI A MARZO, I COMMERCIANTI BOCCIANO L'IDEA "UN REGALO ALL'ECOMMERCE"	FIPE STAMPA	25
19	06/01/2021	8	LA NAZIONE FIRENZE	FIRENZE, LA CALZA E IL FUTURO "BASTA CON L'IMMOBILISMO VORREMMO IDEE E RISORSE"	FIPE STAMPA	26
20	06/01/2021	3	CORRIERE DEL TRENINO	RISTORANTI CHIUSI NEL FINE SETTIMANA, LA PROTESTA DIVAMPA "COSÌ FALLIREMO"	FIPE STAMPA	27
21	06/01/2021	1,5	CORRIERE DELLA SERA - ROMA	LA CRISI DISTRUGGE I LOCALI	FIPE STAMPA	29
22	06/01/2021	15	IL GIORNO MILANO	RISTORAZIONE, PERDITE FINO AL 40%	FIPE STAMPA	32
23	06/01/2021	9	LA PROVINCIA DI COMO	CONFCOMMERCIO "BENE L'INIZIATIVA MA ORA COSTI PIÙ BASSI"	FIPE STAMPA	33
24	07/01/2021	1,7	CORRIERE DELLA SERA - MILANO	LA CRISI DEL COMMERCIO SALDI IN SORDINA BAR ERISTORANTI NELL'INCERTEZZA	FIPE STAMPA	34
25	07/01/2021	1,5	CORRIERE DELLA SERA - ROMA	BAR ERISTORANTI CONTRO IL GOVERNO	FIPE STAMPA	36
26	07/01/2021	9	CRONACHE DI SALERNO	RISTORAZIONE, 38 MILIARDI DI PERDITE NEL 2020	FIPE STAMPA	38
27	07/01/2021	11	IL MATTINO DI PADOVA	BAR E RISTORANTI, RIAPERTURA SOLO PER IL 40%	FIPE STAMPA	39
28	07/01/2021	9	IL QUOTIDIANO DI SALERNO	CROLLA IL FATTURATO DEI RISTORATORI "DELIVERY E ASPORTO NON BASTANO"	FIPE STAMPA	41
29	07/01/2021	8	LA CITTA DI SALERNO	"IMPOSSIBILE LAVORARE": RISTORANTI CHIUSI	FIPE STAMPA	42
30	07/01/2021	31,...	LA STAMPA (NOVARA)	APPELLO AL GOVERNO DA BARISTI E RISTORATORI "STIAMO SOFFOCANDO"	FIPE STAMPA	43
31	08/01/2021	10	QN	RISTORANTI CHIUSI A NATALE, BRUCIATI 750 MILIONI	FIPE STAMPA	45
32	08/01/2021	13	LA SICILIA RAGUSA	RISTORATORI IN GINOCCHIO "IN FUMO SOLO A FINE ANNO IL 40% DEL FATTURATO 2020"	FIPE STAMPA	46
33	08/01/2021	13	IL TIRRENO MASSA-CARRARA	"LA RISTORAZIONE HA SUBITO UNO TSUNAMI LUNGO SETTE MESI"	FIPE STAMPA	48
34	08/01/2021	17	SETTEGIORNI	IL PASTO DEL 31 DICEMBRE DONATO ALLA CARITAS DAI SOCI FIPE	FIPE STAMPA	49
35	09/01/2021	5	LA LIBERTÀ	BUONI PROGRESSI SUL RECOVERY IL NEGOZIATO CON L'UE VA AVANTI	FIPE STAMPA	50
36	09/01/2021	5	LA VALLÉE	CONFCOMMERCIO RILANCIA: "INTERVENTI URGENTI A SOSTEGNO DELLE AZIENDE"	FIPE STAMPA	51
37	10/01/2021	2,3	IL GIORNALE	I RISTORI A RISCHIO PER LA CRISI DI GOVERNO E GLI ASSEGNI DI NATALE SONO UNA MANCETTA	FIPE STAMPA	53
38	10/01/2021	5	LIBERO	I DEPUTATI SI SONO MANGIATI 3,8 MILIARDI DI RISTORI	FIPE STAMPA	55
39	10/01/2021	1,4	QN	RISTORANTI AL TAPPETO CON LE NUOVE CHIUSURE "DANNI ENORMI, RISCHIAMO DI NON APRIRE PIÙ"	FIPE STAMPA	57
40	11/01/2021	6	IL TEMPO	TUTTI BATTONO CASSA A PALAZZO CHIGI E IL GOVERNO DOVRÀ FARE ALTRI DEBITI	FIPE STAMPA	59
41	11/01/2021	44,...	BARGIORNALE	SCOMMETTERE SUL MONOUSO ECOFRIENDLY PER AVVIARE IL RILANCIO	FIPE STAMPA	60
42	12/01/2021	3	AFFARI DI GOLA	LETTERA APERTA AL MONDO DELLA RISTORAZIONE	FIPE STAMPA	62
43	12/01/2021	1,2	IL GIORNALE MILANO	LA RABBIA DEI RISTORATORI: "COSÌ FALLIAMO"	FIPE STAMPA	63
44	12/01/2021	6	IL MONFERRATO	APERTURE A SINGHIOZZO: NEGOZIANI IN GINOCCHIO!	FIPE STAMPA	65
45	12/01/2021	1,2	IL RESTO DEL CARLINO RAVENNA	BAR E RISTORANTI, MODIFICARE I DIVIETI	FIPE STAMPA	66
46	12/01/2021	15	LA NUOVA PERIFERIA	"MOLTI DI NOI RISCHIANO DI CHIUDERE PER SEMPRE"	FIPE STAMPA	67
47	12/01/2021	314...	PRIMACOMUNICAZIONE	COM'È BUONO IL PRANZO	FIPE STAMPA	68
48	13/01/2021	1,7	IL SOLE 24 ORE	RISTORATORI, FRONDA CONTRO LE CHIUSURE	FIPE STAMPA	71
49	13/01/2021	10	CORRIERE DELLA SERA	LA SFIDA DEI RISTORATORI RIBELLI: APRIRE NONOSTANTE I DIVIETI	FIPE STAMPA	73
50	13/01/2021	9	IL MESSAGGERO	#IOAPRO, VENERDÌ IN 50 MILA PRONTI A SFIDARE IL DPCM	FIPE STAMPA	74
51	13/01/2021	9	IL MESSAGGERO	"TRATTATI COME UNTORI" LA CRISI PORTA IL CONTO ANCHE AGLI CHEF STELLATI	FIPE STAMPA	75
52	13/01/2021	15	IL DUBBIO	BAR E RISTORANTI NON CE LA FANNO PIÙ, SERVONO 5 MLD DI NUOVI RISTORI	FIPE STAMPA	77
53	14/01/2021	12	IL GIORNALE	LA RIVOLTA DEI RISTORATORI CONTRO I DIVIETI INFINITI "APRIAMO CON PIÙ REGOLE"	FIPE STAMPA	78
54	14/01/2021	9	LA VERITA	LOCALI E IMPIANTI SCIISTICI ALLO STREMO MA PER I RISTORI SI SPRECA TEMPO	FIPE STAMPA	79
55	14/01/2021	29	AVVENIRE	"RISTORANTI E BAR, SERVE CHIAREZZA SU APERTURE E CHIUSURE"	FIPE STAMPA	80
56	14/01/2021	60	IL MESSAGGERO	"ABBASSIAMO LE SERRANDE" LO STOP DI BAR E RISTORANTI	FIPE STAMPA	81
57	14/01/2021	23	IL MATTINO	"IO APRO", L'ULTIMA SFIDA AL VIA LA CLASS ACTION CONTRO MULTE E DIVIETI	FIPE STAMPA	83
58	14/01/2021	3	CORRIERE FIORENTINO	"SIAMO IN TANTI, DOMANI SERA SI APRE" MA LE CATEGORIE SI DISSOCIANO	FIPE STAMPA	84
59	14/01/2021	5	LA NAZIONE FIRENZE	L'ALT DELLE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA "LA LEGGE È SBAGLIATA, MA SI RISPETTA"	FIPE STAMPA	85
60	14/01/2021	10	IL GIORNALE DI VICENZA	I RISTORATORI PRONTI ALLA DISOBBEDIENZA	FIPE STAMPA	86
61	14/01/2021	5	LA SICILIA	APRIRE O RISPETTARE LE REGOLE? RISTORATORI SICILIANI DIVISI	FIPE STAMPA	87
62	14/01/2021	4	LA REPUBBLICA FIRENZE	RISTORANTI APERTI A CENA DOMANI LA PROTESTA SPACCA LA CATEGORIA	FIPE STAMPA	88
63	14/01/2021	4	L'ECO DI BERGAMO	VENERDÌ A CENA LA PROTESTA DEI RISTORATORI	FIPE STAMPA	89
64	14/01/2021	7	IL TIRRENO	NO ALLA PROTESTA DEI RISTORANTI, MA BLOCCO DEGLI AFFITTI PER 24 MESI	FIPE STAMPA	90
65	14/01/2021	5	BRESCIAOGGI	I RISTORATORI PRONTI ALLA DISOBBEDIENZA	FIPE STAMPA	91
66	14/01/2021	1,3	CORRIERE DEL MEZZOGIORNO (NA)	PROTESTA IN AUTOSTRADA. I RISTORATORI BLOCCANO LA A1 AL VIA ILTAM-TAM DELLA DISOBBEDIENZA	FIPE STAMPA	92
67	14/01/2021	1,6	CORRIERE DELLA SERA - MILANO	SARACINESCHE SU E LUCI ACCESE PER PROTESTA	FIPE STAMPA	94
68	14/01/2021	16	CORRIERE DI NOVARA	PUBBLICI ESERCIZI, APRIRE NONOSTANTE I DIVIETI: COSA SI RISCHIA?	FIPE STAMPA	96
69	14/01/2021	3	GIORNALE DI SICILIA PALERMO	TRA I RISTORATORI C'È CHI PROTESTA: APERTI DOPO LE 18	FIPE STAMPA	97
70	14/01/2021	4	IL QUOTIDIANO DI SALERNO	LA PROTESTA DEI RISTORATORI "VENERDÌ APRIAMO NONOSTANTE IL DIVIETO"	FIPE STAMPA	98
71	14/01/2021	10	L'ALTRA VOCE DELL'ITALIA	VERSO SCOSTAMENTO DA 24 MILIARDI TUTTI GLI INTERVENTI A RISCHIO CRISI	FIPE STAMPA	99
72	14/01/2021	4	L'ARENA	I RISTORATORI PRONTI ALLA DISOBBEDIENZA	FIPE STAMPA	101

73	14/01/2021	14	LA NAZIONE	"MOLTE ATTIVITÀ NON SOPRAVVIVERANNO E LA POLITICA DOVRÀ RISPONDERNE"	FIPE STAMPA	102
74	14/01/2021	6	LA REPUBBLICA MILANO	MULTE AI LOCALI DISOBBEDIENTI LINEA DURA PER "IOAPRO"	FIPE STAMPA	103
75	14/01/2021	10	LA VOCE DI ROVIGO	DOMANI LA PROTESTA DEI RISTORATORI	FIPE STAMPA	104
76	14/01/2021	2	ROMA	I RISTORATORI MARCIANO SU ROMA	FIPE STAMPA	105
77	15/01/2021	1,9	LIBERO	I RISTORATORI TENGONO DURO E APRONO SFIDANDO IL GOVERNO	FIPE STAMPA	106
78	15/01/2021	8,9	LA VERITA	"IO APRO", LA RIVOLTA PARTE DAI RISTORATORI	FIPE STAMPA	108
79	15/01/2021	7	LA PREALPINA	"NON SIAMO UNTORI MA OGGI NON APRITE"	FIPE STAMPA	109
80	15/01/2021	7	LA NAZIONE FIRENZE	"RISCHIAMO, MA DA OGGI NIENTE COPRIFUOCO" RISTORANTI APERTI A CENA, PUGNO DURO DEL PREFETTO	FIPE STAMPA	110
81	15/01/2021	10	CORRIERE ADRIATICO ANCONA	"RISTORATORI IN GINOCCHIO, SI RESISTE ANCORA PER POCO MA L'ILLEGALITÀ NON SERVE"	FIPE STAMPA	111
82	15/01/2021	4	IL GIORNALE MILANO	OGGI "IO APRO", FRA RABBIA E CAUTELA	FIPE STAMPA	113
83	15/01/2021	9	LA VOCE DI ROVIGO	"VIOLARE LA LEGGE GRAVE ERRORE SI RISCHIA UN BOOMERANG"	FIPE STAMPA	115
84	15/01/2021	5	SETTEGIORNI	DA NORD A SUD SULLA SCIA SOCIAL DELL'HASHTAG #IOAPRO... MA LA FIPE NON CI STA: "VIOLARE LA LEGGE È UN ERRORE"	FIPE STAMPA	116
85	16/01/2021	10	IL SOLE 24 ORE	RISTORANTI, POCHE LE APERTURE DI PROTESTA IL SETTORE CHIEDE RISTORI	FIPE STAMPA	117
86	16/01/2021	14	IL GIORNALE	RISTORATORI, SFIDA ALLE MULTE "VOGLIONO PAGARLE I CLIENTI"	FIPE STAMPA	118
87	16/01/2021	15	LIBERO	ALTRO MILIARDO AL REDDITO GRILLINO SOLO SPICCIOLI AI COMMERCianti	FIPE STAMPA	120
88	16/01/2021	27	LIBERO	IL GOVERNO FA IL FUNERALE A NOVE LOCALI SU DIECI	FIPE STAMPA	122
89	16/01/2021	5	LA VERITA	RIVOLTA ANTI CHIUSURE MA SUI TANTI LOCALI APERTI PER PROTESTA È PIOGGIA DI MULTE	FIPE STAMPA	123
90	16/01/2021	38	IL MESSAGGERO	ZONA GIALLA, ULTIMO GIORNO DA DOMANI NUOVI DIVIETI: STOP A BAR E RISTORANTI	FIPE STAMPA	125
91	16/01/2021	5	LA SICILIA	RISTORANTI, POCHE I RIBELLI APERTI "MA DATECI I FONDI PER RIPARTIRE"	FIPE STAMPA	127
92	16/01/2021	64	CRONACHE DI SALERNO	PROTESTA RISTORATORI, IL FLOP È SERVITO	FIPE STAMPA	128
93	16/01/2021	2	IL GIORNALE MILANO	"CON LO STOP ALL'ASPORTO DOPO LE 18 I BAR PERDERANNO UN ALTRO 50 PER CENTO"	FIPE STAMPA	129
94	16/01/2021	1,6	IL GIORNO MILANO	DISOBBEDIENZA "GENTILE" DEI RISTORATORI SOTTO LA MADONNINA	FIPE STAMPA	130
95	16/01/2021	4	LA NUOVA SARDEGNA	#IOAPRO LA RABBIA DEI RISTORATORI VA IN SCENA A FUOCO LENTO	FIPE STAMPA	131
96	16/01/2021	10	MI - TOMORROW	LINO STOPPANI: "NON SI VA CONTRO LA LEGGE"	FIPE STAMPA	132
97	17/01/2021	6	IL FATTO QUOTIDIANO	RISTORI E DEFICIT: IL MEF "MINACCIA" I GIALLOROSA	FIPE STAMPA	133
98	17/01/2021	1,3	QN	SMASCHERATO L'INGANNO RISTORI	FIPE STAMPA	135
99	17/01/2021	3	LA PREALPINA	IL FLOP DI #IOAPRO LA FIPE ALL'ATTACCO	FIPE STAMPA	138
100	17/01/2021	3	LA PREALPINA	LE IMPRESE INVOCANO PIÙ RISTORI	FIPE STAMPA	139
101	18/01/2021	27	GIORNALE DI LECCO	CATERISANO: "NON VOGLIAMO STRUMENTALIZZARE LA RABBIA"	FIPE STAMPA	141
102	18/01/2021	7	METROPOLIS	LOCALI E BAR: NEL 2020 È CROLLATO IL FATTURATO	FIPE STAMPA	142
103	19/01/2021	6	IL SOLE 24 ORE	NUOVI PACCHETTI DI AIUTI PER LA RIPARTENZA IN SICUREZZA	FIPE STAMPA	143
104	19/01/2021	1,1...	IL FATTO QUOTIDIANO	I RISTORI COPRONO GLI INCASSI PERDUTI SOLO PER IL 6,5%	FIPE STAMPA	144
105	19/01/2021	4	IL TEMPO	C'ERA UNA VOLTA IL FATTURATO	FIPE STAMPA	146
106	19/01/2021	1,4	CORRIERE DELLA SERA - MILANO	LE IMPRESE LOMBARDE LA TERZA "ZONA ROSSA" COSTERÀ 1,2 MILIARDI	FIPE STAMPA	147
107	19/01/2021	4	IL GIORNALE DI BRESCIA	«SERVE UN PIANO DEFINITO DI RIAPERTURA IN SICUREZZA PER I LOCALI»	FIPE STAMPA	149
108	19/01/2021	22	LA NAZIONE	RISTORATORI, AIUTI PER 12 MILIARDI "SIAMO PRONTI A RIAPRIRE LA SERA"	FIPE STAMPA	150
109	20/01/2021	19	AVVENIRE	PROPOSTE PER RIAPRIRE I BAR E I RISTORANTI	FIPE STAMPA	151
110	20/01/2021	6	IL GIORNALE DI VICENZA	"IL SETTORE È AL COLLASSO SCELTE INCOMPRESIBILI"	FIPE STAMPA	152
111	20/01/2021	30,...	IL GAZZETTINO DI TREVISO	PIZZERIE E ALBERGHI DIVENTANO MENSE "GIÀ 500 RICHIESTE"	FIPE STAMPA	153
112	20/01/2021	7	CORRIERE DEL TRENINO	VACCINI, FUGATTI INCALZA IL GOVERNO ARCURI: "LE PERDITE SARANNO RICALIBRATE"	FIPE STAMPA	155
113	20/01/2021	11	IL RESTO DEL CARLINO CESENA	I RISTORI SONO CONSISTENTI MA NON BASTANO	FIPE STAMPA	157
114	20/01/2021	13	LA NAZIONE LUCCA	"CENA AL RISTORANTE NEL 'GIALLO' E MISURE PER RISOLLEVARE IL SETTORE"	FIPE STAMPA	158
115	21/01/2021	14	IL RESTO DEL CARLINO RIMINI	"RISTORI PARTITI, MONITORIAMO I TEMPI"	FIPE STAMPA	159
116	21/01/2021	5	CORRIERE DI ROMAGNA - RIMINI	LA CONFCOMMERCIO: "RISTORI DALLA REGIONE NON ASPETTATE TROPPO"	FIPE STAMPA	160
117	22/01/2021	21	GAZZETTA DI PARMA	SALA BAGANZA CHIUSURE, IL NO DI BAR E RISTORANTI	FIPE STAMPA	161
118	23/01/2021	1,9	LA VERITA	AGONIA RISTORANTI: GUAIO ECONOMICO, SCEMPIO CULTURALE	FIPE STAMPA	162
119	23/01/2021	9	IL MESSAGGERO	"TESSERA VACCINALE PER RIAPRIRE" RISTORANTI, PRESSING SUL GOVERNO	FIPE STAMPA	163
120	23/01/2021	20	IL CITTADINO DI LODI	PER I BAR IL DIVIETO DI ASPORTO ALLA SERA RUBA UN ALTRO 45 PER CENTO DEL FATTURATO	FIPE STAMPA	165
121	23/01/2021	10	IL RIFORMISTA	LA CRISI NON FERMA I GIOVANI CUOCHI	FIPE STAMPA	166
122	23/01/2021	21	LA SICILIA SIRACUSA	RISTORATORI IN CRISI LA SOLIDARIETÀ DALLA FIPE NAZIONALE	FIPE STAMPA	167
123	24/01/2021	21	LA NAZIONE VIAREGGIO	STOP ALLO SPRECO IN MENSE E RISTORANTI	FIPE STAMPA	168
124	25/01/2021	1,1...	IL FATTO QUOTIDIANO	L'ITALIA CHE NON CE LA FA NELLA GUERRA DEI RISTORI	FIPE STAMPA	169
125	26/01/2021	33,...	IL MESSAGGERO	PATENTINO AI VACCINATI BAR E LOCALI IN PRESSING: "SERVE ENTRO L'ESTATE"	FIPE STAMPA	173
126	26/01/2021	1,2...	LA REPUBBLICA FIRENZE	UN RISTORANTE SU TRE RISCHIA DI ESSERE PREDA DI CHI VUOLE RICICLARE	FIPE STAMPA	175
127	26/01/2021	45	L'UNIONE SARDA	L'ULTIMA MAZZATA	FIPE STAMPA	177
128	27/01/2021	26,...	IL GAZZETTINO DI TREVISO	IL RISTORANTE STORICO CHE RESTA SENZA CONTRIBUTI "TAGLIATI 50 ANNI DI LAVORO"	FIPE STAMPA	178
129	27/01/2021	32	LA NUOVA SARDEGNA	"RISTORANTI E BAR, IL DISASTRO È SERVITO"	FIPE STAMPA	180
130	27/01/2021	5	LE FIGARO	EN ITALIE, DES RESTAURANTS BRAVENT L'INTERDICTION D'OUVRIR	FIPE STAMPA	181
131	28/01/2021	10,...	LA STAMPA	L'ITALIA CHE NON CE LA FA	FIPE STAMPA	182
132	28/01/2021	29	IL SECOLO XIX	SALTATI PIÙ DI 450 EVENTI, COMUNI E PRO LOCO IN CRISI "UN BUCO DA 10 MILIONI"	FIPE STAMPA	184
133	28/01/2021	1,4	CORRIERE FIORENTINO	IL COVID HA CHIUSO TREMILA LOCALI	FIPE STAMPA	185
134	28/01/2021	5	LA NAZIONE FIRENZE	"VACCINARE SUBITO GLI OPERATORI DEL TURISMO" BOLLINO 'COVID FREE' PER FAR RIPARTIRE IL SETTORE	FIPE STAMPA	187
135	28/01/2021	21	MESSAGGERO VENETO	FALLIMENTI RECORD, BANCAROTTA ITALIA	FIPE STAMPA	188
136	28/01/2021	1,2...	CORRIERE DELLA SERA - ROMA	"SABATO APRIAMO BAR ERISTORANTI"	FIPE STAMPA	189
137	28/01/2021	23	ECO DI BIELLA	CRISI GOVERNO E RISCHI	FIPE STAMPA	191
138	28/01/2021	15	GAZZETTA DI MANTOVA	FALLIMENTI RECORD, BANCAROTTA ITALIA	FIPE STAMPA	192
139	28/01/2021	21	IL PICCOLO	FALLIMENTI RECORD, BANCAROTTA ITALIA	FIPE STAMPA	193
140	29/01/2021	3	CORRIERE DEL VENETO - VE	QUELLI CHE ORAMAI È TARDI E LA SARACINESCA RESTA GIÙ "IN VENETO SONO TREMILA UN LOCALE SU OTTO S'ARRESO"	FIPE STAMPA	194
141	29/01/2021	2	LA NAZIONE PRATO	SEMPRE PIÙ NEGOZI RESTANO SENZA OSSIGENO E UNA PARTITA IVA SU 5 ALZA BANDIERA BIANCA	FIPE STAMPA	196
142	29/01/2021	9	LA PROVINCIA DI COMO	ULTIMA CHIAMATA PER BAR E RISTORANTI "APERTURA E RISTORI"	FIPE STAMPA	197
143	29/01/2021	27	MESSAGGERO VENETO PORDENONE	L'APPELLO DI BARISTI E RISTORATORI: "I SINDACI CI AIUTANO, ROMA NO"	FIPE STAMPA	198
144	30/01/2021	9	IL MESSAGGERO	VIMINALE, ASSIST AI RISTORATORI: VIA LIBERA ANCHE IN ZONA ROSSA SE FANNO DA MENSA AZIENDALE	FIPE STAMPA	200
145	30/01/2021	17	ITALIA OGGI	SONDAGGIO IXÉ: TRA I LUOGHI DA RIAPRIRE SCUOLE PRIME, POI RISTORANTI E BAR	FIPE STAMPA	202
146	30/01/2021	13	QN	L'ANNO ORRIBILE DEGLI HOTEL "CHIUSI E TARTASSATI"	FIPE STAMPA	203

147	30/01/2021	14	MESSAGGERO VENETO	L'ASSEDIO DEL COVID A BAR E RISTORANTI: PERSI 2.500 LAVORATORI	FIPE STAMPA	205
148	30/01/2021	43	BRESCIAOGGI	"RISTORAZIONE, CERTEZZE PER UN SETTORE STRATEGICO"	FIPE STAMPA	207
149	30/01/2021	1,5	CORRIERE DEL VENETO - VE	OLTRE LA SPRITZ ECONOMY	FIPE STAMPA	208
150	30/01/2021	13	FOOD SERVICE	NEL 2020 L'HORECA HA PERSO CIRCA 30 MILIARDI DI EURO	FIPE STAMPA	209
151	31/01/2021	12	CORRIERE DELLA SERA	PER BAR, ALBERGHI E RISTORANTI CANONE RAI FINO A7MILA EURO "QUEST'ANNO VA CANCELLATO, O ALMENO SERVE UNA PROROGA"	FIPE STAMPA	210
152	31/01/2021	13	LA REPUBBLICA	L'IRA DEI RISTORANTI PER LA DOMENICA NEGATA "E' UN'ALTRA BEFFA, ALMENO RIDATECI LA CENA"	FIPE STAMPA	212
153	31/01/2021	25,...	LIBERO	ULTIMATUM DELLA REGIONE AL GOVERNO "BASTA CHIUDERE LOCALI E NEGOZI"	FIPE STAMPA	213
154	31/01/2021	1,2	CORRIERE DELLA SERA - MILANO	LA SFIDA DEI MUSEI OLTRE GLI OSTACOLI	FIPE STAMPA	215
155	31/01/2021	3	CORRIERE DELLA SERA - MILANO	"BAR E RISTORANTI, UNA DOMENICA PERSA" I MEDICI: DISCIPLINA PER EVITARE FOCOLAI	FIPE STAMPA	218
156	31/01/2021	1,3	IL GIORNALE MILANO	LUNEDÌ GIALLO, UNO SCHIAFFO	FIPE STAMPA	220
157	31/01/2021	6	IL PICCOLO	LA DELUSIONE DEI TITOLARI DI RISTORANTI E LOCALI PER LA PERDITA DEGLI INCASSI NELLA GIORNATA FESTIVA	FIPE STAMPA	222
158	31/01/2021	1,3	LA REPUBBLICA MILANO	IL GIALLO CHE PIACE A BAR E RISTORANTI "MASSIMA PRUDENZA"	FIPE STAMPA	223
159	01/02/2021	52,...	STARBENE	FOOD DELIVERY A PROVA DI GERMI	FIPE STAMPA	226
160	30/12/2020	WEB	ILGIORNALE.IT	CUOCHI E RISTORATORI PRONTI A DONARE MIGLIAIA DI PASTI A CAPODANNO	FIPE WEB	230
161	31/12/2020	WEB	LANAZIONE.IT	FIRENZE, GLI CHEF PREPARANO IL PRANZO PER LA MENSA DELLA CARITAS	FIPE WEB	232
162	31/12/2020	WEB	LANAZIONE.IT	PRANZO DI SAN SILVESTRO, GLI CHEF ALLA MENSA CARITAS CUCINANO SEIMILA PIATTI DI PASTA	FIPE WEB	234
163	31/12/2020	WEB	ANSA.IT	CAPODANNO: A TRIESTE CHEF DONANO PASTI A CHI È IN DIFFICOLTÀ	FIPE WEB	236
164	31/12/2020	WEB	CORPORATE.ANSA.IT	CAPODANNO: A TRIESTE CHEF DONANO PASTI A CHI È IN DIFFICOLTÀ	FIPE WEB	238
165	31/12/2020	WEB	SAVONANEWS.IT	SAVONA, FIPE E FEDERCUOCHI CON LA COMUNITÀ DI SANT'EGIDIO PER UN PASTO SOLIDALE AI PIÙ BISOGNOSI	FIPE WEB	240
166	02/01/2021	WEB	CORRIERE.IT	COVID, DAL 7 GENNAIO ZONA GIALLA E RIAPERTURE: SCUOLE, PALESTRE, BAR-CORRIERE.IT	FIPE WEB	242
167	03/01/2021	WEB	LANAZIONE.IT	PANDORI E PANETTONI, BOOM DI NATALE E I FIORENTINI ORA SCELGONO L'ASPORTO	FIPE WEB	245
168	03/01/2021	WEB	LANAZIONE.IT	I FIORENTINI PER NATALE PREMIANO I NEGOZI DI VICINATO: BOOM DI VENDITE DI PANETTONI	FIPE WEB	248
169	03/01/2021	WEB	ILROMA.NET	NUOVO DPCM, RESTRIZIONI PIÙ SEVERE FINO A METÀ GENNAIO: RISTORANTI E BAR CHIUSI ANCHE A PRANZO	FIPE WEB	250
170	04/01/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	APERTURA 2021 TUTTA IN SALITA PER IL COMMERCIO: PEGGIO DEL PREVISTO	FIPE WEB	253
171	04/01/2021	WEB	ANSA.IT	FIPE, L'IPOTESI ZONA ROSSA NEL WEEKEND ESASPERA I RISTORATORI	FIPE WEB	255
172	04/01/2021	WEB	ILCENTRO.IT	PRONTE LE NUOVE RESTRIZIONI I DIVIETI NEL FINE SETTIMANA	FIPE WEB	257
173	04/01/2021	WEB	TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	COMMERCIO, UN'ECATOMBE «PERDEREMO 20 MILA POSTI»	FIPE WEB	260
174	05/01/2021	WEB	ANSA.IT	COVID: CONFCOMMERCIO VDA, GIUNTA SOLLECITI INDENNITÀ A GOVERNO	FIPE WEB	262
175	05/01/2021	WEB	ANSA.IT	NATALE:PASTI CALDI A BISOGNOSI CATANIA DA FIPE-CONFCOMMERCIO SICILIA	FIPE WEB	263
176	05/01/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	CORONAVIRUS: FIPE CHIEDE UN INCONTRO AL MINISTRO PATUANELLI PER IL FUTURO DEI PUBBLICI ESERCIZI	FIPE WEB	264
177	05/01/2021	WEB	LARENA.IT	LA PROTESTA DEI LOCALI VERONESI: «IL 7 E L'8 RESTEREMO CHIUSI»	FIPE WEB	266
178	05/01/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	PER LA RISTORAZIONE IN FUMO 37,7 MLD, IL 40% DEL FATTURATO ANNUO	FIPE WEB	268
179	05/01/2021	WEB	AGIMEG.IT	FIPE-CONFCOMMERCIO: "PUBBLICI ESERCIZI LAVORANO IN SICUREZZA E NON POSSONO PAGARE IL PREZZO DELLE CHIUSURE PER LA PANDEMIA" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	269
180	05/01/2021	WEB	FINANZA.ILSECOLOXIX.IT	RISTORAZIONE, PERSI 37,7 MILIARDI DI EURO. IN FUMO 40% DEL FATTURATO ANNUO	FIPE WEB	271
181	05/01/2021	WEB	FINANZA.LASTAMPA.IT	RISTORAZIONE, PERSI 37,7 MILIARDI DI EURO. IN FUMO 40% DEL FATTURATO ANNUO	FIPE WEB	273
182	05/01/2021	WEB	FINANZA.REPUBBLICA.IT	RISTORAZIONE, PERSI 37,7 MILIARDI DI EURO. IN FUMO 40% DEL FATTURATO ANNUO	FIPE WEB	276
183	05/01/2021	WEB	GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL.IT	LA RABBIA DEI RISTORATORI MANTOVANI: «NON VAL LA PENA RIAPRIRE»	FIPE WEB	278
184	05/01/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	CHIAVARI E RAPALLO, MOLTI RISTORANTI E BAR CHIUSI NEL GIORNO DI ZONA ARANCIONE: "NON VALE LA PENA APRIRE UN SOLO GIORNO"	FIPE WEB	280
185	05/01/2021	WEB	ILTEMPO.IT	PER LA RISTORAZIONE IN FUMO 37,7 MLD, IL 40% DEL FATTURATO ANNUO	FIPE WEB	282
186	05/01/2021	WEB	LIBERTA.IT	BAR E RISTORANTI CHIUSI, PERDITE PER 38 MILIARDI. LERTORA: "SERVE UNA SVOLTA"	FIPE WEB	286
187	05/01/2021	WEB	ROMA.REPUBBLICA.IT	"MEGLIO CHIUDERE CHE STRAPERDERE": RISTORATORI CONTRO IL BALLO DEI COLORI	FIPE WEB	289
188	05/01/2021	WEB	STREAM24.ILSOLE24ORE.COM	PER LA RISTORAZIONE IN FUMO 37,7 MLD, IL 40% DEL FATTURATO ANNUO	FIPE WEB	291
189	05/01/2021	WEB	VIDEO.GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL.IT	L'APPELLO DI RISTORATORI E BARISTI MANTOVANI AL GOVERNO: «COSÌ IMPOSSIBILE RIAPRIRE»	FIPE WEB	292
190	06/01/2021	WEB	LANAZIONE.IT	FIRENZE, LA CALZA E IL FUTURO. "BASTA CON L'IMMOBILISMO. VORREMMO IDEE E RISORSE"	FIPE WEB	294
191	06/01/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	PUBBLICI ESERCIZI: NEL 2020 FATTURATI IN CALO DEL 40 PER CENTO ECONOMIA	FIPE WEB	297
192	06/01/2021	WEB	ILGIORNO.IT	RISTORAZIONE, PERDITE FINO AL 40%	FIPE WEB	299
193	07/01/2021	WEB	LASTAMPA.IT	"BASTA, VOGLIAMO CERTEZZE PER IL NOSTRO LAVORO": IL MONDO DELLA RISTORAZIONE DI NOVARA E VCO CHIEDE UN INCONTRO AL MINISTRO	FIPE WEB	300
194	07/01/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	BAR E RISTORANTI, RIAPERTURA SOLO PER IL 40%	FIPE WEB	303
195	07/01/2021	WEB	BOLOGNA.REPUBBLICA.IT	EMILIA ROMAGNA, IL CORONAVIRUS PRESENTA IL CONTO A BAR A RISTORANTI: 3,3 MILIARDI	FIPE WEB	305
196	08/01/2021	WEB	FINANZA.ILSECOLOXIX.IT	RECOVERY PLAN, FIPE - CONFCOMMERCIO: "VALORIZZARE RISTORAZIONE, VALE 21 MILIARDI DI SPESA TURISTICA"	FIPE WEB	310
197	08/01/2021	WEB	FINANZA.LASTAMPA.IT	RECOVERY PLAN, FIPE - CONFCOMMERCIO: "VALORIZZARE RISTORAZIONE, VALE 21 MILIARDI DI SPESA TURISTICA"	FIPE WEB	311
198	08/01/2021	WEB	FINANZA.REPUBBLICA.IT	RECOVERY PLAN, FIPE CONFCOMMERCIO: "VALORIZZARE RISTORAZIONE, VALE 21 MILIARDI DI SPESA TURISTICA"	FIPE WEB	313
199	08/01/2021	WEB	LADIGE.IT	BAR E RISTORANTI IN GINOCCHIO: LE PERDITE PER IL COVID, IN TRENTINO, SONO DI 350 MILIONI DI EURO	FIPE WEB	315
200	10/01/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	I RISTORI A RISCHIO PER LA CRISI DI GOVERNO. E GLI ASSEGNI DI NATALE SONO UNA MANCETTA.	FIPE WEB	319
201	10/01/2021	WEB	LIGURIANOTIZIE.IT	COVID, RISTORI IN FORTE RITARDO. BENVEDUTI E BORDILLI: GOVERNO DISTRATTO DALLE POLTRONE	FIPE WEB	321
202	10/01/2021	WEB	SAVONANEWS.IT	RISTORI IN RITARDO, GLI ASSESSORI BENVEDUTI E BORDILLI: "IMPRESE A RISCHIO SOPRAVVIVENZA PER COLPA DI UN GOVERNO DISTRATTO DALLE POLTRONE"	FIPE WEB	323
203	11/01/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	CORONAVIRUS, CALUGI (FIPE): "RISTORI IN GRANDE RITARDO, IMPRESE FATICANO A SOPRAVVIVERE SENZA PIANIFICAZIONE"	FIPE WEB	325
204	11/01/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	CORONAVIRUS, CALUGI (FIPE): "RISTORANTI E INTRATTENIMENTO NON DEVONO PAGARE PER TUTTI: A RISCHIO 300MILA POSTI DI LAVORO"	FIPE WEB	327
205	11/01/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	FIPE: BAR E RISTORANTI NON CE LA FANNO PIÙ, SERVONO 5 MLD DI NUOVI RISTORI	FIPE WEB	329
206	11/01/2021	WEB	AGIMEG.IT	CALUGI (DIR. GEN. FIPE): "RISTORI IN GRAVE RITARDO, MIGLIAIA DI IMPRENDITORI ASPETTANO ANCORA NOVEMBRE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	333
207	11/01/2021	WEB	ILTEMPO.IT	FIPE: BAR E RISTORANTI NON CE LA FANNO PIÙ, SERVONO 5 MLD DI NUOVI RISTORI	FIPE WEB	334
208	11/01/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	COVID, APPELLO DEI RISTORATORI AL GOVERNO: "SIAMO A CANNA DEL GAS". PROTESTE IN TUTTA ITALIA	FIPE WEB	338
209	12/01/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	"OGNI POSTO DI LAVORO PERSO NON SARÀ MAI PIÙ RECUPERATO"	FIPE WEB	340
210	12/01/2021	WEB	AISE.IT	FANTETTI (MAIE) PRESENTA LA "CONFERENZA DELLA RISTORAZIONE ITALIANA NEL MONDO"	FIPE WEB	342
211	12/01/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	I RISTORATORI SFIDANO IL DPCM: #IOAPRO, LA PROVOCAZIONE DEI LOCALI CHE APRONO A CENA	FIPE WEB	347
212	12/01/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	SICUREZZA, SOSTENIBILITÀ, DELIVERY: LE PAROLE D'ORDINE DELLA RISTORAZIONE POST COVID	FIPE WEB	351

213	12/01/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	DA «ABBASSO E CHIUDO» A #IOAPRO: MONTA LA PROTESTA DI BAR E RISTORANTI	FIPE WEB	356
215	12/01/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	«STOP ALL'ASPORTO DALLE 18? PERDIAMO 200 EURO AL GIORNO»	FIPE WEB	360
216	12/01/2021	WEB	OPINIONE.IT	LA MORTE ANNUNCIATA DEI RISTORATORI	FIPE WEB	362
217	13/01/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"MOLTE ATTIVITÀ NON SOPRAVVIVERANNO. E LA POLITICA DOVRÀ RISPONDERNE"	FIPE WEB	364
218	13/01/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	2020, LA RISTORAZIONE TOSCANA HA PERSO 3 MILIARDI DI EURO DI FATTURATO	FIPE WEB	366
219	13/01/2021	WEB	ILMATTINO.IT	COVID, LA CRISI PORTA IL CONTO ANCHE AGLI CHEF STELLATI: «TRATTATI COME UNTORI». RISTORATORI ALLO STREMO	FIPE WEB	371
220	13/01/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	GAMING HALL E SALE BINGO, SOTTOSCRITTO IL NUOVO PROTOCOLLO D'INTESA TRA AZIENDE E SINDACATI SULLE MISURE DI SICUREZZA ANTI-COVID	FIPE WEB	374
221	13/01/2021	WEB	AGIMEG.IT	FIPE: "PUBBLICI ESERCIZI ALLO STREMO, SUBITO MISURE AGGIUNTIVE PER DARE CERTEZZA AGLI IMPRENDITORI E ADEGUATO RISTORO ALLE PERDITE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	377
222	13/01/2021	WEB	AGIMEG.IT	ESERCENTI GIOCHI PUBBLICI (EGP): "AZIENDE E SINDACATI NAZIONALI UNITI PER LA SICUREZZA COVID-19 E LA RAPIDA RIAPERTURA DELLE GAMING HALL E SALE BINGO" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	378
223	13/01/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	COVID, LA CRISI PORTA IL CONTO ANCHE AGLI CHEF STELLATI: «TRATTATI COME UNTORI». RISTORATORI ALLO STREMO	FIPE WEB	380
224	13/01/2021	WEB	METROPOLISWEB.IT	PROTESTA DEI RISTORATORI: A PASSO D'UOMO SULL'A1. "SIAMO ALLO STREMO"	FIPE WEB	384
225	14/01/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	LA RIVOLTA DEI RISTORATORI CONTRO I DIVIETI INFINITI. "APRIAMO CON PIÙ REGOLE"	FIPE WEB	393
226	14/01/2021	WEB	LANAZIONE.IT	CENA DELLA DISOBEDIENZA: I RISTORATORI SONO PRONTI AD ACCENDERE I FORNELLI	FIPE WEB	395
227	14/01/2021	WEB	LASTAMPA.IT	LA "RIVOLTA" NATA SUI SOCIAL NON INFIAMMA I RISTORATORI VALDOSTANI	FIPE WEB	397
228	14/01/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	GAMING HALLS E SALE BINGO, I SINDACATI: "MASSIMA URGENZA PER IL SETTORE, SERVE UNA DATA CERTA PER LA RIPARTENZA"	FIPE WEB	399
229	14/01/2021	WEB	ETRIBUNA.COM	AMMONTANO A 38 MILIARDI LE PERDITE DELLA RISTORAZIONE NEL 2020	FIPE WEB	402
230	15/01/2021	WEB	ANSA.IT	COVID, LA PROTESTA DEI RISTORATORI CON #IOAPRO. FIPE: 'NON STRUMENTALIZZARE LA DISPERAZIONE'	FIPE WEB	404
231	15/01/2021	WEB	ANSA.IT	RISTORATORE DI PESARO CHE HA LANCIATO L'INIZIATIVA #IOAPRO: "STASERA RIAPRIAMO"	FIPE WEB	407
232	15/01/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	DPCM, FIPE AL MINISTRO SPERANZA: "POSTICIPARE ORDINANZA ALMENO A LUNEDÌ"	FIPE WEB	409
233	15/01/2021	WEB	ILGIORNO.IT	NUOVO DPCM, CONFERMATO STOP ASPORTO PER I BAR DOPO LE 18: "ULTERIORE PERDITA DEL 50%"	FIPE WEB	411
234	15/01/2021	WEB	VOCE.COM.VE	FRONDA RISTORATORI "APRIAMO", MA PROTESTA NON DECOLLA	FIPE WEB	413
235	15/01/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	CORONAVIRUS: CONFCOMMERCIO, PER BAR MILANO FATTURATO -50% CON STOP ASPORTO ALLE 18	FIPE WEB	419
236	15/01/2021	WEB	AGIMEG.IT	PUBBLICI ESERCIZI INCONTRANO PATUANELLI (MIN. SVILUPPO ECONOMICO): "PIANO DI INTERVENTI PER FAR RIPARTIRE RISTORAZIONE ED INTRATTENIMENTO" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	421
237	15/01/2021	WEB	AGIMEG.IT	RISTORI, FIPE: "PREDISPOSTI PER I PUBBLICI ESERCIZI DUE FORM DI SEGNALE PER IL MANCATO ARRIVO DEGLI INDENNIZZI A FONDO PERDUTO E SULLA CARENZA DI REQUISITI PER RICEVERLI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	422
238	15/01/2021	WEB	FINANZA.ILSECOLOXIX.IT	RISTORI, LUNEDÌ ASSOCIAZIONI PUBBLICI ESERCIZI INCONTRANO PATUANELLI	FIPE WEB	423
239	15/01/2021	WEB	FINANZA.LASTAMPA.IT	RISTORI, LUNEDÌ ASSOCIAZIONI PUBBLICI ESERCIZI INCONTRANO PATUANELLI	FIPE WEB	425
240	15/01/2021	WEB	FINANZA.REPUBBLICA.IT	RISTORI, LUNEDÌ ASSOCIAZIONI PUBBLICI ESERCIZI INCONTRANO PATUANELLI	FIPE WEB	428
241	15/01/2021	WEB	ILFATTOQUOTIDIANO.IT	LA CAMPAGNA 'IO APRO' FA FLOP: RIAPERTURE IN TUTTA ITALIA MA NUMERI BASSI. ASSOCIAZIONI RISTORATORI: "NON SI PROTESTA VIOLANDO LA LEGGE"	FIPE WEB	430
242	15/01/2021	WEB	ILTEMPO.IT	CORONAVIRUS: CONFCOMMERCIO, PER BAR MILANO FATTURATO -50% CON STOP ASPORTO ALLE 18	FIPE WEB	434
243	15/01/2021	WEB	MILANO.REPUBBLICA.IT	CORONAVIRUS, A MILANO L'86% DEI BAR A RISCHIO CHIUSURA PER LE RESTRIZIONI: "CON LO STOP ALL'ASPORTO DOPO LE 18 SARÀ ANCHE PEGGIO"	FIPE WEB	437
244	15/01/2021	WEB	ROMA.REPUBBLICA.IT	ROMA, RIDER RADDOPPIATI DURANTE LA PANDEMIA, L'ALLARME DEI SINDACATI	FIPE WEB	442
245	15/01/2021	WEB	SAVONANEWS.IT	LOCALI APERTI PER PROTESTA, IL PREFETTO CANANÀ: "LE ATTIVITÀ PRENDANO LE DISTANZE, ORA LA TUTELA DELLA SALUTE È PRIORITARIA"	FIPE WEB	445
246	16/01/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	RISTORATORI, SFIDA ALLE MULTE "VOGLIONO PAGARLE I CLIENTI"	FIPE WEB	448
247	16/01/2021	WEB	AVVENIRE.IT	I RISTORATORI A PATUANELLI: RISTORI ADEGUATI E RIDUZIONE DEI COSTI	FIPE WEB	450
248	16/01/2021	WEB	ANSA.IT	FIPE, -40 MLD FATTURATO 2020 E SOLO 2,5 MLD DI RISTORI	FIPE WEB	453
249	16/01/2021	WEB	ILFATTOQUOTIDIANO.IT	LA CAMPAGNA 'IO APRO' FA FLOP: POCHE RIAPERTURE IN TUTTA ITALIA. LE ASSOCIAZIONI DI RISTORATORI: "NON SI PROTESTA VIOLANDO LA LEGGE"	FIPE WEB	455
250	17/01/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	IL NUOVO RISTORI ENTRA NEL VIVO CON 50 MILIARDI IN CASSA. MERCATI: FARI SU CINA E BCE	FIPE WEB	459
251	17/01/2021	WEB	ANSA.IT	RISTORI, APPELLO IMPRESE. GOVERNO STUDIA ROTTAMAZIONE ECONOMIA	FIPE WEB	466
252	17/01/2021	WEB	ILCITTADINOMB.IT	NUOVO DPCM: RISCHIO CHIUSURA PER L'81% DEI PUBBLICI ESERCIZI IN BRIANZA	FIPE WEB	468
253	17/01/2021	WEB	ILFATTOQUOTIDIANO.IT	AJUTI AI BAR E AI RISTORANTI: IL 6,5% DEGLI INCASSI PERSI	FIPE WEB	470
254	17/01/2021	WEB	LAGAZZETTADDELMEZZOGIORNO.IT	RISTORI, APPELLO IMPRESE. GOVERNO STUDIA ROTTAMAZIONE	FIPE WEB	472
255	17/01/2021	WEB	QUOTIDIANODELLUMBRIA.IT	"IO APRO", I DISOBEDIENTI SONO GIÀ OLTRE 8MILA	FIPE WEB	473
256	18/01/2021	WEB	POLITICAMENTECORRETTO.COM	LE DISCOTECHE SONO UNA COSA SERIA	FIPE WEB	477
257	19/01/2021	WEB	ANSA.IT	SILB-FIPE, SPARIRANNO METÀ DISCOTECHE	FIPE WEB	480
258	19/01/2021	WEB	AGIMEG.IT	APPELLO FIPE A PATUANELLI (MIN. SVILUPPO ECONOMICO): "ABBIAMO UN PIANO PER RIAPRIRE GRADUALMENTE ED IN SICUREZZA I PUBBLICI ESERCIZI. VOI RESTITUITECI LA DIGNITÀ" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	482
259	19/01/2021	WEB	CORRIERENAZIONALE.IT	DISCOTECHE IN CRISI: IL GRIDO D'ALLARME DI SILB-FIPE	FIPE WEB	484
260	19/01/2021	WEB	ILFATTOQUOTIDIANO.IT	I RISTORATORI DA PATUANELLI: "ORA UN PIANO PER RIAPRIRE LA SERA NELLE ZONE GIALLE, COINVOLGERE IL CTS. E I NUOVI RISTORI SIANO SU BASE ANNUA"	FIPE WEB	486
261	19/01/2021	WEB	ILGIORNALEDIVICENZA.IT	SILB-FIPE, SPARIRANNO METÀ DISCOTECHE	FIPE WEB	490
262	19/01/2021	WEB	LADIGE.IT	GLI ESERCENTI AL MINISTRO PATUANELLI: "FATECI RIAPRIRE, ABBIAMO LE SOLUZIONI IN SICUREZZA"	FIPE WEB	498
263	20/01/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	DECRETO RISTORI, SQUERI (FORZA ITALIA): "STOP AL CRITERIO DEI CODICI ATECO, TAVOLO AL MISE PER LA RIAPERTURA DELLE ATTIVITÀ"	FIPE WEB	502
264	21/01/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	PUBBLICI ESERCIZI, MANIFESTAZIONI MENTRE SI CERCA UNA VIA PER LA RIPARTENZA	FIPE WEB	504
265	21/01/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	"RIAPERTURA GRADUALE E IN SICUREZZA"	FIPE WEB	509
266	21/01/2021	WEB	CORRIEREADRIATICO.IT	CHIUSI PER DECRETO COVID: PERSI MILLE POSTI DI LAVORO IN UN ANNO. PRESSING PER RIAPRIRE I BAR DEI CIRCOLI	FIPE WEB	511
267	21/01/2021	WEB	LIBERTA.IT	"GRAVI RIPERCUSSIONI SULL'ECONOMIA, SERVONO RISPOSTE ADEGUATE". FATTURATI CROLLATI ANCHE DEL 77%. IL SINDACO SCRIVE AL PREMIER GIUSEPPE CONTE	FIPE WEB	514
268	22/01/2021	WEB	LANAZIONE.IT	STOP ASPORTO SEMPRE PROTESTA	FIPE WEB	517
269	22/01/2021	WEB	ANSA.IT	COVID: CONFCOMMERCIO A FORZE ORDINE, EVITARE AZIONI REPRESSIVE	FIPE WEB	518
270	22/01/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	CORONAVIRUS, FIPE E FIEPET: "PRESENTATE AL MINISTERO DELLO SVILUPPO LE PROPOSTE PER LA RIAPERTURA GRADUALE"	FIPE WEB	520
271	23/01/2021	WEB	LASTAMPA.IT	GRIDO D'ALLARME DEI SINDACATI: "NEL VCO 4.100 LAVORATORI STAGIONALI FERMI: È UN'ECATOMBE OCCUPAZIONALE"	FIPE WEB	522
272	23/01/2021	WEB	ANSA.IT	COVID:CONFCOMMERCIO SUD SARDEGNA,SI TOGLIE DIGNITÀ A SETTORE	FIPE WEB	524
273	23/01/2021	WEB	ILMATTINO.IT	COVID, PRESSING DEI RISTORANTI SUL GOVERNO: «SIAMO AL COLLASSO, TESSERA VACCINALE PER RIAPRIRE»	FIPE WEB	525
274	23/01/2021	WEB	ILMATTINO.IT	COVID, PRESSING DEI RISTORANTI SUL GOVERNO: «SIAMO AL COLLASSO, TESSERA VACCINALE PER RIAPRIRE»	FIPE WEB	529
275	24/01/2021	WEB	LANAZIONE.IT	STOP ALLO SPRECO IN MENSE E RISTORANTI	FIPE WEB	532
276	25/01/2021	WEB	ANSA.IT	COVID: CONFCOMMERCIO FIPE, 'BASTA DALL'1 FEBBRAIO RIAPRIAMO'	FIPE WEB	534
277	25/01/2021	WEB	CORRIERE.IT	LA DOMANDA - RISTORANTE CHIUSO PER LOCKDOWN. QUANTO COSTA? TUTTE LE SPESE A FORNELLI SPENTI COOK - CUCINA CORRIERE.IT	FIPE WEB	535

278	25/01/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	COVID, PRESSING DEI RISTORANTI SUL GOVERNO: «SIAMO AL COLLASSO, TESSERA VACCINALE PER RIAPRIRE»	FIPE WEB	537
279	26/01/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	GOVERNO, STOPPANI (FIPE): "FATE PRESTO, A RISCHIO INTERO SETTORE DEI PUBBLICI ESERCIZI"	FIPE WEB	541
280	26/01/2021	WEB	AGIMEG.IT	CRISI GOVERNO, STOPPANI (FIPE): "LE FORZE POLITICHE DIMOSTRINO SENSO DI RESPONSABILITÀ. A RISCHIO INTERO SETTORE DEI PUBBLICI ESERCIZI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	543
281	26/01/2021	WEB	VIDEO.LASTAMPA.IT	LA FIPE NAZIONALE E GLI ESERCENTI DI TORINO LANCIANO UNA PETIZIONE: "IN AREA ARANCIONE IL GOVERNO DOVREBBE RIAPRIRE LE ATTIVITÀ DI SOMMINISTRAZIONE"	FIPE WEB	544
282	27/01/2021	WEB	ANSA.IT	COVID: PROTESTA RISTORATORI SICILIA, VOGLIAMO APRIRE	FIPE WEB	545
283	27/01/2021	WEB	VOCE.COM.VE	PROTESTA RISTORATORI SICILIA, VOGLIAMO APRIRE	FIPE WEB	547
284	27/01/2021	WEB	LANUOVASARDEGNA.IT	PROTESTA RISTORATORI SICILIA, VOGLIAMO APRIRE	FIPE WEB	553
285	27/01/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	IL RISTORANTE STORICO CHE RESTA SENZA CONTRIBUTI: «TAGLIATI 50 ANNI DI LAVORO»	FIPE WEB	555
286	27/01/2021	WEB	LAGAZZETTADELMEZZOGIORNO.IT	PROTESTA RISTORATORI SICILIA, VOGLIAMO APRIRE	FIPE WEB	561
287	28/01/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"VACCINARE SUBITO GLI OPERATORI DEL TURISMO" BOLLINO 'COVID FREE' PER FAR RIPARTIRE IL SETTORE	FIPE WEB	563
288	28/01/2021	WEB	LASTAMPA.IT	L'ITALIA NON CE LA FA, L'URLO DELLE IMPRESE: "FATE PRESTO"	FIPE WEB	566
289	28/01/2021	WEB	ANSA.IT	COVID: VENERDÌ FLASH-MOB TITOLARI ATTIVITÀ E DIPENDENTI	FIPE WEB	569
290	28/01/2021	WEB	LANUOVASARDEGNA.IT	«RISTORANTI E BAR, IL DISASTRO È SERVITO»	FIPE WEB	570
291	29/01/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	LA RISTORAZIONE TOSCANA A ROMA: UN LUNGO ELENCO • NOVE DA FIRENZE	FIPE WEB	572
292	29/01/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	L'ASSEDIO DEL COVID A BAR E RISTORANTI: PERSI 2.500 LAVORATORI	FIPE WEB	574
293	29/01/2021	WEB	ROMA.REPUBBLICA.IT	LAZIO IN ZONA GIALLA, RISTORATORI ILLUSI POI L'IRA: "CI HANNO TOLTO ANCHE I CLIENTI DELLA DOMENICA"	FIPE WEB	578
294	30/01/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	ZONA GIALLA, L'IRA DEI RISTORANTI PER LA DOMENICA NEGATA: "È UN'ALTRA BEFFA, ALMENO RIDATECI LA CENA"	FIPE WEB	583
295	30/01/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	TURISMO, ACCORDO IMPRESE-SINDACATI. "VACCINO SUBITO AGLI ADDETTI PER FAR RIPARTIRE IL SETTORE"	FIPE WEB	587
296	30/01/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	CORONAVIRUS: IMPRESE E SINDACATI, 'TURISMO RIPARTA DA VACCINAZIONI LAVORATORI SETTORE'	FIPE WEB	590
297	30/01/2021	WEB	ILTEMPO.IT	CORONAVIRUS: IMPRESE E SINDACATI, 'TURISMO RIPARTA DA VACCINAZIONI LAVORATORI SETTORE'	FIPE WEB	592
298	30/01/2021	WEB	MILANO.REPUBBLICA.IT	LOMBARDIA ZONA GIALLA, PROVE DI NORMALITÀ TRA PAURA E SPERANZE. GALLI: "MA NON SIA LIBERI TUTTI"	FIPE WEB	595

FOOD&BEVERAGE

Data: 31.12.2020 Pag.: 19
Size: 109 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



FORMAZIONE

Fondazione Marchesi premia i giovani cuochi

Sofia Giuntini di Pratovecchia Stia (Ar) ha vinto la borsa di studio messa in palio dalla Fondazione Gualtiero Marchesi ottenendo la miglior valutazione (95/100) e ricevendo la borsa di studio del valore di 3 mila euro messa a disposizione dalla [Fipe](#). L'assegnazione del riconoscimento è arrivata alla fine della prima parte del corso di formazione "I cuochi del futuro" che si è svolto in modalità full-immersion a Lucca alternando attività pratica in cucina (con cuochi marchesiani quali Karsten Heidsiek e Antonio Ghilardi) a lezioni di analisi sensoriale, nutrizione e alimentazione, conoscenza dei prodotti ittici, storia della cucina, tenuta dal prof. Capatti, presidente della Fondazione Gualtiero Marchesi, degustazione olio e vino, coltivazione e allevamento, e management della ristorazione, tenuta da Enrico Dandolo, Ceo del Gruppo Gualtiero Marchesi. Una seconda borsa di studio sarà consegnata a fine corso al cuoco che avrà ottenuto il miglior punteggio nell'esame finale.





Sant'Egidio



Cuochi e ristoratori cucinano oggi per i poveri

di Cecilia Cirinei

Cuochi e ristoratori donano migliaia di pasti ai poveri. Oggi Fipe-Concommercio e Federcuochi propongono in 12 città italiane, fra le quali Roma e Firenze, un momento di gioia e solidarietà per i meno fortunati. Con la sigla #ilnostrocuorerestaaperto dalle 10 del mattino si cominceranno a distribuire pasti alle persone più fragili che vedranno gli chef della Fic e della Fipe cucinare fianco a fianco, nel caso di Roma, agli operatori della Comunità di Sant'Egidio in via Dandolo 10. A rappresentare la Fipe Concommercio il direttore Roberto Calugi e Sergio Paolantoni della Fipe-Roma. «Concludiamo l'anno, come lo ab-

biamo iniziato, facendo squadra - racconta lo chef Roberto Rosati, presidente del dipartimento solidarietà di Federcuochi - siamo orgogliosi di questa iniziativa che non vuole lasciare nessuno indietro. Doneremo oltre 1200 pasti in tutta Italia. Il menu prevede "pasta pasticciata di Gagnano con ragù di Chianina e verdure dell'agro pontino", poi brindisi e dolce, con uno speciale cheese cake». Ai fornelli con Rosati anche gli chef romani Mirko Granella e Andrea Vittore. «Siamo sempre in prima linea per le iniziative sociali, soprattutto durante l'emergenza Covid-19. Vogliamo tornare ad avere speranze», dice Rocco Pozzulo, presidente di Federcuochi.



Il servizio come arma anti-crisi

Le insegne in rete hanno reagito alla chiusura forzata del lockdown e alle ulteriori restrizioni degli ultimi Dpcm accelerando sui progetti di digitalizzazione.

di **Roberta D'Ancona**

Percorso di lettura:
www.largoconsumo.info//Ristorazione

«I dati diffusi dall'Istat sul fatturato delle imprese di ristorazione con riferimento ai primi nove mesi dell'anno, ci dicono che il settore ha accumulato perdite per oltre 23 miliardi di euro rispetto allo stesso periodo del 2019. Se consideriamo poi che l'attività nel quarto trimestre risulterà pesantemente condizionata dalle ulteriori restrizioni introdotte con gli ultimi Dpcm la perdita attesa dei ricavi complessivi del 2020 supererà i 33 miliardi di euro». Questo il commento del Centro Studi di **Fipe-Concommercio** ai dati Istat sul fatturato del 3° trimestre 2020. In questo contesto le insegne in catena hanno deciso di trasformare le debolezze prodotte dalla pandemia in risorse e progetti di successo.

«L'emergenza Covid e le misure prese dal Governo hanno avuto un impatto molto rilevante sulle nostre attività - dice **Claudio Baitelli**, amministratore delegato di **Alice Pizza** -. Il maggiore calo delle vendite si è verificato nell'area Nord del Paese, con particolare sensibilità delle pizzerie aperte nei centri commerciali. Dall'inizio dell'anno abbiamo inaugurato 9 indirizzi diretti e 5 in franchising, in linea con la strategia: sviluppo nel Nord Italia, in particolare, e rafforzamento della presenza su Roma. In cantiere ci sono almeno 30 aperture nel prossimo anno, tra indirizzi diretti e in franchising. Chiaramente i numeri saranno influenzati dal-

l'evoluzione della pandemia. Al momento, stiamo lavorando all'insegna della flessibilità in funzione delle nuove esigenze del cliente. Proseguiremo nello sviluppo di aperture non solo in aree commerciali, ma anche residenziali e abitative. Allo scopo di coniugare sicu-

Il maggiore calo delle vendite si è verificato nell'area Nord del Paese

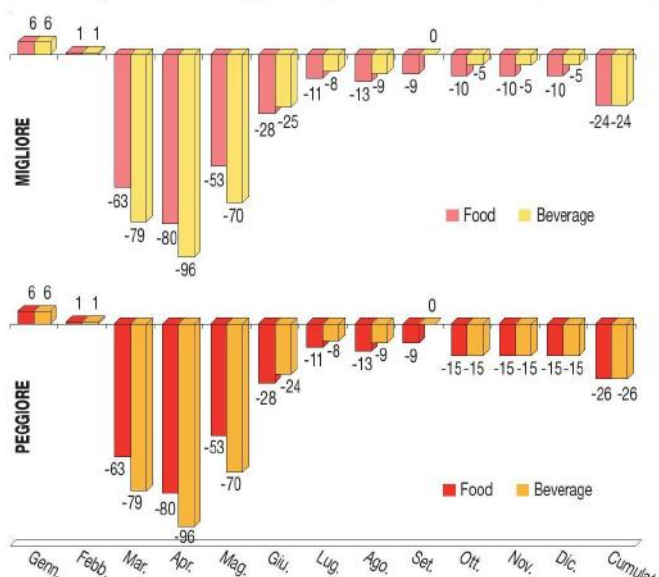
rezza e velocità, abbiamo perfezionato aspetti già identitari del nostro marchio, l'asporto, la sicurezza delle nostre consegne a domicilio, la creazione di un servizio di "prenota e ritira" che permette di prenotare la pizza esattamente all'ora scelta o riceverla a casa con una

consegna gratuita e intuitiva tramite la nostra app, lanciata a maggio. Grazie a questi servizi il nostro format, malgrado le mutate esigenze, ha dimostrato di essere molto resiliente. Tutto questo ci aiuta a calmiare in parte la decrescita, oltre a dare un servizio aggiuntivo ai clienti fedeli».

«L'avvento del Covid e la cosiddetta "seconda ondata" in corso - racconta **Mario Federico**, ad di **McDonald's** - ci ha costretti a rivedere molti aspetti del nostro modus operandi, senza però rinunciare alle nostre strategie di sviluppo. Da giugno a oggi, abbiamo continuato a investire sul territorio italiano, aprendo 12 nuovi ristoranti lungo la Penisola. Da qui al 2022, prevediamo di aprire una media di 30 nuovi ristoranti in Italia ogni anno, 100 in 3 anni. In linea con l'accelerazione subita in questi mesi dalla digitalizzazione, abbiamo messo a disposizione dei consumatori un'app con cui possono ordinare e tenersi aggiornati sulle novità, così come i digital kiosk all'interno dei ristoranti per gli ordini diretti, fino al servizio al tavolo attraverso segnaposto bluetooth. Il delivery si è rivelato indispensabile per mantenere stabile l'operatività dei nostri ristoranti e oggi pesa per il 10% sul business totale ed è in continua crescita. I servizi McDrive e McDelivery hanno fatto registrare risultati positivi a testimonianza di un inevitabile cambiamento delle abitudini degli italiani. Basti pensare che un anno fa il Drive rappresentava circa il 18% delle vendite contro il 32% della scorsa estate».

«L'impatto dell'emergenza Covid sulle vendite è stato molto importante - spiega **Corrado Cagnola**, ad di **Kfc Italia** -. Abbiamo dovuto rivedere il piano di aperture per il 2020 e i nostri piani di marketing. A oggi abbiamo aperto 7 ristoranti nel 2020 e contiamo di aprirne altri 4 entro fine anno. Stiamo inoltre già lavorando al piano di sviluppo per il 2021 che prevede oltre 20 aperture a conferma che il nostro business model continua a essere sano e sostenibile e i nostri franchisee vogliono continuare a espandersi. Le modalità di

FATTURATO PREVISIONALE HO.RE.CA, SCENARIO PEGGIORE E MIGLIORE (food and beverage, 2020, var. % anno su anno su base mensile)



Fonte: Osservatorio Beverage Progettica 2020

Largo Consumo

Data: 31.12.2020 Pag.: 91,92
 Size: 913 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



consumo sono cambiate e anche le location sono da ripensare. Al momento la priorità è la sicurezza di clienti e staff, per cui abbiamo ampliato la nostra offerta di servizi contactless per gli ordini e il ritiro. Nei centri cittadini abbiamo inserito, nei nuovi layout, la finestra walk-thru per ordinare e ritirare con la formula take-away, senza entrare nel ristorante. Tutti i nuovi ristoranti sono dotati di chioschi digitali che permettono di ordinare con tutta serenità limitando le interazioni con lo staff. Anche il drive conferma la sua importanza ed è un canale che andremo a sviluppare e consolidare con le prossime aperture. Stiamo inoltre implementando, più rapidamente rispetto ai piani iniziali, il click & collect, al momento già attivo tramite servizi di terze parti nel 20% della rete. Il delivery (attivo in 37 dei 42 nostri ristoranti), che offriamo attraverso terze parti, ci ha aiutato molto. Durante il lockdown alcuni dei ristoranti Kfc sono riusciti ad arrivare, con il solo delivery, al 60% delle vendite pre-Covid. Il canale ha mantenuto un forte impatto sulle vendite, circa il 14%, stabilizzandosi successivamente intorno al 10%. Con le ultime restrizioni di fine ottobre ci aspettiamo tuttavia che il delivery torni a essere trainante per le vendite».

«Il settore della ristorazione è uno dei più colpiti dalla pandemia - afferma **Alberto Colombo**, ad **Rossopomodoro** -. Rossopomodoro allo stato attuale ha locali in tutte le 3 fasce previste dall'attuale Dpcm, gran parte dei quali sono chiusi con le sole attività di delivery e asporto operative. Oggi la perdita di Rossopomodoro si attesta al 75% di fatturato rispetto al 2019. Successivamente alla riapertura dei ristoranti post lockdown, abbiamo inaugurato 6 nuovi Rossopomodoro (2 a Milano, 1 a Firenze e un "Rossocaffe" a Torino, all'interno del **Centro Commerciale Lingotto**, dove abbiamo implementato un format che propone le nostre specialità in vetrina in versione street food). Nello sviluppo futuro il nostro interesse è nei canali dove siamo già presenti: stazioni, aeroporti, grandi centri commerciali e città. Stiamo, inoltre, adattandoci alla forte crescita delle prenotazioni digitali dei clienti. In tal senso, stiamo lavorando su 3 aspetti: il delivery e l'asporto, con una piattaforma autonoma per gli ordini dai nostri clienti; un menu studiato in modo da razionalizzare l'approvvigionamento delle

materie prime, puntando su piatti semplici e classici come le 4 margherite, con 4 tipi di pomodoro e piatti di cucina classici, lo sviluppo di un marketing orientato al digital».

«Nell'ultimo anno - fanno sapere dalla direzione di **Domino's Pizza** - abbiamo aperto a Monza, Trieste e Piacenza, focalizzandoci sul Nord e Centro Italia. Il Covid ha frenato, soprattutto nel primo semestre dell'anno, lo sviluppo. Le aperture previste sono state slittate ed entro il 2020 apriremo altri 7 punti di vendita. Il nostro modello di business ci ha permesso di essere pronti a rispondere con proattività. Abbiamo attivato per

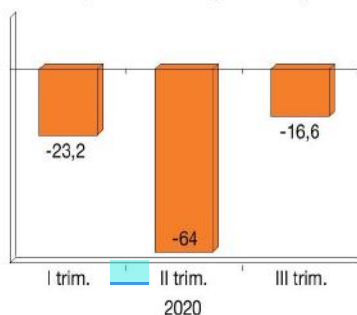
“ L'impatto dell'emergenza Covid sulle vendite è stato molto importante ”

primi in Italia il contactless delivery (senza contatto con il nostro driver) e adottato tutte le norme di sicurezza prima dell'emanazione del primo decreto del 9 marzo. Tutto questo ci ha permesso di resistere meglio di altri operatori sul mercato e compensare con il servizio di consegna a domicilio e l'asporto le perdite legate al consumo nel punto di vendita. Stiamo già lavorando per migliorare le nostre soluzioni digitali e per ridefinire gli spazi dei nostri punti di vendita, riducendo l'area clienti, spingendo così asporto e consegna a domicilio. Oltre alle modalità di ordine tradizionale, telefonico o in store, i clienti possono ordinare tramite sito web e app avendo la possibilità anche di personalizzare la propria pizza grazie al Pizza Builder. Dall'inizio della crisi legata al Covid19 gli ordini in delivery sono au-

mentati del 20% rispetto al 2019».

«Le perdite per la nostra azienda e il nostro comparto sono state consistenti - dichiara **Donato Romano**, ad **Gruppo La Piadineria Spa** -. Durante il primo lockdown siamo stati costretti a chiudere tutti i nostri 270 ristoranti per più di 70 giorni e abbiamo completato la riapertura soltanto a fine giugno. Viste anche le caratteristiche del nostro format (presenza capillare sul territorio, prodotto italiano, genuino e fresco, che può essere consumato anche "on the go", rapporto qualità prezzo molto attrattivo) le vendite si sono riprese tra giugno e ottobre, arrivando al -15% rispetto all'anno precedente. Nel secondo semestre di quest'anno abbiamo inaugurato 11 locali, altri 9 sono in pipeline per fine anno e saranno aperti man mano si allenteranno le restrizioni correnti. Può darsi che alcune aperture previste per fine 2020 slittino all'anno prossimo, anche se stiamo cercando di avanzare il più possibile con i lavori per essere pronti ad aprire in tempi brevi qualora il contesto migliori. Nel frattempo siamo al lavoro al piano di sviluppo 2021, altrettanto ambizioso, con 50 nuovi ristoranti in pipeline, in tutti i canali retail tradizionalmente presidiati dal nostro brand. La diversificazione di canali rimarrà una caratteristica della nostra strategia di sviluppo, almeno nell'immediato. La digitalizzazione per noi significa anzitutto innovazione nel servizio: già alla riapertura abbiamo lanciato la nostra app click & collect per ordinare e ritirare l'ordine nel punto di vendita, consentendo al cliente di risparmiare tempo saltando la coda, evitando affollamenti e assembramenti. Gli acquisti tramite app stanno raddoppiando di mese in mese e l'app si sta rivelando utile anche per il take away. Stiamo completando anche l'installazione di 60 kiosk di self checkout nei nostri punti di vendita più performanti. Nel 2021 daremo un'ulteriore accelerata agli investimenti in innovazione digitale, compresa la revisione del nostro programma loyalty. Il delivery è diventato un canale di vendita con una percentuale interessante: in questi mesi abbiamo esteso la nostra collaborazione a tutti i principali player del mercato (**Deliveroo, Glovo, Just Eat, UberEats e Food Racers**) per offrire un servizio a più clienti possibile e in futuro prevediamo di rafforzarlo ulteriormente».

DINAMICA DEL FATTURATO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE (variazioni percentuali sul periodo corrispondente)



Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati Istat

Largo Consumo


© RIPRODUZIONE RISERVATA

LARGOCONSUMO

Data: 31.12.2020 Pag.: 94
Size: 58 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Fipe: interventi per il dopo Covid


 Percorso di lettura:
www.largoconsumo.info/Ristorazione

Fipe, la **Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi** aderente a **Concommercio**, guarda al futuro della ristorazione italiana nel dopo Covid. Il bilancio per il settore è pesante, con un quarto trimestre 2020 destinato a chiudersi con una perdita di fatturato di 10 miliardi di euro, pari al 40% del totale, e la previsione di una flessione a fine anno di 33 miliardi di euro su 96 complessivi.

Numeri in conseguenza dei quali 60.000 imprese sono a rischio chiusura con oltre 300.000 posti di lavoro in bilico. La situazione è stata al centro dell'esame dell'assemblea annuale della Federazione che ha richiesto ai rappresentanti del Governo interventi immediati. ■



Le prospettive post-Covid dei consumi alimentari

 Percorso di lettura:
www.largoconsumo.info/Consumi

Prospettive della filiera alimentare nella fase post Covid al centro della web convention del **Gruppo Maurizi** “Nuovi trend della sicurezza alimentare” che ha visto come relatori professionisti, rappresentanti delle categorie, delle istituzioni e della stampa.

Tra gli spunti di maggiore interesse i dati di una ricerca **Fipe** (citati da **Luciano Sbraga** della Federazione), secondo cui il 58,4% degli italiani non è intenzionato a riprendere le abitudini di consumo fuori casa pre-Covid per timore del contagio e quelli presentati da **Nomisma** da cui emerge che nel post-lockdown il 49% dei consumatori darà più importanza al made in Italy. ■

Data: 02.01.2021 Pag.: 8
 Size: 393 cm2 AVE: € 88425.00
 Tiratura: 332423
 Diffusione: 277791
 Lettori: 2045000



LE MISURE

Il 5 il monitoraggio che assegnerà i nuovi colori
 Ancora chiusi gli impianti sciistici, spiragli per i musei

I divieti in arrivo dal 7 gennaio Timori per l'Rt in sei Regioni

di **Monica Guerzoni**
 e **Fiorenza Sarzanini**

Ci sono due date per tracciare il percorso verso la ripartenza in questo 2021, ancora dolorosamente segnato dalla pandemia. Sono il 7 e il 15 gennaio, giorni chiave per comprendere quali regole e divieti il governo deciderà di inserire nei prossimi provvedimenti, nel tentativo di frenare la risalita della curva epidemiologica. Il 6 gennaio è l'ultimo giorno regolato dal Decreto Natale, con l'alternanza di giorni rossi e arancioni. Il 15 scade invece il Dpcm che imponeva numerose limitazioni, come la chiusura dopo le 18 di bar e ristoranti. I dati non sono confortanti, l'indice Rpt che calcola i nuovi contagiati rispetto al numero di tamponi effettuati, continua a essere sopra il 10%, ieri addirittura oltre il 14%.

L'indice Rt

Secondo l'ultimo monitoraggio ci sono sei regioni — Calabria, Liguria, Veneto, Basilicata, Lombardia e Puglia — con l'indice di trasmissione Rt sopra o pari a 1. Dato preoccupante, per cui è probabile che prevalga la linea del rigore, come anticipato al *Corriere* dal ministro della Salute Roberto Speranza e come conferma il titolare degli Affari Regionali, Francesco Boccia: «Dobbiamo evitare quanto sta accadendo in altri Paesi, penso al Regno Unito, dove è cominciata la campagna vaccinale ma gli ospedali sono in ginocchio. Da noi i divieti di questi giorni hanno consentito di contenere i numeri, ma la situazione è ancora molto complessa. Servono pazienza e rigore».

Le regioni gialle

Dal 7 gennaio riparte la scuola in presenza anche al liceo (sia

pur al 50 per cento) e ritorna il modello che divide le Regioni per fasce di rischio, gialla, arancione e rossa. Per chi è in zona gialla, gli spostamenti tornano liberi. Ma sarà il monitoraggio del 5 gennaio a fornire il quadro aggiornato per stabilire se ci siano aree che devono cambiare fascia. Osservate speciali sono naturalmente le sei regioni dove i contagi sono di nuovo in crescita e per cui bisognerà monitorare la tenuta delle strutture sanitarie.

Il coprifuoco

Sembra scontato che il coprifuoco dalle 22 alle 5 venga rinnovato anche dopo il 15 gennaio, così come l'obbligo di indossare la mascherina all'aperto e al chiuso e di mantenere il distanziamento di almeno un metro. Sempre in vigore il divieto di assembramento

e la facoltà per i sindaci di chiudere strade e piazze delle città in modo da impedire gli affollamenti.

I negozi

Dal 7 gennaio riaprono i negozi, ma si torna all'orario di chiusura tra le 19.30 e le 20. Non è invece prevista al momento la riapertura dei centri commerciali nei giorni festivi e prefestivi.

Bar e ristoranti

Dal 7 gennaio riaprono i bar e i ristoranti fino alle 18. Rimane l'obbligo di sedere al massimo in quattro al tavolo e di indossare la mascherina quando non si sta seduti. Dopo le 18 e fino alle 22 sarà consentito l'asporto, ma resta vietato consumare cibo e bevande nelle adiacenze. Sempre consentita la consegna a domicilio.

L'ala rigorista del governo è

Data: 02.01.2021 Pag.: 8
Size: 393 cm2 AVE: € 88425.00
Tiratura: 332423
Diffusione: 277791
Lettori: 2045000



orientata a non consentire la riapertura la sera, ma la **Fipe** (la federazione pubblici esercenti) è già sul piede di guerra, pronta alla mobilitazione «per tutelare un settore che è ormai in una crisi economica senza precedenti».

Trasporti pubblici

La capienza su bus e metropolitane rimane fissata al 50 per

cento e non si prevede di aumentare i posti dopo il 15 gennaio. Anche perché, nel momento in cui si decide di riaprire scuole, uffici e negozi, si punta a non incentivare l'affollamento dei mezzi.

Sci e sport di contatto

Fermi gli sport di contatto e ancora chiusi gli impianti sciistici. La prevista riapertura delle piste il 7 gennaio è stata

rinviata dopo il parere del Comitato tecnico scientifico, che ha chiesto alle Regioni di rivedere le linee guida.

Palestre e piscine

E in corso una valutazione del ministero dello Sport e del Cts per la riapertura di palestre e piscine dopo il 15, con regole che garantiscano soltanto le lezioni individuali.

Cinema e teatri

Anche per il settore dello spettacolo il governo è alla ricerca di soluzioni da adottare dopo il 15 gennaio, ma sembra difficile che si possa già da quella data prevedere la riapertura. L'unico settore che potrebbe ottenere il via libera è quello dei musei e delle mostre, sia pur con ingressi contingentati.

Data: 02.01.2021 Pag.: 5
Size: 50 cm2 AVE: € 8550.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



ALLA CARITAS

Seimila pietanze cucinate dagli chef

Seimila piatti di pasta cucinati dagli chef per il pranzo dell'ultimo giorno dell'anno. È il regalo che hanno ricevuto il 31 dicembre gli ospiti della mensa della Caritas diocesana di via Baracca.

A compiere il gesto solidale sono stati i cuochi e i ristoratori toscani nell'ambito dell'iniziativa "Chiusi i locali ma non i nostri cuori", lanciata a livello nazionale da **Fipe** Confcommercio e Federazione Italiana Cuochi con il Dipartimento Solidarietà Emergenze Fic. L'obiettivo: ricordare che, seppure ristoranti e pizzerie sono ancora chiusi a causa dell'emergenza Covid, non lo sono i cuori degli imprenditori del settore, pronti a mobilitarsi per chi è più in difficoltà in questo momento.

ROMA ED. BASILICATA

Data: 02.01.2021 Pag.: 13
Size: 59 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Il cuore dei cuochi resta sempre aperto

POTENZA. “Il nostro cuore resta aperto” è il titolo della manifestazione nazionale organizzata dalla Federazione Italiana pubblici esercizi, dalla Federazione Italiana Cuochi e da Confcommercio svoltosi in undici piazze italiane, tra cui Potenza. Dinnanzi alla sede Unitalsi, in via Ciccotti, sono stati consegnati circa 200 pasti preparati dai cuochi del Dipartimento Solidarietà Emergenza della Basilicata, dall'Unione cuochi lucani e dai cuochi potentini. Gli chef sono stati coordinati dal vice presidente DSE, Clemente Quagliano. “Come ci ha insegnato Madre Teresa - ha commentato Quagliano - quello che noi facciamo è solo una goccia nell'oceano, ma se non lo facessimo l'oceano avrebbe una goccia in meno”.

Data: 03.01.2021 Pag.: 1,2,3
 Size: 979 cm2 AVE: € 220275.00
 Tiratura: 332423
 Diffusione: 277791
 Lettori: 2045000



Sale la curva dei contagi, fino al 15 gennaio restrizioni anche nelle regioni gialle. Scuola, dubbi sul ritorno in classe il 7

«Normalità? È troppo presto»

Allarme di Brusaferrò. Il governo sui vaccini a rilento: «Serve uno scatto poderoso»

di Margherita De Bac
 e Fiorenza Sarzanini

Gli ospedali sotto stress, la curva dei contagi sale e il numero dei nuovi positivi resta elevato. Per Silvio Brusaferrò,

presidente dell'Istituto superiore di Sanità, «non si può parlare ancora di normalità». E avverte: «Ogni violazione si paga a caro prezzo».

Le vaccinazioni procedono a rilento: solo 52 mila iniezioni. Il governo spinge per un cambio di passo. Per scongiurare la terza ondata si potrebbe de-

cidere di prorogare fino a metà mese alcune restrizioni, anche nelle regioni gialle. Sulla scuola ancora dubbi per la riapertura del 7 gennaio.

Le ipotesi del governo per contenere la curva dei contagi
 Ristoranti, palestre, cinema: cosa rischia di non riaprire

LE MISURE

Anche nelle regioni gialle restrizioni fino a metà mese

di Fiorenza Sarzanini

La curva epidemiologica continua a salire e anche nelle regioni gialle le riaperture previste per il 7 gennaio non sembrano più scontate. Già martedì, quando l'Istituto superiore di Sanità esaminerà l'andamento del contagio da Sars-CoV-2, il governo potrebbe decidere di prorogare alcune restrizioni, almeno fino alla scadenza del Dpcm previsto per il 15 gennaio. Ci sono sei regioni che potrebbero cambiare fascia già venerdì 8 gennaio, altre sono in una situazione di rischio. Con la riapertura delle scuole e la mobilità che torna libera, c'è il timore che la situazione si aggravi ulteriormente e per questo si sta valutando come e dove intervenire. Ieri il ministro della Salute Roberto Speranza ha fissato al 18 gennaio la riapertura degli impianti sciistici, rinviando di due settimane la data fissata d'accor-

do con i gestori. Ora si esaminano le scadenze per gli altri settori.

L'indice Rt:
 tra 1,25 e 1,50

Secondo i criteri fissati dal ministero della Salute, le regioni che hanno un Rt superiore all'1,25 rischiano di passare in fascia arancione, quelle che vanno oltre l'1,50 potrebbero entrare in fascia rossa. Naturalmente devono essere tenuti in considerazione tutti i parametri del monitoraggio e dunque nulla è ancora deciso, ma i contatti tra gli esperti dell'Istituto superiore di Sanità e i delegati dei governatori mirano proprio a stabilire che cosa dovrà accadere dall'8 gennaio: da valutare le misure necessarie per scongiurare che anche i sacrifici fatti dai cittadini in queste ultime due settimane natalizie possano essere vanificati.

Le sei regioni
 a rischio

Il bollettino del 29 dicembre evidenziava come «Veneto, Liguria, Calabria hanno un Rt puntuale maggiore di 1 anche nel valore inferiore, compatibile quindi con uno scenario di tipo 2, mentre Basilicata, Lombardia e Puglia lo superano nel valore medio, e Marche, Emilia-Romagna e Friuli-Venezia Giulia lo sfiorano». Ecco perché gli esperti suggerivano di «considerare di applicare le misure previste, per i livelli di rischio attribuiti, anche oltre le scadenze attuali» e nelle conclusioni sottolineavano quindi «la necessità di mantenere nel tempo la linea di rigore delle misure di mitigazione adottate nel periodo delle festività natalizie».

Il cambio
 di fascia

«I dati di questi giorni — conferma il segretario del Comitato tecnico-scientifico, Fabio Ciciliano — risentono di quanto accaduto dal 15 dicembre in poi, con gli affollamenti per lo shopping natalizio. È evidente che già con il prossimo bollettino, quindi l'8 gennaio, dovremo analizzare la situazione e validare eventuali cambi di fascia con regioni che possono entrare in arancione o addirittura in rosso. Ma non è scontato che questo possa essere sufficiente per tenere sotto controllo l'andamento dei contagi». E dunque il ministro degli Affari regionali è al lavoro per far scattare dal 10 gennaio il regime previsto per le fasce arancioni. Misure di contenimento per evitare che nella setti-

Data: 03.01.2021 Pag.: 1,2,3
 Size: 979 cm2 AVE: € 220275.00
 Tiratura: 332423
 Diffusione: 277791
 Lettori: 2045000



mana che precede la stesura del nuovo Dpcm ci possano essere allentamenti troppo incisivi sulla curva dei contagi.

Stop a bar e ristoranti

L'idea che sta prevalendo in queste ore è quella di prorogare in tutta Italia — dunque anche in quelle regioni che dovrebbero rimanere in fascia gialla — alcune restrizioni già adottate durante le festività natalizie. Tra le opzioni che si stanno esaminando c'è quella che prevede, almeno per un'altra settimana e dunque fino al 15 gennaio, la chiusura dei bar e dei ristoranti anche a pranzo, consentendo soltanto l'asporto e la consegna a domicilio. Una misura contro la quale la [Fipe](#) — la Federazio-

ne pubblici esercizi — si prepara però a dare battaglia perché ritenuta «affittiva per chi sta già pagando un prezzo altissimo».

Il divieto di spostamento

L'altra possibilità incide invece sulla libertà di spostamento. Potrebbe essere mantenuto il divieto di oltrepassare i confini regionali, oppure l'obbligo di rimanere tutti nel proprio Comune di residenza, come già è previsto dalla fascia arancione. In questo caso rimane comunque la deroga di spostarsi per «comprovate esigenze» che sono i motivi di lavoro, salute e urgenza. Senza escludere l'eventualità di lasciare la possibilità a due persone di andare a trovare parenti e amici. Anche in que-

sto caso la proroga potrebbe valere una settimana in modo da arrivare alla scadenza del Dpcm e rivalutare l'intero sistema di misure e regole da far entrare in vigore.

Dallo sport agli spettacoli

Una situazione che sembra allontanare la possibilità di far riaprire le palestre e le piscine, ma anche i cinema e i teatri. Si tratta in ogni caso di settori diversi che stanno trattando con il Comitato tecnico-scientifico le nuove linee guida e dunque non è escluso che alla fine si possa decidere — comunque dopo il 15 gennaio — di prevedere la riapertura delle palestre con la sola possibilità di far svolgere le lezioni individuali. Più complicato appare invece il via li-

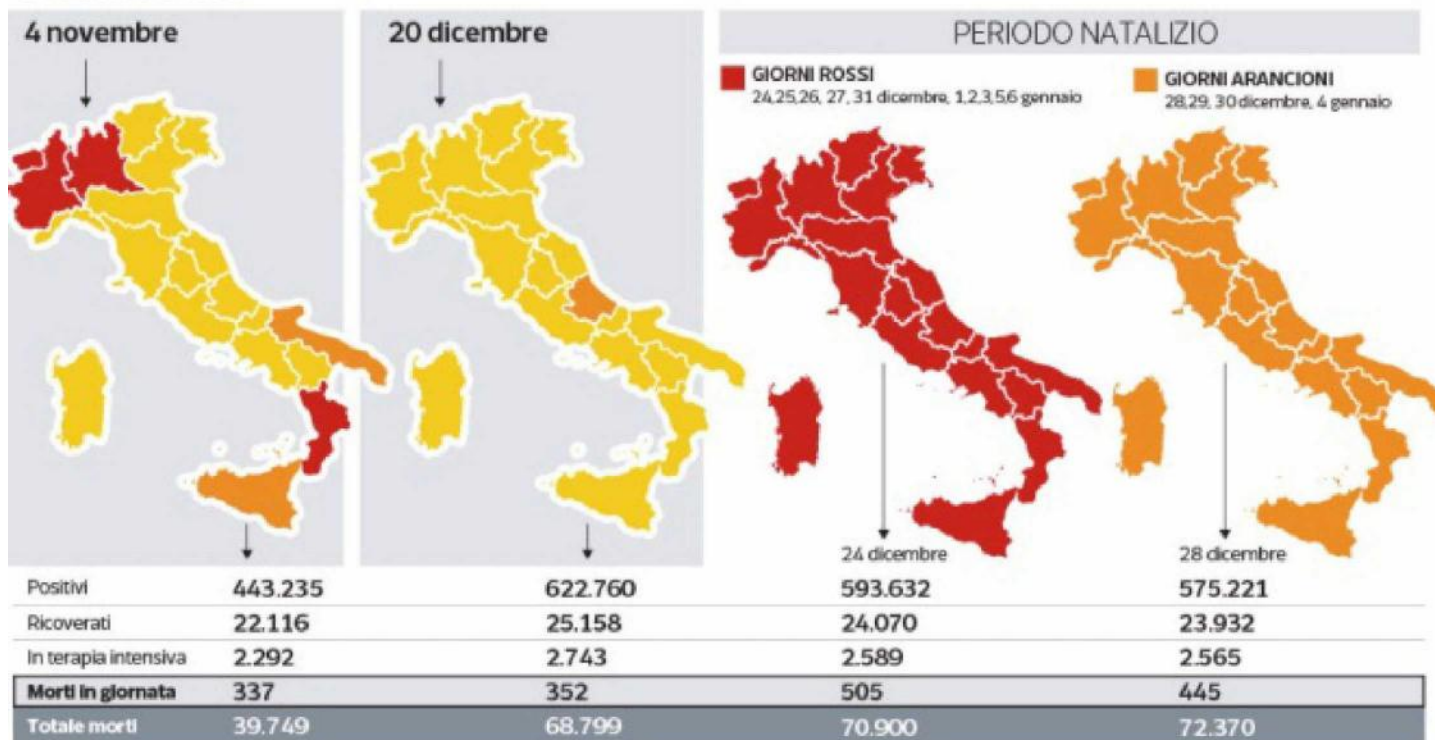
bera per le sale, soprattutto perché c'è il timore di non poter evitare le file e gli assembramenti agli ingressi.

fsarzanini@corriere.it
 © RIPRODUZIONE RISERVATA

La vicenda

- Dal 7 gennaio tutte le regioni sono in zona gialla
- Alcune però, sei in particolare, potrebbero cambiare fascia nei giorni successivi in base all'andamento della curva epidemiologica e ai criteri del ministero della Salute

Il confronto



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 03.01.2021 Pag.: 1,2,3
Size: 979 cm2 AVE: € 220275.00
Tiratura: 332423
Diffusione: 277791
Lettori: 2045000



Corriere della Sera



«E adesso ascoltiamo l'appello urgente delle voci economiche»

L'intervento L'ex senatore Pedrizzi stila il lungo elenco delle lettere e delle richieste di aiuto del mondo produttivo



IDEE

■ L'ex senatore Riccardo Pedrizzi torna sulla necessità di dare maggiore ascolto alle imprese in difficoltà con un documento che sottolinea i molti appelli delle associazioni di categoria al Governo.

«Nei giorni dell'affannosa corsa verso l'approvazione della legge di bilancio in Parlamento - sottolinea Pedrizzi - sui principali quotidiani italiani appaiono annunci a pagamento delle varie categorie produttive e del mondo della ricerca per chiedere al governo e alla maggioranza di ascoltare il loro urlo di dolore. Dalle organizzazioni dei liberi esercenti della **Fipe**, a Federalberghi, fino alla Fondazione Veronesi, è tutto un susseguirsi di denunce, appelli e lettere aperte al premier ed al Parlamento affinché non ci si limiti a timidi interventi di facciata, come i ristoranti, ma si programmino le basi economiche di una ripresa del Paese. Chi si è potuto permettere le inserzioni a pagamento, che costano decine di migliaia di euro, in qualche modo si è fatto sentire, - aggiunge l'ex parlamentare - ma tutte le piccole e medie imprese che non hanno questa pos-

sibilità rischiano di restare in silenzio senza avere interlocutori politici, in una fase così delicata di scelte, fatte in tutta fretta anche per evitare che si arrivi a un disastroso esercizio provvisorio se non si riuscisse ad approvare la legge di Bilancio entro fine anno. Mi chiedo: a che cosa sono serviti gli Stati Generali di giugno, fortemente voluti dal premier per programmare la ripartenza, se ancora oggi assistiamo all'agonia delle imprese e del mondo della ricerca ed alla assoluta sconnessione delle loro rappresentanze di categoria dalla classe dirigente italiana?»

Il documento contiene un elenco dettagliato degli appelli apparsi in forma di pagine pubblicitarie: sul Corriere della Sera, la **Fipe** e la Fiepet, associazioni che raggruppano bar, sale da gioco, discoteche, pub e locali di tutta Italia, avevano scritto una sorta di manifesto rivolto al Governo rispetto al «caos normativo degli ultimi mesi, che continua a penalizzare le imprese del settore». E ancora: la lettera al Premier Giuseppe Conte e ai ministri del Turismo Dario Franceschini e dello Sviluppo Stefano Patuanelli, in

cui i principali gruppi alberghieri lamentavano misure statali di ristoro «non adeguate e i provvedimenti risibili, in riferimento alla legge di Bilancio e al Piano nazionale Ripresa e Resilienza per un settore trainante dell'economia italiana». O l'appello urgente arrivato dal mondo della scienza e della ricerca perché vengano messe in campo «misure coraggiose e soprattutto fondi adeguati da destinare subito alla ricerca scientifica». «Se non ora, quando? Nei mesi passati sono stati decisi stanziamenti importanti in Italia e in Europa, la legge di bilancio sta per essere votata e con il Recovery Fund si apre un'opportunità irripetibile, è ora di sbloccare nuovi fondi»: questo il messaggio di ricercatori.

«Si tratta - conclude Riccardo Pedrizzi - di categorie che rappresentano settori trainanti della nostra economia con migliaia di imprese. Gli Stati Generali dovevano segnare l'inizio di un dialogo tra governo e parti sociali ma al momento non hanno dato frutti, mentre i vari Comitati, che ormai sono decine girano a vuoto ed in maniera autoreferenziale chiusi nei bunker del Palazzo, dimostrano di non sapere cosa accade davvero nel Paese». ●

«Le imprese e i ricercatori ci chiedono uno scatto ulteriore contro la crisi»

STOP AL DELIVERY

I ristoratori sono stufi: in 140.000 fanno causa al governo

CARLO CAMBI
a pagina 4

I ristoratori in ginocchio: ora stop al delivery e class action anti governo

Niente prenotazioni via app e consegne coi fattorini: gli incassi non coprono i costi
Lo chef Vissani contro Palazzo Chigi: «Vogliono farci morire, ma noi resisteremo»

di CARLO CAMBI



«Ormai è una battaglia per i diritti umani, la nostra causa la sta studiando l'avvocato **Oreste Terracini Bisazza**, si tratta di sapere se abbiamo o no diritto a vivere come individui. Ci siamo convinti che il governo abbia un pregiudizio: siccome i ristoratori sono tutti evasori, questo pensano, se anche ci rimettono che problema c'è? Se ne accorgeranno quando ci sarà la gente per strada, quando gli agricoltori non sapranno più a chi vendere i prodotti! Comunque da domani stop alle prenotazioni dell'asporto attraverso le piattaforme di delivery».

Il messaggio di **Luca e Gianfranco Vissani** - il cuoco più noto al grande pubblico e uno tra i migliori d'Italia - va oltre le polemiche televisive, è la rivendicazione del valore della ristorazione come impresa,

come prodotto culturale. Sono esasperati dalle ultime misure: «Un giorno ci dicono di aprire, il giorno dopo di chiudere, abbiamo una vita a semaforo e buttiamo via decine di migliaia di euro di spesa, è dura anche a livello psicologico. Con questa trovata dei week end sempre rossi è la fine. Tanto varrebbe farci chiudere del tutto». La causa è la class action che Gianfranco insieme ad altri 140.000 ristoratori ha intrapreso contro il governo perché «ormai da un

anno hanno deciso che dobbiamo morire». Basta il nome del patrocinatore per capire la posta in gioco: **Oreste Terracini Bisazza**. È il figlio adottivo di uno dei padri della Costituzione **Umberto Terracini**, è l'avvocato che ha fatto della sua vita e della sua professione una poetica rivendicazione della dignità umana. «Se ha scelto di studiare la nostra causa», sottolinea **Luca Vissani** «vuol dire che per primo lui

riconosce che questa nostra battaglia va oltre la difesa di interessi economici». E comunque da domani, 6 gennaio, oltre 100.000 ristoranti italiani non accetteranno più ordinazioni attraverso le piattaforme di delivery.

La protesta - l'ennesima di questi mesi - nasce a Firenze da Tni (Tutela nazionale imprese) riunisce oltre 40.000 «tavole» ed è rappresentato da **Pasquale Naccari** che spiega: «Le società di delivery stanno guadagnando sulla nostra pelle e noi non riusciamo neppure a sostenere i costi; è inutile che il governo continui a ripararsi dietro la foglia di fico dell'asporto, così noi chiudiamo definitivamente». «Le commissioni che la compagnia di delivery si tiene», illustra **Naccari** «vanno dal 20 al 30 per cento. Si aggiungono poi le penali; se il rider aspetta ci vengono decurtati 17 centesimi al minuto di attesa per i primi dieci minuti, poi si ag-

giungono altri 10 euro». A conti fatti su una fattura di 2500 euro al ristoratore vanno meno di 950 euro. «Chiediamo agli italiani», esorta il capo di Tni «dal 6 gennaio di ordinare l'asporto direttamente al ristorante per telefono. Questa però non è una battaglia contro i rider: ai fattorini che spesso sono costretti a lavorare in nero diciamo che quando tutto tornerà normale saremo noi a integrarli». Con Tni ci sono **Virginia Derelitto** di Aios Sicilia, **Rocco Costanzo** di Ristoratori Liguria, **Alessia Brescia** dei Ristoratori Veneto, **Maricetta Tirrito** dei Ristoratori Lazio, **Pasquale Dioguardi** di Movimento Impresa Puglia, **Andrea Penzo Aiello** di Veneto Imprese Unite, **Michele di Costa** di Ristoratori Calabria e **Armando Pistolese** di Associazione commercianti per Salerno. E poi c'è **Gianfranco Vissani** che da sempre raccomanda ai ristoratori di non farsi strumentalizzare



dalle compagnie di delivery.

«Le grandi compagnie che spesso non pagano neppure le tasse in Italia sfruttano i ristoranti, finisce che chi non ha una propria visibilità diventa un contoterzista del delivery. Da domani spegneremo computer e tablet, non risponderemo alle comande via app; se il cliente vuole e noi siamo lietissimi di servirlo ci telefona e noi consegniamo il frutto del nostro lavoro. Ma va detto con estrema chiarezza e durezza che l'asporto non ci consente di tenere in piedi le imprese: è una scelta che molti sono costretti a fare per pura sopravvivenza». E che ormai la ristorazione italiana lotti per sopravvivere lo dicono le cifre. La **Fipe-Confcommercio** stima che si siano persi su 90 miliardi di fatturato almeno 36 miliardi, che alle 60.000 imprese che hanno già chiuso se ne siano assommate altre 40.000 alla fine dell'anno con almeno 450.000 occupati in meno. «Credo», fa notare **Luca Vissani** considerato il miglior *maitre* d'Italia «che siano conti approssimati molto per

difetto. Noi abbiamo perso oltre il 60% del fatturato, l'ultima cassa integrazione è arrivata a luglio. Hanno deciso di uccidere la ristorazione. I provvedimenti confusi che sento dichiarare sono la conferma di questa volontà. Come si fa a pensare di tenerci chiusi nei fine settimana? Che possiamo programmare le nostre attività un'ora per l'altra? Come si fa a pensare che i ristoratori che ci hanno dato che coprono sì e no un decimo delle perdite che abbiamo subito ci consentano di ripartire? Come si fa a non capire che morendo la ristorazione muore l'agroalimentare? Chi ci governa evidentemente non lo sa. Oppure gli fa comodo non saperlo; comincio a pensare che siano animati dal retro pensiero che siamo tutti evasori e che dunque se anche saltiamo per aria ce la siamo cercata. Vorrei che andassero a spiegarlo a chi mi porta il pecorino, a chi ma dà l'olio, alle cantine, ai macellai, agli allevatori, ai pescatori cosa accade se chiudono ai ristoranti. E vorrei che cominciasero a domandarselo anche

gli italiani ai quali non danno né il vaccino contro il virus, né la difesa della democrazia: le elezioni».

Le commissioni sul servizio di distribuzione porta a porta arrivano fino al 30 per cento dell'importo
La grana delle penali
I clienti invitati a contattare direttamente i locali e a ordinare i piatti senza intermediari
«Ci credono evasori e intendono punirci»

I NUMERI

950

Gli euro che restano a un ristoratore su una fattura da 2500 euro per il servizio delivery fatto con le grandi compagnie.

50.000

I ristoranti che da domani, 6 gennaio, smetteranno di prendere ordinazioni attraverso le piattaforme che gestiscono il delivery.

450.000

I posti di lavoro andati perduti nel settore della ristorazione: in totale hanno già chiuso 100.000 attività.

36

I miliardi di fatturato bruciati fino a dicembre secondo la stima elaborata dalla **Fipe-Confcommercio**.

Data: 05.01.2021 Pag.: 8
 Size: 216 cm2 AVE: € 36936.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Confcommercio e Confesercenti concordano

«Saldi a fine gennaio C'è bisogno di liquidità»

No alla proposta di marzo avanzata da Confartigianato Negozi: pesante calo di fatturato per colpa dell'e-commerce

FIRENZE

Spostare l'inizio dei saldi dal 30 gennaio a marzo. E' la proposta che ha lanciato il presidente di Confartigianato Firenze Alessandro Sorani, secondo il quale l'emergenza Covid potrebbe causare il flop di uno dei momenti più attesi dell'anno: centinaia di vetrine con prezzi stracciati e un deserto di clienti. Non sono d'accordo Confcommercio e Confesercenti, che pure sono stati i promotori dello slittamento dei saldi invernali dal 5 al 30 gennaio. «Un ulteriore slittamento in una situazione di crisi drammatica non avrebbe senso. In questa pandemia i portali web la fanno da padrone e, proprio per le promozioni che applicano, stanno realizzando grossi fatturati - afferma Lapo Cantini, responsabile Confesercenti Firenze - Le nostre imprese invece stanno boccheggiando e hanno bisogno di liquidità immediata». «Non è un caso se la Regione Toscana, in via eccezio-

nale e come già accaduto per i saldi estivi 2020, ha autorizzato le vendite promozionali anche nel mese precedente ai saldi - dichiara il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni - E' sintomo di un mercato che non va se non fortemente stimolato anche con il fattore prezzo. Posticipare ancora i saldi significa fare il gioco dei colossi dell'ecommerce». «Non si compete con mani e piedi legati - sottolinea il presidente della Confcommercio fiorentina Aldo Cursano - Se partiamo con i saldi quando le persone hanno già speso tutto online, a noi restano solo costi da pagare, magazzini pieni e mani vuote». Saldi o meno, che il 2021 sia un anno che parte in salita per il commercio, lo conferma il primo bilancio delle vendite natalizie stilato da Confcommercio. L'unico comparto che ha registrato il segno più è quello alimentare, in qualche caso cresciuto del 20%. Per i negozi di abbigliamento si registra un calo di fatturato che va dal -70% di novembre al -40% di dicembre rispetto al 2019.

Monica Pieraccini



Il settore dell'abbigliamento, a causa del lockdown, ha segnato un calo di fatturato del 70% a novembre e del 40% a dicembre rispetto al 2019



Il dossier

Shopping batte pandemia Più spostamenti del 2019

di **Francesco Patanè**
e **Claudio Reale**

A Natale non siamo stati più buoni. I dati sulla mobilità che Apple e Google hanno tratto dagli smartphone dei siciliani mostrano un'Isola che solo la zona rossa riesce a frenare: nei giorni fra Natale e Capodanno – quando vigeva, come ieri, l'arancione, con negozi aperti e ristoranti chiusi – gli spostamenti di Palermo, Catania e della Sicilia nel suo complesso sono tornati oltre i livelli di fine novembre, quando invece l'Isola era in giallo. Non una sfumatura: perché adesso, mentre il governo Conte prepara nuove restrizioni, i ristoratori si sentono «ingiustamente discriminati», come dice il leader della **Fipe** Antonio Cottone. Tanto più che i giorni immediatamente precedenti al Natale hanno visto un boom di spostamenti: secondo Apple, addirittura più che prima della pandemia.

Il morso della Mela

La compagnia della Mela morsicata usa come metro di riferimento gli spostamenti del 13 gennaio dell'anno scorso: rispetto ad allora, quando Covid era una parola sconosciuta, il 22 dicembre i siciliani si sono mossi il 4 per cento in più, con una performance che arriva al 6 per cento a Catania e addirittura al 13 a Palermo. Il giorno successivo ancora peggio: in tutta la Sicilia gli spostamenti erano il 6,7 per cento in più rispetto a gennaio, a Catania il 9 per cento e a Palermo il 17. Poi, con l'arrivo della zona rossa, la pausa, fino a un crollo il giorno di Natale (solo un quinto dei siciliani si è mosso). Alla ripresa della zona arancione, però, i dati sono tornati a salire: il 29 dicembre, ad esempio, si sono spostate più o meno le stesse persone che erano uscite di casa il 30 novembre, quando invece la Sicilia

era zona gialla (e dunque i ristoranti erano aperti).

La conferma di Big G

Anche Google, nel suo rapporto su-

I dati Apple e Google dicono che solo la zona rossa frena la mobilità. Impennata il 22 e il 23 dicembre I ristoratori: "Visto? Chiuderci è inutile"

gli spostamenti delle comunità, certifica quanto è stato rilevato da Apple: nei giorni del "liberi tutti" è schizzato alle stelle il numero di persone che si sono spostate per lo shopping natalizio (22 e 23 dicembre) e per sfruttare l'unica finestra arancione (28 e 29 dicembre) fra i giorni "rossi" di Natale e Capodanno. Anche per il gigante di Mountain View il picco massimo di spostamenti ha coinciso con i due giorni prima della vigilia di Natale, il 22 e 23 dicembre, con la Sicilia ancora in zona gialla e la certezza che dal 24 il governo avrebbe imposto la mini-chiusura totale. Secondo i flussi registrati dai dispositivi che utilizzano software Google, i siciliani, e in modo particolare palermitani e catanesi, si sono spostati molto di più rispetto al gennaio 2020, prima dello scoppio della pandemia. Le rivelazioni di Google riguardano sei ambiti: gli spostamenti per acquisti e tempo libero, verso alimentari e farmacie, nei parchi, con il sistema di trasporto pubblico, nei luoghi di lavoro e nelle zone residenziali. In tutte le tipologie di tragitto si nota una curva in costante risalita da inizio dicembre fino al 21 (con i normali picchi negativi registrati durante i fine settimana negli spostamenti

per lavoro e nel trasporto pubblico). Nulla a che vedere con l'impennata di spostamenti del 22 e 23, con punte superiori del 50 per cento al riferimento pre-Covid sia sullo shopping che sui tragitti verso negozi di alimentari. Che le misure previste per la zona gialla e quella arancione non si traducano in diminuzione degli spostamenti lo certificano proprio i due studi: sia quello di Apple che quello di Google registrano un crollo nei tragitti (di tutti i tipi) solo dal 24 dicembre, primo giorno di zona rossa con circolazione vietata se non per esigenze di salute, lavoro o comprovata necessità. Solo con la minaccia di sanzioni che possono superare i mille euro il volume degli spostamenti è crollato di oltre l'ottanta per cento nei giorni "rossi".

I ristoratori protestano

Naturale, a queste condizioni, che i ristoratori si sentano discriminati. «La gente – osserva Cottone – è andata in giro lo stesso, ma invece di stare seduta nei ristoranti stava assembrata in qualunque posto si potesse poggiare per mangiare un panino o una pizza. C'era lo stesso numero di persone in giro, ma i ristoranti erano chiusi. A conti fatti lo Stato, che ora dovrà aiutarci, poteva risparmiare quei soldi, visto che il risultato sui contagi sarà nullo». «Tutta questa cattiva gestione del settore – rilancia Giovanni Guarneri, chef del "Don Camillo" di Siracusa e patron dell'associazione "Noi ristoratori" – nasce da una confusione di fondo: noi non siamo movida. Chi fa ristorazione ha posti distanziati. Io ho un locale da 450 metri quadrati e 50 coperti: come si fa a fare assembramento? Ci sono nove metri quadrati a testa». «Chiudere i bar – gli fa sponda Ezio Giacalone, del Qvivi di Palermo – non fa rimanere la gente a casa. I clienti vanno

Data: 05.01.2021 Pag.: 5
Size: 456 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



al minimarket, comprano la birra e stanno fuori a prescindere».

©RIPRODUZIONE RISERVATA



▲ **In centro** Folla a passeggio in via Ruggero Settimo nel centro di Palermo nei giorni precedenti al Natale (foto Igor Petyx)

Data: 05.01.2021 Pag.: 4
 Size: 352 cm2 AVE: € 60192.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Nuovo giro di vite: rabbia bar e ristoranti Persi 5 milioni solo fra Natale e Capodanno

E' un decimo delle spese totali delle feste, con 1700 locali che si sono trovati fermi al palo. L'asporto ha consentito al massimo di salvare il 30 per cento degli incassi. E dalla categoria esplose l'amezza: siamo sempre noi i primi a pagare il conto

di **Salvatore Mannino**
 AREZZO

Ormai non protestano neppure più, si limitano ad accogliere la stretta della Befana, almeno altri due giorni in zona rossa sabato e domenica prossima, più la zona arancione aggiuntiva dell'asporto, con un sorriso amaro e la rassegnazione in volto. Per 1200 bar aretini e 700 fra bar e pizzerie (3 mila dipendenti, una parte dei quali già in cassa integrazione) è un altro colpo a fatturati falciati a ripetizione dai Dpcm e decreti legge del governo Conte. L'ultimo giro di vite, il prolungamento del semaforo rosso anche oltre la data del 7 gennaio che era stata indicata come la fine della Grande Gelata di fine anno, non sorprende nessuno. In tanti, fra baristi e ristoratori, si aspettavano di essere loro a pagare il conto della ripresa dei contagi post-natalizia. E' come un movimento a fisarmonica: se il Covid riprende fiato, sono i locali pubblici a chiudere per primi (salvo l'asporto). E se c'è da usare la prudenza per evitare che il virus torni a uccidere in massa, sono ancora bar e ristoranti i primi a fermarsi.

Loro e gli abitanti delle zone di confine, che si troveranno separati, da regione a regione, ancora per una settimana, col divieto di valicare i rispettivi territori ancora fino al 15. Altri sette giorni di passione per i paesi divisi in due, come Borghetto e Ferretto fra Toscana e Umbria, o l'area fortemente urbanizzata che unisce (ma ora è un muro di separazione) Sansepolcro e San Giustino Umbro. Senza contare i disagi delle enclaves di Cà Raffaello

e Sestino, fra Toscana, Romagna e Marche, e senza mettere in bilancio i problemi teorici delle frazioni divise fra più di un comune anche all'interno della provincia, dove diventa difficile passare di strada in strada anche durante una zona arancione quasi permanente.

Questi però sono i danni affettivi, di relazioni personali, di amicizie e parentele a ostacoli, che è difficile quantificare. Più facile fare i calcoli, e infatti quelli del settore hanno cominciato a farli, di quanto sia costata la chiusura di bar e ristoranti nel periodo di Natale. Prendiamo ad esempio il 25. Secondo Aldo Cursano, presidente di **Fipe** Confcommercio regionale, negli anni precedenti erano 360 mila i toscani che trascorrevano la festa col pranzo fuori, per una spesa media di 45 euro. Il conto per Arezzo, che vale un decimo della Toscana, è presto fatto: 36 mila clienti mancati, un milione e 620 mila euro di mancato incasso. Ma c'era l'asporto, obietterà qualcuno, e anche quello va considerato. Giusto. Prendiamo la valutazione ottimistica che così i ristoranti siano riusciti a salvare il 30 per cento degli incassi. C'è sempre un milione che manca all'appello.

Idem dicasi per il cenone di San Silvestro: valeva altri 25-30 mila clienti. A una spesa media di 50 euro a persona, che è stima assolutamente prudente visti i prezzi che corrono, è un altro milione bruciato, al netto del take away. Nessuno della categoria osa dire che i locali andavano lasciati aperti, ma il danno

complessivo è di almeno un paio di milioni in fumo in due giornate topiche, senza considerare tutto il resto, ossia gli altri pranzi e cene del periodo di Natale, compresi i meeting aziendali che quest'anno nessuno si è neppure azzardato a pensare. Che i bar, sia pure con l'asporto, ci abbiano rimesso almeno altrettanto è un calcolo impressionistico ma realistico. Siamo dunque fra i 4 e 5 milioni persi in una stagione delle feste che non è letteralmente esistita. Un decimo dei 40 milioni che sono ballati nel corso della kermesse dei regali: potrà sembrare poco in valori assoluti, ma è la vita per chi ci campa.

La rabbia che sale dal basso della categoria è palpabile, le dà voce Katuscia Fei, vicedirettrice di Confcommercio Arezzo: «Non si capisce perché debbano pagare sempre loro, eppure bar e ristoranti avevano preso misure di sicurezza fra le più stringenti, pensare che il contagio passi solo da lì mi pare un azzardo, un'illazione ingiustificata». Parole che però non fermano il nuovo giro di vite.

IL CASO DEI CONFINI

Per i paesi divisi fra più regioni o più comuni sono almeno altri sette giorni di passione

LA PROTESTA

Katuscia Fei (Ascom): eppure sono posti sicuri con misure di contenimento fra le più prudenti

Data: 06.01.2021 Pag.: 9
Size: 229 cm2 AVE: € 29999.00
Tiratura: 91744
Diffusione: 138603
Lettori: 713000



Publici esercizi in ginocchio, persi 38 miliardi nel 2020

FIPE-CONFCOMMERCIO

Chiesto un incontro urgente con il ministro Patuanelli per un piano d'interventi

Enrico Netti

Il Covid-19 presenta il conto ai pubblici esercizi. Lo scontrino del 2020 cala a 58 miliardi contro i 96 dell'anno precedente. Un rosso da 38 miliardi, pari a circa al 40% del fatturato. Questo il consuntivo elaborato dall'Ufficio studi di **Fiipe** che evidenzia come tra novembre e dicembre i mancati incassi abbiano raggiunto il picco. Nell'ultima parte dell'anno, quando in condizioni normali si realizza il 20% degli incassi, il comparto ha perso oltre 14 miliardi pari al 57% dei ricavi del periodo. Nemmeno durante il primo lockdown le perdite raggiunsero questi valori.

Una situazione drammatica per bar e ristoranti che ha spinto **Fiipe-Confcommercio** insieme alle principali sigle sindacali del commercio e del turismo, **Filcams Cgil**, **Fisascat Cisl** e **Uiltucs Uil** a rivolgersi direttamente a Stefano Patuanelli, ministro dello

Sviluppo Economico, chiedendo un incontro urgente per elaborare un piano organico di interventi per le imprese e i lavoratori dei pubblici esercizi. L'obiettivo è di programmare una riapertura in sicurezza dei locali.

«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 - sottolinea Lino Enrico Stoppani, presidente di **Fiipe-Confcommercio** -. Così anche 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. Chiediamo a Governo e al Comitato tecnico scientifico di dare prospettive diverse - più certe, ma anche più motivanti - 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, con un sacrificio sociale non giustificato dai dati e non accompagnato da adeguate e proporzionate misure compensative».

Il comparto dopo 160 giorni di chiu-

sura forzata nel 2020 rischia di perdere definitivamente circa 60 mila attività tra bar, ristoranti, pizzerie e locali d'intrattenimento mentre i ristoratori sono del tutto insufficienti e con il contagocce. In più si aggiunge il fardello della tassa rifiuti a cui i comuni non rinunciano. A Roma un piccolo ristorante di 200 metri quadri paga 8 mila euro l'anno nonostante sia rimasto chiuso per quasi un semestre. Da parte sua **Confesercenti** chiede al Governo di intervenire con urgenza sull'emissione delle cartelle esattoriali. Il quadro peggiora considerando i dati dell'associazione che evidenzia perdite per 96 miliardi di consumi mentre 150 mila imprese sono a rischio chiusura. «Per le imprese del comparto e per i pubblici esercizi nel 2020 sono svaniti 50 miliardi di consumi turistici - evidenzia una nota di **Confesercenti** -. Bar e ristoranti continuano a tenere la serranda abbassata se non per l'asporto e il domicilio e hanno perso un miliardo di fatturato solo tra Natale e Capodanno. Le imprese della moda hanno perso 16 miliardi di vendite in abbigliamento ed accessori. E per non parlare del comparto alberghiero per il quale si prospettano 12 mesi di inattività completa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gli italiani non sanno più che fare L'ora della ribellione

**Il governo cambia misure contro il virus tutti i giorni. Ormai capire cosa è lecito è impossibile. Siamo nelle mani di una banda di incapaci
Non esiste un piano vaccini: Arcuri scarica tutto sulle Regioni**

SALVATORE DAMA

Oggi stiamo rossi. Domani torniamo gialli. Poi si diventa arancioni. E dopo? Chissà. È un casino. Roba da fare impazzire i daltonici. Ma pure il resto della popolazione italiana.

Partiamo dalle certezze. Tanto sono poche, si fa presto. Lunedì notte il governo (...)

segue → a pagina 3

SCOCCA L'ORA DELLA RIBELLIONE Il governo continua a cambiare le regole

Spostamenti proibiti a singhiozzo e divieti che valgono per pochi giorni: non ci si capisce più nulla. E i ristori non arrivano

SALVATORE DAMA

(...) ha varato un decreto per regolare il periodo che resta scoperto tra il 7 gennaio (giorno in cui scade il Df Natale) e il 15, quando finiranno gli effetti dell'ultimo Dpcm approvato.

Il 7 e l'8 sono gialli ovunque. Più o meno. Perché, secondo il nuovo decreto, sono vietati tutti gli spostamenti tra Regioni, tranne quelli motivati. Per capirci: lavoro, necessità, salute: sì. Rientro presso residenza, domicilio o abitazione abituale: sì. Seconda casa (se è in un'altra Regione): no.

Giovedì e venerdì ci si può spostare liberamente (senza valicare i confini regionali e fino alle 22), i negozi e i centri commerciali saranno aperti. Bar e ristoranti pure, ma fino

alle 18. Dopo, possono continuare a lavorare con le consegne a domicilio.

RISTORATORI INFURIATI

Bene. Anzi no. Perché ristoratori e baristi sono inferociti. Lavorare a intermittenza per loro è impossibile. Non si può programmare la spesa, si rischia che gli alimenti vadano persi, si buttano più soldi di quelli che si guadagnano. Allora molti di loro gettano la spugna. Rimarranno chiusi. Anche perché il 9 si torna arancioni (stesso colore per tutti i weekend di gennaio). E le trattorie non fanno in tempo ad alzare la serranda, che devono già tirarla giù di nuovo.

Sabato e domenica saranno

permessi solo gli spostamenti autorizzati, con autocertificazione, e non si potrà uscire dal Comune di appartenenza. La chiusura per bar e ristoranti non vale per i negozi, alcuni dei quali stanno programmando i saldi invernali. Domanda: ma se la gente può uscire solo per necessità, come fa ad andare a fare shopping tra le svendite? Mistero.

E poi ci sono le sciatterie, gli errori. I quali ti fanno capire che pure a Palazzo Chigi sono in stato confusionale pesante. Nel primo testo del decreto, partorito nella notte di lunedì, si diceva che «sino al 15 gennaio, nei territori inseriti nella cosiddetta zona rossa», vi era la

possibilità «di spostarsi, una sola volta al giorno, in un massimo di due persone, verso una sola abitazione privata della propria Regione». Poi ieri mattina è arrivata la correzione. Ora bisogna limitarsi «al proprio Comune». Quanto disagio.

Ed è buio pure sulle regole per i giorni compresi tra l'11 e il 15. In teoria si ritorna alle colorazioni che valevano prima del Df Natale. Però cambiano i criteri di attribuzione delle fasce. Vengono inaspriti. Il colore giallo sarà attribuito solo alle Regioni che hanno un indice Rt sotto l'1. L'arancione ai territori che sono sotto l'1,25, il rosso a chi sfora. Data la situazione attuale, quasi tutte le Regioni sono sul filo del lockdown. Ma



la decisione definitiva arriverà solo l'8 gennaio, cioè 72 ore prima dell'entrata in vigore. Soltanto venerdì l'Istituto superiore di sanità si riunirà per esaminare il monitoraggio settimanale e per attribuire i colori alle Regioni. E i parametri che si applicheranno saranno nuovi. Quindi neanche è facile prevederli. Il che significa ancora incertezza. Caos. E danni enormi alle attività produttive. Quelle che, a seconda della sfumatura cromatica, sapranno, all'ultimo, se possono lavorare o no.

RISTORI FANTASMA

Dice: meglio il lockdown, come fanno il Germania. Sì, ma la signora Merkel dà ristori adeguati e tempestivi alle attività che restano chiuse. Da noi, in-

vece, questo meccanismo on-off sembra studiato apposta per non scuire i cordoni della borsa.

«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». È l'allarme che lancia Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confindustria. «Siamo al 5 gennaio e i ristori promessi dal governo con il Df Natale non sono arrivati a nessuno», denuncia Giancarlo Banchieri, presidente nazionale di Fiepet Conferenti, parlando all'AdnKronos.

Che dire delle scuole? Nell'ultimo cdm grillini e dem hanno fatto a botte sulla data di riapertura delle superiori. Al-

la fine si è deciso di posticipare il rientro in presenza dal 7 all'11. Il fatto, però, è che ogni Regione si sta organizzando per fatti suoi, in ragione della curva epidemiologica. Per esempio, in Calabria la dad è stata prorogata fino a fine mese.

Per non dire della stagione sciistica. Rinviata con un'ordinanza del ministro Speranza al 18 gennaio. Anche qui però c'è il rischio che la confusione governativa porti a un nuovo posticipo.

E la zona bianca? Ce l'hanno fatta solo odorare. Ma non ce la concederanno. Non nelle prossime settimane. Anche perché il bianco significa la fine del coprifuoco, la riapertura di bar e ristoranti anche in fascia serale, il via libera a cine-

ma, teatri e palestre. Una normalità che «non ci meritiamo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COVID, IL CALENDARIO DEI PROSSIMI GIORNI

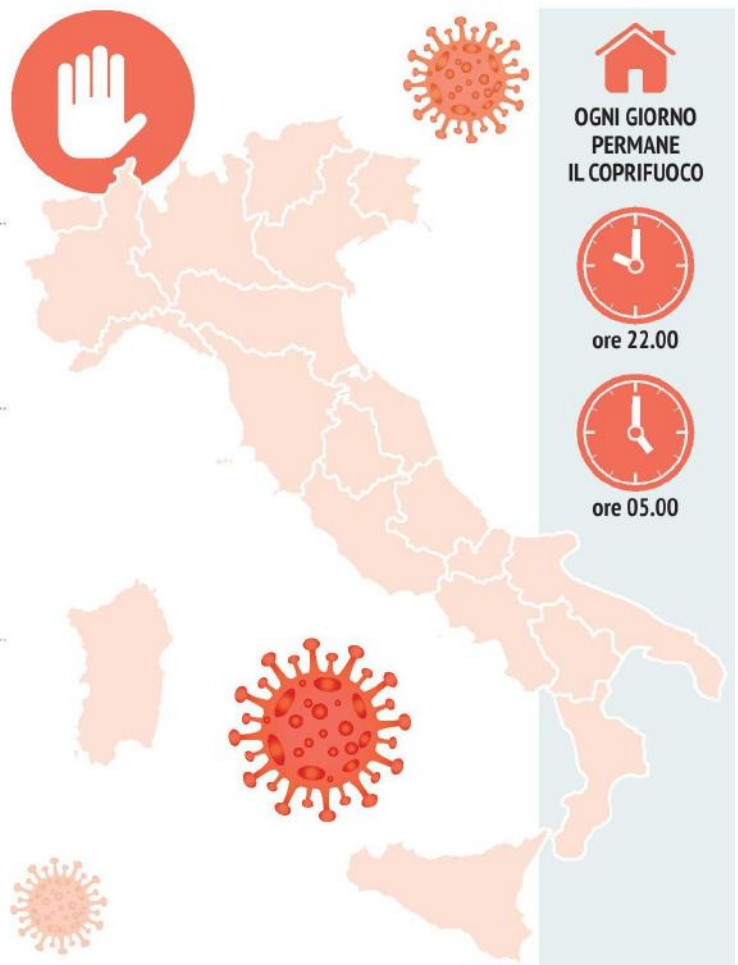
Il governo valuterà l'evoluzione dell'epidemia

- EPIFANIA MER 6** Bar, ristoranti e negozi chiusi tranne che per l'asporto ma si può uscire (in coppia) dal proprio comune per raggiungere parenti e amici. Ci si può muovere una volta al giorno. **Serve l'autocertificazione**

- GIO 7** Riaprono bar e ristoranti fino alle 18 con molte limitazioni. Ci si può muovere **senza l'autocertificazione** ma non si possono superare i confini della propria regione
- VEN 8**

- WEEKEND SAB 9** Bar e ristoranti chiusi tranne che per l'asporto. **Negozi aperti.** Si può andare nella seconda casa ma solo nella propria regione. Fuori dal proprio Comune si possono andare a trovare amici e parenti muovendosi una sola volta al giorno. **Serve l'autocertificazione**
- DOM 10**

- LUN 11** Entrano in vigore regole nuove e più severe. Scatta la divisione in fasce sulla base del monitoraggio settimanale del IIS.
- MAR 12** Le Regioni possono finire in fascia arancione con un indice Rt superiore a 1 e non più a 1,25.
- MER 13** Il superamento di questa soglia fa scattare la fascia rossa.
- GIO 14** In ogni caso **niente viaggi fuori della propria Regione** se non per necessità
- VEN 15**



L'EGO - HUB

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



«Troppi stop & go e divieti inutili» 390.000 attività a rischio chiusura

LO SCENARIO

ROMA I due lockdown italiani, quello di marzo/giugno e quello ancora in corso, non hanno quasi nulla in comune. Tanto fu rigido e molto partecipato dai cittadini quello della scorsa primavera, tanto è flessibile e molto discusso quello invernale.

Fra i due eventi c'è forse una sola cosa in comune: i gravissimi danni all'economia di servizio. A ben vedere però, anche da questo punto di vista il secondo lockdown sta producendo effetti diversi. Anche se il governo ha scelto consapevolmente uno stop leggero per non danneggiare troppo l'economia, i danni sono probabilmente peggiori rispetto al primo perché questo lockdown sembra infarcito di incongruenze ed errori. Questo almeno è quello che sostengono le categorie più colpite che appartengono soprattutto al mondo dei servizi al turismo e alla ristorazione.

«Quello che stiamo notando - sostengono alla **Fipe**, la federazione degli esercizi pubblici che aderisce a Confcommercio - è che il continuo stop and go delle varie restrizioni impedisce alle nostre imprese qualunque pro-

grammazione». Per un settore come quello dei bar e dei ristoranti, che per definizione dipende dalla lavorazione di materie prime fresche, è stato esiziale conoscere pochi giorni prima del Natale che gli esercizi avrebbero lavorato solo con l'asporto per gran parte del periodo natalizio.

UN NEMICO SUBDOLO

«E' vero che il Covid-19 è un nemico subdolo che è riuscito a scombinate all'improvviso persino i rapporti commerciali fra l'Inghilterra e il resto del Continente europeo - dicono sempre alla **Fipe** - Ciò non toglie che l'as-

senza di un metodo e di una tempistica sulle chiusure e sulle riaperture impedisce all'intero settore di programmare». E proprio in queste ore si torna all'incertezza: c'è un orizzonte fino al 10 gennaio. E l'11? Chi può dire con assoluta certezza in quali regioni i ristoranti e i bar potranno aprire le saracinesche?

Altre incongruenze delle regole del lockdown le abbiamo potute sperimentare tutti nei giorni scorsi: centri commerciali aperti nei giorni arancioni ma con bar e ristoranti chiusi negli stessi agglomerati commerciali. Certo, la scelta si può capire per im-

pedire concorrenze sleali e per mantenere un certo livello di allarme in chi era impegnato nello

shopping, ma è obiettivamente difficile dire che misure del genere siano in grado di frenare i contagi.

«Così come alcune chiusure nelle Regioni sono state troppo prolungate anche quando i dati del contagio scendevano molto e questo ha reso incomprensibile il sistema delle fasce a moltissimi italiani», sottolineano all'ufficio studi della Confcommercio. Che nei giorni scorsi ha diffuso uno studio secondo il quale circa 390.000 aziende del settore servizi sono a rischio chiusura. Una buona parte della riduzione delle imprese del settore, il 15%, dipenderà dallo scoraggiamento di nuovi imprenditori che non si azzardano ad aprire un bar o un ristorante in una fase incerta come questa.

Incongruenze, errori e incertezze a parte, in sottofondo resta una domanda cui rispondere. Sarebbe stato meglio un lockdown severo come quello primaverile? A ottobre, di fronte alla prima impennata dei contagi, le imprese e più in generale la popolazione lo avrebbero accettato? Domande fatalmente senza risposte.

Diodato Pirone

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Effetti Covid e crollo consumi su imprese di servizi nel 2020

 Chiuse **390mila imprese** del commercio al dettaglio e dei servizi  **200mila** lavoratori autonomi in meno

I comparti più colpiti (riduzione stock imprese rispetto a 2019)



AGENZIE
DI VIAGGIO

-21,7%



ABBIGLIAMENTO
E CALZATURE

-17,1%



BAR
E RISTORANTI

-14,4%

Fonte: stime Ufficio Studi Confcommercio

L'Ego-Hub

Data: 06.01.2021 Pag.: 7
Size: 105 cm2 AVE: € 1365.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Le associazioni

Saldi a marzo, i commercianti bocciano l'idea «Un regalo all'e-commerce»

Da Confcommercio e Confesercenti arriva un «no» secco alla proposta lanciata qualche giorno fa da Confartigianato di posticipare i saldi dal 30 gennaio a una data indefinita di marzo. Con gli incassi quasi del tutto azzerati durante le festività natalizie causa lockdown e con le attività quasi in bancarotta, le due associazioni di categoria non vogliono neanche sentir parlare di «slittamenti» anche perché, rispetto ad altre Regioni, la Toscana è una delle ultime a far partire le svendite di fine stagione. Da un primo bilancio sulle vendite di Natale e Capodanno nella provincia di Firenze emerge che se l'alimentari tiene e registra un aumento del 20%, tutti gli altri settori «sono alla canna del gas», con affari calati anche del 90%. È il caso dell'abbigliamento e

delle botteghe di quartiere a cui vengono preferiti i siti di vendita online. Per questo, «posticipare i saldi significa fare ancora una volta il gioco dei colossi dell'e-commerce», l'attacco a Confartigianato da parte del direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni. «Chi vive d'impresa sa come funzionano il mercato e le regole della competizione — gli fa eco il direttore di Firenze Aldo Cursano — Non si compete con mani e piedi legati. Se partiamo con i saldi quando le persone hanno già speso tutto on line a noi restano solo costi da pagare, magazzini pieni e mani vuote». A Confartigianato risponde anche il direttore di Confesercenti Firenze Lapo Cantini che ricorda: «Le imprese stanno boccheggiano, hanno bisogno di liquidità immediata».

A.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 06.01.2021 Pag.: 8
 Size: 292 cm2 AVE: € 49932.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Firenze, la calza e il futuro «Basta con l'immobilismo Vorremmo idee e risorse»

Le Categorie, gli industriali e le sorprese da trovare sotto il caminetto
 «La pandemia ha evidenziato i problemi, ora serve una vera ripresa»

di **Rossella Conte**
 FIRENZE

Infrastrutture, un progetto serio di sviluppo e un futuro che abbia al centro la valorizzazione del tessuto produttivo non dimenticando il grande sforzo fatto da medici, personale sanitario e ricercatori. Sono le sfide a cui Firenze è chiamata per il nuovo anno.

Maurizio Bigazzi, presidente Confindustria Firenze, è chiaro: «Difficile salvare qualcosa di un anno che ha avuto costi di vite umane e perdite sociali ed economiche spaventose. Anche se non possiamo dimenticare l'impegno professionale, la dedizione e il lavoro dei medici, degli infermieri e di tutti operatori sanitari in prima linea. E aggiungo anche il coraggio e la tenacia degli imprenditori e dei lavoratori». Cosa vorremmo? «Vaccini e terapie: i primi con una distribuzione veloce e capillare, le seconde per arrivare quanto prima alla produzione su vasta scala delle cure necessarie - riprende -. L'economia, il modo di produrre e di stare sui mercati non sono più come prima: il 2020 è stato una curva della storia, anche economica. Noi dobbiamo arrivare alla ripartenza preparati e con una adeguata dote di innovazione e di apertura al nuovo».

Aldo Cursano, presidente Conf-

commercio Firenze, non ha dubbi. Vorrebbe che la Befana «riempisse le nostre calze di idee nuove per uscire dalla crisi. La pandemia ha accelerato processi degenerativi in atto da tempo, portando allo scoperto i punti vulnerabili del sistema paese e delle imprese. Ritardi cronici nelle infrastrutture, eccesso di fiscalità e burocrazia, scarsa capitalizzazione, bassa produttività, per dirne alcuni. Dobbiamo ricostruire uno sviluppo che sia sostenibile e che ci garantisca di non perdere quel modello identitario che il mondo ci invidia. Un modello che passa anche dalle piccole imprese diffuse, dalle botteghe di vicinato, dalle relazioni umane».

Claudio Bianchi, presidente Confesercenti Firenze, si augura che il 2021 possa mettere la parola fine «alla più grande pandemia degli ultimi 100 anni con tutto il dramma sanitario, economico e sociale». «Il sistema paese - aggiunge - è esausto e la vaccinazione procede a rilento. Occorrono risorse ed interventi strutturali sulle filiere turismo, commercio, infrastrutture e sanità».

Alessandro Sorani, presidente Confartigianato Firenze, si augura che la Befana, come si suol di-

re, insieme alle feste «si porti via il Covid e la paura della socialità. Con la stessa forza, ci auguriamo che porti una vera ripartenza, tangibile ed efficace. Non piccoli aiuti, ma un vero piano di rinascita. Dobbiamo partire dalle infrastrutture fisiche e digitali, fondamentali per rimetterci in piedi. Siamo indietro sotto molti aspetti, a livello organizzativo e gestionale, lenti nel raccogliere gli impulsi della rivoluzione digitale: è necessario recuperare perché il futuro è già presente».

Luca Tonini, presidente Cna Toscana, per il 2021 si aspetta «una maggiore chiarezza nell'azione di Governo, relativa soprattutto ad eventuali nuove chiusure e restrizioni. Sentiamo parlare di terza ondata e tempi ancora lunghi per uscire dal tunnel, per questo occorrono decisioni chiare e coerenti». Cosa non ha funzionato nel 2020? «Sicuramente la realtà dei ristori - conclude - inizialmente assegnati sulla base dei codici Ateco, anziché sui reali cali di fatturato».

IL DESIDERIO

«Che l'anziana signora sulla scopa si porti via il Covid e la paura della socialità»



Ristoranti chiusi nel fine settimana, la protesta divampa «Così falliremo»

Failoni: da Roma decisioni tardive, serve rispetto

Il nuovo decreto

TRENTO Non sarà un flashmob con tovaglie distese elegantemente in piazza Duomo e cartelli coreografici. Stavolta i ristoratori pensano a proteste vere e proprie, per tradurre senza fronzoli il disagio diffuso e soprattutto la paura di annegare. «Come categoria cerchiamo di tenere tutti, ma la base sta esplodendo» fa sintesi Marco Fontanari, presidente dell'associazione ristoratori del Trentino. C'è chi ipotizza per lunedì azioni esemplari come il blocco della circolazione, altri cortei distanziati. A far tremare le mani di chi è abituato a usarle per lavorare è il decreto che dispone in tutto il Paese la zona arancione nel weekend. Tradotto: bar e ristoranti chiusi. Una mazzata per gli operatori. «E il loro grido d'allarme è comprensibile: ancora una volta decisioni prese di notte dimostrano scarso rispetto per i cittadini e le imprese», riflette laconico l'assessore al commercio Roberto Failoni che chiede ristori. Aiuti che il sottosegretario Riccardo Fraccaro assicura arriveranno.

Il decreto

Al netto delle fratture interne all'esecutivo nazionale, il decreto notturno partorito dal Consiglio dei ministri apre una settimana ponte in attesa di un

Dpcm che dovrà normare regole e restrizioni dal 15 gennaio in poi. Nella sostanza domani e venerdì tutto il Paese sarà zona gialla. Tradotto: negozi, bar e ristoranti aperti (fino alle 18), spostamenti liberi entro i confini della provincia rispettando il coprifuoco delle 22. Il weekend però si passa nella fascia arancione. Cosa significa? Ci si può spostare dalle 5 alle 22 entro i confini comunali, i negozi sono aperti ma bar e ristoranti no. Ai locali è concessa solo la formula del delivery e dell'asporto. Dall'11 scatteranno poi le zone diverse (gialla, arancio, rossa) che saranno decise venerdì dall'Istituto superiore di sanità. Fino al 15 gennaio nessuno spostamento fra regioni. La scuola, nel decreto nazionale, slitta all'11. Ma Trento ha scelto di partire ugualmente domani (unica «trasgressione» della Provincia).

«Poco rispetto»

Chi invece sceglie una via molto diversa da Roma è l'Alto Adige che, oltre ad aprire le scuole con presenza al 75% già da domani, consente anche l'apertura dei ristoranti — su prenotazione — dalle 18 alle 22. Una decisione solitaria che piace poco all'assessore provinciale con delega al commercio Roberto Failoni. «Con

lo sci stiamo cercando di fare fronte unito con le regioni del Nord, anche in questo caso le Autonomie potrebbero procedere insieme — riflette — Quando noi abbiamo provato ad applicare una deroga ci è stata impugnata, ora vorrei capire se è cambiato qualcosa con il governo perché se si saremmo ben felici di dare ossigeno alle imprese». Failoni, infatti, stigmatizza l'ennesima decisione in volata: la chiusura di bar e ristoranti nel weekend non era prevista sino a pochi

giorni fa. «Ancora una volta le misure vengono decise in poche ore e serve rispetto: questo grido d'allarme è dovuto al fatto che cittadini e imprenditori si aspettavano che il sacrificio espresso durante le festività fosse vincolato alla ripresa dell'attività». Una ripresa posticipata e ancora incerta nei weekend finché non ci sarà un nuovo Dpcm che disciplinerà

le attività dopo il 15 gennaio.

«Base in fermento»

Ed è proprio questo, ossia la mancanza di margini di programmazione, che toglie il fiato agli operatori della ristorazione. Marco Fontanari, presidente dell'associazione ristoratori del Trentino nonché vicepresidente di Con-

fcommercio stavolta alza i toni. «Siamo sempre stati interlocutori corretti, seri, responsabili, rispettosi delle istituzioni — premette — Ma oggi dopo l'ennesima beffa arrivata a mezzanotte, che tra l'altro traduce una preoccupazione in realtà, la misura è colma e il fermento della base è grande». Gli associati speravano di poter riaprire i locali, anche la sera. «E invece no — ricorda Fontanari — Noi cerchiamo di tenere a bada gli iscritti, ma non ce la faremo». Il moto delle proteste, spontanee e organizzate, rischia di diventare un'onda. Una delle idee in via di sviluppo è il blocco della circolazione per lunedì. Come a voler destare l'attenzione dei cittadini, per fare fronte comune. «Noi chiediamo di lavorare ma così il rischio fallimento è concreto» ricorda il presidente che stima il 30% di imprese a rischio su 1.500 ristoranti complessivi. La federazione italiana pubblici esercizi (Fime) supportata da Cgil, Cisl e Uil ha chiesto un incontro urgente al ministro allo sviluppo economico, Stefano Patuanelli, indicando un dato: le perdite per la ristorazione, nel 2020, a livello nazionale sfiorano i 38 miliardi. «E ora non chiediamo elemosina ma ri-

Data: 06.01.2021 Pag.: 3
Size: 401 cm2 AVE: € 5213.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



stori certi perché il fallimento delle imprese provocherà una crisi non solo economica, ma sociale» rimarca Fontanari.

Sci in attesa

Ristori che attende anche il mondo della montagna. L'assessore Failoni sta predisponendo una proposta certosina: richieste di rimborsi elencando i codici Ateco. Ma il 18 le pi-

ste apriranno o l'incertezza della mobilità fra regioni consegna incertezza? «Per ora restiamo cauti — fa sintesi Valeria Ghezzi, presidente nazionale di Anef, l'associazione degli esercizi funiviari — Di certo c'è che se verrà inibita la mobilità nei weekend in modo sistematico molte società non partiranno nemmeno». Troppo alti i costi e troppo esiguo il

bacino d'utenza domestico.

«Ristori in arrivo»

A cercare di rassicurare gli animi è però il sottosegretario alla presidenza del consiglio, Riccardo Fraccaro. «Le misure restrittive imposte per contrastare il Covid in questo periodo hanno colpito particolarmente la filiera legata al turismo invernale e sportivo —

dice — Da parte del Governo c'è massima attenzione per un settore, come quello legato alle piste da sci, che è strategico per l'economia locale ma anche nazionale. Per questo all'interno del prossimo decreto Ristori saranno previste misure ad hoc per impianti di risalita, bar e ristoranti».

Marika Damaggio

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 06.01.2021 Pag.: 1,5
Size: 818 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Bar, hotel, ristoranti LA CRISI DISTRUGGE I LOCALI

di **Antonio Macaluso**

I bar sono chiusi. Luoghi universali di ritrovo dell'umanità – per dirla con Umberto Eco – «sono terra di nessuno e di tutti», a metà tra tempo libero e attività professionale. Ci mancano da morire, la vita senza cornetto e cappuccino al bar è più vuota, ammettiamolo.

Anche i ristoranti sono chiusi. Ed è un'altra tragedia. Per chi ci lavora

ma anche per tutti noi, esseri umani cui manca un altro pezzo di convivialità. Niente di nuovo, peraltro. Il piacere dei banchetti, diceva Cicerone, non si misura con le squisitezze delle portate, ma dalla compagnia degli amici e dai loro discorsi.

E gli alberghi, i b&b, le case vacanze, sono quasi tutti con le luci spente. Non ci si può muovere, non vengono i turisti e i turisti

non possiamo essere noi. Si dice che la vita è un viaggio e chi viaggia vive due volte. Vista la situazione bisogna tenersi stretta la prima delle due vite, per l'altra speriamo torni presto il tempo.

I tre pilastri della (ex) ricca economia dello svago e del turismo, quelli identificati con la sigla Horeca, acronimo di Hotellerie – Restaurant – Cafè, stanno vivendo la

crisi più inattesa e devastante della storia moderna.

A Roma, dove l'industria dell'accoglienza garantisce lavoro e reddito – direttamente e attraverso un vasto indotto – a centinaia di migliaia di addetti, il blocco prolungato delle attività rischia di impattare sull'identità stessa della città.

continua a pagina 5

Bar, ristoranti, alberghi, B&B: quella Roma finita in ginocchio

I soli hotel hanno perso 2,5 miliardi in sei mesi. E i locali hanno incassato 14 milioni in meno al giorno

La grande crisi

di **Antonio Macaluso**

SEGUE DALLA PRIMA

Ci sono i taxi, gli autonoleggi, i fornitori di prodotti per alberghi, le lavanderie, le guide turistiche e così via. Un mondo variegato, complesso, una catena oggi arrugginita.

Nicholas Christakis, socio-

logo e professore a Yale, nel suo libro, «Apollo's Arrow: The Profound and Enduring Impact of Coronavirus on the Way We Live», sostiene che, come nei «ruggenti anni Venti», che seguirono la pandemia di Spagnola del 1918, la fine del Covid sarà l'inizio di un boom economico. In un'intervista al Guardian riportata da

Dagospia, Christakis sostiene anche che non sono le azioni dei vari governi a rallentare le economie: è il virus che, come nelle pandemie del passato le fa crollare. «Anche quando non c'era nessun governo che dicesse: «Chiudi le scuole e i ristoranti»».

Insomma, debellato il virus, la voglia di vivere ridarà

fiato all'economia, si tornerà a spendere, Roma tornerà ad essere una calamita di vita e bellezza per chi ci abita e per i turisti di tutto il mondo. Ma quante attività avranno intanto chiuso i battenti per sempre? Quanti imprenditori e lavoratori si saranno ritrovati a dover sopravvivere con gli scarsi e assai tardivi aiuti da

Data: 06.01.2021 Pag.: 1,5
Size: 818 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



parte dello Stato? Secondo stime Confcommercio, l'effetto combinato Covid-crollo dei consumi del 10,8% (pari a una perdita in Italia di 120 miliardi di euro sul 2019) ha causato la chiusura di oltre 390 mila imprese del commercio non alimentare e dei servizi di mercato nel 2020, fenomeno non compensato dalle 85.000 nuove aperture. Il saldo negativo, sul piano nazionale, è infatti di circa 305.000 imprese (-11,3%).

Sul fronte alberghiero, secondo i dati della Banca d'Italia, le attività del Lazio hanno perso nei soli primi sei mesi del 2020 due miliardi e mezzo di euro. Un impatto pesante se si considera che il turismo contribuisce al Pil regionale per il 22%. A fine anno, peraltro, il conto sarà assai più salato tenuto conto che la sola Roma, che fa il 90% delle presenze turistiche dell'intera Regione, avrà perso oltre l'80% delle presenze. Nelle sole strutture alberghiere (cioè senza considerare b&b e case vacanze), nei primi nove mesi 2020 sono state occupate solo 2 stanze su 10 (il tasso di occu-

pazione è al 23%) rispetto alle 7 su 10 (74%) dello stesso periodo del 2019. Dei circa 1250 alberghi di Roma, in questi giorni ne sono aperti solo 150, con un tasso di occupazione medio delle camere del 15%. Molti sono chiusi da marzo. C'è poco da aggiungere.

E veniamo a bar e ristoranti. Il decreto approvato il 18 dicembre dal governo prevede ristori immediati per 645 milioni di euro per compensare le perdite di fatturato di ristoranti e bar per le chiusure del periodo natalizio. Il contributo viene dato a chi abbia già

Negli alberghi
Roma fa il 90% delle presenze turistiche del Lazio, ma con il Covid è sotto dell'80%

avuto sostegno con il decreto rilancio di maggio e non può essere superiore a 150 mila euro. Cifre che il direttore della Fipe-Confcommercio, Luciano Sbraga, ritiene del tutto insufficienti tenuto conto che la chiusura forzata di 14 giorni (10 in zona rossa e 4 in arancione) ha causato perdite per

190 milioni, più o meno 14 milioni al giorno (15 il giorno di Natale). A fronte di queste cifre, dei 645 milioni del decreto, fatte le separazioni fra le regioni, al Lazio sono stati destinati 40 milioni, più o meno 2.600 euro a locale: «Poca cosa». E Claudio Pica, presidente della Federazione italiana degli esercenti pubblici e turistici di Confesercenti, calcola che entro fine anno solo a Roma chiuderanno cinquemila aziende.

Il quadro complessivo è desolante e, come spesso accade nei momenti di crisi nel rimpallo di responsabilità e ragioni è difficile stabilire come e perché si è arrivati a questo punto. Sicuramente, come lamentano le imprese, gli aiuti da parte del governo sono stati tardivi e insufficienti sia per quantità che per le modalità di accesso. Il Governo difende il suo operato, ricordando che la difficile situazione della finanza pubblica non ha consentito aiuti a livello di altri paesi. Forse aveva ragione Ennio Flaiano: «Una volta credevo che il contrario di una verità fosse l'errore e il contrario

di un errore fosse la verità». Oggi una verità può avere per contrario un'altra verità altrettanto valida, e l'errore un altro errore. Una cosa è certa: quando si potrà ripartire, avremo di fronte un'erta scoraggiante. Lo Stato dovrà almeno garantire un massiccio sfoltimento della burocrazia. Gli imprenditori sono pronti a fare la loro parte e ogni romano tornerà ad uscire di casa per vivere. Occorrerà far girare il denaro. Sperando che il mondo torni a desiderare almeno un viaggio nella città eterna.

15

stanze
su 100 sono occupate da ospiti durante il 2020

2

mila e 600 euro è il ristoro che avranno gli esercenti per il disastro subito



A rischio

Un cameriere di un ristorante in via della Vite aspetta a braccia conserte. Tra «zone gialle, arancioni e rosse» e relative restrizioni, il crollo del lavoro per il settore è stato devastante (foto Giuliano Bervegnù)

Data: 06.01.2021 Pag.: 1,5
Size: 818 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Lavoro
Una protesta
dei ristoratori
davanti al
Pantheon e,
nella foto a
destra, il
registratore di
cassa in un bar



Ristorazione, perdite fino al 40%

Fipe-Confcommercio e sindacati: incontro con Patuanelli

MILANO

Il 2020, l'annus horribilis della ristorazione, si è chiuso nel peggiore dei modi: 37,7 miliardi di euro di perdite a livello nazionale, circa il 40% dell'intero fatturato annuo del settore in fumo. Per questo la 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 punto di partenza della discussione saranno proprio i conti di fine anno elaborati dall'Ufficio Studi di Fipe, che ha messo in luce come il colpo più duro al settore sia arrivato dalle chiusure di novembre e dicembre. Storicamente, nel periodo delle festività per una parte rilevante dei locali si arriva a generare fino al 20% del fatturato annuo: nel quarto trimestre, invece, le perdite registrate hanno superato i 14 miliardi, facendo segnare un -57,1%, peggio ancora di quello che era successo nel secondo trimestre con il primo lockdown.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Confcommercio «Bene l'iniziativa ma ora costi più bassi»

Non ha dissolto certo tutti i problemi dei commercianti maschi e leccesi, ma è un segnale e come tale «è stato apprezzato».

Così il cashback ha fatto bene prima al morale, ai conti in effetti si vedrà perché restano drammatici. E soprattutto ha spinto su un sentimento importante: l'importanza di varcare la soglia di un'attività commerciale. «Si - sottolinea Giovanna Mavellia, segretario generale di Confcommercio Lombardia - si è puntato sul ritorno nei negozi tradizionali, dopo tanta sofferenza. Se da una parte si spinge sullo strumento digitale, con la gente che è rimasta a casa tra lockdown e smart working, allora portiamo avanti anche una campagna di acquisti nei negozi». Altrimenti, si sarebbe lasciato spazio libero al solo e-commerce in mano ai colossi.

Tutto bene? Un attimo. Va bene la moneta elettronica come strumento da incenti-

vare, però si solleciti un contenimento dei costi - precisa la dottoressa Mavellia - soprattutto per l'acquisto di prodotti di prezzo minore, le commissioni sono ancora troppo pesanti per i commercianti. Si era promesso un intervento, ma non si è ancora giunti al risultato. Come ha detto anche qualche esercente, se un cliente compra la brioche con il bancomat, quasi quasi conviene regalargliela.

In ogni caso, «è un'operazione interessante - prosegue il segretario generale - adesso vedremo anche cosa accadrà con i saldi, che sono stati rimandati dal 5 gennaio a domani (7 gennaio), quando dovremmo essere in teoria zona gialla».

Nelle settimane precedenti era stato dato il via libera anche alle vendite promozionali, ma i saldi rappresentano il vero banco di prova. Secondo Confcommercio Lombardia bisogna tuttavia fare atten-

zione a un tema fondamentale: «Fare in modo che non si blocchi la catena virtuosa dei pagamenti. Secondo le previsioni di Federmoda, c'è un trend negativo del 30% dei consumi, intanto i magazzini sono pieni e parliamo di merce soggetta alla stagionalità».

Diversa la posizione di Confcommercio Lombardia, infine, sulla lotteria degli scontrini, di cui si era proprio sollecitato il rinvio: «Abbiamo detto che si creava ancora di più l'allargamento della forbice tra chi aveva i registratori di cassa vecchi da aggiornare con il software e chi li aveva nuovi». Aggiornamento arrivato tardivamente a disposizione, senza contare i costi.

Perché intanto i quattrini continuano a uscire. «Anche i dati della Federazione italiana pubblici esercizi - continua - sono terribili. Si sono persi più di 37 miliardi a livello nazionale e oltre il 40% del fatturato». **M.Lua.**



Giovanna Mavellia

Data: 07.01.2021 Pag.: 1,7
Size: 597 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



LA CRISI DEL COMMERCIO

Saldi in sordina Bar e ristoranti nell'incertezza

di **Elisabetta Andreis**

Partono oggi i saldi invernali. Ma le previsioni di Federmoda sono negative: «Incassi in calo del 20% rispetto al 2020». Bar e ristoranti «vittime» dell'incertezza.

a pagina 7

Negozi, i saldi partono sottotono «Bar e ristoranti senza certezze»

Sconti subito alti, ma Federmoda prevede un calo del 20% negli affari. Esercenti appesi all'Rt

di **Elisabetta Andreis**

Sfiancati dalla «snervante intermittenza dei permessi», arrabbiati per le decisioni «comunicare solo all'ultimo minuto», resi passivi «nell'esercizio di una attività snaturata cui è stata tolta d'imperio la possibilità di programmare», commercianti e pubblici esercizi viaggiano sulla stessa barca e ormai usano le stesse parole per descrivere la situazione. Le stime delle associazioni di categoria fanno paura: a Milano un bar e ristorante su tre e un negozio su quattro non riapriranno più. E neanche i saldi che cominciano oggi regalano particolare ottimismo: la speranza è contenere il calo degli incassi rispetto all'anno scorso entro il 20 per cento, dice Federmoda Milano. Nella città metropolitana il giro d'affari sarà di 340 milioni, con 130 euro di spesa pro capite e un 35 per cento di percentuale media di sconto sui prezzi.

«Sono saldi all'insegna della confusione — rileva il presidente Renato Borghi —. Abbiamo subito due lockdown, perdendo oltre 100 giorni di vendite nel pieno delle stagioni per chiusura forzata, e nonostante questo abbiamo investito in innovazione e presidi sanitari. Un terzo lockdown sarebbe insostenibile per i nostri negozi. Auspichiamo che questi siano saldi della ripartenza». Per Marco Barbieri, segretario generale di Concommercio Milano, «la gestione è stata devastante: persino il patto territoriale con i nuovi orari, studiato tra mille fatiche, è stato rimandato». Sui saldi poggiano molte speranze: «Da subito si vedranno sconti tra il 30 e il 50 per cento perché i magazzini sono strapieni — nota Gabriel Meghni, presidente della rete associativa delle vie di Concommercio —. Rischiano di chiudere tanti negozi piccoli e medio-piccoli, uno su quattro

è in gravissima crisi».

Zona gialla oggi e domani, arancione nel weekend, poi sarà l'Rt a decidere. Aperti, chiusi. Uno slalom tra i divieti. L'incertezza è il peggiore dei mali, conviene per i pubblici esercizi Giuseppe Gissi vicepresidente Epam e titolare del bar Le 3 Marie di viale Piave: «Un giorno di locali chiusi significa una perdita di oltre 11 milioni, ma aprire per solo per 48 ore in fascia gialla non conviene. Il settore ha già dimostrato di poter lavorare in sicurezza, solo lo 0,18% delle ispezioni si è concluso con una sanzione». Più delle perdite, pesa la totale assenza di programmazione: «Forse manca la consapevolezza di cosa significa gestire un'attività economica complessa come quella di ristorazione — annuisce Roberto Calugi, direttore generale di Fipe, che ha calcolato perdite fino al 57 per cento per i pubblici eser-

cizi negli ultimi tre mesi dell'anno —. Le aziende hanno bisogno di un minimo di certezze per organizzare collaboratori, acquistare materie prime, predisporre i locali, comunicare ai clienti l'apertura. Non sono interruptori che si spengono o accendono».

A Brera le saracinesche sono per lo più abbassate («Chi passa da qua ha l'idea di un quartiere morto», sentenza Michela del Jamaica), all'Isola le prove di resistenza non mancano ma «c'è una tale confusione che nessuno sa più cosa fare», scuote la testa Cesare Battisti, chef del ristorante Ratanà e segretario generale degli Ambasciatori del gusto e Clarissa Barcovich della trattoria La rava e la fava, non lontano da corso Sempione, prova a ironizzare: «Dall'11 in poi cosa ci aspetta? Cerchiamo di sorridere, la sera prima ce lo diranno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 07.01.2021 Pag.: 1,7
Size: 597 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



I ribassi Parte oggi la stagione dei saldi invernali: i negozi di abbigliamento possono restare aperti sia in zona gialla sia in zona arancione (foto Corner)

Gli orari da lunedì

Servizi alle persone e bancari alle 9.30

- ✓ Alle 9.30 possono aprire i servizi alla persona e agli animali domestici (parrucchieri, estetisti, tatuatori, tolettatori) e i servizi bancari, finanziari e assicurativi

Le altre vetrine aperte dalle 10.15

- ✓ La vendita non alimentare al dettaglio (librerie, abbigliamento, calzature, gioiellerie, elettrodomestici, arredo e mobili, erboristerie) può iniziare dalle 10.15

Alimentari, edicole tabacchi e farmacie

- ✓ Non sono incluse nelle limitazioni orarie delle categorie precedenti la vendita alimentare al dettaglio, le edicole, i tabacchi, le farmacie e le parafarmacie

Data: 07.01.2021 Pag.: 1,5
Size: 481 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



LOCALISTOP AND GO

Bar e ristoranti contro il governo

Sono in subbuglio i titolari di bar e ristoranti, molti dei quali oggi e domani non riapriranno: «Non si possono aprire e chiudere le attività spingendo un interruttore». Fipe e Fiepet valutano la possibilità di scendere in piazza entro la fine di questo mese.

a pagina **5 Fiaschetti e Garrone**

Bar e ristoranti contro il governo: «Assurdo aprire solo due giorni»

Fipe e Fiepet sul piede di guerra: persi 2,5 miliardi, chiediamo un incontro col Cts

È sommerso dai messaggi di protesta Sergio Paolantoni, presidente di Fipe-Confcommercio Roma, «per una situazione imbarazzante che rischia di sfuggire di mano». La base è «in subbuglio» e preme per una manifestazione di protesta: «Non si possono aprire e chiudere le attività spingendo un interruttore - la sintesi del malumore diffuso che rischia di trascinare -. Assieme ai rappresentanti delle altre sigle sindacali stiamo valutando la possibilità di scendere in piazza entro la fine del mese».

Mentre Fipe-Confcommercio e Fiepet-Confesercenti hanno già avviato la prima forma di protesta comune con i cartelli «Basta» incollati sulle vetrine, chi ha deciso di tenere chiusi i locali oggi e domani è Mio-Movimento italiano ospitalità. «Aprire due giorni tra disinfestazioni e pulizie non conviene», spiega Francesco Testa, noto come «Checco allo scapicollo». Roberta Pepi di «Roma più bella» parla di «insensata programmazione "apri e chiudi" che non è solo irrispettosa, ma fa disperdere le ultime energie delle forze economiche e vitali disponibili».

La categoria contesta al governo appunto l'altalena delle restrizioni, le zone colorate in base ai divieti più o meno stringenti e l'equiparazione di bar e ristoranti ad altre tipologie commerciali senza riconoscerne la specificità: «I pubblici esercizi non sono paragonabili alle attività di vendita. Non possiamo stare aperti due giorni per poi richiudere: non è soltanto questione di approvvigionamento, di richiamare i dipendenti dalla cassa integrazione, ma anche di credibilità e fidelizzazione». «Chiederemo un incontro al Comitato tecnico scientifico - annuncia il presidente di Fiepet Claudio Pica

- perché in un ristorante non è possibile servire al tavolo mentre centinaia di persone in fila possono entrare nei maxi store con il rischio di toccare oggetti e utensili che andrebbero sanificati?».

«Siamo chiusi da 150 giorni - interviene Luciano Sbraga, direttore di Fipe-Confcommercio -, 78 durante il primo lockdown e altri 70 da ottobre a oggi. Senza una programmazione, un'attività economica rischia di non ripartire più. A Roma si sono polverizzati al-

meno 2,5 miliardi rispetto ai 5 dell'anno scorso, ovvero il 50 per cento. Se si va avanti così continueremo a perdere circa 13 milioni al giorno, 5 o 6 milioni con l'apertura fino alle 18, più o meno 400 milioni ogni mese».

La situazione è più critica nelle zone centrali, dove insiste la stragrande maggioranza dei locali (oltre duemila ristoranti e altrettanti bar) con punte tra il 70 e l'80%. La causa principale è la doppia desertificazione: uffici chiusi per effetto dello smart working e assenza di turisti. L'impatto è stato meno drammatico nei quartieri periferici, dove comunque si registra un calo del 30%. Per quanto riguarda i ristoranti del governo, sebbene i

Le associazioni
Contestata l'altalena delle restrizioni: i locali non sono attività di vendita al dettaglio

primi due siano stati erogati regolarmente, vengono ritenuti insufficienti a tamponare i mancati guadagni: «Un ristorante in Centro può arrivare a

pagare anche 15 mila euro di affitto al mese - sottolinea Sbraga -. Con 10 mila euro di ristori non si riesce a neppure a coprire questa voce di spesa». Esiguo anche il margine che ci si può ritagliare attraverso il credito d'imposta per il periodo aprile-giugno 2020: il 60% del canone di locazione rientra in questa modalità, ma la decurtazione non basta a rientrare dei costi: bollette, Tari (è stata differita ma non eliminata), con uno scostamento «di almeno il 40 per cento».

**Maria Egizia Fiaschetti
Lilli Garrone**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

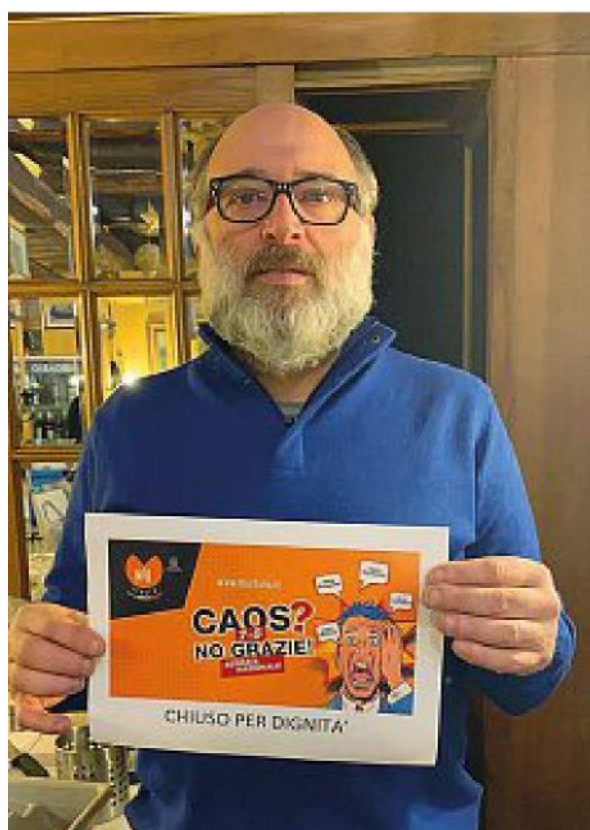
13

milioni
la stima delle perdite giornaliere fatta da Fipe

148

i giorni
di chiusura tra primo e secondo lockdown

Data: 07.01.2021 Pag.: 1,5
Size: 481 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



«Chiuso per dignità»
Francesco Testa, (a sinistra) titolare del ristorante

«Checco allo Scapicollo», con il volantino che sarà affisso dagli esercenti e che riassume le critiche e la protesta dei ristoratori: «Caos? No grazie» (a destra)



L'inchiesta - I dati elaborati dall'Ufficio Studi di **Fipe** - Confcommercio: "Uscire dalla pandemia con il sacrificio di tutti"

Ristorazione, 38 miliardi di perdite nel 2020

Circa il 40% dell'intero fatturato annuo del settore andato in fumo

Come emerso dai dati elaborati dall'Ufficio Studi di **Fipe** - Confcommercio, il 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. Per questo la **Fipe** - Confcommercio ha scritto al ministro dello Sviluppo Economico, Stefano Patuanelli, chiedendo un incontro urgente per elaborare insieme un piano organico di interventi destinato alle imprese e i lavoratori dei Pubblici Esercizi, anche con l'obiettivo di programmare una riapertura in sicurezza dei locali. Il punto di partenza della discussione saranno proprio i conti di fine anno, che hanno messo in luce come il colpo più duro al settore sia arrivato dalle chiusure di novembre e dicembre. Storicamente, nel periodo delle festività dicembre per una parte rilevante dei locali si arriva a generare fino al 20% del fatturato annuo: nel quarto trimestre 2020, invece, 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. Questa fine anno ha di fatto vanificato gli sforzi estivi che pure avevano portato ad un conte-

nimento delle perdite in alcune aree turistiche del Paese. Le grandi città, dove ha pesato di più l'assenza del turismo internazionale, non hanno invece beneficiato nemmeno della tregua estiva, registrando perdite complessivamente superiori all'80%. "La ristorazione italiana - dichiara Lino Enrico Stoppani, presidente di **Fipe**-Confcommercio - 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 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 - più certe, ma anche più motivanti - ad un settore che ha pagato un prezzo altissimo, ma soprattutto che ha già dimostrato di poter lavorare in totale sicurezza". Da Confcommercio Salerno, rivendicando il senso di responsabilità di un settore che, sin dal primo istante, si è adeguato alle continue prescrizioni, gli fa eco il presidente, Giuseppe Gagliano: "La situazione provinciale è stata già evidenziata qualche settimana fa, a proposito del

crollo del fatturato degli alberghi anche negli ultimi mesi dell'anno. Nel panorama dei pubblici esercizi salernitani, le cui dinamiche sono strettamente connesse al turismo, ci sono tendenze analoghe. Oltre alle limitazioni previste dalle normative vigenti, ad aggravare la con-

dizione c'è l'assenza di Luci d'artista, evento che permetteva alle imprese di mettere un bel po' di fieno in cascina. E' impensabile tamponare i danni, potendo lavorare con asporto e consegna a domicilio o con le aperture, laddove permesse, fino alle 18, escludendo la cena che è il momento di maggior consumo. Dalla pandemia si esce con il contributo di tutti, non sacrificando alcune categorie che vengono considerate alla stregua di untori. Non va mai dimenticato che, spesso, dietro un bar o un ristorante ci sono i sacrifici di una vita dell'imprenditore, e ci sono lavoratori e fornitori che soffrono per il blocco delle attività".

“
"Impensabile tamponare i danni, lavorando con asporto e domicilio"



Coronavirus: il commercio nel Padovano

Bar e ristoranti, riapertura solo per il 40%

E la stima di Appe con riferimento ai locali di tutta la provincia. E denuncia: «Perso un milione in due giorni»

Elvira Scigliano PADOVA

Tra oggi e domani, i due giorni "gialli rinforzati", l'associazione provinciale pubblici esercizi (Appe) stima che aprirà il 40% dei bar, ristoranti, pizzerie e pasticcerie tra città e provincia. Significa che un 60% aspetta ancora un cambio di passo per superare i mesi di buio pesto. Tanto più che la stima del fatturato per il settore continua a precipitare.

Tenendo presente che ogni giorno vale circa 1 milione di euro per la categoria in tutta la provincia, la perdita di fatturato per 7 e 8 gennaio è di 1, 2 milioni di euro, dunque 600 mila euro al giorno.

«Il decreto firmato nella notte tra il 4 e il 5 gennaio» commenta Filippo Segato, segretario Appe «che noi abbiamo ribattezzato "decreto Befana" ha portato una calza piena di carbone per i pubblici esercizi perché ha confermato le più fosche previsioni: le attività possono

aprire giovedì e venerdì, però sono state chiuse vigilia ed Epifania (se non con asporto e delivery) e così sarà anche il prossimo fine settimana. Poi dall'11 si vedrà in base al colore che ci darà il ministro della Salute. Insomma provvedimenti che vanno tutti a danno dei pubblici esercizi, malgrado sia oggettivamente provato che non siano la causa del dilagare dell'epidemia. Ricordo infatti che ristoranti e bar sono rimasti aperti da metà 2020 marzo fino a fine ottobre, ma l'espansione del virus c'è stata solo da fine settembre, quando sono ripartite le scuole, le fabbriche, gli uffici e, soprattutto, i trasporti pubblici. Quindi continuiamo a chiederci perché i pubblici esercizi siano stati limitati negli orari (da fine ottobre) e poi addirittura costretti a chiudere nel migliore periodo dell'anno che è quello delle festività natalizie, senza per questo aver ottenuto un risultato sanitario».

La rabbia monta e un re-

sponsabile c'è: «A novembre» continua Segato «il presidente del Consiglio aveva detto di fare un sacrificio per salvare il Natale, e non si è avverato. A dicembre aveva detto ci avrebbe dato prontamente i ristori, e non si è avverato. Ora ci chiediamo cosa dobbiamo fare ancora per sostenere una crisi che da sa-

«L'esplosione del virus è dovuta a scuola e trasporti non alle nostre attività»

nitaria sta diventando economica (come avevamo previsto), da economica diventerà sociale e infine psicologica e le implicazioni saranno su larga scala».

Gli esercenti dicono che sia mancato l'ascolto da parte della politica: «La nostra Federazione ha cercato di colloquiare con chiunque potesse ascoltare, ma ci siamo trovati di fronte ad un muro

di gomma. Abbiamo trovato degli interlocutori disponibili nelle istituzioni locali (Regione, Provincia, Comune) e abbiamo ottenuto qualcosa, anche se largamente insufficiente. Siamo pronti a tornare alla carica con il governatore Zaia perché venga regolamentato almeno il servizio mensa per quei lavoratori che si trovano in giro per la nostra regione e, ad oggi, non hanno nemmeno un posto dove mangiare durante la pausa pranzo».

Il problema, dunque, è a livello nazionale: «Il Governo non ascolta la federazione Fipe, né la confederazione Confcommercio, né le parti sociali. Continuano a venir prese decisioni sulla testa delle persone, delle aziende, dei lavoratori che da queste dipendono e la situazione rischia di diventare grave e insostenibile». —

® RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 07.01.2021 Pag.: 11
Size: 527 cm2 AVE: € 10013.00
Tiratura: 22166
Diffusione: 16286
Lettori: 207000



La schiva di regole e date
semplificate in un calendario

il presidente della Provincia ha
obiettato altre decisioni

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



PIAZZE DESERTE

Ieri chiuso oggi si riparte

Ieri, giorno dell'Epifania, tutti i locali sono rimasti chiusi. Nelle foto si vede il bar Nazionale di piazza delle Erbe con le sedie accatastate e le serrande abbassate al Caffè Patavino di piazza dei Frutti. Ma oggi si riparte.



■ L'ANALISI Confcommercio preoccupata della situazione Crolla il fatturato dei ristoratori «Delivery e asporto non bastano»

Come emerso dai dati elaborati dall'Ufficio Studi di **Fipe** - Confcommercio, il 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. Per questo la **Fipe** - Confcommercio ha scritto al ministro dello Sviluppo Economico, Stefano Patuanelli, chiedendo un incontro urgente per elaborare insieme un piano organico di interventi destinato alle imprese e i lavoratori dei Pubblici Esercizi, anche con l'obiettivo di programmare una riapertura in sicurezza dei locali. Il punto di partenza della discussione saranno proprio i conti di fine anno, che hanno messo in luce come il colpo più duro al settore sia arrivato dalle chiusure di novembre e dicembre. Storicamente, nel periodo delle festività dicembrine per una parte rilevante dei locali si arriva a generare fino al 20%

del fatturato annuo: nel quarto trimestre 2020, invece, 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. Questa fine anno ha di fatto vanificato gli sforzi estivi che pure avevano portato ad un contenimento delle perdite in alcune aree turistiche del Paese.

Da Confcommercio Salerno, rivendicando il senso di responsabilità di un settore che, sin dal primo istante, si è adeguato alle continue prescrizioni, gli fa eco il presidente, Giuseppe Gagliano: «La situazione provinciale è stata già evidenziata qualche settimana fa, a proposito del crollo del fatturato degli alberghi anche negli ultimi mesi dell'anno. Nel panorama dei pubblici esercizi salernitani, le cui dinamiche sono strettamente connesse al turismo, ci sono tendenze analoghe. Oltre alle li-

mitazioni previste dalle normative vigenti, ad aggravare la condizione c'è l'assenza di Luci d'artista, evento che permetteva alle imprese di mettere un bel po' di fieno in cascina. È impensabile tamponare i danni, potendo lavorare con asporto e consegna a domicilio o con le aperture, laddove permesse, fino alle 18, escludendo la cena che è il momento di maggior consumo. Dalla pandemia si esce con il contributo di tutti, non sacrificando alcune categorie che vengono considerate alla stregua di untori. Non va mai dimenticato che, spesso, dietro un bar o un ristorante ci sono i sacrifici di una vita dell'imprenditore, e ci sono lavoratori e fornitori che soffrono per il blocco delle attività».

GAGLIANO
«Dietro queste realtà ci sono i sacrifici di una vita»



La denuncia di Giuseppe Gagliano presidente Confcommercio Salerno



«Impossibile lavorare»: ristoranti chiusi

I giorni di “zona gialla” snobbati dai titolari dei locali pubblici. Gagliano: «Non si limitano i danni con le aperture fino alle 18»

Il settore della ristorazione è con le spalle al muro. Nel 2020, infatti, a livello nazionale, si sono registrati 37,7 miliardi di euro di perdite, pari al 40% del fatturato annuo. Vale a dire che un ristorante ha incassato, in media, solo il 60% del suo abituale fatturato. E oggi e domani, malgrado la zona gialla lo consenta, molti esercenti salernitani resteranno comunque chiusi visto che nel week end dovranno comunque bloccare la loro attività, così come prevede la zona arancione.

La lettera al ministro. Per questo la **Fipe** - Confcommercio ha scritto al ministro dello Sviluppo Economico, **Stefano Patuanelli**, chiedendo un incontro urgente per elaborare insieme un piano organico di interventi destinato alle imprese e ai lavoratori dei pubblici esercizi, anche con l'obiettivo di programmare una riapertura in sicurezza dei locali. Il punto di partenza della discussione saranno proprio i conti di fine anno, che hanno messo in luce come il colpo più duro al settore sia arrivato dalle chiusure di novembre e dicembre. Storicamente, nel periodo delle festività dicembrine per una parte rilevante dei locali si arriva a generare fino al 20% del fatturato annuo: nel quarto trimestre 2020, invece, 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 Il trimestre, quello del primo lockdown.

I problemi della ristorazione.

Questa fine anno 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, dove ha pesato di più l'assenza del turismo internazionale, non hanno invece beneficiato nemmeno della tregua estiva, registrando perdite complessivamente superiori all'80%. «La ristorazione italiana - dice **Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe-Confcommercio - 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 dall'11 gennaio in poi, con i danni e le distorsioni che ne conseguono».

La situazione a Salerno. Problemi comuni che, naturalmente, colpiscono anche i ristoranti di Salerno e provincia: «La situazione - spiega il responsabile provinciale, **Giuseppe Gagliano** - è stata già evidenziata a proposito del crollo del fatturato degli alberghi anche negli ul-

timi mesi dell'anno. Nel panorama dei pubblici esercizi salernitani, le cui dinamiche sono strettamente connesse al turismo, ci sono tendenze analoghe. Oltre alle limitazioni previste dalle normative vigenti, ad aggravare la condizione c'è l'assenza di **Luci d'Artista**, evento che permetteva alle imprese di mettere un bel po' di fieno in cascina. È impensabile tamponare i danni, potendo lavorare con asporto e consegna a domicilio o con le aperture, laddove permesse, fino alle 18, escludendo la cena che è il momento di maggior consumo. Dalla pandemia si esce con il contributo di tutti, non sacrificando alcune categorie che vengono considerate alla stregua di untori. Non va mai dimenticato che, spesso, dietro un bar o un ristorante ci sono i sacrifici di una vita dell'imprenditore, e ci sono lavoratori e fornitori che soffrono per il blocco delle attività». Assieme a questo ci sono anche le storie di tanti ristoratori salernitani che oggi e domani - malgrado sia consentito dalla cosiddetta “zona gialla” - hanno preferito non aprire comunque. E uno di loro in un post sottolinea amaramente la scelta di tenere il proprio ristorante chiuso anche il 7 e l'8 gennaio: “Ce li faremo a casa, dove ci siamo fatti Pasqua, Natale e Capodanno”.

Gaetano De Stefano



LA STAMPA (NOVARA)

Data: 07.01.2021 Pag.: 31,33
Size: 580 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

DA NOVARA E VCO LA RICHIESTA DI UN INCONTRO URGENTE AL MINISTRO PATUANELLI

Appello al governo da baristi e ristoratori “Stiamo soffocando”

La **Fipe**: “Inaccettabile che continuiamo a essere il settore più colpito”

«Lavoriamo in sicurezza ma siamo tra i settori che pagano il prezzo più alto di questa crisi. Stiamo soffocando». L'appello che la **Fipe** di Novara e Vco ha rivolto al governo, chiedendo un incontro urgente al ministro Patuanelli, ha trovato sostegno in tutta Italia. Massimo Sartoretti, presidente della **Fipe** Alto Piemonte, da voce al mondo di baristi

e ristoratori: «Chiediamo certezze, abbiamo già dimostrato di poter lavorare in sicurezza con tutti gli accorgimenti del caso. Sono in gioco anche migliaia di posti di lavoro, quelli dei nostri dipendenti. Molti rischiano di chiudere per sempre, con le conseguenze facilmente immaginabili».

FILIPPO MASSARA - P. 33

“Basta, vogliamo certezze per il nostro lavoro”

Il mondo della ristorazione di Novara e Vco chiede un incontro al ministro. Sostegno da tutta Italia

FILIPPO MASSARA
NOVARA

Il mondo della ristorazione scrive a Stefano Patuanelli, ministro dello Sviluppo economico: «Ci convochi al più presto per elaborare un piano di interventi e programmare la riapertura in sicurezza dei locali». Parte proprio da Novara e Vco l'appello condiviso a livello nazionale anche dai sindacati. La richiesta è stata lanciata dalla **Fipe**, la Federazione italiana dei pubblici esercizi. Del comitato direttivo nazionale fa parte Massimo Sartoretti, titolare del ristorante «Divin porcello» di Masera e presidente della sezione Alto Piemonte, che promuove l'iniziativa: «Il nostro settore non conosce pace - dice -. Ogni volta che si avvicina la scadenza delle misure restrittive, ne vengono annunciate di nuove e si riparte da zero».

Oggi e domani i locali potranno riprendere il servizio ai

tavoli fino alle 18, poi sarà concessa solo la consegna da asporto o a domicilio. Sabato e domenica è previsto un ulteriore stop generale, e per la prossima settimana si attende la classificazione delle regioni. «Chiediamo a governo e comitato tecnico scientifico di dare prospettive diverse, più certe e motivanti - prosegue Sartoretti -. Abbiamo già pagato un prezzo altissimo pur dimostrando di poter lavorare in totale sicurezza. Non è più accettabile che i pubblici esercizi e pochi altri comparti siano i soli a farsi carico del contrasto alla pandemia. Ci chiedono un sacrificio sociale non giustificato dai dati e non accompagnato da adeguate misure compensative».

I referenti di **Fipe** e delle sigle sindacali Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uilutcs Uil sperano di incontrare Patuanelli per presentargli i preoccupanti da-

ti elaborati dall'ufficio studi dell'associazione di categoria. Nel 2020 sono state conteggiate in Italia perdite per 37,7 miliardi di euro, pari al 40% del fatturato annuo. Il colpo più duro è stato incassato tra novembre e dicembre. Il centro di analisi ha infatti calcolato che nel quarto trimestre le perdite hanno superato i 14 miliardi, facendo registrare una riduzione del 57,1% dei ricavi rispetto al 2019.

Lo scarto appare ancora più negativo in confronto all'andamento fatto segnare tra aprile e giugno, la fase a cavallo tra il primo lockdown e la parentesi estiva delle riaperture. Nel documento inviato a Patuanelli, i ristoratori scrivono allora che «le misure profilate in questi giorni rischiano di determinare ulteriori, gravissime conseguenze sulla sopravvivenza del settore». Il richiamo è soprattutto alle restrizioni di Na-

tale, ufficializzate peraltro solo a ridosso delle feste. Allora i ristoranti avevano già raccolto le prenotazioni dei clienti per il pranzo, in alcuni casi anche di Santo Stefano, e molti di loro non hanno potuto nemmeno annullare gli ordini per l'acquisto degli ingredienti da cucinare. Chi ha cercato di contenere le perdite, lo ha fatto con il servizio di consegna da asporto e domicilio. In ogni ca-

so questa formula è giudicata insufficiente a coprire i costi. «Si sta affossando un settore strategico per l'economia del Paese e per la vita quotidiana delle persone - insiste Sartoretti -. Bisogna tenere conto anche delle migliaia di dipendenti che lavorano nei nostri locali e sono a forte rischio di perdere il posto con la chiusura delle attività. Per questo ci siamo rivolti al ministro. Tentiamo anche questa nuova strada per scongiurare il peggio». —

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

LA STAMPA (NOVARA)

Data: 07.01.2021 Pag.: 31,33
Size: 580 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



PAOLO MIGLIAVACCA

Una barista a Borgolavezzaro: gli esercizi dei paesi più piccoli sono ancora più penalizzati dalle chiusure



MASSIMO SARTORETTI
PRESIDENTE ALTOPIEMONTE
E NELLA **FIPE** NAZIONALE



Si sta affossando
un intero settore
Migliaia di dipendenti
dei nostri locali
rischiano il posto

Data: 08.01.2021 Pag.: 10
Size: 263 cm2 AVE: € 74955.00
Tiratura: 249528
Diffusione: 188769
Lettori: 1994000



Ristoranti chiusi a Natale, bruciati 750 milioni

Confcommercio e Coldiretti: pesante il conto di tutto dicembre, persi 6,6 miliardi di euro. E i ristori in arrivo non basteranno

ROMA

Sono circa 750 i milioni di euro persi solo a Natale e a Capodanno per effetto dei lockdown di ristoranti, bar, agriturismi e altre strutture della ristorazione. Ma le perdite complessive di dicembre derivanti dalle chiusure secondo i colori delle regioni sono state ben più rilevanti, fino a toccare i 6,6 miliardi di euro. Cifra astronomica che difficilmente potrà essere compensata dai nuovi ristori in arrivo, per quanto, almeno nelle intenzioni, i nuovi indennizzi dovranno essere superiori a quelli, limitati, arrivati per aprile e per novembre. A tirare le somme dell'ennesimo mese nero del 2020 sono stati Coldiretti e Fipe-Confcommercio. Secondo gli analisti Coldiretti, solo per la cancellazione di pranzi si sono persi 750 milioni di euro, sottolineando che con il ritorno della zona gialla possono tornare a servire al tavolo e al bancone i 360mila locali della ristorazione presenti in Italia. In realtà molte strutture per le difficoltà e la situazione di incertezza hanno deciso di

non riaprire anche per il calo di affari dovuto all'assenza di turismo, allo smart working e alla diffidenza ancora presente tra i cittadini con l'avanzare dei contagi da Covid. Non differenti i conti degli economisti della Fipe. Nel 2019, 4,9 milioni di italiani hanno trascorso il 25 dicembre in uno degli 85mila locali aperti per l'occasione, spendendo 270 milioni di euro. A questi si aggiungono 445 milioni di euro spesi a Capodanno da 5,6 milioni di persone per il cenone, per un totale di quasi 720 milioni di euro. Se si guarda a tutto il 2020, i consumi fuori casa degli italiani per colazioni, pranzi e cene sono crollati del 48 per cento, con una drastica riduzione dell'attività che - puntualizzano da Coldiretti - pesa sulla vendita di molti prodotti agroalimentari, dal vino alla birra, dalla carne al pesce, dalla frutta alla verdura che trovano nel consumo fuori casa un importante mercato di sbocco. In alcuni settori come quello ittico e vitivinicolo la ristorazione rappresenta addirittura il principale canale di com-

mercializzazione per fatturato **Claudia Marin**

EFFETTO DOMINO

Difficoltà a cascata su 70mila aziende del settore alimentare e 740mila agricole

ma ad essere stati più colpiti sono i prodotti di alta gamma, dal vino ai salumi, dai formaggi fino ai tartufi. Certo è che le difficoltà della ristorazione - spiega Coldiretti - si trasferiscono a cascata sulle 70mila industrie alimentari e 740mila aziende agricole lungo la filiera impegnate a garantire le forniture per un totale di 3,8 milioni di posti di lavoro. «Si tratta di difendere - questa la conclusione - la prima ricchezza del Paese con la filiera agroalimentare nazionale che vale 538 miliardi pari al 25 per cento del Pil nazionale». «In questo momento difficile chiediamo agli italiani di privilegiare il consumo di prodotti alimentari Made in Italy per aiutare l'economia, il lavoro e il territorio nazionale #mangiaitaliano», ha avvisato il presidente della Coldiretti Ettore Prandini.



La protesta di una ristoratrice contro le chiusure anti Covid



Ristoratori in ginocchio «In fumo solo a fine anno il 40% del fatturato 2020»

CONCETTA BONINI

Negli unici due giorni "gialli" della settimana, in cui a quasi nessun ristorante della provincia è nemmeno venuta in mente l'ipotesi di riaccendere i fuochi della cucina in un clima di incertezza generale sul presente e sul futuro, arriva la conferma che tutti si aspettavano: il 2020, l'annus horribilis della ristorazione iblea così come nel resto d'Italia, si è chiuso nel peggiore dei modi ovvero con circa il 40% dell'intero fatturato annuo del settore andato in fumo.

Per questo la **Fipe**-Confcommercio, Federazione italiana dei pubblici esercizi, insieme alle principali sigle sindacali del commercio e del turismo, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uil-tucs Uil, chiede l'elaborazione di 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 punto di partenza della discussione - sottolinea il presidente provinciale Confcommercio Ragusa, Gianluca Manenti - è costituito proprio dai conti di fine anno elaborati dall'Ufficio Studi di **Fipe** che hanno messo in luce come il colpo più duro al settore sia arrivato dalle chiusure di novembre e dicembre. Storicamente, nel periodo delle festività dicembrine per una parte rilevante dei locali si arriva a generare fino al 20% del fatturato annuo: nel quarto trimestre 2020, invece, le perdite registrate hanno superato qualche milione di euro, con un meno 57,1% dei ricavi solo in provincia di Ragusa, peggio ancora di quello che era successo nel secondo trimestre, quello del primo lockdown. Questa fine anno ha di fatto vanificato gli sforzi estivi che pure avevano portato ad un contenimento delle perdite". La ristorazione sembra non avere 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 - spiega ancora Manenti - ha disposto la chiusura di bar e ristoranti nei fine settimana, lasciando gli imprenditori nell'incertezza da metà gennaio in poi, con i danni e le distorsioni che ne conseguono. Ecco perché serve dare prospettive diverse, più certe, ma anche più motivanti, 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 il peso del contenimento della pandemia, affossando nel frattempo un settore strategico per l'economia del Paese e per la vita quotidiana delle persone".

Nel frattempo anche il movimento Mio Italia (Movimento Imprese Ospitalità), che ha una sua rappresentanza locale in provincia di Ragusa, ha fatto un durissimo documento: "Il Governo, con le sue bugie e con le sue tasse, ci sta uccidendo: tutti devono sapere quel che accade e, per questo, Mio Italia ha deciso una serrata di protesta dei locali aderenti. L'esecutivo - dice il presidente Paolo Bianchini - si fa beffe del nostro comparto e, dopo la decisione di far aprire bar e ristoranti giovedì 7 e venerdì 8 solo a pranzo, per chiuderli di nuovo il sabato e la domenica, Mio Italia ha deciso un'azione forte: la serrata nazionale delle attività. In tutta Italia chiuderemo le serrande ed andremo ad affiggere un

cartello, in cui spiegheremo il motivo della protesta contro le decisioni del governo, che ci sta ammazzando economicamente. Denunceremo - sottolinea Bianchini - la mancanza dell'arrivo dei ristoratori promessi a Natale, la partenza di 50 milioni di cartelle esattoriali e la totale incertezza in cui lavoriamo, a causa delle folli decisioni governative. Non possiamo accettare questo modus operandi singhiozzante perché migliaia di aziende stanno per fallire per la mancanza di ascolto e visione, stanno giocando con le nostre vite a causa delle poltrone, infischandosene di centinaia di migliaia di italiani, ridotti alla fame. Siamo nel caos più totale, è ora che intervenga il Presidente Mattarella".

Nei giorni scorsi sul tema era intervenuto anche il deputato nazionale e segretario regionale della Lega Nino Minardo: "È incomprensibile il mantenimento della chiusura di bar e ristoranti. Evidentemente per il Governo sono l'anello debole della catena, la parte produttiva da sacrificare, atteso che oramai da settimane sono costretti ad uno stop, interrotto da ripartenza di pochi giorni, impossibili da praticare perché contrari ad ogni logica di organizzazione aziendale. Nè basta richiamare il tema dei ristoranti, ancora in ritardo ed assolutamente insufficienti, per far fronte ad una chiusura così lunga, e soprattutto in coincidenza con il periodo più commercialmente appetibile dell'anno. Il governo abbia il coraggio di dire a ciascuno di loro fino a quando sarà impedito di lavorare mentre assistono impotenti alla salvaguardia di altri settori commerciali; e soprattutto dica come e se intende risarcire le ingenti perdite di questi giorni, anche alla luce dell'annunciato invio di milioni di cartelle esattoriali, plastico esempio di un Governo che con una mano toglie e con l'altra non aiuta alcuno". ●

Data: 08.01.2021 Pag.: 13
Size: 518 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Un 2020 da dimenticare per il settore della ristorazione che a dicembre ha visto andare in fumo il 40% del fatturato



LA PROTESTA. La **Fipe** Confcommercio sollecita prospettive differenti per la categoria mentre il movimento Mio Italia promuove una serrata di tutti gli associati



IL TIRRENO MASSA-CARRARA

Data: 08.01.2021 Pag.: 13
Size: 201 cm2 AVE: € 9246.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

IL PUNTO DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI

«La ristorazione ha subito uno tsunami lungo sette mesi»

MASSA. L'emergenza sanitaria, il lockdown, le aperture solo per l'asporto che in realtà non è mai decollato, hanno generato per i bar e i ristoranti della provincia apuana una crisi senza precedenti. Un 2020 da dimenticare per il settore della ristorazione anche a livello nazionale, che ha visto chiudere l'anno con una perdita di fatturato di 37,7 miliardi rispetto al 2019. Queste sono le stime

fornite dalla **Fipe** - Confederazione Italiana dei Pubblici Esercizi, che ha analizzato i dati a chiusura dell'anno.

«La ristorazione come tanti altri comparti - commenta **Antonio Morelli**, presidente dell'Associazione Cuochi di Massa Carrara - ha vissuto un vero e proprio tsunami. Il Covid19 ha azzerato tante certezze che i proprietari di bar o ristoranti si era-

no creati con fatica. Le chiusure forzate hanno generato inevitabilmente un calo di fatturato importante, che in alcuni casi ha provocato la chiusura definitiva dell'attività. Inoltre a differenza magari del settore turistico, la ristorazione durante l'estate ha sì avuto una boccata di ossigeno, ma c'è da dire che la crisi economica che ha colpito i cittadini ha portato le persone a risparmiar-

re anche sul cibo. In tanti anche al mare per esempio, si portavano il mangiare da casa. Anche l'asporto - analizza Morelli - in realtà non è mai partito davvero, perché dal momento che la gente non usciva, cucinava da sola».

Il decreto approvato lo scorso 18 dicembre dal Consiglio dei Ministri ha stanziato 455 milioni di euro per il 2020 e 190 milioni di euro

per il 2021 a sostegno di ristoranti, bar e mense che sono stati chiusi nel periodo natalizio. Ma secondo l'Associazione Cuochi Massa Carrara, questi aiuti non possono davvero sostenere tutte le perdite: «Il decreto non può provvedere e non sarà mai sufficiente per recupera-

re le perdite accusate in ormai sette mesi di inattività - spiega Morelli - ci sono strutture ristorative che hanno aperto i battenti da poco che addirittura non potranno accedere a determinati ammortizzatori sociali, senza dimenticare che il settore alberghi, ristorazione e bar su-

biva già le difficoltà di anni non particolarmente positivi. Il nostro è un mondo sempre sul pezzo, siamo abituati a lavorare, a rimboccarci le maniche e guardare avanti, ma le istituzioni dovranno

no fare la loro parte: un accesso al credito diverso, una pressione fiscale ridotta, la possibilità di assunzione più facile, un aiuto generale alla ripresa del turismo grazie a progettazione, infrastrutture ed investimenti. Permettetemi un passaggio un po' polemico - conclude Morelli - rivedere anche l'assegnazione di nuove licenze, non permettere a chiunque di poter aprire un'attività ristorativa e congestionare l'offerta, cogliere questa occasione per rivedere il sistema che regola questo settore così da ripartire più forti di prima».

Sara Lavorini

Il presidente Morelli invita anche a rivedere l'assegnazione licenze per puntare sulla qualità



Con la collaborazione della Federazione Italiana dei cuochi Il pasto del 31 dicembre donato alla Caritas dai soci **Fipe**



cio, **Lino Enrico Stoppani** - Iniziative come questa ci rammentano che la nostra missione è certo economica, eppure indissolubilmente legata all'idea di servizio, di socialità, di mi-

RHO (ces) Un gesto eloquente e concreto: donare il pasto di San Silvestro alle persone bisognose.

A organizzarlo sono state Fipe-Confcommercio (la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi) e l'Associazione italiana Cuochi, in particolare dal Dipartimento Solidarietà Emergenze. Un gesto, raccolto anche alla Caritas cittadina, che traduce la vicinanza del mondo della ristorazione verso le persone, a partire dalle più fragili, e che conferma il valore sociale di questo mestiere. «La solidarietà ha forse ancora più valore nei tempi difficili perché in questi momenti crescono disperazione e solitudine, ma anche perché aiutare gli altri ci aiuta a ricordare autenticamente chi siamo - ha rimarcato il presidente di **Fipe** Confcommer-

glioramento della vita delle persone. Il 31 dicembre con **Fipe** abbiamo donato in molte città italiane oltre 1200 pasti alle mense sociali che supportano da sempre i più deboli. Chiusi per legge i locali, restano aperti i cuori della Ristorazione Italiana».

Due attivissimi associati **Ketty Lentini** e **Roberto Boccatonda** hanno messo a disposizione la cucina del proprio ristorante per realizzare, in collaborazione col Presidente della Lombardia **Paolo Maspero** e il segretario **Paola Silva**, cento pasti piatto unico consegnati e serviti alla Caritas di Rho «Briciole di Pane Charity». Il prevosto di Rho, **don Gianluigi Frova** ha auspicato per il 2021 che collaborazioni come queste si moltiplichino

Jimmy Pessina



Buoni progressi sul Recovery Il negoziato con l'Ue va avanti

ROMA

● Il negoziato tra la Commissione europea e il governo italiano sul Recovery plan va avanti e, secondo la presidente dell'esecutivo europeo, Ursula von der Leyen, sta mostrando buoni progressi. Nonostante a Roma l'utilizzo di quei fondi rientri nella movimentata partita politica giocata da Italia viva all'interno della maggioranza, il confronto con Bruxelles prosegue su una strada parallela, apparentemente non inficiata dalle tensioni interne al Paese.

«Stiamo negoziando con gli Stati membri indipendentemente dalle diverse situazioni politiche», ha chiarito von der Leyen,

limitandosi a ribadire le condizioni di accesso alle risorse: «investimenti e riforme, il green deal e la transizione digitale. Questo - ha puntualizzato - è quello che conta per noi». Il vaglio dei partiti di maggioranza è infatti solo il primo passo per l'effettiva approvazione del Piano nazionale di ripresa e resilienza. Ad approvare i progetti dovrà essere l'Europa che, in base alla rispondenza degli interventi prospettati dall'Italia alle condizioni poste, assegnerà le quote promesse.

Intanto, di fronte alla nuova bozza, le categorie fanno sentire la loro voce dal presidente di Conftrasporto Paolo Uggè alla Fipe-Confcommercio.



Confcommercio rilancia: «Interventi urgenti a sostegno delle aziende»

AOSTA (zgn) Graziano Dominidiato, presidente della Fipe-Confcommercio Valle d'Aosta, prima lancia l'allarme e poi sollecita un deciso intervento della Giunta regionale perché si faccia carico della lenta ma inarrestabile agonia della piccola distribuzione, dei negozi di vicinato e di paese, dei bar e dei ristoranti che in molte nostre piccole realtà sono gli unici luoghi di socializzazione.

«La salute dei cittadini è il principale valore da preservare - ricorda Graziano Dominidiato - ma è anche vero che il Governo italiano ha sempre annunciato che alla chiusura delle attività coinvolte sarebbe seguito un intervento a sostegno di queste aziende. Non ci risulta che questo sia avvenuto causando l'agonia, se non la cessazione, di numerose attività. A tal proposito chiediamo che la Giunta regionale sensibilizzi il Governo centrale, perché intervenga a sostegno dei nostri piccoli commercianti e imprenditori che stanno lottando con le unghie e con i denti per restare aperti».

Affitti e stipendi ai dipendenti ma ristoranti e bar vuoti, negozi deserti, merce che resterà nei magazzini e che probabilmente deperirà. «E' la dura vita dei piccoli commercianti, dei ristoranti, degli esercenti. Chi sopravvivrà alla seconda e alla terza ondata?» si chiede Adriano Valieri, direttore generale di Confcommercio Valle d'Aosta, ricordando che la situazione è drammatica con tante aziende che non riusciranno a riaprire.

«Chiediamo l'aiuto ed il sostegno concreto della Giunta regionale - ribadisce Adriano Valieri - perché faccia comprendere al Governo centrale che il sistema Valle d'Aosta si regge su una miriade di piccole imprese no-

nostante Roma privilegi alcuni settori, dimenticando quelli che rappresentano la continuità quotidiana dei servizi ai turisti ed ai residenti».

Le grandi catene commerciali nazionali, i franchising e i colossi delle piattaforme di vendita online guadagnano, mentre i piccoli negozi del territorio muoiono. In silenzio. Per Confcommercio-Fipe Valle d'Aosta è tempo che la Giunta regionale faccia sentire forte la sua voce.

«Il lockdown, del resto, - evidenziano il presidente Graziano Dominidiato e il direttore Adriano Valieri - ci ha insegnato che non tutte le attività commerciali, da quelle di vendita al dettaglio a quelle di ristorazione, hanno subito lo stesso contraccolpo nei mesi di chiusura totale. E la situazione, a distanza di mesi, non è cambiata molto».

Secondo Confcommercio-Fipe Valle d'Aosta «La Giunta regionale deve sapere e far sapere al Governo centrale che quella dei commercianti e dei pubblici esercizi è una guerra doppia: oltre alla battaglia contro il virus, c'è la lotta per sopravvivere alla crisi. Se il lavoro è un diritto, le tutele al riguardo sembrano essersi perse navigando a vista, tra un Decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri e l'altro».

In merito alla drammatica situazione in cui versano le aziende, Confcommercio-Fipe Valle d'Aosta chiederà anche di intervenire nei confronti del Governo centrale a Carlo Sangalli, presidente nazionale dell'Associazione, e a Lino Stoppani, presidente della Federazione nazionale pubblici esercizi.

L'esito del questionario

Un grande punto interrogativo sulla possibile ripresa.

E' quello che emerge dalle risposte al questionario promosso da Confcommercio-Fipe Valle d'Aosta al quale hanno aderito le aziende valdostane. I mesi di isolamento hanno lasciato ferite profonde anche se per il terziario è stata l'occasione per accelerare un cambiamento che finora aveva affrontato solo in parte. La paura della crisi infinita potrebbe essere fatale per molte aziende, per altre invece è un incentivo per sfruttare tutte le possibilità offerte dal digitale al fine di riuscire a sopravvivere.

«Si tratta - sottolinea Adriano Valieri, direttore generale Confcommercio Valle d'Aosta - dei primi dati concreti sulle conseguenze dei Decreti della Presidenza del Consiglio dei Ministri messi in campo per affrontare il Covid-19 che "fotografano" lo stato d'animo dei nostri imprenditori».

Al sondaggio hanno risposto 350 aziende di cui il 38 per cento delle ditte individuali, il 17 per cento delle società di capitali ed il 45 per cento delle società di persone, delle quali il 61 per cento non intercetta la domanda turistica. Altro dato significativo è connesso all'88 per cento degli intervistati che si rivolge prevalentemente a una clientela nazionale.

Il 61 per cento non vende sui mercati esteri i propri prodotti o servizi a dimostrazione che la maggior parte delle aziende attive nel terziario realizzano il proprio fatturato in Italia.

«Come dimostrano i risultati del sondaggio - evidenzia

Graziano Dominidiato, presidente di Confcommercio-Fipe Valle d'Aosta - le nostre aziende operano prevalentemente al servizio della comunità valdostana ed in questo senso un ruolo sociale di grande importanza lo svol-

gono i negozi di prossimità. Perciò i bar e i ristoranti di paese ma soprattutto il sondaggio mette anche in luce la valenza sociale dell'operato degli imprenditori che hanno dimostrato una grande attenzione nei confronti dei propri dipendenti».

Infatti tra le azioni svolte dagli imprenditori che hanno aderito al questionario rispondendo alla domanda «La situazione di emergenza che impatto avrà sulla gestione dei dipendenti?» solo il 23 per cento ha detto di ipotizzare la possibilità di licenziare, mentre il 30 per cento pensa ad una riduzione dell'orario di lavoro. Il 35 per cento ha fatto o farà ricorso alla cassa integrazione guadagni ed il 12 per cento ipotizza soluzioni diverse.

Tutto questo con la consapevolezza che la ripresa dell'attività a pieno regime o in regime parziale non saprà quando potrà avvenire (69 per cento) mentre il 31 per cento manifesta l'ipotesi di tornare alla normalità nei primi mesi del 2021.

Sul piano economico finanziario le risposte al questionario dimostrano il calo di fatturato e la carenza di liquidità. Spiega Adriano Valieri: «Il 38 per cento degli intervistati lamenta di aver registrato un mancato fatturato superiore al 50 per cento, un altro 38 per cento ha perso tra il 30 e il 50 per cento, il 17 per cento tra il 20 e il 30 per cento. Inoltre il 76 per cento ha già fatto ricorso al credito bancario. Ciò significa che tutte le aziende non sono in grado di ripartire se non c'è un massiccio intervento finanziario della Regione o dello Stato. Dobbiamo ricordare ed aver presente che la perdita di fatturato significa carenza di liquidità che equivale all'impossibilità di pagare fornitori e acquisti creando un circolo vizioso pericoloso il cui sbocco significa la messa



in liquidazione o la chiusura di centinaia di aziende e ridurre sul lastrico migliaia di famiglie».

La perdita di fatturato è data dall'83 per cento dalla riduzione delle vendite, il 5 per cento dalla mancanza di fiere e manifestazioni commerciali o congressuali, il 12

per cento dalle cancellazioni degli ordini.

Per far fronte alla crisi di liquidità il 55 per cento degli aderenti al questionario ha detto di avere la necessità di finanziamenti variabili dai 25mila ai 100mila euro, il 16 per cento avrebbe bisogno dai 100mila a 500mila euro per proseguire l'attività e il 4

per cento oltre 500mila euro. Solo il 15 per cento ha sostenuto di aver una necessità inferiore a 25mila euro.

Il questionario ha messo anche in evidenza le preoccupazioni per la ripresa dell'attività nel rispetto delle norme di sicurezza per evitare i contagi Covid.

Il 75 per cento prevede di

dover ridurre il numero di clienti che potranno essere serviti contemporaneamente. Per questo l'11 per cento degli intervistati sostiene di star progettando una piattaforma di vendita online, mentre il 26 per cento ne ha già una. Il 57 per cento non usufruisce né pensa ad eventuali servizi online.



Da destra il presidente di Confcommercio-Fipe Valle d'Aosta Graziano Dominidiato e il direttore generale dell'associazione Adriano Valieri

Data: 10.01.2021 Pag.: 2,3
Size: 433 cm2 AVE: € 38537.00
Tiratura: 111724
Diffusione: 48641
Lettori: 329000



I ristori a rischio per la crisi di governo E gli assegni di Natale sono una mancietta

Maggioranza troppo debole per votare lo scostamento di bilancio da 20 miliardi. Conte ci prova e annuncia un Cdm. Da ieri i bonifici del precedente decreto

Antonio Signorini

■ Rischia di essere l'eredità più pesante della crisi di governo in questo inizio di 2021. Un ritardo che può costare carissimo a imprese e lavoratori autonomi.

Il ministero dell'Economia ha annunciato da tempo un nuovo scostamento di bilancio da 20 miliardi. Deficit extra da contabilizzare sul 2021 per finanziare i nuovi ristori a favore di imprese e professionisti penalizzati dalle chiusure imposte dalla normativa sul Covid. Approvazione data per scontata fino a pochi giorni fa, oggi a rischio a causa delle difficoltà che sta attraversando la maggioranza.

Quanto sia importante il tema lo dimostra il fatto che ieri il premier Giuseppe Conte ne ha fatto una priorità. E forse uno scudo per favorire la sopravvivenza del suo esecutivo. «Mai come adesso dobbiamo lavorare per introdurre nuove misure di sostegno alle fami-

glie, ai lavoratori, alle imprese. A questo riguardo già la settimana prossima porteremo al Consiglio dei Ministri la richiesta di scostamento su cui poi il Parlamento sarà chiamato a esprimersi, così da poter varare un nuovo decreto-ristori per alleviare le difficoltà in particolare degli operatori economici», ha scritto il premier in un post su Facebook.

L'ultima autorizzazione chiesta dal governo risale a novembre. Otto miliardi autorizzati da tutti i partiti, comprese le opposizioni.

Ora il clima è cambiato. La maggioranza di governo è troppo fragile per affrontare un voto a maggioranza assoluta, in particolare al Senato, dove la coalizione giallo-rossa può contare su una manciata di voti.

Improbabile che le opposizioni si mettano di traverso. Ieri per Forza Italia il vicepresidente Antonio Tajani ha ricor-

dato che l'esecutivo non ha avuto da noi «azioni ostili. Noi non abbiamo mai pensato di far cadere il governo sullo scostamento di Bilancio, abbiamo votato sempre a favore dell'interesse» del Paese.

Se l'azione di Conte si sta arenando è, quindi, esclusivamente per lo scontro interno alla maggioranza (tra Italia viva e il premier, ma non solo). Anche se il governo si dovesse assicurare un'altra volta il «sì» delle opposizioni a nuovo deficit, il «no» di un partito di maggioranza allo scostamento di bilancio suonerebbe comunque come un segnale di sfiducia gravissimo. Pericolo ben presente a Palazzo Chigi e anche in via XX Settembre, tanto che ieri il premier ha rotto il silenzio annunciando un consiglio dei ministri che si annuncia difficile.

CALCOLO POLITICO

Spetta al Consiglio dei

ministri chiedere il permesso per fare deficit

La maggioranza è incartata in una crisi che rischia di fare passare in secondo piano anche il decreto ristori. Per Renato Brunetta di Forza Italia è probabile una crisi ed elezioni. Anche così «salterebbero i ristori, gli ammortizzatori, non si potrebbe votare il nuovo necessario scostamento di Bilancio di 25-30 miliardi».

Italia viva respinge l'indiscrezione di un ritardo del nuovo decreto Ristori a causa della trattativa sul Recovery Michele Anzaldi ha parlato di «mistificazioni».

Di certo è che le aziende, oltre agli effetti della pandemia e delle chiusure forzate, devono mettere in conto i rischi della crisi politica. Ieri sono arrivati i ristori del cosiddetto «decreto Natale». L'Agenzia delle entrate ha annunciato l'erogazione di 221mila bonifici per

Data: 10.01.2021 Pag.: 2,3
Size: 433 cm2 AVE: € 38537.00
Tiratura: 111724
Diffusione: 48641
Lettori: 329000



628 milioni di euro. Arriveranno direttamente sul conto corrente dei titolari di partita Iva interessati dalle restrizioni dirette a contenere l'emergenza sanitaria. In tutto, ha sottolineato l'Agenzia, i contributi al-

le aziende erogati superano i 10 miliardi, accreditati con 3,3 milioni di bonifici sui conti correnti dei beneficiari in automatico o sulla base di specifiche domande.

Tardi e poco, secondo le ca-

tegorie interessate. Proprio ieri (prima dell'annuncio dell'Agenzia delle entrate) Roberto Calugi, direttore generale di Fipe-Confcommercio, ha ricordato che «ogni giorno» la confederazione riceve «decine di chiamate da parte di ri-

storatori e imprenditori che lamentano ritardi nell'erogazione dei ristori promessi dal governo. Quelli di Natale non si sono ancora visti, ma in moltissimi casi non sono stati corrisposti nemmeno quelli di novembre».

628

L'ammontare, in milioni di euro, dei bonifici partiti da ieri dall'Agenzia delle entrate per i ristori di Natale



BAR E NEGOZIANTI UMILIATI

I deputati si sono mangiati 3,8 miliardi di ristori

I soldi destinati agli esercizi commerciali chiusi bruciati in manovra in bonus e regalie. Conte ammette: faremo altro debito

ATTILIO BARBIERI

■ Dopo i 70 miliardi destinati alla transizione ecologica in agricoltura, spariscono pure 3,8 miliardi di ristori destinati a bar e ristoranti. In pratica non passa giorno senza che il governo o la maggioranza - alla fine cambia poco - si rimangino le promesse fatte a importanti settori produttivi.

Nella legge di Bilancio approvata al fotofinish il 30 dicembre, il fondo di garanzia per i nuovi ristori destinati a ristoranti, bar e pizzerie che era pari a 3,8 miliardi di euro, è stato letteralmente cannibalizzato per finanziare una giungla di bonus, da quello per le auto ecologiche in giù. La pletera di modifiche inserite nel maxi emendamento alla Finanziaria si è mangiata interamente le risorse dedicate a ristorare gli esercenti. Non a caso l'esecutivo è dovuto correre ai ripari in tutta fretta e proprio ieri sera il premier Conte ha annunciato su Facebook per la prossima settimana un Consiglio dei ministri in cui sarà portata «la richiesta di scostamento su cui poi il Parlamento sarà chiamato a esprimersi, così da poter varare un nuovo decreto-ristori per alleviare le difficoltà in particolare degli operatori economici». Fra l'altro lo stanziamento dei 3,8 miliardi potrà scattare soltanto a febbraio, visto che con il pas-

saggio a Camera e Senato del provvedimento, i tempi si dilatano.

NUOVA FALLA

Ma turata una falla se ne sta aprendo subito una nuova. I governatori delle regioni passate oggi da zona gialla a zona arancione, hanno inviato una lettera al capo del governo in cui chiedono nuovi ristori. Subito. «Alla luce della situazione di profondissima crisi in cui si dibattono migliaia e migliaia di imprese dei nostri territori, chiediamo che il governo ci fornisca doverose e puntuali rassicurazioni circa un'immediata messa in campo di ristori e della loro quantificazione, onde evitare ulteriori penalizzazioni alle categorie e affinché venga scongiurato il rischio, assai concreto, che interi comparti vengano definitivamente cancellati dalla geografia economica delle nostre Regioni». Così scrivono nella missiva inviata ieri a Conte i presidenti di Veneto, Calabria, Emilia Romagna, Lombardia e Sicilia al premier e ai Ministri della Salute, dell'Economia, e degli Affari regionali. Il timore è che com'è già accaduto i soldi arrivino a babbo morto. O quasi. «L'insediamento in zona arancione, impone infatti ulteriori restri-

zioni alla mobilità dei cittadini e alla normale conduzione delle attività economiche dei tessuti produttivi», concludono i cinque governatori, «già duramente messi alla prova da un punto di vista finanziario, economico e operativo da precedenti provvedimenti restrittivi e dal lungo lockdown primaverile».

CATEGORIE PREOCCUPATE

Le categorie temono che si ripeta il film andato in scena con le chiusure dei mesi scorsi: soldi stanziati ma erogati col contagocce e in tempi dilatati. «Ogni giorno riceviamo decine di chiamate da parte di ristoratori e imprenditori che lamentano ritardi nella erogazione dei ristori promessi dal governo», dice Roberto Calugi, direttore generale di **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi. «Quelli di Natale», aggiunge, «non si sono ancora visti, ma in moltissimi casi non sono stati corrisposti nemmeno i ristori di novembre. In questo modo le imprese, impossibilitate a operare a causa di provvedimenti sempre più restrittivi e della totale assenza di pianificazione di medio periodo, non riescono a sopravvivere. Le promesse non sfamano le persone». Ritardi confermati indirettamente dal ministro

degli Esteri Luigi Di Maio che su Facebook ha cercato di rassicurare ristoratori ed esercenti: «Voglio darvi una buona notizia: sono stati eseguiti tutti i bonifici dei ristori del decreto Natale», aggiungendo che «sono 628 milioni di euro che nei prossimi giorni arriveranno ai titolari di bar, ristoranti e pasticcerie che hanno subito le restrizioni a causa del Covid nel mese di dicembre. Così si conclude il pagamento di oltre 10 miliardi di ristori stanziati da inizio pandemia». Dunque ha ragione la **Fipe** a lamentarsi, visto che ad oggi mancano all'appello 680 milioni.

«Artigiani e piccole imprese si trovano in grande difficoltà economiche da mesi, e dovranno attendere ancora qualche giorno prima di ricevere i ristori che serviranno per lo più a fronteggiare i costi delle utenze e dei fitti», afferma il presidente della Fapi (Federazione autonoma piccole imprese), Gino Sciotto. «Di Maio», prosegue, «piuttosto che prodursi in annunci, si cali nella realtà del Paese».

Tutto ciò senza contare i 3mila fra bar, pizzerie, ristoranti e negozi che non hanno ancora visto un centesimo, impossibilitati come sono a quantificare il calo dei ricavi perché chiusi per ristrutturazione o trasferimento nei corrispondenti periodi del 2019.



La vicenda

TV, TELEFONI, MOBILI

■ La quota di ristori prevista per bar, ristoranti e pizzerie ammontava a 3,8 miliardi. Nell'ultimo passaggio a Montecitorio però sono stati approvati molti bobus, da quello sulle auto elettriche, ai telefonini, dal bonus bagno a quello per gli occhiali, dalle tv ai mobili che hanno prosciugato il fondo

L'ANNUNCIO

■ Il governo ha annunciato di aver bonificato altri 628 milioni di euro, ma il premier corre ai ripari e per la prossima settimana annuncia un nuovo scostamento di bilancio per i ristori

NEL 2020 BAR E RISTORANTI HANNO INCASSATO 50 MILIARDI IN MENO
GLI INDENNIZZI NON BASTANO, L'INCERTEZZA METTE A RISCHIO LE ATTIVITÀ

RISTORO AMARO



Protesta di ristoratori a Napoli

Marin a pagina 4

Ristoranti al tappeto con le nuove chiusure «Danni enormi, rischiamo di non aprire più»

Solo a dicembre persi quasi 7 miliardi. Stoppani (Fipe): «Assurdo, abbiamo fatto tutto quello che ci è stato chiesto. I locali sono sicuri»
di **Claudia Marin**

«Perché uno stabilimento con migliaia di operai può restare aperto, con turni, mense, entrate e uscite, e noi no? Non sono sufficienti i protocolli di sicurezza che ci hanno fatto attuare? Ci dicano che cosa dobbiamo aggiungere. Ma ci ascoltino, ci consultino. Perché è ora di smetterla, dopo quasi un anno, con questo modo di procedere: basta incertezze, mille dpcm e decisioni prese all'ultimo minuto. Non siamo interruttori che si possono accendere e spegnere

da un momento all'altro». **Lino Stoppani**, Presidente della **Fipe** (ristoranti, bar pubblici esercizi) e Vice-presidente vicario di Concommercio, è davvero esasperato e sconfortato, come migliaia di imprenditori del settore - avvisa - di fronte al nuovo dpcm che si annuncia come l'ennesimo provvedimento di bocco più o meno integrale degli esercizi pubblici.

Un grido di dolore, quello del numero uno della più rappresentativa associazione della catego-

ria, che esprime tutto il malessere e la disperazione di migliaia di ristoratori e titolari di bar della Penisola. Da quelli più piccoli ai grandi della cucina. «È un calvario infinito, ma soprattutto è una grande vergogna. Come imprenditore, sento il reale rischio chiusura della mia attività - ha più volte dichiarato Gianfranco Vissani - Abbiamo adottato tutti i dispositivi di sicurezza indicati, i ristoranti sono luoghi assolutamente sicuri, ma non è bastato e quindi paghiamo il prezzo

Data: 10.01.2021 Pag.: 1,4
Size: 659 cm2 AVE: € 187815.00
Tiratura: 249528
Diffusione: 188769
Lettori: 1994000



di scelte assurde, come quella di aver permesso la movida nelle grandi città». Parole pesanti che trovano, però, la sostanza

CONTROLLI IN REGOLA

«Su 68 milioni di ispezioni solo lo 0,18% dei locali è risultato difforme ai protocolli Covid»

nei numeri di chi, insieme con gli albergatori e gli operatori turistici, ha pagato il prezzo più alto dell'emergenza Coronavirus senza ricevere adeguati e proporzionati ristori. Nel 2020 il comparto dei pubblici esercizi ha perso circa 38 miliardi di euro sugli 86 miliardi del 2019. Solo tra Natale e Capodanno la perdita è stata di circa 750 i milioni di euro. Ma le perdite complessi-

ve di dicembre derivanti dalle chiusure secondo i colori delle regioni sono state ben più rilevanti, fino a toccare i 6,6 miliardi di euro. Una cifra astronomica che difficilmente potrà essere compensata dalla nuova tornata di ristori in arrivo. Ma il nodo essenziale è il ritorno al meccanismo delle regioni con colori variabili. E la differenza è notevole: stare in zona rossa o arancione significa per un bar o un ristorante essere chiusi completamente salvo delivery e asporto, mentre stare in zona gialla permette almeno di stare aperti fino alle 18 del pomeriggio, il che salva una quota del fatturato.

«Il problema - spiega Stoppani - è che continuano a scaricare su di noi il peso di decisioni assunte più a caso che con criteri

scientifici. Continuano a chiederci sacrifici che appaiono inutili ai fini del contenimento del contagio, come dimostra quello che sta accadendo». Dunque, i titolari di bar e ristoranti non ci stanno. «Vogliamo confrontarci con i componenti del Cts - insiste Stoppani - capire che cosa possiamo fare di più in termini di sicurezza, tenendo conto che su 68 milioni di ispezioni solo lo 0,18 per cento dei pubblici esercizi è risultato non in regola sui protocolli di sicurezza. Eppure, ci hanno chiuso». Senza ricevere niente di paragonabile a quanto i ristoratori e baristi hanno riscosso in Francia o in Germania, Paesi nei quali per i fatturati persi i ristori hanno raggiunto anche il 75 per cento. Da noi, invece, non si va oltre il 20 per cento delle entrate perdute.



Uno dei flashmob di protesta dei lavoratori della ristorazione che hanno avuto luogo in tutta Italia

Data: 11.01.2021 Pag.: 6
Size: 398 cm2 AVE: € 30646.00
Tiratura: 24893
Diffusione: 13371
Lettori:



DECRETO RISTORI

Le categorie colpite dalle chiusure chiedono più soldi. Pronto il nuovo scostamento di bilancio

Tutti battono cassa a Palazzo Chigi E il governo dovrà fare altri debiti

GAETANO MINEO

••• Il Paese Italia continua sempre più a indebitarsi, con l'aggravante che non c'è segno all'orizzonte di una strategia di governo che almeno parli di sviluppo. E così il Conte 2 è pronto per un ulteriore scostamento di bilancio per dar vita all'ennesimo decreto Ristori.

Il tema continua a tenere banco e vede anche un pressing di diversi esponenti dell'esecutivo. A partire dalla viceministra dell'Economia, Laura Castelli, che sottolinea che «adesso si deve accelerare e dobbiamo chiudere entro fine mese, per dare un nuovo sostegno alle imprese», aggiungendo che per dare risposte al Paese e alle aziende bisogna «che il Parlamento approvi quanto prima un nuovo scostamento di bilancio». Luigi Di Maio, invece, prima di volare in Arabia Saudita, da buon ministro degli Esteri annuncia a gran voce che «sono stati eseguiti tutti i bonifici dei ristori del decreto Natale». Ma forse, non essendo il ministro dell'Economia, non sa che ancora bar e ristoranti non hanno ricevuto neanche le risorse di novembre come puntella Roberto Calugi, direttore di **Fipe**-Confcommercio («in moltissimi casi non sono stati corrisposti nemmeno quelli di novembre, così le imprese sono impossibilitate a operare»).

Anche per il ministro per i Rappor-



Laura Castelli
Vice ministro all'Economia, ha annunciato che il governo farà un nuovo scostamento di bilancio per sostenere il nuovo decreto Ristori. Notizia confermata da Di Maio, Catalfo e D'Inca

ti con il Parlamento e le Riforme, Federico D'Inca, «serve un nuovo scostamento di bilancio e serve il prima possibile per poter erogare nuovi ristori alle categorie in difficoltà». Pensa, invece, la ministra del Lavoro, Nunzia Catalfo, ad allungare la lista dei beneficiari dei sussidi: «Rifinanzieremo la cassa integrazione e ulteriori misure per lavoratori e imprese». Come dire, sempre più profonda la voragine del debito pubblico.

Insomma, mai come ora si era elevato un coro unanime da parte di diversi esponenti del governo nel

giro di quarantottore per chiedere il varo immediato di sussidi. Mossa che ai maligni fa pensare che possa essere una delle ultime carte da giocare affinché il Conte 2 possa continuare a campare. Poi c'è il collo sul fiato delle Regioni. In pratica, una lettera che il presidente della Regione Veneto, Luca Zaia, ha inviato - insieme ai colleghi di Calabria, Emilia Romagna, Lombardia, Sicilia - a Conte e con la quale si chiede un rapido intervento del governo con i ristori.

In particolare, per Stefano Bonaccini, governatore dell'Emilia-Romagna, «i ristori vanno dati a prescindere dalla colorazione regionale a quelle attività che sono chiuse o parzialmente chiuse e ristrette».

E c'è anche il capitolo della riapertura degli impianti sciistici, prevista - dopo un rinvio - per il 18 gennaio ma ora stoppata ancora dal nuovo Dpcm che contiene un ulteriore slittamento dell'apertura. Più che demoralizzato, Giorgio Merlo, sindaco di Prigelato (Torino) e assessore Comunicazione Unione Montana Comuni Olimpici Via Lattea: «Serve intervenire con rapidità per definire la cifra dei potenziali ristori, le categorie interessate dal provvedimento e la tempistica certa per evitare che migliaia di lavoratori e centinaia di piccole e medie aziende entrino in una crisi irreversibile e definitiva».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

BARGIORNALE

Data: 11.01.2021 Pag.: 44,45
Size: 917 cm2 AVE: € 19257.00
Tiratura: 80023
Diffusione:
Lettori:



La copertina del nuovo catalogo
Mondoffice "Da Spazi a Luoghi"



Contenitori ecosostenibili per
il trasporto e il delivery. Nel
ricco assortimento dell'azienda
anche contenitori monouso per
bevande in carta riciclata

BARTAG

monouso

sicurezza

catalogo

soluzioni

MONDOFFICE, AZIENDA DI E-COMMERCE
SPECIALIZZATA NELLA FORNITURA
DI PRODOTTI PER OGNI AMBIENTE
DI LAVORO, AMPLIA L'OFFERTA
CON NUOVE PROPOSTE, DEDICATE
AL DELIVERY E ALL'ASPORTO. E SOSTIENE
I GESTORI CON CAMPAGNE SOLIDALI

di Giuseppe Stabile

SCOMMETTERE SUL MONOUSO ECOFRIENDLY PER AVVIARE IL RILANCIO



Tra i punti di forza di Mondoffice, il servizio di consegna
rapido con recapito dell'ordine in 24/48 ore in tutta Italia

42
bg 01/21

Tra le maggiori realtà dell'e-commerce specializzate nella fornitura di prodotti e servizi per ogni ambiente di lavoro, Mondoffice vanta un catalogo di soluzioni vastissimo, che nel complesso conta più di 40.000 referenze. Una bella fetta del ricco assortimento è dedicato al mondo del fuoricasa, con un'ampia selezione di prodotti che rispecchiano in pieno i valori e i principi che contraddistinguono l'azienda nei suoi oltre 30 anni di attività: l'attenzione ai bisogni dell'utilizzatore finale, alle nuove esigenze che nascono in tutte le fasi di cambiamento del settore, senza mai trascurare l'aspetto della sostenibilità ambientale, oltre che economica. Una gamma che privilegia prodotti monouso eco-friendly, che pone massima attenzione alla sicurezza dei professionisti con un vasto assortimento di soluzioni dedicate alla pulizia e all'igiene, oltre che all'abbigliamento e ai dispositivi di sicurezza. Fedele a questa strategia, l'offerta Mondoffice si è ulteriormente arricchita di soluzioni, sempre all'insegna della sostenibilità e della sicurezza, pensate per sostenere il rilancio dei locali e accompagnarli verso la nuova normalità. In particolare, l'attenzione si è focalizzata sui nuovi

Data: 11.01.2021 Pag.: 44,45
Size: 917 cm2 AVE: € 19257.00
Tiratura: 80023
Diffusione:
Lettori:



In Mondoffice da oltre 20 anni, Irma Garbella è, dal 2013, amministratore della società, tra le maggiori realtà dell'e-commerce specializzate nella fornitura di prodotti e servizi per ogni ambiente di lavoro. L'azienda dal 2019 fa parte del gruppo francese Raja, leader europeo nel settore del packaging, presente in 18 Paesi e con un fatturato che supera il miliardo di euro.



Cosa racconta il nuovo catalogo?

“Da spazi a luoghi” è il concept guida del catalogo che ha aperto il nuovo anno. Quando interpretiamo uno spazio, lo pensiamo sempre come luogo, ma la differenza è sostanziale, perché il luogo è ovunque le persone si sentano sicure, generino idee, provino emozioni, esprimano bisogni e desideri, costruiscano relazioni e significato. L'anno scorso abbiamo ampliato il nostro assortimento con i migliori prodotti per la preparazione, la conservazione e la distribuzione degli alimenti, studiando una gamma molto ampia per l'asporto e il delivery nel rispetto della natura. Oggi il nostro sguardo si sposta verso il domani: pensiamo alle soluzioni per i nuovi luoghi di lavoro del fuoricasa, tenendo sempre a mente ciò che è cambiato e ciò che va tutelato: l'interazione in totale sicurezza, l'importanza del lavoro di squadra, il bisogno di prodotti

sostenibili, ma anche di ambienti che restituiscano un forte senso di identità, pensati per accogliere e facilitare le relazioni e lo scambio.

Quali i punti di forza del vostro approccio al mondo bar?

Efficienza dell'IT, un assortimento vastissimo e ipervariegato, logistica e magazzino impeccabili, un servizio clienti espertissimo nella consulenza telefonica. Tutti aspetti che ci definiscono in primis come un grande problem solver per il mondo del fuoricasa. E dal via avvenuto durante il lockdown, registriamo già consistenti successi, riuscendo a supportare la riconversione di un comparto che lo scoppio dell'emergenza sanitaria ha messo in grande difficoltà. Un risultato possibile solo grazie alla dedizione investita nella creazione di una divisione dedicata al settore horeca.

Quali servizi offrite agli operatori del fuoricasa?

Offriamo supporto in tutte le fasi di acquisto, dal momento dell'ordine, grazie a un servizio clienti con consulenza dedicata e specifica di prodotto, alla consegna, grazie alla squadra di trasportatori dedicati che ci consentono di essere rapidissimi nell'espletamento degli ordini: garantiamo infatti la spedizione in giornata di tutti gli ordini pervenuti entro le 17, con consegna in tutta Italia entro le 24/48 ore. Inoltre, oltre al trasporto gratuito e all'eliminazione della documentazione cartacea, è possibile tracciare lo stato dell'ordine grazie al sistema di tracking. In più, la divisione Arredamento offre un servizio di consulenza gratuita del nostro team di architetti.

trend dell'asporto e del delivery, con una ricca scelta di contenitori monouso e imballaggi per alimenti, riciclabili, compostabili o ottenuti da materiali riciclati sino al 100%. Prodotti, in più, tutti personalizzabili e caratterizzati da un ottimo rapporto qualità/prezzo. A questi si aggiungono le nuove proposte per l'arredo degli spazi, per l'abbigliamento e l'ampliamento della linea di prodotti per l'igiene richiesti dalle normative emanate per fronteggiare l'emergenza sanitaria.

L'azienda ha investito anche nel rinnovo della propria piattaforma di e-commerce, per semplificare ulteriormente e rendere ancora più soddisfacente l'esperienza di acquisto. La nuova piattaforma, lanciata lo scorso novembre, si caratterizza per l'estrema semplicità di utilizzo, grazie all'implementazione di un nuovo motore di ricerca e di un design facile e intuitivo che permettono anche a chi ha meno familiarità con l'on line di trovare e comprare il prodotto con pochi click. Esperienza di acquisto completata da un servizio di consegna efficiente e rapido, con l'espletamento dell'ordine in tutta Italia nel giro di 24-48 ore. Ma la vicinanza al mondo del fuori casa si manifesta anche in iniziative solidali. Il lancio della nuova gamma è stato accompagnato dalla campagna on line OffroIo! Che ha avuto come testimonial alcuni gestori che dialogando con la band Lo Stato Sociale hanno portato la loro testimonianza su come hanno vissuto e affrontato l'esperienza dell'emergenza sanitaria.

La campagna si è conclusa con il lancio di una raccolta fondi in collaborazione con [Fipe](#), attiva fino al prossimo maggio sulla piattaforma Rete del Dono, che ha come obiettivo dare sostegno economico a 10 locali, il cui staff è composto da persone diversamente abili. *



Data: 12.01.2021 Pag.: 3
Size: 446 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Lettera aperta al mondo della ristorazione

Cari colleghi, vorrei condividere con voi alcune riflessioni sulla situazione dei pubblici esercizi, che sono allo stremo. La **Fipe** è impegnata da mesi nel cercare di portare aiuto agli esercenti che si trovano con gli incassi pressoché azzerati. Siamo soddisfatti per l'impegno messo in campo dal Governo. Sono certamente interventi importanti in termini assoluti, ma lo sono meno in termini di ricaduta sulla singola azienda. La media dei ristoratori per esercizio è calcolata in circa 4mila euro, cifra che certamente non può salvare un'attività che si trova con incassi a zero. Si tratta più di sostegni alle famiglie che di aiuti alle imprese. Il poco lavoro che alcuni di noi riesce a creare, con take away e delivery, non basta certo a compensare i mancati incassi. Il vero aiuto per la sopravvivenza, sta nel poter, al più presto, tornare a riavviare il flusso di cassa giornaliero, riaprendo i locali. Fino ad allora dobbiamo resistere.

Vi garantisco che la nostra Federazione continua a operare incessantemente con costanti contatti sui politici che mostrano di avere a cuore, nonostante tutto, i nostri comparti. E ritengo che, mai come oggi, vi sia la necessità da parte di Ascom di esservi vicini, facendo tutto quanto è possibile per aiutare concretamente chi è in difficoltà.

Sulla base di queste considerazioni, il miglior consiglio che mi sento di dare è di rivolgersi a degli esperti per valutare al meglio lo stato di salute della propria attività. Potrebbe essere determinante per la sopravvivenza dell'attività stessa. Molte volte, presi dal vortice dei problemi, si perde in logica e razionalità e non si riescono a valutare con serenità le azioni più adatte da mettere in campo. Credetemi se vi dico che ho visto imprese che, se adeguatamente consigliate, si sarebbero salvate e che purtroppo sono collassate per mancanza di visione. In casi del genere, anche un semplice colloquio può essere di aiuto. Allora, vi prego, se temete per il futuro del vostro bar e della vostra famiglia, mettetevi in contatto con lo sportello SOS Sostenibilità di Ascom e Fogalco. Vi aiuterà a valutare al meglio la situazione finanziaria e trovare concretamente la soluzione dei problemi.

Un abbraccio caloroso a tutti.

Ps: In questi momenti mi rimane una certezza: non può esistere un futuro senza commercio, senza il piacere di scambiare due parole davanti a un buon caffè o a un aperitivo. Ristoranti, alberghi e bar rappresentano un tassello importantissimo dello stile di vita italiano che tutto il mondo ci invidia. Crediamoci!



Giorgio Beltrami
presidente Caffè Bar
Ascom Confcommercio
Bergamo

Cari colleghi, seconda chiusura, ma sarà l'ultima?

Siamo di fronte a qualcosa che mai ci saremmo sognati accadesse, siamo spaesati, non siamo preparati e noi che facciamo impresa (e che mai come ora siamo costretti a diventare veri imprenditori e a fare i conti) siamo attrezzati ad affrontare il rischio ma inermi di fronte a questa incertezza. Anche perché i tempi di recupero che ci aspettano sono molto incerti.

A fronte di questo scenario credo

che la cosa più importante sia non perdere la fiducia in noi stessi e nelle associazioni che ci rappresentano. Interessanti spunti sulla situazione attuale del comparto sono stati discussi nell'assemblea annuale di **Fipe** (potete rivederla sulla pagina Facebook dedicata).

I vari interlocutori, da diversi punti di vista, erano concordi su un punto essenziale: cioè che il mondo della ristorazione italiana, in quanto ambasciatore di uno stile di vita, stia assumendo un ruolo sempre maggiore nell'economia nazionale e quindi necessiti di un piano specifico da parte dei vari ministeri Turismo - Agricoltura - Trasporti - Economia, che dovranno interagire in maniera sempre più estesa e complessa. Questo sarà il compito della politica.

Da parte nostra, dovremmo sentirci veramente ambasciatori di questo importante patrimonio enogastronomico e cercare di utilizzare e valorizzare in maniera sempre più significativa tutti i nostri prodotti unici che il mondo ci invidia.

In sostanza il cambiamento consisterebbe in un'assunzione di nuove responsabilità da parte di tutti. Certo dobbiamo fare la nostra parte, ma di contro se vogliamo che il settore cresca, soprattutto qualitativamente, servono notevoli aiuti economici ma non sotto forma di aperture di credito ma di aiuti a fondo perduto.

Qui entra prepotentemente in gioco la necessità che la categoria sia fortemente rappresentata attraverso le nostre associazioni, le quali possono operare sempre meglio solo se ogni singolo associato diventa parte attiva di esse.

Qui viene ancora richiamata quella parola magica "responsabilità" individuale che solo così può diventare responsabilità collettiva.

Petronilla Frosio
presidente Ristoratori
Ascom Confcommercio
Bergamo





VERSO ULTERIORI RESTRIZIONI

La rabbia dei ristoratori: «Così falliamo»

«Vogliamo capire perché solo le nostre sono considerate attività a rischio»

Michelangelo Bonessa

■ Li chiudono, poi li aprono. Poi vogliono toglierli pure l'asporto. I ristoratori sono al limite. E dopo un anno di provvedimenti contraddittori e incomprensibili vogliono la fine dell'incertezza e dell'improvvisazione. Le istituzioni dal punto di vista del settore stanno dando la sensazione di non sapere come affrontare la crisi pandemica, tanto da continuare con «provvedimenti a singhiozzo» afferma **Lino Stoppani**, presidente milanese Epam e nazionale **Fipe**. E mentre si ventila di limitare o togliere la possibilità (...)

segue a pagina 2

«Ogni posto di lavoro perso non sarà mai più recuperato»

I ristoratori chiedono al governo di poter lavorare: «Noi chiusi e le mense delle fabbriche sono aperte»

(...)della vendita da asporto, nessuno sta pensando a cosa succederà il 31 marzo: «Qualcuno dovrebbe affrontare il discorso in previsione dell'emorragia che ci sarà quando toglieranno il blocco dei licenziamenti anche perché nel nostro settore ogni posto di lavoro perso è perso per sempre». Le conoscenze e competenze sviluppate nel corso degli anni dai lavoratori sono talmente peculiari da essere irrecuperabili una volta scomparse.

Ma le associazioni stanno cercando di mantenere un atteggiamento collaborativo con le istituzioni: «Vogliamo parlare alla testa e non alla

L'INIZIATIVA

Fratelli d'Italia promuove una class action per recuperare le perdite

pancia dei nostri associati» precisa Stoppani. Quindi per ora pur capendo la voglia di manifestazioni di piazza, la linea è quella di cercare un dialogo costruttivo con le istituzioni come già successo con i sindacati che per la prima volta hanno la stessa linea dei datori di lavoro. Allora da una parte «abbiamo chiesto al Mise di dichiarare lo stato di crisi per il settore perché così si possono aprire corsie preferenziali per alcune procedure - spiega Stoppani - dall'altra

vogliamo un tavolo con il Comitato tecnico scientifico per capire perché le nostre attività sono considerate a rischio e altre no: ci hanno chiesto di distanziare i tavoli, avere i detergenti e altro e lo abbiamo fatto, ma noi siamo chiusi mentre vediamo fabbriche da migliaia di persone con le mense aperte. Non capiamo perché questo sacrificio sociale venga richiesto solo ad alcune categorie, vogliamo rispetto perché se togli il lavoro alla nostra categoria, togli la vita alle persone».

Le ultime notizie che anticipano una riduzione degli orari dell'asporto sono l'ultima mazzata a un settore che «nel 2020 ha perso il 40 per cento

del fatturato - conclude Stoppani - e non capiamo la linea del governo, a meno che il disegno non sia quello di deviare i flussi commerciali a favore delle grandi piattaforme internazionali, ma la nostra forza è sempre stata quella di essere in gran parte piccole e medie aziende che tra l'altro sono essenziali anche per tutta la filiera agroalimentare».

Nel frattempo ci si arrangia come si può. Ad esempio il locale milanese Rab, un bar sociale nel quale lavorano ragazzi con disabilità intellettive insieme ai volontari della Cooperativa sociale Baracca onlus, ha avviato una raccolta fondi sul portale di crowdfun-

Data: 12.01.2021 Pag.: 1,2
Size: 461 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



ding Produzioni dal Basso che ha raccolto poco meno di 6mila euro. «I fondi raccolti - spiegano in una nota i responsabili di Rab - serviranno ai gestori per coprire le ingenti perdite di questi mesi, come affitto e utenze, riprendere la

programmazione degli eventi gratuiti, rinnovare i contratti in sospeso e ampliare gli orari di apertura, per consentire la prosecuzione dei percorsi di formazione».

Intanto si muove anche la politica. Fratelli d'Italia sta

promuovendo una class action dei ristoratori contro il governo per ottenere un indennizzo per i danni subiti dalle restrizioni. «Riteniamo che il governo abbia penalizzato, senza basi giuridiche e scientifiche solide, i ristoratori e ora

deve risarcire i danni!» ha spiegato Marco Osnato, deputato di FdI e capogruppo in commissione Bilancio.

Michelangelo Bonessa



STOPPANI

Un'emorragia quando toglieranno il blocco licenziamenti

62

i decessi registrati anche ieri in Lombardia. In calo i nuovi casi di contagio: 1.431, contro i 3.267. A fronte di 13.356 tamponi, i nuovi positivi sono il 10,7% contro il 13% di domenica

45.912

le domande ricevute dalla Regione per le quali sono già stati erogati bonifici per un valore di 67.830.500 euro all'interno del piano «Rilancio Lombardia» voluto dal presidente Fontana



OSNATO (FDI)

Quello Stato che ha chiesto sacrifici ora deve risarcire tutti i danni

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Confcommercio Restrizioni e chiusure annullano le programmazioni

Aperture a singhiozzo: negozianti in ginocchio!

CASALE MONFERRATO

● Confcommercio Alessandria lancia l'ennesimo grido d'allarme, facendo propria la disperazione di centinaia di imprese, partendo da bar, ristoranti e tutti i pubblici esercizi particolarmente colpiti dalle restrizioni anti-contagio e passando poi per tutti i settori rappresentati ed in particolare i negozi di abbigliamento, calzature e accessori, in fortissima crisi a causa delle norme che stabiliscono aperture a singhiozzo, che annullano qualsiasi tipo di programmazione aziendale e gettano imprese e consumatori in un clima di assoluta incertezza.

Dpcm: voci sconcertanti

Nel giorno in cui il Piemonte è tornato ad essere zona gialla, circolano insistentemente voci sui contenuti del prossimo Dpcm (che dovrebbe essere approvato giovedì ed entrare in vigore a partire dal 16 gennaio), che sono a dir poco sconcertanti: non riaprire i confini regionali, nemmeno per chi si trova in "zona gialla", significa infatti sancire in via definitiva la morte di tantissime attività che vivono di turismo e di consumi che provengono anche dalle zone confinanti.

«Inaccettabile - dice la Confcommercio - è poi l'idea di vietare ai bar l'asporto dopo le 18. I pubblici esercizi, che ancora aspettano i ristori promessi a novembre, di cui non si hanno notizie, per non parlare di quelli di Natale, che co-



Commercianti in ginocchio. Penalizzate da Dpcm e aperture a singhiozzo

L'allarme

Non riaprire i confini significa far morire le attività che vivono di turismo e consumi

sa dovrebbero fare per sopravvivere? Perché questo accanimento contro una categoria che rappresenta il volto bello ed autentico dell'Italia nel mondo?»

Confcommercio Alessandria ritorna poi sul tema dei ristori, rilanciando l'appello di **Fipe** nazionale: «Ogni giorno riceviamo decine di chiamate da parte di

ristoratori e imprenditori che lamentano ritardi nell'erogazione dei ristori promessi dal governo. 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 viceministro Castelli, ci auguriamo che si trasformino al più presto in versamenti sui conti correnti».

P.L. ROL.

Data: 12.01.2021 Pag.: 1,2
Size: 196 cm2 AVE: € 28028.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



L'intervento

Bar e ristoranti, modificare i divieti

di Mauro Mambelli *

Le enormi difficoltà che stanno attraversando i pubblici esercizi e le prolungate restrizioni a cui sono sottoposti i nostri bar e ristoranti stanno determinando un clima di profonda preoccupazione per i prossimi mesi, molti non vedono più quella tenue luce in fondo al tunnel. Presidente nazionale Fipe Lino Enrico Stoppani, il tuo impegno quotidiano a favore delle istanze della categoria ci conforta e l'azione di pressing della Fipe ormai da quasi un anno è costante, precisa e apprezzata dagli associati. Purtroppo, siamo anche consapevoli che, se la situazione non migliorerà ...

(*) Presidente

Confcommercio provincia di Ravenna

Continua a pagina 2

«Esercizi, modificare i divieti: restrizioni graduali per dare un minimo di ossigeno»

La richiesta della Fipe Confcommercio

Il presidente Mambelli propone regole diverse tra zone arancioni e rosse: «Un supporto per chi lavora»

[Segue dalla prima]

... obiettivo auspicabile da tutti ma difficilmente raggiungibile in tempi brevi, occorrono proposte che siano in grado di garantire un minimo di operatività delle nostre aziende.

A questo proposito, sarebbe opportuno proporre come Fipe, una differenziazione dei divieti previsti per bar e ristoranti in base alla colorazione delle Regioni.

In sostanza, oggi per i pubblici esercizi che si trovano in zona arancione o rossa non cambia-

no sostanzialmente le regole, mentre sarebbero opportuni divieti graduali in base alla colorazione.

Ecco allora la proposta che ti sottopongo:

zona gialla (come ora): apertura tutti i giorni fino alle 18.00 con asporto fino alle 22.00 e delivery sempre;

zona arancione (modifica): apertura fino alle 15.00, con asporto fino alle 22.00 e delivery sempre; chiusura nei festivi e prefestivi;

zona rossa (come ora): chiusura totale, con asporto fino alle 22.00 e delivery sempre.

La proposta di apertura fino alle 15.00 in zona arancione consen-

tirebbe a tutti i pubblici esercizi di continuare l'attività, anche se in misura ridotta.

Tra l'altro, l'apertura fino alle 15.00 in zona arancione sarebbe di supporto anche a coloro che lavorano consentendo loro di poter usufruire del pranzo, senza particolari problemi.

Credo sia importante far passare questa logica, cioè la gradualità delle restrizioni per i pubblici esercizi, per poter dare un minimo di ossigeno alle nostre attività e consentire, seppur con enormi cali di fatturato, di poter restare sul mercato e continuare a lavorare.

Mauro Mambelli

Presidente Confcommercio Provincia di Ravenna

LA NUOVA PERIFERIA

Data: 12.01.2021 Pag.: 15
Size: 152 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



LA LETTERA Gli operatori dei pubblici esercizi lamentano le chiusure a singhiozzo e l'assenza di prospettive strutturali

«Molti di noi rischiano di chiudere per sempre»

SETTIMO (svt) «Basta! Questo diciamo ad un governo che apre e chiude le nostre aziende come interruttori e si prende il diritto di vietare il lavoro delle nostre imprese, senza trovare una strada per tutelare». Inizia così una lunga lettera di protesta diffusa dall'Epat, l'associazione che tutela i pubblici esercizi insieme alla **Fipe**, la Federazione italiana esercizi pubblici, appunto.

«Il settore dei pubblici esercizi (bar, ristoranti, pub, pizzerie, catering e discoteche) è al collasso. Siamo esausti e increduli. Chiusi,

aperti con precauzioni, aperti a metà, poi a tratti, minacce di chiudere, promesse di aprire, chiusi a singhiozzo, infine, costretti all'offensivo gioco dell'oca delle festività 2020. In un imbarazzante corto circuito politico tra centro e periferia, scaricato sulla pelle delle imprese di questa filiera», lamentano gli addetti ai lavori. Gli stessi che fanno il conteggio delle no-

vità normative introdotte con la pandemia da Covid-19. «22 Dpcm, 36 Decreti Legge, 160 giorni di chiusura, un numero imprecisato di ordinanze regionali, una differenza impressionante fra quanto

annunciato e quanto attuato».

«Chiediamo rispetto. E il rispetto non si traduce in ristori inadeguati e non calcolati sul fatturato delle festività natalizie, periodo fondamentale per i bilanci delle imprese della ristorazione. E

non vengono affrontati né tantomeno risolti i problemi delle locazioni, dell'indebitamento e del sostentamento di imprenditori che non hanno garanzie, se non il proprio lavoro», spiegano amareggiati per la situazione economia che stanno affrontando.

«Nonostante tutto, non ci arrendiamo. La salute è si-

curamente la priorità ma riaprire è necessario. Noi vogliamo e siamo in grado di lavorare in sicurezza, garantendo la salute dei nostri dipendenti e dei nostri clienti. Chiediamo interventi urgenti e strutturali che diano alle nostre imprese un orizzonte chiaro e certo. Non sappiamo più come dire alla politica che molti di noi rischiano di chiudere per sempre. Ci rivolgiamo quindi agli italiani: vi chiediamo di esserci vicini e di continuare a sceglierci, dove possibile, anche in queste difficili giornate. La vostra gratificazione è la nostra forza ed il nostro futuro».

EDENRED

COM'È 'BUONO' IL PRANZO

DALLE PAUSE PASTO CON I TICKET RESTAURANT AI SERVIZI PER LA PERSONA CON LA PIATTAFORMA EASY WELFARE, EDENRED È PROTAGONISTA DEL BENESSERE AZIENDALE. ANCHE IN SMART WORKING

Due milioni di italiani li usano ogni giorno. Chi in versione cartacea, chi sotto forma di tessera, chi con l'app. Sono i Ticket Restaurant® di Edenred, multinazionale presente in tutto il mondo e in Italia (600 dipendenti, un numero quasi raddoppiato nel giro di tre anni) da 40 anni: fondi pre-finalizzati che le aziende danno ai lavoratori per coprire, almeno in parte, le spese del pranzo. Prima del Covid-19, quando i dipendenti si recavano quotidianamente in ufficio, il pranzo di chi riceve i ticket si articolava così: il 42,10% delle persone andava nei locali convenzionati, il 26,9% mangiava alla scrivania, il 31% si portava il pasto da casa.

Poi è arrivato il lockdown, le modalità di lavoro sono prepotentemente cambiate, lo smart working ha coinvolto moltissimi italiani, e non solo. Ma i buoni pasto non hanno smesso di funzionare, e chi oggi lavora da remoto può continuare a utilizzarli per fare la spesa al supermercato e per il delivery. Alcune aziende, per la verità, all'inizio avevano ipotizzato di risparmiare eliminandoli: se il dipendente non deve recarsi fisicamente al lavoro, allora perché continuare a pagargli il pranzo? In realtà le cose non stanno così. Per primi Vodafone e TIM, seguiti poi da molti altri, hanno così deciso di continuare a fornire questo benefit.

Astenersi alcolici

Alle origini del servizio Edenred c'è, d'altra parte, una forte idea di welfare. Lo spiega Stefania Rausa, direttore Marketing e comunicazione, in azienda dal 2012. "Abbiamo inventato i Ticket Restaurant come servizio sostitutivo di mensa, con la funzione sociale di equiparare i lavoratori del mondo dei servizi a quelli dell'industria. Perché la struttura industriale prevedeva al suo interno luoghi per pranzare, ma quando il lavoro si è spostato sui servizi in città, la disponibilità di mense è venuta meno, mancavano gli spazi". Così, per garantire gli stessi diritti a tutti, è nato il Ticket Restaurant, con "una forte matrice di sostenibilità perché è uno strumento che garantisce alle persone il momento primario del pasto, e perché quando l'azienda decide di dare ai propri dipendenti questi buoni sta compiendo un'azione che ha a che fare con il benessere delle famiglie".

Il valore dei ticket varia a seconda delle aziende. Ma c'è un dato che accomuna tutti: il fatto che possono essere utilizzati



Edenred ha avviato la school itinerante 'Università della pausa pranzo': nata prima della pandemia, dovrebbe riprendere quando finirà l'emergenza.

solo per l'acquisto di cibo, alimentari di categorie ben definite, niente alcolici né tabacco né telefonini per intendersi, "solo consumi alla base della piramide dei bisogni delle persone". Quando poi viene usato in un locale, il buono "ha anche un'altra valenza sociale, genera lavoro nel mondo della ristorazione, uno dei business principali del nostro Paese".

Prosegue Rausa: "Nel nostro core business c'è una forte natura di progresso, di uguaglianza, di benessere, e questa matrice è comune in tutto il mondo, pur nelle differenze legislative e fiscali che ogni Paese adotta". Nascono da qui le diverse iniziative legate alla sostenibilità. La strategia di corporate social responsibility di Edenred si può riassumere in 3 P: People, Planet, Progress. La voce People è quella alla base: solo dal benessere individuale si può passare a ipotizzare un ambiente preservato e a creare valore in modo responsabile.

Niente sale in tavola

Oggi in Italia sono circa 150mila i ristoranti convenzionati con Edenred, un mercato in cui operano solo 4-5 aziende e dove Edenred detiene grossomodo la metà del volume d'affari. Capita che bar e locali si lamentino delle commissioni che de-

Data: 12.01.2021 Pag.: 314,315,316
 Size: 1427 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



A sinistra, Stefania Rausa, direttore marketing e comunicazione di Edenred. Sotto, il vincitore della quarta edizione di 'MasterChef' Stefano Callegaro, che ha partecipato alla 'Università della pausa pranzo', lavorando con i ristoratori all'ottimizzazione della preparazione dei pasti.



con esempi pratici su come seguire tutti i protocolli per essere efficaci nell'offerta".

A questi appuntamenti istituzionali Edenred – sempre nell'ottica del coinvolgimento delle persone – ha aggiunto anche momenti più 'leggeri'. Spiega ancora Stefania Rausa: "Prima del lockdown abbiamo avviato il progetto 'Università della pausa pranzo', un'iniziativa pensata per supportare i merchant e aggiornarli sulle attuali tendenze attraverso suggerimenti, novità, iniziative e contenuti digitali: una school itinerante in 10 città dove abbiamo coinvolto uno chef con buone capacità divulgative come Stefano Callegaro (ex vincitore di 'MasterChef') per approfondire il tema degli economics legati alle preparazioni. Non è detto che tutti conoscano esattamente il costo per porzione, e quindi abbiamo mostrato come con un ingrediente si possono fare due piatti diversi, limitando gli sprechi e massimizzando l'efficacia. Lo abbiamo fatto con cucine in location particolari: una ventina di postazioni in ogni città e i ristoratori che con Callegaro preparavano due o tre piatti con un'unica spesa, per esempio un branzino cucinato come piatto principale, ma i cui scarti servivano per fare il brodo e un altro piatto". Risultato: un'occasione di education ma anche "tantissimo engagement, divertimento, un forte momento di legame. Perché il nostro modo di fare business cerca sempre di guardare all'intera relazione con il partner, non solo economica".

Non di solo cibo

Edenred da qualche tempo non è soltanto Ticket Restaurant. Un anno fa ha acquisito Easy Welfare e così oggi – grazie ai vantaggi fiscali che il legislatore dà alle aziende per aiutare il lavoratore nelle necessità primarie, con integrazioni al reddito – presenta altri fondi prefinalizzati. Questa volta però non servono per comprare alimenti ma sono destinati a spese legate ai bisogni della famiglia: babysitter, colf, badanti, spese sanitarie, rette universitarie.

vono versare o dei tempi di rimborso. "Ma spesso sottovalutano il fatto che noi tutti emettitori muoviamo 4 milioni di lavoratori, e che se questi non avessero il buono pasto non andrebbero a fare la pausa pranzo fuori, perché è costosa. Alla fine, più del 40% del fatturato in pausa pranzo arriva loro proprio dai ticket", dice Rausa.

Per 'oliare' i rapporti, ma anche per coltivare quel pilastro People che si basa sulla qualità delle abitudini alimentari, Edenred ha dato vita al programma europeo Food (Fight Obesity through Offer and Demand) che – coinvolgendo aziende, ristoratori, lavoratori – intende combattere l'obesità attraverso un'alimentazione equilibrata. "È un programma di education gratuito per aiutare a servire cibo sano, con alcune linee guida come togliere il sale dai tavoli, oppure ricette bilanciate, o un sito dove possono andare per capire che cosa significhi dare un pasto bilanciato". "In più", prosegue Rausa, "nel 2019 con **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi) abbiamo fatto un roadshow in tre città – Milano, Roma, Palermo – in cui esponenti del ministero della Salute e dell'Istituto superiore di sanità spiegavano ai ristoratori come essere aggiornati sui temi della sicurezza alimentare e della corretta gestione degli allergeni,

riproduzione riservata

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 12.01.2021 Pag.: 314,315,316
Size: 1427 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



→ Come avviene per i buoni pasto, l'azienda destina alcuni fondi ai dipendenti. Il beneficiario ha nella propria piattaforma welfare un credito da utilizzare in spese per babysitter, badante, dentista, ma anche in cose un po' più ludiche come i viaggi: si tratta comunque di benessere aziendale e l'azienda è fatta di popolazioni diverse, più o meno giovani, con famiglia o senza, con esigenze differenti. Bisogna ricordare che quando parliamo di premi di risultato non convertiti in welfare aziendale ma destinati direttamente in busta paga, il valore è soggetto a tassazione e quindi inferiore. Le aziende che ne usufruiscono sono sempre di più, oltre 10mila. "E sono imprese di ogni tipo, dalle più grandi a quelle di tre persone, perché il nostro welfare è per tutti i dipendenti, in tutta Italia".

Oltre alla piattaforma Easy Welfare, dove si può accedere ai servizi concordati dall'azienda, Edenred ha previsto anche i Ticket Compliments, buoni spesa destinati allo shopping, perché "anche questo contribuisce al benessere delle persone".

Dopo la carta, uccidiamo la plastica

Il triangolo virtuoso di Edenred comprende i lavoratori e i ristoratori. Ma ovviamente l'altro vertice sono le aziende. "E con loro orientiamo la comunicazione verso quello che per noi è più efficace per arrivare alle persone beneficiarie delle nostre soluzioni". Il posizionamento attuale è un 'cambio pelle', da una realtà tradizionale a una puramente digitale. Un passaggio impegnativo per Edenred: "Dobbiamo appoggiare le app e le trasformazioni più evolute, su un impianto nato 40 anni fa, per noi sono cambiamenti epocali, processi che ci costano tanto. Ma questo sforzo lo vogliamo comunicare", afferma Rausa.

Così come - e si sta parlando a questo punto della seconda P, Planet - Edenred vuole comunicare l'impegno per un mondo plasticless. Prima "abbiamo distrutto la carta", sostituendo i blocchetti cartacei di Ticket Restaurant con una tessera elettronica "paradossalmente molto più costosa perché prevede uno sforzo di interfaccia con l'utilizzatore finale che prima non esisteva: noi non interagivamo mai con il dipendente, mentre con la tessera elettronica abbi-

mo dovuto creare strutture per gestire i beneficiari, rispondere a ogni loro domanda o problema".

Adesso però "stiamo uccidendo la plastica, per diventare full mobile". Il che significa che tutto gira attraverso interfacce digitali. Con l'app si può anche ordinare il pranzo online, magari da piattaforme di delivery, e utilizzare il ticket elettronico. Per il momento, circa l'85% dei lavoratori usa la tessera. L'app però è già stata scaricata da un milione di persone, mentre le transazioni mobile sono 500mila. Numeri destinati a crescere. Anche perché l'Italia è comunque il secondo Paese nel mondo (il primo è il Brasile, il terzo la Francia) per dimensioni e uso dei buoni pasto.

Contro il Covid-19, pronti a rispondere

Per ciò che riguarda infine la terza P, Progress, Edenred - che è membro dello United Nations Global Compact, ente che opera nell'ambito della responsabilità sociale d'impresa - ha un codice etico valido in tutti i suoi Paesi, che disciplina la sicurezza e la trasparenza delle informazioni, la salvaguardia dei diritti umani, l'applicazione dei principi etici nella gestione dei rapporti con collaboratori e stakeholder. Questo aspetto ha anche aiutato ad affrontare il periodo Covid-19 con efficienza e solidarietà. "Abbiamo fatto avere i nostri buoni spesa alle famiglie in difficoltà durante l'emergenza", spiega Stefania Rausa. "Grazie alla comunicazione continua che abbiamo con gli stakeholder istituzionali, cercando di essere presenti nei tavoli tecnici, politici e ovunque si affronti il mondo del lavoro, già al primo lockdown, quando il governo ha deciso di destinare fondi per i cittadini, molti enti si sono rivolti a noi. Il Comune di Roma, Bari, Genova, Firenze... tanti hanno

distribuito alle persone bisognose i nostri Ticket Restaurant, e chiaramente noi abbiamo rinunciato a buona parte delle revenue, tenendo solo quello che ci serviva per coprire i costi. Il prodotto era pronto, in carta come su app, e noi siamo stati scelti perché molto rapidi. In due settimane i cittadini avevano in mano i ticket, mentre i supermercati a loro volta hanno fatto sconti. Anche questo significa sostenibilità".

Marina Cappa



In tutto il mondo

Edenred mette in relazione aziende clienti, dipendenti beneficiari e una rete di merchant aderenti al network. Nato come inventore del Ticket Restaurant, adesso opera su tre asset commerciali: Employee Benefits (Ticket Restaurant, Ticket Welfare, Easy Welfare Edenred); Fleet and Mobility Solutions (ExpendiaSmart®, carta Uta Edenred); soluzioni complementari che includono corporate payments, incentive and rewards (Ticket Compliments) e programmi sociali pubblici. Ceo del gruppo, dal 2015, è Bertrand Dumazy.

I numeri

50 milioni di beneficiari, **850mila** aziende ed enti pubblici clienti, **2 milioni** di esercizi commerciali affiliati. Edenred è presente in **46 Paesi** con circa 10mila dipendenti. **In Italia** impiega circa 600 persone e serve 2 milioni di beneficiari, con 65mila aziende ed enti pubblici clienti e 150mila esercizi commerciali convenzionati. Fatturato globale (2017): 1,339 miliardi di euro.

La storia

1962 - Jacques Borel introduce nel mercato francese il sistema dei buoni pasto, che 5 anni dopo un decreto

governativo trasforma in benefit per i dipendenti.

1976 - I buoni pasto arrivano in Italia.

1983 - Jacques Borel International acquisisce Accor Group.

1984 - Compare la prima versione tecnologica del ticket cartaceo.

2010 - Nasce Edenred, ex Accor Services; il gruppo si quota alla Borsa di Parigi.

2012 - La card elettronica diventa un'applicazione fruibile da smartphone.

2020 - Si arriva alla completa dematerializzazione del buono pasto grazie al lancio del Ticket Restaurant Full Digital, strumento totalmente digitale e utilizzabile tramite smartphone.

Data: 13.01.2021 Pag.: 1,7
 Size: 473 cm2 AVE: € 61963.00
 Tiratura: 91744
 Diffusione: 138603
 Lettori: 713000



SETTORE DISTRUTTO

Ristoratori,
fronda
contro
le chiusure

— a pagina 7

Ristori al lumicino per i pubblici esercizi

Conti in rosso. Il comparto nel 2020 ha perso incassi per quasi 40 miliardi, -40% rispetto al 2019, e finora ha ricevuto fondi dallo Stato per 2,5 miliardi

Protesta online. Sono oltre 50mila le adesioni stimate dagli organizzatori a #ioapro, iniziativa che da venerdì invita gli esercenti a restare aperti

Un rosso da quasi 40 miliardi di euro, 37,7 miliardi per la precisione, ovvero circa il 40% dei ricavi del comparto ristorazione persi nel 2020 a causa del Covid-19. La conseguenza più diretta della lunga emergenza sanitaria è stata di spingere nell'area di "rischio chiusura" circa 60mila attività. A dirlo l'ufficio studi di **Fipe** che monitora l'andamento del settore. Drammatiche le conseguenze occupazionali: hanno perso il posto di lavoro circa 300mila addetti a tempo determinato mentre le ore di cassa integrazione sono schizzate a 483 milioni. La pesante congiuntura ha anche fatto calare la natalità delle imprese. Nei primi nove mesi dello scorso anno sono state fondate circa 7.700 attività, contro le oltre 10mila dello stesso periodo del 2019, mentre le cessazioni sono state quasi 17mila. Un saldo negativo con la perdita di circa 9.200 attività.

La voce ristori governativi invece segna appena 2,5 miliardi di euro erogati fino a ieri. Considerando i giorni di chiusura tra il primo e il secondo lockdown, che ammontano a 145, ogni impresa ha ricevuto al giorno circa 63 euro. Un importo non sufficiente a sopravvivere rimarcano da **Fipe**. In più non tutte le attività hanno beneficiato dei ristori. Infatti sono rimaste escluse quelle che, rimaste chiuse per lockdown ad aprile 2020, non hanno potuto

fare nessun raffronto con gli incassi dell'aprile 2019. Per loro niente fondi sia con la prima che la seconda sessione di ristori. «L'esiguo importo dei ristori non può essere ricondotto ai bassi fatturati dichiarati dagli imprenditori, piuttosto è nella modalità di calcolo che va ricercato il difetto - fanno sapere dall'Ufficio studi **Fipe** -. I ristori avrebbero dovuto tener conto delle perdite subite dalle imprese nell'arco dei dieci mesi e non utilizzare il solo mese di aprile come riferimento».

Un'ultima picconata a chi cerca di fare sopravvivere la propria attività arriva dalle amministrazioni locali che hanno chiesto l'intera tassa rifiuti a pizzerie, bar e locali pubblici che nel 2020 hanno lavorato a ritmo ridotto. Senza incassi e ristori ecco che cresce il rischio infiltrazioni malavitose tra gli imprenditori sempre più provati non solo economicamente ma anche psicologicamente. Nell'ultimo trimestre **Fipe**, in aggiunta agli altri servizi forniti, ha aperto uno sportello d'ascolto che ha aiutato grazie alla consulenza di un team di psicologi quasi 700 imprenditori in difficoltà. Un servizio che forse verrà riproposto considerando che l'agognata uscita dallo stato di emergenza, nonostante la campagna vaccinale in corso, si sta allontinando. Anche per questo motivo **Fipe** insieme alle maggiori rappresen-

tanze sindacali del settore hanno chiesto un incontro urgente al ministro Patuanelli per affrontare il grave stato di crisi del comparto dei locali pubblici e per approntare i necessari interventi a sostegno delle imprese e dei lavoratori.

Le prospettive del resto non fanno sperare un rientro alla normalità in tempi brevi e lo stop all'asporto dopo le 18 peggiorerebbe il quadro. Preoccupa soprattutto il contenuto del prossimo Dpcm che entrerà in vigore dopo il 16 gennaio. Si teme che quel

decreto porterà una ulteriore stretta per bar e locali intorno ai quali è più probabile che si creino assembramenti. Si concretizza così il timore che lo stop alle ore 18 per l'asporto diventi realtà. Un provvedimento le cui conseguenze si preannunciano drammatiche. Secondo le stime di Confesercenti nella sola Capitale con il centro storico desertificato tra turismo azzerato e smart working, con il divieto di asporto «chiuderanno 10mila imprese tra la ristorazione classica, bar, pizzerie al taglio, gelaterie, pasticcerie e street food con la perdita di almeno 30mila posti di lavoro - avverte Claudio Pica, presidente della Fiepet-Confesercenti di Roma e Lazio -. Il Governatore rifletta» è il suo appello.

«Impedire l'asporto dalle ore 18 è una follia che non risolve nessun problema di tipo sanitario - rimarca

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 13.01.2021 Pag.: 1,7
Size: 473 cm2 AVE: € 61963.00
Tiratura: 91744
Diffusione: 138603
Lettori: 713000



Roberto Calugi, direttore generale **Fipe**-Confcommercio -. Il Governo deve pensare a governare il territorio e colpire chi sbaglia o viola le disposizioni ma non bloccare decine di migliaia di pubblici esercizi a prescindere. Si deve punire chi sbaglia».

Tra gli imprenditori corre il malessere. «La ristorazione piemontese, con più di 12mila imprese, non può continuare ad essere ostaggio delle incertezze. È giunto il momento che il Governo faccia la sua parte, mantenendo gli impegni assunti - segnala Vittoria Poggio, assessore al Commercio della Regione Piemonte -. Le imprese lamentano forti ritardi nell'erogazione dei ristori di novembre e quelli previsti per il periodo di Natale sono ancora privi dei decreti attuativi».

Cresce il malessere tra gli imprenditori e l'iniziativa "#ioapro" ha rac-

colto - dicono gli organizzatori - oltre 50mila adesioni. L'obiettivo della protesta nata sui social è di restare aperti da venerdì contro le restrizioni del Governo. «È una questione di sopravvivenza, siamo già al punto di non ritorno, ma ci proviamo lo stesso» dice Umberto Carriera, ristoratore ribelle di Pesaro che ha già collezionato multe e sospensioni per aver aperto alcuni suoi locali malgrado i divieti dei vari Dpcm. «Non è mai stata presentata una indagine epidemiologica che accerti i contagi nei locali, a differenza di quanto può accadere sui mezzi pubblici o nei supermercati - sostiene Carriera -. Vogliamo poter lavorare, ma saremo i primi a puntare il dito contro chi non rispetta le norme di sicurezza». I locali "#ioapro" che promettono di restare aperti fino alle 21,45, giusto il tempo

per rincasare prima del coprifuoco sono circa 400 e parallelamente si sta organizzando un team di legali che supporteranno gli imprenditori che finiranno nelle maglie della legge.

Invita alla calma Paolo Bianchini, presidente di Movimento imprese ospitalità (Mio-Federturismo) che rivolto alla fronda dei disubbidienti dice: «Proprio ora che stiamo arrivando agli indennizzi delle perdite 2020 non possiamo andare ad aprire contra legem i nostri ristoranti, i nostri bar. Sarebbe un boomerang enorme per tutta la categoria». Nell'ormai lontano 10 maggio 2020 Mio chiese, senza successo, al premier Conte lo stato di crisi per l'intero comparto Ho.re.ca. mentre poco prima, alla fine di aprile, Bianchini aveva dato vita alla protesta con ristoratori e commercianti che consegnavano le chiavi delle loro attività ai sindaci.

483

MILIONI DI ORE DI CIG NEL 2019

È la Cig erogata a favore degli addetti dei pubblici esercizi. Inoltre non hanno lavorato circa 300mila lavoratori a tempo determinato

Data: 13.01.2021 Pag.: 10
Size: 171 cm2 AVE: € 38475.00
Tiratura: 332423
Diffusione: 277791
Lettori: 2045000



La sfida dei ristoratori ribelli: aprire nonostante i divieti

Sessantamila adesioni, progettano di servire ai tavoli da venerdì sera. «Siamo al punto di non ritorno»

ROMA Almeno per il momento, sulla carta e sui social, le adesioni sono arrivate a 60 mila. E a loro — i ristoratori ribelli della campagna #ioapro — si aggiungeranno migliaia di supporter in tutta Italia. Amici, colleghi, avventori simpatizzanti, pronti a dare una mano mettendosi a tavola. Soprattutto fra Milano, Reggio Emilia, Modena e Pesaro, da dove è peraltro cominciata la protesta: alzare le saracinesche e servire i clienti nonostante i divieti. Una sfida alle nuove misure del governo in materia di strategia anti-contagio, compresa l'abolizione della vendita da asporto dopo le 18, regolata da un proprio dpcm, acronimo di Decalogo pratico commercianti

motivati. Le regole principali saranno: conto alle 21.45 e locale chiuso alle 22. La mobilitazione riguarda tutte le regioni, e l'ora X è stata fissata per il tardo pomeriggio di venerdì, con repliche sabato e domenica. Sempre che le critiche delle associazioni di categoria, contrarie all'iniziativa, e poi i controlli delle forze dell'ordine, non blocchino tutto. «Ci proviamo lo stesso — tiene duro Umberto Carriera, ristoratore pesarese pluri-sanzionato, a capo della rivol-

Mobilitati sui social

Contro le nuove misure
Ma le associazioni
di categoria: non è
il modo di manifestare

ta —. È una questione di sopravvivenza, siamo già al punto di non ritorno. Ci dicano quanti contagi ci sono stati nei ristoranti». «Se ci saranno impennate della curva, ci verranno addebitate, anche se non c'entriamo nulla — replica Roberto Calugi, direttore generale di **Fipe** Confcommercio —. Capisco che la protesta nasca dalla disperazione, e ci mancherebbe, ma bisogna fare molta attenzione ai rischi che si corrono con una simile iniziativa: multe fino a mille euro, chiusure fino a un mese, denunce penali. Anche i clienti sarebbero in pericolo. Non è il modo di manifestare. Non so se ci sia qualcuno che strumentalizza — aggiunge —, a noi sconcertano le aper-

ture e le chiusure, la mancanza di programmazione. Abbiamo già perso il 40% del fatturato, con picchi del 90% nelle città. Ma i problemi della categoria meritano un altro livello di attenzione».

Rinaldo Frignani

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

- Il 15 gennaio, parte la contestazione dei ristoratori contro il nuovo Dpcm che prevede maggiori restrizioni per bar e ristoranti
- Ci saranno repliche sabato e domenica

Data: 13.01.2021 Pag.: 9
Size: 67 cm2 AVE: € 13668.00
Tiratura: 132083
Diffusione: 98384
Lettori: 1090000



La protesta

#Ioapro, venerdì in 50 mila pronti a sfidare il Dpcm

Sono oltre 50 mila, secondo gli organizzatori dell'iniziativa, i ristoratori e i baristi pronti a riaprire venerdì, ma per il momento sono poco più di 8 mila gli iscritti al canale Telegram "Io apro". Tra un video e un messaggio sfidano il premier Conte, dato che hanno intenzione di lavorare a pranzo e a cena a prescindere dalle decisioni

del governo. I promotori minacciano: «La nazione italiana riparte e i traditori non osino fermare la Costituzione o saranno dolori». Usano #ioapro e #localiaperti come parole chiave e si sono organizzati in sottogruppi regionali. Dicono di avere supporto legale «contro dpcm e dittatura dei traditori» e pubblicano la lista degli

avvocati che li sostengono. Matteo Musacci, vicepresidente della **Fipe**-Confcommercio condanna l'iniziativa «perché va contro le leggi. Chi vi aderirà rischia multe fino a mille euro, la chiusura dell'attività fino a 30 giorni e di mettere in cattiva luce una categoria che sta soffrendo». A.G.



Locali alle corde «Trattati come untori» La crisi porta il conto anche agli chef stellati

►L'allarme dei ristoratori: «Noi allo stremo, ►Le perdite sfiorano l'80% del fatturato con le riaperture a singhiozzo ci uccidono» e anche il delivery non porta benefici

IL FOCUS

ROMA La perdita di fatturato si attesta sui 37.7 miliardi di euro, per i posti di lavoro a rischio il numero è da capogiro (300 mila), ma il timore è che la crisi possa dare il colpo di coda finale e far chiudere 60 mila imprese. Il settore della ristorazione (le stime sono della [Fipe](#)) è un gigante in sofferenza, quasi in rianimazione nella Penisola e le continue chiusure a singhiozzo stanno stremando anche le cucine animate dagli chef stellati o che comunque hanno fatto la storia del settore.

Lo chef Arcangelo Dandini è stato costretto a chiudere il celebre ristorante "L'Arcangelo", di via Giuseppe Gioachino Belli, «perché lavorare solo a pranzo non ci portava da nessuna parte, ho quindi cercato di limitare i danni, continuo a pagare l'affitto, ma mi sono indebitato e penso soprattutto ai miei undici dipendenti». Dandini ha deciso di puntare tutto sull'altra attività, "Supplizio", in via dei Banchi Vecchi. «Mi dà una boccata di ossigeno - dice - anche se gli affari si sono dimezzati».

ABNEGAZIONE

Sono i portabandiera dei prodotti Made in Italy, ma si sentono messi in un angolo, dimenticati e ignorati. «Abnegazione». Così lo chef Gianfranco Pascucci prova a descrivere «la ricerca della qualità nel cibo che non potrà mai sposarsi con l'asporto o il delive-

ry». Dal suo "Al Porticciolo" di Fiumicino, stella Michelin, prova a spiegare: «Come si fa a preparare una "linea", le basi per i nostri piatti, se non sai per quanto potrai stare aperto?». La chiusura serale è stata e continua a essere una ghigliottina.

«Se il problema è stata la movida - dice - perché non vietare il consumo di alcol in strada? Noi cosa c'entriamo?». Per Pascucci «si deve cercare una strategia per consentirci di restare aperti, ci sentiamo penalizzati dalle chiusure che toccano solo il nostro settore». Sono alla ricerca di un confronto, di un dialogo con il governo che al momento non c'è stato. Lo chef Anthony Genovese patron del ristorante "Il Pagliaccio" in via dei Banchi Vecchi, due stelle Michelin, si chiede: «Perché noi della ristorazione dobbiamo pagare un prezzo così alto? Abbiamo dovuto ridurre il nostro straordinario personale che comunque tiene duro solo perché ama questo lavoro». Per scavalcare la crisi Genovese ha dato vita al progetto "Turnè", un

format studiato per la consegna a domicilio. «Ci siamo diversificati - spiega - altrimenti saremmo già morti». Anche Genovese sottolinea la difficoltà per gli artigiani del cibo, «per i loro prodotti di grande qualità che non vendono nei supermercati e che hanno soltanto noi come clienti». Un altro chef stellato, Gastone Pierini, ideatore e patron del ristorante "Moma" di via di San

Basilio, davanti all'ambasciata americana descrive la situazione: «Siamo in attesa di essere liberati» tra un Dpcm e un altro. «Non ho solo stime sulle perdite del ristorante, ma anche certezze: è dell'80%». Un po' di ossigeno arriva dalla pizzeria «con il delivery e l'asporto».

«NOI GLI UNTORI?»

Dai Kennedy a Liz Taylor, Hollywood ha cenato dal "Vero Alfredo", a piazza Augusto Imperatore. Ines Di Lelio, la nipote di Alfredo, spiega: «Durante le festività i negozi erano affollati e saremmo noi gli untori? Il virus a pranzo non c'è e a cena compare? Chiediamo solo di lavorare». Due giorni fa, ai tavoli c'erano soltanto due persone.

Parla chiaro Davide Del Duca, dell'Osteria Fernanda, in via Crescenzo del Monte, membro dell'associazione "Ambasciatori del gusto": «La chiusura serale ti impedisce di difenderti, i nostri prodotti sono in un certo senso beni di lusso e a pranzo al massimo può venire chi è costretto a stare fuori casa per lavoro, poi la chiusura il sabato e la domenica per noi è stata la bastonata finale». Il delivery, che secondo i piani dovrebbe essere un'ancora di salvezza in questo settore non funziona proprio. «Non è adatto alla ristorazione di alto livello - dice Del Duca - non conviene, abbiamo tentato di farlo durante le festività, ma non ci salva assolutamente». E conclude: «La nostra categoria è stata messa in un

Data: 13.01.2021 Pag.: 9
Size: 362 cm2 AVE: € 73848.00
Tiratura: 132083
Diffusione: 98384
Lettori: 1090000



calderone, siamo stati ignorati,
insomma, siamo diversi dalle
pizzerie, o dai pub».

Laura Bogliolo



L'ALLARME DELLA FIPE

Bar e ristoranti non ce la fanno più, servono 5 mld di nuovi ristori

Nuovi ristori per 5 miliardi di euro, raddoppiati rispetto a quelli erogati nel 2020. Insieme a misure per gli affitti e al prolungamento della cassa integrazione. Sono le richieste che arrivano da bar e ristoranti, che dicono basta alle indiscrezioni sulla stampa sulle prossime restrizioni per contrastare la pandemia. «Io credo che il governo -spiega ad Adnkronos/Labitalia Roberto Calugi, direttore generale di Fipe Confcommercio, l'organizzazione di categoria di bar, ristoranti e locali d'intrattenimento- farebbe bene a iniziare la settimana controllando il territorio invece di massacrare un settore che invece è già di suo massacrato. È il caso di dire "Basta", la misura è colma. Se il governo vuole vedere centinaia di migliaia di persone che vengono in piazza a protestare verso modalità che sono incomprensibili, allora questo è il modo giusto. Non ne possiamo veramente più. Nessuno ci coinvolge e la mattina ci vediamo le notizie sui giornali", riferendosi all'ipotesi dello stop all'asporto dopo le 18 per i bar. "Ma il problema -sottolinea Calugi- è l'asporto dei bar e dei ristoranti dopo le 18? Mi viene da ridere...La questione è che se ci sono dei bar e dei ristoranti, come anche dei supermercati che sbagliano e non applicano le regole, chiudeteli. Ma non potete massacrare un'intera categoria in questo modo. C'è gente che si è tolta la vita, tanti non reggono più a livello psicologico, non si può scherzare sulla pelle delle persone in questa maniera», rimarca amaro Calugi.

Secondo il direttore di Fipe la situazione degli esercenti è sempre più nera, anche dal punto di vista psicologico. «Noi diciamo -sottolinea- che il governo deve pensare a controllare il territorio. Chi sbaglia paga ma non si può giocare sulla pelle delle persone, con annunci di questo genere che gettano centinaia di migliaia di persone nello sconforto. Senza minimamente ascoltare le associazioni di categoria. Siamo stufo di informazioni apprese dagli organi di stampa, non si a che titolo, e calate dall'alto», aggiunge.

Ma ristori, o "i sussidi, perché altrimenti è fuorviante", sottolinea Calugi, non possono bastare. «Bisogna intervenire -spiega- sugli affitti, è necessario. Sarebbe un'operazione sostanzialmente a costo zero per lo Stato, si tratterebbe di dare degli incentivi fiscali ai proprietari delle mura che accettano di ridurre gli affitti di almeno il 30%. Ci auguriamo che rientri in un eventuale di ristori quinquagesimo».

Data: 14.01.2021 Pag.: 12
Size: 270 cm2 AVE: € 24030.00
Tiratura: 111724
Diffusione: 48641
Lettori: 329000



La rivolta dei ristoratori contro i divieti infiniti «Apriamo con più regole»

Sono 60mila in tutta Italia: da domani cena fino alle 21.45. «È la disobbedienza gentile»

Lodovica Bulian

■ Aprire per sopravvivere. Aprire per non richiudere. Decine di migliaia di ristoratori annunciano di voler aderire a #Ioapro1501, dove i numeri stanno a indicare una data: domani, 15 gennaio. I loro locali non rispetteranno gli orari di chiusura imposti dal dpcm. Non abbasseranno le serrande alle 18, come previsto dal provvedimento, ma rispetteranno il coprifuoco delle 22, consentendo ai clienti di cenare all'interno entro le 21.45.

Una «disobbedienza gentile», la chiamano, partita da un tam tam sul web da piccoli imprenditori che ricordano di essere costretti a violare le norme per «uno stato di necessità». Non sarà una violazione un tantum, l'idea è di continuare anche nei giorni successivi.

«Non spengo più la mia insegna, io apro - si legge non uno dei primi appelli partiti dalla Sardegna - La nostra è una protesta pacifica volta a dimostra-

re il nostro senso di responsabilità e la nostra capacità di rispettare e far rispettare le regole di prevenzione del Covid-19». Migliaia di adesioni da tutta Italia, dalla Lombardia, Emilia Romagna, Marche e Toscana. A prescindere dalla fascia di rischio, l'intenzione è di aprire anche nelle regioni arancioni. Difficile prevedere quanti effettivamente poi sfideranno le norme: «Apriamo per la sopravvivenza - sono i messaggi diffusi dall'organizzazione su Facebook - le chiusure non hanno risolto problema sanitario, non siamo noi che abbiamo danneggiato il Paese, siamo quelli che hanno subito i danni peggiori e siamo in uno stato di necessità. Apriamo una volta per tutte».

Il gruppo offre assistenza legale per aiutare i ristoratori, ma anche i titolari di palestre e di tutte le attività che decideranno di restare aperte, ad affrontare multe e sanzioni: «Si

rischiano 280 euro, ma tutti insieme faremo ricorso con i nostri avvocati di fiducia che stanno seguendo l'iniziativa. C'è già un precedente di un esercente che era stato multato, ma aveva deciso di tenere aperto per la necessità di pagare l'affitto».

I promotori ricordano che verranno applicate tutte le norme anti Covid nel servire i clienti che si recheranno nei locali: «Noi rispetteremo tutte le prescrizioni, non siamo negazionisti e ci teniamo a dirlo - ribadiscono dai social i promotori - Riapriamo per sconfessare il rischio di chiusura totale e così abbiamo stabilito un piccolo vademecum di regole a cui attenersi: distanza tra i tavoli doppia rispetto a quanto stabilito dalla legge, osservanza rigida delle norme anti Covid-19, conti al tavolo entro le 21,45 e, per i primi tre giorni, ai clienti che sceglieranno di supportarci sarà permesso, a fron-

te di un regolare scontrino, di pagarci con un'offerta libera». Ribadiscono il tratto «gentile» della protesta: no alla violenza, l'iniziativa è «pacifica». E dunque la raccomandazione è di «non creare attriti con le forze dell'ordine. Questa è una disobbedienza gentile, non incivile, se vi verranno a fare il verbale siate disponibili, firmatelo e poi girate la copia ai nostri legali. Ricordate che siete tutelati dalla nostra Costituzione».

Prendono le distanze le associazioni di categoria: «Dalla ragione non si può passare al torto. Siamo vessati, maltrattati e non ristorati - dice Aldo Cursano, vicepresidente della [Fipe](#) Confcommercio - ma non si possono violare le regole». In Campania un gruppo di ristoratori ha bloccato ieri mattina un tratto dell'autostrada Napoli-Roma. Il governatore del Veneto Luca Zaia la vede così: «Non staremmo qui a parlare di proteste se ci fossero stati i ristoratori».



Locali e impianti sciistici allo stremo Ma per i ristoranti si spreca tempo

L'esame dello scostamento di bilancio sarà il 20 gennaio: 4 giorni dopo l'ulteriore stretta

di **IRENE COSUL CUFFARO**

■ La scure della proroga del divieto di apertura per bar e ristoranti, insieme allo stop del servizio di asporto dopo le 18, contenuto nel nuovo dpcm, sono l'ennesimo schiaffo alla categoria dei ristoratori, sfiancata dalle serrate imposte dal governo contro la fantomatica «movida». Le stime pubblicate da Confesercenti sono impietose: «Il prolungamento delle restrizioni porterà a registrare nel primo trimestre di quest'anno una spesa per consumi inferiore di 15 miliardi di euro rispetto al primo trimestre del 2020. Le imprese del commercio, del turismo e della ristorazione, sono state le più colpite dalla recessione pandemica, con una diminuzione media del valore aggiunto del 16,2%, a fronte del -9,6% registrato dalle altre imprese».

Non c'è da stupirsi, dunque, dell'esasperazione crescente dell'intera categoria, messa sua malgrado di fronte alla prospettiva di non poter guadagnarsi da vivere. Mossi dalla disperazione, ieri, ristoratori

e commercianti campani hanno protestato bloccando l'autostrada A1, tra gli svincoli di Capua e Caianello, nel Casertano, tra Napoli e Roma, procedendo a passo d'uomo. «Chiediamo di poter lavorare» hanno spiegato i manifestanti, «i ristoranti sono insufficienti e non ci danno dignità. Desideriamo soltanto riprendere le nostre attività». Crescono intanto le adesioni, almeno 50.000, all'iniziativa #ioapro1501, lanciata sui social, che invita i gestori di

ristoranti a rimanere aperti - violando le restrizioni del governo - a partire da venerdì 15 gennaio. Gli organizzatori della protesta, che offrirebbero anche tutela legale in caso di multe, sono pronti a portare avanti la mobilitazione, definita di «disobbedienza gentile». Tiepida a tal riguardo la reazione della **Fipe** Confcommercio: «Le proteste di queste ore sono segnale del grandissimo disagio e sconforto di tutto il settore che è ormai allo stremo, ma la legalità resta un pre-requisito che non si deve mai mettere in discussione» ha dichiarato il presidente, **Lino**

Stoppani, «come **Fipe** abbiamo un modo diverso di fare interlocuzione sindacale, non esporremmo mai i nostri associati a rischi penali, ma portiamo ai tavoli sindacali e istituzionali le nostre necessità, rappresentando le nostre ragioni». Solidarietà agli esercenti è arrivata dal presidente del Veneto, **Luca Zaia**: «Non sono scandalizzato dalle proteste delle categorie, mi metto nei panni di questi operatori, non solo bar e ristoranti ma anche palestre e altri negozi che lavorano di mobilità e se i ristoranti ci fossero in tempo reale nessuno penserebbe di riaprire. Spero si concluda questa partita, il governo ci ha assicurato di fare i ristoranti parallelamente con i dpcm. Non chiedono la luna ma di poter tenere vive le loro aziende, avere soldi per un pezzo di pane, e per i loro dipendenti». Le prospettive non sono migliori per gli impianti sciistici: da lunedì saranno riaperti solo quelli dell'Alto Adige, ed esclusivamente per i residenti. Per tutte le altre Regioni resta in vigore il divieto di funzionamento.

D'altronde, come riferito da fonti di governo, di una loro eventuale riapertura «non si è parlato nemmeno tanto», nonostante la chiusura degli impianti abbia generato una perdita complessiva di 11-12 miliardi di euro all'economia di montagna che, secondo le stime delle Regioni interessate, ora ha bisogno di almeno 4-5 miliardi di ristori. Ed è forse proprio in tema ristoranti che il governo ha deciso di servire, oltre all'enorme danno, la beffa più grande. Per far fronte agli aiuti da destinare agli esercenti, è necessario un nuovo scostamento di bilancio, quantificato dal ministro **Roberto Gualtieri** in 24 miliardi, che verrà esaminato dalla Camera solo il 20 gennaio, ovvero quattro giorni dopo la proroga e l'inasprimento delle chiusure. Oltre alla minaccia sempre più tangibile di una crisi di governo, che complicherebbe il percorso del Ristori 5, gli imprenditori devono quindi fare i conti anche con il lassismo e i tempi lunghi di chi impedisce loro di lavorare da mesi.



IL SETTORE SEMPRE PIU IN CRISI

«Ristoranti e bar, serve chiarezza su aperture e chiusure»

ANDREA D'AGOSTINO

La protesta dei ristoratori non si placa in vista delle nuove misure di contenimento della pandemia, come il divieto di fare asporto per i bar dopo le 18. Una misura che si tradurrebbe in un'ulteriore mazzata per bar e ristoranti, anche se è ancora aperta una trattativa con le regioni, che chiedono di limitare solo alle bevande il divieto di asporto. Intanto molti, in tutta Italia, minacciano di aprire domani sera, dopo che la protesta è esplosa sui social con gli hashtag #ioapro1501. Il neo

assessore allo Sviluppo economico in Regione Guido Guidesi ha lanciato ieri un appello al governo: «serve assoluta chiarezza su aperture ed eventuali chiusure. Ristoranti e bar chiedono di poter tornare a lavorare basandosi su quan-

to era stato deciso fin dall'inizio dal ministero della Salute e dal Comitato tecnico scientifico, che avevano previsto una serie di requisiti e protocolli sanitari per l'intera categoria, affinché potessero operare in piena sicurezza. Non si può continuare a cambiare decisione ogni settimana. Programmazione, chiarezza e ristori adeguati e immediati sono le urgenze per far sopravvivere un settore importante».

«Le proteste di queste ore sono un segnale del grandissimo disagio e sconforto di tutto il settore che è ormai allo stremo», commenta il presidente di Fipe Confcommercio Lino Stoppani, che però stigmatizza le aperture di protesta di domani. «La legalità resta un prerequisito che non si deve mai mettere in di-

scussione. Sarebbe difficile solidarizzare con atti così distanti dal comportamento condiviso. Il rischio è di intraprendere azioni senza storia e senza futuro, che penalizzano tutti». L'organizzazione rappresenta 200mila esercizi in tutta Italia, 50mila dei quali circa si trovano in Lombardia. Dal lockdown dello scorso marzo a oggi, racconta Stoppani, oltre 10mila qui in regione non hanno riaperto o non riapriranno; chi resiste, ha avuto il fatturato quasi dimezzato. «Serve un provvedimento di natura emergenziale – aggiunge –. E il problema più grosso deve ancora arrivare: i licenziamenti che scatteranno dopo il 31 marzo».

L'altra faccia della medaglia, intanto, vede volare il

mercato del food delivery, cresciuto l'anno scorso del 19% con un valore di ormai 706 milioni; è quanto rivela uno studio dell'osservatorio E-commerce B2c del Politecnico di Milano e di Netcomm. Non solo: il cibo a domicilio è arrivato a rappresentare fino al 25% dell'intero settore del domicilio, arrivando a servire il 66% degli italiani (circa 40 milioni di persone). Mancano invece stime più dettagliate sul peso delle singole città, né su quanto la vendita dei piatti d'asporto abbia consentito di recuperare introiti persi a causa della chiusura degli esercizi per l'epidemia di Covid. A titolo d'esempio, fa sapere Confcommercio, a Milano la perdita giornaliera di incassi per bar e ristoranti è di circa 11 milioni di euro.



Un ristorante in piazza Duomo / Miguel Medina/Afp

L'assessore Guidesi al governo: non si può cambiare decisione ogni settimana. Le

urgenze sono adesso programmazione e ristori adeguati



«Abbassiamo le serrande» Lo stop di bar e ristoranti

▶ Centinaia di esercenti vogliono fermare l'attività: «Non riusciamo ad andare avanti» ▶ In pochi apriranno sabato per protesta
Confcommercio: non riattivare varchi Ztl

LA MOBILITAZIONE

Nel resto del Paese impazza la campagna "Io apro", con ristoranti e bar in funzione la sera di sabato prossimo, nonostante il Dpcm preveda la chiusura a quell'ora. Roma, a riprova della sfiducia degli esercenti, risponde con un'altra campagna, ma in chiave opposta: "Abbasso e chiudo". Cioè serrande calate e nessun servizio a pranzo, quando pure sarebbe permesso.

Domenica prossima, con il Lazio sempre più prossimo alla fascia arancione e il governo pronto ad ridurre l'orario dell'asporto, rischia di essere l'ultima per mangiare fuori o per fare un aperitivo. E le nuove restrizioni spaventano molto la categoria, che per la pandemia lamenta perdite complessive vicine ai 2 miliardi di euro. Spiega al riguardo Luciano Sbraga, direttore della Fiipe Confcommercio di Roma: «Prima del Covid tutto il comparto di bar e ristoranti incassava in media al giorno 13 milioni. Oggi, con le restrizioni di sera, siamo tra i 6 o 7 milioni al giorno. Se da lunedì prossimo resterà solo la possibilità di fare l'asporto - e credo che soltanto un 20 per cento continuerà a farlo - gli

incassi scenderanno a un milione. È inutile dire che restare aperti a questo punto davvero non avrebbe più senso per molti». Aggiunge Claudio Pica, presidente della Fiapet-Confesercenti: «In questo modo almeno 30mila posti di lavoro saranno persi e chiuderanno, ma stavolta per sempre, 10mila imprese». Daniele Giorgi, titolare del Duke's, sottolinea: «Ormai restiamo aperti soltanto per mantenere un contatto con la clientela. Ma è difficile farlo se gli incassi del delivery si sono dimezzati rispetto al primo lockdown, quelli del pranzo sono briciole e i nostri dipendenti hanno ricevuto la cassa integrazione di agosto ora, cioè a gennaio!».

FAVOREVOLI E CONTRARI

Su spinta di un ristoratore di Modena che ha lanciato la campagna di protesta "Io apro", molti esercenti a livello nazionale terranno aperti i loro locali sabato sera. A Roma saranno un centinaio e non soltanto perché tutte le associazioni di categorie hanno presto le distanze dalla mobilitazione. Nella Capitale, a guidare la campagna, c'è Adriana Perugini, titolare della pizzeria Cuore di Napoli: «Io non solo apro, ma ser-

vo anche i clienti, voglio lavorare! Se ho paura delle multe? E me la facessero la contravvenzione, tanto non ho più nulla da perdere: faccio le pizze, servo ai tavoli e pulisco da sola, perché non ho più i soldi per pagare i dipendenti».

Non tutti la pensano come la signora Perugini. A Roma l'associazione Italian hospitality network ha lanciato invece la campagna "Abbasso e chiudo": anche se il Dpcm prevede il contrario, si rester-

à chiusi anche a pranzo. Spiega Giulio Ambrosetti, titolare di 5 bar tra Talenti e Testaccio: «Ci siamo battuti in tutti i modi per riaprire, ma a questo punto, visti i contagi, l'unica soluzione è chiudere tutte le attività per un breve periodo e far rientrare la situazione. A Roma siamo già in duecento. Eppoi alzare la saracinesca di sabato servirebbe soltanto a farsi multare».

Intanto Confcommercio chiede lumi al Comune sulla Ztl. «Domani - nota il direttore della sede capitolina, Romolo Guasco - scadrà l'ordinanza che prevede l'apertura dei varchi Ztl nel centro di Roma. Ad oggi non abbiamo avuto nessuna rassicurazione su una proroga. Chiudere la Ztl sarebbe una scelta scellerata».

SBRAGA (FIPE):
«IN ZONA ARANCIONE
IL NOSTRO SETTORE
PERDERÀ OLTRE
11 MILIONI DI EURO
OGNI GIORNO»

Francesco Pacifico

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 14.01.2021
Size: 355 cm2
Tiratura: 132083
Diffusione: 98384
Lettori: 1090000

Pag.: 60
AVE: € 72420.00



Domenica potrebbe essere l'ultimo giorno per mangiare fuori



Lo scontro sulle restrizioni “Io apro”, l’ultima sfida al via la class action contro multe e divieti

► Iniziativa di oltre duecento negozianti ► Domani il banco di prova, in campo
Ma gli organi di categoria si spaccano avvocati e consulenti contro le sanzioni

LA SFIDA

Gennaro Di Biase

Si affilano le lame legali e non solo in vista di domani sera, per «IoApro1501». In campo pubblici esercenti partenopei e no, tutti intenzionati a restare aperti a cena per contrastare il permanere delle restrizioni anti-Covid di notte e il blocco all’asporto trapezato, almeno nelle intenzioni, da Palazzo Chigi. Mentre l’esecutivo è in crisi, crescono in poche ore fino a 12mila gli iscritti del gruppo Telegram «IoApro» ed è nato, sempre su Telegram «IoApro Campania». Entrambe le chat, come attestano gli screenshot in nostro possesso, sono cavalcate dalla propaganda sovranista trumpista e leghista, che si inserisce nel contesto della frustrazione degli esercenti martoriati dal virus e dai crolli di fatturato: con lo smart-working che svuota le strade a pranzo, «le perdite superano il 70» anche in zona gialla.

LE NORME

Nelle chat di ristoratori girano diversi post sul tema delle multe e sulla possibile “strategia difensiva” per chi verrà eventualmente sanzionato il 15. Abbiamo chiesto chiarimenti a due studi legali partenopei. Seppure nel

campo delle ipotesi, il tema della «costituzionalità» delle norme anti-Covid ricorre in entrambi i pareri. «La chiusura delle attività commerciali e ristorative, in ragione delle ultime disposizioni nazionali e locali – scrivono dallo studio legale Patroni Griffi – presuppone un conclamato e accurato studio dei riflessi della curva epidemiologica in rapporto alle singole realtà territoriali. Nell’adozione di provvedimenti amministrativi anti-Covid, le autorità preposte sono tenute a un corretto bilanciamento degli interessi in gioco, tenendo conto dell’esigenza e alla salvaguardia della salute collettiva e di quella individuale delle singole attività coinvolte, in ragione degli interessi imprenditoriali in gioco e delle conseguenti perdite in termini di fatturato, non tralasciando i principi di tutela al lavoro garantiti dalla Costituzione».

In campo anche l’avvocato Angelo Pisani: «Trattandosi di una protesta, si potrebbe parlare di diritto a manifestare, anche quello garantito dalla Costituzione. Perciò sarà essenziale il rispetto delle norme anti-Covid per coloro che apriranno. Dipenderà dalle situazioni specifiche, da analizzare caso per caso, verbale per verbale. Alcuni giudici potrebbero confermare le multe. Altri no, perché potrebbero

ritenere l’apertura una causa di forza maggiore, vista la crisi economica che grava sugli esercenti. Intanto, le associazioni di categoria **Fipe** Confcommercio e Fiepet Confesercenti si sono dissociate già l’altro ieri dalla violazione delle regole, che a oggi prevedono la chiusura al pubblico dei pubblici esercizi dopo le 18 con l’asporto consentito fino alle 22 (almeno fino al nuovo provvedimento del Governo previsto il 16). Il tema del turno serale resta però centrale per bar e ristoranti, dal momento che «con lo smart-working i locali sono deserti a pranzo – ha ricordato Fipe – e oltre il 70% degli incassi si fa a cena». Anche per questo, il numero di ristoratori napoletani che si dichiara pronto domani «ad accogliere clienti ai tavoli dopo le 18» è alto e comprende tantissimi quartieri, dal lungomare al centro. Fino a ieri sera erano circa 200 i membri del gruppo «IoApro Campania», che comprende anche clienti pronti a sedersi a tavola. 12mila iscritti per «IoApro» nazionale. Per entrambi i gruppi Telegram va segnalato un dato non secondario: tra possibili bot e utenti politicizzati, la rabbia degli esercenti che hanno aderito a «IoApro», come documentano gli screenshot, non mancano slogan e suggestion sovraniste.

**«LAVORARE DI GIORNO
E INUTILE, A CAUSA
DELLO SMART WORKING
SOLO DOPO LE 18
POSSIAMO PROVARE
A SOPRAVVIVERE»**



La protesta

«Siamo in tanti, domani sera si apre» Ma le categorie si dissociano

I ristoranti si ribellano. Saranno alcune decine quelli fiorentini che sfideranno le regole del Dpcm e domani resteranno aperti anche a cena, oltre che a pranzo. «Siamo almeno cinquanta», dice Mohamed El Hawi, titolare di Tito in via Baracca, uno dei coordinatori della protesta, che già negli scorsi mesi è rimasto aperto nonostante i divieti e ha pertanto subito sanzioni e chiusure. La protesta va in scena contro le misure restrittive del Governo per ristoranti e locali. Un altro locale a restare aperto dovrebbe essere il Rouge in via Pisana. Probabilmente aperto anche l'Antico Beccaria che su Facebook scrive: «Meglio cadere combattendo che vivere strisciando». Tutto è nato da un appello lanciato su Facebook da Maurizio Stara, titolare del pub «RedFox» di Cagliari, che ha chiesto l'adesione dei gestori di altri locali e alla fine è riuscito ad aggregarne diversi in ogni regione italiana.

Si dissocia dalla protesta Aldo Cursano, presidente regionale Fipe-Confindustria: «Non aderiamo a questa iniziativa perché contravvenire alla legge, per quanto sia ingiusta e sbagliata, aprendo gli esercizi

quando le misure del Governo ne impongono la chiusura, significherebbe mettere ancora più in difficoltà le nostre imprese, con

sanzioni pecuniarie e chiusura dell'attività fino a 30 giorni». Sulla stessa linea anche Confesercenti Firenze, che chiede «soluzioni e indennizzi per la

sopravvivenza delle imprese, ma nel pieno rispetto delle regole». E ancora: «Siamo profondamente preoccupati dalle notizie in circolazione negli ultimi giorni, circa l'iniziativa volta a sostenere aperture serali dei pubblici esercizi, contro la normativa vigente — ha detto il presidente Claudio Bianchi — Noi siamo da sempre per il rispetto delle regole, e invitiamo tutte le nostre imprese a farlo». Si dissocia dalla protesta anche l'associazione Ristoratori Toscani, che domani sera farà soltanto un'iniziativa simbolica con l'hashtag #ioaprosoloinsicurezza: oltre 200 ristoranti fiorentini, un migliaio in tutta la regione, accenderanno luci e musica e apriranno le porte dei propri locali simulando una cena alla quale parteciperanno esclusivamente titolari e dipendenti che non sono in cassa integrazione. «Comprendiamo i motivi che stanno dietro ad altre iniziative — afferma Pasquale Naccari, portavoce di Ristoratori Toscana — ma ci teniamo a fare un appello a tutti i colleghi: dobbiamo essere uniti, aprire a oltranza non porta da nessuna parte?». Oggi una delegazione dei Ristoratori Toscana incontrerà il prefetto di Firenze a cui verrà chiesto un intervento presso il governo per quanto riguarda alcune richieste «per la nostra sopravvivenza», come moratoria delle tasse e blocco delle bollette.

Antonio Passanese
Jacopo Storni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Simbolica Ristoratori

Toscani: «Noi
faremo una cena
con i dipendenti»

Data: 14.01.2021 Pag.: 5
 Size: 223 cm2 AVE: € 38133.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



L'alt delle associazioni di categoria «La legge è sbagliata, ma si rispetta»

Confcommercio e Confesercenti lanciano un appello ai ristoratori: «Così rischiano di perdere altri soldi»

di **Rossella Conte**
 FIRENZE

La ristorazione toscana ha perso nel 2020 più di 3 miliardi di euro di fatturato rispetto al 2019 a causa delle chiusure dei locali imposte dai Dpcm. Chiusure che si sono tradotte in mancati consumi e in una conseguente gravissima crisi dell'intera filiera agroalimentare, come confermano Confcommercio Toscana e Coldiretti Toscana.

Il settore è in ginocchio e gli imprenditori allo stremo. In tanti sono pronti ad aprire comunque, nonostante i divieti e indipendentemente dal sistema a semafori. Una rivolta che per Confcommercio e Confesercenti rischia di avere effetti disastrosi per la categoria. Le due associazioni, infatti, fanno fronte comune e invitano al rispetto delle regole.

«**Non aderiamo** a questa iniziativa perché contravvenire alla legge, per quanto sia ingiusta e sbagliata, aprendo gli esercizi

quando le misure del Governo ne impongono la chiusura, significherebbe mettere ancora più in difficoltà le nostre imprese, con sanzioni pecuniarie e chiusura dell'attività fino a 30 giorni» è chiaro Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze.

Cursano, da sempre estremamente critico nei confronti della gestione della pandemia da parte del governo (fino a promuovere iniziative forti come la protesta di chef e ristoratori in piazza Duomo e più ancora lo sciopero fiscale, che per adesso ha prodotto lo slittamento delle scadenze del 30 novembre 2020 al 30 aprile 2021), precisa perché **Fipe** e Confcommercio non sostengono l'iniziativa di tenere aperti i pubblici esercizi contro le disposizioni di legge:

«**Siamo e saremo** sempre al fianco degli imprenditori del settore, prendendo tutte le iniziative possibili, anche le più forti (come abbiamo già fatto con la

manifestazione nazionale del 28 ottobre e lo sciopero fiscale), ma senza creare loro ulteriori danni e conseguenze negative». L'appello a non manifestare è lanciato anche da Confesercenti:

«**Noi siamo** da sempre per il rispetto delle regole e invitiamo tutte le nostre imprese a farlo. Questo nonostante le misure restrittive varate dal Governo siano fortemente penalizzanti per le nostre aziende, che ormai da circa un anno sono costrette a continui stop&go e chiusure forzate. Il mancato rispetto della normativa però comporterebbe per le aziende, e soprattutto per gli imprenditori, dei gravi rischi: sanzioni pecuniarie e la chiusura dell'attività fino a trenta giorni» non usa mezzi termini il presidente Claudio Bianchi. Confesercenti Firenze invita tutti a non sottovalutare l'aspetto sanitario. «E' importante - conclude Bianchi - rispettare le regole e le misure previste».

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 14.01.2021 Pag.: 10
Size: 22 cm2 AVE: € 374.00
Tiratura: 33760
Diffusione: 26320
Lettori: 182000



I ristoratori pronti alla disobbedienza

Se si può servire cibo in sicurezza a pranzo, si può farlo anche a cena, quando è vietato. Così ristoratori di varie parti d'Italia si preparano a una «disobbedienza gentile»,

aprendo venerdì i loro locali dopo le 18. La protesta è nata sui social con l'hashtag, #ioapro e gli organizzatori parlano di 30mila adesioni, ma è difficile fare previsioni. An-

che perché c'è chi condivide lo spirito ma non la modalità. È un settore «allo stremo», dice il presidente di [Fipe](#) Confcommercio, Stoppani, ma non si può uscire dalla legalità.

Data: 14.01.2021 Pag.: 5
Size: 186 cm2 AVE: € 13950.00
Tiratura: 14381
Diffusione: 21790
Lettori: 296000



La protesta che parte domani. Posizioni differenti anche se tutti ribadiscono che il settore affonda Aprire o rispettare le regole? Ristoratori siciliani divisi

PALERMO. In Sicilia #ioapro, l'iniziativa lanciata sui social che invita i ristoratori a restare aperti, a partire dal 15 gennaio, contro le restrizioni anti Covid imposte dal governo suscita adesioni ma anche risposte negative. Se ad esempio c'è chi come Franco Virga, titolare di cinque ristoranti a Palermo (Bocum, Ajamola, Gaggini, Buatta e Libertà) si dice favorevole altri non sono d'accordo.

Dice Virga: «È un'azione da fare perché è palese che il contagio non si trasmette nei ristoranti ma negli assembramenti come le file per fare compere e quindi la nostra chiusura è una vera e propria penalizzazione delle nostre attività. Basterebbe per ricominciare a lavorare aumentare la distanza tra i tavoli e aprire anche la sera. I ristoranti ricevuti dal governo sono stati esigui rispetto ai costi di gestione nei locali, come il pagamento degli affitti».

Di parere diverso Filippo Ventimiglia del ristorante Quattroventi a Palermo: «Non aderisco e non sono favorevole all'iniziativa - dice - anche se capisco che sarà un gesto simbolico perché penso che per chi non fa il delivery come me non è pensabile alzare la saracinesca. Oltre al danno ci sarebbe la beffa a causa delle sanzioni che potremmo ricevere. Sto rispettando le norme per ripartire una volta per tutte».

Anche Giuseppe Costa, titolare del ristorante con una stella Michelin Il Bavaglino a Terrasini e del locale La dispensa a Palermo non è d'accordo con l'appello a riaprire. «Non ade-

risco, anche se con rabbia, per una mia etica professionale: mi piace rispettare le regole. Ma stiamo soffrendo tanto per le restrizioni soprattutto per l'attività di Palermo aperta nel 2019 per la quale siamo stati tagliati fuori dai contributi».

Antonio Bernardi, «patron» dello storico ristorante "Filippino" a Lipari, nelle isole Eolie, è sconsolato e si dice favorevole all'iniziativa. Anche perché, spiega, «potremmo essere costretti presto a chiudere tutto definitivamente».

«Il nostro mondo della ristorazione italiana di qualità oramai è esausto. - aggiunge - I ristoratori, quando sono arrivati, sono state delle briciole. Abbiamo accettato anche il gioco dei colori, delle aperture e chiusure per salvare il Natale, poi per salvare gennaio. Chiediamo al governo: fateci lavorare in sicurezza ma con la possibilità di fare impresa, oppure permetteteci di arrivare ancora vivi al momento della ripartenza con giusti ristoranti, non briciole».

E' un settore «allo stremo», per dirla con il presidente di Fipe Confcommercio, **Lino Stoppani**, secondo cui però «la legalità resta un prerequisito che non si deve mai mettere in discussione». «In un mese abbiamo impegnato risorse per oltre 350 milioni di euro, rispondendo così alla totale richiesta arrivata dal mondo della ristorazione», è intervenuta la ministra delle Politiche agricole e alimentari, Teresa Bellanova, chiarendo che sono 46.692 le domande per il Bonus Ristorazione.



Ristoranti aperti a cena domani la protesta spacca la categoria

Confcommercio e Confesercenti si dissociano: “Le regole vanno rispettate, anche se sono ingiuste”
 Mille Ristoratori Toscani apparecchieranno solo per i dipendenti. Altri potrebbero ricevere clienti

di **Andrea Vivaldi**

La cena della protesta spacca ristoratori e categorie economiche. Domani sera anche in Toscana, come nel resto d'Italia, scatterà una mobilitazione contro le restrizioni del governo. Dalle 20 alle 22, ci saranno tavoli apparecchiati, fornelli accesi e centinaia di ristoranti pronti a dare da mangiare. Una rivolta ai divieti anti contagio. Ma da questa iniziativa prendono subito le distanze le associazioni di Confcommercio e Confesercenti, che invitano a rispettare le regole. Le modalità di protesta saranno diverse, almeno di due tipi. Circa un migliaio di attività, quelle riunite nel gruppo Ristoratori Toscana, faranno una cena tra dipendenti. Mentre in contemporanea altri ristoratori ribelli, quelli che hanno aderito alla campagna “#ioapro”, alzeranno la saracinesca e serviranno direttamente i clienti. La campagna era stata promossa da un pub di Cagliari sui social. E ora, almeno sulla carta, ha già raccolto 60 mila adesioni in tutta Italia. Di cui una parte in Toscana.

Gli obbiettivi sono però gli stessi: i proprietari vogliono maggior sostegno economico dato il crollo verticale degli incassi. Nonché la possibilità di lavorare la sera e nei weekend. «Perché un locale può stare aperto alle 12 e non alle 18? – domanda Pasquale Naccari, presidente Ristoratori Toscani e portavoce di Tutela Nazionale Imprese –. Noi simuleremo una cena con i nostri dipenden-

ti, ma lo faremo in totale sicurezza». Molti contestano anche il prossimo Dpcm che prevede ulteriori limitazioni al settore (come il blocco dell'asporto dalle 18). L'invito al flash mob da giorni rimbalza sulle caselle Whatsapp degli imprenditori. Ma l'iniziativa non viene condivisa da tutti. Al motto iniziale di “#ioapro”, il gruppo Ristoratori Toscana ha risposto con “#ioaproinsicurezza” e le loro cene a porte chiuse. Infine ci sono titolari che sottolineano l'emergenza sanitaria e lanciano allora l'hashtag “#iononapro”.

Di sicuro si sono opposte, con decisione, le categorie: «Noi non aderiamo a questa iniziativa – commenta Aldo Cursano, presidente regionale Fipe-Confcommercio – contravvenire alla legge, per quanto sia ingiusta e sbagliata, significherebbe mettere ancora più in difficoltà le nostre imprese, con sanzioni pecuniarie e chiusura dell'attività fino a 30 giorni». Sulla stessa lunghezza d'onda anche Confesercenti Firenze: «Siamo profondamente preoccupati per l'iniziativa – dice il presidente Claudio Bianchi –. Siamo per il rispetto delle regole e invitiamo tutte le nostre imprese a farlo. Molte attività sono vicine però al punto di non ritorno. Senza sostegni immediati, e ben più consistenti di quelli ricevuti fino ad ora, in migliaia falliranno». Una delle principali lamentele è proprio sui ristoratori: «Insufficienti anche solo a coprire le spese» dicono in coro i proprietaria-

ri. Accuse al Governo poi per i ritardi nei pagamenti delle casse integrative e per il mancato supporto alle start up. «Gli indennizzi inoltre devono essere calcolati sulla media ponderata di 12 mesi – prosegue Naccari –. Sul settore della ristorazione sono stati messi solo 10 miliardi e dai ristoratori abbiamo ricevuto in media appena il 2,5 per cento del fatturato. Oggi andremo anche dal prefetto di Firenze per chiedere una deroga sulle cene e mandare un messaggio al Governo circa la proporzione degli indennizzi».

La pandemia, spiegano Confcommercio e Coldiretti Toscana, ha provocato oltre 3 miliardi di perdite nel fatturato dei ristoratori durante il 2020. E ora andrebbero limitati almeno i costi fissi: «Un vaccino per salvare l'economia ancora non c'è – dice Anna Lapini, presidente di Confcommercio Toscana –. Occorre un decreto-legge che blocchi gli affitti per i prossimi 18/24 mesi e consenta di rinegoziare i debiti. Aiutare chi ne ha effettivo bisogno, non bonus un po' a tutti».

“Perché un locale può funzionare di giorno e non di sera? E poi il governo ha messo solo 10 miliardi su un settore in ginocchio”

Data: 14.01.2021 Pag.: 4
Size: 67 cm2 AVE: € 1139.00
Tiratura: 39643
Diffusione: 33699
Lettori: 405000



Disobbedienza «gentile»

Venerdì a cena la protesta dei ristoratori

Se si può servire cibo in sicurezza a pranzo, allora si può farlo anche a cena, quando invece è vietato. Così ristoratori di varie parti d'Italia si preparano a una «disobbedienza gentile» contro le limitazioni anti-Covid, aprendo venerdì sera i loro locali dopo le 18. Come ogni protesta nata sui social, questa ha un hashtag, #ioapro, e gli organizzatori parlano di 30mila adesioni, ma è difficile fare previsioni. Anche perché c'è chi condivide lo spirito ma non la forma della contestazione. Se nel cuneese un 29enne non ha avuto paura di raccontare in tv che tiene il suo pub aperto oltre i limiti orari «per non fallire», alcuni suoi colleghi campani hanno portato la protesta in A1: guidando a passo d'uomo e hanno creato file di diversi chilometri, e una delegazione ha fatto rotta verso Roma, chiedendo di essere ricevuta a Palazzo Chigi. E' un settore «allo stremo», per dirla con il presidente di Fipe Confcommercio, **Lino Stoppani**, secondo cui però «la legalità resta un prerequisito che non si deve mai mettere in discussione».



CONFCOMMERCIO

No alla protesta dei ristoranti, ma blocco degli affitti per 24 mesi

«Confcommercio e **Fipe** (la sezione dei pubblici esercizi) non aderiscono alla protesta: all'apertura dei locali perché contravvenire alla legge, per quanto ingiusta e sbagliata, significherebbe mettere ancora più in difficoltà le nostre imprese, con sanzioni pecuniarie e chiusura dell'attività fino a 30 giorni». Così Aldo Cursano, presidente regionale **Fipe**-Confcommercio, precisa perché l'associazione non sostiene l'iniziativa di tenere aperti i pubblici esercizi domani dopo le 18. «Siamo e saremo sempre al fianco degli imprenditori del settore, prendendo tutte le iniziative possibili, anche le più forti (come fatto con la manifesta-

zione del 28 ottobre e lo sciopero fiscale) ma senza creare loro ulteriori danni e conseguenze negative».

Tuttavia anche Anna Lapini, presidente di Confcommercio Toscana Anna Lapini ammette che siano necessari interventi a tutela delle imprese: «Devono essere congelate e messe in sicurezza altrimenti non arrivano vive alla ripartenza. Bisogna intervenire sui costi fissi. Serve un decreto-legge che blocchi gli affitti per i prossimi 18/24 mesi e consenta di rinegoziare i debiti, per le attività più colpite, con lo Stato e con le banche. Ma bisogna uscire anche dalla logica dei bonus un po' a tutti».

Data: 14.01.2021 Pag.: 5
Size: 24 cm2 AVE: € 144.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



I ristoratori pronti alla disobbedienza

Se si può servire cibo in sicurezza a pranzo, si può farlo anche a cena, quando è vietato. Così ristoratori di varie parti d'Italia si preparano a una «disobbedienza gentile», aprendo venerdì i loro locali dopo le 18. La protesta è nata sui social con l'hashtag #ioapro e gli organizzatori parlano di 30mila adesioni, ma è difficile fare previsioni. Anche perché c'è chi condivide lo spirito ma non la modalità. È un settore «allo stremo», dice il presidente di [Fipe](#) Confcommercio, Stoppani, ma non si può uscire dalla legalità.



PROTESTA IN AUTOSTRADA

I ristoratori bloccano la A1 Al via il tam-tam della disobbedienza

di **Gimmo Cuomo**

a pagina 3

I ristoratori bloccano l'A1 E parte il tam-tam per la «disobbedienza»

Molti annunciano che non rispetteranno gli orari imposti e le chiusure
La protesta parte dal basso ma la **Fipe** si dissocia dall'insurrezione

di **Gimmo Cuomo**

NAPOLI Ristoratori campani di nuovo sul piede di guerra. Hanno aperto più fronti. Il primo sull'autostrada A1, rallentando il traffico verso Roma. Il secondo, preparandosi ad aprire i propri esercizi commerciali, oltre le 18, senza tener conto delle limitazioni di orario imposte dal Governo. Ma si è trattato di iniziative partite dalla base, che sono state censurate dalla **Fipe**, la principale organizzazione di categoria, d'accordo sul merito delle rivendicazioni, ma non sui metodi di protesta adottati.

In mattinata, sulla carreggiata ascendente della A1, nel tratto compreso tra Teano e Frosinone, decine di autovetture che procedevano a passo d'uomo hanno creato notevoli disagi alla viabilità. Si sono formate lunghe file nelle quali sono rimasti intrappolati an-

le saracinesche alle 18

che automezzi che trasportavano degenti e bombole di ossigeno destinate ai presidi ospedalieri. Numerosissime le telefonate di protesta giunte ai centralini della Polstrada. Gli agenti sono intervenuti e hanno intercettato i manifestanti nei pressi dell'area di servizio Casilina, a metà strada tra Napoli e la Capitale. Proprio nel piazzale di sosta sono stati effettuati i controlli delle autocertificazioni. Secondo le regole attualmente vigenti, gli spostamenti tra le regioni restano bloccati e sono consentiti esclusivamente per ragioni di salute, lavoro e necessità.

Inevitabile l'interruzione della protesta. Solo a una piccola delegazione di ristoratori è stato consentito di proseguire alla volta di Roma, scortati da auto della Polizia. Gli altri manifestanti hanno preferito non insistere e hanno invertito la marcia rientrando in Campania.

Ma intanto si moltiplicano anche in Campania i preparativi dell'azione di disobbedienza civile in programma a partire da domani pomeriggio. L'iniziativa, in questo caso, è partita da numerosi esercenti di bar, pub e ristoranti di Lombardia, Toscana e Marche. Ma ha fatto proseliti in tutt'Italia sospinta sui social dall'hashtag #IOAPRO1501. L'idea di base è riaprire le porte dei propri esercizi a partire da domani e non abbassare le saracinesche alle 18, come previsto dalla normativa per le zone gialle. Anche in caso di eventuale imposizione della chiusura nel week end, i promotori della protesta sono intenzionati a non piegarsi. A supporto dell'iniziativa anche un pool di avvocati che in caso di prevedibili conseguenze sarebbe disponibile per garantire assistenza ai "disobbedienti". Le adesioni dalla Campania sono state numerose. Tra i primi a sposare la causa Donato Bernardo della braceria «Da

Donato» nei pressi del Parco Arbostella alla periferia Sud di Salerno. «Ho deciso di aderire - spiega - perché sono fermo da due mesi e l'unico ristoro che finora ho ricevuto è stato di 2 mila euro. Riaprire solo per il pranzo non è sostenibile, perché non si riescono ad ammortizzare i costi fissi che sono ingenti. Eppure, io, come tanti altri imprenditori, ho investito risorse importanti per adeguare i locali alle nuove regole. A pranzo o a cena cosa cambia?». L'imprenditore non ha timore di annunciare la propria disobbedienza. «Meglio essere chiari, piuttosto che fingere di adeguarsi e poi restare comunque aperti». Naturalmente non gli va di passare per il capro espiatorio. «Se domani mi accorgerò di essere l'unico in tutta la città a restare aperto, mi limiterò a lasciare accese le luci, senza far accomodare le persone». La protesta, però, andrà in onda anche a Napoli, addirittura nel cuore di Chiaia come annuncia, nell'intervista qui sotto, il proprietario di una conosciuta caffetteria del salotto buono del capoluogo.



**L'hashtag #IOAPRO1501
L'idea di base è riaprire
a partire da domani
e non abbassare**

Data: 14.01.2021 Pag.: 1,3
 Size: 504 cm2 AVE: € 12096.00
 Tiratura:
 Diffusione: 5948
 Lettori:



Ma dalla Federazione italiana pubblici esercizi arriva un monito. «Le ragioni della protesta - spiega Il presidente campano Massimo Di Porzio - sono comprensibili ma il metodo è assolutamente sbagliato. Non possiamo invitare i nostri associati ad infrangere la legge. La protesta può avere gravi conseguenze. Oltre alla sanzione pecuniaria e alla possibile sospensione dell'attività, per chi aderisce si può con-

figurare anche un reato. Noi di certo non esporremo i nostri esercenti alla possibile contestazione di un reato contro la salute pubblica. Abbiamo organizzato ben tre manifestazioni pacifiche nei mesi scorsi.

Ma il Governo e la Regione devono cambiare completamente atteggiamento nei confronti del nostro settore, altrimenti proteste e manifestazioni di piazza saranno inevitabili».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

I numeri della giornata

1.098

Positivi

14.742

tamponi

48

deceduti

1.349

guariti



LA GIORNATA

**I RISTORATORI
Saracinesche su
e luci accese
per protesta**

di **Fabrizio Guglielmini**

Bar e ristoranti divisi per la riapertura ai clienti di domani: chi non aderirà alla protesta terrà accese le luci in segno di solidarietà. Intanto **Fipe** annuncia il secco no all'iniziativa. Sanzioni a cinque esercizi.

a pagina 6

«Saracinesche alzate e luci accese» La rivolta (soft) di bar e ristoranti

Domani le cene anti-divieti, tam tam sui social. Appello Confcommercio: rispettiamo le regole

di **Fabrizio Guglielmini**

Non aderiranno all'iniziativa «Io apro» di domani perché la giudicano «un modo per passare dalla ragione al torto». Silvio Losapio, titolare del risto-pub Friends e Riccardo Donati, patron dell'osteria toscana Il Cerchio sono sulla stessa lunghezza d'onda. Intanto molti ristoranti milanesi si preparano, al contrario, ad aprire a pranzo e cena con clienti al tavolo per protestare contro l'attesa stretta del nuovo Dpcm. Già al lavoro avvocati e consulenti per ricorrere contro eventuali sanzioni a gestori e commensali che su diverse app stanno prenotando per due o quattro persone. Il tam tam fra i locali sta anche riflettendo su posizioni più soft come aprire simbolicamente, accendendo tutte le luci su strada in solidarietà con gli altri impegnati direttamente nella protesta.

«Mi sento quotidianamente con molti colleghi — dice Losapio — c'è chi aderirà e chi no ma il vero problema è a monte: ci siamo dovuti rein-

ventare un nuovo lavoro con il take away e il delivery ma il mio locale non è nato per questo; adesso siamo tutti stremati, il malcontento continua a salire; a breve avremo da pagare tasse e tributi: è evidente che un'emergenza senza gli adeguati aiuti non può durare un anno e oltre». La chiusura del Friends ha comportato la cassa integrazione per dieci dipendenti: «Significa togliere sostentamento a dieci famiglie. Siamo sotto pressione ma ripeto: esprimere il nostro dissenso in altro modo, rispettando le regole mi andrebbe benissimo, ma un'azione di questo tipo, che comunque capisco, non fa altro che aggravare la frammentazione della nostra categoria».

Riparte dal tema della rappresentanza Donati, titolare dello storica trattoria toscana Il Cerchio e figlio d'arte: «Il governo ha basato i ristoratori sul mese di aprile quando qualsiasi collega sa che è un mese «fiacco» per definizione; è

evidente che servirebbe una nostra delegazione tecnica ogni volta che si organizza un tavolo importante a Roma e Milano». Insieme ad Alfredo Zini, titolare del ristorante Al Tronco all'Isola e storico rappresentante di categoria, Donati si dice d'accordo per accompagnare la protesta «Io Apro» in un altro modo: «Chi non intende correre il rischio delle sanzioni, men che meno i clienti, può alzare la saracinesca e accendere l'insegna e tutte le luci del locale: sarebbe un modo per far sentire la nostra voce in un altro modo».

E a proposito di sanzioni, il prefetto Renato Saccone ha disposto la chiusura di cinque esercizi commerciali per violazioni alle normative anti-Covid. In particolare è stata comminata la chiusura di 5 giorni ad altrettanti negozi di

I provvedimenti

Cinque negozi chiusi dal prefetto per violazione delle norme d'emergenza

vicinato, di cui tre a Milano.

Sul fronte della protesta dei ristoratori di domani intervengono la Federazione pubblici esercizi Confcommercio con una nota: «Violare le leggi è un grave errore, si rischia un boomerang contro l'intero settore. Il rischio è quello di intraprendere azioni senza futuro che penalizzano tutti». E prosegue **Fipe**: «Se in seguito ad aperture forzose si registrasse un picco di contagi, l'intera categoria verrebbe danneggiata anche da questo punto di vista».

Tenendo al primo posto la sicurezza sanitaria, restano molte altre incognite: «Per aprire è necessario interrompere la cassa integrazione dei lavoratori e non è detto che ci troveremo a raccogliere consensi da ogni parte — prosegue Zini — anche perché i clienti riceverebbero senz'altro sanzioni vista la linea del rigore che sta ispirando il prossimo Dpcm; al di là della solidarietà, si potrebbero verificare situazioni spiacevoli».

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 14.01.2021 Pag.: 1,6
Size: 524 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



In questa situazione che aggiunge incertezza a incertezza, cresce comunque l'onda dei ristoratori milanesi e lombardi che parteciperanno a questa protesta che interesserà tutte le zone arancioni, scambiandosi indicazioni e consigli soprattutto sui social dove l'idea è nata e cresciuta. Per il titolare del Cerchio più che di prospettive nere si parla di un presente drammatico: «Un fornitore mi ha detto che il 14 per cento dei suoi clienti, tutti ristoranti, è fallito».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Al bancone Silvio Losapio, titolare del risto-pub Friends (foto Piaggese)



La scelta
Ho sentito non pochi colleghi che stanno accettando prenotazioni, molti altri invece decideranno all'ultimo momento. È un gesto che nasce dalla rabbia



In trattoria Riccardo Donati, patron della cucina toscana «Il Cerchio»



La categoria
Siamo solidali con i colleghi che apriranno l'attività e terremo le luci accese per unirci alla protesta. Ci servono subito aiuti per non chiudere



LA PROTESTA **Fipe** Confcommercio mette in guardia

Publici esercizi, aprire nonostante i divieti: cosa si rischia?

Nel nuovo Dpcm che entrerà in vigore dal 16 gennaio dovrebbe essere introdotta la norma anti-movida, che vieta dopo le 18 l'asporto dai bar. Una misura che sta già sollevando molte rimostranze da parte della categoria, duramente provata dalla pandemia.

Alcuni bar e ristoranti hanno intenzione di aderire, anche nella nostra zona, all'iniziativa lanciata da un ristoratore di Pesaro che, per protesta, suggerisce alle attività di somministrazione di rimanere aperte venerdì 15 gennaio con servizio al tavolo anche alla sera. Ma Confcommercio Altro Piemonte, pur «nel rispetto delle libere scelte di ciascuno», ricorda «a che cosa può andare incontro chi non rispetta le misure in vigore: una sanzione amministrativa pecuniaria da 400 a 1.000 euro, suscettibile di essere applicata sia agli esercenti che ai consumatori; sanzione accessoria della chiusura dell'esercizio o dell'attività (da 5 a 30 giorni); inoltre l'apertura può portare alla configurazione a carico dei trasgressori di ipotesi di reato, come i delitti colposi contro la salute pubblica di cui all'art. 452 c.p. (cfr. Circolare Ministero dell'Interno n. 1530/117)».

Fipe Confcommercio «comprende e condivide l'esasperazione della categoria, ma è contraria a sostenere iniziative che comportino violazioni delle norme, perché poi le conseguenze le pagherebbero le singole imprese».

• I.c.

Data: 14.01.2021 Pag.: 3
 Size: 263 cm2 AVE: € 15780.00
 Tiratura: 18498
 Diffusione: 12744
 Lettori: 242000



Domani gesto di «disobbedienza gentile». La **Fipe** critica: il settore è stremato, ma prima di tutto la legalità Tra i ristoratori c'è chi protesta: aperti dopo le 18

Paolo Cappelleri

ROMA

Se si può servire cibo in sicurezza a pranzo, allora si può farlo anche a cena, quando invece è vietato. Così ristoratori di varie parti d'Italia si preparano a una «disobbedienza gentile» contro le limitazioni anti-Covid, aprendo domani sera i loro locali dopo le 18. Come ogni protesta nata sui social, questa ha un hashtag, #ioapro, e gli organizzatori parlano di 30mila adesioni, ma è difficile fare previsioni. Anche perché c'è chi condivide lo spirito ma non la forma della contestazione. «Il Covid è un pericolo reale e gli esperti dicono di chiudere non possiamo che seguire in maniera scrupolosa l'indicazione - ragiona Mauro Uliassi, chef dell'omonimo ristorante con tre stelle a Senigallia, provincia di Ancona -. La protesta eventualmente va fatta per ottenere finanziamenti necessari alla sopravvivenza delle nostre attività».

Se nel cuneese un ventinovenne non ha avuto paura di raccontare in tv che tiene il suo pub aperto oltre i limiti orari «per non fallire», alcuni suoi colleghi campani hanno portato la protesta in A1: guidando a passo d'uomo e hanno creato file di diversi chi-

lometri, e una delegazione ha fatto rotta verso Roma, chiedendo di essere ricevuta a Palazzo Chigi. Hanno invece preso carta e penna le associazioni regionali del comparto ristorazione della confederazione Tutela nazionale imprese (Tni): ai prefetti e ai ministri dell'Economia e dello Sviluppo economico, Roberto Gualtieri e Stefano Patuanelli, hanno chiesto di mettere fine a misure restrittive «inique e discriminatorie» e di riconoscere lo stato d'emergenza economica «con la previsione di immediati risarcimenti per i danni causati da chiusure e limitazioni».

È un settore «allo stremo», per dirla con il presidente di **Fipe** Confcommercio, **Lino Stoppani**, secondo cui però «la legalità resta un prerequisito che non si deve mai mettere in discussione». «In un mese abbiamo impegnato risorse per oltre 350 milioni di euro, rispondendo così alla totale richiesta arrivata dal mondo della ristorazione», è intervenuta l'ormai ex ministro delle Politiche agricole e alimentari, Teresa Bellanova, chiarendo che sono 46.692 le domande per il Bonus Ristorazione.

Ai malumori di chi da mesi fattura poco o nulla o dei dipendenti in cassa integrazione, hanno dato risonanza Luca Zaia e Matteo Salvini. «Non sono

scandalizzato dalle proteste, mi metto nei panni di questi operatori, non solo bar e ristoranti ma anche palestre e altri negozi che lavorano di mobilità», ha detto il governatore del Veneto, mentre il leader leghista si è fatto testimonial di #ioapro, l'iniziativa lanciata sui social da tre ristoratori, Momi di Firenze, Umberto Carriera di Pesaro e Antonio Sandri di Sassuolo.

«Nessun politico deve approfittare della nostra protesta, nata solo per difendere i diritti degli imprenditori e dei loro dipendenti», chiarisce Lorenzo Nannelli, avvocato fiorentino che coordina un pool di 34 legali pronti in tutta Italia a impugnare le multe a cui inevitabilmente si espongono i ristoranti e i loro clienti. Luci e musica accese, tutti a tavola ma senza servire la cena, è l'iniziativa della Tni, alla quale aderisce anche RistoItalia col presidente onorario Gianfranco Vissani: «Ci stanno uccidendo. Tanti nostri dipendenti sono in attesa della cassa integrazione e il decreto Ristori è solo una manciata».

La richiesta
Le associazioni: va riconosciuto lo stato d'emergenza, subito risarcimenti per i danni



Chef. Gianfranco Vissani

Data: 14.01.2021 Pag.: 4
Size: 194 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



La protesta dei ristoratori «Venerdì apriamo nonostante il divieto»

MILANO - "Io apro", nonostante i divieti: esplosione della protesta dei ristoratori contro le misure anti-Covid previste dal Governo che vede gli esercizi commerciali ancora chiusi in molte zone di Italia. L'appuntamento, la cui organizzazione viaggia sulle piattaforme social, è per venerdì 15 gennaio: in barba alla normativa vigente, nelle regioni arancioni, i ristoratori e i titolari dei pubblici esercizi riapriranno i loro locali. Una iniziativa dalla quale **Fipe** Commercio prende le distanze "in maniera assoluta" perché "dalla ragione non si può passare al torto."

"Siamo vessati, maltrattati e non ristorati" dice Aldo Cursano, presidente di **Fipe**-Commercio Toscana e vicepresidente nazionale - ma non si può né si deve passare dalla ragione al torto violando le regole. Espone al rischio di multe e controlli da parte delle forze dell'ordine."

In Campania, un gruppo di ristoratori, baristi e fornitori ha intanto bloccato un tratto dell'autostrada Napoli-Roma: la protesta era iniziata questa mattina a Caserta intorno alle 10. I manifestanti, che si erano radunati in un autogrill all'altezza di Teano, hanno poi deciso di bloccare il traffico sulla Napoli-Roma, fra Capua e Caianello. Il corteo si è diviso in due, bloccando le auto per svariati chilometri: l'obiettivo è quello di raggiungere Roma per venerdì. Un gesto che la **Fipe** condanna perché "qualsiasi protesta non può e non deve condizionare la vita e la libertà delle altre persone." "Le ragioni della protesta sono comprensibili

ma il metodo è assolutamente sbagliato", fa eco Massimo di Porzio, presidente **Fipe** Campania.

Le associazioni regionali del comparto della ristorazione che aderiscono alla Confederazione Tutela nazionale imprese (Tni), un consorzio che rappresenta oltre 40mila imprenditori, in una lettera destinata ai prefetti e ai ministri dell'Economia e dello Sviluppo Economico Roberto Gualtieri e Stefano Patuanelli chiedono di porre fine a misure restrittive che giudicano "inique e discriminatorie" e lo stato di emergenza "con la previsione di immediati risarcimenti per i danni causati da chiusure e limitazioni."

"Il Governo si è mostrato sordo al grido di allarme lanciato da migliaia di lavoratori, professionisti ed imprenditori travolti da uno stato di crisi senza precedenti a causa delle restrizioni imposte alle loro attività", si legge nella missiva in cui si precisa che "le azioni del Governo si sono mostrate nei fatti, tardive, inique ed assolutamente insufficienti." Come, ad esempio, l'accesso al credito, concesso per arginare la crisi di liquidità, "ha di fatto aggravato l'indebitamento di società che, non potendo espletare la propria attività in maniera proficua per le ragioni ormai note, potrebbero essere impossibilitate alla restituzione delle somme ottenute. Questa situazione rischia di diventare irreversibile e di sfociare in fallimenti a catena." Servono "immediati risarcimenti per i danni subiti dalle chiusure onde evitare ulteriori fallimenti e suicidi."



IL PAESE BLOCCATO DI CUI NESSUNO SI CURA/ VERSO SCOSTAMENTO DA 24 MILIARDI TUTTI GLI INTERVENTI A RISCHIO CRISI

*In rampa di lancio il quinto decreto Ristori
mentre altri interventi di sostegno restano
al palo per i ritardi dei decreti attuativi*

di LIA ROMAGNO

Sanitaria, economica e politica: la crisi a tre facce che sta mettendo a dura prova la tenuta del Paese. I vaccini lasciano intravedere la luce in fondo al tunnel ma l'attesa nuova impennata dei contagi richiede una nuova stretta, con le zone arancio e rosse - e le maggiori restrizioni che portano con sé - che tornano a colorare la maggior parte della Penisola. Anzi, il nuovo Dpcm si annuncia ancora più restrittivo per le attività economiche, e la conta dei danni ancora più lunga e gravosa. L'instabilità politica aumenta l'incertezza e la necessità di accelerare la corsa ai ripari, in caso la situazione precipiti, e mettere in campo nuovi ristori e misure di sostegno, mentre le "vecchie" scontano ancora ritardi legati alla farraginosità della macchina dei decreti attuativi che hanno tenuto al palo molti degli interventi previsti dai provvedimenti di emergenza che si sono succeduti da marzo in poi. Alcuni sono stati replicati dalla legge di Bilancio che da sola, di decreti attuativi, secondo il monitoraggio di Openpolis, ne conta 176.

LO SCOSTAMENTO IN CDM

Per approvare lo scostamento di bilancio necessario a finanziare i nuovi interventi, ha ricordato il ministro dell'Economia, Roberto Gualtieri, serve un governo con pieni poteri. Il Consiglio dei ministri con all'ordine del giorno la richiesta al Parlamento di un nuovo extra deficit di 24 miliardi sarebbe

in programma per oggi. E l'apuntamento alla Camera per il via libera è già fissato per il 20 gennaio. Italia Viva, che ha abbandonato l'esecutivo con le dimissioni delle ministre Teresa Bellanova ed Elena Bonetti, ha assicurato comunque il suo voto favorevole allo scostamento e al decreto Ristori che ne deriverà. «Voteremo a favore dello scostamento di bilancio, siamo pronti a votare per le misure sul Covid, in Aula saremo dalla parte del Governo quale esso sarà per il decreto Ristori. Siamo pronti a dare una mano, a parlare di tutto con tutti, senza ideologia. Non siamo irresponsabili», ha affermato Matteo Renzi durante la conferenza stampa con cui ha annunciato il ritiro della delegazione dal governo. Il rischio è che l'impasse politico blocchi o rallenti comunque gli interventi.

BILANCI IN PROFONDO ROSSO

E gli operatori economici sono in allarme. La conta dei danni provocata dal Coronavirus è lunga e i ristori arrivati finora sono stati comunque insufficienti di fronte ai fatturati in profondo rosso. I contributi erogati finora dall'Agenzia delle Entrate hanno superato i 10 miliardi, con 3,3 milioni bonifici accreditati in automatico sui conti correnti dei beneficiari in base ai decreti Rilancio Agosto, Ristori da uno a quater e Natale. Ma solo nella ristorazione, segnala l'Ufficio studi della

Confcommercio, il rosso se- gna 40 miliardi, con una perdita dei ricavi del 40%, mentre i ristori hanno "coperto" appena 2,5 miliardi. Il rischio chiusura coinvolge 60mila attività, mentre già 300mila addetti a tempo determinato hanno perso il lavoro e le ore di cassa integrazione hanno toccato quota 483 milioni.

Il settore degli sport invernali è ora in prima fila nella richiesta di indennizzi. La stagione resta in *stand by* e finora la chiusura delle piste di scii ha generato una perdita complessiva di 11-12 miliardi di euro all'economia di montagna che ora ha bisogno di almeno 4-5 miliardi di ristori. Insomma, i 24 miliardi di extra deficit destinati a finanziare il Ristori Quinquies - pari a un punto e mezzo di Pil - sembrano già pochi, e infatti molti spingono per allargare le maglie

della finanza pubblica fino a raggiungere i 30 miliardi.

IL NUOVO DL RISTORI

Nel nuovo pacchetto, infatti, oltre ai contributi a fondo perduto dovrebbero rientrare la cassa integrazione, il reddito di emergenza, per il sostegno ai Comuni, fondi per i vaccini e per la sanità. Cinque miliardi dovrebbero essere destinati al rifinanziamento degli ammortizzatori sociali, tre miliardi sarebbero "riservati" alla sanità e uno all'acquisto dei vaccini. E gli enti locali aspettano aiuti per almeno un miliardo.

Sugli indennizzi l'orientamento

Fipe Confcommercio, il rosso se-

Data: 14.01.2021 Pag.: 10
Size: 650 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



è quello di estendere l'arco temporale per la misurazione del calo di fatturato: il riferimento dovrebbe essere il primo semestre del 2020, e non più aprile 2020 su aprile 2019. Mentre dovrebbe esser supe-

rata la logica dei codici Ateco - risorse permettendo - e delle zone, estendendo così la rete dei ristori a tutto coloro che hanno registrato perdite. Era allo studio anche un meccanismo di perequazione per compensare la differenza tra l'importo previsto per i nuovi ristori e quello liquidato in base alle precedenti regole.

Il ristori Quinquies dovrebbe fare da "ombrello" anche ai professionisti ordinisti rimasti finora "scoperti", mentre i precedenti

provvedimenti oltre ai precari hanno messo al riparo anche gli iscritti alla gestione separata dell'Inps. Il viceministro dell'Economia, Laura Castelli, aveva annunciato anche una nuova rottamazione delle cartelle fiscali e un nuovo saldo e stralcio. Lunedì, intanto, si scatenerà il diluvio di

cartelle e avvisi bloccati e bloccati durante la prima emergenza Covid: una "pioggia" di 50 milioni di atti che l'Agenzia delle Entrate avrebbe inviato ai contribuenti: 35 milioni tra atti di

riscossione (cartelle, ipoteche, fermi amministrativi) sospesi nel 2020 ai quali si sarebbero aggiunti quelli di inizio 2021; 15 milioni gli accertamenti e le lettere di compliance. Per fermare il diluvio il Mef, intanto, sta studiando un pro-

lungamento della prescrizione per "diluire" le cartelle.

LA MANNAIA DEL FISCO

Lunedì partiranno 50 milioni di cartelle esattoriali. In arrivo nuova rottamazione

IL CONTO DEI DANNI

Fipe-Confcommercio:

«Persi 40 miliardi Dal governo ristori per soli 2,5 miliardi»



Una delle tante manifestazioni di protesta dei commercianti contro le chiusure legate alla pandemia



Il ministro dell'Economia, Roberto Gualtieri

Data: 14.01.2021 Pag.: 4
Size: 22 cm2 AVE: € 462.00
Tiratura: 36757
Diffusione: 27931
Lettori: 224000



I ristoratori pronti alla disobbedienza

Se si può servire cibo in sicurezza a pranzo, si può farlo anche a cena, quando è vietato. Così ristoratori di varie parti d'Italia si preparano a una «disobbedienza gentile»,

aprendo venerdì i loro locali dopo le 18. La protesta è nata sui social con l'hashtag, #ioapro e gli organizzatori parlano di 30mila adesioni, ma è difficile fare previsioni. An-

che perché c'è chi condivide lo spirito ma non la modalità. È un settore «allo stremo», dice il presidente di [Fipe](#) Confcommercio, Stoppani, ma non si può uscire dalla legalità.

Data: 14.01.2021 Pag.: 14
Size: 242 cm2 AVE: € 41382.00
Tiratura: 103139
Diffusione: 66293
Lettori: 599000



«Molte attività non sopravviveranno E la politica dovrà risponderne»

Firenze, la preoccupazione di Confcommercio: «Alcune imprese hanno avuto un crollo del 90%»

di **Luigi Caroppo**

FIRENZE

La ristorazione toscana ha perso oltre tre miliardi di euro di fatturato nel confronto tra 2019 e l'anno horribilis 2020. «Ci sono imprese che hanno avuto un crollo degli incassi del 90%. La speranza è il vaccino. Ma i locali che vivono di turismo dovranno aspettare altri tre anni...». Aldo Cursano, presidente toscano di **Fipe** Concommercio chiede una svolta vera, forte, concreta alle istituzioni. Altrimenti si rischia la desertificazione commerciale mentre monta la protesta di chi non vuol più stare alle regole.

C'è il giallo. Poi quello rafforzato. Il fine settimana un altro colore. L'asporto rischia di non esserci più. Come è possibile per un gestore di bar o ristorante pianificare la sua attività?

«Non è possibile. La politica dimostra di non sapere come si gestisce un'azienda. Prima ci hanno chiesto di applicare rigidi protocolli molto onerosi; poi hanno continuato a cambiare le carte in tavola intervenendo prima sugli orari poi sulle aperture».

Prospettive immediate?

«Così tanti non riusciranno a sopravvivere. Diciamo la verità. La politica dovrà risponderne anche alla storia del Paese».

Monta la protesta, tanti ristoratori vogliono forzare i divieti.

«Attenzione, si passerebbe dalla ragione al torto esponendo le aziende a multe e ulteriori chiusure e denunce penali. Le argomentazioni sono condivisibili, ma non il metodo da cui prendiamo le distanze».

Ma politici e amministratori vivono il paese reale?

«No, per niente. C'è un distacco profondo tra chi lavora e chi ci governa. E questa pandemia ha messo a nudo quanto le istituzioni siano incapaci di dare risposte adeguate e sostenibili. Quel che non ha fatto la pandemia, l'ha fatto il governo, spaccando il Paese tra figli e figliastri, sommersi e salvati. Va un po' meglio con le istituzioni locali perché per loro gli imprenditori non sono solo numeri ma persone».

C'è la questione movida.

«Liquidare il tema della movida mettendo in capo ogni responsabilità ai gestori dei locali è non vedere la realtà. Si tratta di un fenomeno sociale. E se noi gestori siamo chiamati a rispondere del-

la sicurezza nei locali, non possiamo certo risolvere mode distorte».

La clientela di bar e ristoranti è diversa. Non sarebbe più giusto distinguere le due attività nei dpcm?

«L'errore di questo governo è l'aver generalizzato il comparto dei pubblici esercizi. Pensare che un ristorante di 200 mq sia uguale ad un cocktail bar di 15 mq, dove fino a un anno fa venivano servite centinaia di persone, non è accettabile. Chi ha spazi più piccoli potrà continuare con la vendita per asporto e le consegne a domicilio. Il mio sogno è avere locali Covid-free, con gli addetti vaccinati. Sarebbe un segnale di speranza e di normalità».

“

C'è distacco profondo tra chi lavora e coloro che ci governano

Caos movida?

Gli esercenti

non possono esserne responsabili

Data: 14.01.2021 Pag.: 6
 Size: 174 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



La protesta
Multe ai locali disobbedienti
Linea dura per “Ioapro”

di **Maria Carra**

Manifestare per far sentire la propria voce e il proprio disagio, purché si rimanga nei contorni della legalità. È un po' il senso dell'approccio che avranno le forze dell'ordine nei confronti di quei ristoranti, baristi, titolari di piscine e palestre che domani aderiranno alla protesta “Ioapro1501”. Che intendono, cioè, alzare la serranda del proprio locale nonostante i divieti ministeriali ancora in vigore contro la diffusione del Covid. Un conto – è il messaggio – è la protesta civile e silenziosa, e un conto è mettersi a servire ai tavoli e accogliere normalmente le persone nel proprio locale: nel secondo caso, è la linea condivisa ieri durante la seduta del Comitato di ordine e sicurezza pubblica in prefettura, non si risparmiarono denunce e sanzioni da 400 euro a titolari e clienti.

La linea condivisa in prefettura non ha fatto altro in realtà che adeguarsi alla circolare ministeriale dei giorni scorsi che invitava i territori a prendere contatti con le associazioni di categoria per trovare una mediazione. E richiamava al rispetto delle leggi: «I servizi di ordine pubblico dovranno mirare a prevenire azioni improntate all'illegalità».

La protesta è nata sul web. Perché «chiusi moriamo». O anche «Io apro», come si chia-

ma la manifestazione, «per non chiudere più», dato che alcuni alla vigilia si direbbero intenzionati a tornare a mantenere il locale aperto. È nata dall'idea di un esercente sardo ma si è estesa velocemente fino a coinvolgere anche Milano, questa idea di riaprire i locali pubblici non solo per l'asporto anche se la normativa anti-Covid non lo prevede ancora. Una forma di disobbedienza che nasce certamente dal «disagio» che vive la categoria ancora bloccata, e sulla quale come spesso sta accadendo ultimamente alcuni gruppi di destra cittadina stanno soffiando sul fuoco per alzare la polemica e forse non solo. Confcommercio enfatizza i problemi della categoria ma si smarca dalla disobbedienza: «Le proteste di queste ore sono segnale del grandissimo disagio e sconforto di tutto il settore ormai allo stremo e non sta a me giudicare ma la legalità resta un prerequisito che non si deve mai mettere in discussione – commenta il presidente di Fipe Confcommercio, **Lino Stoppani** – . Serve programmazione, ma come **Fipe** abbiamo un modo diverso di fare interlocuzione sindacale: non esporremo mai i nostri associati a rischi penali ma portiamo ai tavoli sindacali e istituzionali le nostre necessità, rappresentando anche con forza le nostre ragioni».

Data: 14.01.2021 Pag.: 10
Size: 208 cm2 AVE: € 624.00
Tiratura: 6000
Diffusione:
Lettori:



L'INIZIATIVA "Io apro": adesioni in tutta Italia per la "provocazione pacifica" Domani la protesta dei ristoratori

ROMA - L'appuntamento è fissato per domani, venerdì 15 gennaio, alla vigilia dell'entrata in vigore del nuovo Dpcm che dovrebbe prevedere misure ancora più restrittive per bar e ristoranti. I ristoratori "ribelli" riuniti sotto il motto di "Io apro" - si parla di decine di migliaia in tutta Italia - daranno vita alla loro manifestazione che Maurizio Stara, titolare del pub "RedFox" di Cagliari, che ha lanciato l'iniziativa via social ottenendo tantissimi consensi, spiega così: "La nostra è una protesta pacifica volta a dimostrare il nostro senso di responsabilità e la nostra capacità di rispettare e far

rispettare le regole di prevenzione del Covid-19. Ai partecipanti è richiesto di accomodarsi al tavolo assegnato (non più di 4 persone per tavolo) e di rimanere seduti e composti. La mascherina andrà indossata per accedere al locale e per alzarsi per qualunque motivo. Una volta seduti potrà essere tolta, piegata e messa via. Non sarà possibile somministrare cibi e bevande, quindi consumarle in loco. Vi chiediamo di passare una mezz'ora con noi e di pubblicare un selfie con gli hashtag #nonspengopiùlamiam insegna e #ioapro taggandovi all'interno dal lo-

cale".

Una manifestazione che però non trova tutti d'accordo. Di "presa di distanza assoluta dalla protesta dei ristoratori che vogliono aprire nonostante i divieti previsti dalla normativa anticovid" parla Aldo Cursano di Fipe-Confcommercio. "Siamo consapevoli che hanno tutte le ragioni del mondo - ha affermato -. Come categoria siamo vessati, maltrattati e non ristorati, ma non si può né si deve passare dalla ragione al torto violando le regole. Aprire contro le regole - ha concluso - è un errore ed espone al rischio multe e controlli da parte delle forze dell'ordine".



Critici con il governo Ristoratori contro le norme anti-Covid

Data: 14.01.2021 Pag.: 2
Size: 284 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



LA PROTESA Una delegazione parte da Napoli e blocca l'autostrada, poi viene accompagnata dalla polizia fino a Palazzo Chigi

I ristoratori marciano su Roma

E domani nuova manifestazione: tutti aperti nell'orario vietato. La Fipe: metodo sbagliato

NAPOLI. La rabbia dei ristoratori è esplosa in un sit-in improvvisato sull'autostrada Roma-Napoli che ha bloccato il traffico per ore. Si sono dati appuntamento alle 10 in un Autogrill all'altezza di Teano e tra Capua e Caianiello è cominciata un corteo che si è diviso in due, bloccando le auto per svariati chilometri. Successivamente la manifestazione si è spostata a passo d'uomo fra gli svincoli di Cassino e Pontecorvo. L'obiettivo era quello di raggiungere Roma e manifestare contro le restrizioni continue imposte dal governo per il settore. Una delegazione, dopo i controlli in un'area di servizio nei pressi di Pontecorvo, è riperita "scortata" dalla polizia diretta a Palazzo Chigi chiedendo di essere ricevuta.

Intanto, per domani è prevista per domani una nuova protesta che coinvolgerà, stavolta locali da Nord a Sud. Dietro lo slogan "Perché a pranzo sì e a cena no?", dalle ore 20 alle 22, gli imprenditori riuniti del collettivo Tni (Tutela nazionale imprese), rappresentante 40mila aziende italiane del mondo Horeca (bar, ristoranti, alberghi), simuleranno un'apertura serale con luci e musica accesa, la sala allestita

e titolari e dipendenti e clienti presenti a pranzo, che si siederanno allo stesso tavolo, rispettando il distanziamento senza somministrazione, per dimostrare che il virus non ha orario e che se si può pranzare, rispettando tutti i protocolli, si può anche cenare. «Perché un locale "sicuro" alle 12 smette di esserlo alle 18? Se l'indice di contagio Rt è basso, se la regione è in zona gialla e le attività commerciali sono aperte, perché i ristoranti non possono lavorare a cena o nei fine settimana, non possono svolgere la loro attività in sicurezza, come accade per un negozio o un ufficio?», dice Pasquale Naccari, portavoce del collettivo.

«Le ragioni della protesta sono comprensibili ma il metodo è assolutamente sbagliato», commenta Massimo di Porzio, presidente della Fipe-Confcommercio Campania sulla iniziativa annunciata dai ristoratori che vorrebbero aprire la sera del 15 gennaio. «Non possiamo invitare i nostri associati ad infrangere la legge - afferma Di Porzio - questa protesta può avere gravi conseguenze. Oltre alla sanzione pecuniaria e alla possibile sospensione dell'attività, per chi vi aderisce si può confi-

gurare anche un reato». «Noi di certo non esporremo i nostri esercenti alla possibile contestazione di un reato contro la salute pubblica. Come Fipe-Confcommercio Campania abbiamo organizzato ben tre manifestazioni pacifiche nei mesi scorsi, per evidenziare la catastrofe che ha investito il mondo della ristorazione e dell'intrattenimento, ed il commercio in generale. Ma il Governo e la Regione Campania devono cambiare completamente atteggiamento nei confronti del nostro settore, altrimenti proteste e manifestazioni di piazza saranno inevitabili». «La ristorazione e l'intrattenimento - secondo dati di Fipe-Confcommercio - hanno perso 40 miliardi di fatturato nel 2020, 100.000 aziende e 700.000 posti di lavoro sono in pericolo, rischiamo di perdere un patrimonio di competenze e conoscenze che è una delle eccellenze del nostro Paese ed una componente fondamentale del nostro sistema turistico. Per questo motivo la Fipe nazionale ha chiesto al Governo la dichiarazione dello stato di crisi del settore, che aprirebbe nuovi scenari per interventi di sostegno alle imprese nei prossimi mesi».

MICHELE PAOLETTI



Sessantamila adesioni per la protesta di oggi I ristoratori tengono duro e aprono sfidando il governo

SANDRO IACOMETTI

Ve lo ricordate com'era uscire dopo il tramonto, andare fuori a mangiarsi una pizza, un piatto di spaghetti o una bistecca? Ebbene,

questa sera potrete farlo di nuovo. Non ovunque, intendiamoci. Ma se continua così, c'è da scommettere che non bisognerà faticare molto per trovare (...)

segue → a pagina 9

Sessantamila adesioni per la protesta I ristoratori oggi aprono e sfidano il governo

Di fronte alla prospettiva di un fallimento, gli imprenditori rischiano di beccarsi una multa pur di mandare avanti l'attività
SANDRO IACOMETTI

(...) un locale aperto dopo le 18, in barba ai divieti del governo. Uno scherzo? Tutt'altro. Andate su internet o su qualsiasi social (censura permettendo) e digitate #ioapro1501. La protesta dei ristoratori, che qualche giorno fa vi abbiamo raccontato su *Libero*, è cresciuta a dismisura in tutta Italia. Le adesioni erano 30mila. Ora si parla del doppio. E qualcuno sostiene che si potrebbe arrivare anche a 70mila. Un numero enorme, se si pensa che, stando ai dati della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe), nel nostro Paese, tra ristoranti e bar che propongono piatti freddi e caldi, ci sono circa 333mila imprese in attività.

Provocazione? Disobbedienza? Chi ha deciso stasera di non restare chiuso preferisce chiamarla sopravvivenza. Eh sì, perché lavorare mezza giornata quando va bene e restare appesi ai Dpcm notturni, con il loro incomprensibile groviglio di norme e colori, per tentare di capire quando e come è possibile vendere cibo, non consente davvero di pagare i

fornitori, i dipendenti e le tasse. Certo, ci sarebbero i ristori. Ma chi ha avuto la fortuna di vederli dice che non bastano neanche per pulire il locale. Qualcuno ha addirittura deciso di darli in beneficenza, tanto per evitare che i soldi dei contribuenti vadano sprecati.

NIENTE NEGAZIONISMO

Molti hanno già gettato la spugna. Alcuni resistono, sopportando e aspettando. Altri, come Momi El Hawi di Firenze, Umberto Carriera di Pesaro e Antonio Sandri di Sassuolo, che hanno lanciato l'iniziativa e animato il passaparola negli ultimi giorni con interviste e dichiarazioni, hanno scelto di opporsi pacificamente alle decisioni di Conte & C.

Restare aperti anche la sera esattamente come si fa all'ora di pranzo. Questa l'idea. Senza violare alcuna norma relativa al distanziamento e al coprifuoco delle 22, che verrà comunque rispettato. E senza alcuna sfumatura ideologica o politica. Perché, tengono a sottolineare i partecipanti, non c'è alcuna intenzione di striz-

zare l'occhio ai negazionisti. Né di assumere posizioni contro questo o quel partito.

Certo è che l'unico sostegno, finora, è arrivato dalle opposizioni. Dalla Lega in particolare, con Matteo Salvini che ha appoggiato personalmente la protesta in una diretta Facebook con i portavoce dell'iniziativa e con il governatore del Veneto Luca Zaia che si è detto vicino ai ristoratori dissidenti. Ma anche altri, tra questi fin da subito Vittorio Sgarbi, hanno manifestato la propria solidarietà al movimento di imprenditori.

POSTA IN GIOCO

Molta freddezza, invece, è arrivata dalle associazioni di categoria, sia nazionali sia territoriali, che pur denunciando l'irrazionalità delle chiusure serali o nei fine settimana hanno invitato gli iscritti a non uscire dalla legalità, limitandosi a proteste di facciata come l'accensione delle luci del locale negli orari proibiti. Suggerimento arrivato ieri anche da alcuni prefetti. I rischi, in effetti, ci sono. Chi come Momi non ha mai

chiuso da due mesi dice di aver preso già 8 multe da 280 euro. Ma la sanzione può arrivare fino a 3mila euro. E se va proprio male ci sono la chiusura del locale per 5 giorni o la sospensione della licenza per 30 giorni. La posta in gioco, insomma, è alta. L'aiuto, però, non manca. Al fianco dei ristoratori è sceso uno squadrone di legali, capitanato dall'avvocato Lorenzo Nannelli, che può già contare su 42 principi del foro disposti a collaborare e punta ad arrivare a 60, per coprire tutto lo Stivale.

Anche se non ci fossero gli azzecagarbugli, molti dei ristoratori ritengono comunque che ne valga la pena. Ci sono la dignità, l'orgoglio, la voglia di non farsi prendere per il naso e la consapevolezza che ora andrà persino peggio. Il governo, infatti, ha tranquillamente richiuso l'Italia da domenica prossima anche senza avere più una maggioranza. Ma è evidente che se i soldi scarseggiavano prima, adesso scompariranno del tutto.

Buon appetito.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un ristorante di Firenze chiuso quando la Toscana, prima di Natale, è diventata zona rossa (LaPresse)

La scheda

#IOAPRO1501

■ Migliaia di messaggi, post e articoli con l'hashtag #ioapro1501 stanno circolando in rete per sostenere la protesta dei ristoratori che in tutta Italia oggi terranno aperto il locale dopo le 18.

SANZIONI

■ Le multe per la violazione del Dpcm vanno da 280 a 3mila euro. Ma l'autorità potrebbe anche disporre la chiusura del locale per 5 giorni o la sospensione della licenza per un mese.



«Io apro», la rivolta parte dai ristoratori

Da stasera quasi 100.000 locali ignoreranno i divieti. Salvini applaude, la Lamorgese mobilita i prefetti

di **CARLO CAMBI**

■ La protesta gentile è servita. Da stasera 50.000, forse 100.000 tra ristoranti e bar resteranno aperti, serviranno aperitivi e cene e per tre sere fino a domenica lo fanno chiedendo un contributo a offerta libera ai clienti. Chi non apre comunque appoggerà le tavole per solidarietà e **Gianfranco Vissani**, divenuto ormai il padre nobile della protesta dei ristoratori, dice: «Sto con loro. Io non apro perché per me è inutile. Con il susseguirsi di questi dpcm, se va bene riapro in primavera, loro no, loro devono lavorare: hanno tutto il mio appoggio. La nostra è una lotta per la sopravvivenza perché hanno deciso che la ristorazione, il turismo, l'agricoltura devono morire».

Dopo dieci mesi senza cena, di aperture a singhiozzo, di asporto che mette i ristoratori alla mercé delle grandi compagnie di delivery, di ristori mai arrivati (la media di quanto il governo ha restituito non supera il 3% del fatturato), di cassa integrazione promessa e non mantenuta, i ristoratori non ce la fanno più. Contestano anche le misure in vigore da domani, 16 gennaio, soprattutto i weekend con chiusura. Nonostante non ci sia alcuna prova che i ristoranti e i bar siano luoghi di contagio, nonostante i soldi spesi per mettere i locali a norma, sono i più vessati dalle misure anti virus cinese. Molti sostengono che il governo è animato da un pregiudizio: siccome sono

considerati potenziali evasori vengono penalizzati. Ne sono già chiusi 90.000, altri 200.000 sono sulla strada del fallimento, è già andato perso mezzo milione di posti di lavoro. Chi resiste ha perciò deciso: Io apro. Da Stasera.

A dare sostegno in maniera esplicita è la Lega, con **Matteo Salvini**. Chi non può appoggiare apertamente la protesta è la **Fipe** Confcommercio, che dice: non possiamo accodarci a comportamenti illegali, ma continuiamo a pretendere dal governo più attenzione a questo settore. Il ministro dell'Interno, **Luciana Lamorgese**, ha annunciato che in concomitanza della protesta dei ristoratori stasera i controlli saranno rafforzati e ha mobilitato i prefetti. In Italia la disobbedienza civile va comunque repressa! E allora **Roberto Calugi**, direttore generale di Confcommercio nota: «Il governo farebbe bene a controllare il territorio invece di massacrare un settore che è già di

suo massacrato. È il caso di dire "basta", la misura è colma. Nessuno ci coinvolge e la mattina ci vediamo le notizie sui giornali». Il clima non appare dei più sereni. Forse **Giuseppe Conte** dovrebbe fare una telefonata a **Mark Zuckerberg** per chiudere i social, perché questa disobbedienza civile si alimenta su Facebook. Con una pagina ufficiale che è **Ioapro1501**. La prima scintilla è partita con un hashtag da Cagliari di **Maurizio Strada**, poi se ne è fatto interprete Momi, che ha una sto-

ria personale capace di mettere in difficoltà i benpensanti della *guache caviar*, italiano per nascita ma figlio di immigrati. È un ragazzone di 34 anni, tifosissimo di **Salah**, è un musulmano attenuato. Ha fatto pace con il prosciutto

to e il vino, parla un fiorentino dantesco e questo venerdì per lui è un giorno simbolo sì, ma per rivendicare il diritto all'impresa. **Mohamed El Hawi** è un fiorentino di seconda generazione. Il padre è arrivato 50 anni fa dall'Egitto in Italia. Ha cominciato come lavapiatti, poi ha aperto tre locali, altri due in Egitto dove voleva tornare stanco di pagare troppe tasse in Italia. Ma i due figli Momi e Kimo, che è il re della zuppa inglese, hanno portato avanti i tre «Tito» - abbreviazione del nome del papà - «Peccati di gola» che sono una sorta di melting pot della ristorazione. Ci lavora **Adriana**, che è la *maitre* e viene dalla Romania come due terzi dei camerieri, diverse ragazze tunisine, il pizzaiolo e tutta la brigata di cucina di italiani. Sono 50, che non hanno avuto la cassa integrazione. Anche per questo Momi non ha mai chiuso. Ha accumulato multe su multe, ma ha tenuto aperto e ha lanciato la piattaforma «Io apro».

Si parte stasera. Le adesioni sono tantissime. Sono partite dall'Emilia Romagna, dove **Antinio Alfieri** a Sassuolo ha cominciato da mesi la battaglia, nelle Marche, dove da Pesaro **Umberto Carriera** ha riaperto il suo ristorante con il sostegno di **Matteo Salvini**.

E poi i comitati «Ioapro1501» si sono moltiplicati in tutta Italia. Momi è chiaro: «Abbiamo adeguato i locali a tutte le misure anti Covid che ci hanno richiesto, siamo i più attenti e scrupolosi nell'evitare gli assembramenti. In cam-

bio cosa abbiamo ricevuto? Che da mesi ci tengono chiusi, che i nostri dipendenti non hanno ricevuto la cassa integrazione, che i ristori promessi non sono mai arrivati». Momi, come i suoi 100.000 amici ristoratori, è consapevole che ci sono dei rischi. Per questo hanno or-

ganizzato l'assistenza legale. Due avvocati di Firenze, **Lorenzo Mannelli** e **Linda Corrias**, sono pronti alla tutela e sono convinti che le sanzioni previste dai dpcm siano illegittime. Anche se il rischio comunque c'è e i ristoratori sono disposti a correrlo. Sula pagina **Ioapro1501** **Yuri Maccarela** ha addirittura scritto le Faq della trasgressione. Si pagano al massimo 280 euro di multa e si può evitare di obbedire alla sanzione aggiuntiva della chiusura, spiega ai suoi colleghi ristoratori. Quanto ai clienti che rischiano una sanzione che va da 100 a 400 euro, i ristoratori promettono assistenza legale.

E hanno anche loro scritto un dpcm, il «Decalogo pratico commercianti motivati». Unica regola: non violare il coprifuoco. Nonostante la mobilitazione che il ministero dell'Interno ha promesso stasera i ristoratori hanno deciso di recitare la loro protesta: si va in cena!



CONFESERCENTI

«Non siamo untori Ma oggi non aprite»

L'APPELLO *Prima di tutto rispettare le regole*

VARESE - (v.f.) Confesercenti Varese dice no alla manifestazione di protesta #IoApro in programma da oggi in tutta Italia e anche sul nostro territorio. «L'iniziativa è un ulteriore segnale forte che oggi le imprese non ce la fanno più e il rischio è quello di una totale chiusura gravata da debiti - afferma in una nota l'associazione -. Molte imprese sono vicine a superare il punto di non ritorno. Abbiamo sempre sostenuto le proteste civili e siamo pronti ancora a sostenerle, ma non possiamo sostenere manifestazioni atte a sconfinare l'illegalità. La nostra associazione lancia un messaggio forte e chiaro agli esercenti, a tutti coloro che vogliono manifestare domani: fatelo, ma nel rispetto delle regole, nel rispetto della salute altrui mantenendo un comportamento che possa contenere la diffusione del virus».

Anche **Fipe**, la Federazione pubblici esercizi, si dice contraria a #ioapro. «Il settore è stremato e la situazione grave e confusa, servono subito misure aggiuntive in grado di dare certezza agli imprenditori e adeguato ristoro alle perdite imposte alle loro aziende. Ma la nostra responsabilità di parte sociale ci impone di mettere la legalità a prerequisito della nostra azione collettiva - afferma Giordano Ferrarese, presidente



Giordano Ferrarese
della **Fipe** (foto Blitz)

provinciale e consigliere nazionale di **Fipe** -. Ciò significa proteggere i nostri associati dai rischi e dalle prese di posizione che li allontanano dal Paese e li espongono a sanzioni pesanti». Confcommercio motiva la posizione della Federazione anche con la necessità di non mettere a rischio la reputazione del settore: «Ci siamo battuti per mesi a difesa della reputazione della categoria, massacrata da provvedimenti che di fatto attribuivano e attribuiscono a bar e ristoranti la responsabilità dei contagi. Abbiamo sempre sostenuto che i nostri locali siano sicuri, ma se in seguito ad aperture forzose si dovesse casualmente registrare un nuovo picco nei contagi, l'intero settore ne uscirebbe ulteriormente danneggiato. Si correrebbe poi anche il rischio di non avere più l'appoggio e la vicinanza degli italiani ai pubblici esercizi, che in tutti questi mesi non è mai venuto meno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 15.01.2021 Pag.: 7
 Size: 334 cm2 AVE: € 57114.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



«Rischiamo, ma da oggi niente coprifuoco» Ristoranti aperti a cena, pugno duro del prefetto

L'imprenditore che ha lanciato la protesta: «Stasera ho tutto il locale prenotato». Confcommercio e Confesercenti: «Rispettiamo le regole»

di **Rossella Conte**
 FIRENZE

«Ogni eventuale manifestazione di protesta da parte degli esercenti in violazione delle misure governative anti-contagio sarà sanzionata, come previsto dalla legge». Avvisa tutti, il prefetto Alessandra Guidi: non ci saranno sconti per le aperture non autorizzate di questa sera. L'attuale quadro normativo, ricorda la prefettura, in caso di violazione «prevede l'applicazione di misure sospensive», oltre a «sanzioni pecuniarie e sanzioni accessorie di chiusura dell'esercizio, al termine di un procedimento amministrativo, e, nei casi più gravi, con l'avvio della procedura finalizzata alla revoca della licenza commerciale».

Ma il gruppo #ioapro1501 non fa nessun dietrofront. Sono «30-40mila» in Italia i ristoratori pronti ad aprire i loro locali nonostante i divieti anti-Covid e quasi un centinaio in provincia di Firenze, secondo le previsioni di Momi El Hawi, una delle anime della protesta. Lui da due mesi non chiude i suoi tre ristoranti, a dispetto delle inevitabili multe. «Ne ho prese 8, l'ultimo verbale è di due giorni fa, ma vado avanti e i miei cinquanta dipendenti sono felicissimi perché in questo modo posso pagarli, mentre la cassa integrazione non si sa quando arriva - racconta Momi -. Aspetto anche questa sera i miei clienti, e per una volta decideranno loro il

conto: la cena sarà a offerta libera, ovviamente con lo scontrino. Io ho il locale tutto prenotato». Una data: 15 gennaio. E quindi l'hashtag #ioapro1501. Perché da oggi chi aderisce sceglierà di non attenersi più alle fasce orarie imposte loro per l'apertura al pubblico e riprenderanno a lavorare normalmente, a pranzo e a cena, da lunedì a domenica.

Sempre questa sera, quasi 300 locali rappresentati dal gruppo Ristoratori Toscana, «aprono ma solo in sicurezza». Dietro lo slogan «Perché a pranzo sì e a cena no?», dalle 20 alle 22, simuleranno un'apertura serale per dimostrare che il virus non ha orario e che se si può pranzare, rispettando tutti i protocolli, si può anche cenare. L'associazione Ristoratori Toscana scende sul piede di guerra sulla riapertura serale ma «prende le distanze da forme di protesta» che vanno oltre le prescrizioni della legge. A confermarlo è il presidente Pasquale Naccari che è stato ricevuto ieri dal prefetto di Firenze Alessandra Guidi. Intanto, sul terreno politico le istituzioni territoriali cercano di gettare acqua sul fuoco. «La rabbia e la disperazione sono ben comprensibili ma non sono tollerabili comportamenti che violano le regole. Non è andando contro la legge che si ottengono risultati» commenta l'assessore al commercio regionale Leonardo Marras. Anche le associazioni di categoria Confcom-

mercio e Confesercenti rinnovano l'appello a rispettare le regole. Ieri mattina, i presidenti Aldo Cursano e Claudio Bianchi, hanno incontrato a loro volta il prefetto Guidi ribadendo la propria contrarietà verso iniziative che vanno in contrasto con le normative vigenti. «Lavoriamo da sempre al fianco delle imprese e siamo, a tutti i livelli, alla ricerca di soluzioni concrete e coerenti per la sopravvivenza delle attività economiche - concludono Cursano e Bianchi -. Soluzioni, però, che non vogliono in nessun modo provocare danni e conseguenze ulteriormente negative, come pesanti sanzioni pecuniarie o addirittura la chiusura delle attività. Chiediamo però alle istituzioni scelte coerenti: vogliamo che le imprese possano lavorare applicando le regole e i protocolli di sicurezza approvati, ottenendo i giusti indennizzi per le attività che è imputabile a fattori esterni e chiediamo rispetto e dignità per il lavoro».

LE SANZIONI

Dalla sospensione alla multa alla chiusura: cosa rischiano i titolari degli esercizi che apriranno stasera

IL FLASH MOB

La manifestazione dei Ristoratori Toscani si svolgerà entro le 22 «Siamo distanti da chi viola le regole»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile



«Ristoratori in ginocchio, si resiste ancora per poco Ma l'illegalità non serve»

Polacco, direttore Confcommercio, prende le distanze dai disobbedienti di #ioapro
 «Dalla Regione siamo riusciti a ottenere misure come finanziamenti a tasso zero»

IL NODO

ANCONA Ristorazione in fermento. Oggi va in scena la protesta di alcuni imprenditori del settore. L'hashtag lanciato su Facebook è "#ioapro1501. Ovvero la manifestazione dei ristoratori che stasera apriranno ai clienti in fascia serale, in contrasto al decreto sulla sicurezza anticontagio che impone a tutti, indipendentemente dalla colorazione regionale, la chiusura al pubblico dalle 18 in poi. Situazione spinosa per le associazioni di categoria che, nel solco di vie più consone e nel rispetto delle leggi, cercano una mediazione con il governo centrale.

La protesta

C'è da dire che nella provincia di Ancona, i ristoranti che aderiranno alla protesta si contano sulla punta delle dita. Infatti la stragrande maggioranza ha dato forfait alla levata di scudi. «Questo nervosismo sofferto da qualche imprenditore del pesarese aveva già cercato

di entrare nella nostra zona per creare dissapori – dice Massimiliano Polacco, direttore Confcommercio Marche Centrali –, ma i nostri ristoratori hanno già risposto che si sentono ben tutelati dalla loro associazione di categoria». Quindi tutto sotto controllo. «A quanto pare sì, ma attenzione: dev'essere chiaro che su un punto siamo tutti d'accordo – precisa Polacco –: il settore è in ginocchio, e la situazione non può andare avanti così ancora a lungo. Però non possiamo avallare la via dell'illegalità».

I disobbedienti

Di tutt'altro auspicio i dissidenti del mondo della ristorazione. «Io domani sera resto aperta – tuona Luana Rocchi, titolare dell'agriturismo La Collina dei Cavalieri a Belvedere Ostrense –, questa regolamentazione del governo è imbarazzante e piena di incongruenze. Se possiamo lavorare a pranzo, possiamo farlo ugualmente a cena». Una posizione granitica che lascia poco spazio

ad interlocuzioni. Ma un'altra strada a difesa delle istanze del settore deve pur esserci. E in effetti c'è un'altra via: quella della mediazione. «Ci siamo fatti sentire con la Regione, che è il nostro interlocutore – spiega Polacco – e abbiamo ottenuto misure come i finanziamenti a tasso zero. Mentre a livello nazionale è la Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi, ndr) l'organo che sta trattando con il governo. Pertanto la disobbedienza civile è una strada che non può portare a nulla».

La protesta

Ma nella visione di chi aderisce alla protesta sembra essere l'unica maniera per accendere un riflettore sul problema. «Chiediamo chiarezza – continua Luana Rocchi – se decidono di farci chiudere, non c'è problema. Ma vogliamo ristoratori adeguati: il 70% del fatturato del 2019 nello stesso periodo, come succede negli altri Paesi europei. Il problema, invece, è che qui ci dicono il ve-

Data: 15.01.2021 Pag.: 10
Size: 528 cm2 AVE: € 34848.00
Tiratura: 19360
Diffusione: 13686
Lettori: 287000



nerdi sera se il sabato saremo chiusi o aperti. Adesso basta, non se ne può più». E ad inasprire l'atmosfera, già abbastanza elettrica, c'è la spada di Damocle dello stop all'asporto dopo le 18. Un'ulteriore restrizione: la mazzata finale su un settore già con le ossa rotte.

Andrea Maccarone



La zona arancione incombe come una spada di Damocle sui ristoranti sfibrati dal continuo tira e molla



Oggi «Io Apro», fra rabbia e cautela

Molti ristoratori milanesi aderiscono alla protesta. Ma tanti: «Rispetto delle regole»

Cristina Bassi

■ Tra esasperazione e volontà di rispettare comunque le regole, questa sera i ristoratori milanesi aderiscono alla campagna di protesta «Io Apro», che a livello nazionale ha raccolto oltre 50mila sottoscrizioni. Almeno sulla carta. O meglio: sui social. Più precisamente, la categoria milanese non è compatta nel partecipare all'iniziativa di disobbedienza alle regole che impongono la chiusura totale nelle zone rossa e arancione. Quelli che apriranno il proprio locale, sfidando il governo e rischiando multe salate, però ci sono e secondo alcuni sarebbero centinaia. Si sono aggiunti al tam tam su internet e annunciano cene con servizio al tavolo.

SETTORE ALLO STREMO

L'imprenditore: «Serviamo la cena, in sicurezza»

La **Fipe** si dissocia

Tra loro, Paolo Polli, imprenditore e attivista pro categoria fin dal primo lockdown. L'appuntamento è alle 18 nel suo locale in zona Sempione, si mangia mes-

sicano. «Apparecchiamo, sanifichiamo e poi facciamo accomodare i nostri clienti - dice -. Ci aspettiamo 50-60 persone, molti hanno già prenotato. Ma sottolineo che tutto si svolgerà in sicurezza. Non siamo negazionisti e non vogliamo che qualcuno rischi di ammalarsi». Le regole dei ribelli: tavoli distanziati, mascherine e chiusura alle 21.45, in tempo per il coprifuoco. «Controllerò personalmente che tutti gli esercenti con cui sono in contatto le rispettino», assicura Polli. È prevedibile tuttavia che la maggior parte dei ristoranti e dei bar sceglierà di non violare platealmente la legge. Anche perché a rischiare le sanzioni sono anche i clienti. Molti esercenti prenderanno la via di una protesta soft e simbolica. Alzeranno la saracinesca e accenderanno insegne e luci oltre l'orario consentito, ma senza offrire pasti.

Da parte sua **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi) di Confcommercio si dissocia da «Io Apro» e mette in guardia da un'iniziativa dettata dalla rab-

bia, comprensibile, ma che può avere conseguenze anche gravi. «Violare le leggi è un grave errore - si legge in una nota -, si rischia un boomerang contro l'intero settore. Il rischio è quello di intraprendere azioni senza futuro che penalizzano tutti». Anche Gianmarco Senna, che guida la Commissione regionale per le attività produttive, sottolinea: «Solidarizzo in pieno con la categoria, ma non posso di certo appoggiare la violazione delle regole». Il consigliere leghista invita alla serietà e alla cautela, richiamando le responsabilità penali che possono entrare in gioco. Poi aggiunge: «Sicuramente c'è un forte malessere, del tutto giustificato. E la situazione è esplosiva. Nessun esercente vuole creare problemi e nessuno penserebbe di farlo, se ci fossero ristoratori veri per attendere con dignità la ripresa. Invece il settore ha l'acqua alla gola, con un governo che non pensa alle imprese e non destina giuste risorse a coloro che hanno tenuto in piedi il Paese con il proprio lavoro. Senza dubbio in questa crisi c'è chi

sta pagando più di altri».

Così Andrea Mascaretti, capogruppo di Fdi a Palazzo Marino: «La categoria dei ristoratori e dei baristi si trova ormai vicina al collasso economico che pur-

MANIFESTAZIONE SIMBOLICA

La maggior parte degli esercenti accende le luci e alza la serranda

troppo per molti rischia di diventare irreversibile. La protesta che nasce dalla disperazione continua ad aumentare a causa delle scelte delle istituzioni nazionali e locali. Se da una parte il governo con i continui stop and go impedisce ogni possibile apertura ai ristoranti e bar che non possono continuare a rifornire le dispense di prodotti freschi per poi buttarli, dall'altra il Comune ha pensato bene di penalizzare i commercianti in ogni modo. Dalle piste ciclabili dipinte davanti ai negozi di corso Buenos Aires alle tasse ingiuste. Il Comune ha fatto pagare la Tari per una raccolta di rifiuti mai effettuata alle attività che erano chiuse durante il lockdown».

SENNA (REGIONE)

Solidarizzo in pieno, tuttavia non posso appoggiare la violazione dei divieti

Malessere giustificato. Questo governo non pensa alle aziende

DISPERATI

La rabbia comincia a serpeggiare tra i ristoratori che hanno ristoranti e bar chiusi da troppo tempo mentre le spese continuano a pesare sui bilanci. Capitolo preoccupante anche quello dei tanti dipendenti ormai ridotti sul lastrico

Data: 15.01.2021 Pag.: 4
Size: 696 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



FIPE CONFCOMMERCIO

“Violare la legge grave errore si rischia un boomerang”

“Violare la legge è un grave errore. Si rischia un boomerang contro l'intero settore”. Così **Fipe**-Confcommercio in merito all'iniziativa che ha promosso, attraverso i social, l'apertura per la giornata di venerdì oltre gli orari consentiti dai provvedimenti governativi. “Il settore è stremato e la situazione grave e confusa, servono subito misure aggressive in grado di dare certezza agli imprenditori e adeguato ristoro alle perdite imposte alle loro aziende - si dice in una nota - **Fipe**-Confcommercio continuerà a lavorare incessantemente per ottenerle, garantendo nel frattempo ai propri imprenditori il massimo dell'ascolto e del supporto. In forza di questo ascolto, condividiamo dunque la frustrazione e il senso di spaesamento di tanti esercenti, che possono indurre a gesti radicali. Ma proprio per supportarli efficacemente, come rappresentanza del settore più grande e diffusa dell'intero Paese, esercitiamo il nostro ruolo e la nostra responsabilità”. E si continua: “La nostra responsabilità di parte sociale, radicata da più di 70 anni nel Paese reale, ci impone di mettere la legalità a prerequisite della nostra azione collettiva. Ciò significa proteggere i nostri associati dai rischi e dalle prese di posizione che li allontanano dal Paese e li espongono a sanzioni pesanti. Il Ministero dell'Interno è stato molto chiaro sui provvedimenti di controllo che verranno adottati nei confronti di chi non rispetta la legge”. E ancora: “Se in seguito ad aperture forzose si dovesse casualmente registrare un nuovo picco nei contagi, l'intera categoria sarebbe ulteriormente danneggiata”.



Da Nord a Sud sulla scia social dell'hashtag #ioapro... Ma la **Fipe** non ci sta: «Violare la legge è un errore»

(afd) L'appuntamento è per oggi, venerdì 15 gennaio, vigilia dell'entrata in vigore del nuovo Dpcm e di ulteriori probabili misure ancora più restrittive per bar e ristoranti.

Lo slogan che sta accompagnando l'iniziativa è: «Io apro per non chiudere più».

L'hashtag #ioapro sta spopolando sui social negli ultimi giorni. Ma cosa c'è dietro a questa «disobbedienza» annunciata da una frangia nutrita di ristoratori italiani che, partendo da una pagina Facebook che conta al momento circa 11 mila sostenitori, e nella quale si parla di 50 mila ristoratori pronti ad aderire annuncia di non volersi più attenere alle imposizioni vigenti.

Chi anima la protesta definisce infatti «illegittime» le restrizioni. I promotori hanno invitato quindi i commercianti a tenere aperto a pranzo e cena. Ma attenzione: l'idea è che i clienti si siedano ai tavoli senza consumare. Sarà quindi l'occasione per scattarsi una foto

e solidarizzare con una categoria allo stremo.

La protesta, partita qualche giorno fa da un post Facebook di un ristoratore cagliaritano, **Maurizio Stara**, proprietario del pub Red

Fox, si definisce di disobbedienza «gentile», a partire dal fatto che i ristoratori si dichiarano disponibili ad accogliere con civiltà le Forze dell'ordine che si ritroveranno - inevitabilmente - ad emettere multe a coloro che rimarranno aperti nonostante le disposizioni governative.

La potenza del web unita al forte senso di frustrazione dei piccoli imprenditori hanno fatto il resto. E per tutti coloro che temono di essere chiusi? E' stato diffuso un video in cui viene sostenuto che la multa, in quanto illegittima (secondo il parere di chi sta organizzando la protesta, questo punto è bene sottolinearlo) non deve spaventare.

In tanti, quindi, da tutta Italia,

hanno deciso di aderire a questa protesta pacifica di «disobbedienza» annunciata da una frangia nutrita di ristoratori italiani.

Al grido di rivolta di #ioapro ha risposto contrariata la Federazione

Italiana Pubblici Esercizi sottolineando che «il Ministero dell'Interno è stato molto chiaro sui provvedimenti di controllo che verranno adottati nei confronti di chi non rispetta la legge. Se in seguito ad aperture forzose si dovesse casualmente registrare un nuovo picco nei contagi, l'intera categoria sarebbe ulteriormente danneggiata anche da questo punto di vista. Gli italiani hanno sempre manifestato grande attaccamento e vicinanza ai loro Pubblici Esercizi, ma sarebbe difficile solidarizzare con atti così distanti dal comportamento condiviso. Il rischio è quello di intraprendere azioni senza storia e senza futuro, che penalizzano tutti».



LA MANIFESTAZIONE #IOAPRO

Ristoranti, poche aperture di protesta Il settore chiede ristori

Tra i titolari dei pubblici esercizi alla fine hanno prevalso il senso di responsabilità, rispetto verso le indicazioni del Dpcm e quelle delle associazioni di categoria. Invece i pochi che hanno voluto forzare la mano tenendo aperto dopo le 18 lo hanno fatto per protestare contro l'esiguità dei ristori finora ricevuti, i ritardi della cassa integrazione per i dipendenti, le tasse, bollette e i costi fissi che devono in tutti i casi sostenere in attesa dell'uscita dall'emergenza sanitaria. Era aperta una decina di ristoranti veronesi, nessuna protesta in centro a Napoli, a Foggia c'è stato il flash mob di una cinquantina di titolari di bar, ristoranti e pizzerie, a Milano lo storico Don Lisander, ieri aveva solo le luci accese e la cucina chiusa ma oggi aprirà. A Pesaro l'irriducibile ristoratore Carriera annunciava il tutto esaurito con distanziamento. Difficile raggiungere anche lontanamente i numeri di 20-30mila locali aperti previsti da uno dei leader dei "grembiuli ribelli", il ristorante di Firenze Momi El Hawi, titolare di 3 ristoranti che ha già accumulato 8 multe. In tanti hanno optato per la via indolore di manifestare con flash mob, luci accese senza offrire il servizio. Sui canali social usati da #ioapro tra le domande più ricorrenti c'era la ricerca di locali aperti da parte di potenziali clienti. «Non rispettare la legge è la cosa più semplice ma che porta meno risultati, va bene per chi vuole strumentalizzare la disperazione della categoria, disperazione che capiamo benissimo e condividiamo - commenta Roberto Calugi, direttore

generale di **Fipe**-Confcommercio -. Si tratta di un errore per 2 motivi perché espone gli operatori a rischi importanti con denunce penali e perché è un boomerang con qualcuno che potrebbe farne facile uso per imputare qualcosa alla categoria». **Fipe** lunedì incontrerà il ministro Patuanelli per presentare un piano per la ripartenza condiviso con Confesercenti, chiedere ristori calcolati su base annuale e avere la certezza che i pubblici esercizi siano inclusi nella voce turismo del Recovery Plan.

Invece sembra destinata a deteriorarsi ulteriormente la situazione nelle regioni rosse. Secondo Confcommercio con la nuova stretta i locali pubblici perderanno circa la metà degli incassi a causa delle restrizioni per l'asporto. Così l'86% degli esercenti considera la propria attività a rischio mentre a Milano si arriva al 91%. In più i contributi previsti dai decreti Natale e Ristori sono arrivati a 3 attività su quattro. «C'è un accanimento normativo che crea confusione, ha scarsa efficacia sanitaria e impedisce qualsiasi programmazione sul futuro delle imprese, alimentando, oltre ai danni economici, preoccupazione, disagi, disperazione, che hanno effetti anche sulla coesione sociale del Paese» aggiunge Lino Enrico Stoppani, presidente di Epame **Fipe**. Proprio l'impossibilità di programmare l'attività peggiora la situazione di bar e ristoranti costretti a buttare prodotti alimentari e bevande, come la birra, che scadono. Senza contare le perdite per la filiera agroalimentare nazionale. Secondo Coldiretti lo scorso anno il valore di vino e cibi invenduti ha toccato i 9,6 miliardi.

— Enrico Netti



In apertura.

Uno dei ristoratori che ieri ha deciso di aprire il proprio locale

Data: 16.01.2021 Pag.: 14
Size: 608 cm2 AVE: € 54112.00
Tiratura: 111724
Diffusione: 48641
Lettori: 329000



Ristoratori, sfida alle multe «Vogliono pagarle i clienti»

Nonostante le defezioni in extremis sono decisi a ignorare i divieti: «Altrimenti per noi è la rovina»

Paola Fucilieri

Milano C'è chi si è tirato indietro all'ultimo, chi invece ha mandato avanti gli altri, chi condivide ma preferisce astenersi, chi si avventura in quello che si ostina a definire un delivery «spinto» - preparando cibo da mangiare seduti solo per il personale - ma non oltre, chi addirittura ammette: «I clienti continuano a chiamarci e sono disposti a pagarci la multa loro pur di passare una serata al ristorante senza particolari restrizioni».

Diverse anime, tante defezioni in extremis dopo proclami trionfali tipo «lancia in testa» e una gran numero di soluzioni al limite tra l'illegale e il non per #Io Apro, la giornata di protesta di ieri durante la quale i ristoratori avrebbero dovuto, secondo i progetti iniziali, tenere le serrande alzate senza rispettare gli orari di chiusura imposti dal Dpcm in scadenza (ma sostituito a breve da un altro dello stesso tenore) e non abbassare le serrande alle 18, come previsto dal provvedimento, consentendo invece ai clienti di cenare fino alle 21.45 in rispetto però del coprifuoco delle 22. Già dal primo pomeriggio le forze dell'ordine - pur senza spedire in giro per la città «squadre punitive», come ci tengono a spiegare al Dipartimento di pubblica sicurezza - hanno impiegato personale in funzione di monitoraggio nel centro e nelle periferie e oggi daranno un bilancio sul numero delle sanzioni. Tuttavia la circolare della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe), che sconsigliava i ristoratori di aderire alla protesta, le presa di distanze di Concommercio dall'iniziativa nonché gli introiti azzerati degli ultimi mesi che verrebbero ulteriormente penalizzati da multe salatissime, ha indotto molti a fare un passo indietro.

Certi i dati diffusi ieri dalla Coldiret-

ti proprio per spiegare la protesta dei ristoratori parlano di un vero e proprio crollo delle attività di bar, trattorie, ristoranti, pizzerie e agriturismi che ha travolto a valanga interi settori dell'agroalimentare made in Italy con vino e cibi invenduti per un valore stimato in 9,6 miliardi nel 2020.

«Si tratta di difendere la prima ricchezza del Paese con la filiera agroalimentare nazionale che vale 538 miliardi pari al 25% del Pil nazionale, ma è anche una realtà da primato per qualità, sicurezza e varietà a livello internazionale, ricorda ancora la Coldiretti. Spiegando che sono coinvolti 360mila tra bar, mense, ristoranti e agriturismi, ma che le difficoltà si trasferiscono a cascata sulle 70mila industrie alimentari e 740mila aziende agricole lungo la filiera impegnate a garantire le forniture per un totale di 3,8 milioni di posti di lavoro.

«Lo Stato ci faccia lavorare o andremo in rovina. Però ci avvisi dieci giorni prima: io ho saputo due ore fa che il presidente del Consiglio Conte ha messo l'Alto Adige in zona rossa! Non si può. Ci stiamo inventando di tutto e non per sopravvivere, ma per pagarci le spese e far lavorare i dipendenti» ci ha confidato ieri Vincenzo De Gasperi, 52 anni, da 31 titolare dell'enoteca-ristorante «Johnson & Dipoli» di Egna, in provincia di Bolzano, in merito agli ultimi provvedimenti presi da Roma sulle «chiusure» delle Regioni per contrastare il Covid.

«Certo, anche i ristoratori hanno le loro colpe: - ci tiene a sottolineare De Gasperi -. Non devono ammassare 80 persone in un locale che ne può ospitare al massimo 50, tanto per fare un esempio e in un periodo come questo devono rispettare le regole di distanziamento, è essenziale. Però il Gover-

no non può chiudere le boutique per signora e lasciare aperti i negozi di articoli sportivi. Il rispetto ci vuole, ma da ambo le parti. C'è un picco di contagi? Chiuda località, città, ma non intere regioni. Altrimenti il Paese finirà in miseria in meno di un anno e mezzo».

Non ieri ma da oggi aprirà a pranzo e a cena Stefano Marazzato, 57enne titolare del notissimo ristorante «Don Lisander» in pieno centro a Milano: «Fino a quando non arriva l'esercito - dichiara serissimo -. Anche perché i clienti ci chiedono straniti come mai l'autogrill di Lainate la sera sia sempre pieno, con clienti seduti e senza mascherine...».

9,6 miliardi

Secondo i dati della Coldiretti cibo e vini invenduti hanno provocato un danno al settore agroalimentare stimato in 9,6 miliardi di euro

25%

La filiera agroalimentare nazionale vale 538 miliardi pari al 25% del Pil nazionale «ma anche - spiega la Coldiretti - una realtà da primato per qualità»

360mila

Bar, mense, ristoranti e agriturismi, italiani le cui difficoltà si trasferiscono a cascata sulle 70mila industrie alimentari e 740mila aziende agricole

il Giornale

DAL 1974 CONTRO IL CORO

Data: 16.01.2021 Pag.: 14
Size: 608 cm2 AVE: € 54112.00
Tiratura: 111724
Diffusione: 48641
Lettori: 329000



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile





Altro miliardo al reddito grillino Solo spiccioli ai commercianti L'esecutivo butta 32 miliardi

Gli aiuti destinati a ristoratori e negozianti rischiano di essere ancora meno di quelli che avevano scontentato tutti nei mesi scorsi. E c'è il nodo delle cartelle esattoriali

ATTILIO BARBIERI

■ Il conto dei provvedimenti varati dal governo a deficit cresce. Complessivamente, con lo scostamento di bilancio deciso giovedì dall'esecutivo giallorosso, la spesa totale dei 9 decreti approvati dall'inizio della pandemia sale oltre quota 140 milioni di euro. Un andamento cui fanno riscontro i dati Bankitalia sul fabbisogno cumulato delle amministrazioni pubbliche balzato dai 40 miliardi di febbraio ai 160 di novembre. Ma la sequenza di provvedimenti in deficit ho scontentato e soprattutto rischia di scontentare ulteriormente molte categorie produttive colpite duramente dalle restrizioni per il Covid. Commercianti, baristi e ristoratori in testa.

I decreto Ristori 5, di cui il governo ha iniziato a parlare ieri con le parti sociali, pur partendo dai 32 miliardi di rosso votati da quel che rimane del governo giovedì, rischia di essere dedicato soprattutto a rifinanziare il Reddito di cittadinanza e la cassa integrazione. I ristori veri e propri si fermerebbero a 4 o 5 miliardi mentre almeno 1,5 miliardi andrebbero a rifinanziare il Reddito di cittadinanza.

C'è il timore che, mentre il governo annuncia di voler superare il meccanismo di attribuzione con i codici Ateco, che col Ristori 4 avevano provocato in un primo momento l'esclusione di categorie importanti, alle attività danneggiate dalle chiusure arrivino le briciole. Di sicuro c'è che per allungare di altre

18 settimane la cassa integrazione straordinaria servono almeno 5 miliardi di euro.

Sul Reddito di cittadinanza verrebbe dirottato un ulteriore miliardo e mezzo destinato ad aggiungersi comunque ai 4 già stanziati con la legge di bilancio. Le richieste per ottenere il sussidio crescono di settimana in settimana, anche perché le domande di rinnovo, partite dal mese di ottobre, sono state accolte nel 98% dei casi. Fra l'altro, sempre nel decreto Ristori 5, dovrebbe entrare il bonus da 1000 euro agli stagionali del turismo e l'indennità dedicata ai lavoratori dello sport.

Resta da capire cosa possa accadere all'ulteriore rinvio delle cartelle esattoriali. Lo spostamento al 31 gennaio del blocco ai recapiti è giudicato insufficiente. C'è chi ha proposto lo slitta-

mento per lo meno al 31 marzo con il raddoppio dei tempi previsti per le dilazioni. C'è la consapevolezza che i ruoli arrivino ai contribuenti quando ancora si trovino nell'impossibilità di pagare.

Comunque per lunedì è previsto un vertice al ministero dello Sviluppo Economico con commercianti ed esercenti. L'incontro era stato richiesto a Stefano Patuanelli con una lettera dalle associazioni delle imprese del settore e dai sindacati dei lavoratori il 4 gennaio scorso. «Presenteremo un documento unitario - sottolineano Fipe e Fiepet - con proposte immediatamente implementabili nel decreto legge Quinques, in fase di predisposizione da parte del governo, sui temi degli affitti, del lavoro, della liquidità, delle concessioni e dei ristori. Sono proposte che stiamo avanzando da tempo», chiariscono i rappresentanti di commercianti ed esercenti, «ci auguriamo che portarle all'attenzione del ministro in modo unitario e organico possa rappresentare la svolta necessaria per mettere la categoria nelle condizioni di lavorare con continuità, sicurezza e serenità».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



OLTRE 140 MILIARDI DI ROSSO IN PIÙ



32 miliardi di euro
Nuovo scostamento
varato dal governo giovedì

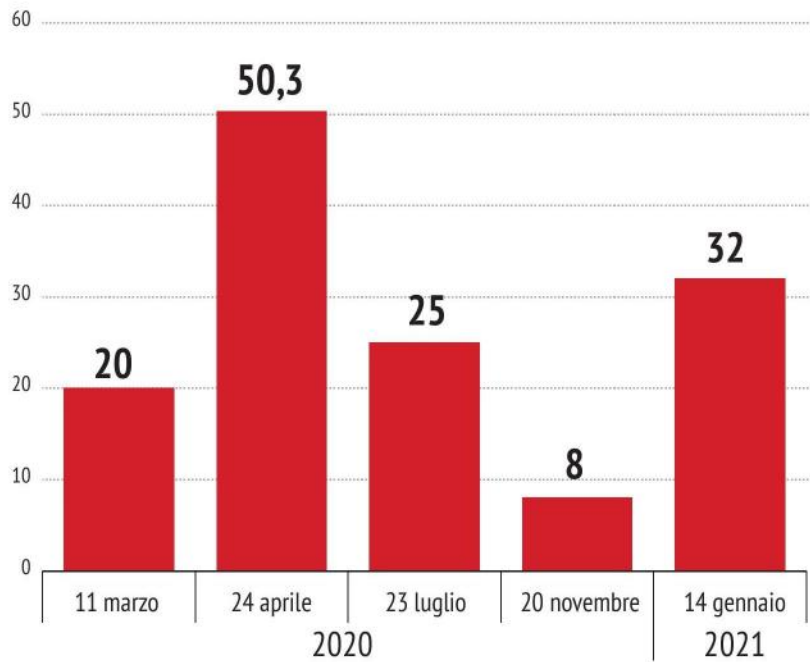


140 miliardi di euro
Totale degli scostamenti
di bilancio prodotti dai diversi
decreti approvati finora



108 miliardi di euro
Indebitamento netto
aggiuntivo nel 2020

SCOSTAMENTI AUTORIZZATI
Miliardi



L'EGO - HUB

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



I nuovi divieti di Conte affossano bar e ristoranti Il governo fa il funerale a nove locali su dieci

Allarme di Confcommercio: a Milano il 91% delle attività teme il fallimento. E il 30% aspetta ancora i ristoratori di Roma

COSTANZA CAVALLI

(...) superava l'1,25, soglia oltre la quale scattano le restrizioni più severe. «I numeri stanno migliorando», ha dichiarato ieri un fonte governatore Attilio Fontana, e Roma non ha tenuto conto del «dato più importante, l'Rt dell'ospedalizzazione, che al momento nella nostra regione è sotto all'1». Per questo, quando arriverà l'ufficialità del Ministero sul colore prescelto per la Lombardia, «proporremo ricorso», ha annunciato Fontana.

Mentre i liceali continueranno a far lezione dal divano di casa, la scelta dell'esecutivo provocherà una nuova falciatura per le attività produttive: «La decisione del governo avrà conseguenze drammatiche per il sistema lombardo», ha commentato il neo assessore regionale allo Sviluppo economico Guido Guidesi. Per bar e ristoranti sarà un nuovo dramma nel dramma: lo stop all'asporto alle 18 comporterà una ulteriore perdita media di fatturato del 46 per cento. Secondo un sondaggio di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza con Epam (l'Associazione dei pubblici esercizi), cui hanno risposto 407 imprese del settore, il calo sarà maggiore a Milano, dove si registra un possibile tracollo del 50 per cento, rispetto a Lodi (45 per cento), hinterland milanese (40) e Monza Brianza (38).

L'ASPORTO

«La restrizione sull'asporto arriva in una situazione già drammatica per tutti gli esercizi pubblici», ha sottolineato l'associazione,

«tanto che la quota di operatori che considera la propria attività a rischio chiusura è tra il 67 all'86 per cento, con un picco del 91 per cento a Milano città».

Le nuove restrizioni si sommano a quelle del 2020: solo a dicembre il fatturato è sceso del 71 per cento in tutte le attività rispetto allo stesso mese dell'anno precedente. Più grave la situazione per bar, locali serali e ristoranti: le perdite sfiorano il 77 per cento.

Oltre al danno della chiusura, i contributi previsti dai decreti Natale e Ristori non sono ancora stati ricevuti dal 29 per cento delle imprese. «Il comparto è al collasso», l'allarme di **Lino Stoppani**, presidente di Epam e **Fipe** (la Federazione dei pubblici esercizi), «C'è un accanimento normativo che crea confusione, ha scarsa efficacia sanitaria e impedisce qualsiasi programmazione sul futuro delle imprese, alimentando, oltre ai danni economici, disagi e disperazione, con effetti anche sulla coesione sociale del Paese».

Allo scattare della zona rossa di novembre Confcommercio aveva stimato che a causa della serrata obbligatoria per le 100mila attività commerciali regionali la perdita di fatturato sarebbe stata di oltre 3,8 miliardi (1,7 solo a Milano), con il pericolo concreto di gravissime ricadute occupazionali nel terziario, che nella regione dà lavoro a 2 milioni e 265mila persone.

TROPPE REGOLE

Il provvedimento colpirà anche 34mila imprese della filiera

della moda: «Sarà una debacle per tanti negozi di abbigliamento, di calzature, di casalinghi, di pelletterie e valigie, tra l'altro nel pieno della stagione dei saldi», ha commentato Carlo Massolletti, vicepresidente vicario di Confcommercio Lombardia, «Non si può finire in zona rossa da un giorno all'altro, con il consumatore costretto a destreggiarsi tra regole che cambiano di giorno in giorno. La tenuta del sistema è appesa a un filo. Così come la vita dei centri storici e delle vie commerciali delle città».

Più di dieci mesi di chiusure sono una ferita profonda la cui cicatrizzazione si fa sempre più lontana per un territorio che garantisce più di un quinto del Pil nazionale (il tessuto produttivo milanese vale da solo il 10 per cento del Pil), più di un terzo dell'export italiano e con il residuo fiscale più alto d'Italia, 54 miliardi di euro. Lega e Forza Italia, i due maggiori partiti di maggioranza in Regione, si sono fatti voce dell'exasperazione dei cittadini che governano: «Per la seconda volta in due mesi il governo giallorosso ha deciso di chiudere la Lombardia senza rispetto degli sforzi fatti dai cittadini lombardi e senza considerare i sacrifici patiti dal sistema produttivo», ha dichiarato il segretario della Lega Lombarda Paolo Grimoldi. Per il vicecapogruppo della Lega in consiglio regionale Andrea Monti, «il Covid è l'occasione per accanirsi contro una Regione che ha votato per l'autonomia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Rivolta anti chiusure Ma sui tanti locali aperti per protesta è pioggia di multe

I ristoratori insorgono contro il massacro della categoria
Migliaia di adesioni e dai vigili fioccano contravvenzioni

di **CARLO CAMBI**



■ Va in scena: pane, coperto e sanzione che oscilla da 400 a mille euro, 280 se si paga entro cinque giorni, più la chiusura coatta del locale a discrezione del Prefetto. Nonostante questo in migliaia hanno aperto: disobbedienza civile, sopravvivenza necessaria. Si potrebbe dire: «Più del pizzardon potè il digiuno», parafrasando **Dante** di cui ricorre - in silenzio per ora - il settimo centenario, perché nonostante raffiche di multe sparate ad alto zero migliaia di ristoranti dal Piemonte alla Sicilia ieri sera hanno aperto. Il ministro dell'interno **Luciana Lamorgese** - forse rifacendosi a un celebre film dal titolo patriottico *Bianco rosso e verdone* - è sembrata il compianto caratterista **Mario Brega**: «Sta' mano po' esse fero o po' esse piuma». Con una circolare inviata a tutti i prefetti due giorni fa ha avvertito: la legalità va fatta rispettare, evitando scontri e facendo che ci si attenga a tutte le norme. Ma contrariamente alla battuta inventata da **Carlo Verdone** la mano ieri sera è stata non una piuma, ma una mazzata. Al coordinamento di Io apro - la prote-

sta dei ristoratori - che è stato spontaneamente creato a Firenze da **Momi (Mohamed El Hawi)** nel più grande dei sui tre locali (Tito, peccati di gola) già dalle 18 sono cominciate ad arrivare segnalazioni di multe e di inviti alla chiusura. Ma nello stesso tempo sono arrivati i numeri delle adesioni alla protesta. Che è partita è vero timidamente in molte città, ma poi ha preso vigore quando è arrivato il testo del nuovo Dpcm che vieta l'asporto per i bar e conferma gli orari di chiusura dei ristoranti e l'elenco delle tre Regioni in zona rossa e delle dodici arancioni. Con il passare delle ore l'elenco dei ristoranti aperti per protesta si è ingrossato. **Yuri Naccarella** monitora la protesta dal quartier generale di Firenze dice: «Siamo a occhio più di trentamila, la situazione delle multe però è pesante, mi dicono che sono migliaia in tutta Italia. Le regioni che hanno riposto più massicciamente all'iniziativa sono la Toscana, la Lombardia, le Marche, gran parte dell'Emilia Romagna. Forti adesioni anche in alcune città del Veneto, nel Lazio e in Campania». Peraltro a Caserta e poi a Napoli tre giorni fa i ristoratori avevano bloccato strade

e autostrade. «I conti», prosegue Yuri, «però li faremo nei prossimi giorni perché Io apro è una protesta gentile, una forma di disubbidienza civile che riguarda non solo i ristoranti, ma anche i bar, le palestre, le piscine, gli organizzatori di eventi tutti quelli che hanno perso il lavoro per colpa di questi decreti, di queste chiusure a singhiozzo. Ora ci multano anche e magari ci fanno chiudere i locali. Ma noi abbiamo organizzato un comitato di difesa con i nostri avvocati e diciamo che più cercano di farci stare zitti e più protestiamo. Sempre in maniera civile. Pensiamo di avere non una, ma cento ragioni: i locali sono stati messi a norma, la cassa integrazione è arrivata a singhiozzo, che potevamo fare?». Il sostegno ai ristoratori è ampio. È vero che la **Fipe** Confcommercio ha preso le distanze dalla manifestazione per «non avallare comportamenti che vanno contro la legge ed evitare altre sanzioni ad aziende già massaccate» ma è anche vero che il comparto di tutto ciò che ruota attorno al turismo e agli eventi ormai è allo stremo. A questi ristoratori che protestano è arrivata la solidarietà della Lega con **Matteo**

Salvini in prima fila, ma tra i sostenitori più convinti c'è **Vittorio Sgarbi** che ha lanciato un video sui social in cui incita ad aprire. E racconta: «L'altra sera ero a cena dal mio amico **Umberto Carriera** che ha riaperto i suoi ristoranti a Pesaro e mi hanno multato. A me? A me che sono lo Stato, il Prefetto mi multa in ragione di leggi illegittime?». Ad andare avanti nella protesta esorta anche **Gianfranco Vissani** che è diventato ormai il padre nobile dei ristoratori arrabbiati. «Sono dalla loro parte, sto con loro perché i ristoratori stanno morendo. E più di un anno che non si lavora. Abbiamo messo i locali a norma, abbiamo investito soldi, ma ci hanno tenuti chiusi. I ristoratori sono pochi e non sono arrivati a tutti. In più si è dimostrato che con i ristoranti chiusi i contagi sono aumentati. E allora che vuol dire? Ci dobbiamo difendere». Tra gli stellati qualcosa si muove. Ad esempio a Milano **Tano Simionato** si è messo a fianco della protesta. Dice **Manuele Boccardo** di Padova, tre ristoranti, il più famoso è La Corte dei Leoni: «Qui a Padova abbiamo aperto in una trentina e sono ovviamente fioccate le multe, ma non ci arrendia-

Data: 16.01.2021 Pag.: 5
Size: 406 cm2 AVE: € 2030.00
Tiratura: 73382
Diffusione: 31311
Lettori:



mo». Lo stesso vale a Sassuolo dove **Antonio Alfieri** ha guidato i ristoratori di Io apro, e nel pesarese nei cinque locali di **Umberto Carriera**. Molti altri locali pur non avendo aperto al pubblico - ed è stata questa la forma di protesta più diffusa - hanno comunque apparecchiato le tavole e hanno acceso le luci così come i bar che hanno

organizzato degli aperitivi dimostrativi. Ma come dice **Momi**: è solo l'inizio. Nei prossimi giorni Io apro ha intenzione di andare avanti, di organizzare il contrasto legale alle multe e di coinvolgere tutti i negozianti e le imprese penalizzate dai Dpcm. «Stasera», racconta **Naccarella**, «abbiamo fatto la pizza per i giornalisti, per i clienti che si

sono affacciati. Anche loro erano spaventati dalle multe e anche perché fuori del locale c'era un cordone di Polizia». Stessa scena a Padova. Nota **Boccardo**: «Niente da rimproverare a questi ragazzi in divisa, loro fanno il loro dovere; è chi li manda che non fa il proprio dovere. Affama il Paese per incompetenza». Oggi Io apro continua.



Zona gialla, ultimo giorno da domani nuovi divieti: stop a bar e ristoranti

►Domenica scatterà la zona arancione, già sperimentata durante le feste: vietati anche gli spostamenti fuori regione

LE REGOLE

Rt sopra 1 e il Lazio entra in fascia arancione. Dunque nuovi limiti e restrizioni per arginare i contagi. Ma sarà un week end col doppio colore. Perché ancora per oggi, la zona è considerata gialla. Perciò: locali e ristoranti aperti con servizio al tavolo fino alle 18, tutti i negozi aperti e possibilità di muoversi all'interno della Regione senza bisogno di autocertificazione. Con le limitazioni che entreranno in vigore dal 17 gennaio invece, è consentito fare asporto di bevande e alcolici fino alle 18. Prevista anche la riapertura dei musei nei giorni feriali. I negozi sono aperti mentre i centri commerciali restano chiusi sabato e domenica (aperti solo supermercati, edicole, tabacchi, farmacie e parafarmacie al loro interno). Riconfermato infine il coprifuoco dalle 22 alle cinque del mattino. «Le nuove regole sono un altro colpo durissimo alla ristorazione» commenta Luciano Sbraga, direttore Fipe Confcommercio. Il sistema in fascia arancione infatti, non solo spezza in due il fine settimana. Ma entra in vigore a ridosso della domenica. Con le prenotazioni già registrate, gli ordini in

IERI PER PROTESTA UNA VENTINA DI RISTORATORI HANNO TENUTO LE SERRANDE ALZATE ANCHE DOPO LE 18: MULTATI

arrivo nelle cucine. E senza alcun preavviso. Per i titolari questo si è tradotto in decine di cancellazioni dell'ultimo minuto con i menù per i pranzi della domenica, già organizzati. «Il vero problema» dice Sbraga «è che nessuno del settore si aspettava che entrasse in vigore già da domani. Eravamo certi che i divieti sarebbero scattati solo da lunedì e invece poi in corsa abbiamo saputo che di fatto, sono anticipati di un giorno». In sostanza bar e ristoranti sono aperti ma con il servizio di asporto: i primi fino alle 18 mentre gli altri fino alle 22.

LA PROTESTA

I conti dei gestori restano appesi a un filo: per la crisi Covid, la perdita stimata nell'ultimo anno è intorno ai 2 miliardi di euro. Con un volume d'affari già dimezzato. Prima dello scoppio della pandemia, il comparto incassava in media al giorno, 13 milioni di euro. Oggi dopo le restrizioni di sera, tra i 6 e 7 mi-

lioni. Una cifra destinata a ridursi ancora, almeno di un altro milione, da domani. Ma è stata molto bassa l'adesione alla manifestazione "io apro", per alzare le serrande dopo le 18 e servire i clienti, nonostante le regole imposte dai vari Dpcm vietino la cosa. Una ven-

NO DEGLI UFFICI ALLA DELIBERA COIA SUI TAVOLINI EXTRA E LE RIDUZIONI DELLA COSAP: SLITTA L'APPROVAZIONE

tina in tutto gli esercenti, per lo più in periferia, che hanno aderito alla protesta, alcuni dei quali multati. Gli altri hanno annunciato una manifestazione per il 30 davanti a Montecitorio. Presidi invece al Pantheon e a Trastevere, dei gestori in linea con le nuove regole per ridurre i contagi. Anche se chiedono aiuti veri al governo. Infine sempre ieri, uffici del Campidoglio hanno dato parere negativo alla delibera Coia (M5S) sui tavolini extra e sulle riduzioni della Cosap: la delibera va rivista prima che arrivi in Aula. Quindi slitterà.

**Francesco Pacifico
Flaminia Savelli**

Data: 16.01.2021 Pag.: 38
 Size: 491 cm2 AVE: € 100164.00
 Tiratura: 132083
 Diffusione: 98384
 Lettori: 1090000



Cosa cambia

	Zona gialla	Zona arancione	ECCEZIONI
 Spostamenti tra regioni o comuni	consentiti solo tra comuni in regione	vietati	per comprovati motivi di lavoro necessità salute
 Bar e ristoranti	chiusi dalle 18; no asporto dalle 22	chiusi sempre; no asporto dalle 22	aperti per consegna a domicilio (senza restrizioni) e per asporto fino alle 22
 Musei e mostre	aperti nei giorni feriali	chiusi	

Le regole uguali per entrambe le "zone"

-  Divieto dalle 22 alle 5 di circolazione nel proprio comune
-  Capienza al 50% dei trasporti pubblici
-  Università didattica a distanza
-  Centri commerciali chiusi nei giorni festivi e prefestivi
-  Chiuse le sale giochi e scommesse
-  Scuole superiori in presenza al 50-75%
-  Negozi aperti fino alle 21
-  Chiuse piscine e palestre
-  Chiusi teatri e cinema

L'EGO - HUB

15.000

Ristoranti, bar e pizzerie nella Capitale. Due miliardi di euro sono le perdite stimate dai ristoratori dall'inizio della pandemia, il volume d'affari è dimezzato

13

I milioni di euro che il comparto ristorazione incassava prima dello scoppio della pandemia. Due i miliardi che la crisi avrebbe fatto perdere al settore



Ristoranti, pochi i ribelli aperti «Ma dateci i fondi per ripartire»

Non si sono volute rischiare altre pesanti sanzioni anche se la categoria è ormai ridotta allo stremo

MONICA PATERNESI

ROMA. Da Pesaro a Foggia, a Verona, fino a Milano: la fronda dei ristoratori che hanno annunciato l'apertura serale nonostante i divieti, corre per l'Italia all'insegna della campagna #ioapro ma la protesta non decolla. E nonostante la disperazione vera di un settore in ginocchio, gli appelli alla disubbidienza hanno raccolto più adesioni simboliche che di fatto. Una decina di ristoratori veronesi, a Foggia un flashmob nel pomeriggio di una cinquantina di titolari di bar, ristoranti e pizzerie, a Milano lo storico Don Lisander, ma con solo le luci accese e la cucina chiusa che ha promesso però di aprire domani; a Pesaro l'irriducibile ristoratore Carriera che an-

nuncia il tutto esaurito (con distanziamento); e poi iniziative sparse qua e là nella penisola. Sembra così difficile raggiungere anche lontanamente i numeri di 20-30mila previsti da uno dei leader dei «grembiuli ribelli», il ristoratore di Firenze Momi El Hawi, titolare di 3 ristoranti e che ha già accumulato 8 multe. Anche perchè le maggiori organizzazioni di categoria, Confcommercio e Confesercenti hanno stigmatizzato la protesta, mettend-

do in guardia dai rischi dell'illegalità (anche ai fini della licenza) e ne hanno preso fortemente le distanze, annunciando per lunedì un incontro con il ministro dello Sviluppo Economico, Stefano Patuanelli, al quale presenteranno «un piano per la ripartenza».

Al governo i ristoratori chiederanno un cronoprogramma preciso per le riaperture; un intervento sulle locazioni dei locali; ristori da calcolare su base annuale; interventi che riaccompagnino per un periodo la ripresa con un alleggerimento del costo del lavoro sotto il profilo contributivo. Un «pia-

no preciso» con «proposte concrete e di immediata applicabilità normativa» per risollevare uno dei settori più colpiti dalla crisi scatenata dalla pandemia e decisamente rilevante per la nostra economia. Secondo i dati di Fipe la ristorazione dà lavoro ogni anno a 1,3 milioni di persone, (donne il 52%), genera un valore aggiunto pari a 46 miliardi di euro e con 21 miliardi all'anno rappresenta la seconda componente di spesa per i turisti stranieri in Italia. «Non rispettare la legge è la cosa più semplice ma che porta meno risultati, va bene per chi vuole strumentalizzare la disperazione della categoria, disperazione che capiamo benissimo e condividiamo» dice Roberto Calugi, direttore generale di [Fipe](#) Confcommercio.

«Sicuramente comprendiamo il disagio della categoria perchè siamo tutti operatori ma le cose si cambiano rispettando la legge: non è infrangendola che si ottengono risultati» afferma il presidente di Fiepet Confesercenti che pure sottolinea come con il solo asporto il fatturato si riduca del 90%. ●





IL FALLIMENTO DELLA MANIFESTAZIONE #IOAPRO PER PROTESTA CONTRO LE CHIUSURE

Protesta ristoratori, il flop è servito

Il tam tamp di iniziative spontanee, anche a Foggia, non si espande

DI MONICA PATERNESI

Da Pesaro a Foggia, a Verona, fino a Milano: la fronda dei ristoratori che hanno annunciato l'apertura serale nonostante i divieti, corre per l'Italia all'insegna della campagna #ioapro ma la protesta non decolla. E nonostante la disperazione vera di un settore in ginocchio, gli appelli alla disubbidienza hanno raccolto più adesioni simboliche che di fatto. Una decina di ristoratori veronesi, a Foggia un flashmob nel pomeriggio di una cinquantina di titolari di bar, ristoranti e pizzerie, a Milano lo storico Don Lisander, ma con solo le luci accese e la cucina chiusa che ha promesso però di aprire domani; a Pesaro l'irriducibile ristoratore Carriera che annuncia il tutto esaurito (con distanziamento); e poi iniziative sparse qua e là, nella penisola. Sembra così difficile raggiungere anche lontanamente i numeri di 20-30mila previsti da uno dei leader dei "grembiuli

ribelli", il ristoratore di Firenze Momi El Hawi, titolare di 3 ristoranti e che ha già accumulato 8 multe. Anche perché le maggiori organizzazioni di categoria, Confcommercio e Confesercenti hanno stigmatizzato la protesta, mettendo in guardia dai rischi dell'illegalità (anche ai fini della licenza) e ne hanno preso fortemente le distanze, annunciando per lunedì un incontro con il ministro dello Sviluppo Economico, Stefano Patuanelli, al quale presenteranno "un piano per la ripartenza". Al governo i ristoratori chiederanno un cronoprogramma preciso per le riaperture; un intervento sulle locazioni dei locali; ristori da calcolare su base annuale; interventi che riaccompagnino per un periodo la ripresa con un alleggerimento del costo del lavoro sotto il profilo contributivo. Un "piano preciso" con "proposte concrete e di immediata applicabilità normativa" per risollevare uno dei settori più colpiti

dalla crisi scatenata dalla pandemia e decisamente rilevante per la nostra economia. Secondo i dati di Fipe la ristorazione da lavoro ogni anno a 1,3 milioni di persone, (donne il 52%), genera un valore aggiunto pari a 46 miliardi di euro e con 21 miliardi all'anno rappresenta la seconda componente di spesa per i turisti stranieri in Italia. "Non rispettare la legge è la cosa più semplice ma che porta meno risultati, va bene per chi vuole strumentalizzare la disperazione della categoria, disperazione che capiamo benissimo e condividiamo" dice Roberto Calugi, direttore generale di Fipe Confcommercio. "Sicuramente comprendiamo il disagio della categoria perché siamo tutti operatori ma le cose si cambiano rispettando la legge: non è infrangendola che si ottengono risultati" afferma il presidente di Fiepet Confesercenti che pure sottolinea come con il solo asporto il fatturato si riduca del 90%.

"Chiediamo maggiori aiuti da parte del Governo. Noi abbiamo avuto una perdita sul fatturato pari all'80% per ogni locale e gli aiuti coprono a malapena il 3-4% del fatturato stesso". E' quanto chiedono i ristoratori foggiani che ieri pomeriggio hanno organizzato un flashmob per protestare pacificamente contro le disposizioni in materia di contrasto alla diffusione del Covid. "Siamo disposti - dicono i ristoratori foggiani - a restare chiusi tutti per un mese, ma poi lo Stato deve garantirci di riaprire in totale sicurezza e rispettando il nostro lavoro. Lo facciamo per tutelare la salute pubblica, ora però il Governo si deve fare carico delle nostre perdite". "Ora che sappiamo di tornare in zona arancione - concludono - ci adegueremo a tutto ciò che impone il DPCM ma è arrivato anche il momento che il Governo si faccia carico anche delle spese che non riusciamo più a sostenere".



STUDIO DELLA CAMERA DI COMMERCIO

«Con lo stop all'asporto dopo le 18 i bar perderanno un altro 50 per cento»

E oltre un'attività su quattro non ha ancora ricevuto nessun ristoro

Diana Alfieri

■ Lo stop all'asporto nei bar alle 18 introdotto dal governo con le nuove misure anti-Covid colpisce ancor più duramente i pubblici esercizi, come emerge dal sondaggio (con risposte da 407 imprese del settore) realizzato da Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza con Epam, l'Associazione dei pubblici esercizi e l'Ufficio studi. Per i bar la perdita media ulteriore sarà del 46 per cento: più alta a Milano dove raggiungerà addirittura il 50, rispetto a Lodi (45), hinterland milanese (40) e Monza Brianza (38). Dalle risposte per tipologia d'esercizio il calo ulteriore di fatturato con lo stop all'asporto alle 18, sale fino al 59 per cento per i locali più attivi nelle ore serali. «La restrizione sull'asporto - spiega una nota - arriva in una situazione drammatica per tutti i pubblici esercizi». Nel dicembre 2020 il fatturato è sceso del 71 per cento in tutte le attività rispetto allo stesso mese del 2019. Le perdite maggiori per i bar-locali più attivi la sera e i ristoranti: rispettivamente meno 77 e meno 76 per cento. A Milano i pubblici esercizi hanno perso a dicembre il 75 del volume di affari, a Lodi il 6%, nell'hinterland milanese il 66, a Monza Brianza il 64. Nei pubblici esercizi si alza notevolmente, dal 67 all'86 per cento la quota di operatori che ritiene la propria atti-

vià a rischio chiusura: il 91 per cento **LA PROTESTA DI CONFCOMMERCIO**

Massoletti: «Ora anche i saldi saranno un flop. Così favorito soltanto il commercio on line» a Milano città, Lodi (86), hinterland milanese e Monza Brianza (81). Gravi anche i numeri sui contributi, dei decreti Natale e Ristori, giunti al 73 per cento delle imprese. Il che significa che oltre una su quattro non li hanno ricevuti, con un ancor più preoccupante 29 per cento nel caso di ristoranti e pizzerie. «I dati - spiega Lino Stoppa, presidente di Epam e Fipe - evidenziano ancora una volta le grandi difficoltà del settore, danneggiato dall'evoluzione della pandemia che trasferisce danni aggiuntivi a un comparto al collasso, mettendo a rischio il modello del pubblico esercizio italiano, diffuso e qualificato un "accanimento normativo" che crea confusione, ha scarsa efficacia sanitaria e impedisce qualsiasi programmazione, alimentando, oltre ai danni economici, disagi e disperazione che hanno effetti anche sulla coesione sociale del Paese».

E di «zona rossa che rischia di infliggere il colpo finale a un sistema commerciale lombardo già in ginocchio» parla anche l'allarme lanciato da Conf-

commercio dopo la prevista decisione del passaggio della regione in zona rossa. «Non solo la crisi terribile in cui versano i pubblici esercizi - attacca Carlo Massoletti, vicepresidente vicario per la Lombardia -, ora anche il nuovo giro di vite, un provvedimento feroce che andrà a infierire su tante attività commerciali che hanno già sopportato il lockdown di novembre e le chiusure di dicembre e tra l'altro nel pieno della stagione dei saldi. Non esageriamo se parliamo di provvedimento feroce, un disastro». Sottolineando che i dati apparivano in miglioramento, ma la stretta sugli indici introdotti dal nuovo dpcm ha spento le speranze per tanti esercizi commerciali che si aspettavano una timida boccata di ossigeno dai saldi. E ora il rischio della pietra tombale definitiva. «Non si può finire in zona rossa da un giorno all'altro, a rischio c'è la tenuta di un sistema economico già al limite perché il tessuto commerciale è già compromesso da mesi di restrizioni della mobilità e di vero caos normativo, con il consumatore costretto a destreggiarsi tra regole e divieti che cambiano di giorno in giorno». E un calo della spesa a famiglia stimata in almeno 70 euro e l'impatto su 34mila imprese della filiera moda «a tutto vantaggio del solo commercio online».



BILANCI IN ROSSO Molto preoccupati i negozianti che puntavano sui saldi

Data: 16.01.2021 Pag.: 1,6
 Size: 228 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



La rabbia

Disobbedienza "gentile" dei ristoratori sotto la Madonnina

Lazzari all'interno

"Disobbedienza gentile" sotto la Madonnina

Sono un centinaio le adesioni alla campagna #IoApro1501 sbarcata anche a Milano. Per ribadire il diritto di lavorare

MILANO

A CityLife Caffé hanno servito le colazioni ai tavoli. All'Old Fox Pub le birre al bancone. All'Osteria del Verme è tornato, per cena, il menù alla carta. Sono alcune attività «ribelli» che ieri hanno deciso di non attenersi alle regole della zona arancione che consente solo l'asporto e il delivery, per servire anche ai tavoli. La protesta di #IoApro1501 è sbarcata a Milano per ribadire «quello che è un nostro diritto, lavorare esattamente come viene sancito nella nostra Costituzione» hanno spiegato gli organizzatori. Il movimento conterebbe un centinaio di adesioni sotto la Madonnina che salgono a 50mila in tutta Italia: alla contestazione dura se ne è aggiunta una simbolica, con l'accensio-

ne delle luci ma senza servizio ai clienti seduti.

Una «disobbedienza gentile» per denunciare lo stato di una categoria allo stremo a causa - dicono i ristoratori - «dell'esiguità dei ristori, dei ritardi delle casse integrazioni e del peso divenuto insostenibile di affitti, bollette e tasse». La decisione del Governo di imporre lo stop all'asporto nei bar dalle 18, in vigore con il nuovo Dpcm da oggi, rischia di esasperare ancora di più la situazione.

Secondo un sondaggio realizzato da Confcommercio con Epam per i bar in città la perdita media ulteriore di fatturato sarà del 50%, più alta rispetto a Lodi (45%), hinterland (40%) e Monza Brianza (38%). La cifra sale al 59% per i locali più attivi nelle ore serali. La restrizione

sull'asporto arriva dopo un dicembre drammatico: a Milano città i pubblici esercizi hanno perso lo scorso mese il 75% del volume di affari rispetto a un anno fa. Il 91% è la quota di operatori che ritiene la propria attività a rischio chiusura. Infine il dato sui contributi, dei decreti Natale e Ristori, giunti al 73% delle imprese. Il 27% non li ha ancora ricevuti (29% per ristoranti e pizzerie). «I dati - afferma **Lino Stoppani**, presidente di Epam e **Fipe** - evidenziano le grandi difficoltà del settore, danneggiato dall'evoluzione della pandemia che trasferisce danni aggiuntivi ad un comparto letteralmente al collasso, mettendo a rischio il modello del pubblico esercizio italiano, diffuso e qualificato.

Annamaria Lazzari



Colazione servita ai tavoli al «CityLife Caffé»

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



#IOAPRO

La rabbia dei ristoratori va in scena a fuoco lento

di **Monica Paternesi**

► ROMA

Da Pesaro a Foggia, a Verona, fino a Milano: la fronda dei ristoratori che hanno annunciato l'apertura serale nonostante i divieti, corre per l'Italia all'insegna della campagna #ioapro ma la protesta non decolla. E decolla ancora meno in Sardegna dove non sono state segnalare infrazioni ai divieti impio- sti dal Governo. Nonostante la disperazione vera di un settore in ginocchio, gli appelli alla disubbidienza hanno raccolto più adesioni simboliche che di fatto. Una decina di ristoratori veronesi, a Foggia un flashmob nel pomeriggio di una cinquantina di titolari di bar, ristoranti e pizzerie, a Milano lo storico Don Lisander, ma con solo le luci accese e la cucina chiusa che ha promesso però di aprire oggi; a Pesaro l'irriducibile ristoratore Carriera che annuncia il tutto esaurito (con distanziamento); e poi iniziative sparse qua e là nella penisola. Sem-

bra così difficile raggiungere anche lontanamente i numeri di 20-30mila previsti da uno dei leader dei «grembiuli ribelli», il ristoratore di Firenze Momi El Hawi, titolare di 3 ristoranti e che ha già accumulato 8 multe. Anche perché le maggiori organizzazioni di categoria, Confcommercio e Confesercenti hanno stigmatizzato la protesta, mettendo in guardia dai rischi dell'illegalità (anche ai fini della licenza) e ne hanno preso fortemente le distanze, annunciando per lunedì un incontro con il ministro dello Sviluppo Economico, Stefano Patuanelli, al quale presenteranno «un piano per la ripartenza». Al governo i ristoratori chiederanno un cronoprogramma preciso per le riaperture; un intervento sulle locazioni dei locali; ristori da calcolare su base annuale; interventi che riaccompongano per un periodo la ripresa con un alleggerimento del costo del lavoro sotto il profilo contributivo.

Un «piano preciso» con «proposte concrete e di immediata applicabilità normativa» per sollevare uno dei settori più colpiti dalla crisi scatenata dalla pandemia e decisamente rilevante per la nostra economia. Secondo i dati di **Fipe** la ristorazione dà lavoro ogni anno a 1,3 milioni di persone, (dove il 52%), genera un valore aggiunto pari a 46 miliardi di euro e con 21 miliardi all'anno rappresenta la seconda componente di spesa per i turisti stranieri in Italia. «Non rispettare la legge è la cosa più semplice ma che porta meno risultati, va bene per chi vuole strumentalizzare la disperazione della categoria, disperazione che capiamo benissimo e condividiamo» dice Roberto Calugi, direttore generale di **Fipe** Confcommercio. «Sicuramente comprendiamo il disagio della categoria perché siamo tutti operatori ma le cose si cambiano rispettando la legge. Non è infrangendola che si ottengono risultati».



Umberto Carriera, il ristoratore di Pesaro del tutto esaurito (Ansa)



«Non si va contro la legge»

Stoppani, presidente **FIPE**: «Pochi i focolai nei locali pubblici»

La comprensione per la situazione che vive la categoria è totale ma il giudizio resta negativo. **Lino Stoppani**, presidente della Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi (**FIPE**), spiega perché considera controproducente andare contro la legge.

Come ha saputo dell'iniziativa?

«Tramite i social».

È un tentativo di scavalcare le rappresentanze tradizionali?

«La rappresentanza è una cosa delicata, non ci si improvvisa, ci vogliono risorse. E poi faccio notare che le associazioni si costruiscono in momenti di pace non di guerra: noi abbiamo 70 anni di storia, rappresentiamo gli stellati, i grandi gruppi, tanti esercenti cui forniamo i nostri servizi».

Non temete l'iniziativa?

«L'unica cosa positiva di questa crisi è la rivalutazione dei corpi intermedi, solo così si ottengono risultati. Per il resto penso che ognuno può fare ciò che vuole».

Nel merito cosa pensa?

«Abbiamo una posizione diversa, non va



bene andare contro la legalità, che promuoviamo ogni anno, pur riconoscendo che le disposizioni sono piene di difetti, ad esempio non considerano che i ristoranti non sono fonte di contagio».

Considera IO APRO 1501

come una sorta di provocazione?

«È la dimostrazione del disagio che soffre il nostro settore, abbiamo subito più di tutti, siamo stati i primi a chiudere e gli ultimi ad aprire: nei nostri confronti c'è stato un atteggiamento punitivo, sono state varate misure che denotano un accanimento».

Il problema è che il virus è sempre minaccioso.

«Non per causa nostra, faccio un paio di esempi: nella settimana che va dal 19 al 25 ottobre in Lombardia ci sono stati 893 focolai di cui 7 nei ristoranti, dal 2 all'8 novembre sono stati 2.519 e solo 5 in bar e ristoranti».

Sono arrivati anche sostegni.

«Sono stati stanziati dal governo 2,5 miliardi a favore di 250 mila imprese, in media le imprese hanno ricevuto solo 10.000 euro».

Se aprire contro la legge è sbagliato qual è la strada giusta per sostenere la categoria?

«Il confronto serrato con il governo, faremo presente al ministro Patuanelli che il 31 marzo si rischia la strage degli esercizi: la ristorazione rappresenta le filiere del turismo e dell'agroalimentare, il 15 per cento dell'economia».

Quale messaggio vuole mandare ai ristoratori che hanno aderito all'iniziativa di quest'oggi?

«Sono contrario alle manifestazioni aggressive, mi auguro che non aumentino i contagi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CONTI PUBBLICI

Ristori e deficit: il Mef “minaccia” i giallorosa

LE TENSIONI CHE DOMINERANNO IL BILANCIO 2022

PER ORA le diverse sensibilità sul tipo di interventi economici da adottare possono convivere senza grandi tensioni: è ancora l'emergenza a comandare. Dall'autunno, però, la fine dello stato d'eccezione in Europa sarà alle viste: Gualtieri si muove dando per scontato che le regole sui bilanci torneranno in vigore così com'erano



Numeri Gualtieri ha perso la sfida sullo scostamento di bilancio (32 mld invece di 24), ora la partita riparte sui paletti agli aiuti: coi vincoli Ue come spauracchio

» **Marco Palombi**

Nell'accademia e sui media c'è una gran corsa a dire che il mondo è cambiato, i parametri di prima - tipo l'austerità per capirci - non vanno più bene: ammesso e non concesso che questo sia vero, nel senso

che quella roba era dannosa anche prima, non pare che questo fervore riformatore, diciamo così, si sia trasmesso alle cancellerie o alle istituzioni comunitarie. Non sembra almeno a stare al dibattito in corso all'interno dei governi europei

in generale e a quello italiano in particolare.

SEMPRE PIÙ SPESSO, in queste ultime settimane, il ministro dell'Economia Roberto Gualtieri ha ricordato ai colleghi che s'è fatta ora di governare tenendo da conto i vincoli eu-

ropei, per quanto essi siano ancora sospesi. Sullo scostamento di bilancio necessario al prossimo decreto Ristori, il quinto della serie e il primo a impattare i conti del 2021, s'è dovuto piegare: il Tesoro spingeva per chiedere al Parlamento un'autorizzazione fino



a 24 miliardi, ma alla fine la cifra è stata significativamente più alta, 32 miliardi.

Questi soldi, sia detto a scanso di equivoci, rischiano persino di non bastare dato che le chiusure connesse all'epidemia di Covid non accennano a finire, anzi: se si vuole salvare più imprese e posti di lavoro possibili - per non arrivare al dopo ridotta un cumulo di macerie - bisogna spendere. E qui le diverse visioni sul livello di deficit si trasferiscono direttamente al prossimo decreto (il centrodestra, sia detto *en passant*, ha deciso ieri che lo voterà senza neanche vederlo).

I punti del contendere più rilevanti al momento sono tre: il fisco, il blocco dei licenziamenti, i ristori in senso stretto. Partiamo da questi ultimi: Gualtieri vorrebbe ridurne l'entità rimborsando di fatto alle imprese chiuse solo i costi vivi, non procedere invece in base al calo del fatturato. Una scelta che farebbe andare fuori di testa, più di quanto non lo sia già, il mondo della ristorazione e del turismo: "Ormai è a rischio

l'intero comparto, in cui operano 1,3 milioni di addetti. Occorre dare subito una prospettiva. Chiudiamo il 2020 con 40 miliardi di minor fatturato. A fronte di un danno di questa portata, abbiamo ricevuto ristori per quasi 2,5 miliardi", mette le mani avanti la Fipe-Confcommercio.

Il blocco dei licenziamenti, al momento previsto fino a fine marzo, è un'altra delle misure che andranno chiarite: la ministra del Lavoro Nunzia Catalfo spinge per una ulteriore proroga, che ovviamente comporta un'estensione della "Cassa integrazione Covid" di pari durata. Anche qui il Tesoro sta tentando di ridurre la platea e mettere paletti che riducano il "tiraggio" della Cig. Un'ondata di licenziamenti, in ogni caso, non sarebbe senza effetti sulla finanza pubblica: aumenterebbero esponenzialmente i beneficiari di assegni di disoccupazione e degli altri strumenti di sostegno al reddito.

Altra questione calda, come detto, è quella fiscale: finora si è scelto di prorogare alcune sca-

denze e bloccare l'invio delle cartelle. Nel prossimo decreto Ristori dovrebbe trovare spazio proprio la (quarta) rottamazione delle cartelle di minore entità e una nuova definizione agevolata di quelle in essere. Oltre alla durata di queste misure, bisognerà decidere cosa fare delle imposte sospese: si inizia a pagare e basta o vengono in tutto o in parte cancellate?

IL GOVERNO - ammesso sia ancora in piedi ovviamente - dovrà decidere su questi e altri punti controversi, ma (giova ripeterlo) non è in questo momento che il ministero dell'Economia farà le barricate sui conti pubblici. Il clima però è già cambiato e, per spiegare come, useremo un articolo apparso ieri sul *Corriere della Sera*, a firma del vicedirettore Federico Fubini, che racconta come Gualtieri si stia muovendo in questo periodo: "Gualtieri capisce di essere fra due fuochi: garante in Europa per una maggioranza propensa a spendere per mascherare le proprie

crepe; garante in Italia per regole e logiche europee che lui stesso non vuole smantellare. Da Bruxelles si segue lo spettacolo con una convinzione crescente: l'Italia sarà costretta a stare in riga, perché il *Recovery Fund* prevede vincoli che in Europa si intende applicare in modo stringente". Tradotto. Il ministro, che alle istituzioni europee deve tutta la sua carriera, fa sapere a mezzo stampa che tra poco la ricreazione è finita: la Ue, per non bloccare gli assegni, pretenderà la sua libbra di carne in riforme e avanzamenti primari. Tutto già visto, ma niente che possa essere affrontato da una maggioranza raccogliatrice.



STUDIO DELLA CGIA DI MESTRE, INDENNIZZATO SOLO IL 7% DELLE PERDITE VACCINI SPRECATI A FORLÌ. PFIZER PROMETTE: LE DOSI NON CALERANNO

SMASCHERATO L'INGANNO RISTORI

Marin, Bertaccini e Farruggia
alle pagine 3, 4 e 5



Svelato il grande inganno dei ristori Non coprono neanche il 7% delle perdite

La Cgia di Mestre: gli indennizzi diretti sono una goccia in un mare da 400 miliardi di rosso. I commercianti **Fipe**: è quasi offensivo di **Claudia Marin**

ROMA

Il conto è presto fatto. A fronte di 423 miliardi di mancati incassi nel 2020, i ristori previsti da marzo in avanti per le imprese chiuse, semi-chiuse o aperte (ma con fatturati comunque sia in calo) hanno raggiunto solo i 29 miliardi di euro tra contributi a fondo perduto, eliminazione

del saldo Irap e crediti di imposta affitti e sanificazione. Con un tasso di copertura delle perdite di circa il 7 per cento.

A tirare le somme sono gli analisti dell'Ufficio studi della Cgia di Mestre. Ma non è differente il bilancio del tracollo stilato dalla **Fipe**-Confcommercio per i pubblici esercizi (ristoranti e bar in testa) o dalla Federalberghi per

le attività del turismo. Con il risultato che, secondo l'ultima indagine realizzata dall'Istat su un campione di quasi un milione di imprese, sono quasi 292mila le attività che si trovano in una situazione di crisi profonda. A rischio, dunque, anche i quasi 2 milioni di addetti che ci lavorano, producendo un valore aggiunto che sfiora i 63 miliardi.

Data: 17.01.2021 Pag.: 1,3
Size: 697 cm2 AVE: € 198645.00
Tiratura: 249528
Diffusione: 188769
Lettori: 1994000



In prima fila, nella classifica delle imprese a rischio fallimento, quelle della ristorazione e i pubblici esercizi. «Ormai è a rischio l'intero comparto, in cui operano 1,3 milioni di addetti, gran parte giovani e con una componente di donne dominante – avvisa il vice presidente della Fipe, Aldo Cursano –. Occorre dare subito una prospettiva. Chiudiamo il 2020 con 40 miliardi di minor fatturato. Di fronte a un danno di questa portata, abbiamo ricevuto ristori per quasi 2,5

L'ESEMPIO CONCRETO

Un bar in zona rossa con mancati incassi per circa 65mila euro ha ottenuto rimborsi per meno di 10mila

miliardi. Sono assolutamente inadeguati e quasi offensivi se considerati esaustivi e non un acconto rispetto al dovuto». Insomma, a pochi giorni dal varo del nuovo scostamento da 32 miliardi di euro e dalla messa a

punto del quinto decreto Ristori, le categorie economiche colpite da *lockdown*, chiusure delle zone a rischio e tracollo dei consumi non ci stanno a accontentarsi di indennizzi sul modello di quelli ricevuti nel 2020.

E se vero che ci sono in ballo circa 10 miliardi di euro per compensare le tasse sospese, oltre al rinvio delle cartelle esattoriali, è altrettanto vero che la richiesta va ben oltre: da qui anche la soluzione rilanciata dal vice ministro dell'Economia, Laura Castelli, di una rottamazione quarter e di un saldo e stralcio per le imposte non versate negli anni precedenti.

Tutte le ipotesi, però, devono fa-

I NUMERI

Trecentomila aziende rischiano di chiudere e 2 milioni di addetti potrebbero restare senza un'occupazione

re i conti con la voragine aperta l'anno scorso. I ristori erogati alle imprese che hanno subito i

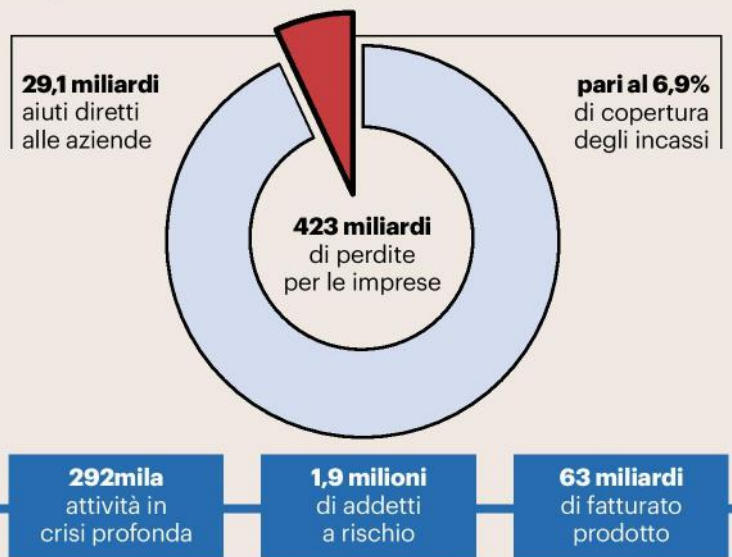
contraccolpi più negativi della crisi, quelle che hanno dovuto chiudere per decreto – spiega dalla Cgia – hanno raggiunto un livello medio di copertura del calo del fatturato del 14,5% circa.

Le misure di sostegno al reddito approvate dal governo Conte, infatti, sono andate in larghissima parte alle attività che hanno registrato un crollo del giro di affari di almeno il 33% rispetto al 2019. E, d'altra parte, secondo una recente simulazione della Fipe-Confcommercio per Qn, se dal complesso si passa ai casi specifici, il risultato non cambia: un bar in zona gialla con un fatturato da 200mila euro subisce un calo annuo di oltre 48mila euro, mentre il ristoro complessivo è di poco sopra gli 8mila euro. Lo stesso bar, se si trova in zona rossa, deve scontare un rosso di 65mila euro, con un rimborso di circa 10mila euro. E se l'attività è più grande, con un fatturato da 450mila euro, la perdita è di circa 108mila in zona gialla e 146mila in quella rossa, con aiuti a quota 14mila e 16mila e 800 euro.

Data: 17.01.2021 Pag.: 1,3
 Size: 697 cm2 AVE: € 198645.00
 Tiratura: 249528
 Diffusione: 188769
 Lettori: 1994000



Impatto Covid e ristori di Stato



Risorse erogate alle aziende nel 2020

Principali misure	Milioni di euro
Contributi a fondo perduto per le imprese	11.291
IRAP cancellazione saldo 2019 e acconto 2020	3.952
Agevolazioni fiscali per sanificazioni e canoni di locazione	5.128
Esenzione IMU e TOSAP/COSAP	802
Altri interventi	7.980
TOTALE	29.153

Elaborazione Ufficio Studi CGIA su dati Ministero dell-Economia e delle Finanze



Il flop di #ioapro La Fipe all'attacco

ROMA - L'iniziativa #ioapro lanciata sui social dai ristoratori per protestare contro le chiusure dei locali imposte dai Dpcm anti-Covid «è stata un flop. Non si può usare la disperazione delle persone per infrangere la legge»: è la posizione di Fipe-Confcommercio, la federazione dei pubblici esercizi, che pur condividendo le ragioni della protesta, di un settore da mesi in ginocchio, si dissocia dal metodo e chiede piuttosto al governo un piano per la ripartenza in sicurezza, oltre che più ristori.

«Non è stata sostenuta dalle nostre categorie, che hanno seguito un atteggiamento di responsabilità e di legalità», afferma il vicepresidente vicario di Fipe-Confcommercio, Aldo Cursano. «C'è differenza tra un "mi piace" messo sui social e la realtà e questa iniziativa avrebbe esposto aziende e clienti a rischi estremamente pesanti. Il ruolo delle associazioni di categoria - sottolinea - è di proteggere e rappresentare e non di usare mal di pancia e drammi. Le persone vanno aiutate con responsabilità» e «bisogna salvare le imprese». Tenendo al centro la salute e la sicurezza e programmando il 2021 con «risposte e prospettive». Il bilancio del settore, tra le prolungate chiusure e restrizioni imposte alle attività, dai ristoranti ai bar ai locali di intrattenimento, per far fron-

te alla pandemia, è «in profondo rosso»: «Ormai stiamo assistendo all'agonia delle nostre aziende, non possiamo più accettarlo. L'obiettivo è salvare le imprese. Il 2020 è stato annus horribilis, bisogna rispondere in modo straordinario» alle difficoltà, ripete Cursano. E allo stesso tempo «bisogna progettare la ripartenza del 2021 mettendo in piedi dei principi: i locali che sono nelle condizioni di far consumare in assoluta sicurezza, cominciamo a farli partire. Diamo segnali piccoli di ripartenza. Noi vogliamo vivere del nostro lavoro, non di sussidi e manette».

I locali che hanno deciso di sfidare il Dpcm in giro per l'Italia sono stati sottoposti a controlli e, inevitabilmente, a sanzioni. La polizia ha sanzionato e disposto la chiusura per un wine bar di corso Torino, alla Foce, a Genova. Al locale, intorno alle 18, si sono presentate una trentina di persone che, a turno, si sono accomodate all'interno per consumare la cena o solo una bevanda. Gli agenti hanno identificato tutti i presenti e anche quelli che aspettavano per strada e li hanno sanzionati. In un esercizio di ristorazione, con sede in un Comune interno della provincia di Fermo, oltre 20 clienti consumavano il pasto seduti ai tavoli verso le ore 20.15 di venerdì. Lo hanno scoperto le forze dell'ordine - polizia, carabinieri, guardia di finanza e polizia locale - durante i controlli mirati disposti dalla Questura di Fermo in relazione all'iniziativa.

Un cameriere (ANSA)





Le imprese invocano più ristori

L'EMERGENZA *Il governo studia gli aiuti e valuta la rottamazione quater*

ROMA - In attesa di un chiarimento del quadro politico e del via libera del Parlamento allo scostamento di bilancio da 32 miliardi deciso dal Governo e propedeutico al nuovo decreto Ristori, si lavora a definire i nuovi aiuti alle categorie più colpite dalla pandemia. Il provvedimento, il primo del 2021 ma il quinto dall'inizio dell'emergenza, accompagna il decreto che ha prorogato intanto al 31 gennaio i pagamenti fiscali. La norma, entrata in vigore con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, proroga anche il pagamento delle imposte sulle attività digitali, la cosiddetta web tax, al 16 marzo dal 16 febbraio con la relativa presentazione delle dichiarazioni al 30 aprile anziché il 31 marzo. Sui ristori arriva l'allarme della **Fipe** su uno dei settori in maggiore sofferenza, la ristorazione. «Ormai è a rischio l'intero comparto, in cui operano 1,3 milioni di addetti, gran parte giovani e con una componente di donne dominante. Occorre dare subito una prospettiva. Chiudiamo il 2020 con 40 miliardi di minor fatturato. Di fronte ad un danno di questa portata, abbiamo ricevuto ristori per quasi 2,5 miliardi. Sono assolutamente inadeguati e quasi offensivi se considerati esaustivi e non un acconto rispetto al dovuto», sottolinea il vice presidente Aldo Cursano in vista dell'in-

contro, domani pomeriggio, delle associazioni e dei sindacati di categoria con il ministro dello Sviluppo economico, Stefano Patuanelli. La Cgia di Mestre lamenta che il Governo prevede per tutte le attività economiche coinvolte dalla crisi pandemica 29 miliardi di ristori a fronte di 423 miliardi di mancati incassi. «Stiamo lavorando ai ristori per chi è rimasto aperto ma comunque ha registrato un calo importante di fatturato, andando a confrontare quello del 2020 con quello del 2019» assicura la vice ministro dell'Economia, Laura Castelli. Con il DL adottato giovedì, spiega, «differiamo al 31 gennaio i termini per le notifiche di accertamenti e cartelle. È il tempo che ci serve per intervenire, grazie al nuovo scostamento, con un decreto che in modo strutturale possa aiutare cittadini e imprese nel loro rapporto con il fisco. Stiamo lavorando ad una rottamazione quater, ad un nuovo saldo e stralcio e poi, in modo straordinario, dovremo trattare tutte le posizioni maturate nel 2020, a causa di questa pandemia». Il Governo dovrà poi assicurare le risorse per i primi mesi del 2021 per accompagnare le nuove limitazioni introdotte dal Dpcm, afferma: «Per alcuni settori, poi, stiamo valutando di superare il meccanismo dei codici Ateco».

Data: 17.01.2021 Pag.: 3
Size: 352 cm2 AVE: € 6688.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Caterisano: «Non vogliamo strumentalizzare la rabbia»

LECCO (gcf) **Fipe** Confcommercio non ha aderito alla manifestazione #IOAPRO, svoltasi venerdì scorso. L'associazione non ha supportato la protesta per tutelare le attività associate dai rischi sanzionatori e penali. Una scelta forse impopolare ma responsabile, anche perché aprire a tutti i costi senza una strategia rischia di diventare un clamoroso autogoal...

«Comprendiamo e viviamo in prima persona la rabbia e la frustrazione che una situazione come questa può generare, ma siamo fortemente convinti che la tutela dei nostri associati debba essere messa al primo posto, anche evitando inutili pericoli - ha sottolineato il presidente **Fipe** Confcommercio Lecco, **Marco Caterisano** - Soprattutto in un simile momento, è doveroso da parte di un'associazione mettere in guardia e tutelare i propri associati dai grandi rischi che si corrono con questo tipo di manifestazioni. Lo stile di **Fipe** e Confcommercio è quello di

non strumentalizzare la rabbia delle persone, ma di lavorare in concretezza e nella legalità».

Il presidente Caterisano ha spiegato che il lavoro di **Fipe** Confcommercio continua incessantemente e con grande determinazione da marzo, cercando di fornire il migliore supporto possibile a tutte le attività, nonostante le grandi difficoltà incontrate ai tavoli istituzionali. «Abbiamo sollecitato misure come il contributo a fondo perduto, il credito di imposta sugli affitti, l'esenzione della Tosap e il rinvio delle tasse - sebbene insufficienti anche di fronte alle richieste che abbiamo

fatto - Sono tutte misure merito del duro lavoro svolto da **Fipe** Confcommercio in questi mesi. Consapevoli dell'insufficienza dei risultati ottenuti, è stato richiesto un incontro urgente con il ministro dello Sviluppo economico **Stefano Patuanelli** che si terrà nei prossimi giorni, crisi di

Governo permettendo: in quell'occasione porteremo al tavolo richieste di misure di sostegno più adeguate e certe, oltre a svariate forme di sgravi fiscali».

La situazione dei pubblici esercizi è drammatica e lo conferma lo stesso Caterisano: «Stiamo attraversando un momento davvero difficilissimo e inimmaginabile. Questa situazione poteva essere sopportata per qualche mese, ma non per un periodo così lungo e del quale non si vede ancora la fine. E adesso si inizia a vedere lo spettro del fallimento di molte attività che operano nel comparto dei pubblici esercizi e più in generale della filiera del turismo».

Le associazioni di categorie, a partire dalla **Fipe**, hanno ottenuto qualche risultato, continuano a battersi a tutti i tavoli per ottenere contributi a fondo perduto, sgravi per gli

affitti, riduzioni di tasse e imposte. Ma non basta. «I risultati conseguiti sino ad oggi non sono sufficienti a coprire le perdite delle nostre attività.

Noi andiamo avanti, a livello nazionale e a livello locale. Devo dire che riusciamo a dialogare meglio con le Amministrazioni comunali che non con il Governo. Anche a Lecco, dove si è appena insediata la nuova Giunta Gattinoni, abbiamo ottenuto l'esclusione della tassa per l'occupazione del suolo pubblico. Un piccolo beneficio, certo, ma ci sono altri temi che stiamo portando avanti all'insegna di un dialogo costruttivo. Spiace invece constatare l'inadeguatezza delle risposte ottenute dal Governo: i Dpcm, purtroppo, non li firmiamo noi, continuiamo a subire le regole, ma come associazione di categoria nazionale non lasciamo nulla di intentato. Il nostro obiettivo è quello di tenere in vita il maggior numero di imprese possibili».

Ma non con manifestazioni come #IOAPRO. «Conosciamo perfettamente la rabbia e le difficoltà dei colleghi, ma non vogliamo strumentalizzarla», conclude Caterisano.



Marco Caterisano, presidente di **Fipe** Lecco, consigliere nazionale **Fipe**, membro della Giunta di Confcommercio e titolare del Caffè di piazza Cermenati



La **Fipe**

Locali e bar: nel 2020 è crollato il fatturato

“Ormai è a rischio l'intero comparto, in cui operano 1,3 milioni di addetti. Occorre dare subito una prospettiva. Chiudiamo il 2020 con 40 miliardi di minor fatturato. Di fronte ad un danno di questa portata, abbiamo ricevuto ristori per quasi 2,5 miliardi. Sono assolutamente inadeguati e quasi offensivi se considerati esaustivi e non un acconto rispetto al dovuto. Bisogna salvare le imprese”. Così il vicepresidente vicario di Fipe-Confcommercio, Aldo Cursano, descrive “il rosso profondo” dei pubblici esercizi in questi mesi di pandemia e di chiusure delle attività, dai ristoranti ai bar ai locali di intrattenimento, in vista dell'incontro, lunedì pomeriggio, delle associazioni e dei sindacati di categoria con il ministro

dello Sviluppo economico, Stefano Patuanelli, e del decreto Ristori 5. “Bisogna aumentare i ristori, rapportandoli alle perdite effettive subite e calcolandoli su base annuale. Altrimenti saremo tecnicamente falliti” e, prosegue, serve anche un

intervento per “riparametrare ogni fonte di costo”. Sull'iniziativa #ioapro nata sui social tra i ristoratori, dice che “è stata un flop. Non è stata sostenuta dalle nostre categorie, che hanno seguito un atteggiamento di responsabilità e di legalità. Condividiamo le ragioni della protesta ma non il metodo. Il ruolo delle associazioni di categoria è di proteggere e rappresentare e non di usare mal di pancia e drammi. Le persone vanno aiutate e sostenute con responsabilità».





PUBBLICI ESERCIZI

Nuovi pacchetti di aiuti per la ripartenza in sicurezza

Chiesto un commissario straordinario per gestire la crisi del comparto

Enrico Netti

Prove di ripartenza per il mondo dei pubblici esercizi. Ieri pomeriggio si è tenuto un incontro in streaming tra il ministro Stefano Patuanelli con il sottosegretario Alessia Morani del ministero dello Sviluppo economico e i rappresentanti di **Fipe**-Confcommercio, Fiepet-Confesercenti insieme a Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil, i sindacati di categoria. Un incontro chiave in cui le organizzazioni datoriali del comparto sono riuscite ad ottenere dal ministro la promessa di una nuova tranche di aiuti da 12 miliardi, di cui 7 stanziati con il prossimo Decreto Ristori 5 e i restanti con lo stralcio di imposte finora rinviate. È anche stata avanzata la richiesta di un commissario straordinario che gestisca la situazione emergenziale e di profonda crisi del settore. Si è inoltre affrontato il nodo della riapertura in sicurezza dei locali ottenendo la promessa di un altro incontro entro fine settimana a cui parteciperanno anche Roberto Speranza, ministro della Salute, e dei rappresentanti del Comitato tecnico scientifico. Una riunione allargata in cui si inizie-

ranno a definire le modalità per una prossima ripresa dell'attività in bar, pizzerie, ristoranti e pub.

Durante le due ore i rappresentanti degli esercenti hanno presentato al ministro un documento condiviso con gli elementi e le condizioni per la ripartenza oltre alla richiesta di altri aiuti perequativi e progressivi. Per quest'anno poi si procederà inizialmente riprendendo le vecchie modalità utilizzate per gli indennizzi a fondo perduto. «I ristoratori finora erogati sono sempre stati considerati dei piccoli acconti sulle perdite reali subite lo scorso anno» rimarca Aldo Cursano, vice presidente vicario **Fipe**. Il ministro Patuanelli considera quanto fatto finora come il massimo possibile a cui seguirà il saldo all'interno del Decreto Ristori 5». Senza dimenticare lo smart working, l'assenza di turisti, distanziamento e nuove abitudini hanno impattato sulla socialità e i consumi dei pubblici esercizi. Verranno così rivisti i meccanismi di calcolo dei contributi a fondo perduto su base annua. È stata poi chiesta l'esenzione per i pubblici esercizi dell'Imu 2021, la proroga degli ammortizzatori sociali fino al termine della crisi, interventi sulle locazioni commerciali, la proroga per altri 4 mesi del credito d'imposta e incentivi per i locatori a ridurre i canoni d'affitto, l'allungamento a 15 anni del periodo di ammortamento dei

prestiti fino a 800mila euro garantiti dal Fondo centrale di garanzia. Un pacchetto di interventi indispensabile per permettere la sopravvivenza alle 300mila aziende del comparto che danno lavoro a 1,2 milioni di addetti.

In tema di ripartenza **Fipe** e Fiepet hanno gettato le basi per un dialogo che porterà al servizio serale qualora sussistano i requisiti a partire dal corretto distanziamento. Durante l'incontro il ministro Patuanelli ha così chiamato il collega Speranza per coinvolgerlo in un prossimo incontro per iniziare a definire i nuovi protocolli sanitari e le nuove modalità che dovrebbero essere un primo, cauto passo verso un progressivo ritorno alla normalità. Tra le altre cose è stato chiesto di consentire ai bar e ristoranti in zona arancione di potere lavorare la sera come i colleghi attivi nelle regioni in zona gialla. «Le imprese vogliono ripartire e tornare a vivere del proprio lavoro» sottolinea Cursano.

Nell'ultimo anno gli esercenti hanno lavorato in media 6 mesi che diventano 3 per quelli nelle città d'arte. Nel complesso sono stati persi circa 38 miliardi di ricavi e nelle ultime settimane è cresciuta la sensazione che il controllo di alcune frange più esasperate potesse sfuggire di mano.

enrico.netti@ilssole24ore.com



I BAR E I RISTORANTI

I ristoratori coprono gli incassi persi solo per il 6,5%

CAPOZZI A PAG. 16

Aiuti ai bar e ai ristoranti: il 6,5% degli incassi persi

DATI Ristoranti per 2,5 miliardi contro un calo di fatturato da 38 miliardi: proteste come #IoApro nascono da problemi reali, che non sono finiti

» Fiorina Capozzi

Quasi 2,5 miliardi di ristoratori contro una perdita di fatturato da 38 miliardi solo nel 2020, il 6,5% dei ricavi persi. Numeri alla mano, ieri la Federazione italiana pubblici esercizi (FIPE) si è presentata al ministero dello Sviluppo per chiedere certezze e un piano programmatico di riapertura per ristoranti, bar e ogni sorta di pubblico esercizio. Un progetto serio per arginare la crescente insofferenza delle aziende del settore, che il 15 gennaio è stato protagonista della protesta contro le regole del governo, #IoApro, cui ha aderito un manipolo di "ristoratori ribelli". Ma anche la risposta indiretta a chi, come l'ex premier e senatore a vita Mario Monti, ha chiesto al governo Conte di non concedere ristori a tutti, bensì solo alle imprese che hanno reali possibilità di svilupparsi dopo la pandemia.

NON SI TRATTA di argomento da poco nelle ore in cui si decide come utilizzare il denaro pubblico (32 miliardi di maggior deficit per mobilitare 50 miliardi di risorse) per rilanciare il Paese. Ma di un tema centrale visto che le imprese della ristorazione e dei pubblici esercizi sono state fra le prime ad abbassare le serrande causa Covid-19. Certo le aziende del settore sono anche quelle che hanno avuto di più rispetto ai ristoranti destinati al commercio al dettaglio (1,3 miliardi) o a quello all'ingrosso (755 milioni), agli alloggi (518 milioni) o ai servizi per la persona (313 milioni). Ma ancora siamo lontani da cifre che possano compensare la drammatica flessione del giro d'affari.

"Nel 2020 le misure di contenimento dell'epidemia di Covid-19 e i conseguenti mutamenti della domanda hanno determinato un calo senza precedenti del fatturato del settore con variazioni negative che hanno toccato il picco del -64,2% nel secondo semestre e oltre il 50% nel IV trimestre - spiega la FIPE nella nota presentata al ministro Stefano Patuanelli -. Ci sono aree del Paese, in particolare alcuni grandi centri urbani vocati al turismo internazionale, dove la perdita di fatturato ha raggiunto anche l'80%". Secondo la FIPE, fin dall'inizio del lockdown, ristoranti e bar hanno cumulado 160 giorni di chiusura formale,

mentre ci sono attività come discoteche, catering o sale da gioco che di fatto sono chiuse da un anno. "Con questi numeri è del tutto evidente che realtà, spesso di piccola dimensione, non sono in grado di sopravvivere", sostiene l'associazione di categoria che ricorda come nel 2020 hanno cessato l'attività 16.900 imprese e il saldo tra aperture e chiusure è stato negativo per 9.232 unità. È del tutto evidente che il bilancio sarebbe stato ancora più drammatico senza

gli interventi di ristoro e il credito d'imposta del 60% per canoni di locazione degli immobili ad uso commerciale (da marzo a giugno e da ottobre a dicembre) e del 30% per l'affitto ramo di azienda. Con tutte le conseguenze del caso per un comparto che ha finora assorbito 450 milioni di ore di cassa integrazione.

IL PEGGIO PER ALTRO non è ancora alle spalle. Di qui la richiesta della FIPE di "un contributo a fondo perduto" non parametrato sulla perdita di fatturato fra aprile 2019-2020, ma "su base annua e destinato a chi

abbia registrato una perdita del giro d'affari dell'anno 2020 di almeno il 20% rispetto al 2019,

a prescindere dai limiti di fatturato". Una simile soluzione permetterebbe di "recuperare" anche le imprese che avevano avviato l'attività con relativi investimenti, appena prima dell'inizio dell'emergenza. Inutile dire che l'obiettivo del settore è ripartire in sicurezza. A pranzo come a cena, "perché mentre le piccole e medie imprese italiane soffrono, i giganti stranieri della ristorazione con consegna a domicilio stanno facendo grassi affari - ha spiegato Paolo Bianchini, presidente del Movimento Imprese Ospitalità (MIO) - Anche perché qui in ballo c'è la tenuta psicologica del settore, oltre a quella economica. Con il rischio di tensioni sociali dietro l'angolo".

LA PARTITA ORA SONO IN BALLO I SOLDI DEL QUINTO DECRETO



I RISTORI PER LE ATTIVITÀ PIÙ RILEVANTI	Numero pagamenti	Importo erogato (in milioni di euro)
Attività dei servizi di ristorazione	762.168	2.495,77
Commercio al dettaglio (escluso quello di autoveicoli e motocicli)	441.835	1.352,25
Commercio all'ingrosso (escluso quello di autoveicoli e motocicli)	239.922	755,83
Alloggio	109.909	518,77
Altre attività di servizi per la persona	191.217	313,81
Trasporto terrestre e trasporto mediante condotte	91.032	211,93
Attività sportive, di intrattenimento e di divertimento	54.288	216,09
Altre attività professionali, scientifiche e tecniche	47.605	92,61
Attività creative, artistiche e di intrattenimento	19.806	72,23
Attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator, e servizi di prenotazione e attività connesse	18.690	82,81

Fonte: FIPE



LA PROPOSTA DELLA FIPE CONFCOMMERCIO

IERI AL MINISTERO dello Sviluppo, l'associazione delle imprese del settore ha chiesto al ministro Patuanelli un cambio di approccio rispetto ai decreti "Ristori" del passato: un contributo a fondo perduto non parametrato sulla perdita di fatturato fra aprile 2019-2020, ma "su base annua e destinato a chi abbia registrato una perdita del giro d'affari dell'anno 2020 di almeno il 20% rispetto al 2019, a prescindere dai limiti di fatturato"



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 19.01.2021 Pag.: 4
Size: 68 cm2 AVE: € 5236.00
Tiratura: 24893
Diffusione: 13371
Lettori:



C'ERA UNA VOLTA IL FATTURATO

«Ormai è a rischio l'intero comparto, in cui operano 1,3 milioni di addetti. Occorre dare subito una prospettiva. Chiudiamo il 2020 con 40 miliardi di minor fatturato. Di fronte ad un danno di questa portata, abbiamo ricevuto ristori per quasi 2,5 miliardi. Sono assolutamente inadeguati e quasi offensivi se considerati esaustivi e non un acconto rispetto al dovuto. Bisogna salvare le imprese». Queste le parole del vicepresidente vicario di [Fipe](#)-Confcommercio, Aldo Cursano, un dato che ben descrive il dramma economico, occupazionale ma anche esistenziale dei pubblici esercizi in questi mesi di pandemia e di chiusure delle attività, dai ristoranti ai bar ai locali di intrattenimento. Aumentare i ristori - lo diciamo al Governo - viste le cifre sarebbe il minimo. Il massimo - da attuare al più presto - sarebbe riaprire tutto.

Data: 19.01.2021 Pag.: 1,4
Size: 662 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



LE IMPRESE LOMBARDE

La terza «zona rossa» costerà 1,2 miliardi

di **Stefania Chiale**

Mentre la Regione ha presentato ricorso al Tar del Lazio contro il Dpcm del 14 gennaio, si stima che la terza zona rossa almeno fino al 31 gennaio costerà al terziario lombardo altri 1,2 miliardi di euro, 485 milioni solo a Milano e area metropolitana. A questi, vanno aggiunti i «costi» dei primi due lockdown.

a pagina 4

La zona rossa finisce al Tar Il bilancio di tre lockdown: bruciati più di 13 miliardi

Fontana: l'Rt crea incongruenze. Confcommercio: catastrofe economica

di **Stefania Chiale**

La Regione ha fatto ricorso presso il Tar del Lazio contro il Dpcm del 14 gennaio, i cui criteri di classificazione hanno inserito la Lombardia in zona rossa, spedendola al suo terzo lockdown dal marzo scorso. «Il punto che chiediamo è lo stesso più volte presentato in sede di Conferenza Stato-Regioni e sostenuto anche dall'Istituto superiore di sanità — ha detto il presidente Attilio Fontana —: assumere come parametro principale quello dell'incidenza dei nuovi casi, più aggiornato e aderente alla realtà, anziché l'indice Rt, strutturalmente in ritardo e che avendo prevalenza su tutti gli altri crea incongruenze, con Regioni che hanno 360 casi ogni 100mila abitanti in zona arancione e

noi con 133 in zona rossa». Il ricorso, con misura cautelare urgente, chiede quindi la sospensione immediata dei parametri: se il Tar l'accogliesse, verrebbero modificate le classificazioni di tutte le Regioni.

In attesa di sentenza, la chiusura forzata della Lombardia impone un aggiornamento rispetto all'impatto del Covid sulla linfa economica regionale e milanese, oltre a quanto hanno già causato i primi due stop generalizzati. Se la Regione rimarrà zona rossa fino a 31 gennaio, Confcommercio stima sul terziario perdite per 1,2 miliardi di euro. Nel dettaglio, 339 milioni per 16mila negozi di abbigliamento-moda (-39% di fatturato) e 861 milioni per 45mila pubblici esercizi

(-71%). A questi, dobbiamo aggiungere il costo dei primi due lockdown: la zona rossa dal 5 novembre al 3 dicembre ha bruciato 3,8 miliardi, il 9% del fatturato annuo; mentre lo stop dal 10 marzo al 18 maggio si è portato via ben 8,2 miliardi (-40%).

«È una vera catastrofe — dice senza mezzi termini il vicepresidente di Confcommercio Lombardia Carlo Massolotti —: il terziario ha perso 12 miliardi con i primi due lockdown, e la stima di 1,2 miliardi con il terzo è solo prudenziale». Le imprese oggi affrontano un'ennesima chiusura «già prostrate dal 2020. Il settore dell'abbigliamento, in particolare, faceva affidamento sui saldi per rientrare delle perdite di fine anno: non riu-

scire a incassare qualcosa a gennaio significa non pagare i fornitori e mettere in crisi non solo la filiera ma la stessa ripartenza in primavera». E i ristoratori? «Quando arrivano sono assolutamente inadeguati: in media, infatti, un'impresa dal primo lockdown a oggi ha ri-

cevuto circa 7.500 euro». Al di là delle polemiche sembra, insomma, che «manchi la consapevolezza».

Poggiando la lente d'ingrandimento su Milano e area metropolitana, la nuova zona rossa stimata fino al 31 gennaio brucerà nel terziario 485 milioni di euro, di cui 113 per i 5.675 negozi moda (-39%) e 372 milioni per 18.400 pubblici esercizi (-71%). Tenendo presente il costo pregresso

Data: 19.01.2021 Pag.: 1,4
 Size: 662 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



dei primi due lockdown: l'autunnale ha fatto perdere, con la chiusura di esercizi commerciali e di somministrazione, 1,72 miliardi (il 9% del fatturato); quello primaverile ha visto sfumare per il commercio al dettaglio 4,9 miliardi (-40%). Ma basterebbe anche un solo dato: una giornata di chiusura per gli esercizi pubblici milanesi manda all'aria oltre 11 milioni di euro.

«Non ci permettiamo di contestare la valutazione scientifica — dice il segretario generale di Confcommercio Milano Marco Barbieri — ma il metodo: le imprese non

sono interruttori che spengi e accendi, hanno bisogno di certezza di regole e di programmazione. Non si può continuare a cambiare la suddivisione in zone dell'Italia e i criteri attraverso cui si fa». Il settore contesta in particolare l'incertezza: «Se si stabiliscono regole e protocolli di sicurezza li si mantenga, invece le aziende si sono adeguate per poi essere chiuse di nuovo».

«La chiusura prolungata di tante attività economiche incide anche sul sistema produttivo, che è organizzato in filiere e catene del valore interdipendenti», fa notare il presidente di Assolombarda

Alessandro Spada. Il primo lockdown in primavera ha determinato in Lombardia uno shock economico senza pre-

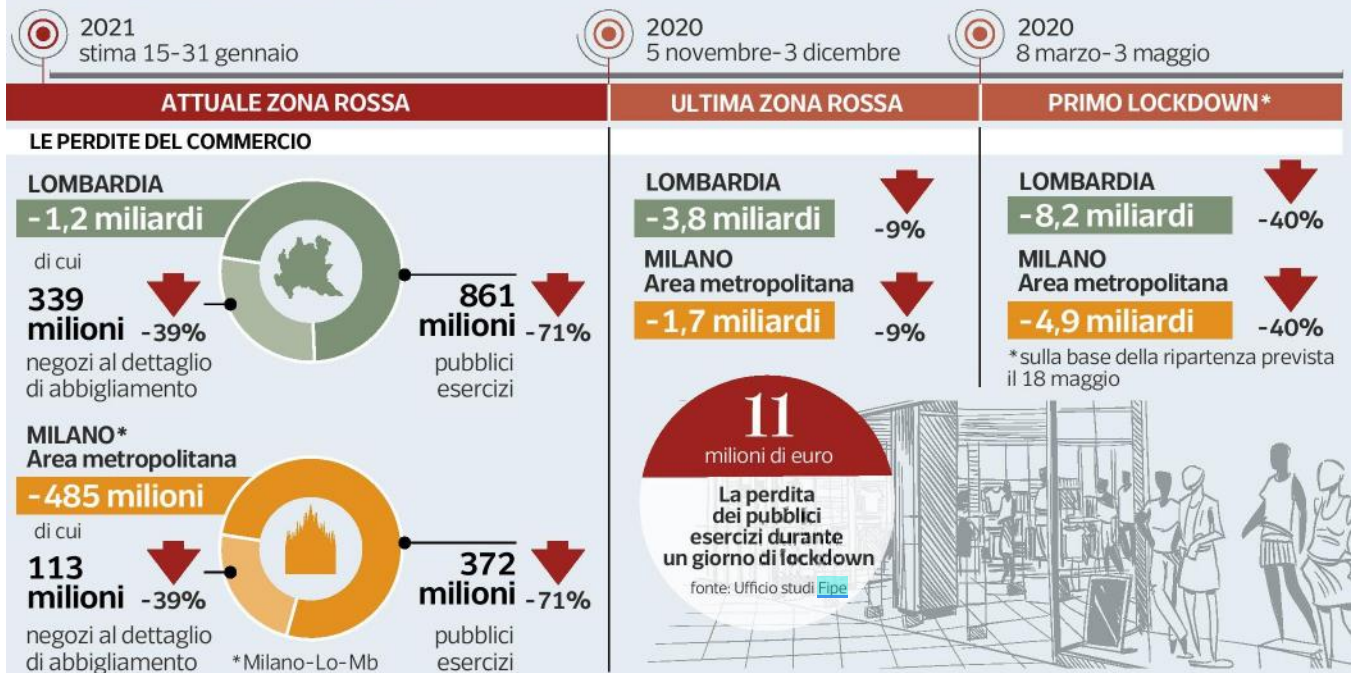
Il nodo parametri

Per il Pirellone il criterio più aggiornato che va tenuto in conto è l'incidenza di nuovi casi cedenti, certifica l'associazione delle imprese: ad aprile la produzione industriale è crollata del 43% su base annua, l'export del 42% (in un solo mese, sono stati bruciati 4 miliardi e mezzo di fatturato estero). Il fermo dell'attività produttiva ha indotto

un'esplosione della cassa integrazione, con un picco ad aprile di 182 milioni di ore autorizzate, paragonabile per dimensioni a quello di un intero anno. Le graduali riaperture da maggio hanno permesso una ripresa dell'attività ma il secondo trimestre era ormai compresso, tanto da registrare una contrazione del 18% rispetto al 2019. «Non possiamo permetterci questa schizofrenia di metodo — dice Spada —. Il rischio è di compromettere la ripresa che stiamo rincorrendo e che è necessaria. Servono poche regole, ma chiare e puntuali».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GLI EFFETTI DEI LOCKDOWN



LE IMPRESE Le perdite nel terziario

Settori	Imprese	Addetti	Ricavi 2020 (in miliardi di euro)	Variazione (%)
● Attività artistiche, sportive e d'intrattenimento	8.780	19.347	1,3	-66,7
● Alloggio	1.491	19.960	0,8	-65
● Servizi di ristorazione	17.595	131.288	3,9	-45
● Attività professionali, scientifiche e tecniche	88.082	221.919	24,2	-19,1
● Noleggio, agenzie di viaggi, supporto alle imprese	19.563	401.390	18,4	-18,7
● Commercio al dettaglio non alimentare	22.108	146.024	16	-17
● Attività immobiliari	30.452	36.818	6,8	-15
● Trasporto e magazzinaggio	12.547	140.204	21,5	-13,4
● Commercio all'ingrosso	35.196	195.057	104,2	-9,8
● Altre attività di servizi	16.958	46.699	2	-9,3
● Commercio al dettaglio alimentare	8.597	119.474	24,7	+3,4

Fonte: Ufficio studi Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza

L'Ego - Hub

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



«Serve un piano definito di riapertura in sicurezza per i locali»

Commercio

L'appello al ministro Patuanelli da **Fipe** Confcommercio e Fiepet Confesercenti

■ «Restituire la dignità al settore dei pubblici esercizi attraverso un piano ben definito che conduca a una riapertura in sicurezza dei locali». L'appello è stato rivolto ieri al ministro allo Sviluppo economico Stefano Patuanelli da una delegazione unitaria dei vertici di **Fipe**-Confcommercio e Fiepet-Confesercenti. Tema: la situazione drammatica di una categoria – quella dei ristoranti, bar, pubblici esercizi – che, per effetto delle limitazioni im-

poste dal nuovo Dpcm sull'asporto, rischia di subire un'ulteriore perdita del 50% del fatturato. Qualche spiraglio è emerso, stando alle prime anticipazioni. Il ministro «ha apprezzato» il documento sottoposto alla sua attenzione e annunciato che giovedì (sempre se l'attuale esecutivo resterà al comando) verrà approvato il Decreto Legge Ristori quinquies, su cui il Governo si appresta a richiedere al Parlamento l'autorizzazione per uno scostamento di bilancio di 32 miliardi di euro. Il titolare del Mise si è anche «fatto carico» di trasferire al collega Roberto Speranza la richiesta di azioni per una graduale ripresa delle attività in sicurezza.

Potrebbero andare al vaglio correttivi per permettere a ristoranti e locali pubblici di tornare a lavorare, nelle zone gialle con aperture anche serali e nelle zone arancioni nella pausa pranzo. «L'obiettivo - commenta il presidente di Confesercenti Lombardia Orientale, Piergiorgio Piccoli – è ottenere un cronoprogramma preciso su indennizzi e aperture, per un settore che occupa oltre 150mila persone nella sola Lombardia». «Abbiamo ribadito – riferisce il presidente di Confcommercio Brescia, Carlo Massoletti - la necessità di ristori commisurati al fatturato perso e al sostegno della liquidità, più di quanto già fatto. Altri nodi fondamentali sa-

ranno quelli della proroga degli ammortizzatori sociali, oltre al prolungamento del credito di imposta per locazioni e affitti di ramo di azienda». Un grido di allarme è stato lanciato, ieri, anche dall'assessore regionale al Turismo, Lara Magoni: «Roma dichiara subito lo stato di crisi per un settore che sta morendo. Migliaia di famiglie e professionisti in Italia sono a rischio fallimento». I dati del turismo sono durissimi: secondo Isnat-Unioncamere, il 2020 si è chiuso con 78 milioni di arrivi e 240 milioni di presenze turistiche in meno in Italia; un bilancio che riporta il turismo indietro di trent'anni. //

ANITA LORIANA RONCHI



Ministro. Stefano Patuanelli

Data: 19.01.2021 Pag.: 22
Size: 244 cm2 AVE: € 41724.00
Tiratura: 103139
Diffusione: 66293
Lettori: 599000



Ristoratori, aiuti per 12 miliardi «Siamo pronti a riaprire la sera»

Missione al ministero. Cursano e Marinoni: «Protesta ma anche proposta. Accolte le richieste»

FIRENZE

Un incontro di due ore che si è concluso con l'impegno da parte del ministro allo Sviluppo Economico Stefano Patuanelli e della sottosegretaria Alesia Morandi di mettere sul piatto 12 miliardi di euro per il settore dei pubblici esercizi. Di questi, 7 milioni di ristori e 5 miliardi per lo stralcio di imposte da pagare. Ad annunciarlo il direttore di Confcommercio Toscana, Franco Marinoni, e il vice presidente vicario nazionale di **Fipe** Confcommercio, Aldo Cursano. E' quest'ultimo che, come rappresentante anche delle imprese toscane, ha partecipato al tavolo romano, insieme a Fiepet Confesercenti e ai sindacati dei lavoratori Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil.

«**Un risultato** portato a casa – commenta Marinoni – da chi rappresenta davvero la categoria. Cavalcare il maledere è sempre facile, ma i tanti movimenti spontanei nascono sulla protesta e muoiono sulla proposta. Dobbiamo riaffermare invece il valore della rappresentanza d'impresa, che è riconducibile alle sole associazioni di

categoria firmatarie dei contratti collettivi di lavoro».

Oltre agli indennizzi, che saranno inseriti nel quinto decreto ristori, comprenderanno anche quelli del 2021 e saranno rapportati alle perdite di fatturato annuo con un sistema perequativo per le categorie più colpite, due i risultati ottenuti al termine dell'incontro. «Siamo già stati convocati la prossima settimana dal ministro della Sanità e dal comitato tecnico scientifico – anticipa Cursano – per studiare insieme modalità e protocolli di sicurezza per ripartire. Al ministro, infatti, abbiamo presentato delle richieste per tornare finalmente a riaprire le nostre attività, sempre in sicurezza, anche di sera nelle aree gialle».

«**Infine**, come richiesto – aggiunge il vice presidente vicario nazionale di Fipe – il ministro Patuanelli si è impegnato per portare al prossimo consiglio dei ministri la proposta di istituire un commissario straordinario per il settore».

L'incontro con il ministro era stato richiesto lo scorso 4 gennaio con una

lettera a firma delle associazioni delle imprese del settore **Fipe** e Fiepet e dai sindacati dei lavoratori Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil. Obiettivo individuare un piano di interventi efficaci e coordinato a sostegno dei lavoratori e delle imprese della ristorazione e dell'intrattenimento, messi in ginocchio da mesi di inattività, da una perdurante incertezza e misure di indennizzo non sufficienti. Le proposte, contenute in un documento unitario, sono immediatamente implementabili, spiega Cursano, nel decreto legge 'Quinques', che è in fase di predisposizione da parte del Governo, sui temi affitti, lavoro, liquidità, concessioni e ristori.

Monica Pieraccini

FIPE CONFCOMMERIO

«Nuovo incontro la prossima settimana per definire insieme i protocolli di sicurezza». Commissario straordinario in arrivo per il settore



IL DOCUMENTO DI **FIPE** E SINDACATI

Proposte per riaprire i bar e i ristoranti

Il presidente Stoppani: «Chiediamo prospettive più certe e motivanti per un settore che ha pagato un prezzo altissimo»

GIANCARLO SALEMI

Aumentare i protocolli sanitari coinvolgendo il Comitato tecnico scientifico e istituendo un Commissario straordinario che possa garantire un raccordo tra tutti i ministeri e una maggiore coerenza di filiera degli interventi proposti nel campo del turismo, dove gli 8 miliardi programmati dal Recovery Plan non vedono ad oggi il coinvolgimento della ristorazione. E ancora: promuovere progetti di innovazione tecnologica e digitale, puntare alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica privilegiando la stagionalità, la territorialità e la prossimità dei prodotti, senza dimenticare i percorsi di formazione per le competenze gestionali degli imprenditori e degli operatori del settore e i processi di consolidamento patrimoniale delle imprese favorendone la crescita dimensionale. I ristoratori italiani, dopo la manifestazione di "disobbedienza" #IoApro che non ha avuto grandi adesioni e che è stata stigmatizzata dalle associazioni di categoria, chiedono al Governo di "cambiare marcia". Per questo hanno presentato un Piano per la ripartenza sia nelle Regioni gialle che in quelle arancioni per dare la possibilità ai locali di restare aperti

almeno sino alle 18. Un documento unitario firmato da **Fipe**-Confcommercio e Fiepet-Confesercenti presentato al ministro dello Sviluppo Economico, Stefano Patuanelli, e che ha visto la partecipazione anche dei sindacati di categoria, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil. L'obiettivo è restituire la dignità al settore dei pubblici esercizi, con una riapertura anche graduale, purché stabile e in grado di garantire l'effettiva possibilità di lavoro a 300mila imprese che nell'ultimo anno hanno registrato 38 miliardi di euro di perdita di fatturato. «Chiediamo a Governo e Comitato Tecnico Scientifico di dare prospettive diverse più certe, ma anche più motivanti ad un settore che ha pagato un prezzo altissimo, ma soprattutto che ha già dimostrato di poter lavorare in totale sicurezza – spiega Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio –. 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».

Oggi il 90% delle imprese è sottoposto a chiusura nelle regioni in fascia arancione e rossa e ci sono aree del Paese, in particolare alcuni grandi centri urbani particolarmente vocati al turismo internazionale, dove la perdita di fatturato ha raggiunto anche l'80%. «Serve un contributo a fondo perduto adeguato che non può più essere parametrato sulla perdita di fatturato di aprile 2020 su aprile 2019 – conclude il presidente Stoppani – ma su base annua e destinato a chi abbia registrato una perdita di fatturato dell'anno 2020 di almeno il 20% rispetto al 2019, a prescindere dai limiti di fatturato. Sono necessari interventi di sgravio fiscale, esentando le aziende dal pagamento dell'Imu 2021, così come interventi per prolungare gli ammortizzatori sociali fino al termine del periodo di crisi. E ancora, va prorogato il credito d'imposta incentivando i locatori a ridurre i canoni, e va facilitato l'accesso alla liquidità estendendo a 15 anni il periodo di ammortamento anche dei prestiti fino a 800mila euro garantiti dal Fondo Centrale di garanzia, con un preammortamento di almeno 48 mesi».



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Fipe-Confcommercio

«Il settore è al collasso Scelte incomprensibili»

Giulia Armeni
VICENZA

Ristori e ripartenza. Sono due nodi cruciali per il mondo della ristorazione vicentino quelli che lunedì sono stati sottoposti al ministro dello sviluppo economico Stefano Patuanelli dai vertici della Fipe nazionale. Due punti imprescindibili per il presidente Fipe-Confcommercio di Vicenza, Gianluca Baratto, che a nome delle oltre 4.500 imprese vicentine (bar, ristoranti, pizzerie, trattorie e catering) ha sollecitato la politica a fare presto. «Stiamo parlando di un comparto che in Italia vale 300 mila aziende, che occupa 1,2 milioni di persone ma che nel 2020 è arrivato al collasso a causa di perdite di fatturato del 40 per cento», è l'allarme di Baratto. Per questo l'associazione ha presentato al ministero un piano

in tre mosse. «La prima è quella di programmare la ripartenza attraverso un tavolo di confronto con Mise, ministero della salute e Cts - elenca Baratto -, l'obiettivo è riaprire anche nelle ore serali e anche in zona arancione, almeno nei locali più ampi». Resta

«incomprensibile - per Baratto - che in zona arancione tutto il commercio sia aperto meno che noi e che addirittura vietino l'asporto al bar dopo le 18». C'è poi il capitolo degli interventi economici, a cominciare da un contributo a fondo perduto parametrato alla perdita annua di fatturato (2020 su 2019);

l'estensione fino ad aprile del credito d'imposta sui canoni di locazione; l'introduzione di norme per la rinegoziazione degli affitti. E poi esenzioni fiscali e sostegno agli ammortizzatori sociali. Infine, un ritocco - favorevole alla ristorazione - nel "Piano nazionale di ripresa e resilienza".



Virus, il territorio

Pizzerie e alberghi

diventano mense

«Già 500 richieste»

► Nella Marca un locale su quattro si offre per servire pranzi di lavoro

► Da Maria a Zero Branco e al Fogher alle Stiore: «Ce lo chiedono i clienti»

IL QUADRO

TREVISO «Pizzeria da Maria riapre a mezzogiorno per servizio mensa per i lavoratori. Potranno accedere al locale e usufruirne solo le ditte e i lavoratori con partita Iva attiva, firmando un contratto non vincolante al fine di tener traccia dei commensali e della veridicità dei dati forniti». Ferdinando Busato gestisce con la famiglia il locale. E ieri con una quindicina di coperti ha inaugurato il servizio. Se nel primo lockdown sono state esperienze isolate, ora è boom di servizio mensa. **Fipe** calcola che circa un quarto degli iscritti si sia proposto, quindi 500 locali su duemila. «Ma non è una novità per noi - spiega Busato -. Abbiamo già offerto il punto mensa nel primo lockdown, dal 26 aprile: abbiamo rapporti continuativi con agenti di commercio, uffici e operai. Sono stati i clienti a contattarmi per chiedere di fare questa cosa, non volevano più mangiare panini al freddo tutti i giorni».

LE NECESSITÀ

«Ho contattato il sindaco, Confcommercio e la Prefettura che mi hanno indicato le linee guida - aggiunge il titolare della pizzeria -, si andrà avanti così da martedì a venerdì a pranzo. Poi

continuiamo con l'asporto da venerdì a domenica». «Il servizio mensa è una possibilità concreta di rendere nuovamente un necessario servizio di ristorazione a favore delle tante attività produttive aperte - conferma la presidente di **Fipe**, Dania Sartorato -. Monitoreremo la correttezza dei contratti che devono essere sottoscritti nel rispetto delle regole e aderenti alle reali esigenze. No agli eccessi». Busato ha uno storico di presenze a mezzogiorno: «Serviamo un bacino ampio nella zona di Zero Branco. Quindi anzitutto lo facciamo per dare un servizio agli utenti. Ci sono tanti operai che non sanno dove andare a mangiare. Dopo settimane al freddo in furgone hanno bisogno di un luogo caldo». Così, in stretto contatto con il sindaco, ha deciso di riaprire. «Ora, per essere del tutto tranquilli, attendiamo la visita dell'Usl che certifichi con verbale che siamo in regola» aggiunge.

GLI ACCORDI

Ma non c'è solo lo spirito di servizio: aprire a pranzo è uno spiraglio di normalità. Così la pensa anche Antonella Nascimben, che al Fogher ha stipulato un contratto con l'Usl per fornire servizio mensa ai dipendenti del-

la Madonnina e si appresta a chiudere anche con Unindustria. «Il Fogher è un luogo strategico per il polo della Madonnina e l'Appiani - sottolinea -. Ho cominciato giovedì con i clienti che dormono in albergo, ma ho avuto richieste anche dal mercato ortofrutticolo. Da ieri ho iniziato con la Madonnina. Ora servo 30 persone a pranzo, ma ci sarà un aumento. Anche con Unindustria firmeremo un contratto. Gli operai hanno bisogno di un luogo caldo dove poter mangiare e usare il bagno. E ai dipendenti della Madonnina, in prima linea durante l'emergenza, non potevo dire no». La formula è stipulare un contratto con l'ente o l'impresa per fornire il servizio ai loro dipendenti. «Non nascondo che economicamente è un modo di stare a galla e guardare al futuro con un minimo di positività» conclude Nascimben.

LE RICHIESTE

Questa modalità di apertura era consentita anche nel primo lockdown. Oggi però, dopo undici mesi di crisi, è una possibilità colta da molti. «La ragione del proliferare di adesioni è la doppia necessità - riprende Sartorato -: i locali hanno bisogno di la-

Data: 20.01.2021 Pag.: 30,31
Size: 442 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



vorare e ci sono migliaia di cittadini al freddo senza servizi». Anche di questo si è discusso lunedì nell'incontro tra i vertici nazionali di **Fipe** e il ministro Patuanelli. «Si è affrontato il tema dell'assenza di un luogo caldo in cui riparare, ma anche il grande afflusso nei market: la gente non smette di mangiare. Abbiamo chiesto al ministro che si apra a pranzo per le attività. Noi stiamo morendo, mentre gli alimentari

hanno fatturati altissimi. E molti lavoratori non sanno dove andare. Chiediamo che almeno i locali di una certa metratura possano aprire». Anche perché, spiega Sartorato, altrimenti sarà un proliferare di servizi mensa più o meno in regola. «Molti fanno firmare al cliente pseudo contratti, ma non tutti hanno appalti dimostrabili. Questi servizi mensa rispondono alle regole? Per esserne certi bisogna mettere mano alle riaperture al più presto».

Elena Filini

FIPE AL MINISTRO PATUANELLI: «NOI STIAMO MORENDO E GLI ALIMENTARI HANNO FATTURATI ALLE STELLE»



Bilancio: cala la pressione ospedaliera, ma si registrano 5 morti
 I pubblici esercizi al ministro: «Ci deve restituire la dignità»

Vaccini, Fugatti incalza il governo Arcuri: «Le perdite saranno ricalibrate»



Presidente
 Il Trentino
 ha sempre
 rispettato
 le regole,
 non è giusto
 che il nostro
 territorio
 venga
 penalizzato
 in modo
 così forte

TRENTO Il calo delle dosi di vaccino Pfizer subito dal Trentino «verrà ricalibrato nelle prossime distribuzioni». L'assicurazione è arrivata ieri sera dal commissario straordinario Domenico Arcuri in un lungo confronto tra i governatori e i ministri Francesco Boccia e Roberto Speranza.

Il caso vaccini

Una notizia che fa tirare un certo sospiro di sollievo, visto che la nostra provincia era risultata il territorio maggiormente danneggiato dal taglio di dosi Pfizer destinate all'Italia (con un calo di forniture del 60%). «Questa precisazione ci va bene» è stato non a caso il commento del governatore Maurizio Fugatti, che proprio durante il video-con-

fronto ha ribadito le perplessità — e le irritazioni — dell'amministrazione provinciale per un taglio a livello locale considerato «inspiegabile». «Il Trentino — ha detto Fugatti a Boccia, Speranza e Arcuri — ha sempre rispettato le regole, mettendo da parte anche il 30% delle dosi per la seconda somministrazione. E si è trovato ad essere il territorio maggiormente penalizzato». A Roma, innanzitutto, il governatore ha chiesto lumi sulla questione della possibile «solidarietà» tra regioni (con il rischio, per il Trentino, di dover anche cedere dosi di vaccino ad altri territori): una possibilità che è stata esclusa. E poi ha chiesto risposte sui tagli, che accomunano anche territori come Veneto ed Emilia Romagna. «Arcuri ha assicurato — ha spiegato Fugatti a fine incontro — che nella futura distribuzione dei vaccini le perdite subite dai territori più penalizzati saranno ricalibrate».

Il bilancio

Sul fronte sanitario, invece, il rapporto giornaliero elaborato dall'Azienda sanitaria fornisce un quadro in chiaroscuro. Se infatti le guarigioni di ieri fanno segnare un numero quasi record — 420 in 24 ore — portando il totale sopra quota 22.000 (su un totale di

circa 25.400 contagi), i decessi rimangono ancora un nodo dolente. Ieri sono stati cinque, 3 donne e di 2 uomini, di età compresa fra 71 e 87 anni. Per quanto riguarda i nuovi positivi, sono stati 35 i casi rilevati ieri con il tampone molecolare (su un totale di 2.038 analisi), mentre i casi registrati con test antigenico rapido sono stati 108 (su 998). Ben 327 le conferme da molecolare di persone testate nei giorni scorsi con i tamponi antigenici. E migliora leggermente la situazione per quanto riguarda la pressione ospedaliera: ieri sono state 25 le dimissioni a fronte di dieci ricoveri. Il numero di posti letto occupati cala quindi a 317, di cui 46 in terapia intensiva. E i vaccini? Sono 11.574 le dosi somministrate, 3.127 delle quali a ospiti di case di riposo.

I pubblici esercizi

Intanto non si placa la protesta dei pubblici esercizi, che tornano a rivolgersi a Roma. Ieri i vertici di Fipe-Concommercio e Fiepet-Confesercenti si sono confrontati in videoconferenza con il ministro Stefano Patuanelli, al quale hanno presentato un documento unitario per «restituire la dignità al settore dei pubblici esercizi, attraverso un piano ben definito che con-

duca a una riapertura in sicurezza dei locali». «Nonostante gli investimenti già fatti dagli imprenditori del settore — hanno detto i vertici di Fipe e Fiepet — siamo disponibili a implementare i protocolli sanitari, coinvolgendo anche il Comitato tecnico scientifico, con l'obiettivo di riprendere l'attività serale di ristorazione nei territori gialli e dare la possibilità ai locali di restare aperti almeno sino alle 18 nelle zone arancioni».

Impianti da sci

E rimane alta l'attenzione anche sugli impianti da sci, fermi — secondo le ultime disposizioni statali — almeno fino al 15 febbraio. Ieri la questione ha animato il dibattito della settima commissione della Camera, riunita per discutere del decreto legislativo sulle misure in materia di sicurezza nelle discipline sportive invernali ma alla fine concentrata sul più attuale problema della chiusura delle piste. «Partire a metà febbraio significa non ripartire, con l'aggravante che, a crisi epidemica finita, non ci sarà nemmeno più la forza di rialzarsi con ripercussioni socio-economiche gravissime per la montagna» hanno sottolineato i rappresentanti dell'Uncecm, chiedendo di avviare la stagione sciistica prima del 15 febbraio. «Se è possibile viag-

Data: 20.01.2021 Pag.: 7
Size: 393 cm2 AVE: € 5109.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



giare in autobus con capienza al 50%, lo si può fare anche in seggiovia alla stessa percentuale, con tempi di percorrenza più brevi» ha rilevato l'Anef (l'associazione degli impiantisti) con la presidente Valeria Ghezzi. E lo stesso presidente del Cai (il Club alpino italiano), Vincenzo Torti, ha sostenuto la necessità di far ripartire gli impianti prima possibile.

Marika Giovannini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La vicenda



- La Pfizer ha annunciato un ritardo nella consegna delle dosi di vaccino per il nostro Paese
 - Tra le regioni italiane, il
- Trentino è risultato il territorio maggiormente penalizzato da questa decisione, con un calo delle forniture di ben il 60%

Data: 20.01.2021 Pag.: 11
Size: 196 cm2 AVE: € 28028.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



NOI CESENATI



risponde **Emanuele Chesi**
capocronisti

Le lettere (max 15 righe) vanno indirizzate a
il Resto del Carlino
via Piave, 165 - 47521 Cesena (FC)
Tel. 0547 / 621911 - Fax: 0547 / 621917
@ E-mail:
cronaca.cesena@ilcarlino.net

I ristoranti sono consistenti ma non bastano

Ho letto che finora il governo ha destinato ai ristori per aziende e attività varie una cifra che si aggira sui trenta miliardi di euro. Mi rendo conto che le perdite per la pandemia e le chiusure sono certo maggiori, ma questi fondi sono comunque una cifra imponente, pari a una manovra finanziaria annuale dello Stato. Quando si fanno paragoni con i soldi destinati da altri Stati (ad esempio la Germania) non si tiene conto delle difficoltà finanziarie italiane e dell'enorme debito pubblico. In questa situazione lo Stato ha fatto quanto si è potuto, forse anche più di questo.

Mirna Conti

Gentile lettrice,

il suo ragionamento non fa una piega. Effettivamente lo Stato ha destinato ai ristori per aziende e attività chiuse nel periodo del lockdown e oltre una cifra gigantesca. Difficile fare di più senza sfasciare le finanze pubbliche per generazioni e generazioni. Ma questo non cambia una virgola nel problema, anzi nel dramma, che vivono centinaia di migliaia di imprenditori, i loro dipendenti e le loro famiglie. I dati diffusi dalla **Fipe**, la federazione dei pubblici esercizi, sono eloquenti: ristoranti, bar e locali in genere nel 2020 hanno ricevuto complessivamente ristori per 2,5 miliardi a fronte di una perdita di incassi per 38 miliardi di euro. Si tratta di appena il 6,5 % di quanto perso a causa della pandemia, del lockdown e delle restrizioni di orario. Come tutti sanno, gli incassi sono crollati, ma gli affitti, i mutui, le bollette e anche le tasse hanno continuato a correre. Le associazioni di categoria prevedono che alla lunga decine e anche centinaia di migliaia di attività saranno costrette a chiudere i battenti. Se lo Stato non è in grado di sostenere maggiormente queste attività, bisogna che gli imprenditori possano riprendersi in qualche modo da soli. E c'è un'unica soluzione: riprendere a lavorare, con tutte le garanzie di sicurezza anti-contagio, ma con continuità.

Data: 20.01.2021 Pag.: 13
Size: 128 cm2 AVE: € 21888.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



SINDACATI

“Cena al ristorante nel ‘giallo’ E misure per risollevare il settore”

Le rivendicazioni di bar e ristoranti per ripartire in sicurezza sono arrivate sul tavolo del governo con i rappresentanti nazionali di **Fipe** e Fiepet. “I nostri rappresentanti nazionali hanno riportato al ministro la disperazione di migliaia di imprenditori del mondo della somministrazione e ristorazione – ha spiegato il responsabile del sindacato di categoria Fiepet Confesercenti Toscana Nord, Adriano Rapaioli – che continuano ad essere messi in ginocchio dalle restrizioni ormai mirate solo sulla loro categoria. Abbiamo presentato un pacchetto di proposte per implementare i protocolli sanitari, coinvolgendo anche il Comitato tecnico scientifico, con l’obiettivo di riprendere l’attività serale di ristorazione nelle zone gialle e dare la possibilità ai

locali di restare aperti almeno sino alle 18 nelle zone arancioni. Nel 2020 il mondo della ristorazione è rimasto chiuso in media 160 giorni, mentre le imprese di catering e i locali di intrattenimento hanno di fatto perduto l’intero anno”. I sindacati chiedono anche l’esenzione Imu 2021, di prolungare gli ammortizzatori sociali fino al termine del periodo di crisi, intervenire sulle locazioni commerciali, prorogando di altri 4 mesi il credito d’imposta e incentivando i locatori a ridurre i canoni ed estendere a 15 anni il periodo di ammortamento anche dei prestiti fino a 800mila euro garantiti dal Fondo Centrale di garanzia. Provvedimenti straordinari per far fronte a un’emergenza straordinaria, che rischia di far scomparire un settore che dà lavoro a 1.2 milioni di persone.

Data: 21.01.2021 Pag.: 14
Size: 29 cm2 AVE: € 4147.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Confcommercio

«Ristori partiti, monitoriamo i tempi»

«Partito il bando regionale per i pubblici esercizi, sollecitiamo a non aspettare l'ultimo momento: insieme a **Fipe** nazionale avviati due sondaggi per monitorare le criticità dei ristori statali», dice il direttore Confcommercio Castiglioni. «Abbiamo portato al tavolo del ministro Patuanelli varie proposte, dai ristori a iniziative su Imu e affitti e altre per organizzare la riapertura», aggiunge Callà (**Fipe**).

Data: 21.01.2021 Pag.: 5
Size: 213 cm2 AVE: € 2769.00
Tiratura: 15000
Diffusione:
Lettori:



La Confcommercio: «Ristori dalla Regione non aspettate troppo»

«Già molte le richieste Pronti a sostenere anche chi è stato escluso dai contributi»

RIMINI

Si è aperto ieri il bando della Regione che mette a disposizione 21,3 milioni di euro a favore dei pubblici esercizi. «Gestori e proprietari di ristoranti e bar – spiega il direttore della Confcommercio, Andrea Castiglioni – possono chiedere i contributi entro il 17 febbraio. Ma le richieste già arrivate sono tante e pur non essendo un “click-day”, sollecitiamo a non aspettare l’ultimo momento». Confcommercio si è poi attivata con la Fipe nazionale su altri due fronti critici. «Alcune aziende, come chi ha effettuato ristrutturazioni o cambiato sede, sono state



Andrea Castiglioni

escluse dai ristori per l’impossibilità di raffrontare il fatturato con l’aprile 2019. Altre aziende lamentano ritardi sull’accredito. Per questo Fipe ha messo on-line due sondaggi: uno per promuovere il rapido versamento dei contributi alle imprese attraverso un sollecito all’Agenzia delle Entrate; uno per individuare gli interventi legislativi idonei a sanare le ingiuste esclusioni».

Gaetano Callà, vice presidente regionale e consigliere nazionale della Fipe sottolinea: «Ringraziamo la Regione che ha messo in campo contributi importanti per i pubblici esercizi per le chiusure legate alla pandemia: non è un intervento risolutivo ma è comunque un buon passo avanti. Purtroppo però continuano le criticità per i ristori promessi dal governo. Una situazione inaccettabile».

Nell’incontro che Ascom ha avuto con il ministro Patuanelli «si è parlato di un rafforzamento delle misure economiche a sostegno del settore a cominciare dal Decreto Ristori Quinquies, rivedendo i meccanismi di calcolo dei contributi a fondo perduto su base annua. Richiesta anche l’indispensabile esenzione dall’Imu 2021, iniziative sulle locazioni e sui mutui».

Poi le proposte «per una riapertura in sicurezza dei locali – afferma Callà – di sera in Zona Gialla e almeno fino alle 18 in Zona Arancione». L’obiettivo è garantire l’effettiva possibilità di lavoro alle 300mila imprese del settore, che negli ultimi 12 mesi hanno registrato circa 38 miliardi di euro di perdita di fatturato».



Mezzani Mansarda in fiamme: ustioni e intossicazione per il padrone di casa

Sala Baganza Evade le fasce: condannato a 1 anno e 8 mesi



SALA BAGANZA CHIUSURE, IL NO DI BAR E RISTORANTI

■ La rabbia e l'esasperazione degli esercenti, stremati dalle ennesime limitazioni imposte dal governo, sono sfociate nell'iniziativa «Facciamo Rumore» organizzata dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi, alla quale ha aderito anche qualche gestore di Sala Baganza come il Bar Gelateria «La Coccinella». Cartelli di protesta con campane a lutto di sottofondo nel video postato sui social da Monica Maggiali e Donata Palmia, le titolari del locale, per ricordare che la loro attività, come tante altre, sta morendo e per esprimere delusione e risentimento verso il perdurare di misure, a loro giudizio eccessive, nei confronti di bar e ristoranti. e.c.



MA QUALI RISTORI...

Agonia ristoranti:
guaio economico,
scempio culturale

PAOLO DEL DEBBIO

a pagina 9

I ristoranti sono presidi culturali

Costringendo all'inattività i locali e negando loro i ristori sufficienti, il governo non danneggia solamente il Pil, ma anche un valore sociale e un tratto identitario

di PAOLO DEL DEBBIO



■ Quella dei ristoratori non è una manifestazione politica. Non esibiscono sigle, né bandiere né standardi. Esibiscono la disperazione economica che li porta, contro voglia, a contravvenire ai dpcm vari provando e riprovando a tenere aperti i loro esercizi per tre obiettivi fondamentali: riuscire a raggranellare qualche soldo per pagare le spese che comunque vanno avanti, affitti, prima di tutto, avere qualcosa di cui campare sia per loro che per le famiglie di coloro che lavorano nei bar e nei ristoranti, infine provare di tutto per non chiudere perché se chiudono sanno che non potranno riaprire.

C'è da considerare il fatto che questi imprenditori-lavoratori sono quelli tra i meno ascoltati. Non va dimenticato che quando quei cervelloni dei ministeri e dell'Inail dovevano scrivere le regole che i ristoratori avrebbero dovuto rispettare (vi ricordate i famosi quattro metri tra un tavolo e l'al-

tro?) ebbene, non pensarono di consultare la più rappresentativa delle loro associazioni, la **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi), una branca della Confcommercio. Questo per dire il livello di attenzione da parte di chi decide nei confronti di questa categoria.

Forse non sanno, dalle parti del governo, che in Italia ci sono 336.000 imprese di ristorazione e 148.000 bar, e che nel 2019 avevano un fatturato di 86 miliardi, quasi un diciassettesimo del Pil. I ristori non hanno ristorato un bel nulla. Inutile esibire le cifre perché se quelle cifre vengono divise per il numero dei destinatari ci si accorgerà che si oscilla tra i quattro e i cinquemila euro annuali, cioè nulla.

Questo settore rappresenta il primo valore economico della filiera agroalimentare. Questo vuol dire, in parole povere, che se non lavorano loro non lavorano di conseguenza tutti quelli che forniscono loro la materia prima: macellerie, panetterie, imprese vinicole, ortofrutta, tovaglieria, ecc. ecc.

Si tratta di imprese che in questi anni, anche grazie al turismo, hanno prodotto benessere e lavoro per molti. Siamo ben oltre il milione di addetti. Si tratta di imprese senza grandi capitali, molte a gestione familiare, una su tre gestite da donne, i cui unici «fondi» sono i risparmi che hanno accumulato in questi anni. Ebbene, in questo anno, la maggior

parte di loro, se non li hanno già esauriti, sono in fase di esaurimento. In più, spesso, l'accesso al famoso bazooka di **Conte**, quei soldi che avrebbero dovuto prestare le banche con la garanzia dello Stato, non sono arrivati perché, alla fine, le banche li hanno dati andando a spulciare i conti e i pregressi di queste piccole aziende. Ad oggi molti di loro sono letteralmente sul lastrico.

E fin qui abbiamo parlato della questione economica e del lavoro. Ma la ristorazione in Italia non ha un valore solo economico, ha anche un valore sociale e culturale. In molte città italiane ci sono ristoranti che hanno una tradizione ul-

tracentenaria e in queste città vi sono ristoranti che offrono specialità di altre regioni. Basti pensare ai ristoranti toscani o sardi presenti in tutte le

regioni d'Italia. Gli intellettuali francesi chiamano questa cultura la «cultura materiale». Forse sfugge a chi ci governa che questa cultura materiale va a costituire una parte essenziale della civiltà italiana. Sparendo o indebolendosi parte di queste attività, si indebolisce l'attrattiva culturale italiana che è fatta anche dall'enogastronomia.

Ora ci chiediamo: siamo proprio sicuri che la chiusura netta di queste attività sia mi-

gliore di un'apertura regimentata e controllata per la quale questi imprenditori si erano già preparati seguendo tutto ciò che gli veniva imposto dai diversi dpcm?

Con i vaccini che non arrivano nella misura che ci aspettavamo, e con i ristori che quando arrivano sono altamente insufficienti, non è il caso di riconsiderare questa scelta che riguarda la ristorazione italiana?



La crisi dei locali «Tessera vaccinale per riaprire» Ristoranti, pressing sul governo

► L'appello di cuochi, baristi ed esercenti ► «Consumi alimentari fuori casa al minimo
«Solo il certificato può garantire sicurezza» e aziende al collasso. Intervenire subito»

LA PROTESTA

ROMA «Il passaporto vaccinale è fondamentale. Ben venga e il prima possibile. Bisogna procedere per aperture mirate, in sicurezza, non si può continuare con le chiusure. I politici, a domande scomode rispondono sempre che la situazione è la stessa in tutta Europa. Non è così. Il virus c'è in tutta Europa ma il modo in cui i governi affrontano la situazione è diverso. Ciò che sta accadendo ora, poi, mi terrorizza. Temo che tutta questa guerriglia politica possa distrarre dalle azioni concrete da prendere».

L'APPELLO

È un appello all'operatività quello che la chef Cristina Bowerman, presidente Ambasciatori del Gusto, lancia alla politica per il settore della ristorazione, tra i più penalizzati dalle misure di contenimento della pandemia e, ad oggi, senza prospettive chiare. Se non, purtroppo, quelle, pesantissime, dei numeri, delle realtà a rischio chiusura, il 14,4%, secondo Confcommercio.

E Coldiretti sottolinea che i consumi alimentari degli italiani fuori casa nel 2020 «sono scesi al minimo da almeno un decennio con un crack senza precedenti per la ristorazione che dimezza il fatturato, -48%». «In politica si spendono molte parole, ma percorsi concreti difficilmente vengono attuati - prosegue Bowerman - bisogna

valutare bene misure e ripercussioni. Perché nessuno pensa a vietare la vendita di alcolici in strada? Genera assembramento». La situazione, per molti, è insostenibile. Così ora, l'imperativo per il settore è riaprire, ovviamente in sicurezza, grazie a strumenti ad hoc. «Un ristorante su tre nei centri storici delle città italiane ha chiuso per sempre - commenta Alessandro Circiello, chef e noto volto Tv - e non servono neppure i numeri per rendersi conto del fenomeno, basta guardarsi intorno

a Roma, Firenze, Venezia e così via. Sì al passaporto vaccinale dunque e, nell'attesa, si mangi all'aperto, dove il virus non si contrae stando all'Oms. Abbiamo la fortuna di avere un clima mite, sfruttiamo i dehor, nei quali i ristoratori hanno investito migliaia di euro, tra pedane, ombrelli e funghi». Favorevole al documento anche la Federazione Italiana Cuochi. «È un'ottima idea per entrare al ristorante in maggiore sicurezza - afferma il presidente Rocco Pozzuolo, che chiede altri interventi nel frattempo - «In Italia saremo tutti vaccinati a fine anno, a livello economico come ci arriviamo?».

«Sull'ipotesi del passaporto vaccinale - per Luigi Scordamaglia, presidente Filiera Italia - c'è stata una levata di scudi incomprensibile. Chi lavora nel settore alimentare sa bene che il passaporto sanitario è esistito per cinquant'anni in Italia, era il prerequisito per lavorare nel settore. Siamo stati

apripista. La certificazione sanitaria, quando il vaccino sarà disponibile per tutti, sarà fondamentale. L'appello è al Governo. I ristoranti non sono mezzi di diffusione del contagio e fanno l'80% del fatturato a cena, basta assimilarli ai bar che lo fanno entro le 15».

AZIENDE AL COLLASSO

«La priorità è che la campagna vaccinale proceda e in fretta, senza ritardi - sostiene Roberto Calugi direttore generale Fipe - Di certo, se si certifica che i vaccinati non rischiano di infettare altri, il "passaporto" è sicuramente molto utile. Abbiamo apprezzato che, nonostante la situazione politica, sia stato approvato lo scostamento di bilancio, ma non può essere ancora ritardato un intervento a sostegno della filiera. Alcune aziende sono al collasso. Auspichiamo che il dibattito politico attuale non influenzi la rapidità di scelte e intervento».

Chiede misure concrete pure la Federazione Italiana Gelatieri. «Il passaporto vaccinale per la ristorazione può essere molto utile - dice Nicola Pieruccini, direttore generale - Per gelaterie e pasticcerie il problema è enorme. Senza indicazioni chiare entro febbraio per ripartire, il 25% delle gelaterie chiuderà. Se continuiamo così, si danneggia tutta la filiera. Il tema è anche internazionale. Bisogna dare il segnale che la filiera italiana è sana e sicura, altrimenti all'estero rischiano di non fidarsi più».

Valeria Arnaldi

Data: 23.01.2021 Pag.: 9
 Size: 465 cm2 AVE: € 94860.00
 Tiratura: 132083
 Diffusione: 98384
 Lettori: 1090000



Le somministrazioni

Dosi inoculate in %
di quelle consegnate



Vaccini somministrati:
1.312.275



L'Ego-Hub

I numeri

256.000

I bar, ristoranti,
pizzerie agriturismo
costretti a non aprire in
questi mesi nelle zone
rosse e arancioni

57.000

Il numero di bar e
ristoranti che
chiuderanno
definitivamente a causa
della pandemia (-14,4%)

41

I miliardi di euro persi
dalla ristorazione nel
2020, ovvero il 48% del
precedente fatturato

538

I miliardi di euro che
vale la filiera
dell'agroalimentare, il
25% del pil nazionale



IL PREZZO DEL COVID Sondaggio dell'Associazione pubblici esercizi: l'80 per cento teme di chiudere

Per i bar il divieto di asporto alla sera ruba un altro 45 per cento del fatturato

di **Andrea Bagatta**

Lo stop all'asporto nei bar alle 18, introdotto dal fine settimana scorso come misura restrittiva anti-assembramento, causerà un'ulteriore perdita di fatturato del 45 per cento agli oltre 700 esercizi lodigiani. È quanto stima Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza con Epam (Associazione Pubblici Esercizi) sulla base di un sondaggio che ha interessato oltre 400 imprese del settore, con risultati elaborati dall'Ufficio studi Confcommercio.

La perdita media di fatturato per i bar sarà del 46 per cento, più marcata a Milano, 50 per cento, e Lodi, 45 per cento, rispetto all'hinterland milanese dove raggiungerà il 40 per cento e Monza e Brianza, al 38 per cento. Le perdite maggiori, fino al 59 per cento superiore di fatturato, lo avranno come evidenti i locali più attivi nelle ore serali. Questa ulteriore restrizione si somma a una situazione già difficilissima registrata in tutto il 2020. I pubblici esercizi a dicembre 2020 hanno visto il fatturato scendere del 71 per cento rispetto allo stesso mese dell'anno precedente, con i bar e locali più attivi la sera e i ristoranti che sono quelli che hanno sofferto di più, -77

e -76 per cento. A Lodi la perdita rispetto a dicembre 2019 è stata del 69 per cento, mentre Milano paga un prezzo più alto con un calo del 75 per cento del volume d'affari.

Di poco più contenute le perdite dell'hinterland milanese, 66 per cento, e di Monza e Brianza, 64 per cento. Nei pubblici esercizi di Lodi, l'86 per cento ha forti timori e vede la propria attività a rischio chiusura. Ancora più alta a Milano, con il 91 per cento, mentre l'hinterland milanese ha le stesse preoccupazioni lodigiane con l'86 per cento, e appena poco meglio fa Monza e Brianza con l'81 per cento. Bar e ristoranti lodigiani sono poco meno di un migliaio, vi sono circa 800 imprese a rischio chiusura nel territorio.

In questo quadro complicato, i contributi dei decreti Ristori e Natale sono giunti al 73 per cento delle imprese. Duro il giudizio di Epam Milano, Lodi, Monza e Brianza, con il presidente **Lino Stoppani**: «Questo accanimento normativo crea confusione, ha scarsa efficacia sanitaria e impedisce qualsiasi programmazione sul futuro delle imprese,

alimentando, oltre ai danni economici, preoccupazione, disagio, disperazione, che hanno effetti anche sulla coesione sociale del Paese».

Ma la chiusura forzata della ristorazione lombarda ha riflessi su tutta la filiera, e costerà in un mese 250 milioni di euro di mancati acquisti nel settore food & beverage, secondo la stima di Coldiretti Lombardia, dovuto soprattutto alle disdette di ordini di fornitura di prodotti agro-alimentari, salumi, formaggi, ortofrutta e vino, che nel consumo non domestico, fuori casa, hanno un importante e tradizionale mercato di sbocco. «Ora più che mai - il commento di Coldiretti Lombardia - occorre salvaguardare un settore chiave per la sicurezza e la sovranità alimentare, che durante l'emergenza Covid ha dimostrato tutto il suo valore strategico per il Paese. Con oltre 51mila tra ristoranti, bar e pizzerie, a cui si sommano gli agriturismi, la Lombardia è la regione italiana con il maggior numero di locali per il consumo di cibo e bevande fuori casa». ■



IL PUNTO

I pubblici esercizi a dicembre 2020 hanno visto il fatturato scendere del 71 per cento rispetto allo stesso mese dell'anno precedente, con i bar e locali più attivi la sera e i ristoranti che sono quelli che hanno sofferto di più, -77 e -76 per cento. A Lodi la perdita rispetto a dicembre 2019 è stata del 69 per cento, mentre Milano paga un prezzo più alto con un calo del 75 per cento del volume d'affari. Di poco più contenute le perdite dell'hinterland milanese, 66 per cento, e di Monza e Brianza,

64 per cento. La chiusura forzata della ristorazione lombarda ha riflessi su tutta la filiera, e costerà in un mese 250 milioni di euro di mancati acquisti nel settore food & beverage, secondo la stima di Coldiretti Lombardia, molto colpito l'agroalimentare



Quando Lodi era zona gialla, a inizio dicembre, la clientela non mancava ma la stretta di Natale ha poi limitato pesantemente anche l'asporto togliendo ai gestori gran parte della possibilità residua che era rimasta di poter incassare qualcosa a coprire le spese



LA CRISI NON FERMA I GIOVANI CUOCHI

Il 2020 è stato l'annus horribilis per i ristoratori. Ma il 60% degli under 35 è fiducioso. Questi i dati resi noti dalla S. Pellegrino Young Chef Academy, progetto dedicato ai talenti della gastronomia

Gaia Rovittello

Segnato dalla pandemia da coronavirus, il 2020 è l'annus horribilis per i ristoratori di tutto il mondo. Solo il 30% di loro continua a percepire il solito salario. Uno su cinque non lavora. Più di tre quarti dei giovani chef ancora attivi sono preoccupati di perdere il loro lavoro a causa di Covid-19. Ciò nonostante, i giovani chef sono ottimisti: oltre la metà di quelli che non sono occupati o lavorano a tempo pieno ma a reddito ridotto è sicura di trovare presto un nuovo lavoro. Circa il 60% di loro spera di aprire un ristorante di proprietà in futuro. I dati emergono dal "S.Pellegrino Young Chef Academy Monitor 2021", il report firmato dalla S.Pellegrino Young Chef Academy, progetto dedicato ai talenti della gastronomia del futuro, lanciato a novembre 2020, con Fine Dining Lovers.

Gli chef under 35 interpellati dai ricercatori sentono la necessità di sviluppare nuove competenze per

affrontare con maggiori strumenti le sfide di un settore che, a causa della pandemia, è chiamato a cambiare profondamente. Tuttavia, più della metà di questi giovani cuochi partecipa raramente a programmi di formazione o non ne ha l'occasione. Prima di tutto per ragioni economiche: così dichiara il 67% degli intervistati. Le principali aree nelle quali i giovani chef vorrebbero migliorare le proprie competenze sono l'aspetto finanziario di un ristorante, il business management, il marketing e la comunicazione tutti elementi a cui sono particolarmente interessati anche i senior chef.

Per la metà dei cuochi intervistati la pandemia ha solo accelerato processi in atto da tempo: in particolare, lo sviluppo della coscienza ambientale e la necessità di introdurre pratiche sostenibili per soddisfare i desideri di un pubblico sempre più preparato ed esigente. Quali sono i principali cambiamen-

ti attesi dagli chef per affrontare la pandemia? Soprattutto, innovativi modelli di business per la ristorazione (23%), maggiori opportunità formative (21%) e maggiori sussidi (19%). "I giovani chef sono desiderosi di apprendere, anche se ostacolati dai costi elevati e da un'offerta formativa non sempre adeguata. Ecco perché è importante offrire loro un programma completo, gratuito e permanente, come propone l'Academy per i giovani talenti da noi selezionati", spiega Tom Jenkins, portavoce di S.Pellegrino Young Chef Academy.

Nel frattempo, in vista delle auspicate riaperture, i vertici di Fipe Confcommercio e Fiepet Confesercenti, le associazioni che rappresentano il mondo della ristorazione, hanno incontrato il sottosegretario Alessia Morani e alcuni componenti del Comitato tecnico scientifico. L'obiettivo è quello di riaprire presto le attività di somministrazione, nel rispetto della salute di tutti.

Data: 23.01.2021 Pag.: 21
Size: 109 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



PALAZZOLO Ristoratori in crisi la solidarietà dalla **Fipe** nazionale

PALAZZOLO. Dopo la solidarietà espressa da Cna (Confederazione nazionale artigiani) è la volta della **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi) che supporta la protesta simbolica dei ristoratori palazzolesi. Purtroppo questo susseguirsi di norme, per certi aspetti contraddittorie e confuse, sta portando a reazioni improvvise ed estreme, poiché l'intera categoria non si sente realmente protetta. Le aziende vanno aiutate e sostenute con responsabilità.

«Abbiamo chiuso il 2020, come categoria su base nazionale, con 40 miliardi di minor fatturato - ha sottolineato Maurizio Filoramo, presidente **Fipe** - e di fronte ad un danno di questa portata, abbiamo ricevuto ristori per quasi 2,5 miliardi. E' evidente che qualcosa non funziona, e questi spiccioli sono assolutamente inadeguati e quasi offensivi».

Bisogna salvare il tessuto economico siciliano e nazionale con ricette mirate ad aumentare i ristori, rapportandoli alle perdite effettive subite e calcolandoli su base annuale. Trovare, inoltre, soluzioni per far aprire tutte le attività, senza limitazioni di orario.

«La **Fipe** Nazionale - conclude Filoramo - ha già portato nelle commissioni parlamentari alcune soluzioni per uscire dal problema in modo rapido, ma rimaniamo in attesa di vedere i primi risultati per il benessere del Paese».

Oltre ad un programma sulla ripartenza, i punti che le **Fipe** ha già presentato al Governo Nazionale, spaziano dai ristori più sostanziali e rapidi, ai canoni di locazione e il blocco degli sfratti per gli immobili ad uso commerciale; da un nuovo metodo di liquidità immediata e diretta, a degli interventi specifici sul mondo del lavoro, sugli ammortizzatori sociali e sulla fiscalità di vantaggio.

P. M.

Data: 24.01.2021 Pag.: 21
 Size: 179 cm2 AVE: € 30609.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Stop allo spreco in mense e ristoranti

Le soluzioni sono una maggiore educazione alimentare e il ricorso alla Doggy Bag con il kit del "rimpiattino" lanciato da Confcommercio

VERSILIA

Si spreca molto cibo. La settimana scorsa abbiamo sottolineato quanto noi italiani buttiamo via. Le famiglie fanno la parte del leone gettando nel cestino 250 euro di cibo all'anno che equivalgono nel complesso a 15,5 miliardi di euro annui. Poi c'è la filiera di produzione. Tanta frutta e verdura viene gettata perché non compatibile con lo standard di vendita. Un altro spreco si genera durante la vendita al dettaglio e all'ingrosso. Di questi tre aspetti abbiamo ampiamente parlato la settimana scorsa. Ma si spreca molto anche nei ristoranti e nelle mense.

Ristoranti. Porzioni abbondanti, cibo avanzato nei piatti, bottiglie di vino lasciate mezze pie-

ne, ecco le principali cause di spreco al ristorante. Ma per fortuna anche in questo campo le cose si stanno muovendo. Una possibile strada è riuscire a incrementare l'uso della Doggy Bag, ossia di farsi mettere gli avanzi in un apposito contenitore per poi consumarli a casa. Il problema è che a noi italiani non piace la Doggy Bag. La consideriamo roba da poveracci e ci vergogniamo a chiederla, mentre in altri paesi come la Franca e gli Stati Uniti viene considerata una normale prassi. Per aggirare questo problema è nata una cosa tutta Italiana il "Rimpiattino". Un kit di contenitori firmato da designer e illustratori e realizzato dal consorzio di imballaggi Comieco, con un adesivo da esporre nei ristoranti per pubblicizzare il simpatico "rim-

piattino". Il progetto è della Confcommercio **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi). Davvero una bella idea che speriamo prenda sempre più piede.

Nelle mense è in atto un autentico paradosso. I bambini non mangiano a scuola perché il menù è corretto ed equilibrato con molta frutta, verdura e legumi. «Ci credo che mio figlio non mangia niente: a scuola gli danno il minestrone o i fagioli, se gli dessero dei soffocini o delle patate fritte allora si che mangerebbe». Purtroppo molte mamme ragionano così e allora lo spreco nasce, dalla cattiva educazione alimentare, dall'alimentazione casalinga che spesso, per fortuna non sempre, è carente di frutta e verdura e proprio la frutta e la verdura sono i principali sprechi delle mense scolastiche.

Fabrizio Diolaiuti
 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

IL FATTO ECONOMICO

L'Italia che non ce la fa nella guerra dei ristori



■ Inchiesta sugli aiuti rispetto al crollo dei fatturati: valgono il 6,6% del Pil, ma molti settori sono alla fame. Turismo, negozi, cinema e agricoltura: boom di chiusure

◉ BORZI A PAG. 10 - 11

Tutto quello che c'è da sapere sui ristori (pure che son pochi)

IL DOSSIER

I numeri Cifra per cifra, gli aiuti rispetto al crollo dei fatturati: fondi pari al 6,6% del Pil, ma alcuni settori sono alla fame

» **Nicola Borzi**

er tentare di contenere gli effetti devastanti della recessione innescata dal coronavirus, dal 17 marzo a oggi il governo ha già riversato 108 miliardi sull'eco-

nomia reale. Per frenare la crisi sono stati varati 9 decreti: dal Cura Italia al Liquidità, dal Rilancio a quello di agosto, dai decreti Ristori da uno a quattro a quello di Natale. Ma il denaro pubblico non poteva risolvere tutti i problemi: sono in ginocchio agricoltura e commercio, turismo e servizi. Per questo a breve arriverà un decimo provvedimento, destinato a stanziare i 32 miliardi di scostamento di bilancio sui quali il 20 gennaio l'esecutivo ha ottenu-

to una nuova autorizzazione dal Parlamento. Dovrebbe essere l'ultima misura di ristoro finanziata in deficit, ma l'ultima parola spetta alla pandemia.

DIMENSIONE DEGLI AIUTI. Nella relazione al Parlamento sullo sfioramento di bilancio, il ministro dell'Economia Roberto Gualtieri ha ricordato che "nel complesso sono state varate misure pari al 6,6% del Pil" oltre a moratorie su 300 miliardi di crediti e garanzie su prestiti per 150 miliardi. "È uno degli interventi più rilevanti in Europa, paragonabile solo a quello della Germania". D'altronde il Pil lo scorso anno si è contratto del 9%. I decreti hanno avuto

Data: 25.01.2021 Pag.: 1,10,11
 Size: 1035 cm2 AVE: € 86940.00
 Tiratura: 83562
 Diffusione: 51181
 Lettori: 371000



un impatto positivo sull'economia che ha consentito di ridurre il deficit per un 2,5% del Pil: "È la prova che questi interventi hanno una loro efficacia".

A CHI SONO ANDATI I SOLDI. Tra aiuti diretti e interventi fiscali, nel 2020 le imprese hanno avuto oltre 48 miliardi, la fetta maggiore del sostegno pubblico. Al lavoro sono stati destinati circa 35 miliardi tra finanziamento della cassa integrazione, Naspie Dis-coll. Altri 12 miliardi sono andati agli enti locali, 8 alla sanità, 4,5 ai servizi pubblici e sociali. I 4 decreti Ristoro hanno erogato in tutto circa 14 miliardi e per quest'anno ne prevedono altri 9. I contributi sono stati pari a 2,66 miliardi (672 mila bonifici), dei quali 2,36 miliardi accreditati automaticamente e 300 milioni su domanda. Coi fondi dei decreti Rilancio e Agosto, il totale di ristori e contributi a fondo perduto sale a oltre 10 miliardi. Ora il dl Ristori 5 servirà a estendere la Cig per le imprese in crisi e finanziare altri capitoli di spesa (sanità, trasporti pubblici, forze dell'ordine, etc.). Ma interi settori, pur indennizzati con misure di emergenza per dimensioni eccezionali, rischiano il tracollo e sperano di averne una fetta.

AGRICOLTURA IN CRISI. Secondo la Coldiretti, i danni della pandemia al settore agricolo sono stimati in 12,3 miliardi. Gli aiuti al settore valgono oltre 1 miliardo. Il pacchetto più sostanzioso è l'esonero dai versamenti previdenziali e assistenziali per il primo semestre 2020 finanziato con 426 milioni nel decreto Rilancio e 51,8 milioni nel dl Agosto. Altri 356 milioni di decontribuzione automatica sono arrivati a novembre. Alla zootecnia sono stati dedicati aiuti per 90 milioni, 100 milioni al settore vitivinicolo, 20 milioni a pesca e acquacoltura. L'Ismea ha ottenuto fondi per sostegni finanziari per 380 milioni, il Fondo per l'emergenza alimentare 340 per comprare prodotti italiani. Il presidente Ettore Prandini

ricorda che "Coldiretti ha elaborato e proposto progetti concreti immediatamente cantierabili per l'agroalimentare con una decisa svolta verso la rivoluzione verde, la transizione ecologica e il digitale".

TURISMO E COMMERCIO. Il turismo è stato devastato dai lockdown. Secondo Bankitalia, nei primi dieci mesi dell'anno scorso il settore ha perso oltre 43 miliardi di incassi da stranieri (-57%), con 63 milioni di presenze in meno (-58%) rispetto al 2019 di turisti dall'estero e un calo di 91 milioni (-57%) comprese quelle italiane. Per Confindustria in Italia il fatturato è calato del 70% con una perdita stimata di 70 miliardi su 400 in Europa. Nei primi 9 mesi il saldo con l'estero s'è dimezzato a 7 miliardi.

Quanto al commercio, secondo Confcommercio l'effetto combinato di Covid e crollo dei consumi (-10,8% su base annua, 120 miliardi in meno sul 2019) porta a stimare per il 2020 la chiusura di oltre 390 mila imprese del commercio non alimentare e dei servizi. Al netto delle aperture, il saldo sarà di 305 mila imprese in meno (-11,3%), di cui 240 mila solo a causa della pandemia. Il tasso di mortalità dei negozi è quasi raddoppiato rispetto al 2019 e triplicato nei servizi: hanno chiuso un'agenzia di viaggio su 5, un bar e ristorante ogni 7, una impresa su 3 nel tempo libero.

I PUBBLICI ESERCIZI. Secondo la Federazione pubblici esercizi (Fipe) oltre 300 mila bar, ristoranti e locali pubblici prima della crisi davano lavoro a oltre 1,2 milioni di persone. Nel 2020 i lockdown hanno fatto crollare il fatturato del settore con una perdita di 38 miliardi a fine anno rispetto al 2019. Nelle località turistiche il fatturato è calato anche dell'80%. Nei primi nove mesi del 2020 hanno chiuso oltre 16.900 imprese,

ma quelle a rischio sono 50-60 mila. La Cig ha assorbito 450 milioni di ore: se non sarà prorogata i 600 mila dipendenti a tempo indeterminato saranno a rischio. Lo Stato ha erogato 2,5 miliardi a oltre 762 mila imprese, poco più di 3 mila euro per domanda. Ai ristoranti col dl Natale sono arrivati contributi automatici per altri 628 milioni. Il bonus ai ristoranti che hanno comprato prodotti italiani valeva 450 milioni, dei quali 350 già impegnati per 46.692 domande con un importo medio di quasi 7.400 euro. Non bastano: Fipe chiede contributi a fondo perduto parametrati alla perdita di fatturato su base annua, l'estensione fino ad aprile del credito d'imposta per gli affitti, la cedolare secca al 10% per chi rinegozia l'affitto con un taglio di almeno il 30% e l'esenzione dall'Imu.

SPETTACOLO, CINEMA, SCI. Per teatro, lirica, musica e danza il 2020 ha segnato una perdita di incassi di 582 milioni, il 76,7% in meno rispetto al 2019. Un disastro. Secondo Domenico Barbuto dell'Associazione generale italiana spettacolo (Agis) "i ristori sono stati utili per la sopravvivenza di molte attività ma sono insufficienti. Il Fondo emergenze, che ha erogato i ristori nel 2020, ha avuto una dotazione di 435 milioni con altri 90 previsti per il 2021. Non tutte le realtà hanno potuto fruirne. Confidiamo nel decreto Ristori 5". Le sale cinema, chiuse da domenica 23 febbraio in alcune regioni e poi dall'8 marzo in tutta Italia, nel 2020 hanno perso il 91% degli incassi. Per l'Anec al settore sono andati 15,7 milioni di ristori diretti a oltre 1.400 sale e fondi del Mibact ad altre 1.320.

Quanto agli impianti sciistici, il fatturato medio invernale di 1 miliardo prima della crisi era diviso tra circa 300 imprese,

con 15 mila dipendenti di cui 10 mila stagionali, privi di supporti al reddito. Per Valeria Ghezzi, presidente dell'Associazione nazionale esercenti funivie (Anef), "dal 1 ottobre al 10 gennaio il fatturato nazionale è di appena 7 milioni. Quale azienda sopravviverebbe 20 mesi senza incassi con costi fissi incomprimibili oltre il

70%?". A oggi il settore ha beneficiato di moratorie su mutui e ammortamenti automatiche per le aziende sotto i 5 milioni di fatturato e per le altre con domande, possibili però solo da novembre 2020. Anef chiede che gli indennizzi considerino la struttura dei costi e la concentrazione del 90% dei ricavi tra dicembre e inizio aprile.

TRASPORTO SU STRADA. Tra i settori più colpiti c'è il trasporto passeggeri con autobus, che conta circa 7 mila aziende di cui 6 mila private con 30 mila addetti e 25 mila mezzi. Giuseppe Vinella, presidente dell'associazione Anav, spiega che "nel 2020 la stima di perdita di ricavi è di circa 1,9 miliardi, il 73% in meno sul 2019. Il trasporto commerciale è fermo dal 23 febbraio. Serve un piano di lungo periodo: siamo disponibili a impiegare circa 6 mila autobus fermi per la crisi del turismo per far riprendere in sicurezza la didattica in presenza anche nelle scuole superiori". Sinora gli aiuti sono stati pari a 40 milioni per i servizi di linea, 50 per le imprese di noleggio con conducente, 20 ai Comuni per il ristoro al trasporto scolastico, ma mancano norme attuative. Le risorse versate sono stimate in 54 milioni.

114
MILIARDI: l'intervento pubblico post-Covid

10
MILIARDI: aiuti a fondo



Data: 25.01.2021 Pag.: 1,10,11
 Size: 1035 cm2 AVE: € 86940.00
 Tiratura: 83562
 Diffusione: 51181
 Lettori: 371000

perduto erogati finora

48

MILIARDI: stanziamenti finiti alle imprese tra aiuti diretti e sgravi fiscali

32

MILIARDI: il valore del prossimo dl Ristori

CIG, SANITÀ, FISCO E SUSSIDI "MIRATI"

IL PROSSIMO decreto Ristori, che vedrà la luce (forse) questa settimana, è il numero 5; vale 32 miliardi e nelle intenzioni del governo è l'ultimo. Dentro ci sarà un po' di tutto, lo aspettano con una certa ansia in particolare le imprese del turismo invernale, che perderanno la stagione

Chi sta soffrendo di più
 Per turismo, negozi, cinema, e agricoltura i contributi sono una goccia nel mare della crisi: ed è già boom di chiusure

CRISI COVID QUANTO È STATO SPESO (IN DEFICIT) PER GLI AIUTI DIRETTI

Fonte: Ufficio Parlamentare di Bilancio

Decreti legge anticrisi del 2020: effetti sui saldi di finanza pubblica (miliardi di euro)

DL 18/2020 (Cura Italia), 17 marzo	20,0
DL 23/2020 (Liquidità), 8 aprile	0,1
DL 34/2020 (Rilancio), 19 maggio	55,3
DL 104/2020 (Agosto), 14 agosto	24,9
DL 137/2020 (Ristori), 28 ottobre	3,3
DL 137/2020 utilizzo risparmi su scostamenti autorizzati	-3,3
DL 149/2020 (Ristori bis), 9 novembre	1,6
DL 149/2020 utilizzo risparmi su scostamenti autorizzati	-1,7
DL 154/2020 (Ristori ter), 23 novembre	0,4
DL 154/2020 utilizzo risparmi su scostamenti autorizzati	-0,4
DL 157/2020 (Ristori quater), 30 novembre	8,0
Totale effetti decreti	113,6
Totale utilizzi risparmi su scostamenti autorizzati	-5,4
Totale effetti al netto utilizzi risparmi	108,2

Impatto netto delle principali misure dei decreti anticrisi approvati nel corso del 2020

(importi netti in milioni di euro, inclusivi degli oneri riflessi associati a ciascuna misura)



Data: 25.01.2021 Pag.: 1,10,11
 Size: 1035 cm2 AVE: € 86940.00
 Tiratura: 83562
 Diffusione: 51181
 Lettori: 371000



I RISTORI PER LE ATTIVITÀ PIÙ RILEVANTI <small>Fonte: FIPE</small>		Numero pagamenti	Importo erogato (in milioni di euro)
	Attività dei servizi di ristorazione	762.168	2.495,77
	Commercio al dettaglio (escluso quello di autoveicoli e motocicli)	441.835	1.352,25
	Commercio all'ingrosso (escluso quello di autoveicoli e motocicli)	239.922	755,83
	Alloggio	109.909	518,77
	Altre attività di servizi per la persona	191.217	313,81
	Trasporto terrestre e trasporto mediante condotte	91.032	211,93
	Attività sportive, di intrattenimento e di divertimento	54.288	216,09
	Altre attività professionali, scientifiche e tecniche	47.605	92,61
	Attività creative, artistiche e di intrattenimento	19.806	72,23
	Attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator, e servizi di prenotazione e attività connesse	18.690	82,81

IL GRAFICO



305 **MILA IMPRESE IN MENO**
 È il saldo tra aperture e chiusure nel commercio non alimentare e nei servizi. In percentuale significa l'11,3% di aziende in meno.

Quant'è profondo il mare
 Per gli spettacoli ricavi giù del 90%, lo sci per ora è a zero
 Il commercio affronta un calo dei consumi da 120 miliardi

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 26.01.2021 Pag.: 33,36
Size: 381 cm2 AVE: € 77724.00
Tiratura: 132083
Diffusione: 98384
Lettori: 1090000



Patentino ai vaccinati bar e locali in pressing: «Serve entro l'estate»

► Appello alla Regione. Intanto il Lazio rischia di ricevere 500mila dosi in meno

Il patentino ai vaccinati «va fatto al più presto». L'appello arriva dal mondo dell'economia romana, e soprattutto dai settori del turismo e del commercio: serve una sorta di passepartout

che consentirebbe a chi è già immunizzato dal Covid-19 di tornare a muoversi più o meno liberamente tra alberghi, ristoranti, palestre e altro. Un'idea a cui la Regione crede molto, e che con-

ta di portare all'attenzione del Governo per il via libera definitivo. Ma che viene rallentata dai ritardi nella consegna delle dosi vaccinali.

Rossi all'interno

Patentino ai vaccinati pressing di bar e palestre «Va fatto entro l'estate»

► Appello della Regione dal mondo dell'economia romana. Intanto la Pisana rischia di ricevere 500mila dosi in meno

LA CAMPAGNA

Il patentino ai vaccinati «va fatto al più presto». L'appello arriva dal mondo dell'economia romana, e soprattutto dai settori del turismo e del commercio: serve una sorta di *passepartout* che consentirebbe a chi è già immunizzato dal Covid-19 di tornare a muoversi più o meno liberamente tra alberghi, ristoranti, palestre e altro. Un'idea a cui la Regione crede molto, e che conta di portare all'attenzione del Governo per il via libera definitivo. Ma che viene di fatto rallentata dai ritardi nella consegna delle dosi, che non permettono per il momento di avere un numero adeguato di vaccinati. Di questo passo, secondo le stime, bisognerebbe arrivare a luglio per completare l'intera prima fase della cam-

pagna di immunizzazione, coprendo completamente operatori sanitari, ospiti delle Rsa e anziani residenti sul territorio regionale. Si tratta di oltre 1,2 milioni di persone a fronte dei quasi 6 milioni di residenti nella Regione. Il Lazio, allo stato attuale, rischia di ricevere complessivamente mezzo milione di dosi in meno rispetto alle previsioni.

L'APPELLO

Sono in tanti ad aspettare il patentino anti-coronavirus, per poter finalmente ripartire. «Il ritard-

**FEDERALBERGHI:
«IL DOCUMENTO
VA RILASCIATO
ANCHE A CHI**

HA GIÀ AVUTO IL CORONAVIRUS»

do dei vaccini non deve indurre a perder tempo sulla creazione di questo strumento, perché le basi devono essere gettate fin da adesso - sottolinea Giuseppe Roscioli, leader romano di Federalberghi - Il patentino venga fatto e rilasciato non solo ai vaccinati ma anche a chi ha già avuto il virus». La soluzione, sostiene Roscioli, sarebbe utile soprattutto «in vista della primavera ed estate». I «certificati di immunizzazione», «per noi sono un fatto positivo - spiega Luciano Sbraga, direttore di Fipe - Confcommercio - anche se gli scienziati dicono che al momento sono inutili, perché non c'è evidenza scientifica che la persona vaccinata non possa es-

Data: 26.01.2021 Pag.: 33,36
Size: 381 cm2 AVE: € 77724.00
Tiratura: 132083
Diffusione: 98384
Lettori: 1090000



sere portatrice di contagio». Secondo Romolo Guasco, direttore di Confcommercio Roma, servirebbe comunque «una misura europea», anche perché «mi pare delicata e di difficile controllo». Claudio Pica, presidente romano della Fiepet (Federazione italiana esercizi pubblici e turistici), si dice «favorevole all'iniziativa, affinché le persone vaccinate possano tornare a girare li-

beramente tra i locali».

LA SITUAZIONE

Ieri è stata superata la quota dei 148 mila vaccini somministrati nel Lazio - tra cui circa 10 mila ad anziani over 80 - e sono oltre 30 mila le persone che già hanno ricevuto la seconda dose. Oggi secondo i piani dovrebbero arrivare quasi 50 mila dosi - 40.950 prodotte dalla Pfizer e 6.400 da

Moderna - ma i ritardi nella produzione comporteranno una riduzione nelle forniture previste che, secondo la Regione, dovrebbe aggirarsi intorno al 30 per cento. Un secondo calo consistente, dopo il meno 25 per cento della scorsa settimana. «I ritardi di Pfizer impongono la priorità della somministrazione dei richiami», ricorda l'assessore regionale alla sanità, Alessio D'Amato.

**PER GLI OVER 80
LE PRENOTAZIONI
PARTIRANNO
DAL PRIMO FEBBRAIO
LE SOMMINISTRAZIONI
LA SETTIMANA DOPO**

**Camilla Mozzetti
Fabio Rossi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

148.000

La quota dei vaccini somministrati nel Lazio, tra cui circa 10 mila ad anziani over 80. E sono oltre 30 mila le persone che hanno già ricevuto la seconda dose

47.350

Le dosi che dovrebbero arrivare oggi secondo i piani: 40.950 prodotte dalla Pfizer e 6.400 da Moderna. Ma i ritardi nella produzione comporteranno almeno una riduzione del 30 per cento



Un ristorante su tre rischia di essere preda di chi vuole riciclare

L'analisi Cerved su 2.500 imprese toscane. E negli alberghi la situazione è simile. Montecatini, sequestrata pizzeria: "È della 'ndrangheta"

di Luca Serranò e Andrea Vivaldi • alle pagine 2 e 3

Hotel e ristoranti nel mirino dei clan

Indagine del Cerved: in Toscana la pandemia ha reso fragili centinaia di attività, ora a rischio usura o preda della criminalità. Un ristorante su 3 è a rischio default, vulnerabili il 28% degli alberghi

di **Andrea Vivaldi**

Le aziende soffocate dai debiti, l'ossigeno velenoso di mafie e usurai. Anche in Toscana la pandemia ha reso fragili centinaia di piccole e medie imprese. E la minaccia delle infiltrazioni criminali, con soldi freschi e proposte di acquisto, diventa un pericolo costante. I settori più vulnerabili sono quelli maggiormente colpiti dall'assenza di turismo: ristorazione, alberghi, tour operator. A illustrare la situazione attuale è l'agenzia d'informazioni commerciali Cerved Group, specializzata nel credito d'impresa e nel tessuto economico italiano. La mancanza di liquidità è il fattore che più di tutti può spingere le aziende verso usura e riciclaggio. Secondo l'analisi svolta dall'agenzia, in Toscana quasi un ristorante su tre è a rischio default a causa del Covid, con la conseguenza di essere più vulnerabile alla criminalità. Nello specifico, su un'analisi di ol-

tre 2.500 ristoratori che operano come società di capitale, il 31% (783) ha un bollino rosso di pericolo. Sebbene il Sud Italia sia l'area nazionale con i dati più allarmanti, nell'ambito della ristorazione la Toscana riceve una classificazione di alto rischio, superiore ad esempio a tutte le regioni del Nord. E la stima, spiega Cerved, è persino «prudente» considerando che non vengono conteggiati attività inquadrate con altre forme giuridiche (come le ditte individuali).

Non va bene neppure tra gli albergatori. Su circa 610 imprese esaminate, il 28% sono diventate più vulnerabili. Vista l'assenza totale o quasi di turismo, decine di titolari non riescono a saldare fatture e pagamenti. E si ritrovano di fronte allo spettro dell'usura. Infine ci sono le agenzie di viaggio e i tour operator. Su circa 320 presi in considera-

zione, il 42% sta vivendo un momento di profonda crisi e instabilità. Ancora una volta i mancati guadagni del 2020 potrebbero trasformarsi in un'occasione per la criminalità organizzata. «Le piccole imprese, che compongono il 90% del nostro tessuto, non hanno fondi per reggere questo periodo. La fragilità le porta a chiudere o, visto che stanno morendo di sete, a prendere un bicchiere di acqua torbido – commenta Aldo Cursano, presidente Confcommercio provincia di Firenze –. Più si prolunga l'inattività e più diventiamo dei bocconcini. Oggi rischiamo anche di perdere la dignità, chiudendo o dando le imprese a mani sconosciute. L'approccio spesso viene da figure insospettabili che usano anche agenzie immobiliari e professionisti per agganciare chi è in difficoltà. Fa riflettere come possano già avere informazioni co-

Data: 26.01.2021 Pag.: 1,2,3
Size: 451 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



sì private delle aziende, come la loro situazione debitoria. Non avere credito – conclude Cursano – vuol dire svendere. Come si può reggere dopo un anno di inattività? La tutela dello Stato e la ripartenza in questo momento sono fondamentali».

Gli immobili sembrano essere uno dei campanelli di allarme del livello d'infiltrazione. Negli ultimi due anni e mezzo, in Toscana sono stati confiscati 112 beni alle mafie. Una crescita importante, considerando che il totale attuale (ma simile a quello storico visto che i beni sono venduti di rado) è di 544. Di questi, 141 sono già stati convertiti in

nuove attività (l'esempio più noto è

Su 320 tour operator presi in esame, il 42% sta vivendo un momento di profonda difficoltà

la Tenuta di Suvignano nel senese). Altri 403 sono in attesa di una destinazione definitiva. La maggior parte si trovano nella provincia di Lucca (154) e di Pistoia (69). Nel fiorentino si contano 28 immobili. Ci sono poi tutte le aziende strappate alla malavita: la Toscana ne conta 68,

tra quelle già messe in liquidazione e quelle ancora gestite dall'Anbsc, l'agenzia nazionale che amministra i beni confiscati alle mafie. Solo pochi giorni fa la Guardia di finanza di Firenze e la Direzione Distrettuale Antimafia hanno concluso un'importante operazione contro le infiltrazioni della camorra nei subappalti edilizi in tutta la regione. Gli investigatori hanno scoperto un sistema criminale, soprattutto di false fatture, dentro i cantieri di condomini, supermercati e pure di opere pubbliche come il Museo degli Innocenti a Firenze o un polo dell'Università di Pisa.



Data: 26.01.2021 Pag.: 45
Size: 227 cm2 AVE: € 13393.00
Tiratura: 43583
Diffusione: 42818
Lettori: 281000



RISPONDE MASSIMO CRIVELLI



L'ultima mazzata

scrivete a lettere@unionesarda.com

Il settore turismo e ristorazione è l'unico che di volta in volta viene stravolto dalle restrizioni adottate per limitare la circolazione del virus. Sembra che il Covid ami prosperare e diffondersi al bar, nei pub, ristoranti e discoteche. Sia insomma un demodè anni '90, ancora con la fissa della Milano da bere, dei paninari e drive in. Sennonché, pregiudizi a parte, non ci sono riscontri, numerici o fotografici, del virus da passeggio. Anzi, tutt'altro. Il virus è sicuramente molto più casareccio. Si diffonde senza alcun dubbio all'interno dei nuclei familiari, nelle case di cura, ospedali, in tutti quegli ambienti chiusi per definizione e/o necessità. In quasi un anno non si è mai verificato un focolaio da McDonald's, AWLAB, alla Fiat o a Sky. Ma neppure nei bar o nei ristoranti. Allora perché ogni variazione di colore, ogni ridicola sbavatura cromatica, deve continuamente accanirsi su quest'unica parte? Si può davvero credere che chiudendo un bar si blocchi la circolazione del virus? Ma facciamo due conti: in Italia oggi, secondo i dati pubblicati dalla **Fipe** a gennaio 2020, ci sono in totale - tra ristoranti e bar che propongono piatti freddi e caldi - 333.640 imprese in attività. Gli occupati nel settore sono più di un milione e 200mila, con 864.062 lavoratori dipendenti e 388.202 lavoratori autonomi. I casi Covid in Italia al 21 gennaio 2021 sono 2.441.854, ovvero se assumessimo che ogni contagio avvenga nei bar/ristorazione, avremmo 7,3 positivi in ogni locale italiano. Ma così non è. Infatti, secondo i dati non aggiorna-

ti forniti da Inail, i contagi di origine professionale sono per il 45,7% relativi a "tecnici della salute". Per altro verso sappiamo che il virus si accanisce con i vecchi, poco avvezzi a bar e dintorni, e pazienti delle Rsa, impossibilitati, per stato, al consumo promiscuo di spritz e birrette. Quindi cosa rimane? Poco, anzi niente. La semplice paura o superficialità, la facilità di chiudere o pretendere restrizioni da quella unica parte del Paese più esposta - ai capricci del governo. E così da sempre, si tratti di aumentare l'Iva o inventare altre imposte, imporre casse elettroniche, lotterie, cashback e chissà cos'altro. Chiudere i bar ed i ristoranti non è una risposta alla circolazione ed alla diffusione del virus, non è la cura, ma il palliativo, un patetico tentativo di imbonire la popolazione, un diversivo, il dito davanti alla luna, è tappare la falla con lo scotch. Insomma non serve a niente, i numeri lo dimostrano, ma almeno si potrà dire: noi ci abbiamo provato.

Marcello Secci

Stamo alla follia

Qui si sta impazzendo. Attività che chiudono, altri che resistono con grandi sacrifici, e che cosa decide il governo? Lotteria degli scontrini con aggiornamento a carico delle aziende con un costo per le stesse di più di 200 euro. Già ci hanno fatto cambiare casse fiscali che erano funzionanti con costi sempre a nostro carico di circa 400 euro e ora ci impongono pure un software che dovremmo installare a nostre spese per diventare pure dei ricevitori

per lo Stato. Ora basta, se volete che diventiamo delle ricevitorie noi non ci stiamo.

Lettera firmata

Senza Speranza

Facciamo i complimenti (si fa per dire) a quel campione d'ignoranza del nostro ministro della Salute, che anziché prendere i dati attuali e lasciare i parametri com'erano ha pensato bene di cambiarli e di metterci in zona arancione prendendo i dati di due settimane fa. Nel frattempo i bar e i ristoranti ringraziano. Per carità, non c'è più nessuna Speranza.

Davide, Cagliari

L'isola arancione

Sardegna in zona arancione. Caro Presidente Solinas impugni nella dovuta sede tale decisione. Si ricordi che in estate ci hanno infettato lasciando aperti i porti e ora ci danneggiano ulteriormente.

Atena

Dico subito, senza preamboli, d'essere totalmente d'accordo con le considerazioni di Marcello e dalla parte di ristoratori, esercenti e gestori di bar e altre attività commerciali ingiustamente (e inutilmente) vessati. Purtroppo questo governo in piena crisi politica continua a procedere a tentoni, senza una vera strategia, si dimostra incapace di gestire la pandemia se non con la sempre più incomprensibile tattica dei "semafori". Tutto ciò mentre la campagna di vaccinazione subisce un pesantissimo rallentamento. Per migliaia di cittadini sardi l'entrata in zona arancione è una vera mazzata. Speriamo che non significhi il tracollo definitivo.



Virus, l'economia

Appello a Roma: «Salvate i ristori»



Il ristorante storico che resta senza contributi «Tagliati 50 anni di lavoro»

IL CASO

GIavera «Io sono nato nel mio ristorante. Ma per il Governo sono equiparato a uno che si inventa il lavoro su due piedi. I ristori minimi sono quasi un'offesa alla nostra storia». Alla faccia del boomerang. Così si chiama il ristorante storico di Santi Angeli gestito dalla famiglia Guizzo. Quello in cui generazioni hanno organizzato matrimoni e cresime. Storico per tutti tranne che per il computo sui ristori. Ezio Guizzo, che è nato e ha imparato il mestiere all'ombra del padre, racconta l'ultimo paradosso legato ai fondi stanziati da Roma per sostenere la ristorazione. «Dall'77 al 2020 il

è nata nel 1971, ma per il Ministero siamo nati nel 2020». Il bussillis nasce dal subentro d'azienda. Il padre di Guizzo ha chiuso formalmente l'attività nominale per cederla al figlio, dal 2020 titolare del Boomerang. Per questo motivo a livello nazionale il ristorante è stato equiparato agli esercizi aperti ex novo nel 2020 ed è risultato destinatario dei ristori minimi. «Abbiamo ricevuto i 600 euro in due tranche dell'Inps, poi 1000 euro per la primavera 2020, altri 1000 per il Natale e 2000 per il bonus 200%». In totale 5200 eu-

ro.

RISTORO DI 5MILA EURO

Ezio Guizzo è presidente dell'associazione ristoratori del Montello "Il Montello a tavola", la sua attività è radicata nel territorio e da sempre è un riferimento per la Marca trevigiana. Nato nel dicembre del 1971 grazie a Pasquale Guizzo, il ristorante Boomerang mette a disposizione dei suoi clienti un'originale struttura circolare. Con il figlio Ezio e la moglie Marzia, la cucina tipica montelliana degli inizi evolve a poco a poco fino a diventare una ricerca di nuovi accostamenti e sapori. Ma il Boomerang rimane il ristorante delle feste e delle cerimonie. Anche per le ampie sale e il verde intorno. «È inutile sottolineare che questa cifra è assolutamente insufficiente anche a gestire per solo un mese il locale». La beffa è che tra i 4 dipendenti fissi (gli altri sono a chiamata) c'è ancora suo padre. «Siamo sempre noi: abbiamo sempre investito nel locale, abbiamo passato la vita qui dentro. E ci trattano come dei parvenù, gente che si è inventata il mestiere ieri».

Per questo Guizzo ha chiesto di poter porre la questione al tavolo Fipe nazionale. «Temo che in Italia ci siano altre situazioni analo-

ghe. Situazioni di ordinario cambio generazionale in cui -come accade spessissimo nel mondo della ristorazione- ai padri subentrano i figli. Ritengo sia un vuoto vistoso del sistema di conteggio, che ci procura un danno inutile e avvilente». Oltre alla questione morale c'è appunto quella economica. «Non mi vergogno: ho dovuto ricorrere un'altra volta a mio padre. La situazione dei ristoratori è questa: o si contraggono debiti ingenti per rimanere in piedi e attendere di riaprire, o ci si affida alla famiglia. Ma ridursi a ricorrere ai genitori che hanno messo via i risparmi dopo una vita di lavoro perchè lo Stato non ti riconosce lo status di storicità è davvero paradossale». Guizzo ora attende delle risposte. «La nostra fiduciaria però auspica che da venerdì si ritorni in zona gialla. Noi abbiamo metrature e spazi per riaprire in sicurezza. Chiediamo solo di poter lavorare».

Elena Filini

IL MINISTERO LO HA EQUIPARATO A NUOVA ATTIVITA' PER UN CAVILLO: «HO DOVUTO CHIEDERE I SOLDI A MIO PADRE»

Data: 27.01.2021 Pag.: 26,27
Size: 406 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



IL TITOLARE Ezio Guizzo, 45 anni

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



«Ristoranti e bar, il disastro è servito»

Gavina Braccu, presidente della **Fipe** Confcommercio in Gallura: «Si apre e si chiude, ma le imprese non sono interruttori»

di **Dario Budroni**

► OLBIA

Chiudono le porte. Poi le riaprono. E poi le chiudono ancora. Nel frattempo i conti diventano sempre più rossi e il futuro ancora più nero. «Le nostre imprese non sono interruttori» attacca Gavina Braccu, la presidente dell'area Gallura della **Fipe** Confcommercio. Dopo lo stop delle vacanze di Natale, e la bocciata d'ossigeno arrivata con la zona gialla, adesso i ristoranti e i gestori dei bar devono fare i conti con i limiti di una zona arancione che nessuno riesce a digerire.

«La situazione inizia a diventare insostenibile - continua Gavina Braccu -. Decine e decine di operatori sono al tracollo. Si vive nella più assoluta incertezza e si subiscono decisioni a volte incomprensibili».

Sacrifici continui. Il passaggio dal giallo all'arancione mette paura e getta tutti nello sconforto. «È di ieri la notizia di una coppia di ristoratori di Olbia (Valentina Giansanti e Cristian Feroletto) che ha

aperto un nuovo locale e ha dovuto chiuderlo 48 ore dopo - dice Gavina Braccu, che è anche consigliera del direttivo nazionale **Fipe** -. Constatiamo con amarezza che forse il passaggio dalla zona gialla alla zona arancione sia dipeso dal trasferimento errato dei dati Ats al Cts, documento fatto e inviato con un po' di leggerezza, o che non si sia tenuto conto di altri dati che non sono stati comunicati tempestivamente». Insomma, l'ennesima mazzata che arriva dopo undici mesi di enormi sacrifici. «A nulla sono valse tutti gli investimenti fatti per salvaguardare i dipendenti e i clienti - ricorda la presidente **Fipe** -. Nelle nostre aziende è stato applicato il protocollo di sicurezza realizzato da **Fipe** con il supporto dell'istituto Spallanzani, adottato dal ministero e da tutte le Regioni. Nonostante ciò i pubblici esercizi sono stati inquadriati dal governo come luoghi non sicuri, anche se hanno dimostrato di poter lavorare in totale sicurezza».

Normalità cercasi. I gestori

dei locali chiedono dunque maggiori certezze. «Come ha spiegato il presidente nazionale **Lino Stoppani**, non è più

accettabile che i pubblici esercizi, insieme ad altri settori, siano i soli a farsi carico del contrasto alla pandemia. Ci è richiesto un sacrificio sociale non giustificato dai dati e non accompagnato da adeguate e proporzionate misure economiche compensative - continua Gavina Braccu -. Sono quasi undici mesi che gli imprenditori della ristorazione cercano di arrangiarsi, dove è possibile, con solo l'asporto e la consegna a domicilio, riducendo il proprio fatturato del 70-80 per cento e risultando, addirittura, per alcuni anti economico».

La palla alla Regione. Per questo la **Fipe** Confcommercio ora si rivolge direttamente alla Regione. «Chiediamo provvedimenti straordinari per far fronte a un'emergenza straordinaria. E anche che si intervenga in tempi brevissimi, trovando un accordo per restituire la dignità al settore attraverso un piano ben defi-

nito che conduca a una riapertura in sicurezza dei locali - conclude Gavina Braccu -. Abbiamo accettato responsabilmente tutte le restrizioni imposte le feste di Natale e altre due settimane di chiusura possono rappresentare il tracollo definitivo di tante imprese. Si individuino ulteriori

ed eventuali interventi, anche implementando i protocolli sanitari, ma non si possono più accettare le chiusure in toto delle nostre attività, soprattutto senza aver ricevuto finora adeguate misure economiche per garantire la sopravvivenza del settore».

» La Regione intervenga subito serve un piano definito per riaprire le imprese in totale sicurezza

» Il caso della coppia che ha inaugurato un nuovo locale e poi abbassato le serrande dopo 48 ore



Gavina Braccu (nella cucina della sua azienda agrituristica) è anche nel direttivo nazionale **Fipe**



Valentina Giansanti e Cristian Feroletto



En Italie, des restaurants bravent l'interdiction d'ouvrir

VALÉRIE SEGOND  @ValSegond
ROME

MALGRÉ la fatigue devant les restrictions, les Italiens, respectueux des règles, ne goûtent guère les manifestations hors la loi. En témoigne le mouvement des restaurateurs en colère, #ioapro, « moi, j'ouvre », qui a suscité plus de sympathie qu'il n'a véritablement mobilisé.

Au commencement, le décret du 14 janvier en vigueur jusqu'au 5 mars, prévoit un régime à deux vitesses selon les risques de circulation du virus. Dans les zones jaunes, il autorise l'ouverture des bars et restaurants jusqu'à 18 heures, puis la seule vente à emporter jusqu'à 22 heures. Dans les zones orange (soit 90 % de l'Italie aujourd'hui) et rouges, il interdit le service sur place, mais autorise les ventes à emporter jusqu'à 22 heures. Seule la livraison à domicile des repas reste autorisée partout, et à toute heure. On est donc très loin du régime sévère français. Mais après 160 jours de fermeture des restaurants en 2020, une chute de 40 % de leur chiffre d'affaires, et plus de 35 % des salariés non renouvelés, la colère monte. On vit mal avec la seule livraison à domicile.

Maurizio Stara, propriétaire du pub Red Fox à Cagliari, en Sardaigne, décide ce 14 janvier de lancer un appel sur Facebook, avec deux hashtags: #ioapro1501 et ##nonspengopiulamia insegna. En clair « moi, j'ouvre le 15 janvier » et « je n'éteins plus mon enseignes ». Il n'entend pas transgresser les interdits, ni ne veut être à l'origine d'un mouvement de désobéissance civile.

Son idée est de montrer aux autorités, par une manifestation pacifique et dans les règles, que ces restrictions sont absurdes car les restaurateurs sont capables de respecter les distances de sécurité. Il propose de simuler après les horaires autorisés, des scènes de dîner avec figurants salariés, lumière et musique. « En cas de descente de police, vous

êtes en règle », dit-il. Et propose que chacun le suive le 15 janvier, de 18 h 30 à 21 h 30. Bref, une « manifestation gentille ». L'idée plaît: 50 000 personnes relancent le hashtag #ioapro.

Mais le 15 janvier, elle est vite détournée. Des restaurateurs se décident à ouvrir leurs établissements à leurs clients qui, en signe de solidarité, viennent volontiers trinquer, voire dîner, avec selfies à la clé.

À Calerno, à l'est de Parme, un député de la Ligue, Gianluca Vinci, se prend en photo avec sa compagne, une représentante de Fratelli d'Italia, Giorgia Manghi, « à la santé des forces de l'ordre contraintes par ce gouvernement illégitime à mettre à l'amende des gens honnêtes ». À Sanremo, une pizzeria accueille une quarantaine de personnes. D'autres, à Trieste, à Florence, à Gênes, dans le Val d'Aoste, à Senigallia, à Ancône, à Milan.

Un mouvement illégal

Tous voient débarquer la police qui vient infliger une amende de 400 euros par personne, et impose la fermeture complète de l'établissement pendant cinq jours. Et jusqu'à un mois en cas de récidive.

Mais en vérité, ils sont fort peu nombreux à braver l'interdit, moins de 10 000 sur toute l'Italie sur 300 000 établissements, dit la Fédération **Fipe** Confcommercio, qui s'attendait à voir 50 000 à 60 000 restaurateurs rejoindre le mouvement. « Cela n'a pas été un succès », dit-on à la **Fipe**, qui a pris ses distances vis-à-vis d'un mouvement illégal. Comme du reste de nombreuses grandes toques d'Italie.

Mais les associations **Fipe** Confcommercio et Fiepet Confesercenti en profitent pour demander au gouvernement de revoir ses restrictions, sur la base des nouvelles propositions de sécurisation des lieux. Une grande réunion, en présence du Comité technique et scientifique, s'est tenue lundi 25 janvier. Dans une semaine, ils devraient être fixés sur leur sort. ■



L'Italia che non ce la fa

PAOLO BARONI
ROMA

«Fate presto!» Baristi, ristoratori, gestori degli alberghi, piccoli e grandi operatori del turismo non hanno quasi più voce, ma insistono. E lanciano nuovi allarmi. La crisi di governo li ha lasciati basiti. Sono tra i settori più squassati dal Covid, rischiano di pagare il conto in assoluto più salato della crisi e giunti a questo li preoccupa, e non poco, la paralisi dell'attività di governo, a partire dall'incertezza che accompagna il varo del nuovo, attesissimo, decreto ristori da 32 miliardi, l'assenza di interlocutori ed uno stallo che potrebbe durare giorni mentre la nostra economia continua a perdere pezzi e le cartelle esattoriali tornano a piovere a milioni.

Boom di fallimenti

Tutti gli indicatori, dalla crescita del Pil ai consumi di inizio anno sino alle prospettive dell'occupazione, continuano a segnare brutto tempo. Anzi pessimo. E' di ieri la stima della Banca d'Italia sugli effetti che il Covid produrrà quest'anno sulle istanze di fallimento a causa del crollo del 9/10% del Pil che si è registrato l'anno passato, fenomeno che interessa le imprese più strutturate (sopra i 300 mila euro di patrimonio ed i 200 mila euro di fatturato). Gli economisti di via Nazionale se ne aspettano 2.800 in più, che sommati ai

3.700 rimasti congelati lo scorso anno portano il totale a 6.500 procedure in più che si concretizzeranno entro il 2022. L'aumento rispetto agli 11 mila fallimenti che si sono registrati nel 2019 è pari al 60% e ci proietta sopra il livello toccato dopo la grande recessione del 2008-2009.

Grande sete di nuovi ristori

«La prosecuzione della pandemia e le restrizioni ci fanno perdere 15 miliardi ogni trimestre dopo i 105 miliardi di consumi andati in fumo nel 2020» avverte la presidente di Confesercenti Patrizia De Luise. «Non spetta ad una associazione di categoria entrare nel merito di una crisi di governo - ha spiegato invece il presidente della Fipe-Confcommercio Lino Stoppani -. Ci spetta però 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 ed i danni subiti mettono a repentaglio la tenuta economica

dell'intero comparto».

A rischio 300 mila imprese

Le stime della Fipe parlano di 60 mila esercizi a rischio chiusura e ben 300 mila posti in pericolo. L'ultimo colpo è arrivato dalle restrizioni all'asporto che solo a Milano si traducono in perdite di fatturato superiori anche al 70% al punto che oltre l'80% di bar e ristoranti rischia di abbassare la serranda per sempre. Stando a Confcommercio sono circa 300 mila le imprese destinate a sparire quest'anno (-11,7%). «Di queste - precisa il responsabile del centro studi Mariano Bella - 240 mila solamente a causa del Covid, che sommate ai 100-150 mila professionisti (tra iscritti agli ordini e non) che perderanno il lavoro ed ai 500-600 mila contratti a termine di giovani e donne non rinnovati nei mesi passati porteranno il totale dei posti che perderemo a causa della pandemia a circa 1 milione di unità». Mentre un altro milione di posti, secondo le stime dei sindacati, è in ballo se dopo marzo non verrà concessa una proroga generalizzata del blocco dei licenziamenti, altro provvedimento per ora congelato.

Professionisti in ginocchio

Stando all'ultimo rapporto sul-

le libere professioni presentato da ConfProfessioni nei primi sei mesi del 2020 oltre 30 mila liberi professionisti (in prevalenza donne), attivi soprattutto nei settori del commercio, della finanza e nell'immobiliare, hanno dovuto abbandonare la loro attività per colpa della pandemia. A questi si aggiungono circa 170 mila lavoratori indipendenti su una platea di oltre 1,5 milioni di lavoratori autonomi bloccati dal primo lockdown.

Una delle ultime tegole che ha colpito il settore del turismo riguarda il blocco della stagione sciistica, che secondo le Regioni vale 4,5 miliardi di danni che si aggiungono a quelli già subiti dall'intero settore. Se-

Per Confcommercio sarà bruciato un milione di posti di lavoro

condo Federturismo quest'anno il tasso di mortalità delle pmi turistiche rischia di toccare il 40% dell'offerta complessiva, con punte dell'80% per agenzie di viaggio e tour operator e del 60% per cultura, ristorazione e intrattenimento. «I tempi stringono» ha ammonito ieri durante una audizione in Parlamento la presidente di

Data: 28.01.2021 Pag.: 10,11
 Size: 781 cm2 AVE: € 212432.00
 Tiratura: 160240
 Diffusione: 129474
 Lettori: 1132000



Federturismo Marina Lalli, segnalando che senza la riconferma degli ammortizzatori sociali e senza l'erogazione immediata dei ristori l'arrivo dei fondi europei destinati a questi settore rischia di rivelarsi «inu-

tile». A sua volta Federalberghi parla di una perdita di flussi turistici e di fatturati in media superiore al 50%, con punte dell'80% in alcune località. Per questo anche il presidente Bernabò Bocca batte sulla

questione tempo tanto che martedì, al termine dell'assemblea generale la sua associazione, a nome delle 27 mila imprese che rappresenta ha deciso di lanciare una petizione rivolta la presidente del

Consiglio Conte, ai ministri Franceschini, Gualtieri e Patuanelli con una sola richiesta: «Intervenite subito, prima che sia troppo tardi». —
 Twitter @paoloxbaroni

LA GRANDE CRISI PANDEMICA



-600 mila
posti di lavoro



-170 mila
lavoratori autonomi



-30 mila
liberi professionisti



-305 mila
imprese perse nel commercio

Agenzie viaggio	-21,7%
Abbigliamento	-17,1%
Bar e ristoranti	-14,4%

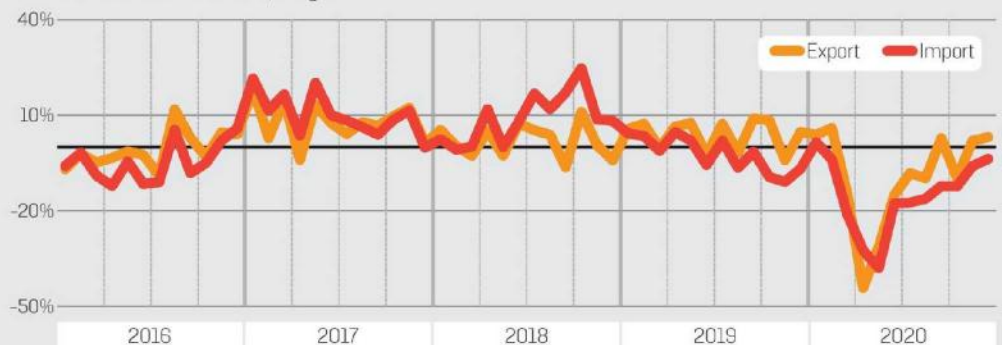
I FALLIMENTI

2019 **11.000**
 2021* **17.500**
 *Attesi

EXPORT

Flussi commerciali con i paesi extra Ue, variazioni percentuali tendenziali

Gennaio 2016 - dicembre 2020, dati grezzi



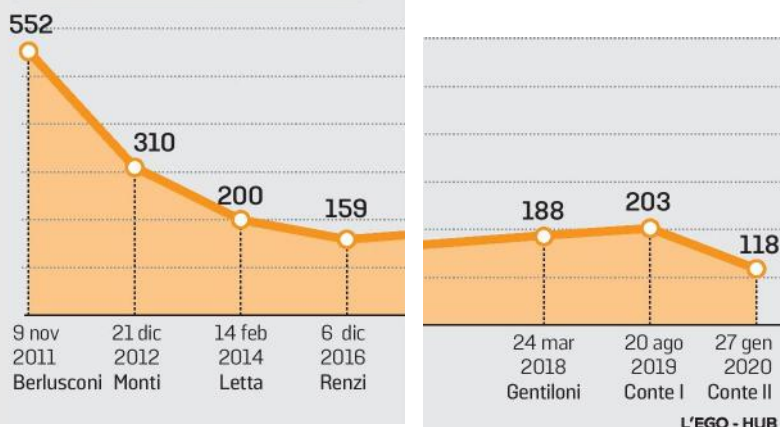
FATTURATO DELL'INDUSTRIA

Variazioni % tendenziali degli ultimi mesi e congiunturali di novembre 2020



Fallimenti in aumento del 60%, fatturati in picchiata e ora i 32 miliardi del decreto ristori rallentati dalla crisi politica. L'urlo delle imprese "Fate presto"

LO SPREAD E LE CRISI DI GOVERNO



Data: 28.01.2021 Pag.: 29
Size: 311 cm2 AVE: € 29856.00
Tiratura: 56351
Diffusione: 38391
Lettori: 379000



Colpiti turismo e commercio. Vinai (Anci): «Servono più aiuti dal governo»
I sindaci dell'entroterra: «Danni al tessuto economico e sociale dei paesi»

Saltati più di 450 eventi, comuni e pro loco in crisi «Un buco da 10 milioni»

IL DOSSIER

Matteo Dell'Antico

Fiere e sagre addio a causa del coronavirus. Nella provincia di Genova il danno economico è stato enorme, specie per i comuni dell'entroterra. Ogni anno in Italia, secondo una stima della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe), si svolgono 42 mila sagre concentrate soprattutto nei mesi da giugno a settembre, con un fatturato totale di circa 900 milioni di euro: un fenomeno che gode(va) di piena salute e pare(va) non essere mai stato toccato dalla crisi. Nella sola provincia di Genova, in un anno, vengono organizzati circa 450 eventi: nei mesi scorsi, feste e sagre sono state quasi tutte annullate per via del Covid per mancati incassi, pari a circa 10 milioni di euro.

«La criticità esiste e mi auguro che possa essere risolta quanto prima anche se l'unica soluzione è la fine di questa pandemia», dice il direttore di Anci Liguria, Pierluigi Vinai. «A soffrire maggiormente sono i piccoli comuni dell'entroterra che direttamente oppure attraverso

pro loco e associazioni locali organizzano fiere e sagre, non solo nei mesi estivi. Per questi centri è l'occasione per raccogliere fondi che

vengono poi investiti sul territorio e allo stesso tempo per attrarre turisti da fuori, che spesso fanno pure acquisti nelle attività commerciali dei piccoli paesi. Dal governo è arrivato qualche ristoro attraverso il fondo Covid ma la situazione può essere risolta solo con la fine di questa emergenza. E poi da Roma servono più aiuti».

PERSI MIGLIAIA DI TURISTI

Secondo Katia Piccardo, sindaco di Rossiglione e coordinatrice di Uncem Liguria, l'Unione nazionale comuni ed enti montani, a causa del Covid «sono stati annullati molti eventi che attraggono a Rossiglione migliaia di turisti ogni anno: persone che magari da Genova decidono di fare una gita fuori città. Sagre e feste fungono da volano anche per le nostre stesse attività commerciali, oltre che per la promozione culturale e la ricettività. Il danno è evidente: non è solo economico, ma anche sociale. Siamo al fianco della nostre associazioni e delle realtà che hanno sempre organizzato eventi in questo mo-

mento molto difficile».

Sempre in Valle Stura, a Masone, per la sagra del fungo organizzata nel mese di settembre vengono preparati una media di mille coperti a sera. «Il Covid ha ammazzato questo tipo di attività frutto di volontariato, danneggiando soprattutto il turismo che è vitale anche per il nostro tessuto commerciale. La speranza è quella di poter ripartire questa estate a pieno regime ma sarà dura», racconta Omar Missarelli, vice sindaco di Masone. «Non c'è guadagno, ma coperte le spese i soldi vengono utilizzati dalle realtà del paese che li investe sul territorio. Fiere e sagre sono un modo per tenere vivo il borgo», spiega Giorgio Leoncini, sindaco di Tiglieto.

PROGRAMMAZIONE FERMA AL PALO

In Val Trebbia, a Torriglia, nel 2019 erano state organizzate 36 tra fiere e sagre. «Nel 2020 abbiamo dovuto fermarci a causa del Covid e vista la situazione, al momento, abbiamo dovuto fermare anche ogni programmazione per il futuro», dice Maurizio Beltrami, sindaco di Torriglia.

In alta Valbisagno, a Davagna, il sindaco Ivano Chiappe sta già pensando alla

prossima primavera-estate, dove per garantire il distanziamento tra le persone, qualora si potessero organizzare eventi, potrebbe essere utilizzato il campo da calcio di Sottocolle: «Feste e sagre - spiega - sono ferme da tempo per via del Covid, ma la pandemia sta colpendo anche i circoli presenti sul territorio comunale che sono chiusi anche con il servizio bar: la situazione non è semplice».

STOP ALLE GITE FUORI PORTA

In molti casi, a muoversi verso l'entroterra per partecipare a feste, fiere e sagre sono genovesi che scelgono di fare una gita fuori porta. «Lo scorso anno - sottolinea il primo cittadino di Campomorone, in Valpolcevera, Sandro Campora - è stato un vero e proprio disastro. Dispiace perché gli eventi che organizziamo sono un modo anche per fare conoscere a tante persone che abitano in città il nostro territorio».

A Busalla, in Valle Scrivia, uno degli avvenimenti più importanti è la Festa delle rose organizzata a giugno. «La nostra pro loco è in forte difficoltà - spiega il sindaco di Busalla, Loris Maieron - proprio perché a causa della pandemia ogni evento è stato cancellato».



A un anno dall'inizio della pandemia tanti non hanno mai più riaperto. Tra le vittime molti ristoranti storici o stellati

Il Covid ha chiuso tremila locali

Prime stime delle associazioni di categoria: «Ventimila occupati in meno in tutta la regione»

«In Toscana hanno chiuso 3 mila aziende nel settore della somministrazione», sostiene Pasquale Naccari, portavoce di Tutela Nazionale Imprese (Tni) e presidente di Ristoratori Toscana. Sembra una cifra roboante ma purtroppo sostanziali conferme arrivano anche dalla [Fipe](#).

alle pagine 4 e 5 **Fiordelli**

Le stime di ristoratori e associazioni di categoria per la Toscana
«I primi di febbraio capiremo quanti non riapriranno mai più»

Un locale su tre è chiuso

«Tra partite Iva e dipendenti sarà un bagno di sangue»

«In Toscana hanno chiuso 3 mila aziende nel settore della somministrazione», sostiene Pasquale Naccari, portavoce di Tutela Nazionale Imprese (Tni) e presidente di Ristoratori Toscana. Sembra una cifra roboante ma purtroppo sostanziali conferme arrivano anche dalla [Fipe](#).

«Al momento è chiuso un ristorante su tre con un'impennata nei centri storici, mentre le periferie tengono meglio» spiega Aldo Cursano, presidente [Fipe](#). Con-

fcommercio. Che precisa: «Occorre dividere fra chiusure momentanee e definitive con la cancellazione alla Camera di Commercio. I dati ufficiali — spiega Cursano — si vedranno i primi di febbraio, almeno 30 giorni dalla fine dell'anno. Noi avvertiamo — ha concluso il presidente dei pubblici esercizi — che ci sarà un bagno di sangue perché moltissime, troppe partite iva chiuderanno bottega».

Il Centro Studi [Fipe](#) ha preso in esame 350 mila imprese

a livello nazionale delle quali 60 mila avrebbero già riconsegnato la partita Iva. Si tratta di quasi il 20% del totale. In posti di lavoro, si parla di 300 mila disoccupati già al 31 dicembre, al netto cioè della proroga della cassa integrazione. Quanti saranno quando scadrà la moratoria dei licenziamenti?

Non va meglio se si guarda chi sono questi nuovi poveri. Su un milione e 200 mila addetti del settore della somministrazione, il 60% sono gio-



Confcommercio
Le nostre previsioni sono prudenti, ma presto avremo i dati della Camera di commercio

Data: 28.01.2021 Pag.: 1,4
Size: 475 cm2 AVE: € 6175.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



vani o donne, o entrambi. La figura femminile è da sempre dominante al ristorante come al bancone del bar. In Toscana, a distanza di quasi un anno ormai di impedimenti o forti condizionamenti, il comparto dei pubblici esercizi pagherà con una perdita di almeno 4 mila attività su 22 mila in essere. Un impatto quantificabile in 20 mila occupati in meno tra stagionali lasciati a casa e contratti a tempo indeterminato che perderanno il lavoro.

«Questo è un dato molto prudenziale — ha aggiunto

Cursano — perché pensiamo che nei primi giorni di febbraio vedremo gli effetti disastrosi sulle cancellazioni in Camera di Commercio». La stima che chiuda un'azienda su tre sale secondo i vertici della **Fipe** Toscana a una su due nei centri storici «se non si ripartirà quanto prima». Ieri il Comitato tecnico scientifico istituito dal Governo

Conte ha ricevuto le proposte delle associazioni di categoria. Le richieste sono due: aprire a pranzo anche in zona arancione e riaprire a cena i

ristoranti in zona gialla.

«Se si può viaggiare per lavoro — è il ragionamento — bisogna anche poter trovare i servizi aperti come un ristorante, niente a che vedere con la movida». Dalle prime indiscrezioni sembra che al ministero dello Sviluppo lo scenario prospettato dalle categorie sarebbe stato recepito positivamente. Erano presenti anche i vertici dell'Istituto Superiore di Sanità. Perché lo scoglio non è ovviamente il Mise che ha tutto l'interesse a veder ripartire commercio ed economia, ma quello sanita-

rio e chi lo gestisce.

«A Firenze, la situazione è difficilissima — aggiunge Pasquale Naccari in nome dei Ristoratori Toscani — anche perché gli aiuti tardano ad arrivare e il decreto Ristori 5 ancora non è stato approvato definitivamente. Le misure sono incerte e all'orizzonte ci sono nuvole scure». Un appello a fare presto per scongiurare un disastro sociale del quale si fatica ancora a mettere a fuoco l'enormità.

A.F.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Solitudine Pasquale Naccari, presidente dell'associazione Ristoratori Toscani nel suo locale di Firenze



Aldo Cursano,
presidente
della **Fipe**
Confcommercio

Data: 28.01.2021 Pag.: 5
 Size: 324 cm2 AVE: € 55404.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



«Vaccinare subito gli operatori del turismo» Bollino 'Covid free' per far ripartire il settore

La richiesta di Confturismo Toscana punta a far emergere la nostra regione come destinazione sicura già dalla prossima stagione
 FIRENZE

Prenotazione del volo, scelta dell'hotel e poi quella del ristorante dove cenare. Prima del coronavirus la pianificazione del weekend funzionava più o meno così, senza troppi pensieri. Oggi più delle stelle o delle recensioni contano i numeri dei casi giornalieri. E non è un caso che le strategie di marketing puntino quasi esclusivamente sulla sicurezza. Lo sa bene Confturismo Toscana che proprio sulle pagine de *La Nazione* ha lanciato l'idea di un marchio *Covid-free* per alberghi, campeggi, bar, ristoranti e strutture destinate all'accoglienza. Idea immediatamente sposata dal presidente **Fipe-Confturismo Toscana Aldo Cursano**: «Abbiamo presentato al Comitato scientifico di sicurezza varie ipotesi per aiutare le nostre aziende a ripartire - le parole di Cursano - Tra queste, anche la vaccinazione di tutti gli addetti del settore, da estendere agli operatori dell'intero comparto. Un modo per promuovere una destinazione Toscana più sicura in vista

dell'estate 2021, sperando che si possa tornare a viaggiare, almeno in Italia».

In buona sostanza, l'associazione di categoria chiede che, una volta completata la vaccinazione dei soggetti più a rischio, si proceda con i lavoratori del comparto turistico, dagli addetti di alberghi, campeggi, agenzie di viaggio a quelli di bar, ristoranti, stabilimenti balneari e quanti altri fanno parte della rete accoglienza. Oltre alla richiesta di un piano vaccinale ad hoc, Confturismo ha avanzato anche delle proposte integrative all'attuale protocollo di sicurezza che verranno valutate dal Comitato. «La salute è e deve essere la priorità ma noi crediamo che si possa conciliare con il lavoro - sottolinea Cursano - Sappiamo che la ripresa del turismo internazionale avverrà solo nel giro dei prossimi due o tre anni ma intanto potersi muovere a livello interno già riporterebbe un po' di speranza. È chiaro che tutto dipenderà dal numero dei contagi. Ma se d'estate sarà pos-

sibile viaggiare almeno in Italia, poter garantire sicurezza agli ospiti delle nostre strutture potrebbe essere un biglietto da visita importante».

L'idea di un marchio Covid-free che possa accompagnare

Firenze verso la ripresa è stata lanciata da Francesco Bechi, presidente Confturismo Toscana. «Chi decide di aderire al marchio - scende nei dettagli Bechi - si impegna a rispettare, oltre ai protocolli di sicurezza già previsti dalla legge per ogni settore, altre regole che garantiscono ai propri ospiti un'esperienza il più possibile sicura, con una probabilità di contagio vicina allo zero. Ad esempio: più attenzione allo stato di salute di dipendenti e clienti, operazioni di pulizia più frequenti e controllo minuzioso per la sanificazione di ogni strumento di lavoro o oggetto che entri nella struttura. Il piano vaccinale di tutti gli addetti è quindi una misura che ci trova assolutamente favorevoli. Ovviamente, da programmare dopo aver coperto le categorie a rischio, come gli anziani o chi lavora in ambito sanitario».



Aldo Cursano



Francesco Bechi



Maggiore cura alla salute degli ospiti e del personale, sanificazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



FATTURATI IN PICCHIATA PER LA CRISI COVID

Fallimenti record, bancarotta Italia

ROMA

«Fate presto!». Baristi, ristoratori, gestori degli alberghi, piccoli e grandi operatori del turismo non hanno quasi più voce, ma insistono. La crisi di governo li ha lasciati basiti. Sono tra i settori più squassati dal Covid, rischiano di pagare il conto in assoluto più salato della crisi e li preoccupa la paralisi dell'attività di governo, a partire dall'incertezza sul varo del nuovo decreto ristori da 32 miliardi, l'assenza di interlocutori ed uno stallo che potrebbe durare giorni mentre la nostra economia continua a perdere pezzi e le cartelle esattoriali tornano a piovere a milioni.

Tutti gli indicatori, dalla crescita del Pil ai consumi di inizio anno sino alle prospettive dell'occupazione, continuano a segnare brutto tempo. È di ieri la stima della Banca d'Italia sugli effetti che il Covid produrrà quest'anno sulle istanze di fallimento a causa del crollo del 9/10% del Pil che si è regi-

strato l'anno passato, fenomeno che interessa le imprese più strutturate (sopra i 300 mila euro di patrimonio ed i 200 mila euro di fatturato). Gli economisti di via Nazionale se ne aspettano 2.800 in più, che, sommati ai 3.700 rimasti congelati lo scorso anno, portano il totale a 6.500 procedure in più che si concretizzeranno entro il 2022. L'aumento rispetto agli 11 mila fallimenti che si sono registrati nel 2019 è pari al 60% e ci proietta sopra il livello toccato dopo la grande recessione del 2008-2009.

«La prosecuzione della pandemia e le restrizioni ci fanno perdere 15 miliardi ogni trimestre dopo i 105 miliardi di consumi andati in fumo nel 2020» dice la presidente di Confesercenti Patrizia del Luise. Parla di «gravi rischi» il presidente della Fipe-Confcommercio Lino Stoppani. Le stime Fipe parlano di 60 mila esercizi a rischio chiusura e ben 300 mila posti in pericolo. L'ultimo col-

po arriva dalle restrizioni all'asporto che solo a Milano causano perdite di fatturato superiori al 70% tanto che l'80% di bar e ristoranti rischia di abbassare la serranda per sempre.

Stando a Confcommercio sono circa 300 mila le imprese destinate a sparire quest'anno (-11,7%). «Di queste – precisa il responsabile del centro studi Mariano Bella – 240 mila solo per il Covid, che sommate ai 100-150 mila professionisti (tra iscritti agli ordini e non) che perderanno il lavoro ed ai 500-600 mila contratti a termine di giovani e donne non rinnovati nei mesi passati portano il totale dei posti che perderemo a causa della pandemia a circa 1 milione di unità». Mentre un altro milione di posti, secondo i sindacati, è in ballo se dopo marzo non verrà concessa una proroga generalizzata del blocco dei licenziamenti, decisione per ora congelata.

Stando all'ultimo rapporto sulle libere professioni presen-

tato da ConfProfessioni, nei primi sei mesi del 2020 oltre 30 mila liberi professionisti (in prevalenza donne), attivi soprattutto nei settori del commercio, della finanza e nell'immobiliare, hanno dovuto abbandonare la loro attività per colpa della pandemia. A questi si aggiungono circa 170 mila lavoratori indipendenti su una platea di oltre 1,5 milioni di lavoratori autonomi bloccati dal primo lockdown.

E si aggiunge il blocco della stagione sciistica, che per le Regioni vale 4,5 miliardi di danni che si aggiungono a quelli già subiti. Per Federturismo quest'anno il tasso di mortalità delle pmi turistiche rischia di toccare il 40% del totale, con punte dell'80% per agenzie di viaggio e del 60% per cultura, ristorazione e intrattenimento. Federalberghi parla di una perdita di flussi turistici e di fatturati in media superiore al 50%, con picchi dell'80%. —

P. BAR.

Data: 28.01.2021 Pag.: 1,2,3
Size: 843 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



La seconda ondata Le associazioni di categoria: «Molti locali sull'orlo del default». Edilizia, nuova frenata da ottobre

«Sabato apriamo bar e ristoranti»

Confcommercio e Confesercenti: «Se il Lazio è giallo da domenica, noi ripartiamo prima»

«Fateci riaprire anche sabato, massimo domenica, visto che il Lazio dovrebbe tornare in zona gialla», chiede il pre-

sidente delle **Fipe** Confcommercio, Sergio Paolantoni. «Confermo, dobbiamo riaprire», gli fa eco il presidente

della Fiepet Confesercenti Claudio Pica. Situazione critica anche nell'edilizia: secondo il report annuale di Feder-

lazio «c'è stata una preoccupante frenata a ottobre».

alle pagine 2 e 3

Florentino e Garrone

Primo piano



La seconda ondata

«Sabato riapriremo ristoranti e bar, non aspettiamo più»

Confcommercio e Confesercenti: basta con queste chiusure prolungate, se il Lazio domenica sarà giallo noi agiamo prima

di **Lilli Garrone**

«Basta, vogliamo riaprire. Anche sabato, massimo domenica visto che il Lazio dovrebbe tornare in zona gialla», dice il presidente delle Fipe Confcommercio, Sergio Paolantoni. «Confermo, dobbiamo riaprire», fa eco il presidente della Fiepet Confesercenti Claudio Pica. «Le spese corrono ed ormai molti bar e ristoranti rischiano di andare in default».

Dopo che dal 17 gennaio Roma e il Lazio sono in zona arancione (solo se oggi e domani i numeri sono positivi la situazione potrebbe cambiare) e ai locali è consentito solo l'asporto, i leader delle due principali associazioni di ca-

tegoria si sono mossi e sono andati sia dal Prefetto, Matteo Piantedosi, che dall'assessore allo Sviluppo Economico della Regione, Paolo Orneli. Con

una duplice richiesta: non solo la riapertura, ma orari diversi. «Il nostro obiettivo - prosegue Paolantoni - è tenere aperti i ristoranti a pranzo e a cena, facendo due turni: il primo dalle 12 alle 15 e poi dalle 19 alle 21.30, per rispettare l'orario del coprifuoco alle 22. Ma aprire fino alle 18 è inutile, perché non ho mai visto prendere uno spaghetti a quell'ora. I bar invece potrebbero prolungare l'orario di apertura fino alle 20, sempre

tornati in zona gialla». E qualora dovesse proseguire la zona arancione? «Proponiamo l'apertura dei bar e dei ristoranti almeno fino alle 18 - sottolinea il presidente della Fipe - perché così garantiamo un miglior servizio e il distanziamento: con l'asporto non si riesce a garantire il rispetto del distanziamento al di fuori dei locali».

E sono disposti ad accettare sanzioni più severe nei confronti di chi sbaglia: «Con Roma in zona arancione i locali hanno perduto altri 150 milioni di euro», spiega il direttore della Fipe, Luciano Sbraga. «Le aziende non hanno più liquidità dopo che nel 2020 le

perdite hanno raggiunto i due miliardi di euro solo nel Lazio». Un problema, però, questo della revisione degli orari

che non rientra nella competenza delle Regioni.

Al Prefetto Paolantoni e Pica hanno spiegato come la «mala movida» non è legata alla somministrazione, ma alla vendita di alcolici da parte di supermercati e minimarket: «Se i ristoranti possono arrivare alle 21.30 i bar dovrebbero poter arrivare fino alle 20», insiste Pica. «E per aiutare le forze dell'ordine nel contrasto agli effetti della movida, chiediamo ai prefetti ed alla Regione di emanare ordi-

Data: 28.01.2021 Pag.: 1,2,3
Size: 843 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



nanze che vietino il consumo dell'alcol sulla pubblica via, per evitare qualsiasi possibilità di assembramento. Visto che i numeri sono positivi, questo weekend potrebbe essere una vera boccata di ossi-

geno per tante aziende in difficoltà».

2
turni chiesti:

il primo dalle 12 alle 15 e poi dalle 19 alle 21.30

milioni sono stati persi dai ristoranti di Roma dal 17 gennaio a oggi

150



Le proteste

A sinistra, tavolini vuoti a piazza Navona, l'ultimo giorno prima della zona rossa di Natale (foto Percossi/Ansa)
A destra, la protesta dei ristoratori il 25 novembre scorso: stoviglie e tovaglie sui sampietrini (foto Guaitoli)
In basso a destra, La manifestazione di settore organizzata pochi giorni fa a piazza del Popolo (foto Percossi/Ansa)



Presidente olantoni, durante una manifestazione al Pantheon (foto Guaitoli)

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



ASCOM

Crisi governo e rischi

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 è l'invito che il Presidente di **Fipe** Confcommercio (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) ha rivolto alle forze politiche impegnate con le consultazioni con il capo dello Stato. **Fipe** è l'associazione leader nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, nel quale operano più di 300 mila aziende.



FATTURATI IN PICCHIATA PER LA CRISI COVID

Fallimenti record, bancarotta Italia

ROMA

«Fate presto!». Baristi, ristoratori, gestori degli alberghi, piccoli e grandi operatori del turismo non hanno quasi più voce, ma insistono. La crisi di governo li ha lasciati basiti. Sono tra i settori più squassati dal Covid, rischiano di pagare il conto in assoluto più salato della crisi e li preoccupa la paralisi dell'attività di governo, a partire dall'incertezza sul varo del nuovo decreto ristori da 32 miliardi, l'assenza di interlocutori ed uno stallo che potrebbe durare giorni mentre la nostra economia continua a perdere pezzi e le cartelle esattoriali tornano a piovere a milioni.

Tutti gli indicatori, dalla crescita del Pil ai consumi di inizio anno sino alle prospettive dell'occupazione, continuano a segnare brutto tempo. È di ieri la stima della Banca d'Italia sugli effetti che il Covid produrrà quest'anno sulle istanze di fallimento a causa del crollo del 9/10% del Pil che si è registrato l'anno passato, fenome-

no che interessa le imprese più strutturate (sopra i 300 mila euro di patrimonio ed i 200 mila euro di fatturato). Gli economisti di via Nazionale se ne aspettano 2.800 in più, che, sommati ai 3.700 rimasti congelati lo scorso anno, portano il totale a 6.500 procedure in più che si concretizzeranno entro il 2022. L'aumento rispetto agli 11 mila fallimenti che si sono registrati nel 2019 è pari al 60% e ci proietta sopra il livello toccato dopo la grande recessione del 2008-2009.

«La prosecuzione della pandemia e le restrizioni ci fanno perdere 15 miliardi ogni trimestre dopo i 105 miliardi di consumi andati in fumo nel 2020» dice la presidente di Confesercenti Patrizia del Luise. Parla di «gravi rischi» il presidente della Fipe-Confcommercio Lino Stoppani. Le stime Fipe parlano di 60 mila esercizi a rischio chiusura e ben 300 mila posti in pericolo. L'ultimo colpo arriva dalle restrizioni all'a-

sporto che solo a Milano causano perdite di fatturato superiori al 70% tanto che l'80% di bar e ristoranti rischia di abbassare la serranda per sempre.

Stando a Confcommercio sono circa 300 mila le imprese destinate a sparire quest'anno (-11,7%). «Di queste – precisa il responsabile del centro studi Mariano Bella – 240 mila solo per il Covid, che sommate ai 100-150 mila professionisti (tra iscritti agli ordini e non) che perderanno il lavoro ed ai 500-600 mila contratti a termine di giovani e donne non rinnovati nei mesi passati portano il totale dei posti che perderemo a causa della pandemia a circa 1 milione di unità». Mentre un altro milione di posti, secondo i sindacati, è in ballo se dopo marzo non verrà concessa una proroga generalizzata del blocco dei licenziamenti, decisione per ora congelata.

Stando all'ultimo rapporto sulle libere professioni presentato da ConfProfessioni, nei

primi sei mesi del 2020 oltre 30 mila liberi professionisti (in prevalenza donne), attivi soprattutto nei settori del commercio, della finanza e nell'immobiliare, hanno dovuto abbandonare la loro attività per colpa della pandemia. A questi si aggiungono circa 170 mila lavoratori indipendenti su una platea di oltre 1,5 milioni di lavoratori autonomi bloccati dal primo lockdown.

E si aggiunge il blocco della stagione sciistica, che per le Regioni vale 4,5 miliardi di danni che si aggiungono a quelli già subiti. Per Federturismo quest'anno il tasso di mortalità delle pmi turistiche rischia di toccare il 40% del totale, con punte dell'80% per agenzie di viaggio e del 60% per cultura, ristorazione e intrattenimento. Federalberghi parla di una perdita di flussi turistici e di fatturati in media superiore al 50%, con picchi dell'80%.

P. BAR.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 28.01.2021 Pag.: 21
Size: 208 cm2 AVE: € 6240.00
Tiratura: 23562
Diffusione: 20697
Lettori: 138000



FATTURATI IN PICCHIATA PER LA CRISI COVID

Fallimenti record, bancarotta Italia

ROMA

«Fate presto!». Baristi, ristoratori, gestori degli alberghi, piccoli e grandi operatori del turismo non hanno quasi più voce, ma insistono. La crisi di governo li ha lasciati basiti. Sono tra i settori più squassati dal Covid, rischiano di pagare il conto in assoluto più salato della crisi e li preoccupa la paralisi dell'attività di governo, a partire dall'incertezza sul varo del nuovo decreto ristori da 32 miliardi, l'assenza di interlocutori ed uno stallo che potrebbe durare giorni mentre la nostra economia continua a perdere pezzi e le cartelle esattoriali tornano a piovere a milioni.

Tutti gli indicatori, dalla crescita del Pil ai consumi di inizio anno sino alle prospettive dell'occupazione, continuano a segnare brutto tempo. È di ieri la stima della Banca d'Italia sugli effetti che il Covid produrrà quest'anno sulle istanze di fallimento a causa del crollo del 9/10% del Pil che si è regi-

strato l'anno passato, fenomeno che interessa le imprese più strutturate (sopra i 300 mila euro di patrimonio ed i 200 mila euro di fatturato). Gli economisti di via Nazionale se ne aspettano 2.800 in più, che, sommati ai 3.700 rimasti congelati lo scorso anno, portano il totale a 6.500 procedure in più che si concretizzeranno entro il 2022. L'aumento rispetto agli 11 mila fallimenti che si sono registrati nel 2019 è pari al 60% e ci proietta sopra il livello toccato dopo la grande recessione del 2008-2009.

«La prosecuzione della pandemia e le restrizioni ci fanno perdere 15 miliardi ogni trimestre dopo i 105 miliardi di consumi andati in fumo nel 2020» dice la presidente di Confesercenti Patrizia del Luise. Parla di «gravi rischi» il presidente della Fipe-Confcommercio Lino Stoppani. Le stime Fipe parlano di 60 mila esercizi a rischio chiusura e ben 300 mila posti in pericolo. L'ultimo col-

po arriva dalle restrizioni all'apporto che solo a Milano causano perdite di fatturato superiori al 70% tanto che l'80% di bar e ristoranti rischia di abbassare la serranda per sempre.

Stando a Confcommercio sono circa 300 mila le imprese destinate a sparire quest'anno (-11,7%). «Di queste – precisa il responsabile del centro studi Mariano Bella – 240 mila solo per il Covid, che sommate ai 100-150 mila professionisti (tra iscritti agli ordini e non) che perderanno il lavoro ed ai 500-600 mila contratti a termine di giovani e donne non rinnovati nei mesi passati portano il totale dei posti che perderemo a causa della pandemia a circa 1 milione di unità». Mentre un altro milione di posti, secondo i sindacati, è in ballo se dopo marzo non verrà concessa una proroga generalizzata del blocco dei licenziamenti, decisione per ora congelata.

Stando all'ultimo rapporto sulle libere professioni presen-

tato da ConfProfessioni, nei primi sei mesi del 2020 oltre 30 mila liberi professionisti (in prevalenza donne), attivi soprattutto nei settori del commercio, della finanza e nell'immobiliare, hanno dovuto abbandonare la loro attività per colpa della pandemia. A questi si aggiungono circa 170 mila lavoratori indipendenti su una platea di oltre 1,5 milioni di lavoratori autonomi bloccati dal primo lockdown.

E si aggiunge il blocco della stagione sciistica, che per le Regioni vale 4,5 miliardi di danni che si aggiungono a quelli già subiti. Per Federturismo quest'anno il tasso di mortalità delle pmi turistiche rischia di toccare il 40% del totale, con punte dell'80% per agenzie di viaggio e del 60% per cultura, ristorazione e intrattenimento. Federalberghi parla di una perdita di flussi turistici e di fatturati in media superiore al 50%, con picchi dell'80%.

P. BAR.



LE CATEGORIE

La **Fipe** conta i primi «caduti» sul campo: locali che hanno chiuso la partita Iva a gennaio. Legge sugli agriturismi in forse

Quelli che oramai è tardi e la saracinesca resta giù «In Veneto sono tremila un locale su otto s'è arreso»

I numeri

di **Martina Zambon**

VENEZIA Si avvicina la data che segnerà un anno di pandemia ma, sul campo, si contano già i primi caduti. L'ufficio studi di **Fipe** nazionale, la federazione italiana pubblici esercizi di Confcommercio, stima per il Veneto almeno 3.500 «vittime». Parliamo di bar e ristoranti che, con buona pace di ristori e zona gialla all'orizzonte non riapriranno. Parliamo di partite Iva «riconsegnate» su locali che terranno le serrande abbassate perché troppo pesante è stato l'impatto del virus sui libri contabili. Secondo i dati Istat, i pubblici esercizi in Veneto sono 26.833, una costellazione di piccole attività capaci di generare, prima della pandemia, 5,9 miliardi di euro di fatturato, di erogare 1,18 miliardi di euro di stipendi a 124.414 occupati che, per la maggior parte, oggi sono ancora in cassa integrazione e che non avranno, a cig esaurita, un posto di lavoro a cui tornare. Di fatto, si tratta di tredici locali chiusi ogni cento. Una decimazione pesantissima. E siamo solo a fine gennaio.

Dai numeri di uno studio ai volti di chi, con l'organizzazione di Veneto Imprese Unite, lunedì parteciperà a un sit in a

Mestre: «Il mondo delle partite Iva italiane è ormai sull'orlo del baratro. - spiega il presidente Andrea Penzo Aiello - Qualche settimana fa avevamo chiaramente riportato al governo e ai suoi funzionari sul territorio i dati secondo i quali molte delle nostre aziende non avrebbero potuto superare gennaio, se non con l'accoglimento dei punti del nostro manifesto e con un decreto ristori repentino e sostanzioso». Ciò che resta, a oggi, è una «becera baruffa romana» dice Penzo Aiello.

Eugenio Gattolin è segretario di **Fipe** Veneto e non può che confermare: «Dopo 11 mesi di chiusure e mezze aperture la sensazione netta è che moltissimi pubblici esercizi non riapriranno. Il combinato disposto micidiale per ristoranti e soprattutto per i bar, sono le città svuotate di lavoratori tutti in smart working e la sparizione del turismo. I ristoranti bastano appena a coprire parte delle spese vive che corrono: affitto dei locali, canoni fissi di luce, acqua, gas e telefono e così via. Aggiungo l'elemento umano: in molti sono demotivati perché manca una prospettiva. Impossibile an-

che chiedere un prestito perché non si sa per quanto e di quanto... Pagheremo un costo sociale molto importante per queste attività spesso considerate ancillari e che invece non lo sono». A soffrire di più sono i bar su cui la possibilità dell'asporto incide poco o nulla. Il bar «è» il rito della colazione o dell'aperitivo e non tutti resisteranno per vedere la prossima zona gialla aggravando la posizione di tutta la filiera di fornitori e manutentori. Lo segnala la Coldiretti: Con lo stop and go di ordinanze e Dpcm il conto per ristoranti ed agriturismi in Veneto arriva al mezzo miliardo solo nel mese di gennaio. Il conto lo pagheranno, spiega la Coldiretti «26mila ristoratori e oltre mille agriturismi su cui il divieto di ogni attività al tavolo è pesata come un macigno. Andrà meglio col semaforo tornato giallo? A giudicare dalle prime migliaia di attività che hanno gettato la

spugna pare di no. «Con i ritardi nei vaccini si rischia di dare il colpo di grazia ai consumi alimentari fuori casa - accusano gli agricoltori - che lo scorso anno erano già scesi al minimo da almeno un decennio con un crack senza prece-

denti per la ristorazione che dimezza il fatturato (-48%) per una perdita complessiva di quasi 41 miliardi di euro, secondo le nostre stime su dati Ismea».

La coperta è corta e la lite è dietro l'angolo. È il caso della controversa legge regionale che modifica il volto degli agriturismi trasformandoli, di fatto, in hotel fino a 60 stanze. Al momento la si discute in questa commissione regionale ma pare di capire che l'alzata di scudi partita da Confoturismo stia sortendo l'effetto desiderato, anche con l'appoggio dei consiglieri di Fdi dovrebbe essere bocciata o quanto meno ridimensionata. Di ieri l'ultimo grido di dolore, questa volta da a Assoturismo Confesercenti: «Il progetto di legge in discussione sugli agriturismi finirà per favorire ulteriormente un settore, la cui dinamicità è anche frutto di un inquadramento fiscale e normativo ben più favorevole, a scapito di un altro che attualmente è invece pesantemente condizionato da autorizzazioni, obblighi, controlli e imposte» spiega il presidente Francesco Mattiazzo che ha preso carta e penna per scrivere ai presidenti della terza e se-

Data: 29.01.2021 Pag.: 3
Size: 434 cm2 AVE: € 13454.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



sta commissione di Palazzo Ferro Fini. Sulle barricate anche l'Ava, associazione degli albergatori veneziani, che stima perdite economiche all'85%. © RIPRODUZIONE RISERVATA

Il punto



● «In tanti, ormai, sono demotivati» spiega Eugenio Gattolin (in foto), segretario [Fipe Veneto](#)

● A pesare sono le troppe chiusure e le mezze aperture che nell'ultimo anno sono riuscite a polverizzare le prospettive economiche di ristoranti e soprattutto bar

● Pesa lo smartworking che svuota i locali così come l'assenza di turisti

6

Erano 6 i **miliardi** generati dalla ristorazione prima del virus

26

Le decine di migliaia di bar e ristoranti **attivi** l'anno scorso in regione

124

Le centinaia di migliaia di **occupati** nella ristorazione nei locali di tutto il Veneto

Data: 29.01.2021 Pag.: 2
 Size: 342 cm2 AVE: € 58482.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Sempre più negozi restano senza ossigeno E una partita Iva su 5 alza bandiera bianca

Nuove statistiche aggiornano il quadro già cupo della salute dei pubblici esercizi e del terziario. La zona gialla aiuta ma non risolve Confcommercio: «Le conseguenze peggiori devono ancora emergere». Confesercenti: «E presto finirà il blocco dei licenziamenti!»

di **Leonardo Montaleni**
 PRATO

Sono 733 le attività cessate in provincia di Prato dal 1 gennaio al 30 settembre 2020 nei settori del commercio, del turismo e dei servizi, a fronte di 486 nuove aperture: i dati sono di inizio mese, ma quanto mai attuali ora che nuove statistiche rendono il quadro ancora più fosco. Secondo i dati Istat a soffrire di più sono il commercio con 409 cessazioni e 293 nuove iscrizioni e le attività ricettive e della ristorazione con 84 cessazioni e 26 iscrizioni. L'impatto dell'emergenza Covid-19 si fa sentire in modo pesante sul terziario, almeno secondo i dati forniti da Confcommercio Pistoia Prato. Fra i segmenti più colpiti ci sono bar, locali e ristoranti, negozi di abbigliamento e calzature ma anche agenzie di viaggio, agenti di commercio del mondo alimentare e di abbigliamento e calzature. Per non parlare della filiera del tempo libero.

Dati che, se confrontati con quanto emerso a livello nazionale dall'ultima indagine del centro studi **Fipe** rendono ancor più nero un anno già di per sé funesto, che rischia di avere le peggiori conseguenze nel corso del 2021. Al 31 dicembre 2020 su 350.000 imprese esaminate in Italia, 60.000 avevano già chiuso la partita Iva (quasi il 20% del totale). Ciò si traduce in 300.000 disoccupati al termine dello scorso anno, con ancora in vigore il blocco dei licenzia-

menti. Non va meglio nel settore moda: nonostante la sospensione dell'attività per i negozi riguarda soltanto le zone rosse, la

categoria risente del calo della frequentazione dovuta alle limitazioni, alla crescita dello smart-working, alla mancanza di occasioni sociali. L'indagine svolta da Federazione Moda Italia-Confcommercio denuncia la chiusura di oltre 20.000 punti vendita in Italia nel 2020 con 50.000 addetti in meno e con un perdita di 20 miliardi. Per quanto riguarda il mondo degli eventi e del tempo libero già a settembre si parlava di un calo medio del 68% del fatturato con punte dell'83% secondo una ricerca realizzata dall'Istituto Astra Ricerche. A risentirne non sono solo wedding planner, catering e agenzie di organizzazione, ma anche fioristi (per i quali oltre il 70% degli incassi derivava dalle cerimonie), fotografi, aziende di noleggio attrezzature, pasticcerie, parrucchieri, estetisti. In tutto, nella provincia di Prato si contano migliaia di attività e decine di migliaia di addetti in questa filiera. «I numeri dell'indagine Istat sono del tutto parziali: iniziano a manifestarsi i primi segni del lockdown della scorsa primavera, ma le conseguenze economiche della pandemia devono ancora emergere in modo drammatico», spiega Tiziano Tempestini, direttore di Confcommercio Pistoia e Prato. «Dovremo prepararci a

uno scenario ben peggiore a partire dal primo trimestre del 2021. Il susseguirsi di restrizioni, limitazioni e decreti di novembre e dicembre, sommate agli incentivi insufficienti messi in campo dal Governo, apriranno una delle ferite più gravi visuta dall'economia locale. Servono interventi in linea con le perdite subite e bisogna uscire dalla logica dei codici Ateco, con azioni coordinate e strutturali». Un primo passo, per quel che riguarda il settore somministrazione e ristorazione è già stato fatto a livello nazionale da Confcommercio e Confesercenti, che hanno avanzato al comitato tecnico scientifico la proposta di riaprire a cena i ristoranti in zona gialla e consentire il pranzo anche in zona arancione. «Per il momento il tessuto delle nostre attività sta resistendo, nella maggioranza dei casi, in attesa di riuscire a ripartire», spiegano Ascanio Marradi e Renzo Bellandi di Confesercenti. «Non si registrano sensibili differenze nelle cessazioni di attività rispetto al 2019. Ma è solo un dato provvisorio. Quando finirà il blocco dei licenziamenti e la proroga della cassa integrazione arriveranno i grossi problemi: molte attività più strutturate non riusciranno a ripartire e saranno costrette a lasciare a casa un gran numero di dipendenti».

SALDO NEGATIVO

Nei primi nove mesi del 2020 a Prato 733 cessazioni e 486 aperture

IL PROSSIMO PASSO

Le associazioni di categoria: «Bisogna riaprire i ristoranti a cena»



Ultima chiamata per bar e ristoranti «Apertura e ristori»

L'appello. Confcommercio in pressing sulla zona gialla e torna a sollecitare indennizzi per la settimana in rosso. Proposte al Cts per la somministrazione in sicurezza

COMO

ENRICO MARLETTA

«Se i numeri lo consentono - e dalle ultime indicazioni Rt sembrerebbe di sì - occorre tornare al più presto in zona gialla per far ripartire anche ristoranti e bar». A chiederlo è il presidente di Confcommercio Como Giovanni Ciceri che aggiunge: «L'altro fronte prioritario resta il risarcimento rapido delle imprese per i danni subiti dall'errata valutazione della zona rossa». Sette giorni di blocco totale sulla cui responsabilità, come noto, Regione Lombardia e Istituto superiore di sanità hanno in essere da giorni un vivace scambio di accuse.

L'iniziativa comasca non è estemporanea. Sulla possibile riapertura in sicurezza di bar e ristoranti, fortemente penalizzati e messi in ginocchio da questa situazione, si è tenuta una riunione tra i vertici di **Fipe** Confcommercio ed alcuni componenti del Comitato tecnico scientifico assistiti da rappresentanti dell'Inail e dell'Istituto Superiore di Sanità. Durante l'incontro l'associazione ha presentato alcune proposte per una possibile e graduale riapertura delle attività di somministrazione.

Il Cts non ha detto un no a

prescindere, ha manifestato invece attenzione e si è riservato di valutare le proposte nel merito già nel corso della prossima settimana.

Il ritorno in zona gialla consentirebbe, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza, ad oltre 45 mila imprese della ristorazione di riprendere la propria attività, seppure ancora con la difficoltà dell'orario ridotto.

Si tratta di un passaggio fondamentale perché impedire l'attività di somministrazione a bar e ristoranti rappresenta un costo che le imprese non difficilmente riuscirebbero a sostenere ancora a lungo (asporto e delivery sono palliativi, utili solo a limitare i danni). «Soprattutto - evidenzia il presidente Ciceri - la riapertura dei pubblici esercizi favorisce il consumo e fa da volano a tutto il commercio. Ma c'è un punto che dobbiamo chiarire una volta per tutte: le imprese non si accendono e si spengono con un interruttore. Ogni chiusura trascina i suoi effetti negativi per molto tempo».

Le responsabilità

Dopo un anno di pandemia, l'effetto negativo di ogni serrata si amplifica perché impatta su un sistema già in difficoltà. Ed è per questo che i sette giorni in zona rossa sono percepiti come un'inaccettabile beffa. «Il rim-

pallo delle colpe non ci interessa - sottolinea Ciceri - l'urgenza sono risarcimenti congrui per le imprese che hanno subito una chiusura immotivata». Un errore che è costato alle imprese lombarde almeno 600 milioni di euro. «È evidente - conclude Ciceri - che se c'è stato un errore da parte di qualcuno, è giusto che venga posto di fronte alle proprie responsabilità. Non si scherza sulla pelle delle imprese. È inaccettabile un danno aggiuntivo che colpisce un mondo imprenditoriale già allo stremo».

La crisi politica

Un appello a "fare presto" rivolto alla politica è stato lanciato dal presidente di **Fipe** Confcommercio, Lino Enrico Stoppani. «Non spetta ad una associazione di categoria - afferma - 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 dramma-

rità del momento che impone decisioni rapide e contesti stabili».

La scheda

Le richieste sul credito e gli affitti

L'equazione pubblici esercizi uguale rischio è evidentemente un fake. Smontarlo però non è semplice anche se le associazioni di categoria si stanno dando un gran da fare in questa direzione.

«Quello che servirebbe - sottolinea Roberto Calugi, direttore di **Fipe** Confcommercio - sarebbe riaprire in sicurezza, senza trasformare la questione in un derby tra sicurezza ed economia: puntiamo a riaprire le attività chiuse da 170 giorni, in alcune zone si fa fatica a capire perché sia tutto aperto tranne la ristorazione». In attesa delle riaperture i ristoratori hanno avanzato alcune richieste in vista del prossimo decreto Ristori, che vanno dal calcolo delle perdite su base annuale agli aiuti per gli affitti, fino ad allungare a 15 anni la restituzione anche per i prestiti fino a 800 mila euro perché «la liquidità servirà per la ripartenza».



L'ANALISI

L'appello di baristi e ristoratori: «I sindaci ci aiutano, Roma no»

Tre comuni hanno già dato risposte concrete, ma la **Fipe** ha ricevuto sostegno da tanti amministratori

Laura Venerus

Gli enti comunali sono stati i più attenti a rispondere alle esigenze della categoria dei pubblici esercizi, messa in ginocchio dalle limitazioni di orari e dalle modalità di lavoro imposte dalle misure anti-contagio del governo.

Questa attenzione è testimoniata anche alla luce della lettera-appello che la Fipe-Confcommercio ha diramato ai sindaci della destra Tagliamento. In meno di una settimana sono già tre le amministrazioni comunali che hanno dato risposta concreta (Pordenone, che ha prorogato l'esenzione dell'occupazione suolo pubblico e il raddoppio degli spazi esterni, Sacile e Valvasone-Arzene) ma sono state numerose le interlocuzioni con gli amministratori di diversi comuni del territorio che si sono prontamente detti favorevoli a riproporre le misure di sostegno già messe in atto nel 2020 o a introdurne di nuove.

«Nella sede Ascom sono arrivate comunicazioni da par-

te di parecchie amministrazioni – spiega il referente dei ristoranti Pierangelo Dal Mas –. Sappiamo che i Comuni hanno fatto molto, ma il nostro è stato un appello a continuare a starci vicino in un momento di spaesamento per tanti esercenti, imprese e lavoratori del settore, impegnandoci a dare il nostro contributo nel momento in cui la situazione migliorerà, la pandemia cesserà e noi potremo tornare a lavorare senza limitazioni. Ci rasserena il fatto che gli amministratori dei nostri territori abbiano confermato il loro supporto: ci fa affrontare in modo più ottimista il presente e il futuro».

Dal Mas ha aggiunto, ad esempio, che anche il sindaco del comune dove risiede la sua attività, San Quirino, lo ha contattato per confermarli vicinanza e sostegno.

«A fronte di un assoluto abbandono da Roma, assistiamo invece alla vicinanza del territorio – interviene Fabio Cadamuro, presidente pro-

vinciale Fipe –. Le risposte stanno arrivando e i comuni già si stanno muovendo per remare, assieme a noi, tutti dalla stessa parte. La lettera che abbiamo spedito alle amministrazioni aveva l'intento di lanciare l'appello di continuare a stare al nostro fianco. Così è stato e la vicinanza del territorio è importante, anche dal punto di vista psicologico, perché da una parte stiamo soffrendo economicamente ma dall'altra le preoccupazioni e le incertezze non ci fanno dormire la notte».

In questo senso, la decisione dell'amministrazione comunale di Pordenone di esentare i titolari dei pubblici esercizi dal pagamento della Co-

sap (il canone di occupazione del suolo pubblico) consentendo l'estensione degli spazi esterni e il distanziamento tra i clienti rappresenta una boccata d'ossigeno per i bar e i ristoranti del territorio comunale.

La lettera inviata ai sindaci e assessori al commercio dei

50 comuni del territorio provinciale da Cadamuro e Dal Mas in rappresentanza delle categorie di bar e ristoranti è scaturita alla luce di prospettive di breve termine che danno segnali di forte pessimismo per il settore.

«Non dimentichiamo anche quello che la Regione sta facendo per la categoria – riferiscono i due – mentre da Roma tutto tace». Al fine di far valere le istanze della categoria, la **Fipe** nazionale ha presentato un documento al ministro per lo Sviluppo economico Stefano Patuanelli, nel quale si chiede di restituire dignità al settore, attraverso un piano ben definito che conduca a una riapertura in sicurezza dei locali. —

Boccata d'ossigeno con l'esenzione in città dalla Cosap e con gli spazi esterni più ampi Dal Mas: aiutateci quando ripartiremo Cadamuro: soffriamo, non dormiamo la notte



Un bar con i tavolini esterni transennati dal nastro segnaletico: è l'immagine simbolo delle conseguenze della pandemia per il settore

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Viminale, assist ai ristoratori: via libera anche in zona rossa se fanno da mensa aziendale

LA CIRCOLARE

ROMA Le prime a muoversi sono state le associazioni del comparto della ristorazione di Latina, poi a cascata sono arrivate quelle di Roma, in primis la Fipe-Confcommercio, che hanno chiesto ai rispettivi Prefetti di interpellare il Viminale per sapere come devono comportarsi le attività di pubblica somministrazione che erogano un servizio di mensa e/o catering per le aziende. Possono garantire il servizio nei locali anche se si è in zona arancione o rossa? La risposta per la Capitale è arrivata il 28 gennaio: il ministero dell'Interno ha ribadito le norme in vigore, stabilite con il Dpcm del 14 gennaio, specificando meglio cosa possono fare o non fare i locali come appunto i ristoranti anche a fronte delle limitazioni imposte dalla pandemia.

IL CHIARIMENTO

Nella circolare si legge chiaramente come sia consentito «lo svolgimento all'interno di pubblici esercizi, delle attività di ristorazione in favore di lavoratori di aziende con le quali tali esercizi instaurino un rapporto contrattuale inteso all'erogazione di un servizio mensa e di catering continuativo e, dunque, alla somministrazione di alimenti e bevande». Viene però specificato invece che il trattamento non può essere fornito alle partite Iva o ai liberi professionisti.

La sostanza rincuora le categorie dei ristoratori perché «In questo modo migliaia di operai e impiegati - commenta Sergio Paolantoni, presidente della Fipe-Confcommercio Roma - possono consumare il pranzo in un ambiente sicuro e confortevole anziché su una scriva-

nia o nei capannoni».

Il Lazio da ieri è tornato in zona gialla ma semmai la situazione epidemiologica dovesse nuovamente peggiorare con un ritorno in zona arancione o, ancora peggio, in zona rossa, i locali potranno ospitare comunque clienti a pranzo. La specifica è arrivata a fronte di domande presentate da due prefetture laziali ma la risposta fornita dall'Interno è da considerare estensibile a tutte le altre Prefetture d'Italia che ne faranno domanda. «I pubblici esercizi possono fornire il servizio di mensa ai lavoratori dipendenti delle aziende e degli uffici convenzionati anche quando sono in zona arancione o rossa», aggiunge Paolantoni. Il meccanismo però deve essere chiaro per evitare sbagliate interpretazioni.

IL PREFETTO DI ROMA ALLE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA: POTETE FARE CONTRATTI CON LE IMPRESE PER SERVIRE IL PRANZO AI DIPENDENTI

Un'azienda può sottoscrivere un contratto per la copertura del servizio mensa con un ristorante magari di zona, non lontano dagli uffici.

IL MECCANISMO

L'esercente a sua volta deve garantire il servizio in maniera continuativa avendo a disposizione un elenco anche puramente numerico - per rispetto della privacy- degli impiegati od operai a cui fornisce la mensa per conto di quella determinata azienda. Il motivo? Se un ristorante apre trovandosi però in zona arancione o rossa, ospita al suo interno dieci clienti e arriva un controllo da parte delle forze dell'ordine deve essere nelle con-

dizioni di fornire il contratto sottoscritto con l'azienda e l'elenco dei dipendenti per dimostrare che non sta violando le disposi-

zioni servendo un pranzo a un pubblico generico. Inoltre il ristoratore deve naturalmente garantire tutte le misure di sicurezza: dai distanziamenti ai gel disinfettanti fino alla possibilità di misurare la temperatura. «Per quanto riguarda il pagamento del pranzo - aggiunge Luciano Sbraga direttore della Fipe-Confcommercio Roma - questo può essere saldato dal dipendente anche attraverso il ticket del buono pasto laddove l'esercizio lo accet-

SONO ESCLUSI I LIBERI PROFESSIONISTI E LE PARTITE IVA VANNO COMUNQUE RISPETTATE LE REGOLE DI DISTANZIAMENTO

ti». Di certo al netto di quelle aziende che già hanno contratti o convenzioni con dei ristoranti, poiché al loro interno non c'è la mensa aziendale anche solo per motivi di spazio, «Ci aspettiamo che molte altre attiveranno dei contratti - conclude Paolantoni - proprio per garantire un servizio ai dipendenti che aiuta senz'altro anche il comparto della ristorazione». La Fiepet Confesercenti di Roma già stima ad esempio che almeno il 15% dei propri iscritti - parliamo di una platea di oltre 6 mila attività - contatterà le aziende per offrire il servizio in un momento in cui al netto della zona gialla il comparto lamenta da mesi un drastico calo di fatturati che solo nella Capitale si aggira intorno ai 200 milioni di euro al mese.

Camilla Mozzetti

Data: 30.01.2021
Size: 460 cm2
Tiratura: 132083
Diffusione: 98384
Lettori: 1090000

Pag.: 9
AVE: € 93840.00



Per i ristoranti riapertura con il passaggio alla zona gialla

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 30.01.2021 Pag.: 17
Size: 161 cm2 AVE: € 7728.00
Tiratura: 58779
Diffusione: 21671
Lettori: 100000



Sondaggio Ixé: tra i luoghi da riaprire scuole prime, poi ristoranti e bar

Cresce 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 a un campione di italiani quali siano le attività prioritarie da riaprire. Ristoranti e bar arrivano 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, mentre per i bar la percentuale è leggermente più bassa. A seguire palestre, cinema e teatri, musei e impianti sciistici.

«Questi dati», sottolinea la **Fipe-Con**fcommercio, Federazione italiana dei pubblici esercizi, «testimoniano l'im-

portanza che la ristorazione riveste nella quotidianità delle persone, anche come 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 e che c'è un 40% di persone che si dice fortemente preoccupato. 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».

— © Riproduzione riservata —



L'anno orribile degli hotel «Chiusi e tartassati»

Ricavi crollati, l'80% delle strutture nelle grandi città ha sospeso l'attività «Abbiamo continuato a pagare i costi fissi». Un aiuto arriva dall'Ue

di **Achille Perego**

MILANO

È stato, insieme con la ristorazione e gli operatori del turismo, uno dei settori più colpiti - e continua ad esserlo - dalla pandemia. Tanto che il 2020 è stato per le strutture ricettive italiane (dalle vacanze ai viaggi ai pernottamenti d'affari anche per fiere e congressi) un anno orribile. Con la peggiore perdita della storia, stimata da Federalberghi in oltre 14 miliardi di fatturato e 243 milioni di presenze in meno. Quasi un terzo di quella (circa 38 miliardi) denunciata dal presidente di Fipe-Concommercio **Lino Stoppani** per il mondo dei pubblici esercizi.

Il 2020 ha visto i ricavi dei 32.730 alberghi italiani, dalla pensioncina all'hotel a cinque stelle, con un milione e 32mila camere (dati Istat) e 2 milioni e 260mila posti letto, crollare dal 50 fino al 90% con punte dell'80% di hotel chiusi - non per obbligo ma per mancanza di clienti - nei grandi capoluoghi di regione e nelle città d'arte, da Milano a Bologna, da Firenze a Roma. Alberghi chiusi o aperti con il minimo di attività ma con costi fissi da onorare. Se sul fronte del personale è in

TROPPE SPESE

La Cig per il personale non ha fermato

bollette, Tari e canoni d'affitto

tervenuta la cassa integrazione e su quello delle imposte l'esonero dal pagamento dell'Imu nel 2020 e della prima rata del 2021, famiglie o imprese che gestiscono un'attività recettiva hanno comunque dovuto fare i conti con le bollette dell'energia, la Tari (che pesa quasi quanto l'Imu, pari complessivamente a 322 milioni all'anno) e soprattutto i canoni di affitto.

Un costo che riguarda circa il 40% degli alberghi italiani e che, diversamente dall'Imu, non è stato possibile non sostenere, rendendo ancora più difficile, avverte Alessandro Nucara, dg di Federalberghi, la condizione di chi gestisce l'attività in affitto e non è proprietario dell'immobile.

Tra le misure previste con i decreti per l'emergenza Covid, c'è stato anche il credito d'imposta del 60% sui canoni d'affitto che pesano circa il 15% sui ricavi (quindi 90mila euro all'anno calcolando la media alberghiera italiana di 600mila euro di fatturato per struttura). Misura che però scade ad aprile e in ogni caso, avverte Nucara, prevedeva che l'affitto comunque fosse pagato per ottenere il credito. E chi non ce l'ha fatta a versarlo

entro il 31 dicembre, è rimasto con il debito, perdendo anche l'agevolazione fiscale.

Di fronte a un sostegno da parte dello Stato che ha portato, oltre alle misure su canoni e Imu, ad aiuti in media per impresa limitati a 5.664 euro con il decreto rilancio e a 8.495 con quello ristori, l'altro giorno Federalberghi ha presentato una petizione al governo per salvare le imprese e i lavoratori del turismo chiedendo interventi sulla liquidità (proroga delle rate dei mutui e concessione di prestiti ventennali), esonero per il 2021 del pagamento delle imposte (in primis Imu e Tari), sostegno alle imprese in affitto, sgravi contributivi per chi richiama in servizio il personale e riduzione dell'aliquota Iva al 5% come avvenuto in altri Paesi europei.

E proprio dall'Europa in questi giorni è arrivata una buona notizia: il prolungamento fino al 31 dicembre della possibilità di dare sostegni alle imprese per la pandemia e l'innalzamento dei tetti di aiuti per impresa: da 800mila a 1,8 milioni per il capitolo imposte e da 3 milioni a 10 per i costi fissi. In pratica, conclude Nucara, la Ue ha ridisegnato il campo di gioco. Adesso spetta al governo italiano decidere gli interventi.

Data: 30.01.2021 Pag.: 13
Size: 354 cm2 AVE: € 100890.00
Tiratura: 249528
Diffusione: 188769
Lettori: 1994000



Il settore alberghiero è stato uno dei più colpiti: persi 14 miliardi di fatturato

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Appello per riaprire

L'assedio del Covid a bar e ristoranti: persi 2.500 lavoratori

Anche in regione le chiusure si sono fatte sentire su incassi e occupazione
Tutti i numeri dal 2019 al 2020: bar, ristoranti e alberghi i più penalizzati

ALBERTO LAUBER

Prima hanno protestato, poi sono scesi in piazza, alcuni hanno anche “disobbedito”, ora sono quasi tutti sull’orlo del precipizio. I ristoratori, ma anche i baristi, gli albergatori, i gestori dei bed&breakfast, gli operatori agrituristici, i gelatai, i pasticceri e tutti gli altri protagonisti dell’ospitalità anche in Friuli Venezia Giulia stanno risentendo pesantemente delle limitazioni legate al coronavirus e molti rischiano di crollare, di chiudere per sempre.

Per renderci conto di quanto vale questo comparto economico nella nostra regione possiamo basarci sui dati aggiornati di Infocamere, la società informatica delle Camere di commercio. Semplicemente confrontando i dati del 31 dicem-

bre 2020 con quelli del 31 dicembre 2019 (quando il virus non aveva ancora aggredito il nostro paese) ci rendiamo conto di quanto sia peggiorata la situazione: in un anno il sistema regionale dell’ospitalità – che conta su oltre undicimila imprese attive – ha perso 2.466 posti di lavoro (*tabella nella pagina accanto*). A fine 2019 gli addetti di questo comparto erano infatti 41.117, ridotti a 38.651 dodici mesi dopo (appunto al 31 dicembre 2020), dunque con una perdita di forza lavoro che sfiora il 6 per cento.

I più colpiti sono stati gli addetti del settore “bar e altri esercizi simili senza cucina” che in un anno hanno visto volatilizzarsi 1.095 posti. Altri 723 sono stati persi nel settore della ristorazione, delle gelaterie e delle pasticcerie. In sofferenza anche gli alberghi con 641 occupati in meno.

Il numero delle imprese di questo settore così articolato è leggermente cresciuto: da 10.978 le attività sono diventate 11.015.

«I dati purtroppo sono di facile lettura ed esprimono tutte le difficoltà di questa categoria – sottolinea il presidente regionale di Confcommercio Giovanni Da Pozzo, che è anche il presidente della Camera di commercio di Pordenone-Udine – : se è vero che il numero delle imprese non subisce variazioni perché tutti stanno cercando di sopravvivere, c’è però una pesante ripercussione sui dipendenti. Abbiamo pagato i tre mesi di chiusura dell’anno scorso nel periodo che ruota attorno alla Pasqua, poi l’introduzione dei colori per le regioni ha costretto tutti a tirare la cinghia, con alberghi e ristoranti chiusi. La montagna ha già pagato un prezzo altissimo, speria-

Data: 30.01.2021 Pag.: 14
Size: 575 cm2 AVE: € 17250.00
Tiratura: 43843
Diffusione: 36620
Lettori: 231000



mo che almeno a febbraio si possa lavorare approfittando della coda della stagione invernale. Resta poi il timore per quello che succederà nel medio termine con la fine della cassa integrazione. Si parla di un comparto in cui lavorano in Friuli Venezia Giulia 40 mila persone».

«Sono preoccupato – aggiunge Da Pozzo – anche per questa novità della zona rosso scuro che l'Europa ha assegnato alla nostra regione. Il flusso turistico verso il Friuli Venezia Giulia potrebbe essere azzerato: così rischiamo un massacro. Ci stiamo avvicinando alla stagione estiva e in questo periodo gli operatori devono poter contare su un quadro chiaro di prenotazioni. Confido che la campagna di vaccinazione prosegua e che la situazione possa migliorare rapidamente altrimenti buona parte di questo settore rischia di scomparire, cancellando anche nei paesi storie che coinvolgono intere generazioni di ristoratori ed esercenti».

Come se non bastassero tutte queste difficoltà, si aggiunge ora la crisi di governo che sta rallentando il varo definitivo dell'ultimo decreto ristori molto atteso dalla categoria. «Fino ad oggi la perdita di fatturato del settore della ristorazione è stato stimato in Italia in 38 miliardi di euro, mentre i ristori avrebbero coperto solo il 6,5 per cento di questi mancati introiti essendo stati erogati circa due miliardi e mezzo di euro – spiega Antonio Dalla Mora, che di Fipe Conf-

no Dalla Mora, che di Fipe Confcommercio è consigliere nazionale e presidente provinciale di Udine –. Devo dire che l'atteggiamento dei nostri pubblici esercizi è stato di grande responsabilità: nel primo lockdown, nonostante i ristori siano stati totalmente insufficienti, i nostri operatori si sono sobbarcati i costi senza battere ciglio. Si tratta di operatori molto responsabili che si sono sempre adoperati sia nell'interesse del cliente, sia delle loro famiglie. Dopo che in estate si era avuta una certa ripresa, siamo poi piombati nell'alternanza delle misure di prevenzione con le fasce a colori. E questo sta mettendo nuovamente a dura prova il nostro comparto: c'è uno stress psicologico notevole e molta incertezza. Devo dire che ormai la resistenza è al limite. Come avete visto tutto questo ha portato all'iniziativa #ioapro su cui non eravamo d'accordo e che come associazione di categoria abbiamo sempre disincentivato».

«Piuttosto – prosegue Dalla Mora – ci siamo impegnati intensificando le nostre strategie per favorire la riapertura. Inoltre, ora ci sono i fondi per un nuovo decreto ristori che dovrebbe riequilibrare quanto fatto in precedenza, portando quasi al pareggio i bilanci 2020 degli operatori rispetto al 2019. La Fipe Confcommercio ha anche presentato al ministro dello sviluppo economico Stefano Patuanelli un documento dettagliato con una serie di richieste per garantire la riapertura e il rilancio per il nostro setto-

re, che è stato massacrato dalle insinuazioni sulla sicurezza e dalla classificazione dei pubblici esercizi come attività non essenziali. Stiamo chiedendo al Governo una prospettiva certa di riapertura, anche graduale, ma stabile, basata sulla possibilità di lavoro e di messa in sicurezza».

La Fipe ha anche calcolato che i pubblici esercizi hanno fin qui accumulato 160 giorni di chiusura per la ristorazione, «per non parlare di alcune componenti come le discoteche o le attività di catering o le sale da gioco, che di fatto sono chiuse da un anno».

Nella relazione consegnata al ministro Patuanelli si evidenzia anche un rischio molto concreto, quello delle infiltrazioni malavitosi. Un'indagine della Fipe ha reso evidente questo pericolo: la pressione della criminalità è risultata essere un problema per l'11 per cento delle imprese, mentre il 13 per cento ritiene di aver subito negli ultimi sei mesi pressioni per vendere l'attività a prezzi molto più bassi del valore di mercato; il 14 per cento ha avuto offerte di prestiti fuori dai canali ufficiali.

La situazione è dunque molto delicata: da una parte le esigenze di sicurezza in questo momento difficile nel contrasto al virus, dall'altro la situazione ormai al limite di un comparto importante da cui dipende anche una buona fetta di Pil per non parlare dell'occupazione. La risposta del Governo non può tardare, nonostante la crisi. —



Antonio Dalla Mora, consigliere nazionale della Fipe



«Ristorazione, certezze per un settore strategico»

Giuseppe Scuola
 PRESIDENTE
 DAC SPA



Ospitiamo di seguito l'appello inviato dall'imprenditore Giuseppe Scuola per sensibilizzare i politici bresciani sulla gravità della chiusura imposta ai ristoratori italiani.

Egredi tutti, sono il presidente della DAC Spa società che da 50 anni si occupa della distribuzione di alimenti e bevande per la ristorazione e per il canale Ho.Re.Ca. Il gruppo DAC è una realtà che conta circa 300 dipendenti diretti e che si avvale, a livello di gruppo di circa 500 agenti per lo più monomandatari. Sono a scrivervi non nella mia qualità di imprenditore, ma per esortarvi ad intervenire a favore di un comparto, quello della ristorazione, che trovo sia ingiustamente costretto alla chiusura e per nulla supportato rispetto alla sua importanza occupazionale e di fatturato. In base ai dati [FIPE](#) e [FIEPET](#), il settore complessivo appartenente al codice di attività 56, con il quale vengono classificati i servizi di ristorazione, conta 336.137 aziende con un numero di occupati pari a circa 1,2 milioni di persone!!! Le società a rischio di chiudere definitivamente sono circa 60 mila con la conseguente disoccupazione di circa 375

mila lavoratori!!! (per fare un paragone i dipendenti dell'ILVA sono 10.000!). Il 90% delle imprese si trova ad essere sottoposto a chiusura nelle regioni in fascia arancione e rossa; il fatturato è sceso a picco (-65% nel secondo semestre 2020!), ci sono alcuni grandi centri urbani in cui la contrazione del fatturato ha raggiunto l'80%! I pubblici esercizi hanno, fin qui, accumulato un periodo di formale chiusura per circa 160 giorni, per la ristorazione (per non parlare della banchettistica), ovvero zero fatturato a fronte di costi che, invece, rappresentano una costante. Un esempio della confusione che regna in questo momento, in un settore così importante, è il seguente: il ministero dell'Interno, in risposta alla Prefettura di Latina, ha comunicato che è possibile tornare a mangiare seduti al tavolo nei pubblici esercizi, per i soli lavoratori di aziende con le quali tali esercizi hanno una convenzione. Il ristorante quindi, in caso di controllo da parte delle forze dell'ordine, ha l'obbligo di avere a portata di mano copia dei contratti sottoscritti con le imprese o con i datori di lavoro, nonché l'elenco dei nominativi del personale beneficiario del servizio. Tutto ciò, ovviamente, nel più rigoroso rispetto delle norme anti-Covid, quindi: distanziamento, contingentamento degli ingressi e tavoli composti da un massimo di quattro

persone. Non tutti i territori italiani hanno, però, avuto la stessa possibilità; pare che, in ragione dell'ubicazione comunale, provinciale o regionale dei vari locali, vi siano limitazioni (quali ad esempio la richiesta della scia ai ristoratori e la modifica del codice ateco, o la contestuale inibizione a continuare in contemporanea la vendita da asporto per la clientela non lavorativa) che minano la diffusione di tale opportunità. È invece necessario che l'apertura sia diffusa su tutto il territorio, ma non solo! Serve che sia concessa anche al popolo delle partite Iva (lavoratori autonomi e professionisti) la possibilità di pranzare al ristorante individualmente, qualora si trovino fuori sede per necessità lavorative. Ricordo che per gli imprenditori e gli autonomi del settore non vi è stata, e non vi sarà, garanzia di sopravvivenza professionale se non grazie al proprio stesso lavoro: sussidi insufficienti da parte dello Stato per la mancanza di risorse adeguate e contestuale mantenimento dei costi, per affitti e personale utenze, significa morte del settore!!! Oltre al rischio di disoccupazione per un numero enorme di persone, con la conseguente destabilizzazione del Paese, rischiamo la scomparsa di uno degli asset più importanti che caratterizzano il turismo e le eccellenze Italiane: la ristorazione è uno dei principali motivi per visitare

il nostro Paese. Oltretutto questo contesto favorisce l'infiltrazione delle associazioni malavitose nell'ambito della ristorazione; gli operatori del settore, infatti, potrebbero trovarsi nelle condizioni di doversi rivolgere a fonti illegali per reperire i fondi necessari alla sopravvivenza. La soluzione? Bisogna, da domani, che i locali riaprano in tutta Italia (anche in zona rossa e arancione) per il pranzo di lavoro, prevedendo la chiusura alle 18 o prima, poco importa, estendendo la possibilità di pranzare nei ristoranti non solo ai dipendenti ma anche a tutti i titolari di partita Iva. Il pranzo è una gestione separata e ben distinta dalla mondanità serale, dagli assembramenti, dalla movida: anche se, in questo momento, il divertimento corale non può essere concesso, dobbiamo però avere la possibilità di permettere il pranzo di lavoro!!! Infatti, sebbene i margini siano più risicati, permetterebbero comunque a queste realtà di «tentare» di non morire, di restare operative, di pagare parte degli occupati e degli affitti, di alleviare il senso di malessere e depressione che pervade tutti gli operatori, ai quali non vengono fornite risposte o prospettive per il futuro. Oggi, si deve prevedere una apertura generalizzata pomeridiana, pena la fine di uno dei patrimoni che il mondo ci invidia: la ristorazione.

Data: 30.01.2021 Pag.: 1,5
 Size: 230 cm2 AVE: € 7130.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



OLTRE LA SPRITZ ECONOMY

di **Giovanni Costa**

Pensavamo di essere nell'economia della conoscenza, nell'industria 4.0, nell'economia circolare e della condivisione. La pandemia ci fa sospettare di essere rimasti in quella che potremmo definire la «spritz economy». I dati su bar e ristoranti riportati ieri

in queste pagine da Martina Zambon documentano che se si fermano gli aperitivi si ferma una parte rilevante della vita economica e sociale. E' fuori discussione la nostra solidarietà agli operatori che sono stati colpiti dai blocchi della pandemia e il nostro convinto appoggio alle loro rivendicazioni di ripristinare condizioni operative per

quanto possibile «normali» e ottenere in tempi ragionevoli i «ristori» promessi loro. I blocchi delle attività che ruotano attorno al piccolo commercio, al tempo libero, al turismo, all'intrattenimento, alla cultura e alla ristorazione hanno avuto un impatto catastrofico sui redditi degli

operatori e sulle performance economiche dell'Italia e in particolare del Nord Est. Anche nel confronto internazionale, i Paesi a prevalente vocazione terziaria hanno reagito in misura meno efficace di quelli con un peso maggiore dell'industria (meglio se 4.0).

continua a pagina 5

L'editoriale Spritz economy

SEGUE DALLA PRIMA

E la nostra manifattura questa volta si è presa una rivincita sui servizi. Soprattutto quelli tradizionali, che per ragioni strutturali hanno una debole dinamica della produttività e spesso generano condizioni d'impiego precarie e insoddisfacenti. Queste occupazioni esistono anche in economie più sviluppate della nostra, diversa è la loro incidenza sull'insieme dell'economia. Il problema era evidente ben prima della pandemia. Nell'area euro, tra il 1999 e il 2019, il prodotto reale per occupato ha avuto un aumento medio annuo dello 0,6%, in Italia è invece diminuito dello 0,2% ogni anno. Questo scarto non è certo tutto imputabile al terziario tradizionale ma nella

ristorazione, nel decennio 2008-18, la dinamica della produttività ha segnato un -9% (Fipe, Rapporto Ristorazione 2019). Si consideri che il turismo, comprendendo anche l'indiretto, prima della pandemia generava circa il 13% del nostro Pil e il 14,9% dell'occupazione (World Travel & Tourism Council, 2019). Un riequilibrio, di cui dovrebbe occuparsi il Recovery Plan, passa per una maggiore crescita dell'industria e del terziario avanzato, e per una modernizzazione di quello tradizionale che deve creare condizioni per migliorare la capacità di assorbire avversità congiunturali e rinforzare la filiera e la struttura occupazionale. In altri Paesi

gli impieghi in questo settore si sono evoluti verso forme più organizzate e stabili, meglio distribuite nel territorio, con una precisa identità commerciale, standard qualitativi ben definiti e un uso spinto del digitale. Quasi nulla di tutto questo è avvenuto da noi e le poche applicazioni digitali nel campo del commercio di prossimità, la mobilità, l'ospitalità, il catering si sono realizzate, in forme non sempre virtuose, su spinta dei colossi delle piattaforme straniere (Amazon, eBay, Deliveroo, Airbnb, Booking, Uber). Eppure, i margini di cambiamento ci sarebbero anche per operatori tradizionali se solo reagissero all'invadenza di queste piattaforme con meno

lamentazioni e più iniziative, sfruttando le opportunità di mettersi assieme per contrastare i limiti dimensionali. L'intelligenza artificiale e l'«edge computing» sono ormai strumenti a disposizione anche di piccoli operatori che possono organizzarsi con piattaforme proprietarie locali e così liberarsi di una serie di attività ripetitive e dedicarsi alla personalizzazione del servizio. Sfrutterebbero le capacità delle macchine di catturare ed elaborare i dati e quelle delle persone di generare significati relazionali aggiungendo un tocco di empatia. E allora anche lo spritz potrebbe ritrovare la sua giusta collocazione.

Giovanni Costa
© RIPRODUZIONE RISERVATA

FOOD SERVICE

Data: 30.01.2021 Pag.: 13
Size: 167 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



NEL 2020 L'HOECA HA PERSO CIRCA 30 MILIARDI DI EURO

Ventisette miliardi di euro. A tanto ammonta il pesante deficit di bilancio che il fuori casa accuserà nel 2020 rispetto al 2019. A stimarlo, è Bain & Company, i cui dati non si discostano da quelli annunciati da altre associazioni e società di ricerca. Per Assobirra, quest'anno il fuori casa riporterà una perdita di 30 miliardi di euro, non distante da quanto prospetta Fipe (28 miliardi di euro), mentre Ismea prevede un danno di 34 miliardi di euro. Miliardo più, miliardo meno, il disastro economico appare assodato. Un'annata orribile che non ha neanche potuto contare su dicembre,

periodo per tradizione ricco di soddisfazioni per gli esercenti del fuori casa, ma a sua volta ostacolato dalle restrizioni imposte durante le festività natalizie e di fine anno. Tornando dunque allo studio di Bain & Company, ottenuto dalle risposte di un panel composto da 2mila esercenti dell'on-premise, nel 2020 il mercato ha avuto un andamento altalenante, comunque sempre dominato da perdite cospicue. Il calo di entrate più ingente è stato registrato nel primo semestre dell'anno, quando il lockdown si è fatto sentire e ha contribuito a causare un gap di 16 miliardi di euro.

L'estate ha poi soltanto contenuto le perdite che si sono attestate, nei tre mesi da luglio a settembre, intorno al 15/20% se paragonato allo stesso trimestre del 2019. Pessimo, infine, l'ultimo scorcio di stagione quando da ottobre a fine anno, i ricavi sono nuovamente franati del 45% rispetto allo stesso periodo del 2019. A pagare il prezzo più caro sono state le grandi città del Bel Paese, dove la quasi totale assenza di turisti e lo smart working hanno penalizzato il settore dell'ospitalità con cali mediamente indicati tra il 30% e il 40 per cento. *Matteo Cioffi*

Data: 31.01.2021 Pag.: 12
 Size: 338 cm2 AVE: € 76050.00
 Tiratura: 332423
 Diffusione: 258991
 Lettori: 1948000



Per bar, alberghi e ristoranti canone Rai fino a 7mila euro «Quest'anno va cancellato, o almeno serve una proroga»

Il caso

di **Claudia Voltattorni**

ROMA Oltre il danno, anche la beffa. Entro domani, migliaia di bar e ristoranti italiani dovranno pagare il canone Rai. Cifre che vanno dalle poche decine di euro l'anno per chi in un esercizio pubblico possiede solo un apparecchio radio (circa 30 euro) a centinaia o migliaia di euro — fino a quasi 7mila — per chi invece nel proprio locale, che sia un bar, una pizzeria o un grande albergo, possiede almeno una televisione. La tassa sul possesso della tv non conosce pandemie, crisi economiche, zone rosse, arancioni o gialle. Entro il primo febbraio, quanto dovuto va pagato.

Per il 2021 la scadenza del canone sarebbe il 31 gennaio, ma visto che cade di domenica, c'è un giorno in più. Poco importa a tutte quelle catego-

rie soggette al «canone speciale» che da tempo chiedono un intervento per prorogare i termini del pagamento se non cancellarlo, almeno per il 2021. La **Fipe** ad esempio, federazione italiana legata a Confcommercio che raggruppa bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie (oltre a tutte le imprese legate al turismo, complessivamente 300mila aziende), a metà gennaio ha incontrato il ministro dello Sviluppo economico Stefano Patuanelli per elencare tutte le difficoltà del settore che nel 2020 ha già lasciato sul campo 6.900 imprese (ma la previsione è che si arrivi a 60mila cessioni di attività) e perso 38 miliardi di euro di fatturato e che con i nuovi Dpcm sulle chiusure rischia di peggiorare la situazione

anche nel 2021. «Abbiamo chiesto un piano di ripartenza che potesse includere tutto — spiega il vicepresidente **Fipe** Matteo Musacci — con nuovi ristoratori per far fronte ai pagamenti, incluso il canone Rai, speravamo in una proroga almeno, ma serviva un decreto ad hoc». Ma il governo è caduto. Almeno il contributo Siae è stato spostato a fine aprile. Invece Confturismo e Federalberghi chiedono che per il 2021 la tassa venga cancellata, visto che per le imprese del turismo (alberghi, agriturismi, residence, camping, villaggi turistici) va dai 407 euro l'anno ai 6.789.

Ma sono i piccoli bar che soffrono di più: per molti di loro, 407 euro per un solo televisore non è poca cosa se l'attività resta chiusa per setti-

mane a causa delle restrizioni anti-Covid. Ecco perché Franca Biglio, presidente dell'Associazione dei piccoli Comuni d'Italia (Anpci) ha scritto al ministro Patuanelli per chiedere l'esonero del canone 2021: «Nei piccoli paesi magari c'è solo un bar o un ristorante che per molte persone è l'unico luogo d'incontro, questi posti sono la vita, hanno una funzione sociale e vanno aiutati: i mancati incassi e le molte spese da sostenere rischiano di non farli riaprire mai più, ma sarebbe una grave perdita per tutti». Per Biglio servono «misure speciali per i piccolissimi Comuni, l'esenzione del canone Rai è una di queste, è un grido di dolore che arriva dai territori». Ma nessuno ha ancora risposto.

Come funziona

Le tariffe speciali



Il pagamento del canone televisivo per gli esercizi commerciali è diviso in cinque categorie che hanno diversi importi a seconda della tipologia di attività e del numero totale degli apparecchi posseduti

Le categorie



Ad esempio gli alberghi, i residence, gli affittacamere, i villaggi turistici, i campeggi, gli esercizi e le navi di lusso pagano in base al numero di stelle assegnati alla struttura e al numero di camere e apparecchi totali

Gli importi



Prima di versare il canone è opportuno rivolgersi alla sede Rai regionale e specificare il tipo di esercizio, la categoria e la denominazione e il numero degli apparecchi tv. Si paga da 203,70 a 6.789,40 euro l'anno

Data: 31.01.2021 Pag.: 12
Size: 338 cm2 AVE: € 76050.00
Tiratura: 332423
Diffusione: 258991
Lettori: 1948000



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

La parola

CANONE TV

Fu istituito nel 1938 ma viste le poche tv in casa era richiesto anche per il possesso della radio. Primo importo: 8 lire. All'inizio delle trasmissioni Rai nel 1954, il canone era di 15mila lire



L'ira dei ristoranti per la domenica negata “È un'altra beffa, almeno ridateci la cena”

di Alessandra Paolini

Gli esercenti: “L'orario ridotto alle 18 crea solo assembramenti, meglio diluire i clienti in tutta la giornata”

Avevano già cominciato a pulire i frigoriferi, a lucidare posate e bicchieri. Erano andati a fare la spesa in tutta fretta, pesce, frutta di stagione, esultando alla notizia che finalmente si tornava in giallo. Erano arrivate centinaia di prenotazioni. «Evviva si apparecchia già da domenica!». Invece no, oggi non si mangia. Le aperture di bar e ristoranti per le zone che hanno cambiato colore sono slittate di 24 ore. E così la gioia dei ristoratori è durata poche ore: fino a quando nella tarda serata di venerdì è arrivata la notizia che sì, si potrà nuovamente servire ai tavoli a pranzo e servire spritz fino alle 18, ma a cominciare da domani. E la gioia si è trasformata in rabbia. «Siamo imprenditori, non stiamo giocando», sbotta Claudio Pica, leader della Fiepet romana, l'associazione dei pubblici esercizi di Confesercenti. «Quando dal ministero è arrivato l'ok per tornare nuovamente in giallo ero in chat con degli associati», continua Pica. «C'è stato un boato di gioia che neanche quando segna la Roma all'Olimpico... Ma dopo un paio d'ore ho dovuto richiamare tutti per

dirgli che comunque domenica si doveva restare ancora in modalità delivery».

Amareggiati anche in Confcommercio: «La riapertura di bar e ristoranti a partire dalla prossima settimana è una buona notizia – dice Sergio Paolantoni, presidente della Fipe – ma ancora una volta si deve registrare la profonda incertezza generata da provvedimenti che arrivano tardivamente e che continuano a mettere in grande difficoltà imprese e cittadini. Le nostre aziende non sono interruttori che si accendono e spengono ma hanno bisogno di programmare l'attività».

Il 2020, col balletto dei lockdown, è stato davvero l'*annus horribilis* della ristorazione italiana. Si è concluso con 37,7 miliardi di euro di perdite: in pratica, il 40 per cento dell'intero fatturato annuo se ne è andato in fumo. Tanto che a Modena un centinaio di ristoranti si sono trasformati in mense aziendali, pur di non tirare giù la saracinesca per sempre. E un'altra ventina ha fatto lo stesso tra Bologna e Ferrara.

Tra chi vive “spadellando” dietro i fornelli il malcontento aumenta giorno dopo giorno. Anche nei confronti del *delivery* che gli ha consentito di resistere, anche se al prezzo di commissioni salatissime. Quanto costa un *delivery* tradizionale? Il 40 per cento del prezzo finale pagato dal consumatore. In-

somma, il cittadino spende 10 euro per una pizza trasportata a casa, ma al ristoratore rimangono 6 euro. «La commissione base può essere anche del 20 per cento se assicurari l'esclusiva nelle consegne ad una sola piattaforma e hai fatturato molto alti – spiegano gli imprenditori – ma quasi sempre si parte dal 30-35 per arrivare ad un costo a carico nostro del 40 per cento, se si sommano iscrizioni d'ingresso, tasse sui portali, Iva su commissione e incasso effettivo, spese di *packaging*».

Nel settore gli animi sfrigolano, nonostante i 421 morti nelle ultime 24 ore. E intasca l'apertura in giallo i ristoratori chiedono ora al Governo di poter servire ai tavoli anche all'ora di cena: «L'orario ridotto fino alle 18 – dice Paolo Bianchi, presidente di Mio Italia, movimento legato a Federturismo Confindustria – serve solo a creare più assembramenti, molto meglio diluire l'orario». Anche per Confcommercio l'obiettivo è tornare ad aprire fino alle 22: «Perché – spiega Paolantoni – è possibile coniugare salute e lavoro applicando con serietà i protocolli di sicurezza per i quali abbiamo fatto investimenti one-

I miliardi
 Nel 2020 con il balletto dei lockdown, la ristorazione italiana ha perso 37,7 miliardi di euro

40%

Il delivery
 Ai ristoranti costa caro il *delivery*: circa il 40% del prezzo finale pagato dal consumatore

20%

La tassa
 La commissione base può essere anche del 20 per cento se viene assicurata l'esclusiva nelle consegne a una sola piattaforma

I numeri

37,7



Da domani si torna in zona gialla

Ultimatum della Regione al governo

«Basta chiudere locali e negozi»

L'assessore Guidesi: «Assurdo decidere di settimana in settimana, le imprese lavorino in sicurezza»

■ La Lombardia in sette giorni è passata dalla zona rossa a quella gialla e si rafforza la convinzione che la decisione presa nella cabina di regia del 15 gennaio, più che scientifica sia stata politica, una punizione verso la regione che più di tutte si era battuta per contestare le regole cervelotiche sulle attribuzioni dei colori ai territori. Per la stessa ragione la Lombardia ha subito un altro sgarbo istituzionale, quel sospetto ritardo nella firma dell'ordinanza che ha fatto slittare di un giorno le aperture di bar e ristoranti.

FABIO RUBINI → a pagina 27

Ultimatum del Pirellone

La Regione al governo: «Basta chiudere i locali»

L'assessore alle attività produttive Guidesi: «Assurdo decidere di settimana in settimana, le imprese lavorino in sicurezza»

FABIO RUBINI

■ La Lombardia che in sette giorni passa dalla zona rossa a quella gialla, rafforza la convinzione che quella della cabina di regia del 15 gennaio, più che una decisione scientifica sia stata una punizione politica verso la regione che più di tutte si era battuta per contestare le regole cervelotiche sulle attribuzioni dei colori ai territori.

Per questo non deve stupire che, nonostante il ritorno in zona gialla, la Lombardia abbia dovuto subire l'ennesimo sgarbo istituzionale, ovvero quel ritardo più che sospetto nella firma dell'ordinanza da parte del ministro Speranza, che ha fatto slittare di un giorno (domani invece di oggi) le aperture di bar e ristoranti e arrabbiare il governatore Fontana: «Francamente, continuo a non capire perché il provvedimento non sia stato reso operativo da domenica». L'altra battaglia che Regione Lombardia porterà avanti in questi giorni, però, riguarda da

un lato la certezza temporale delle riaperture e dall'altra l'accelerazione dei tempi sui ristori da parte del governo. Per quanto riguarda la prima questione il grido d'allarme arriva dalle categorie produttive, che in questi giorni stanno incontrando l'assessore allo Sviluppo economico Guido Guidesi.

PIÙ CERTEZZE

Tutte chiedono che i protocolli sanitari predisposti a giugno vengano ripristinati e se necessario aggiornati. «Compatibilmente con la situazione sanitaria, queste realtà non possono essere fermate o fatte ripartire di settimana in settimana - spiega Guidesi -. Sarebbe per loro un colpo mortale». E anche se la scelta di far partire il dpcm da domani non va in quella direzione («di fatto le nostre attività hanno perso un giorno di lavoro»), Guidesi insiste affinché «Il governo ripristini il protocollo sanitario predisposto mesi fa e consenta a ristoranti e bar di lavorare, qualsivoglia co-

lore ci sarà in futuro».

Sul fronte dei ristori, invece, è stato Fontana ad alzare la voce chiedendo anche alle altre regioni di fare massa critica «affinché il Governo centrale riveda i criteri troppo spesso astrusi e incomprensibili dei Dpcm (penalizzando fortemente singole categorie produttive) e provveda a ristorare concretamente e in tempi certi chi più degli altri ha subito i danni della pandemia, come ha fatto per quanto nelle proprie disponibilità la Regione».

Preoccupazioni, miste a sospiri di sollievo arrivano anche dai titolari dei 45mila esercizi pubblici, che da domani potranno riaccolgere i clienti. Lino Enrico Stoppani, presidente di **Fipe**, la federazione italiana dei pubblici esercizi, vede almeno tre aspetti positivi nella riapertura della Lombardia: «Il primo 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»; «Il secondo è che se andiamo verso un miglioramento della situazione nel Paese, significa che la malattia è sotto controllo e questo genera comunque ottimismo»; «Il terzo è che questa decisione dà serenità agli operatori che non vedevano prospettive e che subiscono l'ingeneroso atteggiamento di essere considerati fonte di diffusione del contagio».

Stoppani però non si fa troppe illusioni e si dice anche consapevole del fatto che «gli incassi saranno magri rispetto alla situazione normale».

RIPARTENZA AL 35%

Di incassi ha parlato anche Alfredo Zini, storico ristoratore milanese e animatore in questi mesi delle proteste dei pubblici esercenti: «Direi che si potrebbe parlare di una ripartenza al 35 per cento non di più - spiega Zini -. Questo perché con il turismo inesistente, l'assenza delle fiere, la maggior parte degli uffici chiusi e gli studenti universitari che seguono le lezioni da casa, sarà un pausa pranzo numericamente molto leggera». Per questo «Ci aspettiamo un lavoro molto calmo durante la settimana e ci auguriamo che nel fine settimana possa

andare meglio, con le famiglie che possono uscire a pranzo il sabato e la domenica». E se anche per lui la notizia della zona gialla è positiva, il monito è sempre lo stesso: «Speriamo di poterci rimanere a lungo. Se dovessero risalire i contagi e ci dovessero chiudere di nuovo sarebbe un ulteriore dramma, forse l'ultimo», visto che per circa «350 pubblici esercizi è già troppo tardi».

Zini non dimentica poi un'altra questione, quella dei locali serali. In zona gialla bar e ristoranti, infatti, potranno riaprire al pubblico, è vero, ma solo fino alle 18. «Ci sarà una fetta di ristoranti che non apriranno. Quelli resteranno chiusi, per loro sarà ancora zona rossa».

Data: 31.01.2021 Pag.: 1,2
Size: 615 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Lotta al virus Mercoledì apre l'Hangar Bicocca, poi Gallerie d'Italia e Brera. «Segnale di svolta». Ma c'è chi rinvia: poco preavviso, costi alti

La sfida dei musei oltre gli ostacoli

Poli espositivi in ordine sparso. Da domani bar e ristoranti: «Domenica buttata». Fontana: vanno rivisti i criteri

di **Francesca Bonazzoli**
e **Stefania Chiale**

Possono riaprire da domani, ma il ritorno dei musei sarà scaglionato. Il motivo: organizzarsi ad accogliere i visitatori dopo il passaggio «improvviso» alla

zona gialla. Mercoledì parte l'Hangar Bicocca, quindi le Gallerie d'Italia, la Braidense e Brera. Per i musei civici l'assessore Del Corno conferma la prima settimana di marzo, ma potranno essere pronte prima le mostre di Castello e Palazzo Reale. Riaprono domani, solo fino

alle 18, bar e ristoranti, tra le polemiche per la domenica persa. Mentre Fontana chiede al governo di rivedere i criteri, la Fiipe ha aperto un tavolo col Mise per rivedere i divieti. I medici: «La gente continui ad essere responsabile».

Gallerie, Bicocca, Brera: l'avanguardia dei musei Poli civici in due tempi

Da mercoledì le riaperture. Si preparano Palazzo Reale e Castello

di **Francesca Bonazzoli**

Contrordine. Solo una decina di giorni fa, in piena fascia rossa, tutti i direttori dei musei milanesi sono stati convocati a un tavolo dall'assessore alla Cultura Filippo Del Corno. Insieme avevano concordato una riapertura collettiva nella prima settimana di marzo, in concomitanza con Museo City, per dare il senso della rinascita della città. Si pensava infatti di transitare con la consueta gradualità dalla zona rossa a quella arancione

per poi uscirne a metà febbraio. Invece la promozione al giallo, che per legge consente l'accesso ai musei, è arrivata repentina e inaspettata e ha rotto le righe al nastro di partenza.

L'Hangar Pirelli Bicocca è già pronto ad accogliere i visitatori mercoledì 3 febbraio; le Gallerie d'Italia hanno fissato il giovedì 4; la Biblioteca Braidense punta a lunedì 8 con la mostra della collezione Adler, e la Pinacoteca di Brera sta lavorando per riaprire il 9. Ma

anche le attività espositive, cioè le mostre, di Palazzo Reale, del Castello Sforzesco e del Museo del 900 riprenderanno a breve, assicura l'assessore Del Corno, e probabilmente anche quella Mudec che ha in corso l'esposizione sui robot e già pronta per l'inaugurazione quella dedicata alla fotografa Tina Modotti.

E se sul Cenacolo, dipendente dal Polo museale della Lombardia, non si hanno ancora date certe, per i musei civici Del Corno conferma la

prima settimana di marzo preceduta da una massiccia campagna di comunicazione. «La Lombardia ha cambiato due fasce di rischio in due settimane: speriamo di no, ma chi ci assicura che il 15 febbraio non ci ritroveremo di nuovo in fascia arancione? È necessario far sedimentare la situazione epidemiologica per non trovarci a chiudere ancora», spiega Del Corno. «Questo sistema a singhiozzo toglie dignità alla partecipazione culturale. Sono mesi che sottolineo la necessità di usci-

Data: 31.01.2021 Pag.: 1,2
Size: 615 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



re dalla provvisorietà e di una programmazione con un mutamento di prospettiva: va stabilito per la cultura (musei, teatri e cinema) lo stesso livello di importanza strategica assegnato alla scuola e va fissato un calendario con valore nazionale e date certe».

Per gli stessi motivi, anche la maggior parte dei musei milanesi non civici si atterrà alla data di marzo. Secondo Fiorenzo Galli, direttore generale del museo Scienza e Tecnologia, che ha oltre cento dipendenti e una superficie di

50 mila metri quadri, «non è serio né rispettoso avvisare da un giorno all'altro che i musei possono aprire. Ci vogliono tempo e programmazione. Preferisco aspettare che la situazione dei contagi si sia stabilizzata, per prudenza e per poter riaprire anche nei giorni festivi e con garanzie di continuità, che in questo momento non ci sono». In particolare, la chiusura imposta per legge nei fine settimana è sentita come una vessazione ingiustamente punitiva e l'assessore Del Corno è in prima

linea nello sforzo di sensibilizzare Roma sul tema.

La direttrice del museo Pol di Pezzoli Annalisa Zanni spiega così la questione: «Cerchiamo di stare uniti per dare l'idea di un servizio alla collettività. Per quanto ci riguarda siamo pronti a ripartire con la mostra di Mantegna e con una nuova rassegna dedicata agli orologi, ma o ci lasciano riaprire anche il sabato e la domenica, o sono parole al vento. Durante la settimana le persone studiano o lavora-

no: se ci tolgono i sabati e le domeniche in cui la gente può venire al museo, non va bene». Una questione non banale anche secondo la direttrice del museo Diocesano, Nadia Righi: «Questo decreto arriva fino al 15 febbraio. Io vorrei aprire con la prospettiva di numeri stabili: se devo richiamare il personale, rinnovare i contratti con le cooperative dei custodi, accendere i riscaldamenti negli uffici, riattivare tutti i servizi e poi richiudere dopo una settimana, non ha senso».



Capolavori La mostra «Tiepolo. Venezia, Milano, l'Europa» inaugurata il 30 ottobre e chiusa dopo due giorni: riapre il 4 febbraio alle Gallerie d'Italia

CORRIERE DELLA SERA

MILANO

Data: 31.01.2021 Pag.: 1,2
Size: 615 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Le date

1

Hangar

Il polo Milano Bicocca, centro d'arte moderna e contemporanea, riaprirà mercoledì 3 febbraio dalle 10.30 alle 20.30 con la mostra di Chen Zhen

2

Piazza Scala

Da giovedì 4 riaprono anche le sale delle Gallerie d'Italia: nel museo di Intesa Sanpaolo la mostra su Tiepolo è prorogata fino al 2 maggio

3

Pinacoteca

Lunedì 8 febbraio riapre la Biblioteca Braidense con la mostra sulla collezione Adler di libri sovietici per bambini. Dal 9 la Pinacoteca di Brera

Data: 31.01.2021 Pag.: 3
Size: 535 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



ESERCIZI PUBBLICI DA DOMANI AL LAVORO «Bar e ristoranti, una domenica persa» I medici: disciplina per evitare focolai

Affondo di Fontana: il governo riveda i criteri. Le imprese: rischio basso. «Un tavolo al ministero»

di **Stefania Chiale**

Era il passaggio cromatico più atteso e invocato, ma lascia tutti con un po' d'amaro in bocca, a 11 mesi dall'inizio dell'emergenza sanitaria: per la partenza posticipata di un giorno e perché permangono divieti che spingeranno ancora di molto in là l'orizzonte di una vera ripresa economica per bar e ristoranti, da domani aperti al pubblico. Il punto però ora è capire come «non sprecare» quest'occasione.

Una riapertura ovviamente «positiva», dice il presidente di **Fipe Lino Stoppani** — «perché tampona i bilanci disastrosi degli ultimi mesi, conferma che i dati clinici stanno migliorando e distoglie dalla disperazione gli operatori» —, ma la mancata apertura serale continuerà a tagliare le gambe al settore: «Dalle 18 alle 22 i pubblici esercizi fatturano 22 miliardi in Italia: 17 la ristorazione, 5 i bar». Una restrizione vissuta come ingiusta, visti i protocolli di sicurezza adottati: «Il distanziamento tra i tavoli, l'uso dei dispositivi di protezione individuale, la sanificazione degli ambienti, gli igienizzanti, il divieto di essere in più di quattro al tavolo (salvo conviventi), l'obbligo della rilevazione della temperatura per chi si siede al tavolo e quello di conservare per 14 giorni i dati di prenotazione», ricorda Stoppani. «Molti studi hanno rilevato che il rischio contagio

nei pubblici esercizi è minimale: per la ristorazione siamo al 3%. Il problema è il comportamento della gente».

Ne è convinto anche Stefano Centanni, primario di Pneumologia dell'Asst Santi Paolo e Carlo: «Le misure di **La «bolla» ai tavoli** «I controlli nei locali sono fondamentali Ma i clienti devono essere responsabili»

prevenzione sono necessarie, ma diventeranno sufficienti solo se c'è la buona volontà dei consumatori. Abbiamo assorbito le festività natalizie senza grandi problematiche (oggi i dati sono stabili, la pressione sul pronto soccorso è bassa, anche se i reparti Covid rimangono pieni perché le degenze sono lunghe): significa che la gente è stata responsabile. Su questo occorre fare leva: è importante che le persone continuino a osservare con scrupolo assoluto le norme imposte. Anche perché non si possono caricare gli esercenti di responsabilità e funzioni di controllo difficili e che non spetterebbero loro (mi riferisco, per esempio, alla regola che norma lo stare a tavola tra non conviventi)».

Ci sono poi le polemiche sulla partenza di lunedì e non, come di consueto, la domenica. «Un risultato meritato dai lombardi, ma continuo a non capire perché il provvedimento

non sia stato reso operativo da domenica», scrive sui social il presidente Attilio Fontana. «Un'incomprensibile scelta del governo, priva di buon senso», aggiunge l'assessore allo Sviluppo Città Metropolitana Stefano Bolognini. Un danno «ulteriore», denuncia il segretario generale di Confcommercio Milano Marco Barbieri: «L'attività di pubblico esercizio permette di lavorare di domenica, quando magari le famiglie sono più propense ad andare al ristorante a pranzo». Un passaggio positivo, certo, ma che «lascia l'amaro in bocca: resta un weekend un po' sprecato», ammette Andrea Painini, presidente di Confesercenti Milano. E se Fontana torna a chiedere al governo di «rivedere i criteri troppo spesso astrusi e incomprensibili dei Dpcm (che penalizzano fortemente singole categorie produttive)», la **Fipe** ha aperto un tavolo col Mise per chiedere di «rivedere i divieti a cui sono sottoposti i pubblici esercizi, partendo dal fatto che nella stessa categoria rientrano attività molto diverse — dice Stoppani —: dalla ristorante al pub notturno. Chiediamo, in zona gialla, l'apertura dei ristoranti con servizio al tavolo anche la sera; e in zona arancione la possibilità per tutto il pubblico esercizio di stare aperto, pur fino alle 18, come lo sono la maggior parte delle altre attività».

Le regole

● Da domani la Lombardia passa in zona gialla

● Bar e ristoranti sono aperti fino alle 18. Ai ristoranti è consentito anche l'asporto fino alle 22. Restano chiusi i centri commerciali nei weekend

● Restano chiuse palestre e piscine

● Il Dpcm prevede il ritorno a scuola in presenza dal 50 al 75% nelle scuole superiori. Presenza al 100% per tutti gli altri

● Rimane il coprifuoco dalle 22 alle 5, ci si può spostare liberamente all'interno della Regione

● Si possono andare a trovare parenti o amici, una sola volta al giorno e in massimo due

Data: 31.01.2021 Pag.: 3
Size: 535 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Sulla Darsena Il sabato a passeggio dei milanesi nell'ultimo weekend di zona arancione (Piaggese)

Molti studi scientifici hanno rilevato che il pericolo di contagio nei pubblici esercizi è minimale: per la ristorazione siamo al 3%

Lino Stoppani presidente Epam

Non si possono chiedere agli esercenti funzioni di controllo difficili e che non spetterebbero loro, come sulle tavolate di non conviventi

Stefano Centanni primario di Pneumologia Santi Paolo e Carlo



TRA SPERANZE E POLEMICHE Lunedì giallo, uno schiaffo

Si riparte, ma c'è delusione e la domenica persa sembra quasi un dispetto
Confesercenti: «È un altro colpo alle attività stremate»

Alberto Giannoni

■ 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 - (...)

segue a pagina 3

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»

segue da pagina 1

(...) 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 considerata 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 all'opera 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

Data: 31.01.2021 Pag.: 1,3
Size: 425 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



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 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».

Algia



Barbieri
Siamo delusi, così è un ulteriore danno



Stoppani
Ma vediamo l'aspetto positivo di questa scelta

Data: 31.01.2021 Pag.: 6
Size: 262 cm2 AVE: € 7860.00
Tiratura: 23562
Diffusione: 20697
Lettori: 138000



Fino all'ultimo i gestori hanno sperato di poter anticipare la ripartenza «Garantire il pranzo della domenica per noi sarebbe stata una manna»

La delusione dei titolari di ristoranti e locali per la perdita degli incassi nella giornata festiva

IL CASO

Micol Brusaferrò / TRIESTE

Alcuni, tra i gestori di locali, avevano già richiamato in servizio cuochi e personale di sala, immaginando un grande afflusso di clienti pronti a godersi il pranzo della domenica al ristorante. Facile quindi immaginare la loro delusione quando, nelle ore successive agli annunci ufficiali, hanno scoperto di dover rinunciare agli incassi del giorno di festa dal momento che il passaggio in zona gialla avverrà solo domani. Un passaggio, appunto, accompagnato da parecchia confusione visto il continuo balletto dei colori.

A equivocare, peraltro, sono stati anche molti clienti. Venerdì, appena comunicato l'addio alle limitazioni della zona arancione, parecchi hanno subito contattato il locale preferito per prenotare un tavolo in vista dell'aperitivo con gli amici o il pranzo con la famiglia. Invece no. Per poterlo fare, appunto, bisognerà aspettare domani. «Un vero peccato - afferma Manuel Bossi, del bar Rex e delle due osterie del caffè di Trieste -. Aprire un giorno prima, per noi, sarebbe stato davvero una manna. Non capisco sinceramente cosa cambi ripartire il lunedì e non la dome-

nica. Non si capisce come vengano prese queste decisioni e in base a quali parametri. Peccato - conclude - non aver potuto sfruttare la giornata festiva».

Anche Walter Basiola, proprietario del ristorante Narciso, aveva capito che il passaggio in giallo sarebbe scattato già oggi. «Tanto che - spiega - avevo allertato il cuoco e i camerieri per lavorare domenica. Ci sarebbe stato un bel pranzo, molti triestini erano pronti a venire sicuramente. Purtroppo non è stato così».

Basiola critica anche un altro aspetto delle regole anti contagi. «Non mi sembra giusto che ristoranti e bar continuino ad essere trattati allo stesso modo, perché il risultato sarà quello che già abbiamo notato in passato. Nei tavoli all'aperto dei bar si raduna moltissima gente durante tutta la giornata. Lì i clienti si ammassano, e poi, con la scusa di bere o fumare, si abbassano pure la mascherina. Dentro ai ristoranti invece si rispettano rigorosamente regole e distanze. Noi insomma siamo a norma, mentre molti altri bar no. Serve più attenzione, dalla Regione in primis, per calibrare i provvedimenti. Si dovrebbero

togliere i tavolini all'aperto nei bar, mantenendoli solo all'interno e con i dovuti distanziamenti, o lasciare la possibilità ai ristoranti di lavorare anche a cena. Non vorrei che la corsa al "calicetto" e all'aperitivo, per altro già più volte vista, rischi di farci tornare in zona arancione».

In alcuni ristoranti c'è stato anche chi ha disdetto le ordinazioni delivery già prenotate per oggi, pensando di consumare il pasto sul posto. «È stato un peccato - commenta Bruno Vensaver, presidente della Fipe regionale - perché di fatto abbiamo perso una giornata di lavoro che, visti i tempi, sarebbe stata preziosa. Anticipare il passaggio a zona gialla alla domenica sarebbe stato, da parte del Governo, un segnale importante per un settore allo stremo delle sue forze». «Speriamo - aggiunge Federica Suban, della Fipe di Trieste - che da domani per la categoria inizi veramente una, seppur lenta, ripresa: non saremmo in grado di subire un altro stop. Confidiamo anche che vengano accolte le proposte presentate a livello nazionale dalla Fipe agli esperti di Cts, Inail e Iss per arrivare ad una graduale riapertura, anche serale, dei ristoranti». —



Il commercio

Il giallo che piace a bar e ristoranti “Massima prudenza”



di Zita Dazzi

In zona gialla da domani, e con un certo margine di vantaggio. Per la prima volta, dopo tanti mesi, i vertici ospedalieri non si strappano i capelli, sentendo l'annuncio dell'allentamento delle misure restrittive. Ed è un sollievo per bar e ristoranti. «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» spiega [Lino Stoppani](#), presidente di [Fipe](#), la federazione italiana dei pubblici esercizi.

● a pagina 3

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



La nuova normalità tra aperture e speranze “Ma non sia liberi tutti”

In tutti gli ospedali i ricoveri sono in calo, in Fiera malati scesi a 42
 I ristoratori: “Permessa solo la pausa pranzo ma almeno è un inizio”
 Fontana contesta il via dato dal lunedì

di Zita Dazzi

In zona gialla da domani, e con un certo margine di vantaggio. Per la prima volta, dopo tanti mesi, i vertici ospedalieri non si strappano i capelli, sentendo l'annuncio dell'allentamento delle misure restrittive. In tutti i grandi ospedali lombardi si vive, da alcune settimane, in una situazione di relativa calma, con i reparti Covid pieni ma non vicini al limite di saturazione. Al Policlinico di Milano, per dire, ci sono 135 letti occupati da pazienti colpiti dal virus, la metà di quelli che erano ricoverati a novembre. Alla Terapia intensiva allestita in Fiera, che potrebbe arrivare a 150 letti, ci sono 42 malati. All'Asst Santi Paolo e Carlo ci sono 210 letti Covid occupati, di cui 9 rianimazioni, e 520 letti per curare le altre patologie: in un rapporto inverso rispetto a novembre. Idem al Niguarda, dove i contagiati sono 100, di cui 15 in Terapia intensiva. Ma al picco erano 400, con 35 in rianimazione. Anche qui, dunque si va verso la normalità. E le mappe di Ats Milano raccontano come la battaglia sul virus stia andando bene,

con curve in calo per quanto riguarda i ricoveri, i contagi, persino le morti, oltre all'Rt, che in città è arrivato a toccare lo 0.76 sulla media settimanale.

Tutto abbastanza sotto controllo, dunque, anche se il virologo Massimo Galli, invita alla massima prudenza: «La zona gialla? Detto da non credente, posso solo auspicare che il cielo ce la mandi buona. Oggi vedo una situazione stabile, che non ci dà però ancora veri segnali di tranquillità. Temo l'interpretazione del “si può fare” come “facciamolo in massa”. Questo è il punto della zona gialla. Bisogna stare ancora molto attenti: dare improvvisamente il segnale liberi tutti, è pericoloso. Il mio appello è: cerchiamo di fare la nostra vita, ma con tutta la prudenza che ci vuole. I vaccinati sono pochissimi, e l'infezione c'è ancora». Parole molto chiare per chi pensa che siamo già fuori dal tunnel.

La notizia della zona gialla comunque è stata accolta con sollievo dai milanesi, che già ieri – anche se si comincia da domani – erano in giro a far shopping. Il presidente della Regione, Attilio Fontana, si è lamentato perché avrebbe preferito che il giallo scattasse da oggi: «Francamente continuo a non capire perché il provvedimento non sia stato reso operativo da domenica – scrive su Facebook –. È un risultato meritato dai lombardi che hanno sempre dimostrato senso civico nel rispetto delle regole e grande spirito di sacrificio. Dobbiamo proseguire su questa strada confermando che i dati della Lombardia erano da tem-

po e sono oggi quelli che ci consentono di essere “gialli”. Anche Fontana invita alla cautela: «Ora il nostro impegno prosegue su due fronti. Il primo, che riguarda un po' tutti, è continuare il percorso sulla strada dell'alta responsabilità individuale. L'altro è quello di far fronte compatto con tutte le Regioni affinché il governo centrale riveda i criteri troppo spesso astrusi e incomprensibili dei Dpcm (penalizzando fortemente singole categorie produttive) e provveda a ristorare concretamente e in tempi certi – come ha fatto per quanto nelle proprie disponibilità la Regione Lombardia – chi più degli altri ha subito il danno della pandemia».

Col giallo, cambiano le regole per i ristoratori, una delle categorie senza dubbio più colpite: potranno riaprire per la pausa pranzo, ma, come spiega Alfredo Zini, storico ristoratore milanese e più volte portavoce delle istanze dei pubblici esercenti, in questo periodo di emergenza sanitaria con «il turismo inesistente, l'assenza delle fiere e la maggior parte degli uffici chiusi, sarà una pausa pranzo numericamente molto leggera. Ci aspettiamo un lavoro molto calmo durante la settimana e ci auguriamo che nel fine settimana possa andare meglio, con le famiglie che possono uscire a pranzo il sabato e la domenica. È una ripartenza al 35%, non di più perché la sera i locali sono chiusi e a pranzo per rispettare il distanziamento il numero dei clienti è dimezzato».

Lino Stoppani, presidente di Fipe, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, la vede più in positivo:

Data: 31.01.2021 Pag.: 1,3
Size: 470 cm2 AVE: € 20210.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

«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. Se andiamo verso un miglioramento della situazione nel Paese, significa che la malattia è sotto controllo e questo genera comunque ottimismo. Poter tenere aperto dà un minimo di prospettiva agli imprenditori che vivono un grande disagio psicologico: c'è un significato simbolico nel riportare gli imprenditori nelle loro imprese, è la prima medicina per contrastare anche la loro depressione e disperazione».



Nutrirsi bene

FOOD DELIVERY A PROVA DI GERMI

In crescita da qualche anno, il trend dei piatti consegnati a casa è letteralmente esploso con la pandemia da Covid 19. Non sempre, però, il cibo che ci viene recapitato è sicuro sotto il profilo igienico. Ecco a cosa dobbiamo fare attenzione

di **Giorgio Donegani**

IL NOSTRO ESPERTO



Dott. Giorgio Donegani
 Tecnologo alimentare,
 esperto in nutrizione ed
 educazione alimentare
 a Sesto San Giovanni
 (Milano)

Obblighi di sanificazione, restrizioni degli spazi, chiusure forzate, limitazioni delle fasce orarie... per tanti ristoratori garantire la consegna a domicilio è diventata l'unica soluzione possibile per superare questo periodo così difficile. Peraltro, molti loro clienti hanno scoperto come sia comodo farsi portare il cibo a casa, pronto da gustare in tranquillità, magari godendosi la serie preferita alla televisione. E il fatto di potersi limitare a pochi clic del mouse per scegliere il ristorante, decidere il menu e pagarlo direttamente online, contribuisce a rendere ancora più attraente il food delivery e a farne un'abitudine destinata a rimanere anche una volta superata la pandemia. Ma

75°C
 È LA TEMPERATURA
 A CUI RISCALDARE IL
 CIBO CHE TI ARRIVA
 FREDDO O APPENA
 TIEPIDO: DEVE
 SCOTTARE

se la comodità della consegna a domicilio non si discute, è giusto porsi qualche domanda sulla qualità e sicurezza di quel che ci viene consegnato...

Per evitare il rischio Coronavirus

Partiamo con una nota rassicurante: la trasmissione del Covid non avviene per via alimentare. Il virus, a differenza dei batteri, non si sviluppa sul cibo e comunque viene distrutto dalle normali temperature di consumo. Al più, può succedere che l'alimento diventi veicolo del virus se viene contaminato superficialmente dall'operatore, ma è difficile che poi, mangiando, il Covid riesca a trasferirsi nelle vie aeree che sono la vera via di contagio. Piuttosto, bisogna fare attenzione alle superfici esterne dell'imballaggio nel quale gli alimenti ci arrivano, ma basta lavarsi bene le mani dopo averli estratti e trasferiti nel piatto per ridurre il rischio. Altrettanto importante è poi mantenere alte le precauzioni al momento della consegna: mascherina e braccia tese per mantenere le distanze

La consegna a domicilio deve avvenire rispettando la distanza di almeno un metro tra le persone il fattorino non deve entrare nell'abitazione del cliente.

Nel trasporto vanno rispettate le corrette condizioni di conservazione (tempo e temperatura) degli alimenti da consegnare.



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

STARBENE

Data: 01.02.2021

Pag.: 52,53,54,55

Size: 7843 cm2

AVE: € 541167.00

Tiratura: 83347

Diffusione: 72907

Lettori: 492000



I ristoratori devono definire un'area, separata dai locali di preparazione del cibo, destinata al ritiro degli ordini e devono mettere a disposizione del personale addetto alle consegne a domicilio, come fattorini e rider, prodotti igienizzanti per le mani.

Gli alimenti pronti per la consegna devono essere posti in contenitori adatti al contatto con gli alimenti (MOCA) ed essere separati da altre merci. Borse e zaini termici usati per la consegna degli ordini devono essere puliti e disinfettati dopo ogni uso.

Devono essere preferite modalità di pagamento che evitino lo scambio diretto di denaro.

Le regole che proteggono la nostra salute

Per ridurre al minimo i rischi igienici e di contagio, l'Istituto superiore di Sanità ha stilato delle linee guida utili sia per il ristorante che per il cliente.

Il personale addetto alle consegne deve indossare la mascherina sia durante il ritiro che la consegna, igienizzando le mani prima di indossare i guanti e cambiandoli a ogni consegna.

SE SOFFRI DI ALLERGIE

La dichiarazione degli allergeni sul menu del ristorante è obbligatoria per legge, ma quando si ordina online non è così facile individuarli. Secondo le rilevazioni di Altroconsumo, nel 25% dei casi esaminati non erano dichiarati sul sito gli ingredienti usati per le ricette, e soltanto in due ristoranti gli allergeni erano evidenziati come prevede la legge. Cosa più grave, sui 60 ordini eseguiti nel test di Altroconsumo in cui si sono segnalate allergie a uova e soia, per ben 18 volte sono arrivati alimenti che contenevano ugualmente questi due prodotti come ingredienti o contaminanti. Morale: se si soffre di allergie vale la pena di scegliere solo i piatti conosciuti e collaudati, dalla ricetta più semplice.



I cibi caldi e freddi devono essere tenuti ben separati durante il trasporto: il sushi, per essere sicuro, non dovrebbe superare i 10 °C

→ ze di sicurezza, meglio ancora poi se il pasto è stato pagato in anticipo online e se si evita lo scambio fisico di denaro da mano a mano.

Gli altri ospiti sgraditi

Se il virus non costituisce motivo di grossa preoccupazione, non dobbiamo dimenticare che il cibo può causare altri problemi e disturbi anche pesanti, se non lo consumiamo in perfette condizioni igieniche. È soprattutto dallo sviluppo di batteri come stafilococchi e salmonelle che dobbiamo guardarci e sono due le parole che dobbiamo tenere a mente: tempo e temperatura. Una volta che il cibo è stato cotto, diventa infatti un terreno ideale per il rapido sviluppo dei primi batteri che lo raggiungono e va consumato il più in fretta possibile. Ecco allora che la puntualità nella consegna diventa importante anche come fattore di sicurezza: un piatto che ci arriva ormai freddo e con quasi un'ora di ritardo può veicolare un numero molto alto di germi e costituire un vero rischio. Se non vogliamo mandarlo indietro, la cosa da fare è riscaldarlo senza limitarsi a intiepidirlo soltanto, ma portandolo a temperature superiori ai 75 °C (in pratica deve scottare) in modo da sanificarlo nuovamente.

La giusta temperatura è fondamentale

A proposito di temperatura, gli alimenti cotti che abbiamo ordinato da consumare caldi, come gli spaghetti o i fritti, dovrebbero essere trasportati a temperature superiori ai 60°C, mentre quelli crudi, o comunque da mangiare freddi, non dovrebbero andare sopra i 10°C. Se si lavora bene e si usano contenitori coibentati per alimenti, sono condizioni che si riescono a mantenere per un tempo ragionevole. Ma

È NATA "GIUSTA", SISTEMA DI CONSEGNE ETICO E SOSTENIBILE

La condizione dei "driver", i fattorini addetti alle consegne, non è certo delle più felici. Poco tutelati, si trovano a lavorare spesso in condizioni difficili, praticamente a cottimo, senza alcuna garanzia e con paghe molto basse. Just Eat ha dichiarato di voler provvedere alla loro assunzione, ma nel frattempo qualcosa di interessante è nato proprio da noi, in Italia. Si chiama "Giusta" ed è un nuovissimo modello di food delivery, creato da un pool di aziende italiane con la supervisione di Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), unite nell'intento di innovare il settore della consegna a domicilio per soddisfare le esigenze dei clienti,

rispettando al contempo i dipendenti e l'ambiente. In sostanza "Giusta" vuole essere un sistema di consegna al tempo stesso efficiente, etico e sostenibile. I suoi promotori hanno realizzato una piattaforma tecnologica avanzata che si compone di una app personalizzata per le ordinazioni e di un sistema intelligente per ottimizzare percorsi di consegna e tutta la mobilità dei corrieri. Questi, regolarmente assunti, utilizzano scooter elettrici e vengono dotati delle più moderne attrezzature per assicurare la perfetta conservazione dei cibi (le confezioni sono dotate anche di etichetta anti-manomissione). Garantita la tracciabilità delle informazioni sull'ordine, alle quali si può accedere tramite il Qr code sulla confezione.





60°C
 È LA TEMPERATURA CHE DOVREBBERO AVERE GLI ALIMENTI COTTI DA CONSUMARE CALDI, COME I FRITTI

Nutrirsi bene

PIZZA: OCCHIO AL CARTONE

Saldamente al primo posto tra i cibi più richiesti, la pizza ci arriva negli inconfondibili cartoni. Che però possono nascondere insidie per la nostra salute: il calore e l'umidità della pizza possono causare la migrazione di sostanze nocive dal cartone, se questo non è realizzato secondo le regole. La legge prevede che la parte a contatto

con il cibo debba essere di cellulosa purissima e non prodotta a partire da carta riciclata, per evitare la presenza di residui di inchiostro e altri composti poco sani. In realtà, però, questo non sempre avviene perché molti cartoni provengono da altri paesi UE dove le norme sono meno rigorose. Ecco allora che una prima cosa da controllare, oltre alla presenza del



simbolo del bicchiere e della forchetta che indica la destinazione "per alimenti", è il colore del cartone nella parte interna: se è bianco è buon segno, mentre se tira sul grigio o è marrone non ci siamo. In ogni caso, una regola importante è quella di non riscaldare e

mangiare la pizza nel cartone, ma trasferirla nel piatto: un test condotto lo scorso anno dal mensile il *Salvagente* ha trovato in due contenitori per pizza su tre la presenza di forti concentrazioni di Bisfenolo A e ftalati, composti che favoriscono alcuni tipi di tumore.

non tutti lavorano bene... La dimostrazione viene da una recente indagine condotta da *Altroconsumo* in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Effettuando 60 ordinazioni su 6 diverse piattaforme di food delivery, sia nazionali che locali, operanti su Milano e Torino, si è rilevato che solo un terzo dei piatti caldi richiesti è arrivato a destinazione a una temperatura sopra i 60 °C, mentre la media delle temperature registrate per quelli da consegnare freddi è stata addirittura di 23,5 °C (in due casi sono arrivati sopra i 30 °C), una temperatura decisamente a rischio, al punto che nel 38% delle consegne esaminate non è stato raggiunto un livello sufficiente di sicurezza igienica. Va da sé che se gli alimenti consegnati alla temperatura sbagliata si mangiano subito il rischio di contrarre disturbi rimane basso, ma se si conservano gli avanzi, allora i problemi possono effettivamente sorgere.

Attenti al delivery "fai da te"

Le grandi piattaforme di food delivery sono consapevoli dei rischi igienici collegati al trasporto e in genere pongono un'attenzione sufficiente a evitarli, ma le cose cambiano se ricorriamo al "delivery fai da te" improvvisato dai ristoratori. Quando il cibo ci viene consegnato, dobbiamo verificare che siano ben separati, in borse diverse, gli alimenti da mangiare freddi come il sushi e quelli da gustare caldi come gli spaghetti di soia. Inoltre, assicuriamoci che siano messi tutti in contenitori specifici per alimenti (verificare la presenza del simbolo forchetta e bicchiere) e che gli stessi contenitori siano ben chiusi. Questo riguarda soprattutto le salse: meglio se vengono consegnate in bustine monodose invece che in vaschette plastiche dalla chiusura "ballerina". Se poi il sushi arriva tiepido o se nel sacchetto troviamo sparsa salsa o sugo, meglio rimandare indietro tutto... ●

CUOCHI E RISTORATORI PRONTI A DONARE MIGLIAIA DI PASTI A CAPODANNO

il Giornale.it **cronache**

Home [Politica](#) [Mondo](#) [Cronache](#) [Blog](#) [Economia](#) [Sport](#) [Cultura](#) [Milano](#) [LifeStyle](#) [Speciali](#) [Motori](#) [Abbonamento](#)

Ridai la speranza alle vittime degli islamisti



Condividi:

Cuochi e ristoratori pronti a donare migliaia di pasti a capodanno

Commenti:

0

Sarà un capodanno diverso ma nonostante un 2020 da dimenticare, cuochi e ristoratori sono pronti a una gara di solidarietà per regalare migliaia di pasti ai più fragili

Francesca Galici - Mer, 30/12/2020 - 20:03


[commenta](#)
[Mi piace 0](#)

Il governo ha fermato i cenoni di capodanno: bar e ristoranti saranno per la prima volta chiusi nell'ultimo giorno dell'anno.



Questo però non ferma la solidarietà dei cuochi e dei ristoratori che hanno deciso di donare migliaia di pasti a chi ne ha bisogno. Su iniziativa di [Fipe](#)-Confcommercio, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e dalla Federazione italiana Cuochi, in 12 città italiane ci sarà una gara di solidarietà per regalare un capodanno diverso a chi si trova in difficoltà.

L'iniziativa si rivolge alle persone più fragili, agli anziani e agli indigenti, quest'anno ancora più in difficoltà. Domani l'Italia tornerà in zona rossa e saranno purtroppo molte le persone che si ritroveranno da sole, senza la possibilità di mettere un pasto caldo in tavola. In questo momento così delicato, nonostante le chiusure colpiscano soprattutto le categorie dei ristoratori, questi ultimi hanno deciso di far valere il ruolo sociale della loro professione tramutandosi in benefattori. Il risultato è l'iniziativa [#ilnostrocuorestaaperto](#), che a partire dalle 10 del 31 dicembre vedrà gli chef di [Fipe](#)-Conf commercio impegnati a preparare migliaia di pasti da distribuire nelle strutture assistenziali da Bari a Bologna, da Olbia a Firenze, da Milano, a Napoli, a Trieste. La tipologia dei pasti sarà diversa da città a città ma il cuore grande degli chef sarà la costante di questa giornata speciale.

"Con 160 giorni di chiusura forzata e la messa in discussione della sopravvivenza di tantissime imprese e posti di lavoro, il 2020 è stato un anno a dir poco drammatico per la ristorazione italiana. Ma la solidarietà ha forse ancora più valore proprio nei tempi difficili", afferma il presidente di [Fipe](#) Confcommercio, Lino Enrico Stoppani. In questo momento in cui crescono la disperazione e il senso di solitudine, "aiutare gli altri ci aiuta a ricordare autenticamente chi siamo". Lino Enrico Stoppani è sicuro: "Iniziativa come questa ci rammentano che la nostra missione è certo economica, eppure indissolubilmente legata all'idea di servizio, di socialità, di miglioramento della vita delle persone. Tristemente, in questi giorni non possiamo aprire le porte dei nostri locali, ma, in sicurezza, non rinunciamo ad aprire la porta della solidarietà a chi ne ha bisogno".

A lui si unisce anche il presidente Federcuochi Rocco Pozzulo, che spiega come nonostante l'anno orribile vissuto dalla categoria, "in cui il nostro intero comparto ha versato lacrime e sangue, penalizzato oltre ogni limite dalle ripercussioni economiche del Covid, noi abbiamo scelto di esserci, per regalare un momento di gioia e condivisione a chi è stato messo in ginocchio dalla vita ed è rimasto solo". "Chiusi per legge i locali, restano aperti i cuori della Ristorazione Italiana", conclude Roberto Rosati, presidente del Dipartimento Solidarietà Emergenze della Federcuochi, lanciando l'iniziativa di capodanno.

CUOCHI E RISTORATORI PRONTI A DONARE MIGLIAIA DI PASTI A CAPODANNO

Tag: solidarietà Capodanno

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 ▾ COVID TOSCANA CAPODANNO MORTO A TENERIFE FRANA GARFAGNANA ALBEF

HOME > FIRENZE > CRONACA > FIRENZE, GLI CHEF PREPARANO IL... Pubblicato il 31 dicembre 2020

Firenze, gli chef preparano il pranzo per la mensa della Caritas

Sono 6mila i piatti di pasta cucinati dagli chef a Firenze per il pranzo dell'ultimo giorno dell'anno, un regalo che hanno ricevuto oggi gli ospiti della mensa della Caritas diocesana di via Baracca. A compiere il gesto solidale sono stati i cuochi e i ristoratori toscani nell'ambito dell'iniziativa 'Chiusi i locali ma non i nostri cuori' lanciata a livello nazionale da [Fipe](#) Confcommercio e Federazione italiana cuochi con il dipartimento solidarietà emergenze Fic. Video Gianluca Moggi/New Press Photo

Condividi Tweet Invia tramite email



ISCRIVITI ALLA COMMUNITY

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

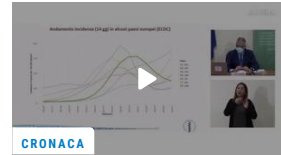
ACCEDI

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



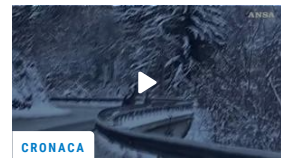
CRONACA

Covid, Locatelli: "I sacrifici stanno dando i frutti, la curva epidemica rimane sotto..."



CRONACA

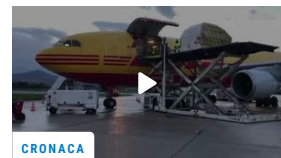
Iss, Brusaferrò: la curva è in decrescita ma un po' rallentata



CRONACA

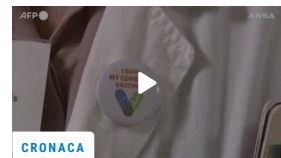
Cerve a spasso in val Gardena, avvistamento insolito sulla statale

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



CRONACA

Il Piano vaccini entra in Fase 1, Locatelli: "Verso stock aggiuntivi"



CRONACA

Anticorpi monoclonali per "accompagnare" il vaccino

FIRENZE, GLI CHEF PREPARANO IL PRANZO PER LA MENSA DELLA CARITAS



Covid, la polizia stradale consegna i vaccini agli ospedali di Matera, Taranto e Foggia

LA NAZIONE FIRENZE

CRONACA SPORT COSA FARE EDIZIONI COVID TOSCANA CAPODANNO MORTO A TENERIFE FRANA GARFAGNANA ALBEI

HOME FIRENZE CRONACA PRANZO DI SAN SILVESTRO, GLI... Pubblicato il 31 dicembre 2020

Pranzo di San Silvestro, gli chef alla mensa Caritas cucinano seimila piatti di pasta

A Firenze, alla mensa di via Baracca, l'iniziativa promossa dai ristoratori

Condividi Tweet Invia tramite email

Firenze, 31 dicembre 2020 - Sono 6mila i piatti di pasta cucinati dagli chef a Firenze per il pranzo dell'ultimo giorno dell'anno, un regalo che hanno ricevuto oggi gli ospiti della mensa della Caritas diocesana di via Baracca.

A compiere il gesto solidale sono stati i cuochi e i ristoratori toscani nell'ambito dell'iniziativa 'Chiusi i locali ma non i nostri cuori' lanciata a livello nazionale da Fipe Confcommercio e Federazione italiana cuochi con il dipartimento solidarietà emergenze Fic.

Nel capoluogo toscano la consegna dei 500 chili di pasta necessari a preparare il pranzo, poi elaborato dagli chef fiorentini guidati da Massimiliano Catizzone, è avvenuta alla presenza del presidente della Regione Toscana Eugenio Giani, degli assessori del Comune di Firenze al Welfare Sara Funaro e alle Attività produttive Federico Gianassi, oltre che dei presidenti di Fipe Confcommercio Toscana Aldo Cursano e del Dipartimento solidarietà emergenze della Fic Toscana Gian Carlo Gliceri e del direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni. A riceverli, il presidente della Fondazione Solidarietà Caritas Firenze Vincenzo Lucchetti.

"Guanti, mascherine e fornelli accesi, questo Capodanno per gli ospiti della mensa Caritas diocesana di Firenze sarà speciale grazie alla solidarietà di tanti cuochi che nonostante le difficoltà che stiamo vivendo si sono messi a disposizione per condividere il loro tempo e aiutare i più bisognosi - ha dichiarato Giani -. È un buon auspicio per cominciare con il giusto passo il 2021".

Funaro e Gianassi hanno sottolineato che "non poteva esserci iniziativa più bella per chiudere un anno difficile come questo", Cursano ha osservato che "mettere le persone a tavola per noi è un atto d'amore".

"Il 2020 - ha concluso Catizzone - è stato un anno terribile che ci ha tutti impoveriti economicamente ed umanamente. La nostra categoria è stata fortemente vessata, ma questo non ferma la nostra voglia di dare".

© Riproduzione riservata



ISCRIVITI ALLA COMMUNITY per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città. ACCEDI

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Coronavirus Italia: il bollettino Covid di oggi. Contagi e dati regione per regione



Notte di San Silvestro: ecco quando posso rientrare a casa dopo le 22



Giorni zona arancione e zona rossa: il calendario

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

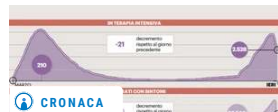
Altri numeri aumentati dalle rigenti restrizioni ovvero dai precedenti decreti, provvedimenti che definiscono le misure di prevenzione della diffusione di (specificare il motivo che determina lo spostamento)

Se lo spostamento è iniziato da (indicare l'indirizzo da cui è iniziato) CRONACA (l'indirizzo di destinazione)

Autocertificazione Capodanno in zona rossa: come compilarla per andare da amici e parenti



Covid: mascherine, chiusure e distanziamento. Niente illusioni, 2021 non è un liberi tutti



Covid, dopo Epifania l'Italia si ricolorerà di giallo. Le Regioni: lo sci parte il 18

PRANZO DI SAN SILVESTRO, GLI CHEF ALLA MENSA CARITAS CUCINANO SEIMILA PIATTI DI PASTA

CAPODANNO: A TRIESTE CHEF DONANO PASTI A CHI È IN DIFFICOLTÀ

EDIZIONI > Mediterraneo Europa-Ue NuovaEuropa America Latina Brasil English Podcast ANSAcheck

Ait Friuli Venezia Giulia

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 E GUSTO * SPECIALI

ANSA.it > Friuli Venezia Giulia > Capodanno: a Trieste chef donano pasti a chi è in difficoltà

Capodanno: a Trieste chef donano pasti a chi è in difficoltà

Progetto [Fipe](#)-Federcuochi, 100 piatti distribuiti da Sant'Egidio


Redazione ANSA

TRIESTE

31 dicembre 2020

16:46

NEWS

 Suggerisci Facebook Twitter Altri

© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - TRIESTE, 31 DIC - Un totale di 100 primi piatti da distribuire la notte di San Silvestro alle persone in difficoltà: è quanto hanno realizzato alcuni chef Federcuochi (Fic) a Trieste, nell'ambito dell'iniziativa nazionale [#ilnostrocuorerestaaperto](#), promossa da [Fipe](#)-Confcommercio (Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi) e Fic.

I pasti, consegnati questa mattina, saranno distribuiti in serata dagli operatori della Comunità di Sant'Egidio.

"Nonostante la situazione contingente e le restrizioni dovute al Covid - ha spiegato Andrea Starz, presidente regionale del dipartimento solidarietà ed emergenze della Federcuochi e segretario della Fic provinciale di Trieste - ci siamo ritrovati in 5 e insieme abbiamo raggiunto l'obiettivo della preparazione di 100 primi piatti" per chi è in difficoltà.

In questi giorni, ricorda in una nota il presidente nazionale di [Fipe](#) Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, "non possiamo aprire le porte dei nostri locali, ma, in sicurezza, non rinunciamo ad aprire la porta della solidarietà".

"Anche questa volta - aggiunge il presidente nazionale Fic Rocco Pozzulo - malgrado un anno in cui nostro intero comparto ha versato lacrime e sangue, penalizzato dalle ripercussioni economiche del Covid, abbiamo scelto di esserci, per regalare un momento di gioia e condivisione a chi è stato messo in ginocchio dalla vita ed è rimasto solo". (ANSA).

Economia, affari e finanza

Rocco Pozzulo

Lino Enrico Stoppani

Andrea Starz

Federcuochi

Sant'Egidio

Federazione Italiana

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



CAPODANNO: A TRIESTE CHEF DONANO PASTI A CHI È IN DIFFICOLTÀ

CONDIVIDI



Capodanno: a Trieste chef donano pasti a chi è in difficoltà

[A corporate.ansa.it/friuliveneziagiulia/notizie/2020/12/31/capodanno-a-trieste-chef-donano-pasti-a-chi-e-in-difficolta_2e864ecc-9461-48e3-a011-e177d9036e41.html](https://corporate.ansa.it/friuliveneziagiulia/notizie/2020/12/31/capodanno-a-trieste-chef-donano-pasti-a-chi-e-in-difficolta_2e864ecc-9461-48e3-a011-e177d9036e41.html)

December 31, 2020

Progetto **Fipe**-Federcuochi, 100 piatti distribuiti da Sant'Egidio



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - TRIESTE, 31 DIC - Un totale di 100 primi piatti da distribuire la notte di San Silvestro alle persone in difficoltà: è quanto hanno realizzato alcuni chef Federcuochi (Fic) a Trieste, nell'ambito dell'iniziativa nazionale #ilnostrocuorerestaaperto, promossa da **Fipe**-Confcommercio (Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi) e Fic.

I pasti, consegnati questa mattina, saranno distribuiti in serata dagli operatori della Comunità di Sant'Egidio.

"Nonostante la situazione contingente e le restrizioni dovute al Covid - ha spiegato Andrea Starz, presidente regionale del dipartimento solidarietà ed emergenze della Federcuochi e segretario della Fic provinciale di Trieste - ci siamo ritrovati in 5 e insieme abbiamo raggiunto l'obiettivo della preparazione di 100 primi piatti" per chi è in difficoltà.

In questi giorni, ricorda in una nota il presidente nazionale di **Fipe** Confcommercio, Lino Enrico Stoppani, "non possiamo aprire le porte dei nostri locali, ma, in sicurezza, non rinunciamo ad aprire la porta della solidarietà".

"Anche questa volta - aggiunge il presidente nazionale Fic Rocco Pozzulo - malgrado un

anno in cui nostro intero comparto ha versato lacrime e sangue, penalizzato dalle ripercussioni economiche del Covid, abbiamo scelto di esserci, per regalare un momento di gioia e condivisione a chi è stato messo in ginocchio dalla vita ed è rimasto solo". (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Savona, **Fipe** e Federcuochi con la Comunità di Sant'Egidio per un pasto solidale ai più bisognosi

[savonaneWS.it/2020/12/31/leggi-notizia/argomenti/solidarieta-1/articolo/savona-fipe-e-federcuochi-con-la-comunita-di-santegidio-per-un-pasto-solidale-ai-piu-bisognosi.html](https://www.savonaneWS.it/2020/12/31/leggi-notizia/argomenti/solidarieta-1/articolo/savona-fipe-e-federcuochi-con-la-comunita-di-santegidio-per-un-pasto-solidale-ai-piu-bisognosi.html)

December 31, 2020

Solidarietà | 31 dicembre 2020, 16:50

#ilnostrocuorerestaaperto il nome dell'iniziativa che ha coinvolto 11 città italiane



Non ci sarà il classico cenone di San Silvestro in questo 31 dicembre in tempo di pandemia, ma il mondo della ristorazione ha voluto tenere aperte le proprie porte alla solidarietà.

Così è nata l'iniziativa #ilnostrocuorerestaaperto, promossa dalle associazioni di categoria **Fipe** Confcommercio e Federcuochi con la collaborazione di Caritas di Santa Rita e della Comunità di Sant'Egidio che in Liguria ha visto Savona come città scelta per distribuire oltre un centinaio di pasti solidali.

"In questo anno complicato e triste per le nostre attività abbiamo voluto fare qualcosa per essere di aiuto, in un periodo dove ristoranti e alberghi non possono lavorare come al solito, a chi è meno fortunato" spiega Pasquale Tripodoro, presidente di **Fipe** Confcommercio. Lasagne, crostate e altro sono state così confezionate e consegnate questa mattina a partire dalle 10, in contemporanea con altre undici città italiane, a Caritas che si è poi impegnata nella distribuzione ai soggetti individuati.

"Speriamo possa essere di buon auspicio per un miglior anno nuovo per tutti e che sia solo l'inizio di una collaborazione già molto entusiasta tra noi e i cuochi savonesi" ha concluso Tripodoro.

 Mattia Pastorino



Ricevi le nostre ultime notizie da **Google News** [SEGUICI](#)

MoreVideo: le immagini della giornata

Ti potrebbero interessare anche:

Covid, dopo il 7 gennaio 2021 che cosa succede? Riaperture e divieti in arrivo, ancora timori per l'Rt in sei Regioni

[C \[corriere.it/cronache/21_gennaio_02/7-gennaio-zona-gialla-scuola-palestre-8a7da82a-4c73-11eb-a215-44d7eb47eab9.shtml\]\(https://www.corriere.it/cronache/21-gennaio-02/7-gennaio-zona-gialla-scuola-palestre-8a7da82a-4c73-11eb-a215-44d7eb47eab9.shtml\)](https://www.corriere.it/cronache/21-gennaio-02/7-gennaio-zona-gialla-scuola-palestre-8a7da82a-4c73-11eb-a215-44d7eb47eab9.shtml)

January 2, 2021



Ci sono due date per tracciare il percorso verso la ripartenza in questo 2021, ancora dolorosamente segnato dalla pandemia. Sono il 7 e il 15 gennaio, giorni chiave per comprendere quali regole e divieti il governo deciderà di inserire nei prossimi provvedimenti, nel tentativo di frenare la risalita della curva epidemiologica. Il 6 gennaio è l'ultimo giorno regolato dal Decreto Natale, con l'alternanza di giorni rossi e arancioni. Il 15 scade invece il Dpcm che imponeva numerose limitazioni, come la chiusura dopo le 18 di bar e ristoranti. I dati non sono confortanti, l'indice Rpt che calcola i nuovi contagiati rispetto al numero di tamponi effettuati, continua ad essere sopra il 10%, ieri addirittura oltre il 14%.

L'indice Rt

Secondo l'ultimo monitoraggio ci sono sei regioni — Calabria, Liguria, Veneto, Basilicata, Lombardia e Puglia — con l'indice di trasmissione Rt sopra o pari a 1. Dato preoccupante, per cui è probabile che prevalga la linea del rigore, come anticipato al Corriere dal ministro della Salute Roberto Speranza e come conferma il titolare degli Affari Regionali, Francesco Boccia: «Dobbiamo evitare quanto sta accadendo in altri Paesi, penso al Regno Unito, dove è cominciata la campagna vaccinale ma gli ospedali sono in ginocchio. Da noi i divieti di questi giorni hanno consentito di contenere i numeri, ma la situazione è ancora molto complessa. Servono pazienza e rigore».

Riapertura della scuola dal 7 gennaio

Dal 7 gennaio riparte la scuola in presenza anche al liceo (sia pur al 50 per cento) e ritorna il modello che divide le Regioni per fasce di rischio, gialla, arancione e rossa. Per chi è in zona gialla, gli spostamenti tornano liberi. Ma sarà il monitoraggio del 5 gennaio a fornire il quadro aggiornato per stabilire se ci siano aree che devono cambiare fascia. Osservate speciali sono naturalmente le sei regioni dove i contagi sono di nuovo in crescita e per cui bisognerà monitorare la tenuta delle strutture sanitarie.

Il coprifuoco

Sembra scontato che il coprifuoco dalle 22 alle 5 venga rinnovato anche dopo il 15 gennaio, così come l'obbligo di indossare la mascherina all'aperto e al chiuso e di mantenere il distanziamento di almeno un metro. Sempre in vigore il divieto di assembramento e la facoltà per i sindaci di chiudere strade e piazze delle città in modo da impedire gli affollamenti.

I negozi

Dal 7 gennaio riaprono i negozi, ma si torna all'orario di chiusura tra le 19,30 e le 20. Non è invece prevista al momento la riapertura dei centri commerciali nei giorni festivi e prefestivi.

Bar e ristoranti

Dal 7 gennaio riaprono i bar e i ristoranti fino alle 18. Rimane l'obbligo di sedere al massimo in quattro al tavolo e di indossare la mascherina quando non si sta seduti. Dopo le 18 e fino alle 22 sarà consentito l'asporto, ma resta vietato consumare cibo e bevande nelle adiacenze. Sempre consentita la consegna a domicilio. L'ala rigorista del governo è orientata a non consentire la riapertura la sera, ma la **Fipe** (la federazione pubblici esercenti) è già sul piede di guerra, pronta alla mobilitazione «per tutelare un settore che è ormai in una crisi economica senza precedenti».

Trasporti pubblici

La capienza su bus e metropolitane rimane fissata al 50 per cento e non si prevede di aumentare i posti dopo il 15 gennaio. Anche perché, nel momento in cui si decide di riaprire scuole, uffici e negozi, si punta a non incentivare l'affollamento dei mezzi.

Sci e sport di contatto

Fermi gli sport di contatto e ancora chiusi gli impianti sciistici. La prevista riapertura delle piste il 7 gennaio è stata rinvitata dopo il parere del Comitato tecnico scientifico, che ha chiesto alle Regioni di rivedere le linee guida.

Palestre e piscine

È in corso una valutazione del ministero dello Sport e del Cts per la riapertura di palestre e piscine dopo il 15, con regole che garantiscano soltanto le lezioni individuali.

Cinema e teatri

Anche per il settore dello spettacolo il governo è alla ricerca di soluzioni da adottare dopo il 15 gennaio, ma sembra difficile che si possa già da quella data prevedere la riapertura. L'unico settore che potrebbe ottenere il via libera è quello dei musei e delle mostre, sia pur con ingressi contingentati.

2 gennaio 2021 (modifica il 2 gennaio 2021 | 07:08)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

HOME › FIRENZE › CRONACA › [PANDORI E PANETTONI, BOOM DI...](#)

Pandori e panettoni, boom di Natale E i fiorentini ora scelgono l'asporto

Piccola boccata di ossigeno per le pasticcerie e i ristoranti della nostra città nei giorni delle feste. Venduti più del doppio di dolci rispetto al 2019. Successo delivery, tante prenotazioni per i locali

Publicato il 3 gennaio 2021 , di **ROSSELLA CONTE**



La vendita di pandori e panettoni ha fatto registrare un +50% rispetto allo scorso anno

di Rossella Conte

LANAZIONE.IT

E' stato un Natale con segno positivo per il settore dei dolci natalizi con i fiorentini che non solo non hanno voluto rinunciare alla tradizione ma hanno anche deciso di sostenere le botteghe. La proposta artigianale delle pasticcerie fiorentine, in un momento in cui tutte le attività sono finite nella morsa della crisi da Covid, registra una svolta con un volume di vendite che in alcuni casi ha sorpassato quello dello scorso anno, e quindi del periodo precedente all'emergenza sanitaria.

"Noi abbiamo venduto il 50% di panettoni in più rispetto al 2019, c'è chi lo ha comprato per la cena o il pranzo in famiglia e chi da regalare. Le persone continuano a chiederci. Siamo contenti, nonostante stiamo lavorando in media con perdite del 50% con l'asporto, ma siamo riusciti a dare un po' di luce al nostro quartiere" spiega Andreina Mancini, titolare della Pasticceria Sieni di via dell'Ariente. "Natale – riprende Mancini – è stata una sorpresa: tanti fiorentini hanno scelto di sostenere i negozi di vicinato acquistando da noi il panettone". Dicembre con il segno più anche per la Pasticceria Silvano e Valentino di via Paganini che ha ricevuto la visita del vicesindaco Alessia Bettini e dell'assessore alle attività produttive Federico Gianassi.

"Abbiamo avuto un incremento del 35% rispetto allo scorso anno, tantissimi fiorentini ci hanno voluto sostenere premiando il nostro lavoro. E' stato un anno tremendo ma nel mese di dicembre abbiamo avuto un incremento notevole di fatturato" sottolinea la titolare Alessandra Vannini. "Il Natale – prosegue – non basterà a tamponare le perdite dell'anno ma siamo soddisfatti. Il nostro quartiere e i fiorentini hanno dimostrato di saper apprezzare la qualità, la passione e l'impegno. Noi per far fronte all'esplosione di lavoro di dicembre abbiamo assunto due nuove persone". Massimo Bernacchioni, titolare della Pasticceria Giorgio di via Duccio di Buoninsegna, conferma: "Per il primo anno abbiamo prodotto

[Apri il link](#)

LANAZIONE.IT

una linea nostra di panettoni artigianali ed è stato un successo. Ne abbiamo venduti molti di più rispetto agli scorsi anni".

Insomma, le restrizioni non hanno fermato la voglia di festeggiare. "Le persone non solo hanno sentito il bisogno di concedersi un regalo, ma hanno voluto fare qualcosa per le botteghe. Tanti si sono resi conto di quanto importanti siano i nostri spazi per la città" analizza Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze e titolare del ristorante Kome di via de' Benci. "Non solo le pasticcerie hanno lavorato ma anche i ristoranti – aggiunge –, noi per esempio non siamo riusciti a stare dietro a tutte le ordinazioni per l'asporto. Ripeto, sto parlando esclusivamente del Natale e del Capodanno, per il resto la situazione è drammatica".

© Riproduzione riservata



LEGGI ANCHE

Rubano bancomat al prete e fanno un maxi prelievo



LEGGI ANCHE

Lo sfogo al telefono delle sorelle Pasho: "Il killer è Elona"

Monrif.net Srl A Company of **Monrif Group** - [Dati societari](#) - [ISSN](#) - [Privacy](#)

Copyright© 2019 - P.Iva 12741650159

LA NAZIONE FIRENZE

CRONACA SPORT COSA FARE EDIZIONI ▾ TOSCANA ZONA GIALLA COVID TOSCANA MALTEMPO NEVE ALBERI DI NATALE

HOME > FIRENZE > CRONACA > I FIORENTINI PER NATALE PREMIANO...

Pubblicato il 3 gennaio 2021


I fiorentini per Natale premiano i negozi di vicinato: boom di vendite di panettoni

Per i regali in tanti hanno scelto di acquistare nelle botteghe. Cursano: "La città si è resa conto della paura di perdere i nostri spazi"

di ROSSELLA CONTE

 Condividi

 Tweet

 Invia tramite email


Aldo Cursano

Firenze, 3 gennaio 2020 - E' stato **un Natale col segno positivo** per il settore dei dolci natalizi con i fiorentini che non solo non hanno voluto rinunciare alla tradizione ma hanno anche deciso di sostenere le botteghe. La proposta artigianale delle pasticcerie fiorentine, in un momento in cui tutte le attività sono finite nella morsa della crisi da covid, registra una svolta significativa con un volume di vendite che in alcuni casi ha sorpassato quello dello scorso anno, e quindi del periodo precedente all'emergenza sanitaria. "Noi abbiamo venduto il 50% di panettoni in più rispetto al 2019, c'è chi lo ha comprato per la cena o il pranzo in famiglia e chi da regalare. Le persone continuano a chiederci. Siamo contenti, nonostante stiamo lavorando in media con perdite del 50% con l'asporto, ma siamo riusciti a dare un po' di luce al nostro quartiere" spiega Andreina Mancini, titolare della **Pasticceria Sieni** di via dell'Ariente. "Natale – riprende Mancini – è stata una sorpresa: tanti fiorentini hanno scelto di sostenere i negozi di vicinato acquistando da noi il panettone".

Dicembre con il segno più anche per la Pasticceria **Silvano e Valentino di via Paganini** che ha ricevuto la visita del vicesindaco Alessia Bettini e dell'assessore alle attività produttive Federico Gianassi. "Abbiamo avuto un incremento del 35% rispetto allo scorso anno, tantissimi fiorentini ci hanno voluto sostenere premiando il nostro lavoro. E' stato un anno tremendo ma nel mese di dicembre abbiamo avuto un incremento notevole di fatturato" sottolinea la titolare Alessandra Vanni. "Il Natale – prosegue – non basterà a tamponare le perdite dell'anno ma siamo soddisfatti. Il nostro quartiere e i fiorentini hanno dimostrato di saper apprezzare la qualità, la passione e l'impegno. Noi per far fronte all'esplosione di lavoro di dicembre abbiamo assunto due nuove persone".

Massimo Bernacchioni, titolare della **Pasticceria Giorgio** di via Duccio di Buoninsegna, conferma: "Per il primo anno abbiamo prodotto una linea nostra di panettoni artigianali ed è stato un successo: sono andati letteralmente a ruba. Ne

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Valanga in Val Senales: morti due sci alpinisti. Sono Michael Gruener e la moglie



Nuovo Dpcm 7 gennaio: Conte convoca le Regioni. Ipotesi misure ponte fino al 15

© 2021 SIFA
 Firenze si apre in un clima diverso da quello di 12 anni fa
 Gli appuntamenti vanno cancellati da quello in cui si deve lavorare, salvo che non si possa reggere a casa
 Fare lo sport mentre sempre ha di essere qualificato dagli sportisti, l'ultimo

I FIORENTINI PER NATALE PREMIANO I NEGOZI DI VICINATO: BOOM DI VENDITE DI PANETTONI

abbiamo venduti molti di più rispetto agli scorsi anni". Insomma, le restrizioni per il contenimento del contagio non hanno fermato la voglia dei fiorentini di festeggiare. "Le persone non solo hanno sentito il bisogno di concedersi un regalo, un'emozione ma hanno voluto fare qualcosa per le botteghe e le attività di vicinato. Tanti si sono resi conto di quanto importanti siano i nostri spazi per la città" analizza **Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze** e titolare del ristorante Kome di via de' Benci. "Non solo le pasticcerie hanno lavorato ma anche i ristoranti – aggiunge –, noi per esempio non siamo riusciti a stare dietro a tutte le ordinazioni. Ripeto, sto parlando esclusivamente del Natale e del Capodanno, per il resto la situazione è drammatica. Ma il calore e la vicinanza dei fiorentini di questi giorni ci danno un segnale di speranza".

© Riproduzione riservata





ISCRIVITI ALLA COMMUNITY

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

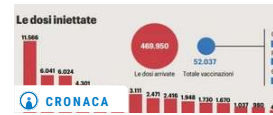

ACCEDI



Zona arancione: le regole per il 4 gennaio. Cosa si può fare e spostamenti

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Coronavirus in Italia, bollettino Covid di oggi 3 gennaio. Dati Regioni e tabella



Vaccini, la catena degli errori e dei ritardi. La Fondazione Einaudi: "Numeri irrisori"



Dottoressa positiva al Covid: si era vaccinata 6 giorni fa

Form di ricerca

[R ilroma.net/curiosita/le-ipotesi/nuovo-dpcm-restrizioni-piu-severe-fino-met-gennaio-ristoranti-e-bar-chiusi](https://ilroma.net/curiosita/le-ipotesi/nuovo-dpcm-restrizioni-piu-severe-fino-met-gennaio-ristoranti-e-bar-chiusi)



Nuovo Dpcm, restrizioni più severe fino a metà gennaio: ristoranti e bar chiusi anche a pranzo

di Redazione

CONDIVIDI:

Dom 03 Gennaio 2021 09:08

Il Governo sta studiando i primi dati dell'anno sul contagio da Coronavirus in Italia e non sono buoni. Il rischio è quello di un nuovo picco. Dal 7 molte regioni entreranno in zona gialla e questo spaventa molto l'esecutivo di Conte.

La soluzione che si sta valutando in queste ore è dunque di una zona gialla più rigida. Non solo. Parallelamente, il governo sta valutando una modifica dei criteri che portano una Regione in una fascia di rischio più elevata, con l'obiettivo di rendere più facile il passaggio in zona arancione e rossa.

Sul primo fronte, riferisce il Corriere della Sera, l'ipotesi sul tavolo è quella di mantenere in vigore in tutta Italia, e dunque anche per le Regioni che dal 7 gennaio diventerebbero gialle, alcune delle misure messe in campo per le festività. Tradotto: almeno fino al 15 gennaio, bar e ristoranti potrebbero rimanere chiusi anche a pranzo.

Non viene esclusa nemmeno la proroga delle restrizioni sugli spostamenti: anche in zona gialla, quindi, potrebbe rimanere il divieto di uscire dalla propria Regione, o addirittura dal Comune di residenza, al netto delle deroghe che già conosciamo. Questo almeno per una settimana, in attesa della scadenza del Dpcm attuale, fissata per il 15 gennaio.

La curva epidemiologica continua a salire e anche nelle regioni gialle le riaperture previste per il 7 gennaio non sembrano più scontate. Già martedì, quando l'Istituto superiore di Sanità esaminerà l'andamento del contagio da Sars-CoV-2, il governo potrebbe decidere di prorogare alcune restrizioni, almeno fino alla scadenza del Dpcm previsto per il 15 gennaio. Ci sono sei regioni che potrebbero cambiare fascia già venerdì 8 gennaio, altre sono in una situazione di rischio.

Con la riapertura delle scuole e la mobilità che torna libera, c'è il timore che la situazione si aggravi ulteriormente e per questo si sta valutando come e dove intervenire. Ieri il ministro della Salute Roberto Speranza ha fissato al 18 gennaio la riapertura degli impianti sciistici, rinviando di due settimane la data fissata d'accordo con i gestori. Ora si esaminano le scadenze per gli altri settori.

L'indice Rt: tra 1,25 e 1,50

Secondo i criteri fissati dal ministero della Salute, le regioni che hanno un Rt superiore all'1,25 rischiano di passare in fascia arancione, quelle che vanno oltre l'1,50 potrebbero entrare in fascia rossa.

Naturalmente devono essere tenuti in considerazione tutti i parametri del monitoraggio e dunque nulla è ancora deciso, ma i contatti tra gli esperti dell'Istituto superiore di Sanità e i delegati dei governatori mirano proprio a stabilire che cosa dovrà accadere dall'8 gennaio: da valutare le misure necessarie per scongiurare che anche i sacrifici fatti dai cittadini in queste ultime due settimane natalizie possano essere vanificati.

Le sei regioni a rischio

Il bollettino del 29 dicembre evidenziava come «Veneto, Liguria, Calabria hanno un Rt puntuale maggiore di 1 anche nel valore inferiore, compatibile quindi con uno scenario di tipo 2, mentre Basilicata, Lombardia e Puglia lo superano nel valore medio, e Marche, Emilia-Romagna e Friuli-Venezia Giulia lo sfiorano».

Ecco perché gli esperti suggerivano di «considerare di applicare le misure previste, per i livelli di rischio attribuiti, anche oltre le scadenze attuali» e nelle conclusioni sottolineavano quindi «la necessità di mantenere nel tempo la linea di rigore delle misure di mitigazione adottate nel periodo delle festività natalizie».

Il cambio di fascia

«I dati di questi giorni — conferma il segretario del Comitato tecnico-scientifico, Fabio Ciciliano — risentono di quanto accaduto dal 15 dicembre in poi, con gli affollamenti per lo shopping natalizio.

È evidente che già con il prossimo bollettino, quindi l'8 gennaio, dovremo analizzare la situazione e validare eventuali cambi di fascia con regioni che possono entrare in arancione o addirittura in rosso. Ma non è scontato che questo possa essere sufficiente per tenere sotto controllo l'andamento dei contagi».

E dunque il ministro degli Affari regionali è al lavoro per far scattare dal 10 gennaio il regime previsto per le fasce arancioni. Misure di contenimento per evitare che nella settimana che precede la stesura del nuovo Dpcm ci possano essere allentamenti troppo incisivi sulla curva dei contagi.

Stop a bar e ristoranti

L'idea che sta prevalendo in queste ore è quella di prorogare in tutta Italia — dunque anche in quelle regioni che dovessero rimanere in fascia gialla — alcune restrizioni già adottate durante le festività natalizie.

Tra le opzioni che si stanno esaminando c'è quella che prevede, almeno per un'altra settimana e dunque fino al 15 gennaio, la chiusura dei bar e dei ristoranti anche a pranzo, consentendo soltanto l'asporto e la consegna a domicilio. Una misura contro la quale la [Fipe](#) — la Federazione pubblici esercizi — si prepara però a dare battaglia perché ritenuta «affittiva per chi sta già pagando un prezzo altissimo».

Il divieto di spostamento

L'altra possibilità incide invece sulla libertà di spostamento. Potrebbe essere mantenuto il divieto di oltrepassare i confini regionali, oppure l'obbligo di rimanere tutti nel proprio Comune di residenza, come già è previsto dalla fascia arancione. In questo caso rimane comunque la deroga di spostarsi per «comprovate esigenze» che sono i motivi di lavoro, salute e urgenza.

Senza escludere l'eventualità di lasciare la possibilità a due persone di andare a trovare parenti e amici. Anche in questo caso la proroga potrebbe valere una settimana in modo da arrivare alla scadenza del Dpcm e rivalutare l'intero sistema di misure e regole da far entrare in vigore.

CORRELATI

Apertura 2021 tutta in salita per il commercio: peggio del previsto

[nove.firenze.it/apertura-2021-tutta-in-salita-per-il-commercio-peggio-del-previsto.htm](https://www.nove.firenze.it/apertura-2021-tutta-in-salita-per-il-commercio-peggio-del-previsto.htm)

lunedì 04 gennaio 2021 ore 15:51

[Prima](#) / Economia / Apertura 2021 tutta in salita per il commercio: peggio del previsto
| Economia

[Tweet](#)



La Confcommercio della provincia di Firenze stila un primo bilancio delle vendite del periodo natalizio di epoca Covid: così così gli acquisti di generi alimentari, male il resto e crollo della moda

Così così i prodotti alimentari, male per il resto. È questo, in estrema sintesi, il bilancio della Confcommercio fiorentina sulle vendite del periodo natalizio. Un bilancio ancora provvisorio, ma già indicativo di un'apertura di anno tutta in salita per il commercio.

“Le chiusure imposte dai Dpcm, il maltempo nei pochi giorni di area gialla, poi la paura dei contagi e del futuro, con le famiglie che inevitabilmente giocano “in difesa”: un mix di fattori che ha avuto un riflesso disastroso sullo shopping”, spiega il presidente della Confcommercio di Firenze **Aldo Cursano**. “E dire che la gente aveva comunque voglia di gratificarsi e di vivere le feste nel migliore dei modi, dopo un anno durissimo per tutti. Ecco spiegato il buon andamento delle vendite nel comparto alimentare, che in qualche caso ha registrato addirittura un +20% rispetto allo scorso anno, nel caso però di botteghe con clientela residenziale, perché chi lavorava con i turisti ha perso tantissimo. Vini, dolci artigianali e altre specialità servivano ad arricchire la tavola delle feste, ma anche a confezionare cesti natalizi, che quest'anno sono tornati di moda”.

“Per altri comparti invece è andata male, purtroppo addirittura peggio del previsto”, aggiunge il direttore della Confcommercio Toscana **Franco Marinoni**. “Soprattutto per la moda, la mancanza di turisti unita agli altri fattori negativi, inclusa la mancanza di occasioni sociali per sfoggiare nuove mise, si è tradotta in un volume d'affari più basso di percentuali a due cifre. Si va da una media del -70% di novembre al -40% di dicembre, secondo alcuni dettaglianti. In più, la voglia di fare regali, che comunque c'era anche quest'anno, è stata assorbita in larga parte dall'e-commerce: le grandi piattaforme hanno iniziato a spingere le vendite a novembre, quando i negozi di vicinato erano ancora costretti alla chiusura. È stata una competizione impari, dalla quale il commercio di vicinato è uscito con le ossa rotte. Vediamo se si riuscirà a recuperare qualcosa dalle vendite di fine stagione, ma sarà durissimo”.

Per queste motivazioni, Confcommercio non è affatto d'accordo in un ulteriore rinvio dei saldi, che in Toscana partiranno il 30 gennaio, già in ritardo rispetto agli altri anni. “Non è un caso se la Regione Toscana, in via eccezionale e come già accaduto per i saldi estivi 2020, ha autorizzato le vendite promozionali anche nel mese precedente ai saldi”, spiega Marinoni, “è sintomo di un mercato che non va se non fortemente stimolato anche con il fattore prezzo. Posticipare ancora i saldi significa fare ancora una volta il gioco dei colossi dell'e-commerce”.

“Chi vive d'impresa sa come funzionano il mercato e le regole della competizione. Non si compete con mani e piedi legati”, sottolinea il presidente della Confcommercio fiorentina Aldo Cursano, “se partiamo con i saldi quando le persone hanno già speso tutto on line a noi restano solo costi da pagare, magazzini pieni e mani vuote. Invece dobbiamo fare di tutto per salvare le nostre imprese e il modello di commercio diffuso che ci contraddistingue da sempre e che è identitario del nostro stile di vita e delle nostre città. In questo chiediamo un supporto alle istituzioni, a meno che la strategia nazionale non sia quella di annientare la rete degli esercizi di vicinato per sviluppare un modello di business che si muova esclusivamente sul web, dal produttore al consumatore. Ma è bene che si esca allo scoperto una volta per tutte. Vogliamo che sia chiarito il futuro che aspetta le nostre imprese”.

Redazione Nove da Firenze

FIPE, L'IPOTESI ZONA ROSSA NEL WEEKEND ESASPERA I RISTORATORI

A.it T&G > A tavola con ANSA

Prodotti tipici | Vino | Dal Mare | Cibo&Salute | Fiere&Eventi | Business | A Tavola con ANSA | [In Breve](#) | Libri | Terra Madre 2020 | VIDEO

Fiipe, l'ipotesi zona rossa nel weekend esaspera i ristoratori

Federcuochi, ristorazione sempre più penalizzata. Ristoratori Toscana, incassiamo solo nei weekend



ROMA - "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 2021 si è aperto con la paventata chiusura nei fine settimana e alle 18 nei giorni feriali, con i danni e le distorsioni che ne conseguono." Così Lino Enrico Stoppani, presidente di [Fiipe](#) - Confcommercio, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi riguardo alle nuove ipotesi di limitazioni delle attività nel periodo successivo all'Epifania. "Chiediamo - sottolinea Stoppani - a Governo e Comitato Tecnico Scientifico di dare prospettive diverse, più certe, ma anche più motivanti, a 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." E' indubbio che per uscire da questa crisi, conclude Stoppani, "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."

Federcuochi, su dopo-lockdown ristorazione sempre più penalizzata

"Si penalizza la ristorazione con misure restrittive assurde ma si lasciano aperti i grandi centri commerciali, dove la prevenzione è sicuramente più complicata. Si consente il solo asporto ai ristoranti ma si lasciano circolare i mezzi pubblici senza un adeguato controllo sul numero di persone presenti." Così Alessandro Circiello, portavoce della Federazione Italiana Cuochi, interviene sulle varie ipotesi dopo-lockdown in queste ore al vaglio del Governo. "Intanto - sottolinea Circiello - aumentano i suicidi per debiti, per disperazione e per mancanza di sostegno dei piccoli imprenditori del nostro settore. E la cassa integrazione, per molti lavoratori, non è ancora arrivata. Il dato più allarmante? E' sotto gli occhi di tutti: famiglie intere ridotte all'indigenza, a fare la fila presso le mense solidali, impossibilitate a pagare

FIPE, L'IPOTESI ZONA ROSSA NEL WEEKEND ESASPERA I RISTORATORI

l'affitto, le bollette, le piccole cose di ordinaria utilità." "Si sta togliendo dignità alla parte più debole del nostro Paese", conclude Circiello.

Ristoratori Toscana, incassiamo solo nei weekend

"Oggi aziende ed enti pubblici sono organizzati in modalità smart: se si chiude il weekend per zona rossa, per un ristoratore qual è il vantaggio di aprire gli altri giorni della settimana?". E' questa l'obiezione mossa da Pasquale Naccari, presidente del gruppo Ristoratori Toscana e di Tni-Tutela nazionale imprese, nuova sigla che rappresenta 40mila aziende in Italia, di fronte alle nuove ipotesi di limitazioni delle attività previste per il periodo successivo all'Epifania. "Il nostro fatturato è legato solo ai weekend", ha aggiunto. "I ristoranti - sostiene Naccari - non sono negozi che aprono e chiudono premendo un interruttore: c'è un'organizzazione dietro, e c'è una materia prima che è deteriorabile. Le misure di cui si parla, come al solito, non tengono in considerazione le peculiarità del nostro lavoro, e mancano di prospettiva: avrebbe più senso dire che si tiene chiuso fino al 10 e che poi si riparte col giallo per due settimane. Ma si deve riunire la Cabina di regia, i contagi in aumento, e quindi sappiamo già che 6 regioni passeranno in arancione o in rosso, perché il Cts ha chiesto di ridurre l'Rt. Per cui il gioco è fatto, i ristoranti non aprono". In questo contesto, secondo Naccari, "la cosa più grave è la comunicazione fuorviante di Conte che aveva annunciato 645 milioni per le attività di somministrazione colpite dalla crisi, a fronte dei 18 miliardi annunciati dalla Merkel: ma il problema vero è che in Italia non sono stati erogati. Non vediamo una luce in fondo al tunnel, l'emergenza è gestita molto alla rinfusa".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

PRONTE LE NUOVE RESTRIZIONI I DIVIETI NEL FINE SETTIMANA




Vai al meteo

Ricerca...

[HOME](#) [CHIETI](#) [L'AQUILA](#) [PESCARA](#) [TERAMO](#) [ABRUZZO](#) [ATTUALITÀ](#) [SPORT](#) [SPETTACOLI](#) [FOTO](#) [VIDEO](#) [BLOG](#) [PRIMA](#) [EUROPA](#)
Sei in: [IL CENTRO](#) > [PESCARA](#) > PRONTE LE NUOVE RESTRIZIONI I DIVIETI...

Pronte le nuove restrizioni I divieti nel fine settimana

A scuola da giovedì, negozi verso la riapertura, bar e ristoranti chiusi e week end blindati. Ma spunta la seconda proposta: fino al 15 tutto resta com'è ora. La decisione prevista oggi

di Alfredo Sitti

04 gennaio 2021

Due date, quelle del 7 e del 15 gennaio, per capire cosa accadrà nelle prossime settimane in Italia e in Abruzzo. Ma già in queste ore emergono i primi possibili scenari. Ieri il vertice tra il premier **Giuseppe Conte**, i capi delegazione di maggioranza, il ministro **Francesco Boccia** ed i membri del comitato tecnico scientifico, a seguito del quale il Governo ha convocato le Regioni. Dopo una giornata frenetica, fatta di ipotesi, indiscrezioni e valutazioni, sono state due le proposte che saranno valutate in queste ore prima di arrivare ad una decisione finale, che sarà comunque mirata a mantenere disposizioni che inducano alla prudenza. Ma andiamo con ordine nel raccontare una domenica ricca di spunti in vista delle immediate scelte.

7-15 GENNAIO. Nel giorno dell'Epifania terminerà la validità delle regole stabilite con il Decreto Natale con l'alternanza di giorni arancioni e rossi. Il 15, invece, scadrà il Decreto del presidente del consiglio dei ministri che impone numerose limitazioni.

Ecco perché sono queste ore decisive per capire i prossimi passi che il governo intende compiere nella lotta alla diffusione dei contagi. I recenti dati non sono confortanti considerato che l'indice Rpt che calcola i nuovi contagiati rispetto al numero di tamponi effettuati, continua ad essere sopra il 10%. Numeri preoccupanti che potrebbero far prevalere la linea del rigore.

E così anche nelle regioni gialle, le riaperture in programma per il 7 gennaio appaiono meno scontate.

NUOVO CALENDARIO. Da giovedì l'Abruzzo dovrebbe tornare in zona gialla, ma dalla

PRONTE LE NUOVE RESTRIZIONI I DIVIETI NEL FINE SETTIMANA

decisione presa nel corso del vertice con i capi delegazione della maggioranza, il ministro Boccia e membri del Cts, per fare un punto sull'emergenza Covid in vista della scadenza delle misure restrittive messe in campo per le festività, continueranno a sussistere misure stringenti. È infatti emersa l'idea di un provvedimento ponte tra il 7 e il 15 gennaio. Le proposte sono due: quella di mantenere in vigore le regole vigenti fino al 15 gennaio (arancione nei feriali e rossa nel weekend), data di scadenza dell'ultimo Dpcm, oppure di tornare in zona gialla per il 7 e 8 gennaio, per poi passare alle misure della fascia arancione il weekend del 9 e 10 e, successivamente, sulla base del monitoraggio, assegnare le fasce per la settimana seguente. Questa seconda ipotesi appare al momento la più probabile. Il provvedimento conterrà comunque misure che saranno applicate a livello nazionale. Il nuovo report dell'Istituto superiore di sanità, comunque, è previsto tra giovedì e venerdì prossimo.

SCUOLA. Ma intanto sul ritorno in classe l'indirizzo appare chiaro. La didattica in presenza al 50% nelle scuole deve ripartire dal 7 gennaio. È quanto avrebbe detto il premier Conte proprio nel corso del vertice con i capi delegazione della maggioranza, il ministro Boccia e membri del Cts. Salvo stop dell'ultim'ora, dunque, dovrebbe riprendere la didattica in presenza anche negli istituti superiori.

GLI INDICATORI. Saranno cambiati i parametri di valutazione per le regioni. Con Rt a 1 (invece di 1,25) scatterà la zona arancione, con 1,25 (invece dell'attuale 1,50) si andrà in fascia rossa. Ciò significa che sarà più facile dover fare i conti con regole maggiormente ferree. Pertanto, pur tornando al sistema di divisione tra colori, l'area gialla non potrà avere allentamenti generalizzati.

SPOSTAMENTI. Dal 7 gennaio e fino al 15, data di scadenza dell'ultimo Dpcm, sarà consentito lo spostamento tra le regioni solo per ragioni di necessità.

INCONTRI. È quasi certo che dal 7 gennaio e fino al 15 verrà previsto il divieto di ospitare a casa più di due parenti o amici, minori di 14 anni esclusi.

ATTIVITÀ COMMERCIALI. Con l'Abruzzo giallo il 7 gennaio, i negozi dovrebbero riaprire ma con orario di chiusura tra le ore 19,30 e le 20. Difficile però la riapertura dei centri commerciali nei giorni festivi e prefestivi.

BAR E RISTORANTI. Tra le misure ipotizzate ci sono anche le chiusure di bar e ristoranti anche a pranzo, ma aperti solo per la vendita da asporto e la consegna a domicilio. Una misura contro la quale la **Fipe** - Federazione pubblici esercizi - si prepara però a scendere in campo perché ritenuta «afflittiva per chi sta già pagando un prezzo altissimo».

TRASPORTO PUBBLICO. La capienza sugli autobus e sulle metropolitane rimarrà fissata al 50% e non dovrebbero previsti aumenti di posti nemmeno dopo il 15 gennaio. A maggior ragione con la riapertura di scuole, uffici e negozi, l'obiettivo al quale si punterà, sarà quello di non incentivare l'affollamento dei mezzi.

SPORT. Nessuna possibilità per gli sport da contatto, per cui le attività dovrebbero rimanere ancora sospese. Rimarranno chiusi anche gli impianti sciistici.

Ma per questi ultimi c'è una data: «Il governo ha finalmente ascoltato le Regioni e le Province autonome, siamo soddisfatti della decisione del ministro della Salute, **Roberto Speranza**», ha detto il coordinatore nazionale degli assessori regionali al Turismo, **Daniele D'Amaro**.

«Oltre all'approvazione di un protocollo di sicurezza», ha aggiunto, «abbiamo ottenuto anche una data certa per la riapertura degli impianti di risalita che sarà il 18 gennaio, in modo da permettere agli operatori turistici invernali di preparare quel che resta della stagione. Ora aspettiamo la validazione del Comitato tecnico scientifico, ma possiamo dire che finalmente si può ripartire in sicurezza».

Sono, inoltre, in corso valutazioni per l'eventuale via libera a palestre e piscine. C'è l'ipotesi di riapertura dopo il 15 gennaio ma solo con lezioni individuali.

CINEMA E TEATRI. Il settore degli spettacoli rimane tra i più colpiti dalla pandemia. Il governo è alla ricerca di soluzioni da adottare dopo il 15 gennaio ma è sempre più difficile pensare che si possa prevedere una riapertura.

L'unico settore che potrebbe ottenere il via libera è quello dei musei e delle mostre, sia pur

[Apri il link](#)

PRONTE LE NUOVE RESTRIZIONI I DIVIETI NEL FINE SETTIMANA

con ingressi contingentati.

[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.

Commercio, un'ecatombe «Perderemo 20 mila posti»



Confcommercio: nella nostra provincia duemila aziende a rischio chiusura Bar e ristoranti in ginocchio, bilanci 2020 chiusi con perdite a doppia cifra

ANDREA DE POLO

04 GENNAIO 2021



Il mondo del commercio e della ristorazione vive un momento opposto rispetto a alla manifattura. Bar e locali trevigiani sono in ginocchio da mesi, e le cifre fornite da Confcommercio sono drammatiche: secondo una recente rilevazione, in provincia di Treviso nel 2021 sono a rischio chiusura 2 mila attività, con conseguente perdita di 20 mila posti di lavoro. Non solo bar e ristoranti: è tutto il terziario a essere travolto dalla crisi, con conseguenze pesanti anche per i trasporti, gli organizzatori di eventi, i servizi alla persona, le agenzie di viaggio e molto altro.

provincia spaccata

Il 2021 si apre quindi con una provincia quanto mai spaccata tra un mondo produttivo che riparte, spinto anche dal rinnovato interesse dei consumatori per l'ambito domestico, e una galassia dei servizi ferma al palo. [Fipe](#), la Federazione dei pubblici esercizi, ha già detto di essere pronta a tornare sulle barricate se, come sembra, al termine delle vacanze natalizie le restrizioni non saranno allentate (anzi, per il Veneto si parla di un ulteriore inasprimento). Anche nella migliore delle ipotesi, per tutto il 2021 non si prevede un ritorno alla normalità per bar e ristoranti: «Prevediamo che vi sia una quota residua di smart working che diventerà stabile nel 2021, anche se a misura ridotta questo condizionerà il lavoro dei nostri associati» sottolinea

[Apri il link](#)

COMMERCIO, UNECATOMBE «PERDEREMO 20 MILA POSTI»

Federico Capraro, presidente di Confcommercio Treviso. «Nel corso dell'anno pertanto ci aspettiamo altre chiusure, nel 2021 saranno tante le situazioni difficili che non riusciranno a sistemarsi, con perdita di posti di lavoro ingenti. Per Treviso, parliamo di oltre 20 mila posti di lavoro a rischio nel 2021 e duemila imprese. Principalmente nel terziario: commercio, turismo e servizi. L'unica soluzione sarebbe la messa a sistema delle misure europee che vanno nell'ottica del rilancio. I comparti devono essere sostenuti per essere rilanciati. Faccio un esempio: se questo Paese decide di scommettere sul turismo, allora sostenga quelle imprese e crei progetti a lungo termine in quel settore. Siamo ancora in tempo». In questo senso Capraro ricorda che le categorie hanno chiesto un incontro all'amministrazione comunale del capoluogo per discutere del futuro degli eventi in città, dopo l'attacco frontale del presidente della Camera di Commercio Mario Pozza che aveva criticato la gestione da parte della giunta Conte.

il bilancio

Se sarà un 2021 difficile è perché i bilanci 2020, chiusi pochi giorni fa, mostrano numeri drammatici: «Cali a doppia cifra per tutti» sintetizza Capraro, «ad esclusione del settore alimentare, che ha visto degli aumenti perché le persone rimanevano a casa di più. Su moda e accessori il calo è stato particolarmente forte, mentre oreficerie e gioiellerie hanno tenuto». I commercianti trevigiani hanno scommesso sul web (con il lancio della piattaforma Treviso Now) e sull'appello ai cittadini a «comprare locale». Strategie efficaci? «Sicuramente c'è stata maggiore attenzione alle imprese del territorio, e gli acquisti sono stati più consapevoli» conclude Capraro, «per il web attendiamo i dati di Treviso Now, ma credo che il riscontro dei cittadini ci sia stato». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COVID: CONFCOMMERCIO VDA, GIUNTA SOLLECITI INDENNITÀ A GOVERNO

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 Vda, giunta solleciti indennità a governo

Covid: Confcommercio Vda, giunta solleciti indennità a governo

"Mancato sostegno dopo chiusure attività"

Redazione ANSA

AOSTA

05 gennaio 2021

12:42

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

Chiediamo che la giunta regionale solleciti il governo ad aprire un tavolo per definire indennità di perdita di guadagno a causa dei provvedimenti per combattere il coronavirus". E' la richiesta di Graziano Dominidiato, presidente di Confcommercio-Fipe Valle d'Aosta.

L'associazione sollecita un "deciso intervento della giunta regionale perché si faccia carico della lenta ma inarrestabile agonia della piccola distribuzione, dei negozi di vicinato e di paese, dei bar e dei ristoranti che in molte nostre piccole realtà sono gli unici luoghi di socializzazione".

"La salute dei cittadini è il principale valore da preservare - sottolinea Dominidiato - ma è anche vero che il governo italiano ha sempre annunciato che, alla chiusura delle attività coinvolte, sarebbe seguito un intervento a sostegno di queste aziende. Non ci risulta che questo sia avvenuto causando l'agonia, se non la cessazione, di numerose attività".

La giunta regionale, spiegano Dominidiato e Adriano Valieri, direttore generale di Confcommercio Valle d'Aosta, "deve sapere e far sapere al Governo centrale che quella dei commercianti e dei pubblici esercizi è una guerra doppia: oltre alla battaglia contro il virus, c'è la lotta per sopravvivere alla crisi. Se il lavoro è un diritto, le tutele al riguardo sembrano essersi perse navigando a vista, tra un dpcm e l'altro". Della "drammatica situazione in cui versano le aziende" Confcommercio Valle d'Aosta chiederà anche l'intervento, "presso il governo centrale di Carlo Sangalli, presidente nazionale dell'associazione e di Lino Stoppani, presidente nazionale Fipe - Federazione nazionale pubblici esercizi".

Economia, affari e finanza

Lino Stoppani

Carlo Sangalli

Adriano Valieri

Graziano Dominidiato

Confcommercio Valle

Confcommercio-Fipe

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI



NATALE:PASTI CALDI A BISOGNOSI CATANIA DA FIPE-CONFCOMMERCIO | SICILIA

EDIZIONI > Mediterraneo Europa-Ue NuovaEuropa America Latina Brasil English Podcast ANSAcheck

Ait Sicilia

Fai la ricerca Vai alla Borsa Vai al Meteo Corporate Prodotti

Galleria Fotografica Video Scegli la Regione +

ANSA.it Sicilia Foto Natale:pasti caldi a bisognosi Catania da Fipe-Confcommercio

05 gennaio, 17:51

FOTO

Natale:pasti caldi a bisognosi Catania da Fipe-Confcommercio

Iniziativa sostenuta da amministrazione comunale

Foto



© ANSA

CONDIVIDI



RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CORONAVIRUS: **FIPE** CHIEDE UN INCONTRO AL MINISTRO PATUANELLI PER IL FUTURO DEI PUBBLICI ESERCIZI


Home > Tutte le News > Contatti > Partners > Login >

Ultimo aggiornamento il 05/01/2021 alle ore 19:04

Seguici su:

Cerca...

Home > Attualità E Politica > Coronavirus: **fipe** chiede un incontro al ministro Patuanelli per il futuro dei Pubblici Esercizi

LA NOVITÀ DELL'ANNO: 365 GIORNI DI SERIE A.

ATTUALITÀ E POLITICA

05/01/2021 | 18:48

Coronavirus: **Fipe** chiede un incontro al ministro Patuanelli per il futuro dei Pubblici Esercizi



ROMA – «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 e che, sempre a loro, sia richiesto un sacrificio sociale non giustificato dai dati e non accompagnato da adeguate e proporzionate misure compensative». Lino Enrico Stoppani, presidente di **Fipe**-Confcommercio, analizza così i 37,7 miliardi di perdite che la ristorazione italiana e i Pubblici Esercizi hanno dovuto affrontare nel 2020. Una mancanza di ricavi pari a circa il 40% del fatturato annuo.

Proprio per questa ragione la **Fipe**, 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, per avere un incontro al fine di elaborare la miglior strategia per le imprese e i lavoratori. «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» conclude Stoppani.

RED/Agipro

BREAKING NEWS

CALCIO

Serie A, Cagliari-Benevento: rossoblù favoriti, Pavoletti in gol si gioca a 3,50

05/01/2021 | 13:50 ROMA – Tre punti pesantissimi in chiave salvezza saranno in palio nel lunch match di domani. La sfida della Sardegna Arena tra Cagliari e Benevento, che...

CALCIO

Serie A, le neopromosse non spaventano la Roma: a Crotone la vittoria si gioca a 1,42

05/01/2021 | 09:52 ROMA - La Roma e le squadre neopromosse: una vittoria che...



CORONAVIRUS: **FIPE** CHIEDE UN INCONTRO AL MINISTRO PATUANELLI PER IL FUTURO DEI PUBBLICI ESERCIZI



AGIPRONEWS APP
Gratis - su Google Play

SCARICA



Riapertura giochi, il documento delle associazioni al Governo: "Stop leggi regionali per un anno, proroga di 36 mesi delle concessioni a canone ridotto"



Giochi, il documento delle associazioni al Governo: "Settore in ginocchio e posti di lavoro a rischio, subito riapertura punti vendita e revisione di codici Ateco e ristoranti"



Giochi, Tar Lombardia: "No alla licenza per i ctd, creano incertezza tra gli scommettitori"

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

La protesta dei locali veronesi: «Il 7 e l'8 resteremo chiusi»

larena.it/territori/citta/la-protesta-dei-locali-veronesi-il-7-e-l-8-resteremo-chiusi-1.8420676

FIPE-CONFCOMMERCIO



Locali chiusi in centro per il coronavirus

Alzare le serrande solo due giorni e fino alle 18 dopo la lunga chiusura natalizia. Sarebbe possibile **giovedì 7 e venerdì 8**, per tornare off limits nel week end. **Un'ipotesi che la maggior parte dei locali veronesi rigetta** con sdegno. A guidare **la protesta degli esercenti di bar, trattorie, enoteche, pizzerie e ristoranti scaligeri è Fipe Confindustria**. Sono già 78 i pubblici esercizi cittadini che hanno dichiarato che non riapriranno, ma alla protesta aderiranno molti altri locali della provincia già nelle prossime ore.

«Questa è una presa in giro che dimostra una volta di più la totale mancanza di conoscenza del nostro settore. Ma noi non ci stiamo e restiamo chiusi», fanno sapere da **Fipe** Verona, che insorge contro il Decreto in vigore dal 7 al 15 gennaio. «Stimiamo che otto esercizi su 10 non riapriranno», afferma il presidente, Paolo Artelio. «Forse lo faranno i locali di piccole dimensioni o chi ha la clientela dei pranzi di lavoro: per gli altri il gioco non vale la candela, le spese supererebbero gli introiti e non è certo il momento di sprecare risorse. Il nostro settore è gravemente compromesso dai recenti provvedimenti e dal forzato lockdown di Natale. Tra Verona e provincia stimiamo un crollo di fatturato, per il 2020, tra il 60 e l'80% a seconda delle zone e delle tipologie di attività». «Riavviare l'attività richiede tempo per preparare, pulire, mobilitare la linea produttiva; inoltre lavoriamo con materie prime deteriorabili in pochi giorni, che se non utilizzate, vanno buttate. Dinamiche relativamente complesse ma evidentemente per nulla chiare al Governo», sottolinea Leopoldo Ramponi, presidente dell'associazione ristoratori di Confindustria Verona. «L'apri e chiudi a singhiozzo è deleterio e quasi

offensivo per le aziende, perché impedisce di avere una progettualità e gestire il personale e le derrate in maniera fluida», aggiunge Emanuel Baldo, vicepresidente [Fipe](#)-Confcommercio Verona e rappresentante del settore bar. Il Governo sembra ci faccia aprire qualche ora per due giorni, giusto per darci un contentino. Ma non si fa così. Ogni provvedimento, ormai, è peggiore del precedente».

Intanto [Fipe](#) fa i conti anche sul delivery, il cui successo del primo lockdown si è sgonfiato. «Ricevere il cibo a casa non è come consumare il pasto al ristorante, che è anche un'esperienza sociale», commenta Ramponi. «Ora», conclude Paolo Artelio, «serve un piano organico di interventi per le imprese della ristorazione e i bar. Gli indennizzi finora arrivati sono ampiamente insufficienti, e il differimento delle scadenze fiscali, a fronte di introiti azzerati, è una beffa».

Valeria Zanetti

Commenti (0)

© Riproduzione riservata

Per la ristorazione in fumo 37,7 mld, il 40% del fatturato annuo

 liberoquotidiano.it/video/tv-news/25772946/per-la-ristorazione-in-fumo-37-7-mld-il-40-del-fatturato-annuo.html

- [Home](#)
- [Tv News - askanews](#)

05 gennaio 2021

Milano, 5 gen. (askanews) - Il 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 è andato in fumo. Per questo la [Fipe](#) -

Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e le principali sigle sindacali del commercio e del turismo (Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil), hanno 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 e per cercare di programmare una riapertura in sicurezza dei locali.

Il colpo più duro al settore è arrivato dalle chiusure di novembre e dicembre nel periodo delle festività, quando, storicamente, una parte rilevante dei locali arriva a generare fino al 20% del fatturato annuo: nel quarto trimestre, invece, le perdite registrate hanno superato i 14 miliardi, facendo segnare un -57,1%, peggio ancora di quello che era successo nel secondo trimestre con il primo lockdown.

Questa fine anno ha di fatto vanificato gli sforzi estivi che pure avevano portato a un contenimento delle perdite in alcune aree turistiche del Paese. Le grandi città, e 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%.

Più volte i ristoratori e i gestori di locali sono scesi in piazza per protestare contro le chiusure e pesanti limitazioni compensate solo in minima parte dai vari decreti per i ristoratori. Molti bar e ristoranti hanno chiuso, altri cercano di sopravvivere con l'asporto ma con i numeri della pandemia il futuro per il settore è sempre più fosco.

[Apri il link](#)

FIPE-CONFCOMMERCIO: "PUBBLICI ESERCIZI LAVORANO IN SICUREZZA E NON POSSONO PAGARE IL PREZZO DELLE CHIUSURE PER LA PANDEMIA" 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



ANSA

la Repubblica.it

TGCOM24

SPORT
MEDIASET

sport
economy.it

adn kronos
agenzia

ask@news

The betting odds
monitoring & ...

ams

Fipe-Confcommercio: "Pubblici esercizi lavorano in sicurezza e non possono pagare il prezzo delle chiusure per la pandemia"

05/01/2021 17:12



Fipe - Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, insieme alle principali sigle sindacali del Commercio e del Turismo, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uilucis 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, dopo che nel 2020 si sono persi 37,7 miliardi di euro di incassi. "Il punto di partenza della discussione - si legge in una nota - saranno proprio i conti di fine anno elaborati dall'Ufficio Studi di **Fipe**, che ha messo in luce come il colpo più duro al settore sia arrivato dalle chiusure di novembre e dicembre. Storicamente, nel periodo delle festività dicembrine per una parte rilevante dei locali si arriva a generare fino al 20% del fatturato annuo: nel quarto trimestre 2020, invece, 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. Questa fine anno 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%".

"La ristorazione italiana - dichiara Lino Enrico Stoppani, presidente di **Fipe**-Confcommercio - 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 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 - più certe, ma anche più motivanti - ad un settore che ha pagato un prezzo altissimo, ma soprattutto che ha già dimostrato di poter lavorare in totale



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

FIPE-CONFCOMMERCIO: "PUBBLICI ESERCIZI LAVORANO IN SICUREZZA E NON POSSONO PAGARE IL PREZZO DELLE CHIUSURE PER LA PANDEMIA"AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

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

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 il peso del contenimento della pandemia, affossando nel frattempo un settore strategico per l'economia del Paese e per la vita quotidiana delle persone". Ip/AGIMEG

Focus News

Commenti: 0

Ordina per



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook



IL SECOLO XIX

FINANZA

[NEWSLETTER](#) [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) [ABBONATI](#) [REGALA](#)
[GREEN&BLUE](#) [ECONOMIA](#) [CULTURA E SPETTACOLI](#) [SALUTE](#) [TECH](#) [MOTORI](#) [VIAGGI](#) [GOSSIP](#) [ANIMAL HOUSE](#) [THE MEDITELGRAPH](#) Cerca

[LISTINO ALL-SHARE](#)
[NEWS](#)
[TUTTE LE SOCIETÀ LIGURI](#)
[TUTTE LE SOCIETÀ PIEMONTESI](#)

Ristorazione, persi 37,7 miliardi di euro. In fumo 40% del fatturato annuo

[Fipe](#)-Concommercio e sindacati chiedono a Patuanelli incontro urgente. Stoppani: "Settore ha pagato prezzo altissimo"

TELEBORSA

 Pubblicato il 05/01/2021
 Ultima modifica il 05/01/2021 alle ore 13:44


Particolarmente penalizzato dalle restrizioni imposte dall'emergenza sanitaria, il **settore della ristorazione** ha visto andare **in fumo circa il 40% dell'intero fatturato annuo** chiudendo il 2020 con **37,7 miliardi di euro di perdite**. Con l'obiettivo di programmare una riapertura in sicurezza dei locali, la [Fipe](#) - **Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi**, 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.


Il punto di partenza della discussione saranno proprio i **conti di fine anno elaborati dall'Ufficio Studi di Fipe**, che ha messo in luce come il colpo più duro al settore sia arrivato dalle chiusure di novembre e dicembre. Storicamente, nel periodo delle festività per una parte rilevante dei locali si arriva a generare fino al 20% del fatturato annuo: nel **quarto trimestre**, invece, le perdite registrate hanno superato i 14 miliardi, facendo segnare un **-57,1%**, peggio ancora di quello che era successo nel secondo trimestre con il primo lockdown. Questa fine anno – sottolinea [Fipe](#) – ha di fatto vanificato gli sforzi estivi che pure avevano portato a un contenimento delle perdite in alcune aree turistiche del Paese. Le grandi città, e 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%**.

"La ristorazione italiana – ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Concommercio** – 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 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, più certe, ma anche più motivanti, a 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".

[Apri il link](#)

RISTORAZIONE, PERSI 37,7 MILIARDI DI EURO. IN FUMO 40% DEL FATTURATO ANNUO

Per vedere l'andamento dei titoli durante la giornata collegati a finanza.lastampa.it

Servizio a cura di  **teleborsa**

Ristorazione, persi 37,7 miliardi di euro. In fumo 40% del fatturato annuo

S finanza.lastampa.it/News/2021/01/05/ristorazione-persi-37-7-miliardi-di-euro-in-fumo-40percento-del-fatturato-annuo/NzVfMjAyMS0wMS0wNV9UTEI

Fipe-Concommercio e sindacati chiedono a Patuanelli incontro urgente. Stoppani: "Settore ha pagato prezzo altissimo"

Publicato il 05/01/2021

Ultima modifica il 05/01/2021 alle ore 13:44 Teleborsa



Particolarmente penalizzato dalle restrizioni imposte dall'emergenza sanitaria, il **settore della ristorazione** ha visto andare **in fumo circa il 40% dell'intero fatturato annuo** chiudendo il 2020 con **37,7 miliardi di euro di perdite**. Con l'obiettivo di programmare una riapertura in sicurezza dei locali, la **Fipe - Concommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi**, 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.

Il punto di partenza della discussione saranno proprio i **conti di fine anno elaborati dall'Ufficio Studi di Fipe**, che ha messo in luce come il colpo più duro al settore sia arrivato dalle chiusure di novembre e dicembre. Storicamente, nel periodo delle festività per una parte rilevante dei locali si arriva a generare fino al 20% del fatturato annuo: nel **quarto trimestre**, invece, le perdite registrate hanno superato i 14 miliardi, facendo segnare un **-57,1%**, peggio ancora di quello che era successo nel secondo trimestre con il primo lockdown. Questa fine anno – sottolinea **Fipe** – ha di fatto vanificato gli sforzi estivi che pure avevano portato a un contenimento delle perdite in alcune aree turistiche del

Paese. Le grandi città, e 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%**.

"La ristorazione italiana – ha dichiarato **Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio** – 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 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, più certe, ma anche più motivanti, a 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".

Leggi anche

- [31/12/2020](#)



[Coldiretti, persi 500 milioni di euro per impossibilità di festeggiare Capodanno fuori casa](#)


- [28/12/2020](#)

[Ristoranti e agriturismi, 2020 annus horribilis](#)

- [07/12/2020](#)

[Cina: vola il commercio a novembre, raddoppia surplus](#)

Altre notizie

Servizio a cura di **teleborsa** 

RISTORAZIONE, PERSI 37,7 MILIARDI DI EURO. IN FUMO 40% DEL FATTURATO ANNUO

MENU | CERCA

la Repubblica

R+

Rep.

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

Ristorazione, persi 37,7 miliardi di euro. In fumo 40% del fatturato annuo



Fipe - Concommercio e sindacati chiedono a Patuanelli incontro urgente. Stoppani: "Settore ha pagato prezzo altissimo"

5 gennaio 2021 - 13.49



(Teleborsa) - Particolarmente penalizzato dalle restrizioni imposte dall'emergenza sanitaria, il settore della ristorazione ha visto andare in fumo circa il 40% dell'intero fatturato annuo chiudendo il 2020 con 37,7 miliardi di euro di perdite. Con l'obiettivo di programmare una riapertura in sicurezza dei locali, la Fipe - Concommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, 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.

Il punto di partenza della discussione saranno proprio i conti di fine anno elaborati dall'Ufficio Studi di Fipe, che ha messo in luce come il colpo più duro al settore sia arrivato dalle chiusure di novembre e dicembre. Storicamente, nel periodo delle festività per una parte rilevante dei locali si arriva a generare fino al 20% del fatturato annuo: nel quarto trimestre, invece, le perdite registrate hanno superato i 14 miliardi, facendo segnare un -57,1%, peggio ancora di quello che era successo nel secondo trimestre con il primo lockdown. Questa fine anno - sottolinea Fipe - ha di fatto vanificato gli sforzi estivi che pure avevano portato a un contenimento delle perdite in alcune aree turistiche del Paese. Le grandi città, e 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%.

"La ristorazione italiana - ha dichiarato Lino Enrico Stoppani, presidente

Market Overview

MERCATI MATERIE PRIME TITOLI DI STATO

Descrizione	Ultimo	Var %
DAX	13.635	-0,67%
Dow Jones	30.239	+0,05%
FTSE 100	6.590	+0,28%
FTSE MIB	22.182	-0,60%
Hang Seng	27.650	+0,64%
Nasdaq	12.773	+0,59%
Nikkei 225	27.159	-0,37%
Swiss Market	10.708	-0,28%

LISTA COMPLETA

calcolatore Valute

EUR

USD

[Apri il link](#)

RISTORAZIONE, PERSI 37,7 MILIARDI DI EURO. IN FUMO 40% DEL FATTURATO ANNUO

MENU | CERCA

la Repubblica

R+ | Rep. | 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

conseguono. Chiediamo a Governo e Comitato Tecnico Scientifico di dare prospettive diverse, più certe, ma anche più motivanti, a 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".

CALCOLA

powered by teleborsa

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

Mantova » Cronaca

La rabbia dei ristoratori mantovani: «Non val la pena riaprire»



il commento di [Fipe-Confcommercio](#) al nuovo calendario di chiusure in vigore dal 7 al 15 gennaio, che concede ai pubblici esercizi la possibilità di rialzare le serrande per due soli giorni, il 7 e l'8 e solo fino alle 18: «Una presa in giro che dimostra la totale mancanza di conoscenza del nostro settore»

05 GENNAIO 2021

MANTOVA. «Una presa in giro che dimostra la totale mancanza di conoscenza del nostro settore». È il commento di [Fipe-Confcommercio](#) al nuovo calendario di chiusure in vigore dal 7 al 15 gennaio, che concede ai pubblici esercizi la possibilità di rialzare le serrande per due soli giorni, il 7 e l'8 e solo fino alle 18.

«Stimiamo che 8 esercizi su 10 non riapriranno perché non ne varrà la pena – afferma il presidente **Giampietro Ferri** – riavviare l'attività richiede tempo e una certa preparazione per riattivare la linea produttiva; inoltre lavoriamo con materie prime deteriorabili in pochi giorni, che se non utilizzate, vanno buttate. Purtroppo sembra che queste dinamiche non siano molte chiare al Governo».

«Presumibilmente riapriranno i locali di piccole dimensioni o che lavorano molto con i pranzi di lavoro prevede Ferri – per gli altri il gioco non vale la candela, le spese supererebbero gli introiti e non è proprio il momento di sprecare risorse. Il nostro settore è gravemente compromesso dai passati provvedimenti e dal forzato lockdown di Natale stimiamo un crollo di fatturato nel 2020 del 60%. Ora serve un piano organico di interventi per le imprese della ristorazione. Gli indennizzi finora arrivati sono insufficienti, e il differimento delle scadenze fiscali, a fronte di introiti azzerati,

[Apri il link](#)

LA RABBIA DEI RISTORATORI MANTOVANI: «NON VAL LA PENA RIAPRIRE»

è una beffa». Un discorso leggermente diverso va fatto per i bar: «È giusto che chi ne trae vantaggio possa riaprire, anche per dare un segnale alla cittadinanza – afferma Mattia Pedrazzoli, presidente di Fipe-Bar – il momento è drammatico ma siamo determinati a resistere».

Tag

Commercianti Covid-19

PER APPROFONDIRE

Vaccino anti-Covid per altri 180 sanitari, da lunedì a Mantova si accelera con 400 dosi al giorno

IG.CIP



Un tappeto nero apparecchiato per la ristorazione, lunedì 4 la protesta

MATTEO SBARBADA



Vaccinazioni anti Covid, oggi si parte: a Mantova già quasi tremila adesioni



Chiavari e Rapallo, molti ristoranti e bar chiusi nel giorno di “zona arancione”

[ilsecoloxix.it/levante/2021/01/05/news/chiavari-e-rapallo-molti-ristoranti-e-bar-chiusi-nel-giorno-di-zona-arancione-non-vale-la-pena-aprire-un-solo-giorno-1.39734569](https://www.ilsecoloxix.it/levante/2021/01/05/news/chiavari-e-rapallo-molti-ristoranti-e-bar-chiusi-nel-giorno-di-zona-arancione-non-vale-la-pena-aprire-un-solo-giorno-1.39734569)

January 5, 2021

Contenuto riservato agli abbonati

levante



Chiavari

Le testimonianze: “Esasperati da cambi continui e decisioni in sospeso”

Elisa Folli, Simone Rosellini 05 Gennaio 2021

Chiavari - L'unico giorno di classificazione arancione tra i primi sei dell'anno (lunedì 4 gennaio - ndr) non ha fatto aprire troppi locali. Quasi impossibile ieri, tra **Chiavari e Rapallo**, trovare un ristorante che facesse asporto a pranzo, così come larghe defezioni si registravano tra i bar. Il gioco non vale la candela: ci sono spese e pochissime entrate, e la perdurante incertezza sulle possibilità di riapertura non consente di organizzarsi con ordini e dipendenti.

«**I continui cambiamenti e le decisioni in sospeso hanno esasperato** – commenta Massimiliano Colombi, ristoratore e presidente dell'Ascom di Rapallo, che a Natale aveva esposto nel ristorante “Da Mario” il messaggio “Basta!”, aderendo alla protesta varata da Fipe Confcommercio e Fiept Confesercenti – La linea deve essere una, invece da settimane viviamo in un caos normativo: negozi di scarpe per adulti chiusi e per bambini aperti, dai Comuni piccoli si esce e da quelli più grandi no...». Ora si ipotizzano due giorni “gialli” dopo le Feste, poi colori più accesi, con il rosso che sembra certo nei weekend. Tra i locali aperti ieri a Rapallo il Café Rolecha: «Ma non facciamo ordini – spiega Cinzia Macchiavello – Abbiamo la fortuna di avere il supermercato vicino. Compriamo in base a quello che ci chiedono i pochi clienti». Impossibile organizzarsi, «anche con i dipendenti, che ogni giorno mi domandano cosa si faccia il giorno dopo – dice Giovanni Garbarino, dalla storica pasticceria bar Canepa – E quanta pasticceria produrre, non sapendo quando si aprirà. Per chi deve ordinare, invece di produrre, è anche peggio». «Noi proviamo ad esserci: la gente è davvero poca ma, se trova chiuso, la volta successiva ci pensa di più prima di venire – dice Rita Raggi delle Cantine d'Italia – Noi abbiamo provato la consegna anche a domicilio di vini e cibo, ma da queste parti non è abitudine e non c'è stato grande riscontro».

Stesse valutazioni a Chiavari. «Non è questo il modo, così non si può lavorare, **siamo aperti giusto per offrire un servizio ma non c'è nessuno** e non sappiamo ancora cosa accadrà da giovedì», commenta sconcolato Gabriele Fasano dello “Snaporaz Caffè” in via Martiri della Liberazione. «Noi siamo qui sperando di lavorare e poter riaprire. A Natale, è stato un disastro, in più continua a piovere – commenta Sara Montemurro del “Serendipity Caffè” – Sappiamo tutto all'ultimo momento. Anche la clientela non ha più

[Apri il link](#)

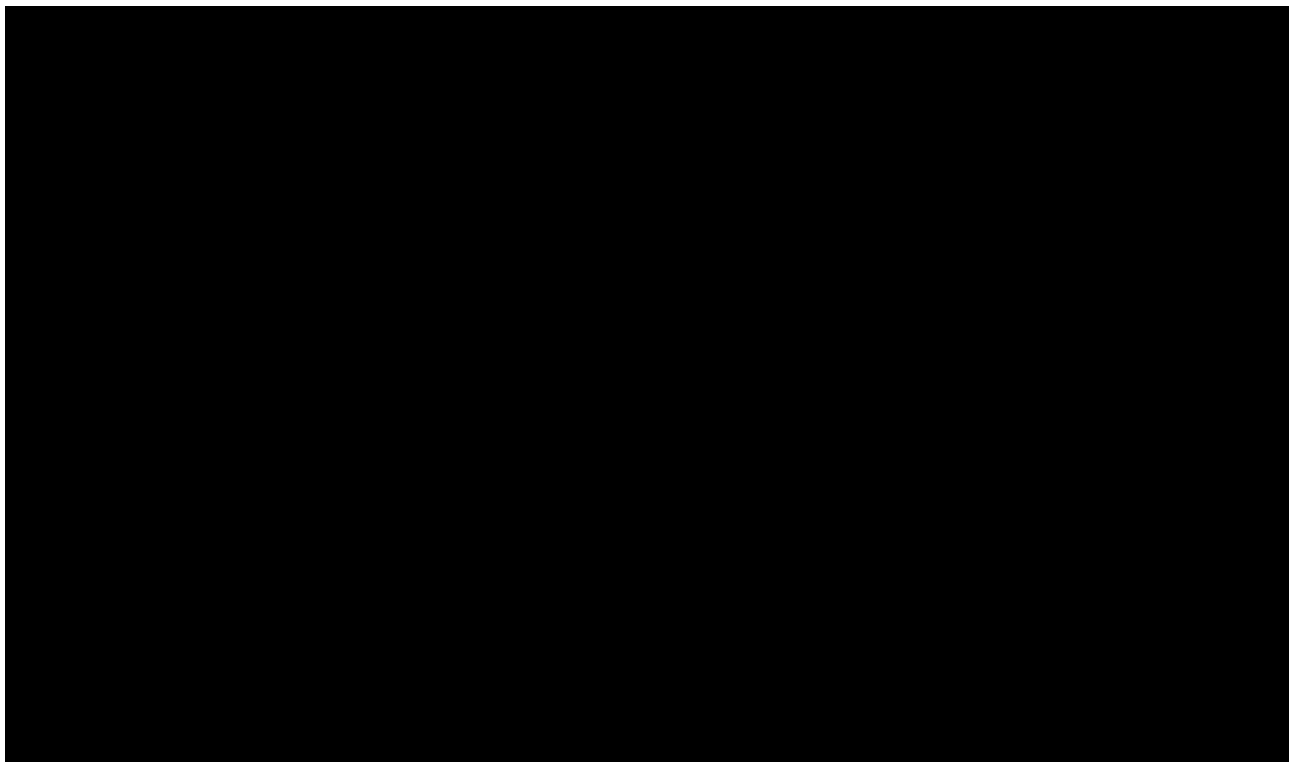
parole. Alcuni giorni in un colore, altri in un altro, non ha proprio senso». Stessa linea per Giusi Toriglia del “Gioiello Cafè” in corso Garibaldi: «Non è accettabile non sapere ancora in maniera certa cosa dobbiamo fare giovedì. Noi preparavamo molti aperitivi, avremmo potuto beneficiare delle scuole chiuse, dei turisti che arrivavano dopo il 25 dicembre, invece niente, in più con la zona rossa, giustamente nessuno si muove. Vorremo di nuovo avere un po’ di normalità».

Nella stessa via c’è la “Pasticceria bar Corso” ed anche Pina Mammola allarga le braccia: «Il delivery funziona ma è impegnativo e porta via molto lavoro. Abbiamo perso tantissimo rispetto allo scorso anno, siamo sempre in fascia rossa e non sappiamo mai che cosa ci aspetta. Sarebbe stato meglio restare per un po’ sempre dello stesso colore e poi ritornare alle consuete aperture. Anche per bere un caffè così, all’aperto, ora fa freddo».

PER LA RISTORAZIONE IN FUMO 37,7 MLD, IL 40% DEL FATTURATO ANNUO

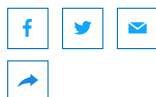
Q Cerca

f t o


IL TEMPO.it
QUOTIDIANO INDIPENDENTE


HOME / TV NEWS

Condividi:



Per la ristorazione in fumo 37,7 mld, il 40% del fatturato annuo

05 gennaio 2021

Milano, 5 gen. (askanews) - Il 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 è andato in fumo. Per questo la [Fipe](#) - Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e le principali sigle sindacali del commercio e del turismo (Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil), hanno 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 e per cercare di programmare una riapertura in sicurezza dei locali.

Il colpo più duro al settore è arrivato dalle chiusure di novembre e dicembre nel periodo delle festività, quando, storicamente, una parte rilevante dei locali arriva a generare fino al 20% del fatturato annuo: nel quarto trimestre, invece, le perdite registrate hanno superato i 14 miliardi, facendo segnare un -57,1%, peggio ancora di quello che era successo nel secondo trimestre con il primo lockdown.

Questa fine anno ha di fatto vanificato gli sforzi estivi che pure avevano portato a un contenimento delle perdite in alcune aree turistiche del Paese. Le grandi città, e 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%.

Spiù volte i ristoratori e i gestori di locali sono scesi in piazza per protestare contro le chiusure e pesanti limitazioni compensate solo in minima parte dai vari decreti per i ristoranti. Molti bar e ristoranti hanno chiuso, altri

PER LA RISTORAZIONE IN FUMO 37,7 MLD, IL 40% DEL FATTURATO ANNUO

cercano di sopravvivere con l'asporto ma con i numeri della pandemia il futuro per il settore è sempre più fosco.

■ SEMPRE IN RITARDO 



Ecco Reithera: il vaccino italiano anti-Covid funziona. Ma l'allarme resta: "Poche dosi e disorganizzati"

■ ALLERTA ROSSA 



"Livelli massimi". Il Tevere fa paura Le foto che spaventano Roma

■ OPS 

Calenda spettacolare. Come fa Travaglio se la Boschi diventa ministro



■ NUOVE MISURE 

Dal 7 gennaio ritornano le zone colorate: pagano solo bar e ristoranti



In evidenza



PER LA RISTORAZIONE IN FUMO 37,7 MLD, IL 40% DEL FATTURATO ANNUO



Dai blog



Qui Lazio



Lazio, accordo vicino per il rinnovo di Inzaghi[



Luigi Salomone

PER LA RISTORAZIONE IN FUMO 37,7 MLD, IL 40% DEL FATTURATO ANNUO

 <p>IL TEMPO.it QUOTIDIANO INDIPENDENTE</p>	 <p>IL TEMPO.it QUOTIDIANO INDIPENDENTE</p>
<p>Tecnocrazia</p> <p>Come è umano Twitter. Così il social prova ad anestetizzare liti e insulti</p>  <p>Davide Di Santo</p>	<p>Qui Lazio</p> <p>Lazio, il ritorno di Lulic è un rischio</p>  <p>Luigi Salomone</p>

[Apri il link](#)

BAR E RISTORANTI CHIUSI, PERDITE PER 38 MILIARDI. LERTORA: SERVE UNA SVOLTA

Piacenza
1.8°C / 100%
neve



Cerca nel sito



NOTIZIE

LUOGHI

SERVIZI AI LETTORI

EVENTI

TV LIVE

NECROLOGIE



Fipe scrive al ministro

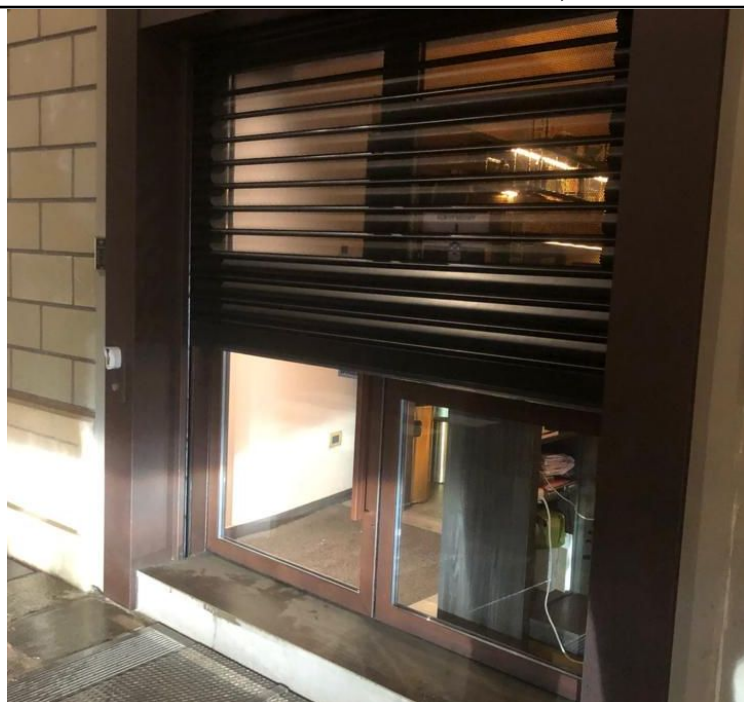
Bar e ristoranti chiusi, perdite per 38 miliardi. Lertora: "Serve una svolta"

INVIA LA NOTIZIA

5 gennaio 2021

[Apri il link](#)

BAR E RISTORANTI CHIUSI, PERDITE PER 38 MILIARDI. LERTORA: SERVE UNA SVOLTA



Perdite per quasi 38 miliardi di euro (il 40% del fatturato) sono state registrate dal settore della ristorazione italiana nel 2020 a causa del lockdown, delle chiusure autunnali e delle festività. Per questo la [Fipe](#) – Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, 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 presidente della [Fipe](#) Confcommercio Piacenza, **Cristian Lertora**, commenta l'iniziativa: "Concordo in pieno sulla necessità di andare direttamente a parlare al cuore decisionale del Paese, per esporre la realtà nuda e cruda come è, cioè a dir poco drammatica. E ora, già con i primi provvedimenti di inizio anno, il settore pare non avere 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 dall'11 gennaio in poi, con i danni e le distorsioni che ne conseguono. Ci associamo quindi alla lettera inviata dal presidente Stoppani e chiediamo con forza a governo e comitato tecnico scientifico, di dare prospettive diverse – più certe, ma anche più motivanti – ad un settore che ha pagato un prezzo altissimo, ma soprattutto che ha già dimostrato di poter lavorare in totale sicurezza.

[Fipe](#) scrive al ministro Patuanelli

© Copyright 2021 Editoriale Libertà

TAGS: [coronavirus](#) [covid](#) [fipe](#)

CATEGORIE: [ECONOMIA E POLITICA](#) [PIACENZA](#) [PROVINCIA](#)

NOTIZIE CORRELATE

[Altro balzo del Coronavirus a Piacenza: oggi 142 nuovi positivi e sei vittime, tra cui un uomo di soli 44 anni](#)

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

BAR E RISTORANTI CHIUSI, PERDITE PER 38 MILIARDI. LERTORA: SERVE UNA SVOLTA



5 gennaio 2021



Covid, contagi e sintomatici ancora in crescita. "Prime avvisaglie della terza ondata"

5 gennaio 2021

Nel 2020 più di 40mila servizi e oltre due milioni di chilometri percorsi

5 gennaio 2021

Decreto legge: Superiori in classe l'11, fine settimana "arancione"

5 gennaio 2021

LIBERTÀ

Accesso al quotidiano
Abbonati al nostro quotidiano online

/ Contatti
Chi siamo e come contattarci

Fai di Liberta.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. P.IVA e Registro Imprese di Piacenza: 01447930338
REA: PC 163204
Capitale Sociale Euro 1.000.000,00 i.v.

© Liberta.it - Tutti i diritti riservati. - Powered by Valuebiz - NOTE LEGALI - INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

"Meglio chiudere che straperdere": ristoratori contro il ballo dei colori

R

roma.repubblica.it/cronaca/2021/01/05/news/coronavirus_meglio_chiudere_che_straperdere_ri-281230245/

January 5, 2021

La psichedelica settimana dei ristoratori romani: ieri arancioni, oggi e domani rossi, gialli giovedì e venerdì. Per poi tornare rossi, secondo le ultime indiscrezioni, nel weekend. Risultato: il 50 per cento dei bar e ristoranti terrà le saracinesche abbassate anche nei due giorni in cui a pranzo e fino alle 18 potrebbero lavorare.

"Con queste aperture a singhiozzo è impossibile fare la spesa, impossibile richiamare i dipendenti dalla cassa integrazione, impossibile fare qualsiasi programmazione. Quindi, stando così le cose era meglio restare chiusi", dice **Sergio Paolantoni** a capo del gruppo Palombini e della **Fipe** - Confcommercio. E lo dice con un certa veemenza: "Questo governo non ha proprio la più pallida idea su come si portano avanti le aziende di ristorazione. A questo punto è meglio la scelta della Merkel che ha proclamato la zona rossa per un lungo periodo, facendo però arrivare i ristori. Queste aperture a singhiozzo per chi vive tra cucina, tavoli e banconi sono una catastrofe".

E a raccontare la disfatta del settore, che nel mese di dicembre ha lavorato a singhiozzo, ci sono i numeri. "Le nostre imprese, a Roma e provincia, durante il periodo di Natale hanno perso rispetto allo stesso periodo del 2019 un miliardo tondo tondo di euro. Una cifra impressionante che porterà con sé fallimenti, ristoranti che mai più riapriranno e migliaia e migliaia di persone senza più lavoro".

Per la prossima settimana le associazioni di categoria stanno organizzando una grande protesta. Se c'è una sola cosa positiva, nel disastro della pandemia infatti, è che mai come in questo momento, Confcommercio, Confesercenti, Cna e Unindustria si sono avvicinate con l'obiettivo rimettere insieme istanze, proposte e lamentele. "La data della manifestazione è ancora da decidere - dice **Claudio Pica**, presidente della Fiepet perché vorremmo coinvolgere gli imprenditori di tutto il Lazio e se riusciamo di tutta Italia. In gioco c'è il futuro delle nostre imprese: così non si può più andare avanti".

Paolantoni alza ancora di più il tiro: "In gioco c'è il futuro del sistema Italia". E giù con la sfilza delle cose che non vanno. A cominciare dai ristori. "Quelli relativi ai centri storici, stanziati ad agosto e da noi richiesti a novembre, non sono ancor arrivati - continua Pica - E questo vuol dire per molti imprenditori non aver potuto pagare la tredicesima ai dipendenti. Anche il ristoro sulla filiera agroalimentare che dava la possibilità agli imprenditori di

rientrare del 50 per cento delle spese se si acquistavano prodotti dop, doc, del territorio e a chilometro zero, è stato un buco nell'acqua. Complicatissimo l'iter burocratico per la richiesta che chiedeva certificazioni su certificazioni. Alla fine quasi tutti si sono arresi".

Ma questa settimana col semaforo che cambia colore di continuo, senza mai fermarsi al verde, è l'ultima goccia che ha fatto traboccare il vaso già colmo da mesi. "Una beffa - spiega il capo della Fipet - come si può pensare di aprire a pranzo per soli due giorni? Dovremmo comprare materie prime e cibo che resterebbero in frigorifero 4 giorni: quindi inutilizzabili per cucinare la settimana seguente. Uno spreco che non ha senso. Noi non vendiamo vestiti che stanno sempre lì appesi o piegati sugli scaffali. Il nostro è un mestiere che si fa seguendo ritmi e tempi stabiliti. Chi decide i 'colori non ha idea di come si lavora dentro una cucina".

Argomenti

- [coronavirus](#)
- [coronavirus roma](#)

Per la ristorazione in fumo 37,7 mld, il 40% del fatturato annuo

stream24.ilsole24ore.com/video/economia/per-ristorazione-fumo-377-mld-40percento-fatturato-annuo/ADZhGmBB

Milano, 5 gen. (askanews) - Il 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 è andato in fumo. Per questo la **Fipe** -

Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, e le principali sigle sindacali del commercio e del turismo (Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil), hanno 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 e per cercare di programmare una riapertura in sicurezza dei locali.

Il colpo più duro al settore è arrivato dalle chiusure di novembre e dicembre nel periodo delle festività, quando, storicamente, una parte rilevante dei locali arriva a generare fino al 20% del fatturato annuo: nel quarto trimestre, invece, le perdite registrate hanno superato i 14 miliardi, facendo segnare un -57,1%, peggio ancora di quello che era successo nel secondo trimestre con il primo lockdown.

Questa fine anno ha di fatto vanificato gli sforzi estivi che pure avevano portato a un contenimento delle perdite in alcune aree turistiche del Paese. Le grandi città, e 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%.

Più volte i ristoratori e i gestori di locali sono scesi in piazza per protestare contro le chiusure e pesanti limitazioni compensate solo in minima parte dai vari decreti per i ristoratori. Molti bar e ristoranti hanno chiuso, altri cercano di sopravvivere con l'asporto ma con i numeri della pandemia il futuro per il settore è sempre più fosco.

Riproduzione riservata ©

[Apri il link](#)

L'APPELLO DI RISTORATORI E BARISTI MANTOVANI AL GOVERNO: «COSÌ IMPOSSIBILE RIAPRIRE»

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [SALUTE](#) | [GREEN&BLUE](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)


 METEO: +5°C 

ACCEDI | ISCRIVITI

GAZZETTA DI MANTOVA VIDEO

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [SCOPRI DI PIÙ](#)

 VIDEO: [CRONACA LOCALE](#) | [POLITICA](#) | [CRONACA](#) | [MONDO](#) | [ECONOMIA](#) | [SPORT](#) | [SPETTACOLI](#) | [GREEN&BLUE](#) | [SALUTE](#) | [ALTRI](#) | Cerca 
Video » [Cronaca Locale](#)

L'appello di ristoratori e baristi mantovani al governo: «Così impossibile riaprire»

L'appello di ristoratori e baristi mantovani al governo: «Così impossibile riaprire»



«Una presa in giro che dimostra la totale mancanza di conoscenza del nostro settore». È il commento di [Fipe-Concommercio Mantova](#) al nuovo calendario di chiusure in vigore dal 7 al 15 gennaio, che concede ai pubblici esercizi la possibilità di rialzare le serrande per due soli giorni, il 7 e l'8 gennaio e solo fino alle 18. «Stimiamo che 8 esercizi su 10 non riapriranno perché non ne varrà la pena» afferma il numero uno dell'associazione Giampietro Ferri. «Questo apri e chiudi a singhiozzo è deleterio per le aziende, perché impedisce di avere una progettualità e gestire il personale e le derrate in maniera fluida. Tutto diventa estremamente complicato e impegnativo – aggiunge Vanni Righi, in rappresentanza dei ristoratori di Concommercio - Fare magazzino oggi è un terno al lotto». Un discorso leggermente diverso va fatto per i bar, di norma esercizi più piccoli e più flessibili sotto il profilo organizzativo: «È giusto che chi può e ne trae vantaggio possa riaprire, anche per dare un segnale alla cittadinanza – afferma Mattia Pedrazzoli, presidente di [Fipe-Bar](#) – il momento è davvero drammatico ma siamo determinati a resistere».

05 GENNAIO 2021

GLI ALTRI VIDEO DI CRONACA LOCALE



CRONACA LOCALE

La sfida di Remedello per salvare la scuola


CRONACA LOCALE

Caso Corneliani, ok al rinvio: «L'onda rossa ha vinto»


CRONACA LOCALE

Mantova, presidio di inizio anno per i dipendenti Corneliani

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

L'APPELLO DI RISTORATORI E BARISTI MANTOVANI AL GOVERNO: «COSÌ IMPOSSIBILE RIAPRIRE»



CRONACA LOCALE

**Mantova, botti dai balconi:
Valletta Paiolo zona di
guerra**



CRONACA LOCALE

**Mantova, i lavoratori
Corneliani in Comune**



CRONACA LOCALE

**Il regalo di uno studente a
Castiglione delle Stiviere:
ecco com'era il castello nel
1500**



CRONACA LOCALE

**Covid, l'arrivo del carico di
vaccini a Montichiari**



CRONACA LOCALE

**Mantova, il sindaco al
presidio Corneliani**



CRONACA LOCALE

**Mantova, sciopero alla
Corneliani: la protesta
davanti ai cancelli**



CRONACA LOCALE

**Mantova, vaccinati i primi
50 operatori sanitari**



HOME › FIRENZE › CRONACA › [FIRENZE, LA CALZA E IL FUTURO...](#)

Firenze, la calza e il futuro. "Basta con l'immobilismo. Vorremmo idee e risorse"

Le Categorie, gli industriali e le sorprese da trovare sotto il caminetto "La pandemia ha evidenziato i problemi, ora serve una vera ripresa"

Publicato il 6 gennaio 2021 , di **ROSSELLA CONTE**



La Befana dei vigili del fuoco in piazza della Signoria

LANAZIONE.IT

Infrastrutture, un progetto serio di sviluppo e un futuro che abbia al centro la valorizzazione del tessuto produttivo non dimenticando il grande sforzo fatto da medici, personale sanitario e ricercatori. Sono le sfide a cui Firenze è chiamata per il nuovo anno.

Maurizio Bigazzi, presidente Confindustria Firenze, è chiaro: "Difficile salvare qualcosa di un anno che ha avuto costi di vite umane e perdite sociali ed economiche spaventose. Anche se non possiamo dimenticare l'impegno professionale, la dedizione e il lavoro dei medici, degli infermieri e di tutti operatori sanitari in prima linea. E aggiungo anche il coraggio e la tenacia degli imprenditori e dei lavoratori". Cosa vorremmo? "Vaccini e terapie: i primi con una distribuzione veloce e capillare, le seconde per arrivare quanto prima alla produzione su vasta scala delle cure necessarie – riprende -. L'economia, il modo di produrre e di stare sui mercati non sono più come prima: il 2020 è stato una curva della storia, anche economica. Noi dobbiamo arrivare alla ripartenza preparati e con una adeguata dote di innovazione e di apertura al nuovo".

Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze, non ha dubbi. Vorrebbe che la Befana "riempisse le nostre calze di idee nuove per uscire dalla crisi. La pandemia ha accelerato processi degenerativi in atto da tempo, portando allo scoperto i punti vulnerabili del sistema paese e delle imprese. Ritardi cronici nelle infrastrutture, eccesso di fiscalità e burocrazia, scarsa capitalizzazione, bassa produttività, per dirne alcuni. Dobbiamo ricostruire uno sviluppo che sia sostenibile e che ci garantisca di non perdere quel modello identitario che il mondo ci invidia. Un modello che passa anche dalle piccole imprese diffuse, dalle botteghe di vicinato, dalle relazioni umane".

Claudio Bianchi, presidente Confesercenti Firenze, si augura che il 2021 possa mettere la parola fine "alla più grande pandemia degli ultimi 100

[Apri il link](#)

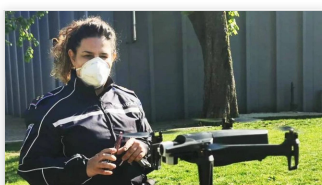
LANAZIONE.IT

anni con tutto il patrimonio sanitario, economico e sociale". "Il sistema paese - aggiunge- è esausto e la vaccinazione procede a rilento. Occorrono risorse ed interventi strutturali sulle filiere turismo, commercio, infrastrutture e sanità".

Alessandro Sorani, presidente Confartigianato Firenze, si augura che la Befana, come si suol dire, insieme alle feste "si porti via il Covid e la paura della socialità. Con la stessa forza, ci auguriamo che porti una vera ripartenza, tangibile ed efficace. Non piccoli aiuti, ma un vero piano di rinascita. Dobbiamo partire dalle infrastrutture fisiche e digitali, fondamentali per rimetterci in piedi. Siamo indietro sotto molti aspetti, a livello organizzativo e gestionale, lenti nel raccogliere gli impulsi della rivoluzione digitale: è necessario recuperare perché il futuro è già presente".

Luca Tonini, presidente Cna Toscana, per il 2021 si aspetta "una maggiore chiarezza nell'azione di Governo, relativa soprattutto ad eventuali nuove chiusure e restrizioni. Sentiamo parlare di terza ondata e tempi ancora lunghi per uscire dal tunnel, per questo occorrono decisioni chiare e coerenti". Cosa non ha funzionato nel 2020? "Sicuramente la realtà dei ristori - conclude - inizialmente assegnati sulla base dei codici Ateco, anziché sui reali cali di fatturato".

© Riproduzione riservata



LEGGI ANCHE

Scoprire una Firenze insolita grazie ai



LEGGI ANCHE

Catena solidale nella calza della Befana

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: [Economia](#) » [Pubblici esercizi: nel 2020 fatturati...](#) »

Pubblici esercizi: nel 2020 fatturati in calo del 40 per cento

Bolzano. Il 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...

[Bi](#)

06 gennaio 2021



Bolzano. Il 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. Per questo la [Fipe](#) – Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, 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 punto di partenza della discussione saranno proprio i conti di fine anno elaborati dall'Ufficio Studi di [Fipe](#), che ha messo in luce come il colpo più duro al settore sia arrivato dalle chiusure di novembre e dicembre. Storicamente, nel periodo delle festività dicembre per una parte

I più letti

1 Marito e moglie scomparsi a Bolzano: telefonini spenti, ma potrebbero servire per localizzarli



2 Addio a Mimmo l'eremita bolzanino che viveva sul mare



3 La via autonoma di Bolzano: da oggi ristoranti aperti anche la sera fino alle 22



4 Thöni in lacrime: ha lottato fino alla fine



5 Bolzano, coppia di coniugi scomparsa da lunedì. Isarco al setaccio



Top Video

Trump: "Elezioni rubate a noi, ma tornate a casa"

MONDO



Washington, i manifestanti protestano dentro il Campidoglio

MONDO

[Apri il link](#)

PUBBLICI ESERCIZI: NEL 2020 FATTURATI IN CALO DEL 40 PER CENTO | ECONOMIA

rilevante dei locali si arriva a generare fino al 20% del fatturato annuo: nel quarto trimestre 2020, invece, 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. Questa fine anno 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%. «La ristorazione italiana – dichiara Lino Enrico Stoppani, presidente di [Fipe](#)-Confcommercio - 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 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 - più certe, ma anche più motivanti - 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 il peso del contenimento della pandemia, affossando nel frattempo un settore strategico per l'economia del Paese e per la vita quotidiana delle persone».



[Altri video »](#)

Bi

06 gennaio 2021 | | | | |

Home
Cronaca
Sport

Cultura e Spettacoli
Economia

Italia-Mondo
Foto

Video
Prima pagina

Ristorazione, perdite fino al 40%

[G ilgiorno.it/milano/cronaca/ristorazione-perdite-fino-al-40-1.5884015](https://ilgiorno.it/milano/cronaca/ristorazione-perdite-fino-al-40-1.5884015)



Il 2020, l'annus horribilis della ristorazione, si è chiuso nel peggiore dei modi: 37,7 miliardi di euro di perdite a livello nazionale, circa il 40% dell'intero fatturato annuo del settore in fumo. Per questo la [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 punto di partenza della discussione saranno proprio i conti di fine anno elaborati dall'Ufficio Studi di [Fipe](#), che ha messo in luce come il colpo più duro al settore sia arrivato dalle chiusure di novembre e dicembre. Storicamente, nel periodo delle festività per una parte rilevante dei locali si arriva a generare fino al 20% del fatturato annuo: nel quarto trimestre, invece, le perdite registrate hanno superato i 14 miliardi, facendo segnare un -57,1%, peggio ancora di quello che era successo nel secondo trimestre con il primo lockdown.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

“Basta, vogliamo certezze per il nostro lavoro”: il mondo della ristorazione di Novara e Vco chiede un incontro al ministro

S lastampa.it/topnews/edizioni-locali/novara/2021/01/07/news/basta-vogliamo-certezze-per-il-nostro-lavoro-il-mondo-della-ristorazione-di-novara-e-vco-chiede-un-incontro-al-ministro-1.39743653

January 7, 2021



Publicato il 07 Gennaio 2021 Ultima modifica 07 Gennaio 2021 13:01

FILIPPO MASSARA

NOVARA

Il mondo della ristorazione scrive a Stefano Patuanelli, ministro dello Sviluppo economico: «Ci convochi al più presto per elaborare un piano di interventi e programmare la riapertura in sicurezza dei locali». Parte proprio da Novara e Vco l'appello condiviso a livello nazionale anche dai sindacati. La richiesta è stata lanciata dalla [Fipe](#), la Federazione italiana dei pubblici esercizi. Del comitato direttivo nazionale fa parte Massimo Sartoretti, titolare del ristorante «Divin porcello» di Masera e presidente della sezione Alto Piemonte, che promuove l'iniziativa: «Il nostro settore non conosce pace - dice -. Ogni volta che si avvicina la scadenza delle misure restrittive, ne vengono annunciate di nuove e si riparte da zero».

Leggi anche:



Parte la stagione dei “saldi a singhiozzo”. Sabato e domenica è già stop per Centri commerciali e outlet di Vicolungo

Oggi e domani i locali potranno riprendere il servizio ai tavoli fino alle 18, poi sarà concessa solo la consegna da asporto o a domicilio. Sabato e domenica è previsto un ulteriore stop generale, e per la prossima settimana si attende la classificazione delle regioni. «Chiediamo a governo e comitato tecnico scientifico di dare prospettive diverse, più certe e motivanti - prosegue Sartoretti -. Abbiamo già pagato un prezzo altissimo pur dimostrando di poter lavorare in totale sicurezza. Non è più accettabile che i pubblici esercizi e pochi altri comparti siano i soli a farsi carico del contrasto alla pandemia. Ci chiedono un sacrificio sociale non giustificato dai dati e non accompagnato da adeguate misure compensative».

Leggi anche:



Coronavirus, lieve calo dei pazienti ricoverati all'ospedale Maggiore. Due donne decedute nelle ultime 24 ore

I referenti di [Fipe](#) e delle sigle sindacali Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil sperano di incontrare Patuanelli per presentargli i preoccupanti dati elaborati dall'ufficio studi dell'associazione di categoria. Nel 2020 sono state conteggiate in Italia perdite per 37,7 miliardi di euro, pari al 40% del fatturato annuo. Il colpo più duro è stato incassato tra novembre e dicembre. Il centro di analisi ha infatti calcolato che nel quarto trimestre le perdite hanno superato i 14 miliardi, facendo registrare una riduzione del 57,1% dei ricavi rispetto al 2019.

Lo scarto appare ancora più negativo in confronto all'andamento fatto segnare tra aprile e giugno, la fase a cavallo tra il primo lockdown e la parentesi estiva delle riaperture. Nel documento inviato a Patuanelli, i ristoratori scrivono allora che «le misure profilate in questi giorni rischiano di determinare ulteriori, gravissime conseguenze sulla sopravvivenza del settore».

Leggi anche:



Vaccinazioni a quota 2 mila tra Novara e Borgomanero, la campagna prosegue senza sosta

MARCELLO GIORDANI

Il richiamo è soprattutto alle restrizioni di Natale, ufficializzate peraltro solo a ridosso delle feste. Allora i ristoranti avevano già raccolto le prenotazioni dei clienti per il pranzo, in alcuni casi anche di Santo Stefano, e molti di loro non hanno potuto nemmeno annullare gli ordini per l'acquisto degli ingredienti da cucinare. Chi ha cercato di contenere le perdite, lo ha fatto con il servizio di consegna da asporto e domicilio. In ogni caso questa formula è giudicata insufficiente a coprire i costi. «Si sta affossando un settore strategico per l'economia del Paese e per la vita quotidiana delle persone - insiste Sartoretti -. Bisogna tenere conto anche delle migliaia di dipendenti che lavorano nei nostri locali e sono a forte rischio di perdere il posto con la chiusura delle attività. Per questo ci siamo rivolti al ministro. Tentiamo anche questa nuova strada per scongiurare il peggio». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[SEGNALA UN ERRORE IN QUESTO ARTICOLO](#)

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Padova » [Cronaca](#)

Bar e ristoranti, riapertura solo per il 40%

È la stima di Appe con riferimento ai locali di tutta la provincia. E denuncia: «Perso un milione in due giorni»

ELVIRA SCIGLIANO

07 GENNAIO 2021



Tra oggi e domani, i due giorni "gialli rinforzati", l'associazione provinciale pubblici esercizi (Appe) stima che aprirà il 40% dei bar, ristoranti, pizzerie e pasticcerie tra città e provincia. Significa che un 60% aspetta ancora un cambio di passo per superare i mesi di buio pesto. Tanto più che la stima del fatturato per il settore continua a precipitare.

Tenendo presente che ogni giorno vale circa 1 milione di euro per la categoria in tutta la provincia, la perdita di fatturato per 7 e 8 gennaio è di 1, 2 milioni di euro, dunque 600 mila euro al giorno.

«Il decreto firmato nella notte tra il 4 e il 5 gennaio» commenta Filippo Segato, segretario Appe «che noi abbiamo ribattezzato "decreto Befana" ha portato una calza piena di carbone per i pubblici esercizi perché ha confermato le più fosche previsioni: le attività possono aprire giovedì e venerdì, però sono state chiuse vigilia ed Epifania (se non con asporto e delivery) e così sarà anche il prossimo fine settimana. Poi dall'11 si vedrà in base al colore che ci darà il ministro della Salute. Insomma provvedimenti che vanno tutti a danno dei pubblici esercizi, malgrado sia oggettivamente provato che non siano la causa del dilagare dell'epidemia. Ricordo infatti che ristoranti e bar sono rimasti aperti da metà 2020 marzo fino a fine ottobre, ma l'espansione del virus c'è stata solo da fine settembre, quando sono ripartite le scuole, le fabbriche, gli uffici e, soprattutto, i trasporti pubblici. Quindi continuiamo a chiederci perché i pubblici esercizi siano stati limitati negli orari (da fine ottobre) e poi addirittura costretti a chiudere nel migliore periodo dell'anno che è quello delle festività natalizie, senza per questo aver ottenuto un risultato sanitario».

La rabbia monta e un responsabile c'è: «A novembre» continua Segato «il presidente del Consiglio aveva detto di fare un sacrificio per salvare il Natale, e non si è avverato. A dicembre aveva detto ci avrebbe dato prontamente i ristori, e non si è avverato. Ora ci chiediamo cosa dobbiamo fare ancora per sostenere una crisi che da sanitaria sta diventando economica (come avevamo previsto), da economica diventerà sociale e infine psicologica e le implicazioni saranno su larga scala».



Gli esercenti dicono che sia mancato l'ascolto da parte della politica: «La nostra Federazione ha cercato di colloquiare con chiunque potesse ascoltare, ma ci siamo trovati di fronte ad un muro di gomma. Abbiamo trovato degli interlocutori disponibili nelle istituzioni locali (Regione, Provincia, Comune) e abbiamo ottenuto qualcosa, anche se largamente insufficiente. Siamo pronti a tornare alla carica con il governatore Zaia perché venga regolamentato almeno il servizio mensa per quei

[Apri il link](#)

BAR E RISTORANTI, RIAPERTURA SOLO PER IL 40%

lavoratori che si trovano in giro per la nostra regione e, ad oggi, non hanno nemmeno un posto dove mangiare durante la pausa pranzo».

Il problema, dunque, è a livello nazionale: «Il Governo non ascolta la federazione [Fipe](#), né la confederazione Confcommercio, né le parti sociali. Continuano a venir prese decisioni sulla testa delle persone, delle aziende, dei lavoratori che da queste dipendono e la situazione rischia di diventare grave e insostenibile». —

Seguici su:  

Bologna

CERCA



HOME

CRONACA

SPORT

FOTO

RISTORANTI

VIDEO

ANNUNCI LOCALI ▾

CAMBIA EDIZIONE ▾



Emilia Romagna, il coronavirus presenta il conto a bar a ristoranti: 3,3 miliardi

di Caterina Giusberti



L'allarme di [Fipe](#)-Confcommercio sul rischio di usura, in un settore che impiega circa 100mila persone.

07 GENNAIO 2021

🕒 2 MINUTI DI LETTURA

Meno 3,3 miliardi sul 2019: circa il 41,5% del fatturato annuo di bar e ristoranti emiliano-romagnoli andato in fumo. All'alba del 2021 e con l'incertezza su quello che succederà da lunedì, il centro studi di [Fipe](#)-Confcommercio presenta il primo conto dei danni del 2020. E lancia l'allarme sul rischio di usura, in un settore che a livello regionale impiega circa 100mila persone.

«Gli ultimi mesi dell'anno per le città, esclusa la riviera, rappresentano il 15-20% del fatturato annuo - dice il presidente regionale [Fipe](#) Matteo Musacci - ma a dicembre chi ha un ristorante ha lavorato quasi esclusivamente il sabato e la domenica. Il grosso dei danni lo capiremo a fine gennaio, quando la Camera di Commercio ci fornirà i dati dell'ultimo trimestre 2020, ma io vedo già molte vetrine chiuse in giro».

EMILIA ROMAGNA, IL CORONAVIRUS PRESENTA IL CONTO A BAR A RISTORANTI: 3,3 MILIARDI

I ristori arrivati finora sono due: quelli del primo lockdown, che si basavano sul fatturato perso in aprile e quello erogati in autunno, pari al 200% del ristoro già ricevuto. All'appello mancano ancora il ristoro promesso a dicembre, pari al 100% di quello di aprile, e i 21 milioni messi sul piatto dalla Regione.

«Il bando dice Musacci- aprirà il 18 gennaio e sarà gestito dalle Camere di Commercio: ai titolari basterà dimostrare di aver subito un calo di fatturato del 20%, quindi tutti faranno domanda. Abbiamo calcolato che sono circa 20mila le imprese interessate, quindi il contributo dovrebbe aggirarsi a 1500 euro a pubblico esercizio».

Per avere un'idea, chiosa il presidente **Fipe**: «Io tra quello che ho ricevuto e quello che riceverò coprirò più o meno il 20-25% della mia perdita ». Cifre che possono bastare per le aziende famigliari proprietarie di muri, per chi ha i conti in regola e non ha debiti pregressi, ma per chi ha molti dipendenti e un canone pesante sulle spalle la coperta rischia di diventare corta. E l'incertezza delle prossime settimane pericolosa. «È una crisi che investe tutti - prosegue - dai più piccoli ai grandi chef stellati, che spesso basavano i propri bilanci su una clientela di turisti e appassionati provenienti anche dall'estero».

Poi c'è il problema dei codici Ateco in base ai quali vengono erogati i ristori: un bar che serve cornetti e cappuccini, solo per fare un esempio, ha lo stesso codice di un cocktail bar aperto solo la sera, sul quale il coprifuoco, volente o nolente, pesa di più. E se per adesso i dipendenti sono tutelati dal blocco dei licenziamenti prorogato fino a marzo e dalla cassa integrazione, c'è da chiedersi quanti contratti a tempo determinato già non sono stati rinnovati. E la cassa integrazione quanto copre, davvero? «La mia impresa è basata sui dipendenti - dice Musacci - e l'ultima cassa integrazione che hanno ricevuto è stata quella di ottobre.

A gennaio la paura è che hanno, e che ho, è che non avranno più neanche quei due giorni alla settimana in cui li facevo lavorare a stipendio pieno. E questo per loro è un danno enorme perché per come sono fatti i contratti del nostro settore una parte viene dall'integrazione del proprio livello fatta dal datore di lavoro, ovviamente in busta, non in nero. Ma la cassa arriva solo sullo stipendio base».

Argomenti

bologna

© Riproduzione riservata

Leggi anche

Bologna, si sente solo a 94 anni e chiama i carabinieri a brindare

La denuncia di Lafram, presidente comunità islamiche: "Ho subito un furto di identità sui social"

Papà aiuta la moglie a partorire in 12 minuti di videochat FlagMe con l'infermiera

Newsletter



GIORNALIERA

Buongiorno Rep:

L'appuntamento di metà giornata riservato agli abbonati con i fatti e gli aggiornamenti dagli inviati di Repubblica

ACQUISTA

Gli articoli di Rep:

America sotto shock dopo l'assalto al Congresso. Ora la proclamazione di Biden

EMILIA ROMAGNA, IL CORONAVIRUS PRESENTA IL CONTO A BAR A RISTORANTI: 3,3 MILIARDI

Ian Bremmer: "Così Trump ricatta le istituzioni"

Assalto al Congresso, Paul Auster: "Assistiamo ai rantoli di un governo corrotto e morente"

Georgia, Warnock e Ossoff strappano il Senato ai repubblicani

notizie
appuntamento
opportunità

31-12-2020

Insieme per il lavoro, bilancio 2020 del progetto: 252 le aziende coinvolte, 336 inserimenti lavorativi

29-12-2020

Al via la riforestazione urbana: E

ABBONATI | | ACCEDI

MENU | CERCA

la Repubblica

24-12-2020

Via libera al Piano Territoriale Metropolitan: contro il consumo di suolo e per l'equità fra i Comuni

19-12-2020

Premiati i vincitori del concorso di idee per lo sviluppo sostenibile rivolto alle scuole superiori

19-12-2020

"Dare per Fare" nasce il Fondo sociale di comunità per aiutare le persone colpite dalla crisi economica

[LEGGI LE ALTRE NOTIZIE](#)

BLOG



SENZA BUSSOLA

di Andrea Chiarini

United States of Emilia



BO-UTIQUE

di Giorgia Olivieri

Chez Renard, il piccolo concept store in Strada Maggiore



ARS ET LABOR

di Marco Contini

In principio. E alla fine



THE BUZZ

di Susanna La Polla De Giovanni

Express Festival, Stefano Bollani, Omar Pedrini, Nabat. Ecco gli appuntamenti ...

[Apri il link](#)

EMILIA ROMAGNA, IL CORONAVIRUS PRESENTA IL CONTO A BAR A RISTORANTI: 3,3 MILIARDI
appuntamenti...

consigli.it La guida allo shopping del Gruppo Gedi



OFFERTE

Guida alle migliori offerte on line, aggiornate giorno per giorno



Apple AirPods seconda generazione con custodia di ricarica a € 129,99 (-50 euro)

[VAI ALL'OFFERTA](#)

Perché abbiamo tutti una storia da raccontare

L'INIZIATIVA / SPECIALE FESTE DI NATALE

Pubblica il libro con le tue storie



Ho lasciato il moai a casa

giuga1 - Giuseppe Gallina
AT-NARRATIVA

Promozioni

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

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

EMILIA ROMAGNA, IL CORONAVIRUS PRESENTA IL CONTO A BAR A RISTORANTI: 3,3 MILIARDI

RICERCA TECNOLOGI PUBBLICITÀ

CASE MOTORI **LAVORO** ASTE

CERCA UN LAVORO

Provincia

Bologna

Area funzionale

-

Cerca

ASTE GIUDIZIARIE



Appartamenti Via Frassoni n.41 - 149625

[Vendite giudiziarie in Emilia Romagna](#)

[Visita gli immobili dell'Emilia Romagna](#)

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

Recovery Plan, **Fipe** - Confcommercio: "Valorizzare ristorazione, vale 21 miliardi di spesa turistica"

Il commento della Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi alla nuova bozza del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza

TELEBORSA

Publicato il 08/01/2021
Ultima modifica il 08/01/2021 alle ore 13:10



"La nuova architettura del **Recovery Plan**, cristallizzata nelle linee di indirizzo diffuse dal **Mef**, prevede un incremento dei fondi a sostegno del Turismo e della Cultura che passano da 3,1 a 8 miliardi di euro. E questa 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". Queste le annotazioni di **Fipe-Confcommercio**, la **Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi**, alla **nuova bozza del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza**.

"Non dimentichiamoci – prosegue **Fipe** – che uno degli obiettivi del Recovery Plan, così come disposto dall'Unione Europea, è quello di **umentare del 10% l'occupazione in Italia**, oltre a promuovere la filiera agroalimentare e ridurre lo spreco di cibo. 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".

Per vedere l'andamento dei titoli durante la giornata collegati a finanza.lastampa.it

Servizio a cura di **teleborsa**

Recovery Plan, **Fipe** - Confcommercio: "Valorizzare ristorazione, vale 21 miliardi di spesa turistica"

S finanza.lastampa.it/News/2021/01/08/recovery-plan-fipe-confcommercio-valorizzare-ristorazione-vale-21-miliardi-di-spesa-turistica-/ODFfMjAyMS0wMS0wOF9UTEI

Il commento della Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi alla nuova bozza del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza

Publicato il 08/01/2021

Ultima modifica il 08/01/2021 alle ore 13:10 Teleborsa



"La nuova architettura del **Recovery Plan**, cristallizzata nelle linee di indirizzo diffuse dal **Mef**, prevede un incremento dei fondi a sostegno del Turismo e della Cultura che passano da 3,1 a 8 miliardi di euro. E questa 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". Queste le annotazioni di **Fipe-Confcommercio**, la **Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi**, alla **nuova bozza del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza**.

"Non dimentichiamoci – prosegue **Fipe** – che uno degli obiettivi del Recovery Plan, così come disposto dall'Unione Europea, è quello di **umentare del 10% l'occupazione in Italia**, oltre a promuovere la filiera agroalimentare e ridurre lo spreco di cibo. 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".

Leggi anche

- 18/11/2020



[Fipe-Confcommercio: assemblea permanente fino a fine crisi](#)


- 16/12/2020

[Confcommercio-Fipe, positivi nuovi contributi a fondo perduto di Regione Lombardia](#)

- 15/12/2020

[Recovery e bilancio UE, adottate decisioni dopo sblocco veti](#)

Altre notizie

Servizio a cura di **teleborsa** 

RECOVERY PLAN, **FIPE** | CONFCOMMERCIO: "VALORIZZARE RISTORAZIONE, VALE 21 MILIARDI DI SPESA TURISTICA"

MENU | CERCA

la Repubblica

R+

Rep.

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

Recovery Plan, **Fipe** - Confindustria: "Valorizzare ristorazione, vale 21 miliardi di spesa turistica"



Il commento della Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi alla nuova bozza del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza

8 gennaio 2021 - 13.15



(Teleborsa) - "La nuova architettura del **Recovery Plan**, cristallizzata nelle linee di indirizzo diffuse dal **Mef**, prevede un incremento dei fondi a sostegno del Turismo e della Cultura che passano da 3,1 a 8 miliardi di euro. E questa 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". Queste le annotazioni di **Fipe**-**Confindustria**, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, alla nuova bozza del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza.

"Non dimentichiamoci – prosegue **Fipe** – che uno degli obiettivi del **Recovery Plan**, così come disposto dall'Unione Europea, è quello di **aumentare del 10% l'occupazione in Italia**, oltre a promuovere la filiera agroalimentare e ridurre lo spreco di cibo. 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".

Market Overview

MERCATI MATERIE PRIME TITOLI DI STATO

Descrizione	Ultimo	Var %
DAX	14.069	+0,72%
Dow Jones	31.041	+0,69%
FTSE 100	6.851	-0,09%
FTSE MIB	22.838	+0,41%
Hang Seng	27.878	+1,20%
Nasdaq	13.067	+2,56%
Nikkei 225	28.139	+2,36%
Swiss Market	10.800	+0,20%

LISTA COMPLETA

powered by teleborsa

calcolatore Valute

EUR

1

USD

109



MEDIA MONITORING

RECOVERY PLAN, [FIPE](#) | CONFCOMMERCIO: "VALORIZZARE RISTORAZIONE, VALE 21 MILIARDI DI SPESA TURISTICA"

MENU | CERCA

la Repubblica

Rep. | 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

BAR E RISTORANTI IN GINOCCHIO: LE PERDITE PER IL COVID, IN TRENTINO, SONO DI 350 MILIONI DI EURO



MI ABBONO LEGGI L'ADIGE NECROLOGIE PUBBLICITÀ CONTATTACI

l'Adige.it

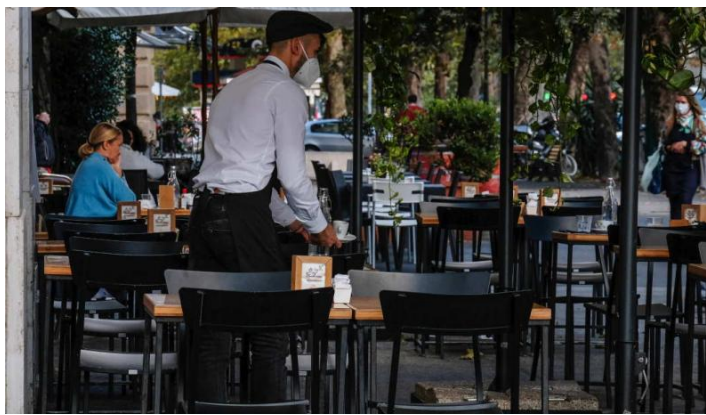
Quotidiano indipendente
del Trentino Alto Adige

Home | News | Business | Bar e ristoranti in ginocchio: le perdite per il Covid, in Trentino, sono di 350 milioni di euro

Business

Bar e ristoranti in ginocchio: le perdite per il Covid, in Trentino, sono di 350 milioni di euro

Ven, 08/01/2021 - 05:12

PER APPROFONDIRE:
[bar](#), [ristoranti](#), [perdite](#), [covid](#), [lockdown](#), [Trentino](#)

Tempo di lettura: 2 minuti 50 secondi

Il conto del Covid per i 1.900 bar, i 1.400 ristoranti, le 500 pizzerie al taglio e gelaterie, per un totale di 3.800 pubblici esercizi trentini, è di oltre 350 milioni di euro di perdite e 10mila lavoratori e lavoratrici a casa senza occupazione.

Nel 2020, spiega un'analisi della [Fipe](#), la Federazione pubblici esercizi di Confcommercio, la ristorazione ha registrato perdite pari a circa il 40% del fatturato. A livello nazionale vuol dire 37,7 miliardi di euro su oltre 90 miliardi di ricavi annui. In Trentino sono, appunto, più di 350 milioni che mancano su circa 900 che costituiscono il volume d'affari annuo della categoria.

Ma come hanno spiegato i responsabili locali delle associazioni imprenditoriali, nel quarto trimestre dell'anno le perdite sono arrivate al 60% del fatturato e nell'ultimo mese, quello della chiusura alle 18 e delle zone arancioni e rosse nei giorni festivi e prefestivi, dal 70 al 100%.

In un anno normale, metà circa dei 900 milioni di fatturato della ristorazione trentina viene dai residenti, metà dai turisti. Quest'anno, oltre alle chiusure, sono mancati anche molti turisti. A fine ottobre le presenze turistiche in Trentino erano sotto del 31% rispetto al corrispondente periodo del 2019. In particolare, mancano il 18% delle presenze degli italiani e il 49% di quelle degli stranieri. Ma novembre e, soprattutto, dicembre, sono andati ancora peggio. Alla fine, il grosso dei 550 milioni incassati nel 2020 dai 3.800 esercizi è arrivato dai trentini.

Dei 15mila addetti del settore, lavorano, o sono in cassa integrazione, i 5.000 fissi, mentre non sono stati chiamati per la stagione invernale, che non è ancora partita, i 10mila stagionali. D'estate avevano lavorato, sia pur meno del solito, ma ora non si sa se e quando saranno impiegati. E a molti di loro sta finendo anche l'indennità di disoccupazione.

Per tutto questo la [Fipe](#) Confcommercio insieme alle principali sigle sindacali del commercio e del turismo, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucsu Uil, ha scritto al ministro dello Sviluppo economico Stefano Patuanelli

PIÙ LETTI

PIÙ CONDIVISI

PIÙ COMMENTATI



CRONACA 08 GEN 2021
Il contagio del Covid è tornato nelle RSA e case di riposo del Trentino: alla



AGENDA 08 GEN 2021
Una serie di video-lezioni in doppia lingua italiano e tedesco, di avviciname



CRONACA 08 GEN 2021
La giunta provinciale ci informa che oggi si è parlato di grandi opere con il



CRONACA 08 GEN 2021
Oggi 8 gennaio alle 11.30 presso l'Auditorium del Centro per i Servizi Sanita



CRONACA 08 GEN 2021
Giovedì 7 gennaio, al mercato in piazza Santa Maria Maggiore, al posto del ba

FOTOGALLERY



Dai vigili del fuoco di Gardolo una piazza Duomo indimenticabile



VIDEOGALLERY

BAR E RISTORANTI IN GINOCCHIO: LE PERDITE PER IL COVID, IN TRENTINO, SONO DI 350 MILIONI DI EURO

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 punto di partenza della discussione saranno proprio i conti di fine anno elaborati dall'Ufficio studi di [Fipe](#), che ha messo in luce come il colpo più duro al settore sia arrivato dalle chiusure di novembre e dicembre.

Storicamente, nel periodo delle festività dicembre, per una parte rilevante dei locali si arriva a generare fino al 20% del fatturato annuo. Nel quarto trimestre 2020, invece, 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 secondo trimestre, quello del lockdown generale. Anche in Trentino, come abbiamo detto, le perdite del quarto trimestre si attestano sul 60%. Questa fine anno, sottolinea la [Fipe](#), ha di fatto vanificato gli sforzi estivi che pure avevano portato ad un contenimento delle perdite in alcune aree turistiche del Paese.

«Chiediamo a governo e Comitato tecnico scientifico di dare prospettive diverse, più certe ma anche più motivanti, ad un settore che ha pagato un prezzo altissimo ma soprattutto che ha già dimostrato di poter lavorare in totale sicurezza - afferma Lino Enrico Stoppani, presidente nazionale di [Fipe](#) Concommercio - 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».

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright l'Adige



Francesco Terreri

[Follow @fttereri](#) [Invio mail](#)

Giornalista, si occupa di macrofinanza e microfinanza

[Leggi tutto](#)

ARTICOLO PRECEDENTE

< L'arcivescovo Tisi visita i senzatetto: "La fragilità è il vero terreno della Chiesa"

ARTICOLO SUCCESSIVO

> In tre in auto, dalla val di Non al fast food di Trento: maximulta il giorno della Befana

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](#)



A 90 km/h doppio salto mortale con gli sci: da brividi
1 07 GEN. 2021



Val Ridanna, la valanga sfiora il paese
0 06 GEN. 2021



La frana spazza via l'hotel Eberle a Bolzano
0 06 GEN. 2021

[Guarda tutti i video](#)



Grande valanga in Val dei Mocheni: nessun ferito, i Carabinieri...

Due valanghe si sono staccate nella tarda mattinata di oggi...

Sorry, this video is not available. :-(

BAR E RISTORANTI IN GINOCCHIO: LE PERDITE PER IL COVID, IN TRENTINO, SONO DI 350 MILIONI DI EURO

SEMPRE SU L'ADIGE

2 giorni fa

La situazione Covid in Trentino rimane preoccupante. 4262 ...

19 ore fa

Orrore a Vanzano p denunciat

Cosa ne pensi?

0 risposte

- Approvo
- Divertente
- Sorpreso
- Arrabbiato
- Triste

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](#)
- Acconsento 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 web Aggiungi Disqus



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

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

- News
- Territori
- Sport
- Eventi
- Popular

MULTIMEDIA

- News
- Territori
- Sport
- Eventi
- Popular

EDICOLA

- In Edicola
- Speciali
- Iniziativa Editoriali
- App

METEO

TRAFFICO

BAR E RISTORANTI IN GINOCCHIO: LE PERDITE PER IL COVID, IN TRENTINO, SONO DI 350 MILIONI DI EURO

Giudicarie - Rendena
 Alto Adige - Südtirol
 Dolomiti
 Minoranze

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

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



I RISTORI A RISCHIO PER LA CRISI DI GOVERNO. E GLI ASSEGNI DI NATALE SONO UNA MANCETTA.

il Giornale.it **politica**

[Home](#) [Politica](#) [Mondo](#) [Cronache](#) [Blog](#) [Economia](#) [Sport](#) [Cultura](#) [Milano](#) [LifeStyle](#) [Speciali](#) [Motori](#) [Abbonamento](#)

Ridai la speranza alle vittime degli islamisti



Condividi:

 Commenti: 0

I ristori a rischio per la crisi di governo. E gli assegni di Natale sono una manchetta.

Maggioranza troppo debole per votare lo scostamento di bilancio da 20 miliardi. Conte ci prova e annuncia un Cdm. Da ieri i bonifici del precedente decreto

Antonio Signorini - Dom, 10/01/2021 - 17:00


[commenta](#)
[Mi piace 0](#)

Rischia di essere l'eredità più pesante della crisi di governo in questo inizio di 2021. Un ritardo che può costare carissimo a imprese e lavoratori autonomi.



Il ministero dell'Economia ha annunciato da tempo un nuovo scostamento di bilancio da 20 miliardi. Deficit extra da contabilizzare sul 2021 per finanziare i nuovi ristori a favore di imprese e professionisti penalizzati dalle chiusure imposte dalla normativa sul Covid. Approvazione data per scontata fino a pochi giorni fa, oggi a rischio a causa delle difficoltà che sta attraversando la maggioranza.

Quanto sia importante il tema lo dimostra il fatto che ieri il premier Giuseppe Conte ne ha fatto una priorità. E forse uno scudo per favorire la sopravvivenza del suo esecutivo. «Mai come adesso dobbiamo lavorare per introdurre nuove misure di sostegno alle famiglie, ai lavoratori, alle imprese. A questo riguardo già la settimana prossima porteremo al Consiglio dei Ministri la richiesta di scostamento su cui poi il Parlamento sarà chiamato a esprimersi, così da poter varare un nuovo decreto-ristori per alleviare le difficoltà in particolare degli operatori economici», ha scritto il premier in uno post su Facebook.

L'ultima autorizzazione chiesta dal governo risale a novembre. Otto miliardi autorizzati da tutti i partiti, comprese le opposizioni.

Ora il clima è cambiato. La maggioranza di governo è troppo fragile per affrontare un voto a maggioranza assoluta, in particolare al Senato, dove la coalizione giallo-rossa può contare su una manciata di voti.

Improbabile che le opposizioni si mettano di traverso. Ieri per Forza Italia il vicepresidente Antonio Tajani ha ricordato che l'esecutivo non ha avuto da noi «azioni ostili. Noi non abbiamo mai pensato di far cadere il governo sullo scostamento di Bilancio, abbiamo votato sempre a favore dell'interesse» del Paese.

Se l'azione di Conte si sta arenando è, quindi, esclusivamente per lo scontro interno alla maggioranza (tra Italia viva e il premier, ma non solo). Anche se il governo si dovesse assicurare un'altra volta il «sì» delle opposizioni a nuovo deficit, il «no» di un partito di maggioranza allo scostamento di bilancio suonerebbe comunque come un segnale di sfiducia gravissimo. Pericolo ben presente a Palazzo Chigi e anche in via XX Settembre, tanto che ieri il premier ha rotto il silenzio annunciando un consiglio dei ministri che si annuncia difficile.

I RISTORI A RISCHIO PER LA CRISI DI GOVERNO. E GLI ASSEGNI DI NATALE SONO UNA MANCETTA.

La maggioranza è incartata in una crisi che rischia di fare passare in secondo piano anche il decreto ristori. Per Renato Brunetta di Forza Italia è probabile una crisi ed elezioni. Anche così «salterebbero i ristori, gli ammortizzatori, non si potrebbe votare il nuovo necessario scostamento di Bilancio di 25-30 miliardi».

Italia viva respinge l'indiscrezione di un ritardo del nuovo decreto Ristori a causa della trattativa sul Recovery Michele Anzaldi ha parlato di «mistificazioni».

Di certo è che le aziende, oltre agli effetti della pandemia e delle chiusure forzate, devono mettere in conto i rischi della crisi politica. Ieri sono arrivati i ristori del cosiddetto «decreto Natale». L'Agenzia delle entrate ha annunciato l'erogazione di 221 mila bonifici per 628 milioni di euro. Arriveranno direttamente sul conto corrente dei titolari di partita Iva interessati dalle restrizioni dirette a contenere l'emergenza sanitaria. In tutto, ha sottolineato l'Agenzia, i contributi alle aziende erogati superano i 10 miliardi, accreditati con 3,3 milioni di bonifici sui conti correnti dei beneficiari in automatico o sulla base di specifiche domande.

Tardi e poco, secondo le categorie interessate. Proprio ieri (prima dell'annuncio dell'Agenzia delle entrate) Roberto Calugi, direttore generale di Fipe-Confindustria, ha ricordato che «ogni giorno» la confederazione riceve «decine di chiamate da parte di ristoratori e imprenditori che lamentano ritardi nell'erogazione dei ristori promessi dal governo. Quelli di Natale non si sono ancora visti, ma in moltissimi casi non sono stati corrisposti nemmeno quelli di novembre».

Tag: [decreto ristori](#) [governo Conte](#) [legge di Bilancio](#)

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, ristoranti in forte ritardo. Benveduti e Bordilli: Governo distratto dalle poltrone

[LN \[ligurianotizie.it/covid-ristori-in-forte-ritardo-beneduti-e-bordilli-governo-distratto-dalle-poltrone/2021/01/10/419089/\]\(https://www.ligurianotizie.it/covid-ristori-in-forte-ritardo-beneduti-e-bordilli-governo-distratto-dalle-poltrone/2021/01/10/419089/\)](https://www.ligurianotizie.it/covid-ristori-in-forte-ritardo-beneduti-e-bordilli-governo-distratto-dalle-poltrone/2021/01/10/419089/)

10 Gennaio 2021



Genova, assessora comunale Paola Bordilli e assessore regionale Andrea Benveduti (Lega)

“Senza lavoro e senza ristoro le imprese sono destinate a fallire. Da tempo assistiamo a incomprensibili balletti di un Governo che, oltretutto a dare colori, si conferma interessato alle proprie tasche, e non a quelle degli italiani. È scandaloso che la crisi di governo, orientata in questa fase a salvaguardare la poltrona di ognuno di loro, blocchi l'erogazione dei ristoranti dovuti alle chiusure natalizie”.

Lo ha dichiarato oggi l'assessore regionale allo Sviluppo economico **Andrea Benveduti** (Lega).

“Facciamo nostra – ha aggiunto – la preoccupazione di [Fipe](#)-Commercio e, come più volte detto, chiediamo celerità per i ristoranti, di per sé insufficienti e frammentati, sui conti correnti delle attività economiche costrette a chiudere.

Molte attività attendono addirittura i contributi di novembre.

Noi amministratori locali riceviamo quotidianamente imprenditori, ristoratori e partite iva in lacrime.

Ci stiamo assumendo le nostre responsabilità e stiamo raschiando il fondo dei nostri bilanci per tenere ancora vivo il nostro tessuto produttivo.

Ci aspettiamo che da Roma arrivi lo stesso impegno e che non si voltino ancora una volta le spalle, distratti dai propri interessi, all'economia dei nostri territori”.

“Quanto segnalatoci dai tanti imprenditori con cui quotidianamente ci confrontiamo è inaccettabile. Mi sento di dire che i Comuni come Genova stanno facendo la propria parte nel supporto del commercio locale, ma non vediamo per nulla lo stesso impegno da parte del Governo centrale”.

Ha aggiunto l'assessora al Commercio del Comune di Genova **Paola Bordilli** (Lega).

“Stiamo lavorando per garantire ulteriori aiuti ma purtroppo gli stop and go, con scarsissimo anticipo nell'emanazione dei Dpcm, stanno vanificando anche gli sforzi per consentire un minimo di ripartenza al nostro tessuto commerciale.

Auspichiamo un ravvedimento operoso in tempi brevissimi di questo Governo affinché finalmente ascolti i territori e proceda con celerità all'erogazione di quei ristori attesi ormai da mesi a Genova, in Liguria e in Italia.

A oltre 10 mesi dalle prime misure sulla pandemia l'assenza di programmazione è vergognosa”.

Ristori in ritardo, gli assessori Benveduti e Bordilli: "Imprese a rischio sopravvivenza per colpa di un Governo distratto dalle poltrone"

[sv savonaneWS.it/2021/01/10/leggi-notizia/argomenti/politica-2/articolo/ristori-in-ritardo-gli-assessori-benveduti-e-bordilli-imprese-a-rischio-sopravvivenza-per-colpa-d.html](https://www.savonaneWS.it/2021/01/10/leggi-notizia/argomenti/politica-2/articolo/ristori-in-ritardo-gli-assessori-benveduti-e-bordilli-imprese-a-rischio-sopravvivenza-per-colpa-d.html)

January 10, 2021



"Senza lavoro e senza ristoro le imprese sono destinate a fallire. Da tempo assistiamo a incomprensibili balletti di un governo che, oltretutto a dare colori, si conferma interessato alle proprie tasche, e non a quelle degli italiani. È scandaloso che la crisi di governo, orientata in questa fase a salvaguardare la poltrona di ciascheduno, blocchi l'erogazione dei ristori dovuti alle chiusure natalizie. Facciamo nostra la preoccupazione di **Fipe**-Commercio e, come più volte detto, chiediamo celerità per i ristori, di per sé insufficienti e frammentati, sui conti correnti delle attività economiche costrette a chiudere". È il commento dell'assessore regionale allo Sviluppo economico Andrea Benveduti.

"Molte attività attendono addirittura i contributi di novembre - continua Benveduti - Noi amministratori locali riceviamo quotidianamente imprenditori, ristoratori e partite iva in lacrime. Ci stiamo assumendo le nostre responsabilità e stiamo raschiando il fondo dei nostri bilanci per tenere ancora vivo il nostro tessuto produttivo. Ci aspettiamo che da Roma arrivi lo stesso impegno e che non si voltino ancora una volta le spalle, distratti dai propri interessi, all'economia dei nostri territori".

"Quanto segnalatoci dai tanti imprenditori con cui quotidianamente ci confrontiamo è inaccettabile. Mi sento di dire che i Comuni come Genova stanno facendo la propria parte nel supporto del commercio locale, ma non vediamo per nulla lo stesso impegno da parte del governo centrale - dichiara l'assessore al Commercio del Comune di Genova Paola Bordilli.

"Abbiamo messo in campo ogni strumento di nostra competenza, attingendo da risorse del solo bilancio comunale: 6 milioni di euro per abbattere le tariffe TARI a ristoranti, bar, palestre, alberghi con un Governo che non ci ha dato la possibilità di posticipare nemmeno le scadenze.

Abbiamo aiutato ambulanti, fieristi e operatori dello spettacolo viaggiante che a oggi restano una tra le categorie maggiormente dimenticate da un Governo che si è sempre distinto per una totale mancanza di conoscenza dei territori e delle dinamiche delle imprese.

Abbiamo introdotto la compensazione dei tributi con la PA per la prima volta, semplificando le procedure proprio per andare incontro a quell'esigenza di liquidità di cassa immediata delle imprese del commercio locale.

Abbiamo dato l'opportunità, primo Comune anticipando qualsiasi decisione governativa, di ottimizzare i giorni di lavoro per le attività del commercio autorizzando 18mila metri quadri di dehors e abbiamo concesso la gratuità fino al 30 giugno 2021".

"Stiamo lavorando per garantire ulteriori aiuti ma purtroppo gli stop and go, con scarsissimo anticipo nell'emanazione dei Dpcm, stanno vanificando anche gli sforzi per consentire un minimo di ripartenza al nostro tessuto commerciale. Auspichiamo un ravvedimento operoso in tempi brevissimi di questo Governo perché finalmente ascolti i territori e proceda con celerità all'erogazione di quei ristori attesi ormai da mesi a Genova, in Liguria e in Italia. I ristori sono indispensabili per compensare i giorni di inattività forzata per i nostri commercianti che si sentono, in modo condivisibile, in una condizione di ostaggio e di totale incertezza non solo per il futuro ma addirittura per fare previsioni sul giorno dopo, visto che le decisioni sulla loro sorte vengono prese da Roma con un margine di anticipo di pochissime ore. A oltre 10 mesi dalle prime misure sulla pandemia questa totale assenza di programmazione è totalmente vergognosa".



Comunicato stampa

LA NOVITÀ DELL'ANNO: 365 GIORNI DI SERIE A.

ATTUALITÀ E POLITICA

11/01/2021 | 10:40

Coronavirus, Calugi (Fipe): "Ristori in grande ritardo, imprese faticano a sopravvivere senza pianificazione"



ROMA - «Ogni giorno riceviamo decine di chiamate da parte di imprenditori che lamentano ritardi nell'erogazione dei ristori promessi dal governo. Quelli di Natale non si sono ancora visti, ma in moltissimi casi non sono stati corrisposti nemmeno quelli di novembre». Roberto Calugi, Direttore Generale di Fipe-Confcommercio, traccia un bilancio della difficile situazione affrontata dai pubblici esercizi: «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».

RED/Agipro

BREAKING NEWS

CALCIO

Serie A, Roma-Inter: su Snai prevale il "2", Fonseca punta sulla partenza lanciata

08/01/2021 | 16:20 ROMA - Nonostante le temperature rigide, si preannuncia un mezzogiorno di fuoco domenica all'Olimpico. Il lunch match della giornata numero 17 di Serie...

ATTUALITÀ E POLITICA

Lotteria degli scontrini, Castelli (Adm): "Privacy garantita, nessun tracciamento degli acquisti"

08/01/2021 | 14:33 ROMA - «La lotteria degli scontrini partirà a breve, il tempo di limare il...

TI POTREBBE INTERESSARE...

CORONAVIRUS, CALUGI (FIPE): RISTORI IN GRANDE RITARDO, IMPRESE FATICANO A SOPRAVVIVERE SENZA PIANIFICAZIONE



AGIPRONEWS APP

Gratis - su Google Play

SCARICA



Giochi, scoperta sala abusiva in provincia di Caltanissetta: multa da 50mila euro



Coronavirus, nuovo Dpcm: ipotesi divieto di spostamenti e stop all'asporto, oggi il vertice tra Governo e Regioni



Toscana: dalla Regione 4 milioni per il contrasto al gioco patologico

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



CORONAVIRUS, CALUGI (Fipe): RISTORANTI E INTRATTENIMENTO NON DEVONO PAGARE PER TUTTI: A RISCHIO 300MILA POSTI DI LAVORO



Home > Tutte le News > Contatti > Partners > Login >

Ultimo aggiornamento il 11/01/2021 alle ore 17:06

Seguici su:

Cerca...

Home > Attualità E Politica > Coronavirus, Calugi (Fipe): "Ristoranti e intrattenimento non devono pagare per tutti: a rischio 300mila posti di lavoro"



ATTUALITÀ E POLITICA

11/01/2021 | 16:18

Coronavirus, Calugi (Fipe): "Ristoranti e intrattenimento non devono pagare per tutti: a rischio 300mila posti di lavoro"



ROMA - «È del tutto evidente che non sono i pubblici esercizi i luoghi del contagio, ma vengono visti come uno strumento per 'spegnere' le città e diminuire i movimenti. Ma non possono essere solo la ristorazione e l'intrattenimento a pagare il costo economico di questo disastro totale». Sono queste le parole di Roberto Calugi, direttore generale di Fipe-Confcommercio, ad Adnkronos/Labitalia per analizzare la situazione di ristoranti, bar e luoghi di intrattenimento. Il dirigente della Federazione Pubblici Esercizi sottolinea come si parli di «un buon numero di imprese già fallite e di 300mila persone che rischiano di perdere il posto di lavoro». Calugi si augura «che il 2021 sia un anno di transizione, guardando all'evoluzione del vaccino e della cura, come unica vera modalità per tornare una normalità che tutti noi auspichiamo».

Una delle note dolenti è la gestione della situazione poiché «non siamo soggetti che possono aprire o chiudere a piacimento del governo, e senza il minimo coinvolgimento. Quello che ci sconvolge è aprire il giornale la mattina e leggere notizia non confermata, non smentita. Che modo è? È una mancanza totale per chi lavora» soprattutto perché «i pubblici esercizi stanno svolgendo un lavoro di grandissima responsabilità» conclude Calugi.

RED/Agipro

BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

Ristori per lavoratori e imprese, Gualtieri (Mef): "Pronto nuovo scostamento di bilancio da 24 miliardi"

11/01/2021 | 16:08 ROMA - Il Governo accelera sul prossimo scostamento di bilancio, per poter procedere al più presto con un nuovo Decreto Ristori. Il nuovo scostamento, che...

ATTUALITÀ E POLITICA

Dpcm, Boccia (min. Affari regionali): "Ristori a tutte le attività che rimarranno chiuse"

11/01/2021 | 15:15 ROMA - Tutte le attività che rimarranno chiuse «saranno ristorate». È

CORONAVIRUS, CALUGI (FIPE): RISTORANTI E INTRATTENIMENTO NON DEVONO PAGARE PER TUTTI: A RISCHIO 300MILA POSTI DI LAVORO



AGIPRONEWS APP

Gratis - su Google Play

SCARICA



Nuovo Dpcm, misure valide per 30-45 giorni: al vaglio le "zone bianche", giochi e scommesse restano in standby



Ristori per lavoratori e imprese, Gualtieri (Mef): "Pronto nuovo scostamento di bilancio da 24 miliardi"



Dpcm, Boccia (min. Affari regionali): "Ristori a tutte le attività che rimarranno chiuse"

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

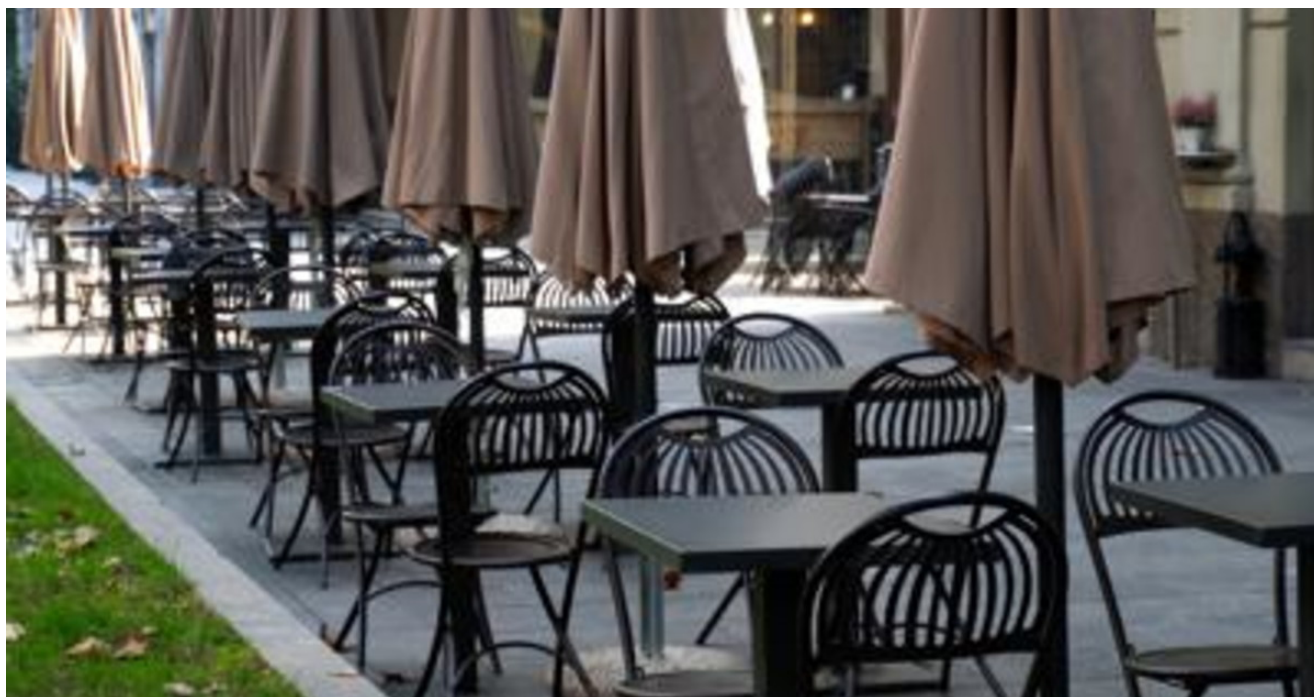
Informativa sui Cookie

Testata giornalistica registrata al tribunale di Roma - Autorizzazione N. 584 del 31.10.2002

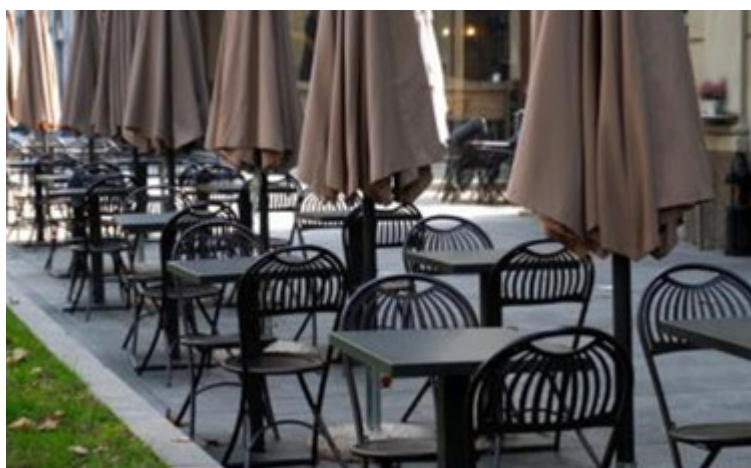
POWERED BY
damicom

Fipec: Bar e ristoranti non ce la fanno più, servono 5 mld di nuovi ristori

 liberoquotidiano.it/news/adnkronos/25834221/fipec-bar-e-ristoranti-non-ce-la-fanno-piu-servono-5-mld-di-nuovi-ristori.html



- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



11 gennaio 2021

- a
- a
- a

Roma, 11 gen. (Adnkronos/Labitalia) - Nuovi ristori per 5 miliardi di euro, raddoppiati rispetto a quelli erogati nel 2020. Insieme a misure per gli affitti e al prolungamento della cassa integrazione. Sono le richieste che arrivano da bar e ristoranti, che dicono basta alle indiscrezioni sulla stampa sulle prossime restrizioni per contrastare la pandemia. "Io credo che il governo -spiega ad Adnkronos/Labitalia Roberto Calugi, direttore generale di [Fipe](#) Confcommercio, l'organizzazione di categoria di bar, ristoranti e locali d'intrattenimento- farebbe bene a iniziare la settimana controllando il territorio invece di massacrare un settore che invece è già di suo massacrato. E' il caso di dire 'Basta', la misura è colma. Se il governo vuole vedere centinaia di migliaia di persone che vengono in piazza a protestare verso modalità che sono incomprensibili, allora questo è il modo giusto. Non ne possiamo veramente più. Nessuno ci coinvolge e la mattina ci vediamo le notizie sui giornali", riferendosi all'ipotesi dello stop all'asporto dopo le 18 per i bar.

"Ma il problema -sottolinea Calugi- è l'asporto dei bar e dei ristoranti dopo le 18? Mi viene da ridere...La questione è che se ci sono dei bar e dei ristoranti, come anche dei supermercati che sbagliano e non applicano le regole, chiudeteli. Ma non potete massacrare un'intera categoria in questo modo. C'è gente che si è tolta la vita, tanti non reggono più a livello psicologico, non si può scherzare sulla pelle delle persone in questa maniera", rimarca amaro Calugi.

Secondo il direttore di [Fipe](#) la situazione degli esercenti è sempre più nera, anche dal punto di vista psicologico. "Noi diciamo -sottolinea- che il governo deve pensare a controllare il territorio. Chi sbaglia paga ma non si può giocare sulla pelle delle persone, con annunci di questo genere che gettano centinaia di migliaia di persone nello sconforto. Senza minimamente ascoltare le associazioni di categoria. Siamo stufo di informazioni apprese dagli organi di stampa, non si a che titolo, e calate dall'alto", aggiunge.

Per le imprese servono azioni concrete subito. "Non possiamo stare qui con la spada di Damocle del governo, cade o non cade, si intervenga subito con uno scostamento di bilancio e si mettano in sicurezza quante più imprese possibili. L'anno scorso sui ristori è stata messa una cifra di 2 miliardi 490 milioni di euro per 300mila imprese. Bisogna perlomeno raddoppiare questa cifra", sottolinea Calugi.

Ma i ristori, o "i sussidi, perchè altrimenti è fuorviante", sottolinea Calugi, non possono bastare. "Bisogna intervenire -spiega- sugli affitti, è necessario. Sarebbe un'operazione sostanzialmente a costo zero per lo Stato, si tratterebbe di dare degli incentivi fiscali ai proprietari delle mura che accettano di ridurre gli affitti di almeno il 30%. Ci auguriamo che rientri in un eventuale dl ristori quinquies".

Anche perchè "o si interviene sugli affitti o le città si svuotano. I due principali bar del centro di Ferrara chiudono e non riaprono più. Perdere attività storiche come queste vuol dire anche perdere l'identità della città", aggiunge. "E poi -sottolinea- serve il prolungamento della cassa integrazione. Si farà nuovo debito? Bene, l'alternativa è vedere 300mila persone in mezzo a

una strada. Quanto costa allo Stato mantenere queste persone? Così si capisce che in questo momento fare debito è un falso problema. Almeno così si riuscirebbe a salvaguardare un patrimonio di imprese che altrimenti andrebbe perso", sottolinea ancora.

E Calugi chiarisce che "siamo subissati di telefonate di persone che hanno letto le dichiarazioni di ieri di Castelli, Gualtieri e Di Maio sui ristori di Natale che sono già arrivati. Peccato che a noi non risulti. Anzi, ci sono persone che non hanno ancora preso quelli di novembre".

Tutto questo nonostante, sottolinea il direttore di [Fipe](#), "è del tutto evidente che non sono i pubblici esercizi i luoghi del contagio, ma vengono visti come uno strumento per 'spegnere' le città e diminuire i movimenti. Ma non possono essere solo la ristorazione e l'intrattenimento a pagare il costo economico di questo disastro totale".

"Siamo parlando -sottolinea Calugi- di imprese in buon numero già fallite, di 300 mila persone che rischiano di perdere il posto di lavoro. Noi ci auguriamo che il 2021 siano un anno di transizione, guardiamo all'evoluzione del vaccino e della cura, come unica vera modalità per tornare una normalità che tutti noi auspichiamo. Ma non è questo il modo di gestire nè l'informazione, nè le modalità di organizzazione del lavoro", aggiunge ancora.

"Non siamo soggetti -attacca ancora Calugi- che possono aprire o chiudere a piacimento del governo, e senza il minimo coinvolgimento. Quello che ci sconvolge è aprire il giornale la mattina e leggere notizia non confermata, non smentita. Che modo è? E' una mancanza totale per chi lavora", aggiunge. "Siamo di fronte a una pandemia tragica e i pubblici esercizi stanno svolgendo un lavoro di grandissima responsabilità", conclude.



Scontro finale

“L'ha imposto il Quirinale”. Indiscreto-Mentana sulla crisi: “Subito dopo si dimettono”, è tutto già scritto



Complottone?

"L'hacker me lo conferma, frode elettorale contro Donald Trump": la bomba dell'avvocato italiano. Ma da un carcere...



Il Sondaggio

Nuovo Dpcm, sul tavolo l'ipotesi niente asporto per i bar: siete d'accordo?

Vota

CALUGI (DIR. GEN. [FIPE](#)): "RISTORI IN GRAVE RITARDO, MIGLIAIA DI IMPRENDITORI ASPETTANO ANCORA NOVEMBRE" 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 code
connecting people

ams

[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](#)

Calugi (Dir. Gen. [FIPE](#)): "Ristori in grave ritardo, migliaia di imprenditori aspettano ancora novembre"

11/01/2021 09:54



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI

"Ogni giorno riceviamo decine di chiamate da parte di ristoratori e imprenditori che lamentano ritardi nell'erogazione dei ristori promessi dal governo. 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". Così Roberto Calugi, Direttore Generale di [Fipe](#)-Confcommercio, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi. "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".
Ip/AGIMEG

Focus News

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

[f](#) Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

FIPE: BAR E RISTORANTI NON CE LA FANNO PIÙ, SERVONO 5 MLD DI NUOVI RISTORI

Q Cerca

f t o

≡

IL TEMPO.it
 QUOTIDIANO INDIPENDENTE

HOME / ADNKRONOS

Fiipe: Bar e ristoranti non ce la fanno più, servono 5 mld di nuovi ristori

Condividi:



11 gennaio 2021

a

Roma, 11 gen. (Adnkronos/Labitalia) - Nuovi ristori per 5 miliardi di euro, raddoppiati rispetto a quelli erogati nel 2020. Insieme a misure per gli affitti e al prolungamento della cassa integrazione. Sono le richieste che arrivano da bar e ristoranti, che dicono basta alle indiscrezioni sulla stampa sulle prossime restrizioni per contrastare la pandemia. "Io credo che il governo -spiega ad Adnkronos/Labitalia Roberto Calugi, direttore generale di **Fiipe** Confcommercio, l'organizzazione di categoria di bar, ristoranti e locali d'intrattenimento- farebbe bene a iniziare la settimana controllando il territorio invece di massacrare un settore che invece è già di suo massacrato. E' il caso di dire 'Basta', la misura è colma. Se il governo vuole vedere centinaia di migliaia di persone che vengono in piazza a protestare verso modalità che sono incomprensibili, allora questo è il modo giusto. Non ne possiamo veramente più. Nessuno ci coinvolge e la mattina ci vediamo le notizie sui giornali", riferendosi all'ipotesi dello stop all'asporto dopo le 18 per i bar.

"Ma il problema -sottolinea Calugi- è l'asporto dei bar e dei ristoranti dopo le 18? Mi viene da ridere...La questione è che se ci sono dei bar e dei ristoranti, come anche dei supermercati che sbagliano e non applicano le regole, chiudeteli. Ma non potete massacrare un'intera categoria in questo modo. C'è gente che si è tolta la vita, tanti non reggono più a livello psicologico, non si può scherzare sulla pelle delle

BRACCIO DI FERRO



Renzi aspetta il Recovery Plan. Poi la resa dei conti: cosa chiede Italia Viva

LE CIFRE DELLA PANDEMIA



Tasso di positività e ricoveri: altalena Covid, il bollettino di oggi fa paura

CRUDELTÀ

Lupo ucciso e impiccato. "Brutale ferocia", stavolta orrore sul Gargano

ARRESTATI

"Non metto la mascherina". Panico sul volo per Catania, la negazionista finisce in manette

In evidenza



FIPE: BAR E RISTORANTI NON CE LA FANNO PIÙ, SERVONO 5 MLD DI NUOVI RISTORI

reggono più a livello psicologico, non si può scherzare sulla pelle delle persone in questa maniera", rimarca amaro Calugi.

Secondo il direttore di **Fipe** la situazione degli esercenti è sempre più nera, anche dal punto di vista psicologico. "Noi diciamo -sottolinea- che il governo deve pensare a controllare il territorio. Chi sbaglia paga ma non si può giocare sulla pelle delle persone, con annunci di questo genere che gettano centinaia di migliaia di persone nello sconforto. Senza minimamente ascoltare le associazioni di categoria. Siamo stufi di informazioni apprese dagli organi di stampa, non si a che titolo, e calate dall'alto", aggiunge.

Per le imprese servono azioni concrete subito. "Non possiamo stare qui con la spada di Damocle del governo, cade o non cade, si intervenga subito con uno scostamento di bilancio e si mettano in sicurezza quante più imprese possibili. L'anno scorso sui ristori è stata messa una cifra di 2 miliardi 490 milioni di euro per 300mila imprese. Bisogna perlomeno raddoppiare questa cifra", sottolinea Calugi.

Ma i ristori, o "i sussidi, perchè altrimenti è fuorviante", sottolinea Calugi, non possono bastare. "Bisogna intervenire -spiega- sugli affitti, è necessario. Sarebbe un'operazione sostanzialmente a costo zero per lo Stato, si tratterebbe di dare degli incentivi fiscali ai proprietari delle mura che accettano di ridurre gli affitti di almeno il 30%. Ci auguriamo che rientri in un eventuale dl ristori quinquies".

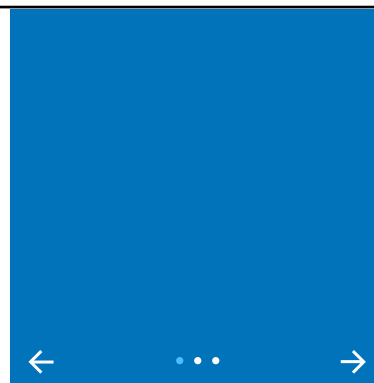
Anche perchè "o si interviene sugli affitti o le città si svuotano. I due principali bar del centro di Ferrara chiudono e non riaprono più. Perdere attività storiche come queste vuol dire anche perdere l'identità della città", aggiunge. "E poi -sottolinea- serve il prolungamento della cassa integrazione. Si farà nuovo debito? Bene, l'alternativa è vedere 300mila persone in mezzo a una strada. Quanto costa allo Stato mantenere queste persone? Così si capisce che in questo momento fare debito è un falso problema. Almeno così si riuscirebbe a salvaguardare un patrimonio di imprese che altrimenti andrebbe perso", sottolinea ancora.

E Calugi chiarisce che "siamo subissati di telefonate di persone che hanno letto le dichiarazioni di ieri di Castelli, Gualtieri e Di Maio sui ristori di Natale che sono già arrivati. Peccato che a noi non risulti. Anzi, ci sono persone che non hanno ancora preso quelli di novembre".

Tutto questo nonostante, sottolinea il direttore di **Fipe**, "è del tutto evidente che non sono i pubblici esercizi i luoghi del contagio, ma vengono visti come uno strumento per 'spegnere' le città e diminuire i movimenti. Ma non possono essere solo la ristorazione e l'intrattenimento a pagare il costo economico di questo disastro totale".

"Siamo parlando -sottolinea Calugi- di imprese in buon numero già fallite, di 300 mila persone che rischiano di perdere il posto di lavoro. Noi ci auguriamo che il 2021 siano un anno di transizione, guardiamo all'evoluzione del vaccino e della cura, come unica vera modalità per tornare una normalità che tutti noi auspichiamo. Ma non è questo il modo di gestire nè l'informazione, nè le modalità di organizzazione del lavoro", aggiunge ancora.

"Non siamo soggetti -attacca ancora Calugi- che possono aprire o chiudere a piacimento del governo, e senza il minimo coinvolgimento. Quello che ci sconvolge è aprire il giornale la mattina e leggere notizia non confermata, non smentita. Che modo è? E' una mancanza totale per chi lavora", aggiunge. "Siamo di fronte a una pandemia tragica e i pubblici esercizi stanno svolgendo un lavoro di grandissima responsabilità", conclude.



FIPE: BAR E RISTORANTI NON CE LA FANNO PIÙ, SERVONO 5 MLD DI NUOVI RISTORI

Dai blog



Controtempo

Da Ziggy Stardust al Duca Bianco. Tutte le maschere di David Bowie



Carlo Antini



Qui Lazio

La Lazio vince ma non convince



Luigi Salomone



Qui Lazio

Lazio, accordo vicino per il rinnovo di Inzaghi[

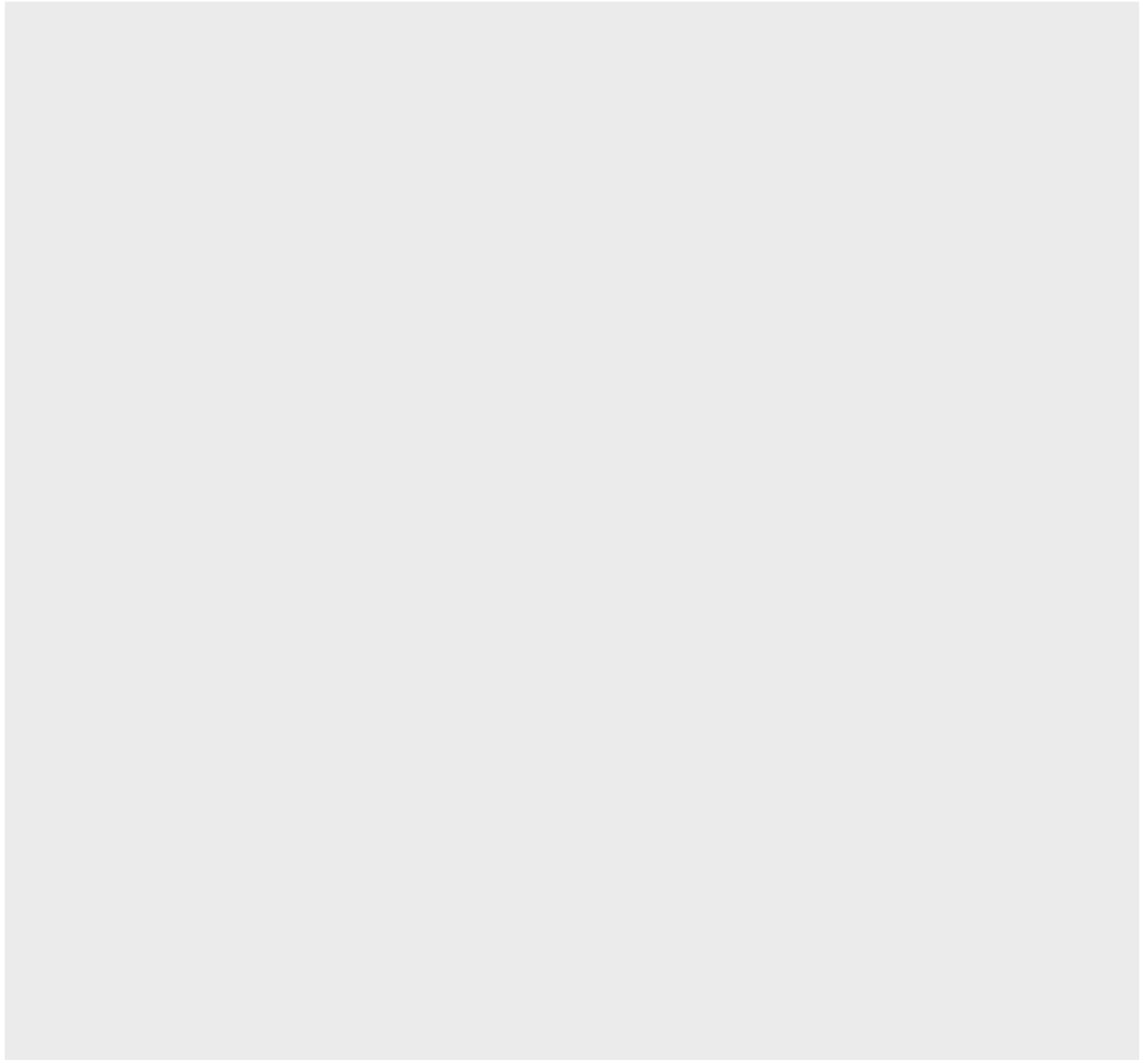


Luigi Salomone

FIPE: BAR E RISTORANTI NON CE LA FANNO PIÙ, SERVONO 5 MLD DI NUOVI RISTORI

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](#) ↑



Covid, appello dei ristoratori al governo: “Siamo a canna del gas”. Proteste in tutta Italia

iltirreno.gelocal.it/cecina/cronaca/2021/01/11/news/covid-appello-dei-ristoratori-al-governo-siamo-a-canna-del-gas-proteste-in-tutta-italia-1.39759616

January 11, 2021



L'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo, prima associazione fra ristoratori nata in Italia, nel 1964, si rivolge al governo. A Bari tavola apparecchiata davanti al palazzo della Prefettura

11 Gennaio 2021

L'Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo lancia un appello al governo per poter lavorare in sicurezza ma con la possibilità di fare impresa «prima che sia troppo tardi» perché «tanti di noi sono alla canna del gas». Ma se questo non fosse possibile chiedono «di arrivare ancora vivi al momento della ripartenza con giusti ristori, non briciole».

In una nota, la prima associazione fra ristoratori nata in Italia, nel 1964, di cui fanno parte un centinaio di locali, torna ad evidenziare la crisi del settore e la mancanza di chiari e concreti interventi, oltre che «linee guida che possono scongiurare il tracollo dell'intero comparto». «Il mondo della ristorazione italiana di qualità oramai è esausto - sottolinea l'Unione». Ma «purtroppo la realtà dei fatti ha dimostrato che non erano i locali pubblici i portatori di contagi. Tutti sappiamo che pranzare in un ristorante e' piu' sicuro che farlo in una mensa aziendale. Allo stesso modo le resse nei supermercati e l'affollamento dei posti di lavoro non possiamo credere che siano meno pericolose».

Leggi anche



Nuovo Dpcm, coprifuoco, stretta su movida e bar, verso la conferma dello stop degli impianti da sci e zona bianca: tutte le novità

«Tanti di noi sono alla canna del gas - spiega l'associazione - Ora basta. Il vaso è colmo. Ci mancava solo l'invito ad aprire le nostre attività per 2 giorni per poi chiuderle nel week end, per poi colorare di nuovo l'Italia di giallo e arancione limitando o vietando il nostro lavoro in modo quasi sadico, per completare la presa in giro». «Noi imprenditori della ristorazione - conclude la nota dell'Unione dei ristoranti del Buon Ricordo - crediamo di avere tante proposte da portare sul tavolo anche per il futuro, ma dobbiamo essere ascoltati, non portati alla chiusura» concludono.

Le proteste in tutta Italia

Intanto in tutta Italia si susseguono le proteste. A Bari alcuni imprenditori del settore della ristorazione hanno apparecchiato un tavolo con sei sedie davanti alla Prefettura. «Si tratta di un presidio fisso - ha spiegato Gianni Del Mastro, referente dell'associazione dei ristoratori del Borgo antico - perché vogliamo mostrare alla cittadinanza e agli esponenti del Governo che la nostra situazione è sull'orlo del fallimento e abbiamo bisogno di interventi da parte dello Stato».

Trento

Parte da Trento la protesta dei grembiuli bianchi di esercenti e ristoratori, indetta da [Fipe](#)-Confcommercio e alla quale hanno aderito anche Fiepet - Confesercenti e Associazione dei pubblici esercizi del Trentino. Circa 250 imprenditori si sono dati appuntamento stamane al parcheggio ex Zuffo con le loro auto e si sono poi mossi in corteo fino al Commissariato del Governo, dove dopo un breve momento di confronto con il prefetto Sandro Lombardi, hanno consegnato simbolicamente i loro grembiuli in segno di protesta per la situazione di stallo creatasi, con orari ristretti e penalizzanti, requisiti e divieti.

(fonte: La Stampa)

"OGNI POSTO DI LAVORO PERSO NON SARÀ MAI PIÙ RECUPERATO"

il Giornale.it milano

[Home](#) [Politica](#) [Mondo](#) [Cronache](#) [Blog](#) [Economia](#) [Sport](#) [Cultura](#) [Milano](#) [LifeStyle](#) [Speciali](#) [Motori](#) [Abbonamento](#)

Ridai la speranza alle vittime degli islamisti



Condividi: **"Ogni posto di lavoro perso non sarà mai più recuperato"**

Commenti: **0**
I ristoratori chiedono al governo di poter lavorare: "Noi chiusi e le mense delle fabbriche sono aperte"

Michelangelo Bonessa - Mar, 12/01/2021 - 06:00



commenta

Mi piace 0

Li chiudono, poi li aprono. Poi vogliono togliergli pure l'asporto. I ristoratori sono al limite.



E dopo un anno di provvedimenti contraddittori e incomprensibili vogliono la fine dell'incertezza e dell'improvvisazione. Le istituzioni dal punto di vista del settore stanno dando la sensazione di non sapere come affrontare la crisi pandemica, tanto da continuare con «provvedimenti a singhiozzo» afferma [Lino Stoppani](#), presidente milanese Epam e nazionale Fipe. E mentre si ventila di limitare o togliere la possibilità della vendita da asporto, nessuno sta pensando a cosa succederà il 31 marzo: «Qualcuno dovrebbe affrontare il discorso in previsione dell'emorragia che ci sarà quando toglieranno il blocco dei licenziamenti anche perché nel nostro settore ogni posto di lavoro perso è perso per sempre». Le conoscenze e competenze sviluppate nel corso degli anni dai lavoratori sono talmente peculiari da essere irrecuperabili una volta scomparse.

Ma le associazioni stanno cercando di mantenere un atteggiamento collaborativo con le istituzioni: «Vogliamo parlare alla testa e non alla pancia dei nostri associati» precisa Stoppani. Quindi per ora pur capendo la voglia di manifestazioni di piazza, la linea è quella di cercare un dialogo costruttivo con le istituzioni come già successo con i sindacati che per la prima volta hanno la stessa linea dei datori di lavoro. Allora da una parte «abbiamo chiesto al Mise di dichiarare lo stato di crisi per il settore perché così si possono aprire corsie preferenziali per alcune procedure spiega Stoppani dall'altra vogliamo un tavolo con il Comitato tecnico scientifico per capire perché le nostre attività sono considerate a rischio e altre no: ci hanno chiesto di distanziare i tavoli, avere i detergenti e altro e lo abbiamo fatto, ma noi siamo chiusi mentre vediamo fabbriche da migliaia di persone con le mense aperte. Non capiamo perché questo sacrificio sociale venga richiesto solo ad alcune categorie, vogliamo rispetto perché se toglie il lavoro alla nostra categoria, toglie la vita alle persone».

Le ultime notizie che anticipano una riduzione degli orari dell'asporto sono l'ultima mazzata a un settore che «nel 2020 ha perso il 40 per cento del fatturato conclude Stoppani - e non capiamo la linea del governo, a meno che il disegno non sia quello di deviare i flussi commerciali a favore delle grandi piattaforme internazionali, ma la nostra forza è sempre stata quella di essere in gran parte piccole e medie aziende che tra l'altro sono essenziali anche per tutta la filiera agroalimentare».

Nel frattempo ci si arrangia come si può. Ad esempio il locale milanese Rab, un bar sociale nel quale lavorano ragazzi con disabilità intellettive insieme ai volontari della Cooperativa sociale Baracca onlus, ha avviato una raccolta fondi sul portale di crowdfunding Produzioni dal Basso che ha raccolto poco meno di 6mila euro. «I fondi raccolti spiegano in una nota i responsabili di Rab - serviranno ai gestori per coprire le ingenti perdite di questi mesi, come

"OGNI POSTO DI LAVORO PERSO NON SARÀ MAI PIÙ RECUPERATO"

affitto e utenze, riprendere la programmazione degli eventi gratuiti, rinnovare i contratti in sospeso e ampliare gli orari di apertura, per consentire la prosecuzione dei percorsi di formazione».

Intanto si muove anche la politica. Fratelli d'Italia sta promuovendo una class action dei ristoratori contro il governo per ottenere un indennizzo per i danni subiti dalle restrizioni. «Riteniamo che il governo abbia penalizzato, senza basi giuridiche e scientifiche solide, i ristoratori e ora deve risarcire i danni!» ha spiegato Marco Osnato, deputato di FdI e capogruppo in commissione Bilancio.

Tag: ristoratori mense

Persone: [Lino Stoppani](#)

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.



ULTIME NOTIZIE

12/01/2021 - 17:52 : L'IIC di Mosca presenta il "Prato Sound

DATA : 12/01/2021 - 18:09

MENU

Cerca negli articoli

[Sei in: Home / Italiani nel Mondo / Eletti all'Estero](#)

FANTETTI (MAIE) PRESENTA LA "CONFERENZA DELLA RISTORAZIONE ITALIANA NEL MONDO"

🕒 12/01/2021 - 16:44



✉ Email 🖨 Stampa 📄 PDF

ROMA\ aise\ - Senatore eletto in Europa, **Raffaele Fantetti** (Maie) ha presentato il 29 dicembre scorso la "Conferenza della Ristorazione italiana nel Mondo" all'interno di una conferenza stampa, cui ha partecipato una nutrita serie di ospiti in

collegamento dall'estero: la conferenza prevista dalla **legge di Bilancio** (Commi 1144-1149) approvata dal Parlamento, si svolgerà ogni anno.

Quante volte è capitato, viaggiando all'estero, di entrare in un ristorante con un nome italiano ma che di italiano aveva ben poco? L'obiettivo di questo provvedimento, come spiegato dal senatore Fantetti, che dell'iniziativa è stato il promotore per oltre un decennio, "è la tutela delle tradizioni eno-gastronomiche italiane e delle produzioni agro-alimentari ed industriali legate alla cucina italiana, attraverso la creazione di una rete di esercizi della autentica ristorazione italiana nel mondo -che sono i migliori ambasciatori e difensori all'estero del Made in Italy- comprendente anche le pizzerie e le gelaterie".

"Non dimentichiamo - ha ricordato Fantetti - che l'Italia è il Paese con il maggior numero di prodotti con una denominazione d'origine riconosciuta dall'Unione Europea con marchi DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT e ha dunque sia il diritto che il dovere di combatterne le contraffazioni: ora, attraverso gli Italiani all'estero ha un'arma ben più capillare e motivata per farlo!".

Le nuove norme prevedono l'attribuzione di una "attestazione" distintiva della ristorazione italiana nel mondo, con verifiche periodiche fatte dalle camere di commercio all'estero o da altri enti istituzionali, attraverso criteri oggettivi che saranno disposti mediante un apposito decreto ministeriale di attuazione, da emanare entro i prossimi sei mesi.

Grazie al coinvolgimento delle Regioni e dei consorzi di produttori, le norme prevedono anche il rafforzamento delle iniziative per la promozione delle diverse realtà eno-gastronomiche locali e, in occasione della Conferenza della Ristorazione Italiana nel mondo, il conferimento di attestati di eccellenza. Al fine di fare sistema, verrà anche coinvolto l'Ente Turismo Italiano, Enit, per coniugare la proposta turistica a quella enogastronomica.

Presente alla conferenza stampa anche **Mario Borghese**, deputato e vicepresidente del Maie, che ha espresso "ampia soddisfazione" per un provvedimento atteso da molti anni e portato avanti con convinzione nell'iter parlamentare presso la Camera. **Roberto Calugi**, direttore generale della Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE), nel sottolineare il momento di grande difficoltà del settore della ristorazione, ha salutato il risultato come "assolutamente benvenuto", specie nell'ottica di una collaborazione sempre più strutturata tra realtà in Italia e all'estero.

Presente ai lavori anche **Francesco Panella**, ristoratore e conduttore della trasmissione "Little Big Italy", alla scoperta dei veri ristoranti italiani nel mondo, che, in collegamento dagli Stati Uniti, ha ricordato che la rete dei ristoranti italiani di New York ad oggi ha fornito 150mila pasti gratuiti ai bisognosi durante i lockdown. Secondo Panella "con questo provvedimento tutelare e promuovere la vera ristorazione italiana all'estero diventa tangibile e certamente sarà anche un importante aiuto per i produttori italiani del settore e aiuterà le esportazioni".

Della stessa idea **Riccardo Felicetti**, imprenditore e titolare di un noto pastificio che esporta gran parte dei suoi prodotti all'estero: "valorizzare la vera ristorazione italiana aiuta le produzioni realmente italiane. Non dimentichiamo che i ristoratori sono il primo punto di arrivo all'estero per molte aziende, sia grandi ma specialmente le piccole e medie, per poi arrivare sugli scaffali dei supermercati e quindi inserirsi in nuovi mercati".

Concetto ribadito anche da **Giovanni Cocco**, direttore del programma "Ospitalità italiana": "il mondo della ristorazione è il nostro miglior ambasciatore e influencer. Attraverso i nostri ristoranti nel mondo abbiamo un canale di distribuzione che permette alle nostre aziende di entrare nei mercati esteri".

Agostino Pesce, segretario generale della camera di commercio italiana a Nizza, ha commentato l'iniziativa positivamente e segnalato il ruolo strategico previsto per la rete delle camere di commercio italiane nel mondo.

Roberto Costa, imprenditore nella ristorazione a Londra, ha rilevato che "la dieta mediterranea è oggi leader mondiale. È necessario che si abbia effettiva coscienza delle sfide che i mercati internazionali impongono e anche delle straordinarie opportunità che offrono.

...

Negli ultimi anni la competitività da parte di altre cucine internazionali è stata forte ma l'Italia è cresciuta in modo esponenziale tenendo testa grazie alla professionalità dei nostri ristoratori all'estero che vanno tutelati e valorizzati".

Patrizia Pasqualetti, che dopo trent'anni di successo in Italia ha aperto una gelateria italiana a San Francisco tre anni fa, con i punti vendita GIO, Gelato Italiano Originale, ha sottolineato "il ruolo educational degli operatori della ristorazione italiana che promuovono un prodotto sano, per via degli ingredienti utilizzati, grazie alle caratteristiche che solo un vero gelato italiano offre, rispetto ai gelati comunemente consumati in America".

Fabrizio Osti, della Compital, leader nei prodotti semilavorati per gelateria, ha ribadito che un marchio realmente italiano può essere volano per l'intera filiera, non solo per la vendita dei prodotti veramente italiani ma anche per tutto quello che riguarda un autentico design italiano degli esercizi commerciali, con il coinvolgimento di società italiane specializzate nel Contract (così come previsto nel provvedimento legislativo, ndr.). Della stessa idea **Massimo Valoriani**, titolare dell'omonima azienda che fornisce forni per pizze in tutto il mondo, che ha ribadito "l'importanza di valorizzare le attrezzature e non solo i prodotti e perciò è un bene che questo provvedimento cui il senatore Fantetti lavorava da tempo abbia pensato non solo all'originalità dei prodotti italiani ma anche al mondo del Contract italiano".

Gennaro Nasti imprenditore nella ristorazione con base a Parigi ha rilevato che sono troppe le pizzerie all'estero che in realtà fanno un prodotto diverso da quella che è la vera pizza italiana.

"Grazie alla qualità riusciamo ad avere la meglio ed è fondamentale sapere fare squadra e sistema nel promuovere il made in Italy" ha ribadito **Cristina Brizzolari**, titolare della Riso Buono.

L'istituzione della Conferenza - Stati Generali della ristorazione Italiana nel mondo – ha, infine, ricordato Fantetti – "è stata una battaglia ideata in origine dal compianto Ministro Tremaglia e sempre portata avanti con convinzione dal senatore Fantetti: ora finalmente, grazie Movimento Associativo Italiani all'Estero (MAIE) è stata vinta".

COMMI 1144-1149 (VALORIZZAZIONE DELLE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI E INDUSTRIALI ITALIANE E DELLA DIETA MEDITERRANEA E CONTRASTO AL FENOMENO DELL'ITALIAN SOUNDING)

I commi da 1144 a 1149 – inseriti nell'iter parlamentare della Legge di Bilancio – introducono disposizioni volte alla valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche, delle produzioni agroalimentari e industriali italiane, nonché al contrasto dei fenomeni di contraffazione e di Italian Sounding, destinando, a tal fine, 1 milione di euro per ciascuno degli anni 2021, 2022 e 2023.

Nello specifico, il **comma 1144** - per il conseguimento delle suddette finalità di valorizzazione - attribuisce allo Stato italiano il compito di definire e promuovere la rete degli esercizi della ristorazione italiana nel mondo.

Per quanto riguarda i fenomeni di contraffazione e di Italian sounding, la disposizione in esame richiama l'articolo 144, comma 1-bis, del codice della proprietà industriale, di cui al decreto legislativo 10 febbraio 2005, n. 30, che definisce come pratiche di Italian Sounding quelle pratiche finalizzate alla falsa evocazione dell'origine italiana di prodotti.

Il **comma 1145** contiene la definizione di "ristorante italiano", da intendersi come il pubblico esercizio in cui si consumano pasti completi che vengono serviti da camerieri su tavoli disposti in un locale apposito e in cui l'insieme dei cibi e delle bevande di cui l'esercizio stesso dispone è costituito da ricette e da prodotti italiani, con particolare riferimento ai prodotti agroalimentari tradizionali di cui all'elenco nazionale del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e ai prodotti riconosciuti dall'Unione europea come prodotti a denominazione di origine protetta, a indicazione geografica protetta, a denominazione di origine controllata, a denominazione di origine controllata e garantita e a indicazione geografica tipica, nonché alle produzioni di specialità tradizionale garantita. La stessa disposizione specifica che tali statuizioni si applicano, in quanto compatibili, anche ai pubblici esercizi situati all'estero che somministrano il prodotto "pizza italiana" o il prodotto "gelato italiano".

Il **comma 1146** demanda ad un apposito decreto del Ministro dello sviluppo economico - da adottarsi di concerto con il Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale, con il Ministro dell'economia e delle finanze e con il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la Conferenza unificata di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, da adottarsi entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della legge di bilancio -, la definizione delle modalità di attuazione delle disposizioni di cui ai commi da 1144 a 1148 specificando le finalità da perseguirsi.

Tali finalità consistono:

- a) nella predisposizione e nel coordinamento dei programmi per l'attuazione delle medesime finalità, ferme restando le attribuzioni della cabina di regia di cui all'articolo 14, comma 18-bis, del decreto-legge 6 luglio 2011, n. 98, convertito, con modificazioni, dalla legge 15 luglio 2011, n. 111.
- Si ricorda, in proposito, che il sopra richiamato art.8-bis stabilisce che i poteri di indirizzo in materia di promozione e internazionalizzazione delle imprese italiane sono esercitati dal Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale e dal Ministro dello sviluppo economico. Le linee guida e di indirizzo strategico in materia di promozione e internazionalizzazione delle imprese, sono assunte da una cabina di regia, presieduta dal Ministro dello sviluppo economico, dal Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale e, per le materie di propria competenza, dal Ministro con delega al turismo e composta dal Ministro dell'economia e delle finanze, o da persona dallo stesso designata, dal Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, o da persona dallo stesso designata, dal presidente della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome e dai presidenti, rispettivamente, dell'Unione italiana delle camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, della Confederazione generale dell'industria italiana, di R.E.TE. Imprese Italia, di Alleanza delle Cooperative italiane e dell'Associazione bancaria italiana.
- b) nell'attribuzione dell'attestazione distintiva di "ristorante italiano nel mondo", in base a specifiche norme tecniche, esclusivamente ai ristoranti in possesso dei requisiti prescritti, su proposta del segretariato tecnico di cui alla lettera o), e previa verifica da parte del personale incaricato dalla locale camera di commercio italiana all'estero o dalla camera di commercio mista o da un altro organismo individuato dal citato decreto;
- c) nell'attribuzione dell'attestazione distintiva di "pizzeria italiana nel mondo" e di "gelateria italiana nel mondo", secondo le medesime modalità indicate alla lettera b);
- d) nella definizione delle modalità dei controlli e nella promozione di azioni legali per il contrasto della contraffazione e dell'abuso del termine "italiano" nelle insegne, con facoltà di ritiro dell'attestazione di cui alla lettera c);
- e) nella cura del recupero e della salvaguardia delle tradizioni enogastronomiche nazionali, attraverso la predisposizione e la raccolta delle ricette della tradizione italiana, favorendone la diffusione e l'adozione negli esercizi della ristorazione italiana all'estero;
- f) nella tutela e nella diffusione all'estero, con l'ausilio delle scuole di gastronomia italiana più rinomate, delle cucine regionali del Paese, anche coinvolgendo le associazioni della ristorazione italiana;
- g) nella promozione di accordi tra le categorie economiche interessate, attraverso il coinvolgimento delle associazioni della produzione e della trasformazione agroalimentare, al fine di migliorare la fornitura agli esercizi di ristorazione italiana nel mondo di prodotti alimentari di origine e di produzione nazionale; Commi 1144-1149
- h) nel sostegno alla creazione e allo sviluppo, anche d'intesa con i competenti organismi delle regioni, di istituti professionali di cucina italiana e di scuole di alta formazione;
- i) nella promozione e nel sostegno all'attività di apprendistato di studenti e di operatori del settore, in particolare presso istituti professionali ed esercizi di ristorazione italiana di alto prestigio;
- l) nell'elaborazione, nel proporre e diffondere, con l'ausilio di professionisti e di fornitori italiani, gli arredi interni degli esercizi di ristorazione italiana nel mondo, idonei alla promozione e alla valorizzazione dell'offerta enogastronomica italiana;
- m) nella promozione di programmi di aggiornamento dei titolari e del personale degli esercizi di ristorazione italiana nel mondo, anche al fine di garantirne una adeguata conoscenza della lingua italiana, coinvolgendo le scuole di formazione di cucina italiana più rinomate;
- n) nella costituzione e aggiornamento di una banca di dati degli esercizi di ristorazione italiana situati all'estero, anche con l'ausilio delle associazioni di categoria maggiormente rappresentative, nonché nella redazione di una relazione triennale sulla rete degli esercizi di ristorazione comprensiva dei dati relativi ai controlli effettuati;
- o) nella cura dell'organizzazione della Conferenza della ristorazione italiana nel mondo di cui al comma 1148, e nell'istituzione di un segretariato tecnico con responsabilità di selezione e di proposta delle candidature.

Il **comma 1147**, attribuisce l'attività di promozione all'estero dei prodotti enogastronomici tipici della ristorazione italiana, all'ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, all'ENIT-Agenzia nazionale del turismo, alle camere di commercio italiane all'estero, nonché ad altri soggetti pubblici o privati specificamente abilitati allo svolgimento di tale attività. La stessa disposizione attribuisce l'attività di promozione della conoscenza della cultura e delle tradizioni enogastronomiche italiane agli istituti italiani di cultura all'estero, anche mediante l'organizzazione di manifestazioni presso la rete degli esercizi di ristorazione italiana nel mondo. È riconosciuta inoltre, alle Regioni, la possibilità di promuovere i prodotti tipici e di qualità dei loro territori attraverso gli esercizi di ristorazione italiana nel mondo.

Il **comma 1148** prevede l'istituzione della Conferenza annuale-Stati generali della ristorazione italiana nel mondo finalizzata

all'incontro, lo studio e la valorizzazione dell'offerta del comparto enogastronomico italiano attraverso la rete degli esercizi di ristorazione italiana nel mondo. Nell'ambito della Conferenza sono conferite le attestazioni distintive di "ristorante italiano nel mondo", di "pizzeria italiana nel mondo" e di "gelateria italiana nel mondo" agli esercizi in possesso dei requisiti di particolare pregio indicati nel disciplinare del marchio "Ospitalità italiana".
Il **comma 1149** prevede che, per l'attuazione dei commi da 1144 a 1148, sia autorizzata la spesa di 1 milione di euro per ciascuno degli anni 2021, 2022 e 2023". (aise)

[< ARTICOLO PRECEDENTE](#)
Garavini (IV): nessun discreto al Governo da parte di Matteo Renzi
[ARTICOLO SUCCESSIVO >](#)
Billi (Lega): al fianco dei pensionati truffati a Zurigo

Articoli Relativi


Billi (Lega): al fianco dei pensionati truffati a Zurigo

12/01/2021 - 17:41


Garavini (IV): nessun discreto al Governo da parte di Matteo Renzi

12/01/2021 - 17:09


Ungaro (IV): rappresaglia di LeU contro Iv sull'indagine conoscitiva sull'IRPEF

12/01/2021 - 16:10


Ungaro (IV): serve riforma del fisco per ricostruire il paese

11/01/2021 - 20:02


Schirò (Pd): su brexit e sicurezza sociale servono chiarimenti

11/01/2021 - 18:35


Arrivederci Londra. Che cosa succede dopo la Brexit? Ungaro (IV) al dibattito di Fondazione Per

11/01/2021 - 17:15

Newsletter

Iscriviti per ricevere notizie aggiornate.

Notiziario Flash

Coronavirus: arriva il vaccino di Velneva?

12/01/2021 - 18:03

L'IIC di Mosca presenta il "Prato Soundtrack" di Marinella Senatore

12/01/2021 - 17:52

Billi (Lega): al fianco dei pensionati truffati a Zurigo

12/01/2021 - 17:41

Coronavirus/ 570.040 positivi/ 616 morti e 19.565 guariti in più

12/01/2021 - 17:34

Progetto Neet Equity: domani l'evento conclusivo dell'UNICEF Italia

12/01/2021 - 17:30

Archivi

[📅 agosto 2020 \(896\)](#)[📅 luglio 2020 \(1364\)](#)[📅 giugno 2020 \(1305\)](#)[📅 maggio 2020 \(1227\)](#)[📅 aprile 2020 \(1090\)](#)[📅 marzo 2020 \(1217\)](#)[📅 febbraio 2020 \(1271\)](#)[📅 gennaio 2020 \(1209\)](#)[📅 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

**Coronavirus/ 570.040 positivi/ 616 morti e 19.565 guariti in più**[🕒 12/01/2021 - 17:34](#)**Shy: l'opera di Antony Gormley in Piazza Duomo a Prato**[🕒 12/01/2021 - 14:41](#)**Le "Signore dell'Arte" in Palazzo Reale a Milano**[🕒 12/01/2021 - 12:44](#)**Coronavirus/ 575.979 positivi/ 448 morti e 16.035 guariti in più**[🕒 11/01/2021 - 17:39](#)**Maeci: nuove regole per i cittadini italiani in rientro dal Regno Unito**[🕒 11/01/2021 - 12:33](#)

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](#) | [Governi](#) | [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](#) |

[Apri il link](#)

...

Editrice SOGEDI - Società Generale Editoriale s.r.l. Tribunale di Roma n°15771/75 Direttore Responsabile: Giuseppe Della Noce



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

Cronaca

CERCA



I ristoratori sfidano il Dpcm: #ioapro, la provocazione dei locali che aprono a cena

di Laura Serloni

Una iniziativa di "disobbedienza civile" che sta raccogliendo sempre più adesioni in tutta Italia

12 GENNAIO 2021

🕒 2 MINUTI DI LETTURA

ROMA - L'appuntamento è fissato per venerdì 15 gennaio, vigilia dell'entrata in vigore del **nuovo Dpcm** che dovrebbe prevedere misure ancora più restrittive per bar e ristoranti. Stremati da mesi di chiusure, gli osti contestano la proroga dello stop alle cene se non per consentire la consegna a domicilio ai clienti e l'asporto che però **potrebbe essere vietato dopo le 18 per i bar**.

L'idea, allora, è quella di una protesta pacifica che prende la forma della "disobbedienza civile" senza però trasgredire le norme: i clienti si siederanno ai tavoli senza ma non consumeranno, ma sarà l'occasione per scattarsi una foto e solidarizzare con una categoria allo stremo.

La rivolta viaggia sui social con gli hashtag #ioapro e #nonspengopiùlamiaainsegna. Tutto è nato da un appello lanciato su Facebook da Maurizio Stara, titolare del pub "RedFox" di Cagliari, che ha chiesto l'adesione dei gestori di altri locali in Italia. "Non spengo più la mia insegna, io apro - si legge nell'appello -. La nostra è una protesta pacifica volta a dimostrare il nostro senso di responsabilità e la nostra capacità di rispettare e far rispettare le regole di prevenzione del Covid-19. Ai partecipanti è richiesto di accomodarsi al tavolo assegnato (non più di 4 persone per tavolo) e di rimanere seduti e composti. La mascherina andrà

I RISTORATORI SFIDANO IL DPCM: #IOAPRO, LA PROVOCAZIONE DEI LOCALI CHE APRONO A CENA

indossata per accedere al locale e per alzarsi per qualunque motivo. Una volta seduti potrà essere tolta, piegata e messa via. Non sarà possibile somministrare cibi e bevande, quindi consumarle in loco. Vi chiediamo di passare una mezz'ora con noi e di pubblicare un selfie con gli hashtag #nonspengopiùlamia insegna e #ioapro taggandovi all'interno dal locale. Tutti i partecipanti verranno omaggiati con un piccolo ringraziamento d'asporto per la collaborazione. Grazie per il supporto".

Partita in Sardegna, l'iniziativa ha presto coinvolto migliaia di ristoratori in tutta Italia. Anche a Modena, il ristorante Regina Margherita ha deciso di sfidare i divieti imposti dal governo: "Da venerdì 15 (compreso), 50mila ristoratori apriranno in tutta Italia a pranzo e cena in barba a qualsiasi Dpcm illegittimo. I ristoratori hanno deciso di alzare la testa e tornare a vivere. Apriamo la nostra attività rispettando il distanziamento e le norme anti covid", dice in un video pubblicato su Facebook in cui compare anche il personale del locale.



"Io credo che il governo farebbe bene ad iniziare la settimana controllando il territorio invece di massacrare un settore che invece è già di suo massacrato - dice Roberto Calugi, direttore generale di [Fipe](#) Confcommercio, l'organizzazione di categoria di bar, ristoranti e locali d'intrattenimento - È il caso di dire 'basta', la misura è colma. Se il governo vuole vedere centinaia di migliaia di persone che vengono in piazza a protestare verso modalità che sono incomprensibili, allora questo è il modo giusto. Non ne possiamo veramente più. Nessuno ci coinvolge e la mattina ci vediamo le notizie sui giornali". E poi aggiunge: "Ma il problema è l'asporto dei bar e dei ristoranti dopo le 18? Mi viene da ridere. La questione è che se ci sono dei bar e dei ristoranti, come anche dei supermercati che sbagliano e non applicano le regole, chiudeteli. Ma non potete massacrare un'intera categoria in questo modo. C'è gente che si è tolta la vita, tanti non reggono più a livello psicologico, non si può scherzare sulla pelle delle persone in questa maniera".

Per il direttore generale di [Fipe](#) Confcommercio "è del tutto evidente che non sono i pubblici esercizi i luoghi del contagio, ma vengono visti come uno strumento per 'spegnere' le città e diminuire i movimenti. Ma non possono essere solo la ristorazione e l'intrattenimento a pagare il costo economico di questo disastro totale. Siamo parlando - sottolinea Roberto Calugi - di imprese in buon numero già fallite, di 300mila persone che rischiano di perdere il posto di lavoro. Noi ci auguriamo che il 2021 sia un anno di transizione, guardiamo all'evoluzione del vaccino e della cura,

Leggi anche

Imola, positivo al coronavirus va a rubare al centro commerciale

Virus, oggi 12 gennaio ecco cosa si può fare e cosa è vietato

Coronavirus, il bollettino di oggi, 11 gennaio: oggi 12.532 nuovi casi con 91.656 tamponi e 448 morti

Newsletter



I RISTORATORI SFIDANO IL DPCM: #IOAPRO, LA PROVOCAZIONE DEI LOCALI CHE APRONO A CENA

come unica vera modalità per tornare una normalità che tutti noi auspichiamo. Ma non è questo il modo di gestire né l'informazione, né le modalità di organizzazione del lavoro", aggiunge ancora.

Buongiorno Rep:

L'appuntamento di metà giornata riservato agli abbonati con i fatti e gli aggiornamenti dagli inviati di Repubblica

ACQUISTA

ABBONATI | | ACCEDI

MENU | CERCA

la Repubblica

© Riproduzione riservata

Gli articoli di Rep:

Governo sull'orlo della crisi. Oggi può scoccare l'ora X

Dalla tripletta al voto: gli scenari più quotati se cade il governo

Centomila vaccinati fuori lista: la beffa a sanitari e anziani delle Rsa

Dall'arte ai weekend: tutti i dubbi da sciogliere sulle nuove norme

BLOG

VEDI TUTTI

MAFIE



di Attilio Bolzoni

Carmelo, da solo nella provincia "babba"

OSSERVATORIO CYBERBULLISMO



di Lucia Tironi

Da vittime dei bulli a "potenti", il percorso di un ...

consigli.it

La guida allo shopping del Gruppo Gedi



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

I RISTORATORI SFIDANO IL DPCM: #IOAPRO, LA PROVOCAZIONE DEI LOCALI CHE APRONO A CENA

OFFERTE

Guida alle migliori offerte on line, aggiornate giorno per giorno



Apple AirPods seconda generazione con custodia di ricarica a € 129,99 (-50 euro)

[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



Guadagnare in Borsa. Guida pratica per l'inv...

Lorenzo Trento
ECONOMIA-E-DIRITTO

[Scopri ilmiolibro](#)



[Servizi editoriali](#)

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

Seguici su:  

Sapori

CERCA



HOME	VINO	RISTORANTI	TRATTORIE	RICETTE	GUIDE
<ul style="list-style-type: none"> • Ultim'ora 09.33 		Vaccini, AstraZeneca chiede via libera all'Emma: decisione entro 29 gennaio			
					  

Sicurezza, sostenibilità, delivery: le parole d'ordine della ristorazione post Covid

di Francesco Seminara



Tre i capisaldi della ripartenza di un comparto attualmente allo stremo. La nostra analisi.
[Seguici anche su Facebook](#)

12 GENNAIO 2021

 3 MINUTI DI LETTURA

Quale potrebbe essere il corso della ristorazione nel prossimo futuro? Quali le sfide da affrontare? Cosa resterà di questo periodo di grande confusione? Ce lo chiediamo da quando è iniziata la maledetta fase pandemica che ha obbligato ristoranti e ristoratori a orari forzati e chiusure intervallate che hanno svilito e sfinito la categoria. Possiamo asserire con certezza che la parola d'ordine per il futuro sarà resilienza, ossia la capacità di adattamento alle nuove regole e ai nuovi ritmi. Divideremo la nostra analisi in tre punti: sicurezza, sostenibilità e asporto/delivery.

Sicurezza, sostenibilità, delivery: le parole d'ordine della ristorazione post Covid

Sicurezza.

Lo dicono i dati: scordiamoci di pensare alla mascherina come ad un oggetto estraneo da eliminare dopo il vaccino. La mascherina, per quanto sgradevole e sgradita, rimarrà con noi ancora per tantissimo tempo e con lei le norme igieniche alle quali siamo stati catechizzati durante il 2020. La frase “in totale sicurezza” ripetuta a pappagallo non servirà a nulla. Premiati quindi i ristoratori che hanno saputo adeguarsi nella forma e nella sostanza. Non solo mascherine obbligatorie in sala e in cucina (magari anche durante le preparazioni quando non vi guarda nessuno, *ndr*), ma anche dispenser igienici, tovagliette monouso, sanificazione periodica degli ambienti e degli impianti di condizionamento e areazione, sterilizzazione degli utensili di cucina e della pavimentazione. Inoltre distanze vere tra tavoli e commensali e un sistema di prenotazione che, in caso di contagio, riesca a far risalire velocemente all'anagrafica dei clienti. Laddove si è persa un po' di magia, saranno ancora i piatti a farci sognare oltre ogni ragionevole dubbio. Il pressapochismo e l'ignoranza, invece, non hanno mai fatto sognare nessuno. Peccato per chi vede in tutto questo una misura esclusivamente transitoria. Sta commettendo un grossolano errore di valutazione, contrariamente ai professionisti che hanno investito e scommesso sulla sicurezza, parametro che è già diventato uno dei criteri di selezione del ristorante al pari di cucina, accoglienza, servizio e cantina.



Sostenibilità.

Qui si tocca un tasto potenzialmente dolente per parecchi ristoranti di fascia alta. Spesso il food cost è determinato dall'utilizzo di materie prime eccessivamente costose, da semilavorati già porzionati che evitano lunghe preparazioni o dalle preparazioni stesse che scarnificano il prodotto per arrivare al suo centro o alla forma desiderata, producendo uno cospicuo scarto che finisce nell'umido. Si fa presto a dire: "Da noi non si butta nulla". Ad inizio 2016 la [FIPE](#) (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) denunciava dati allarmanti circa gli sprechi, con 1/3 degli alimenti buttati via, e spingeva per una corretta legislazione al riguardo. I risultati non si fecero attendere, visto che a settembre dello stesso anno entrò in vigore la legge 166: “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.” Cosa si è fatto in questi quattro anni? Niente o poco più di

SICUREZZA, SOSTENIBILITÀ, DELIVERY: LE PAROLE D'ORDINE DELLA RISTORAZIONE POST COVID

qualche operazione copertina. Ad oggi sono **185.000 le tonnellate di cibo cestinate ogni anno** nei ristoranti dello Stivale che, come appare evidente, devono essere drasticamente diminuite. Il Covid ha avuto il grande pregio di scompaginare le carte e di sbatterci in faccia questa situazione, dando il via al nuovo corso della ristorazione, fatta di meno fumo e più concretezze. Basta quindi a menù incomprensibili con ingredienti futuristici e preparazioni arzigogolanti. Semplicità, stagionalità, ma anche dialogo con la campagna. Se a settembre il contadino ha raccolto i friggiteLLi, perché le stagioni sono cambiate, compriamoli e mettiamoli in carta. Riscoperta delle tavole regionali e dei sapori domestici dimenticati. Piatti che parlano al cuore, con pochi ingredienti e una grande tecnica a servizio della materia prima, meglio se "povera" e contadina. Chi sa stupire così, ha già vinto una piccola battaglia: quella della sostenibilità.



MENU | CERCA

la Repubblica



Asporto/Delivery.

Su questo punto il discorso è rotondo, lapalissiano, evidentissimo. Asporto e Delivery resteranno per sempre, facciamocene una ragione. A prescindere se questo o quell'altro ristorante decideranno di adottare o meno queste modalità di servizio, le stesse resteranno opzioni gradite ai clienti. Le previsioni di crescita del comparto sono sempre più elevate. Nel 2019 il valore del mercato del food delivery è stato di 560 milioni di euro. Al ritmo di crescita attuale, nel 2021 il valore sarà intorno ai 1,45 miliardi di euro. Anche in questo caso, chi pensa all'asporto e al delivery come parentesi pandemiche, non ha ben capito come si sta evolvendo questo settore e quello che gli ruota attorno. Le abitazioni saranno sempre più multitask grazie allo smart working che avanza, diventando anche ufficio all'occorrenza, adeguandosi negli arredamenti e nelle architetture. Va da se che la cena in casa diventerà un'esigenza, ma anche un piccolo vezzo da concedersi. Un certo tipo di ristorazione, specie quella di fine dining, mal si presta al delivery, ma è anche vero che, come recitava un vecchio adagio, "la competizione stuzzica il talento"; ad oggi sono tanti i ristoratori, anche di locali stellati, che si sono ingegnati nella produzione di piatti per l'asporto con tanto di manuale d'istruzione per il montaggio domestico. Mirabili sono gli esempi dei [fratelli Cerea](#), [Philippe Léveillé](#) e [Niko Romito](#). Siamo chiari però: niente toglierà mai la suggestione del ristorante, che sarà sempre preferibile, ma se una sera si vuole restare in casa ed avere un'esperienza vicina a quella del nostro ristorante preferito, bisogna poterlo fare. Non ci stupiremmo se prendessero sempre più piede le attività

LE RICETTE DI D



Il Pandoro
di Tamara Giorgetti



Zuppa di funghi porcini
di Tamara Giorgetti

ABBONATI | | ACCEDI

Torta delle rose
di Tamara Giorgetti



Leggi anche

La fregula sarda con i carciofi

Risotto con pistacchi e coriandolo

La spanakopita greca con spinaci e feta

Newsletter



GIORNALIERA

Buongiorno Rep:

SICUREZZA, SOSTENIBILITÀ, DELIVERY: LE PAROLE D'ORDINE DELLA RISTORAZIONE POST COVID

imprenditoriali esclusivamente dedicate all'asporto e al delivery domestico, le cosiddette black kitchen, un crossing fra catering e ristorante.

Se è vero, quindi, che il vaccino porterà i benefici sperati nei prossimi due anni è altrettanto vero che la lungimiranza produrrà effetti nel futuro.

L'appuntamento di metà giornata riservato agli abbonati con i fatti e gli aggiornamenti dagli inviati di Repubblica

ACQUISTA

© Riproduzione riservata

Gli articoli di Rep:

Governo sull'orlo della crisi. Oggi può scoccare l'ora X

Dalla tripletta al voto: gli scenari più quotati se cade il governo

Centomila vaccinati fuori lista: la beffa a sanitari e anziani delle Rsa

Dall'arte ai weekend: tutti i dubbi da sciogliere sulle nuove norme

consigli.it La guida allo shopping del Gruppo Gedi ⓘ



OFFERTE

Guida alle migliori offerte on line, aggiornate giorno per giorno



Apple AirPods seconda generazione con custodia di ricarica a € 129,99 (-50 euro)

VAI ALL'OFFERTA

SICUREZZA, SOSTENIBILITÀ, DELIVERY: LE PAROLE D'ORDINE DELLA RISTORAZIONE POST COVID

Perché abbiamo tutti
una storia da raccontare

ENTRA NEL NETWORK PER SCRITTORI DI GEDI

L'INIZIATIVA / Pubblica il libro con
le tue storie



Guadagnare in Borsa.
Guida pratica per l'inv...

Lorenzo Trento
ECONOMIA-E-DIRITTO

Scopri ilmiolibro

Servizi editoriali

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

DA ABBASSO E CHIUDO A #IOAPRO: MONTA LA PROTESTA DI BAR E RISTORANTI

Pubblicità

**ITALIA** "Che vino", la startup per scoprire le cantine più originali**MOTORI** Auto elettriche, il futuro è adesso: i modelli in arrivo nel 2021 mese per mese**MONDO** Trump invita a ribaltare elezioni Usa: 6 gennaio a Washington

CRISI NERA PER I PUBBLICI ESERCIZI

Da "Abbasso e chiudo" a #ioapro: monta la protesta di bar e ristoranti

Alessandra Tibollo



ANSA/LUCA ZENNARO

La categoria più colpita dalle chiusure per il Covid chiede chiarezza al Governo sul futuro del comparto, che secondo [Fipe](#) ha perso 38miliardi nel 2020

12 gennaio 2021

Salva Commenta



3' di lettura

Luci che si spengono, saracinesche che si abbassano, chiavi che chiudono cancelli e il claim "Abbasso e chiudo" ripetuto dai professionisti dell'ospitalità. È il video pubblicato dall'associazione [Italian Hospitality Network \(Ihn\)](#) dopo la notizia dell'intenzione del Governo di vietare l'asporto ai bar dopo le 18. L'associazione, che riunisce i professionisti dell'ospitalità, lancia questo messaggio attraverso i social: «Tanti di noi si vedono costretti ad abbassare la serranda senza sapere se la potranno rialzare mai. Noi continuiamo a chiedere alle amministrazioni poche e semplici cose: chiarezza sul futuro del nostro comparto; partecipazione ai tavoli di discussione dove si decide la nostra sorte; istituzione di tavoli permanenti regionali e comunali che regolino davvero le nostre attività».

Leggi anche

- Lo stop&go dei ristoranti ha fatto perdere al settore alimentare almeno 10 miliardi di fatturato

Dopo lo stop di Natale l'ulteriore restrizione metterà ko il settore

Per Giovanni Seddaiu, rappresentante di Ihn, «quel che è successo a Natale è emblematico del corto circuito che stiamo vivendo. Locali che avevano fatto investimenti per organizzare i pranzi di Natale e che hanno saputo che sarebbero stati chiusi all'ultimo momento. Anche adesso, non sappiamo che ne sarà di noi, fra dpcm e regioni come il Lazio in bilico fra giallo e arancione». Il riferimento è alla chiusura alle 18 per l'asporto prevista dal prossimo dpcm per i soli bar. **Una misura definita "stretta anti-movida"** ma i professionisti dell'ospitalità non ci stanno: «gli

DA ABBASSO E CHIUDO A #IOAPRO: MONTA LA PROTESTA DI BAR E RISTORANTI

assembramenti di ragazzini al Pincio o quel che è successo a Lucca non si può definire movida, ma sono problemi di ordine pubblico che nulla hanno a che vedere con la somministrazione», afferma Seddaiu.

«Una città con le luci spente è una città morta», dicono i professionisti dell'ospitalità, che paventano un futuro a tinte fosche per un comparto, **quello dei pubblici esercizi, che ha perso secondo Fipe 38 miliardi di euro nel 2020**. A questo si aggiunge l'allarme lanciato dalla stessa Fipe, relativo ai ristoratori che tardano ad arrivare. «Quelli di Natale – afferma Roberto Calugi, Direttore Generale di Fipe – Confcommercio – 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». Senza contare chi non ha diritto ai suddetti ristoratori: «abbiamo oltre 3mila imprese esodate».

Il 15 gennaio il via alla protesta pacifica

Calugi definisce così le imprese che non hanno potuto fare alcun raffronto con il fatturato di aprile 2019 perché non ancora aperte o inattive per altre ragioni (ristrutturazione, trasferimento di sede, per esempio). Per loro l'associazione che rappresenta i pubblici esercizi chiede un'attenzione particolare. Per chi dice “Abbasso e chiudo” c'è chi lancia l'hashtag opposto, al grido di #ioapro1501. Non si tratta di un'associazione, in questo caso, ma di una protesta che nasce dal basso, orientata a quella che viene definita una “disobbedienza gentile” che inizierà il 15 gennaio, al grido di #ioapro1501, ma con l'obiettivo di rimanere aperti anche in futuro, dicono. Il gesto è stato rilanciato anche in questo caso attraverso i social con un video. C'è Momo ristoratore di Firenze, Mattia che ha un pub a Bologna, Umberto da Pesaro che afferma che aprirà i suoi locali in sicurezza e così via. Una manifestazione pacifica, con tanto di “Dpcm autonomo”, come l'hanno chiamato, nonché tutela legale per tutti i ristoratori che dovessero essere sanzionati e raccomandazione di buonsenso e buone maniere nei confronti delle forze dell'ordine.

Per approfondire

- Gli effetti del lockdown - Dop e Igp perdono 3,2 miliardi di ricavi, ai vini i danni maggiori

Riproduzione riservata ©

[Fipe](#) [governo](#) [Italian Hospitality Network](#) [Giovanni Seddaiu](#) [Lazio](#)

DA ABBASSO E CHIUDO A #IOAPRO: MONTA LA PROTESTA DI BAR E RISTORANTI

T PER SAPERNE DI PIÙ

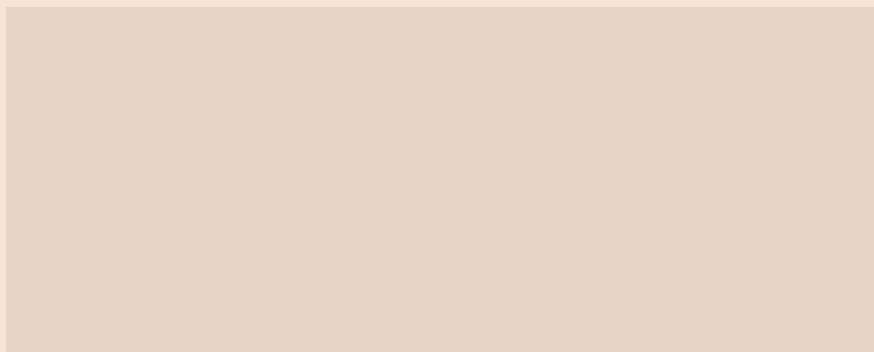
Dai inizio alla discussione



Scrivi un commento...

Disclaimer

COMMENTA



Brand connect



Newsletter

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

ISCRIVITI

Video



FOOD BORGHESE
CIOCCOLATO
INASPETTATO -
RIGATONI LEPRE E
CIOCCOLATO



FOOD BORGHESE
CIOCCOLATO
INASPETTATO -
STRACOTTO DI
CINGHIALE AL
CIOCCOLATO



FOOD BORGHESE
CIOCCOLATO
INASPETTATO - FIORI
DI ZUCCA RIPIENE E
GRUE DI CACAO



FOOD BORGHESE
CIOCCOLATO
INASPETTATO -
FILETTO
CIOCCOLATO E MELE



In primo piano



ESECUTIVO IN BILICO
Governo Conte, ore
decisive. Stasera Cdm
su Recovery Fund,
domani Renzi decide



IL BOLLETTINO
In Italia altri 14.242
casi con 141.641
tamponi e 616 vittime.
Scende tasso di



EMERGENZA COVID
Coronavirus, positivi
dopo il vaccino: ecco
perché può succedere -
Vaccini in tempo reale



SCADENZE
24+ Patenti auto e
revisioni, il calendario
2021 con le proroghe
Covid - Come sarà la

DA ABBASSO E CHIUDO A #IOAPRO: MONTA LA PROTESTA DI BAR E RISTORANTI

sui ministri -
Recovery, la nuova
bozza da 222 miliardi
in Cdm - Il documento



positività - La mappa -
Live / Cts: prorogare
stato di emergenza
fino al 31 luglio



Come sarà la fase due
- Covid, tutte le
varianti



stretta sulle auto
aziendali che divide
datore e dipendente

Gallery



FOOD Napa Valley, in
fumo le cantine. Gravi
danni alla produzione
di vino in California

21 foto



FOOD Mini o maxi, i
BBQ per tutte le
esigenze

9 foto



FOOD Le cantinette
che coccolano il vino

8 foto



FOOD Natura e
sostenibilità nel
calendario Lavazza
con le foto di
Lachapelle

12 foto



Gli esercenti savonesi: “Stop all’asporto dalle 18? Perdiamo 200 euro al giorno”

ilsecoloxix.it/savona/2021/01/12/news/stop-all-asporto-dalle-18-perdiamo-200-euro-al-giorno-1.39764908

January 12, 2021



Contenuto riservato agli abbonati

[savona](#)



[Apri il link](#)

Preoccupazione dei gestori dei bar per il rischio di una ennesima tegola. Tripodoro: «Siamo esasperati, i colleghi sono pronti a scendere in piazza»

Silvia Campese 12 Gennaio 2021

Savona – «Le due ore di asporto, dalle 18 alle 20, ci garantivano sino a 200 euro d'incasso in più al giorno. Ora ci vogliono togliere anche quelle, senza rendersi conto che rischiano di generare una rabbia non più contenibile all'interno della nostra categoria». Il commento dei **gestori dei bar savonesi è durissimo**: secondo le anticipazioni, il nuovo decreto ministeriale impedirà ai locali di effettuare, dopo la chiusura obbligatoria alle 18, le due ore di servizio da asporto. Un'occasione, per molti bar, di recuperare il servizio dell'aperitivo, trasformato nella formula del "take away".

Secondo il Governo, però, tale opzione determinava forme di assembramento pur se all'esterno dei locali: da qui, la decisione di stoppare l'opzione. Una tegola durissima, però, sulla testa di quella parte di bar che, in città, con la formula dell'asporto, aveva trovato un modo per assicurarsi un introito nella fascia d'orario pre-serale. Un incasso pari fino al 30 per cento della giornata.

«Per i bar concentrati sull'aperitivo – dice Pasquale Tripodoro, presidente Fipe Confcommercio- **le due ore di asporto significano fino a 200 euro**, il che equivale a circa duemila euro a settimana. Un introito importante in un momento così delicato. Non è accettabile che, per qualche furbetto, a pagare sia l'intera categoria, che sta già soffrendo e pagando lo scotto più pesante rispetto ad altri settori. Alcuni miei iscritti, proprio ieri, mi hanno contattato minacciando manifestazioni, scioperi, forme di disobbedienza alle regole. Ho dovuto calmare tutti, richiamandoli alla legalità: la nostra situazione, però, sta diventando realmente ingestibile ed esplosiva. Non so sino a quando sarà possibile contenere la rabbia di chi non riesce ad andare avanti».

Lo sa bene Mariano Poggi, titolare di "Ezio Pizzette". «**Con l'asporto, tra le 18 e le 20, faccio circa il 30 per cento dell'incasso giornaliero** – dice- Spesso si tratta di famiglie che prendono le pizzette per uno spuntino e che consumano a casa. Non posso permettermi di effettuare le consegne a domicilio: sarebbe un rincaro troppo alto a fronte dei nostri prezzi. Un ennesimo danno, fra l'altro del tutto inspiegabile: che effetti può avere sul contagio il sistema dell'asporto?».

Debora Belloni, bar Cult Caffè, non ha nemmeno la forza di arrabbiarsi. «Chi viene da noi per l'asporto, nella fascia oraria tra le 18 e le 20, va a consumare a casa, anche perché in piazza Saffi, dove sorge il nostro locale, c'è un vento fortissimo – dice - Per questo ci fa ancora più rabbia: la norma può avere senso in una grande città, ma non a Savona. Perché non tengono conto delle differenze geografiche?».

Pessimista Stefano Moscatelli, Follia Caffè, che da tempo ha rinunciato anche all'asporto dopo le 18. «Abbiamo scelto di puntare sulle colazioni, alle 18 le persone in giro sono poche», dice.

«Si tratta di un provvedimento incomprensibile con delle incongruenze senza senso – è il commento di Patrizia Cavaliere, Caffè Centrale- Siamo già penalizzati da mille divieti e, ora, anche questo. **Dovrebbero rafforzare i controlli** e multare chi non rispetta le regole, non aggiungere, ogni volta, un divieto in più che va a colpire indistintamente un settore, il nostro, già in grande difficoltà».

LA MORTE ANNUNCIATA DEI RISTORATORI



OPINIONETV SFOGLIA IL PDF IN EDICOLA

HOME EDITORIALI POLITICA ECONOMIA ESTERI CULTURA WEB HI-TECH SOCIETÀ

LA MORTE ANNUNCIATA DEI RISTORATORI

di **Claudio Romiti**

12 gennaio 2021



Parlando a nome di un intero **settore economico** distrutto dai demenziali protocolli del **Governo giallorosso**, **Lino Stoppani**, presidente della **Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi)**, lancia il suo j'accuse: "Perché uno stabilimento con migliaia di operai può restare aperto, con turni, mense, entrate e uscite, e noi no? Non sono sufficienti i protocolli di **sicurezza** che ci hanno fatto attuare? Ci dicano che cosa dobbiamo aggiungere. Ma ci ascoltino, ci consultino. Perché è ora di smetterla, dopo quasi un anno, con questo modo

di procedere: basta incertezze, mille **Dpcm** e decisioni prese all'ultimo minuto. Non siamo interruttori che si possono accendere e spegnere da un momento all'altro". In questo senso Stoppani, che è pure vicepresidente vicario della **Confindustria**, mette sostanzialmente il dito nella piaga, sottolineando implicitamente l'approssimazione, il pressappochismo e la superficialità di una maggioranza politica priva di alcuna seria strategia, che non sia quella di chiudere tutto, per contenere una epidemia che andrebbe essenzialmente affrontata sul piano dell'organizzazione ospedaliera.

L'Italia, che ha il poco invidiabile **record europeo dei morti** con il **Covid-19**, viene rappresentata dai **giornaloni del terrore** come un modello. Un modello che non cura e protegge adeguatamente le fasce più fragili della popolazione e, conseguentemente, impedisce con misure demenziali lo svolgimento delle normali attività economiche, come quelle molto importanti della ristorazione. Ma non basta. La colpevole leggerezza con la quale vengono massacrate le stesse attività economiche si lega alla totale mancanza di trasparenza, tanto decantata dai **grillini**, soci di maggioranza del Governo, in merito a gran parte delle misure restrittive che hanno stravolto la nostra esistenza. Non viene mai spiegata la **ragione scientifica**, fornendo solidi argomenti a sostegno, per la quale, come rileva il presidente dei pubblici esercizi, un opificio con migliaia di addetti può operare, mentre a un bar o a un ristorante non è concesso di servire in sicurezza una decina di clienti.

In soldoni, l'intero settore della ristorazione avrebbe perso nel 2020 ben **38 miliardi di euro**. Circa il 45 per cento del fatturato del 2019. Una vera e propria **catastrofe** che, naturalmente, il **regime sanitario** al potere attribuisce al **Sars-Cov-2**. Tuttavia, basterebbe analizzare la linea rossa dei demenziali protocolli che il presidente Stoppani denuncia per capire chi sia veramente il vero nemico da combattere. Non certamente un **virus** che attacca gravemente gli immunodepressi.

LA MORTE ANNUNCIATA DEI RISTORATORI



OPINIONETV SFOGLIA IL PDF IN EDICOLA

HOME EDITORIALI POLITICA ECONOMIA ESTERI CULTURA WEB HI-TECH SOCIETÀ

L'Opinione
32 minutes ago

Cdm: Governo a un passo dalla crisi.
Di Stefano Cece



OPINIONE.IT
Renzi-Conte: ti sfido a regol...
Serata da frittatone, birrazza ghiac...

1 Comment Share

Crisi di governo: se la soluzione fosse domani?

Azzolina: "La Dad non funziona"
Le scuole riprovo solo da lunedì. Stare in piazza in tutta Italia, il ministro dell'Istruzione: "Nelle zone gialle sono chiusi soltanto i licei"



"MOLTE ATTIVITÀ NON SOPRAVVIVERANNO. E LA POLITICA DOVRÀ RISPONDERNE"

MENU

SPECIALI ABBONAMENTI LEGGI IL GIORNALE ACCEDI

LA NAZIONE

CRONACA SPORT COSA FARE EDIZIONI CRISI DI GOVERNO COVID TOSCANA

HOME CRONACA "MOLTE ATTIVITÀ NON..."

"Molte attività non sopravviveranno. E risponderne"

Firenze, la preoccupazione di Confcommercio: "Alcune imprese hanno avuto un crollo degli incassi del 90%. La speranza è il vaccino. Ma i locali che vivono di turismo dovranno aspettare altri tre anni...". Aldo Cursano, presidente toscano di Fipe Concommercio chiede una svolta vera, forte, concreta alle istituzioni. Altrimenti si rischia la desertificazione commerciale mentre monta la protesta di chi non vuol più stare alle regole.

di LUIGI CAROPPO

Condividi



Un negozio chiuso con la scritta di protesta dopo i provvedimenti del governo

Firenze, 14 gennaio 2021 - La ristorazione toscana ha perso oltre tre miliardi di euro di fatturato nel confronto tra 2019 e l'anno horribilis 2020. "Ci sono imprese che hanno avuto un crollo degli incassi del 90%. La speranza è il vaccino. Ma i locali che vivono di turismo dovranno aspettare altri tre anni...". Aldo Cursano, presidente toscano di Fipe Concommercio chiede una svolta vera, forte, concreta alle istituzioni. Altrimenti si rischia la desertificazione commerciale mentre monta la protesta di chi non vuol più stare alle regole.

C'è il giallo. Poi quello rafforzato. Il fine settimana un altro colore. L'asporto rischia di non esserci più. Come è possibile per un gestore di bar o ristorante pianificare la sua attività?

"Non è possibile. La politica dimostra di non sapere come si gestisce un'azienda. Prima ci hanno chiesto di applicare rigidi protocolli molto onerosi; poi hanno continuato a cambiare le carte in tavola intervenendo prima sugli orari poi sulle aperture".

Prospettive immediate?

"Così tanti non riusciranno a sopravvivere. Diciamo la verità. La politica dovrà risponderne anche alla storia del Paese".

Monta la protesta, tanti ristoratori vogliono forzare i divieti.

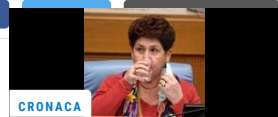
"Attenzione, si passerebbe dalla ragione al torto esponendo le aziende a multe e ulteriori chiusure e denunce penali. Le argomentazioni sono condivisibili, ma non il metodo da cui prendiamo le distanze".



La figlia di Jovanotti: "Ho sconfitto il cancro" Pubblicato il 13 gennaio 2021



Renzi soddisfatto, guarda già oltre Conte "Per palazzo Chigi ci sono anche altri nomi"



Il fuoco di fila di Italia viva

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Gran Bretagna e Usa, altro record di morti

LA NAZIONE

Lo sci va incontro a un altro rinvio Gli operatori: dateci subito i ristori

LA NAZIONE

Il Tar riporta in classe gli studenti lombardi Spostamenti fra regioni: stop fino al...

"MOLTE ATTIVITÀ NON SOPRAVVIVERANNO. E LA POLITICA DOVRÀ RISPONDERNE"

Ma politici e amministratori vivono il paese reale?

"No, per niente. C'è un distacco profondo tra chi lavora e chi ci governa. E questa pandemia ha messo a nudo quanto le istituzioni siano incapaci di dare risposte adeguate e sostenibili. Quel che non ha fatto la pandemia, l'ha fatto il governo, spaccando il Paese tra figli e figliastri, sommersi e salvati. Va un po' meglio con le istituzioni locali perché per loro gli imprenditori non sono solo numeri ma persone".

C'è la questione movida.

"Liquidare il tema della movida mettendo in capo ogni responsabilità ai gestori dei locali è non vedere la realtà. Si tratta di un fenomeno sociale. E se noi gestori siamo chiamati a rispondere della sicurezza nei locali, non possiamo certo risolvere mode distorte".

La clientela di bar e ristoranti è diversa. Non sarebbe più giusto distinguere le due attività nei dpcm?

"L'errore di questo governo è l'aver generalizzato il comparto dei pubblici esercizi. Pensare che un ristorante di 200 mq sia uguale ad un cocktail bar di 15 mq, dove fino a un anno fa venivano servite centinaia di persone, non è accettabile. Chi ha spazi più piccoli potrà continuare con la vendita per asporto e le consegne a domicilio. Il mio sogno è avere locali Covid-free, con gli addetti vaccinati. Sarebbe un segnale di speranza e di normalità".

© Riproduzione riservata





ISCRIVITI ALLA COMMUNITY

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo


ACCEDE

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



La figlia di Jovanotti: "Ho sconfitto il cancro"



Renzi soddisfatto, guarda già oltre Conte "Per palazzo Chigi ci sono anche altri nomi"



Il fuoco di fila di Italia viva

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Gran Bretagna e Usa, altro record di morti

LA NAZIONE

CRONACA

Lo sci va incontro a un altro rinvio Gli operatori: dateci subito i ristori

LA NAZIONE

CRONACA

Il Tar riporta in classe gli studenti lombardi Spostamenti fra regioni: stop fino al...

2020, la ristorazione toscana ha perso 3 miliardi di euro di fatturato

[nove.firenze.it/2020-la-ristorazione-toscana-ha-perso-3-miliardi-di-euro-di-fatturato.htm](https://www.nove.firenze.it/2020-la-ristorazione-toscana-ha-perso-3-miliardi-di-euro-di-fatturato.htm)

mercoledì 13 gennaio 2021 ore 16:20



[Prima](#) / [Economia](#) / 2020, la ristorazione toscana ha perso 3 miliardi di euro di fatturato | [Economia](#)

[Tweet](#)



La stima di [Fipe](#)-Confcommercio. Gronchi (Confesercenti: "Nel primo trimestre 2021 ulteriore calo dei consumi". Venerdì 15 gennaio flash mob Tni - Tutela Nazionale Imprese con cena simulata

Per effetto della pandemia da Covid 19 la ristorazione toscana ha perso nel 2020 più di 3miliardi di euro di fatturato rispetto al 2019. Peggio di noi solo la Lombardia (che ha registrato quasi sette miliardi di euro in meno), poi Veneto, Lazio ed Emilia-Romagna, tutte intorno a quota -3,5 miliardi.

Nel complesso, secondo la stima di [Fipe](#) (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)-Confcommercio, in Italia sono andati in fumo quasi 38 miliardi di euro di fatturato a causa delle chiusure dei locali imposte dai Dpcm. Chiusure che si sono tradotte in mancati consumi e in una conseguente gravissima crisi dell'intera filiera agroalimentare, come confermano Confcommercio Toscana e Coldiretti Toscana.

“Solo per il mancato pranzo di Natale e il cenone di San Silvestro i ristoranti e gli agriturismi toscani hanno visto sfumare oltre 40 milioni di euro di incassi. E le aziende della filiera agroalimentare hanno perso moltissime vendite di olio, vino, carne, verdura e altri prodotti che nei consumi fuori casa hanno un importante canale di commercializzazione, se non il principale”, scrivono in una nota congiunta le associazioni di categoria regionali Confcommercio e Coldiretti.

Nel 2019 erano stati almeno 360mila i toscani che avevano scelto di consumare il pranzo di Natale al ristorante o in agriturismo, spendendo una cifra media di 45 euro. Per l'ultimo dell'anno erano stati invece circa 400mila, per una spesa media di 75 euro.

“Questi mancati incassi incidono profondamente sugli equilibri dell'intero comparto, sia sulla tenuta occupazionale, sia sulla sussistenza delle imprese ristorative e agroalimentari. Che, al di là dei servizi e dei prodotti che offrono, garantiscono anche la conservazione di importanti

patrimoni italiani: lo stile dell'accoglienza, la qualità di vita, la tutela del paesaggio. Ecco perché dobbiamo aiutare il settore con sostegni economici ben più solidi e strutturati rispetto ai ristori stabiliti finora dal governo”.

Il 2021 si apre ancora in salita per gli oltre ventimila pubblici esercizi esistenti in Toscana e, di conseguenza, per le imprese della filiera agroalimentare che li riforniscono. “Con il passaggio in zona gialla, il consumo nei locali è consentito fino alle ore 18, ma mancano turisti e lavoratori in smart working, poi le cene sono ancora interdette e qualcuno vorrebbe addirittura sospendere l'asporto tra le 18 e le 22, lasciando solo la possibilità della consegna a domicilio. Sarebbe un accanimento contro bar e ristoranti che non riusciamo francamente a comprendere: non ci pare abbia fondamenti medico-scientifici e non risolve la questione degli assembramenti, anzi pare aggravarla perché – come dimostrano recenti fatti di cronaca - i problemi nascono quando il 'divertimento' è organizzato spontaneamente fuori dai locali. Dentro i locali le regole di sicurezza vengono osservate e gli operatori in questi mesi hanno investito molto per consentire ai propri clienti di effettuare le consumazioni senza pericolo. Riaprire i locali garantirebbe di tenere la situazione più sotto controllo e consentirebbe di non morire ad un intero comparto che è stato da sempre fiore all'occhiello del made in Italy”.

Situazione difficile e Nico Gronchi, Presidente Confesercenti Toscana, non è ottimista: "Il primo trimestre 2021 si caratterizzerà, in relazione al prolungamento delle restrizioni, per una spesa per consumi inferiore di 15 miliardi di euro rispetto al primo trimestre del 2020. Un colpo ulteriore ad un sistema già profondamente provato: nel 2020 la pandemia ha infatti cancellato 105 miliardi di euro di consumi, una cifra che, da sola, ha comportato una riduzione del PIL del 6,1%. Relativamente alla Toscana questo significa che, se nel 2020, il calo dei consumi è stimato in circa 7 miliardi di €, per il primo trimestre 2021 questo significa una ulteriore contrazione stimata in 1,2-1,5 mld di €”.

Intanto, da Nord a Sud i locali di tutta Italia “aprono ma solo in sicurezza”. Dietro lo slogan “Perché a pranzo sì e a cena no?”, venerdì dalle 20 alle 22, gli imprenditori riuniti del collettivo TNI – Tutela Nazionale Imprese, rappresentante 40mila aziende italiane del mondo Horeca (bar, ristoranti, alberghi), simuleranno un'apertura serale con luci e musica accesa, la sala allestita e titolari e dipendenti e clienti presenti a pranzo, che si siederanno allo stesso tavolo, rispettando il distanziamento senza somministrazione, per dimostrare che il virus non ha orario e che se si può pranzare, rispettando tutti i protocolli, si può anche cenare. “Perché un locale 'sicuro' alle 12 smette di esserlo alle 18? Se l'indice di contagio Rt è basso, se la regione è in zona gialla e le attività commerciali sono aperte, perché i ristoranti non possono lavorare a cena o nei fine settimana, non possono svolgere la loro attività in sicurezza, come accade per un negozio o un ufficio?”. A dirlo è Pasquale Naccari, portavoce del collettivo TNI – Tutela Nazionale Imprese e presidente di Ristoratori Toscana, che ha rivolto i quesiti ai Prefetti delle regioni in zona gialla. A loro, e per conoscenza ai ministri dell'Economia e delle Attività Produttive Roberto Gualtieri e Stefano Patuanelli, la Federazione ha inviato una lettera chiedendo di fornire i dati che individuano i pubblici

esercizi come luoghi di contagio e sulle cui basi sono state imposte dal Governo le chiusure. “Il Governo – riprende Naccari – deve continuare a sostenerci, come ha fatto a novembre e dicembre, mesi per i quali ci stanno arrivando i ristori che sono briciole, sia chiaro, ma ci stanno permettendo di sopravvivere anche se a fatica. Tolleranza zero nel caso, invece, venisse deciso di abolire la possibilità di vendita d'asporto”.

Domani, giovedì 14 gennaio, in tutte le città italiane che hanno aderito, i rappresentanti saranno ricevuti dai prefetti. Con l'hashtag #ioaprosoloinsicurezza, venerdì gli imprenditori accenderanno luci e musica e apriranno le porte dei propri locali simulando una cena alla quale partecipano titolari e dipendenti del locale che non sono in cassa integrazione. Tutto questo per una protesta forte, significativa, ma responsabile, nel pieno rispetto della salute pubblica. “Comprendiamo i motivi che stanno dietro ad altre iniziative - afferma Naccari – ma ci teniamo a fare un appello a tutti i ristoratori d'Italia. Dobbiamo stare uniti, ma aprire a oltranza non porta da nessuna parte. Noi siamo imprenditori seri e responsabili: rispettiamo le regole, anche stavolta, come abbiamo sempre fatto. Gestì estremi ci espongono solo a strumentalizzazioni. Chi entra in un ristorante deve avere la certezza di entrare in un luogo sicuro, dove non si violano le leggi”.

“Ci stanno uccidendo, i ristoratori sono in ginocchio, tanti nostri dipendenti sono in attesa della cassa integrazione e il decreto ristori è solo una manchetta. Siamo tutti vittime di scelte insensate: il virus non ha orari, arriva quando vuole arrivare. In Germania, Giappone e altri Paesi hanno messo a disposizione centinaia e centinaia di miliardi sotto forma di aiuti mentre il Governo italiano 'va alla guerra con cavalli a dondolo e pistole a schizzo'. Sono molto deluso da questa situazione”, sottolinea Gianfranco Vissani, presidente onorario RistoItalia e membro onorario di Tutela Nazionale Imprese.

“Ci troviamo in zona arancione, ma vogliamo anche noi partecipare all'azione dimostrativa per ribadire che i nostri locali sono sicuri - aggiunge Andrea Penzo Aiello, presidente di Veneto Imprese Unite -. Venerdì sera tutti i ristoranti veneti, insieme a quelli di tutta Italia, accenderanno musica e luci, apparecchieranno i tavoli e faranno sedere i propri dipendenti. Questo per dire che sono molto più sicuri i nostri spazi rispetto alle case, dove si continuano a ospitare incontri e cene senza rispettare assolutamente le regole”.

L'iniziativa è promossa da Tni-Tutela Nazionale Imprese in collaborazione con Acs Associazione Commercianti per Salerno, A.I.O.S Palermo, Ristoratori Liguria, RistorItalia, Ristoratori Emilia Romagna, Ristoratori Lombardia, Ristoratori Toscana, Ristoratori Veneto, Ristoratori Lazio, Ristoratori Campania, Ristoratori Puglia, Ristoratori Trentino, Ristoratori Sicilia, Veneto Imprese Unite.

Per aderire all'iniziativa di TNI: <http://bit.ly/ioapro>

Si registrano anche interventi politici. "Neanche 8 euro al giorno, per l'esattezza 7,5 €: a questo ammonta il contributo della Regione Toscana per ristoranti, bar ma anche pasticcerie e imprese del divertimento come locali notturni e da ballo, che hanno patito

pesanti danni durante i mesi di lockdown prima e poi per le restrizioni imposte per contenere il rischio di contagi da coronavirus. Messa così, è una presa in giro, inutile girarci intorno. Davvero si pensa che con nemmeno 8 euro di ristoro al giorno, un imprenditore possa decidere di rimanere aperto e di non chiudere l'attività?". Lo chiede il capogruppo di Forza Italia al Consiglio regionale della Toscana, **Marco Stella**. Il bando mette a disposizione circa 19 milioni e 543 mila euro, per presentare domanda c'è tempo fino alle 17:00 del prossimo 25 gennaio.

"Per godere dei 2500 euro di contributo a fondo perduto per ogni impresa del settore, la Regione Toscana - sottolinea Stella - ci ricorda che l'unica condizione richiesta è che dal 1° gennaio 2020 al 30 novembre dello stesso anno il fatturato generato sia inferiore di almeno il 40 per cento rispetto a quello dei mesi corrispondenti del 2019. Bene, messa così, può sembrare un'iniziativa di grande aiuto per bar, ristoranti e locali notturni. Poi, se andiamo ad analizzare nello specifico i numeri, emerge ben altro: il ristoro di 2500 euro è su 11 mesi del 2020, quindi 334 giorni. Si tratta dunque di 7,48 euro al giorno per ogni attività. Come si può pensare di aiutare, anche parzialmente, ristoratori e titolari di bar e locali con una cifra del genere? Siamo basiti e delusi".

Redazione Nove da Firenze

Covid, la crisi porta il conto anche agli chef stellati: «Trattati come untori». Ristoratori allo stremo

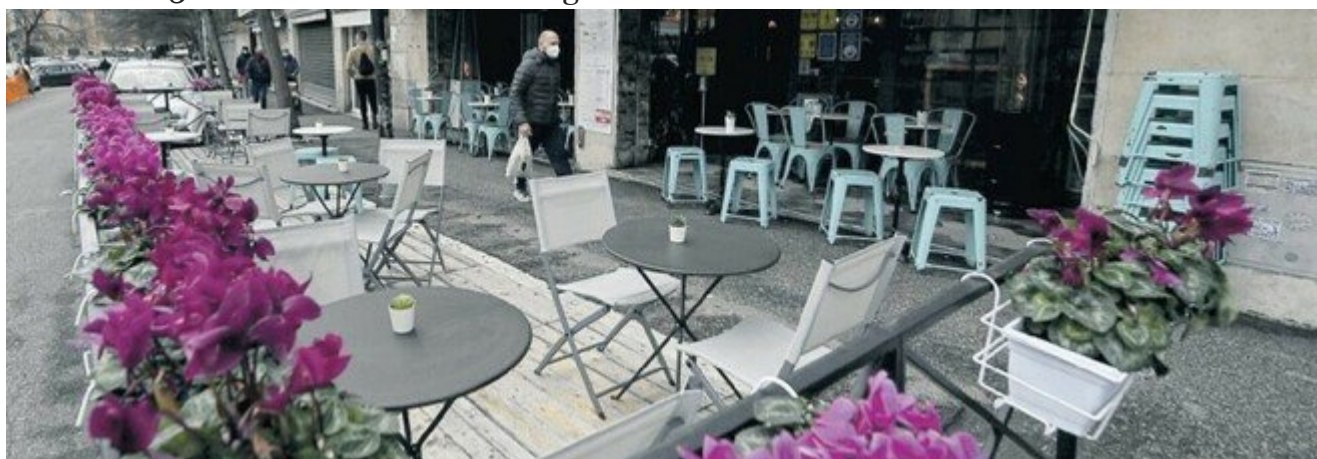
M

ilmattino.it/primopiano/cronaca/ristoranti_crisi_chef_untori_ristoratori_delivery_asporto_cosa_fanno_ultime_notizie_news-5698324.html



Primo Piano > Cronaca

Mercoledì 13 Gennaio 2021 di Laura Bogliolo



-
-
-

La perdita di fatturato si attesta sui 37.7 miliardi di euro, per i posti di lavoro a rischio il numero è da capogiro (300 mila), ma il timore è che la crisi possa dare il colpo di coda finale e far chiudere 60 mila imprese. **Il settore della ristorazione (le stime sono della Fipe) è un gigante in sofferenza**, quasi in rianimazione nella Penisola e le continue chiusure a singhiozzo stanno stremando anche le cucine animate dagli chef stellati o che comunque hanno fatto la storia del settore.

Lo chef **Arcangelo Dandini** è stato costretto a chiudere il celebre ristorante L'Arcangelo, di via Giuseppe Gioachino Belli, «perché lavorare solo a pranzo non ci portava da nessuna parte, ho quindi cercato di limitare i danni, continuo a pagare l'affitto, ma mi sono indebitato e penso soprattutto ai miei undici dipendenti». Dandini ha deciso di puntare tutto sull'altra attività, Supplizio, in via dei Banchi Vecchi. «Mi dà una boccata di ossigeno - dice - anche se gli affari si sono dimezzati».

Sono i portabandiera dei prodotti Made in Italy, ma **si sentono messi in un angolo, dimenticati e ignorati**. «Abnegazione». Così lo chef **Gianfranco Pascucci** prova a descrivere «la ricerca della qualità nel cibo che non potrà mai sposarsi con l'asporto o il delivery». Dal suo Al Porticciolo di Fiumicino, stella Michelin, prova a spiegare: «Come si fa a preparare una linea, le basi per i nostri piatti, se non sai per quanto potrai stare aperto?». La chiusura serale è stata e continua a essere una ghigliottina.

«Se il problema è stata la movida - dice - perché non vietare il consumo di alcol in strada? Noi cosa c'entriamo?». Per Pascucci «si deve cercare una strategia per consentirci di restare aperti, ci sentiamo penalizzati dalle chiusure che toccano solo il nostro settore». Sono alla ricerca di un confronto, di un dialogo con il governo che al momento non c'è stato. Lo chef **Anthony Genovese** patron del ristorante Il Pagliaccio in via dei Banchi Vecchi, due stelle Michelin, si chiede: «Perché noi della ristorazione dobbiamo pagare un prezzo così alto? Abbiamo dovuto ridurre il nostro straordinario personale che comunque tiene duro solo perché ama questo lavoro». Per scavalcare la crisi Genovese ha dato vita al progetto Turnè, **un format studiato per la consegna a domicilio**. «Ci siamo diversificati - spiega - altrimenti saremmo già morti». Anche Genovese sottolinea la difficoltà per gli artigiani del cibo, «per i loro prodotti di grande qualità che non vendono nei supermercati e che hanno soltanto noi come clienti». Un altro chef stellato, **Gastone Pierini**, ideatore e patron del ristorante Moma di via di San Basilio, davanti all'ambasciata americana descrive la situazione: «Siamo in attesa di essere liberati» tra un Dpcm e un altro. «Non ho solo stime sulle perdite del ristorante, ma anche certezze: è dell'80%». Un po' di ossigeno arriva dalla pizzeria «con il delivery e l'asporto».



Dai Kennedy a Liz Taylor, Hollywood ha cenato dal Vero Alfredo, a piazza Augusto Imperatore. **Ines Di Lelio**, la nipote di Alfredo, spiega: «Durante le festività i negozi erano affollati e saremmo noi gli untori? Il virus a pranzo non c'è e a cena compare? Chiediamo solo di lavorare». Due giorni fa, ai tavoli c'erano soltanto due persone.

Parla chiaro **Davide Del Duca**, dell'Osteria Fernanda, in via Crescenzo del Monte, membro dell'associazione Ambasciatori del gusto: «La chiusura serale ti impedisce di difenderti, i nostri prodotti sono in un certo senso beni di lusso e a pranzo al massimo può venire chi è costretto a stare fuori casa per lavoro, poi **la chiusura il sabato e la domenica per noi è stata la bastonata finale**». Il delivery, che secondo i piani dovrebbe essere un'ancora di salvezza in questo settore non funziona proprio. «Non è adatto alla ristorazione di alto livello - dice Del Duca - non conviene, abbiamo tentato di farlo durante le festività, ma non ci salva assolutamente». E conclude: «La nostra categoria è stata messa in un calderone, siamo stati ignorati, insomma, siamo diversi dalle pizzerie, o dai pub».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ATTUALITÀ E POLITICA

13/01/2021 | 09:40

Gaming hall e sale Bingo, sottoscritto il nuovo Protocollo d'intesa tra aziende e sindacati sulle misure di sicurezza anti-Covid



BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

Manifestazione "rosa" a Roma, Distante (Sapar): "Urge riapertura, per gli operatori enormi problemi con le banche"

12/01/2021 | 16:50 ROMA - "Se al settore non sarà permesso riaprire al più presto, rischiano di saltare decenni di sacrifici degli imprenditori, si rischia di bruciare..."

ATTUALITÀ E POLITICA

Manifestazione "rosa" a Roma, Basta (Agire): "Presentata al Governo richiesta ufficiale per un incontro, sul tavolo riapertura e ristori"

ROMA - È stata sottoscritta nelle scorse ore dalle componenti aziendali e sindacali del Tavolo Permanente delle Parti Sociali per il futuro delle Gaming Hall - Bingo, la nuova versione del documento che contiene le misure e le procedure di sicurezza per la gestione del rischio Covid-19 nelle sale specializzate per l'offerta di giochi pubblici: un comparto che - ricorda una nota dell'Associazione Italiana Esercenti Gioco Pubblico - occupa oltre 30.000 addetti, dei quali 12.000 solo nelle Sale Bingo. Il Tavolo Permanente, promosso da [FIPE](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, con la propria organizzazione di categoria EGP - Esercenti Giochi Pubblici, Federbingo ed Operbingo Italia per la parte aziendale, e dai sindacati Filcams CGIL, Fisascat CISL e UILTUCS, ha rielaborato il Protocollo, sottoscritto nella prima versione il 14 maggio 2020, alla luce dell'esperienza concreta di operatività dei luoghi di gioco specializzati nell'anno appena concluso nel contesto della pandemia.

Gli adempimenti e le procedure appena sottoscritte aggiornano le soluzioni organizzative e le azioni necessarie alla più concreta prevenzione di contagi nelle sale, specificate nei diversi momenti di operatività (fase di accesso alla sala, ciclo di gioco VLT/AWP, ciclo del gioco del bingo, ciclo della raccolta delle scommesse, ciclo della ristorazione) nell'ottica di rendere ancora più efficaci sia le misure per l'eliminazione del rischio di aggregazione ed affollamento nelle sale, sia le condizioni di salubrità degli spazi nonché i controlli per una prevenzione generale. Nelle sale, in applicazione a quanto già disposto da maggio 2020, si è



GAMING HALL E SALE BINGO, SOTTOSCRITTO IL NUOVO PROTOCOLLO D'INTESA TRA AZIENDE E SINDACATI SULLE MISURE DI SICUREZZA ANTI-COVID

AGIPRONEWS APP

Gratis - su Google Play

SCARICA



qualificazione organizzativa e gestionale raggiunta dalla distribuzione specializzata dei giochi regolamentati, ed evidenzia i molti mesi di sospensione dal lavoro tramite ammortizzatori sociali per migliaia di lavoratori oltre alla sempre più forte sofferenza economico-finanziaria delle aziende di gestione delle sale, minimamente mitigata dai decreti Ristori.

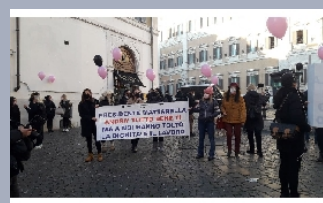
L'Avviso Comune ha l'obiettivo di sollecitare il Governo nazionale ed i Governi regionali ad individuare urgentemente date e modalità organizzative per la ripresa delle attività, la cui sicurezza è garantita dai protocolli approvati e perfezionati, e, in particolare, invita a rivalutare nuovamente ed attentamente le ricadute economiche, occupazionali e sociali della reiterata sospensione, rendendo coerenti con le prospettive di riapertura le normative sugli ammortizzatori sociali per il personale e su concreti supporti economici alla liquidità delle aziende, proporzionati ai prolungati periodi di interruzione delle attività, oggetto di concessioni pubbliche. RED/Agipro

TI POTREBBE INTERESSARE...


Coronavirus, Speranza (min. Salute): "Stato di emergenza prorogato al 30 aprile, zona arancione per tutte le Regioni a rischio, stop a spostamenti tra zone gialle"



Adm, nuovo incontro del Directors General Customs Forum: all'ordine del giorno Brexit e frodi sui vaccini



Giochi, Forza Italia: "Conte e Gualtieri ricevono lavoratori dimenticati e abbandonati"

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

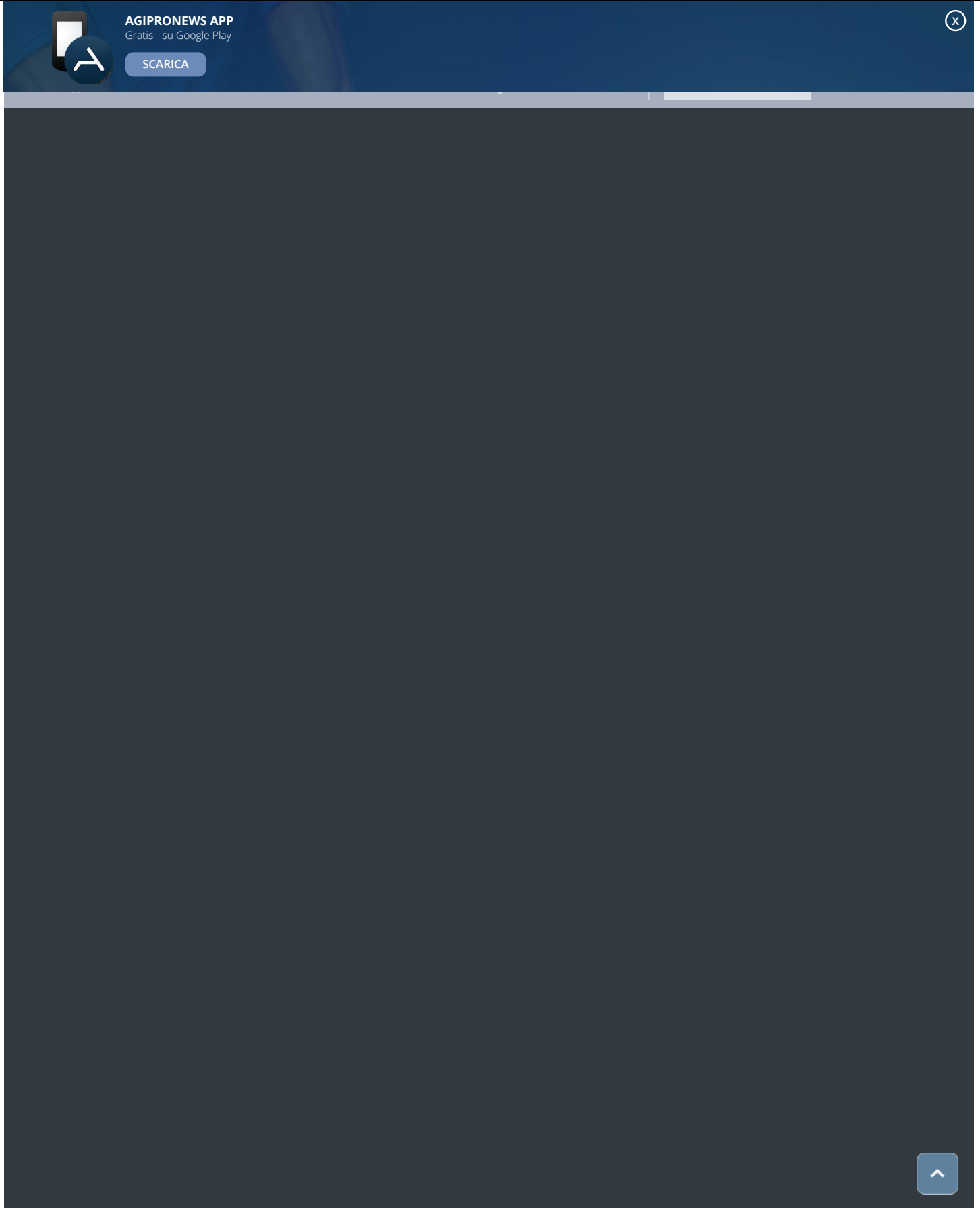
 ©2002 - 2020 AGIPRO - vietata la riproduzione
Viale di Trastevere, 85 - 00153 Roma - Tel: +39 06.39735910 - +39 06.39735521

Informativa sui Cookie



[Apri il link](#)

GAMING HALL E SALE BINGO, SOTTOSCRITTO IL NUOVO PROTOCOLLO D'INTESA TRA AZIENDE E SINDACATI SULLE MISURE DI SICUREZZA ANTI-COVID



AGIPRONEWS APP
Gratis - su Google Play

SCARICA

Close button (X)

Up arrow button

The advertisement banner features a dark blue background. On the left, there is a smartphone icon displaying the app's logo. To the right of the icon, the text 'AGIPRONEWS APP' is displayed in white, with 'Gratis - su Google Play' underneath. A light blue button with the text 'SCARICA' is positioned below the text. In the top right corner of the banner, there is a small white circle with a black 'X' inside. In the bottom right corner, there is a light blue square button with a white upward-pointing arrow.

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

FIPE: "PUBBLICI ESERCIZI ALLO STREMO, SUBITO MISURE AGGIUNTIVE PER DARE CERTEZZA AGLI IMPRENDITORI E ADEGUATO RISTORO ALLE PERDITE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)



FIPE: "Pubblici esercizi allo stremo, subito misure aggiuntive per dare certezza agli imprenditori e adeguato ristoro alle perdite"

13/01/2021 18:57



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI

"Il settore è stremato e la situazione grave e confusa, servono subito misure aggiuntive in grado di dare certezza agli imprenditori e adeguato ristoro alle perdite

imposte alle loro aziende. [Fipe](#)-Confcommercio continuerà a lavorare incessantemente per ottenerle, garantendo nel frattempo ai propri imprenditori il massimo dell'ascolto e del supporto. In forza di questo ascolto, condividiamo dunque la frustrazione e il senso di spaesamento di tanti esercenti, che possono indurre a gesti radicali. Ma proprio per supportarli efficacemente, come rappresentanza del settore più grande e diffusa dell'intero Paese, esercitiamo il nostro ruolo e la nostra responsabilità. Il nostro ruolo è quello di difendere la categoria e di rappresentarne gli interessi reali, valorizzandoli per la loro capacità di contribuire al bene e al futuro del Paese". Questo il commento della Federazione Italiana Pubblici Esercizi in merito all'iniziativa che ha promosso attraverso i social l'apertura per la giornata di venerdì oltre gli orari consentiti dai provvedimenti governativi di gestione dell'emergenza epidemiologica.
Ip/AGIMEG

[Focus](#) [News](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

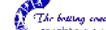
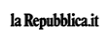
[f](#) Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

ESERCENTI GIOCHI PUBBLICI (EGP): "AZIENDE E SINDACATI NAZIONALI UNITI PER LA SICUREZZA COVID-19 E LA RAPIDA RIAPERTURA DELLE GAMING HALL E SALE BINGO" 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				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	News slot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote v	Dati v	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

Esercenti Giochi Pubblici (EGP): "Aziende e Sindacati nazionali uniti per la sicurezza Covid-19 e la rapida riapertura delle Gaming Hall e sale Bingo"

13/01/2021 10:38



Associazione Italiana Esercenti Giochi Pubblici

“È stata sottoscritta nelle scorse ore dalle componenti aziendali e sindacali del Tavolo Permanente delle Parti Sociali per il futuro delle Gaming Hall – Bingo,

la nuova versione del documento che contiene le misure e le procedure di sicurezza per la gestione del rischio COVID-19 nelle sale specializzate per l’offerta di giochi pubblici: un comparto che occupa oltre 30.000 addetti, dei quali 12.000 solo nelle Sale Bingo”. E’ quanto si legge in una nota dell’associazione Esercenti Giochi Pubblici (EGP). “Il Tavolo Permanente, promosso da [FIPE](#) – Federazione Italiana Pubblici Esercizi, con la propria organizzazione di categoria EGP, Federbingo ed Operbingo Italia per la parte aziendale, e dai sindacati Filcams CGIL, Fisascat CISL e UILTUCS, ha rielaborato il Protocollo, sottoscritto nella prima versione il 14 maggio 2020, alla luce dell’esperienza concreta di operatività dei luoghi di gioco specializzati nell’anno appena concluso nel contesto della pandemia. Gli adempimenti e le procedure appena sottoscritte – prosegue EGP – aggiornano le soluzioni organizzative e le azioni necessarie alla più concreta prevenzione di contagi nelle sale, specificate nei diversi momenti di operatività (fase di accesso alla sala, ciclo di gioco VLT/AWP, ciclo del gioco del bingo, ciclo della raccolta delle scommesse, ciclo della ristorazione) nell’ottica di rendere ancora più efficaci sia le misure per l’eliminazione del rischio di aggregazione ed affollamento nelle sale, sia le condizioni di salubrità degli spazi nonché i controlli per una prevenzione generale. Nelle sale, in applicazione a quanto già disposto da maggio 2020, si è ridotta mediamente la capienza massima di oltre il 50%, ed è puntualmente garantito il distanziamento tra persone, anche mediante soluzioni di isolamento delle postazioni di gioco. Con la sottoscrizione del documento, il Tavolo Permanente invia un nuovo Avviso Comune ai referenti istituzionali nazionali e regionali, nel quale ricorda la qualificazione organizzativa e gestionale raggiunta dalla distribuzione specializzata dei giochi regolamentati, ed evidenzia i molti mesi di sospensione dal lavoro tramite

[Apri il link](#)

ESERCENTI GIOCHI PUBBLICI (EGP): "AZIENDE E SINDACATI NAZIONALI UNITI PER LA SICUREZZA COVID-19 E LA RAPIDA RIAPERTURA DELLE GAMING HALL E SALE BINGO" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

ammortizzatori sociali per migliaia di lavoratori oltre alla sempre più forte sofferenza economico-finanziaria delle aziende di gestione delle sale, minimamente mitigata dai c.d. Ristori. L'Avviso Comune ha l'obiettivo di sollecitare il Governo nazionale ed i Governi regionali ad individuare urgentemente date e modalità organizzative per la ripresa delle attività, la cui sicurezza è garantita dai protocolli approvati e perfezionati, e, in particolare, invita a rivalutare nuovamente ed attentamente le ricadute economiche, occupazionali e sociali della reiterata sospensione, rendendo coerenti con le prospettive di riapertura le normative sugli ammortizzatori sociali per il personale e su concreti supporti economici alla liquidità delle aziende, proporzionati ai prolungati periodi di interruzione delle attività, oggetto di concessioni pubbliche". Ip/AGIMEG

[Bingo](#) [In Evidenza](#)**Commenti: 0**Ordina per [Meno r](#) [Plug-in Commenti di Facebook](#)[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

Covid, la crisi porta il conto anche agli chef stellati: «Trattati come untori». Ristoratori allo stremo

G

ilgazzettino.it/economia/news/ristoranti_crisi_chef_untori_ristoratori_delivery_asporto_cosa_fanno_ultime_notizie_news-5697432.html



[Economia](#) > [News](#)

Mercoledì 13 Gennaio 2021 di **Laura Bogliolo**



- 1,1 mila

-
-

La perdita di fatturato si attesta sui 37.7 miliardi di euro, per i posti di lavoro a rischio il numero è da capogiro (300 mila), ma il timore è che la crisi possa dare il colpo di coda finale e far chiudere 60 mila imprese. Il settore della **ristorazione** (le stime sono della **Fipe**) è un gigante in sofferenza, quasi in rianimazione nella Penisola e le continue chiusure a singhiozzo stanno stremando anche le cucine animate dagli **chef** stellati o che comunque hanno fatto la storia del settore.

Lo chef Arcangelo Dandini è stato costretto a chiudere il celebre **ristorante** L'Arcangelo, di via Giuseppe Gioachino Belli, «perché lavorare solo a pranzo non ci portava da nessuna parte, ho quindi cercato di limitare i danni, continuo a pagare l'affitto, ma mi sono indebitato e penso soprattutto ai miei undici dipendenti». Dandini ha deciso di puntare tutto sull'altra attività, Supplizio, in via dei Banchi Vecchi. «Mi dà una boccata di ossigeno - dice - anche se gli affari si sono dimezzati».

ABNEGAZIONE

Sono i portabandiera dei prodotti Made in Italy, ma **si sentono messi in un angolo, dimenticati e ignorati**. «Abnegazione». Così lo chef Gianfranco Pascucci prova a descrivere «la ricerca della qualità nel cibo che non potrà mai sposarsi con l'**asporto** o il **delivery**». Dal suo Al Porticciolo di Fiumicino, stella Michelin, prova a spiegare: «Come si fa a preparare una linea, le basi per i nostri piatti, se non sai per quanto potrai stare aperto?». La chiusura serale è stata e continua a essere una ghigliottina.

Roma, il commercio in crisi: già persi 30 mila posti «Gravi rischi a marzo». Triplicato il cibo sprecato dai ristoranti

«Se il problema è stata la movida - dice - perché non vietare il consumo di alcol in strada? Noi cosa c'entriamo?». Per Pascucci «si deve cercare una strategia per consentirci di restare aperti, ci sentiamo penalizzati dalle chiusure che toccano solo il nostro settore». Sono alla ricerca di un confronto, di un dialogo con il governo che al momento non c'è stato. Lo chef Anthony Genovese patron del ristorante Il Pagliaccio in via dei Banchi Vecchi, due stelle Michelin, si chiede: «Perché noi della ristorazione dobbiamo pagare un prezzo così alto? Abbiamo dovuto ridurre il nostro straordinario personale che comunque tiene duro solo perché ama questo lavoro». Per scavalcare la crisi Genovese ha dato vita al progetto Turnè, **un format studiato per la consegna a domicilio**. «Ci siamo diversificati - spiega - altrimenti saremmo già morti». Anche Genovese sottolinea la difficoltà per gli artigiani del cibo, «per i loro prodotti di grande qualità che non vendono nei supermercati e che hanno soltanto noi come clienti». Un altro chef stellato, Gastone Pierini, ideatore e patron del ristorante Moma di via di San Basilio, davanti all'ambasciata americana descrive la

situazione: «Siamo in attesa di essere liberati» tra un Dpcm e un altro. «Non ho solo stime sulle perdite del ristorante, ma anche certezze: è dell'80%». Un po' di ossigeno arriva dalla pizzeria «con il delivery e l'asporto».

Covid, palestre e piscine al collasso: «Le strutture sono adeguate ma non abbiamo certezze»

«NOI GLI UNTORI?»

Dai Kennedy a Liz Taylor, Hollywood ha cenato dal Vero Alfredo, a piazza Augusto Imperatore. Ines Di Lelio, la nipote di Alfredo, spiega: «Durante le festività i negozi erano affollati e saremmo noi gli untori? Il virus a pranzo non c'è e a cena compare? Chiediamo solo di lavorare». Due giorni fa, ai tavoli c'erano soltanto due persone.

Parla chiaro Davide Del Duca, dell'Osteria Fernanda, in via Crescenzo del Monte, membro dell'associazione Ambasciatori del gusto: «La chiusura serale ti impedisce di difenderti, i nostri prodotti sono in un certo senso beni di lusso e a pranzo al massimo può venire chi è costretto a stare fuori casa per lavoro, poi **la chiusura il sabato e la domenica per noi è stata la bastonata finale**». Il delivery, che secondo i piani dovrebbe essere un'ancora di salvezza in questo settore non funziona proprio. «Non è adatto alla ristorazione di alto livello - dice Del Duca - non conviene, abbiamo tentato di farlo durante le festività, ma non ci salva assolutamente». E conclude: «La nostra categoria è stata messa in un calderone, siamo stati ignorati, insomma, siamo diversi dalle pizzerie, o dai pub».

Ristori, da lunedì la Regione eroga 51 milioni per bar, ristoranti e negozi

Roma, weekend in zona arancione e 6 ristoranti su 10 non aprono: «Inutile lavorare, si buttano via chili di merce»



Napoli, ristoratori e commercianti contro l'ordinanza di De Luca: bloccato il lungomare

Ristori, beffati alberghi e catering, neanche un euro di aiuti

Ultimo aggiornamento: 07:01 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Metropolis



Protesta dei ristoratori: a passo d'uomo sull'A1. "Siamo allo stremo"

Redazione



Se si può servire cibo in sicurezza a pranzo, allora si può farlo anche a cena, quando invece è vietato. Così ristoratori di varie parti d'Italia si preparano a una 'disobbedienza gentile' contro le limitazioni anti-Covid, aprendo venerdì sera i loro locali dopo le 18. Come ogni protesta nata sui social, questa ha un hashtag, #ioapro, e gli organizzatori parlano di 30mila adesioni, ma è difficile fare previsioni. Anche perché c'è chi condivide lo spirito ma non la forma della contestazione. "Il Covid è un pericolo reale e se gli esperti dicono di chiudere non possiamo che seguire in maniera scrupolosa l'indicazione - ragiona Mauro Uliassi, chef dell'omonimo ristorante con tre stelle a Senigallia (Ancona) -. La protesta eventualmente va fatta per ottenere finanziamenti necessari alla sopravvivenza delle nostre attività".

Se nel cuneese un 29enne non ha avuto paura di raccontare in tv che tiene il suo pub aperto oltre i limiti orari "per non fallire", alcuni suoi colleghi campani hanno portato la protesta in A1: guidando a passo d'uomo e hanno creato file di diversi chilometri, e una delegazione ha fatto rotta verso Roma, chiedendo di essere ricevuta a Palazzo Chigi. Hanno invece preso carta e penna le associazioni regionali del comparto ristorazione della confederazione Tutela nazionale imprese (Tni): ai prefetti e ai ministri dell'Economia e dello Sviluppo economico, Roberto Gualtieri e Stefano Patuanelli, hanno chiesto di mettere fine a misure restrittive "inique e discriminatorie" e di riconoscere lo stato d'emergenza economica "con la previsione di immediati risarcimenti per i danni causati da chiusure e limitazioni". E' un settore "allo stremo", per dirla con il presidente di [Fipe](#) Confcommercio, [Lino Stoppani](#), secondo cui però "la legalità resta un prerequisito che

[Apri il link](#)

PROTESTA DEI RISTORATORI: A PASSO DUOMO SULLA1. SIAMO ALLO STREMO

secondo cui però "la legalità resta un prerequisito che non si deve mai mettere in discussione".

"In un mese abbiamo impegnato risorse per oltre 350 milioni di euro, rispondendo così alla totale richiesta arrivata dal mondo della ristorazione", è intervenuta la ministra delle Politiche agricole e alimentari, Teresa Bellanova, chiarendo che sono 46.692 le domande per il Bonus Ristorazione. Ai malumori di chi da mesi fattura poco o nulla o dei dipendenti in cassa integrazione, hanno dato risonanza Luca Zaia e Matteo Salvini. "Non sono scandalizzato dalle proteste, mi metto nei panni di questi operatori, non solo bar e ristoranti ma anche palestre e altri negozi che lavorano di mobilità", ha detto il governatore del Veneto, mentre il leader leghista ieri si è fatto testimonial di #ioapro, l'iniziativa lanciata sui social da tre ristoratori, Momi di Firenze, Umberto Carriera di Pesaro e Antonio Sandri di Sassuolo.

"Nessun politico deve approfittare della nostra protesta, nata solo per difendere i diritti degli imprenditori e dei loro dipendenti", chiarisce Lorenzo Nannelli, avvocato fiorentino che coordina un pool di 34 legali pronti in tutta Italia a impugnare le multe a cui inevitabilmente si espongono i ristoranti e i loro clienti. "Si servirà da mangiare come a pranzo - spiega l'avvocato -, con mascherine e distanziamento, portando il conto alle 21.45 per rispettare il coprifuoco". Luci e musica accese, tutti a tavola ma senza servire la cena, è invece l'iniziativa della Tni, alla quale aderisce anche RistoItalia con il suo presidente onorario Gianfranco Vissani. "Ci stanno uccidendo - attacca lo chef stellato -. Tanti nostri dipendenti sono in attesa della cassa integrazione e il decreto Ristori è solo una manchetta".



0 Comments

Sort by



Add a comment...

 Facebook Comments Plugin



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

PROTESTA DEI RISTORATORI: A PASSO DUOMO SULLA1. SIAMO ALLO STREMO

Arriva il freddo russo anche in Italia, irruzione di aria gelida. Neve in pianura e crollo delle temperature

Redazione



Covid: in Campania resta stabile la curva dei contagi, 1098 i nuovi casi e 48 decessi

Redazione



Ok dall'Efsa di Parma al primo insetto 'da mangiare'. Cresce l'attenzione sul Novel Food

Redazione



Assunzioni nell'Asl Napoli 3 Sud: «Il bando-lampo va revocato»

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

PROTESTA DEI RISTORATORI: A PASSO DUOMO SULLA1. SIAMO ALLO STREMO

Tiziano Valle



Incarichi a legali esterni al Comune di Torre del Greco: regolamento calpestato, arriva la diffida

Alberto Dortucci



Grana stadio a Torre del Greco, la Turris tira sul prezzo: Colantonio si aggrappa a Frulio per lo...

[Apri il link](#)

PROTESTA DEI RISTORATORI: A PASSO DUOMO SULLA1. SIAMO ALLO STREMO

metropolisweb



Covid: sviluppati nanoanticorpi che bloccano il virus

Redazione



Covid: il cardinale Sepe positivo. Il vescovo di Napoli in isolamento

Redazione

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

PROTESTA DEI RISTORATORI: A PASSO DUOMO SULLA1. SIAMO ALLO STREMO



San Giuseppe Vesuviano, tenta estorsione a un imprenditore: arrestato

metropolisweb



Non versa l'Iva: sequestrata un'azienda del trasporto merci a Gragnano

metropolisweb



Torre Annunziata, giocavano a tombola in dieci: denunciati dai carabinieri

metropolisweb



[Apri il link](#)

PROTESTA DEI RISTORATORI: A PASSO DUOMO SULLA1. SIAMO ALLO STREMO



Tiziano Valle



Sant'Agnello. Housing sociale: una nuova perizia per riavere le case

Salvatore Dare



Scafati. Incubo camorra, sos al Prefetto: «Vogliamo più militari»

[Apri il link](#)

PROTESTA DEI RISTORATORI: A PASSO DUOMO SULLA1. SIAMO ALLO STREMO

Adriano Falanga



Quasi 80mila morti. Il Cts: stato d'emergenza fino a luglio

Redazione



Covid: 14.242 positivi, 616 vittime. In Campania cala la curva dei contagi, quasi 3mila guariti

Redazione



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

PROTESTA DEI RISTORATORI: A PASSO DUOMO SULLA1. SIAMO ALLO STREMO

Patriarca: zone d'ombra sul bando dell'Asl Na3 Sud.
"Provvedimento da revocare, chiarire i requisiti"

Redazione



Colpo in stile "movie-action" alla gioielliera, banditi in fuga con il bottino

Redazione

LA RIVOLTA DEI RISTORATORI CONTRO I DIVIETI INFINITI. "APRIAMO CON PIÙ REGOLE"

il Giornale.it **cronache**

Home [Politica](#) [Mondo](#) [Cronache](#) [Blog](#) [Economia](#) [Sport](#) [Cultura](#) [Milano](#) [LifeStyle](#) [Speciali](#) [Motori](#) [Abbonamento](#)

Ridai la speranza alle vittime degli islamisti



Condividi:

La rivolta dei ristoratori contro i divieti infiniti. "Apriamo con più regole"

Commenti:

0

Sono 60mila in tutta Italia: da domani cena fino alle 21.45. "È la disobbedienza gentile"

Lodovica Bulian - Gio, 14/01/2021 - 17:00

[commenta](#)[Mi piace 2](#)

Aprire per sopravvivere. Aprire per non richiudere. Decine di migliaia di ristoratori annunciano di voler aderire a #Ioapro1501, dove i numeri stanno a indicare una data: domani, 15 gennaio.



I loro locali non rispetteranno gli orari di chiusura imposti dal dpcm. Non abbasseranno le serrande alle 18, come previsto dal provvedimento, ma rispetteranno il coprifuoco delle 22, consentendo ai clienti di cenare all'interno entro le 21.45.

Una «disobbedienza gentile», la chiamano, partita da un tam tam sul web da piccoli imprenditori che ricordano di essere costretti a violare le norme per «uno stato di necessità». Non sarà una violazione una tantum, l'idea è di continuare anche nei giorni successivi.

«Non spengo più la mia insegna, io apro si legge non uno dei primi appelli partiti dalla Sardegna - La nostra è una protesta pacifica volta a dimostrare il nostro senso di responsabilità e la nostra capacità di rispettare e far rispettare le regole di prevenzione del Covid-19». Migliaia di adesioni da tutta Italia, dalla Lombardia, Emilia Romagna, Marche e Toscana. A prescindere dalla fascia di rischio, l'intenzione è di aprire anche nelle regioni arancioni. Difficile prevedere quanti effettivamente poi sfideranno le norme: «Apriamo per la sopravvivenza - sono i messaggi diffusi dall'organizzazione su Facebook - le chiusure non hanno risolto problema sanitario, non siamo noi che abbiamo danneggiato il Paese, siamo quelli che hanno subito i danni peggiori e siamo in uno stato di necessità. Apriamo una volta per tutte».

Il gruppo offre assistenza legale per aiutare i ristoratori, ma anche i titolari di palestre e di tutte le attività che decideranno di restare aperte, ad affrontare multe e sanzioni: «Si rischiano 280 euro, ma tutti insieme faremo ricorso con i nostri avvocati di fiducia che stanno seguendo l'iniziativa. C'è già un precedente di un esercente che era stato multato, ma aveva deciso di tenere aperto per la necessità di pagare l'affitto».

I promotori ricordano che verranno applicate tutte le norme anti Covid nel servire i clienti che si recheranno nei locali: «Noi rispetteremo tutte le prescrizioni, non siamo negazionisti e ci teniamo a dirlo - ribadiscono dai social i promotori - Riapriamo per sconfiggere il rischio di chiusura totale e così abbiamo stabilito un piccolo vademecum di regole a cui attenersi: distanza tra i tavoli doppia rispetto a quanto stabilito dalla legge, osservanza rigida delle norme anti Covid-19, conti al tavolo entro le 21,45 e, per i primi tre giorni, ai clienti che sceglieranno di supportarci sarà permesso, a fronte di un regolare scontrino, di pagarci con

LA RIVOLTA DEI RISTORATORI CONTRO I DIVIETI INFINITI. "APRIAMO CON PIÙ REGOLE"

un'offerta libera». Ribadiscono il tratto «gentile» della protesta: no alla violenza, l'iniziativa è «pacifica». E dunque la raccomandazione è di «non creare attriti con le forze dell'ordine. Questa è una disobbedienza gentile, non incivile, se vi verranno a fare il verbale siate disponibili, firmatelo e poi girate la copia ai nostri legali. Ricordate che siete tutelati dalla nostra Costituzione».

Prendono le distanze le associazioni di categoria: «Dalla ragione non si può passare al torto. Siamo vessati, maltrattati e non ristorati - dice Aldo Cursano, vicepresidente della [Fiipe](#) Confcommercio - ma non si possono violare le regole». In Campania un gruppo di ristoratori ha bloccato ieri mattina un tratto dell'autostrada Napoli-Roma. Il governatore del Veneto Luca Zaia la vede così: «Non staremmo qui a parlare di proteste se ci fossero stati i ristori».

Tag: protesta ristoratori misure restrittive

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.

CENA DELLA DISOBBEDIENZA: I RISTORATORI SONO PRONTI AD ACCENDERE I FORNELLI

MENU

SPECIALI ABBONAMENTI LEGGI IL GIORNALE ACCEDI

LA NAZIONE FIRENZE

CRONACA SPORT COSA FARE EDIZIONI COLORI REGIONI CRISI DI GOVERNO TRUMP ESAME SUAREZ VARIANTE INGLESE

HOME FIRENZE CRONACA CENA DELLA DISOBBEDIENZA: I...

Cena della disobbedienza: i ristoratori accendere i fornelli

Domani tutti i fornelli di Italia in rivolta. Le categorie: "No a simili comportamenti"

di ROSSELLA CONTE



Momi El Hawi, promotore di #ioapro1501

Firenze, 14 gennaio 2020 - Una data, 15 gennaio 2021. Un hastag #ioapro1501. Perché da quel giorno, e quindi da domani, chi aderisce sceglierà di non attenersi più alle fasce orarie imposte loro per l'apertura al pubblico e alle norme contenute nel prossimo Dpcm e riprenderanno a lavorare normalmente, a pranzo e a cena, da lunedì a domenica. Una protesta fissata la vigilia dell'entrata in vigore del nuovo Dpcm che dovrebbe prevedere misure ancora più restrittive. Sono «30-40mila» i ristoratori pronti ad aprire i loro locali domani sera nonostante i divieti anti-Covid e quasi un centinaio a Firenze, secondo le previsioni di Momi El Hawi, una delle anime della protesta #ioapro1501, che da due mesi non chiude i suoi tre ristoranti a Firenze, a dispetto delle inevitabili multe.

«Ne ho prese 8, l'ultimo verbale è di due giorni fa, ma vado avanti e i miei cinquanta dipendenti sono felicissimi perché in questo modo posso pagarli, mentre la cassa integrazione non si sa quando arriva - racconta Momi -. Aspetto anche domani sera i miei clienti, e per una volta decideranno loro il conto: la cena sarà a offerta libera, ovviamente con lo scontrino. A Firenze saremo quasi un centinaio».

Sempre venerdì 15, quasi 300 locali rappresentati dal gruppo Ristoratori Toscana, di tutta Italia "aprono ma solo in sicurezza". Dietro lo slogan "Perché a pranzo sì e a cena no?", domani dalle 20 alle 22, simuleranno un'apertura serale con luci e musica accesa, la sala allestita e titolari e dipendenti e clienti presenti a pranzo, che si sederanno allo stesso tavolo, rispettando il distanziamento senza somministrazione, per dimostrare che il virus non ha orario e che se si può pranzare, rispettando tutti i protocolli, si può anche cenare.

L'associazione Ristoratori Toscana scende sul piede di guerra sulla riapertura serale ma "prende le distanze da forme di protesta" che vanno oltre le prescrizioni della legge. A confermarlo è il presidente Pasquale Naccari che è stato ricevuto oggi dal prefetto di Firenze, Alessandra Guidi, per parlare del rischio contagio nella ristorazione.

CRONACA

Nuovo Dpcm: oggi la firma. Cosa cambia per bar, musei e colori delle regioni

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Crisi di governo: retroscena. Conte, sfida in parlamento poi un partito tutto suo

Condividi Tweet Invia tramite email



Crisi di governo: trattativa in extremis, alla fine salta tutto Oggi il Colle decide



Zona bianca: quali regioni possono entrarci. Speranza svela i 3 criteri. Decreto in Pdf

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE

Table with columns for regions and COVID-19 statistics.

Covid Italia: il bollettino di oggi. Contagi Coronavirus dalle regioni



CRONACA Violenza sessuale: molesta una 22enne, arrestato



CENA DELLA DISOBEDIENZA: I RISTORATORI SONO PRONTI AD ACCENDERE I FORNELLI

Ma oltre a questa iniziativa per i prossimi giorni ne sono annunciate altre. Sul terreno politico le istituzioni territoriali cercano di gettare acqua sul fuoco. "Ho letto della campagna per l'apertura serale dei locali ma non posso appoggiarla", commenta l'assessore al commercio della Toscana, **Leonardo Marras** che aggiunge: "La rabbia e la disperazione di chi opera nel settore della ristorazione sono ben comprensibili, ma non sono tollerabili comportamenti che violano le regole. Non è andando contro la legge che si ottengono risultati".

Anche le associazioni di categoria Confcommercio e Confesercenti rinnovano l'appello a rispettare le regole. Questa mattina, i presidenti **Aldo Cursano e Claudio Bianchi**, hanno incontrato il prefetto **Alessandra Guidi** ribadendo la propria contrarietà verso iniziative che vanno in contrasto con le normative vigenti. "Lavoriamo da sempre al fianco delle imprese e siamo, a tutti i livelli, alla ricerca di soluzioni concrete e coerenti per la sopravvivenza delle attività economiche. Soluzioni, però, che non vogliono in nessun modo provocare danni e conseguenze ulteriormente negative, come pesanti sanzioni pecuniarie o addirittura la chiusura delle attività. Le nostre associazioni rappresentano l'ultimo argine prima del caos, e lavoriamo per tutelare le legittime ragioni dei nostri rappresentati. Chiediamo però alle istituzioni scelte coerenti: vogliamo che le imprese possano lavorare applicando le regole e i protocolli di sicurezza approvati, ottenendo i giusti indennizzi per le attività che è imputabile a fattori esterni e chiediamo rispetto e dignità per il lavoro".

© Riproduzione riservata



ISCRIVITI ALLA COMMUNITY

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città



ACCEDE



Nuovo Dpcm: oggi la firma. Cosa cambia per bar, musei e colori delle regioni

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Crisi di governo: retroscena. Conte, sfida in parlamento poi un partito tutto suo



Crisi di governo: trattativa in extremis, alla fine salta tutto Oggi il Colle decide



Zona bianca: quali regioni possono entrarci. Speranza svela i 3 criteri. Decreto in Pdf

La “rivolta” nata sui social non infiamma i ristoratori valdostani

S lastampa.it/topnews/edizioni-locali/aosta/2021/01/15/news/la-rivolta-nata-sui-social-non-infiamma-i-ristoratori-valdostani-1.39773382

January 15, 2021



Solo nove locali hanno aderito all’iniziativa anti restrizioni #ioapro. Contraria la Confcommercio: “Non facciamoci sopraffare dalla rabbia”



Manuel Pagan, titolare de La Locanda di Donnas

Alessandro Mano **Pubblicato il 15 Gennaio 2021**

AOSTA. Aprire per la cena. Aprire anche durante i giorni in «fascia arancione» o «rossa». Rispettare, come unici limiti, l'orario del coprifuoco alle 22 e le misure di distanziamento e di sanificazione previste dalla legge per prevenire il contagio da Covid-19. È l'iniziativa «Io apro», nata a livello nazionale coinvolgendo oltre 30 mila ristoratori dell'intero Stivale, che questa sera dovrebbe far accendere le luci in una decina di ristoranti anche in Valle d'Aosta.

Gli aderenti si sono auto organizzati via Telegram, WhatsApp e Facebook, dando vita a gruppi regionali e provinciali per cercare di coinvolgere potenziali clienti e per dare un segnale il più possibile compatto di una protesta condivisa. Il leader della Lega, Matteo Salvini, e il quotidiano Libero hanno condiviso la battaglia, ma gli organizzatori a livello locale ribadiscono di essere apolitici e non legati a nessuno schieramento partitico. Su Telegram hanno aderito nove tra bar e ristoranti della Valle. Contattati, alcuni di questi smentiscono di partecipare all'iniziativa. «Una protesta ci vorrebbe, ma massiccia e non a spot» dice un ristoratore di Courmayeur inserito nella lista dei potenziali aderenti. Un ristoratore della Bassa Valle esprime i suoi dubbi: «Ho aderito, ma se apriamo in nove in tutta la Valle la protesta non serve a nulla e non credo aprirò».

Il promotore dell'iniziativa, a livello locale, è Manuel Pagan, titolare del ristorante La Locanda di Donnas, già «pizzicato» dai carabinieri per aver organizzato a fine ottobre una cena oltre gli orari fissati dal governo. Pagan è tra i promotori del Comitato valdostano per la tutela dei diritti umani e costituzionali.

L'iniziativa «Io apro» prevede un suo specifico Dpcm, sigla di «decalogo pratico commercianti motivati»: è previsto il supporto legale gratuito in caso di sanzioni, sia per i ristoratori aderenti, sia per i clienti che aderiranno alle cene. L'invito è di portare al tavolo il conto entro le 21,45, in modo che gli avventori possano fare ritorno a casa in tempo per il coprifuoco, oltre a rispettare tutte le normative anti Covid-19 previste, dall'obbligo di mascherina per il personale al distanziamento di almeno un metro tra i singoli clienti. I clienti partecipanti potranno contribuire con un'offerta libera, per la quale sarà emesso regolare scontrino.

Il rischio? Le multe. Per questo gli organizzatori invitano alla «disobbedienza gentile» e alla massima collaborazione con le forze dell'ordine, che faranno il loro lavoro sanzionando i locali aperti. Per eventuali recidivi, il pericolo maggiore è la chiusura dell'attività per cinque giorni, anche negli orari in cui l'apertura sarebbe consentita e per asporto e consegna a domicilio.

All'iniziativa spontanea non aderisce la [Fipe](#) Confcommercio: la Federazione italiana dei pubblici esercizi ha preso le distanze dall'iniziativa in una nota. «Noi non apriamo. Non aderiamo alla protesta che ha portato alcuni ristoratori ad annunciare l'apertura dei propri locali nonostante i divieti imposti dal Dpcm. Il nostro obiettivo è quello di tutelare, non di mettere in difficoltà le imprese» spiega l'associazione. Che aggiunge: «Continueremo a pressare il governo, senza farci sopraffare dalla rabbia». E, sempre sui social, è nata un'iniziativa contraria: «Noi non apriamo».

[SEGNALA UN ERRORE IN QUESTO ARTICOLO](#)

©RIPRODUZIONE RISERVATA

LA NOVITÀ DELL'ANNO: 365 GIORNI DI SERIE A.

ATTUALITÀ E POLITICA

14/01/2021 | 10:35

Gaming halls e sale Bingo, i sindacati: "Massima urgenza per il settore, serve una data certa per la ripartenza"



ROMA - Dopo quasi un intero anno di chiusura e con periodi di stop ben più lunghi rispetto alle altre attività produttive, le Gaming halls e le sale Bingo restano tra le realtà maggiormente penalizzate dalle restrizioni causate dalla crisi pandemica. È per questo, si legge in una nota Fisascat Cisl, che le Parti Sociali hanno condiviso un nuovo Avviso Comune, per un rapido riavvio delle attività e l'individuazione di una data certa che manca davvero da troppo tempo.

A sottoscrivere l'Avviso con i sindacati sono stati la [Fipe](#), Federazione Italiana Pubblici Esercizi - Confcommercio Imprese per l'Italia, Egp - Associazione Esercenti Giochi Pubblici, Federbingo - Federazione Nazionale Concessionari Bingo e Operbingo Italia Spa.

«Il comparto della distribuzione di gioco specializzata in Italia - spiegano Filcams, Fisascat e Uiltucs - occupa oltre 30.000 addetti nelle sale e nei servizi accessori, dei quali 12.000 solo nelle Sale Bingo, e contribuisce considerevolmente al bilancio dello Stato con i prelievi diretti dalle giocate nonché con le imposte dirette delle imprese e dei lavoratori impiegati nelle sale stesse. Ma il comparto è fatto di persone in carne e ossa con le loro famiglie, che non possono continuare ad essere ignorati dai decisori politici e dalle istituzioni»

«Nel corso del 2020 - aggiungono i sindacati - le disposizioni governative per contenere l'emergenza epidemiologica hanno determinato la sospensione totale delle attività e dei ricavi delle sale per quasi metà dell'anno, sospensione prevista almeno fino al gennaio 2021 compreso. Tutto il personale delle sale è stato ripetutamente posto in sospensione dal lavoro per il tramite degli ammortizzatori sociali, in maniera anche discriminatoria rispetto ad altri settori, con conseguenti

BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

Messina: chiusa sala scommesse abusiva, titolare denunciato e multato di 50mila euro

14/01/2021 | 08:27 ROMA - La Guardia di Finanza ha chiuso una sala scommesse abusiva a Graniti, in provincia di Messina. I finanziari della Compagnia di Taormina hanno accertato...

CALCIO

Calciomercato Milan, caccia al vice-Ibrahimovic: l'arrivo di Mandzukic si gioca a 3,00

13/01/2021 | 16:08 ROMA - Un ritorno in Italia di Mario Mandzukic non è un'eventualità

GAMING HALLS E SALE BINGO, I SINDACATI: "MASSIMA URGENZA PER IL SETTORE, SERVE UNA DATA CERTA PER LA RIPARTENZA"



AGIPRONEWS APP

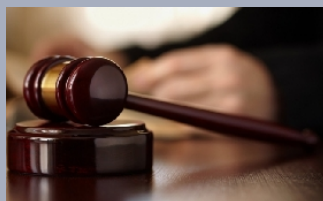
Gratis - su Google Play

SCARICA



per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 nelle Gaming Hall - Bingo", che ha costituito il riferimento organizzativo per le sale. Nonostante questo, non c'è alcun segnale di riapertura e l'incertezza «si protrae per un tempo ancora indefinito». Cosa che «ci impone di chiedere, al Governo nazionale ed i Governi regionali, pur nel permanere di condizioni di emergenza epidemiologica, di individuare urgentemente date e modalità organizzative per la ripresa delle attività nel rispetto dei protocolli di sicurezza approvati e perfezionati e di rivalutare nuovamente ed attentamente le ricadute economiche, occupazionali e sociali della reiterata sospensione delle attività esercitate nelle Sale». A questo si aggiunge la necessità che si «rendano coerenti con le prospettive di riapertura le previsioni normative in merito alla tutela degli ammortizzatori sociali per il personale ed ai supporti economici alla liquidità delle aziende previsti per l'emergenza Covid19». RED/Agipro

TI POTREBBE INTERESSARE...



Giochi, Tar Lazio: stop al distacco delle concessioni online, accolto nuovo ricorso degli operatori



Giochi, 888 Holdings: a dicembre ricavi e clienti in crescita, al rialzo le stime per il margine lordo 2020



Lotteria degli scontrini: slitta la partenza, premio annuale da 5 milioni e un milione in palio anche per gli esercenti

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

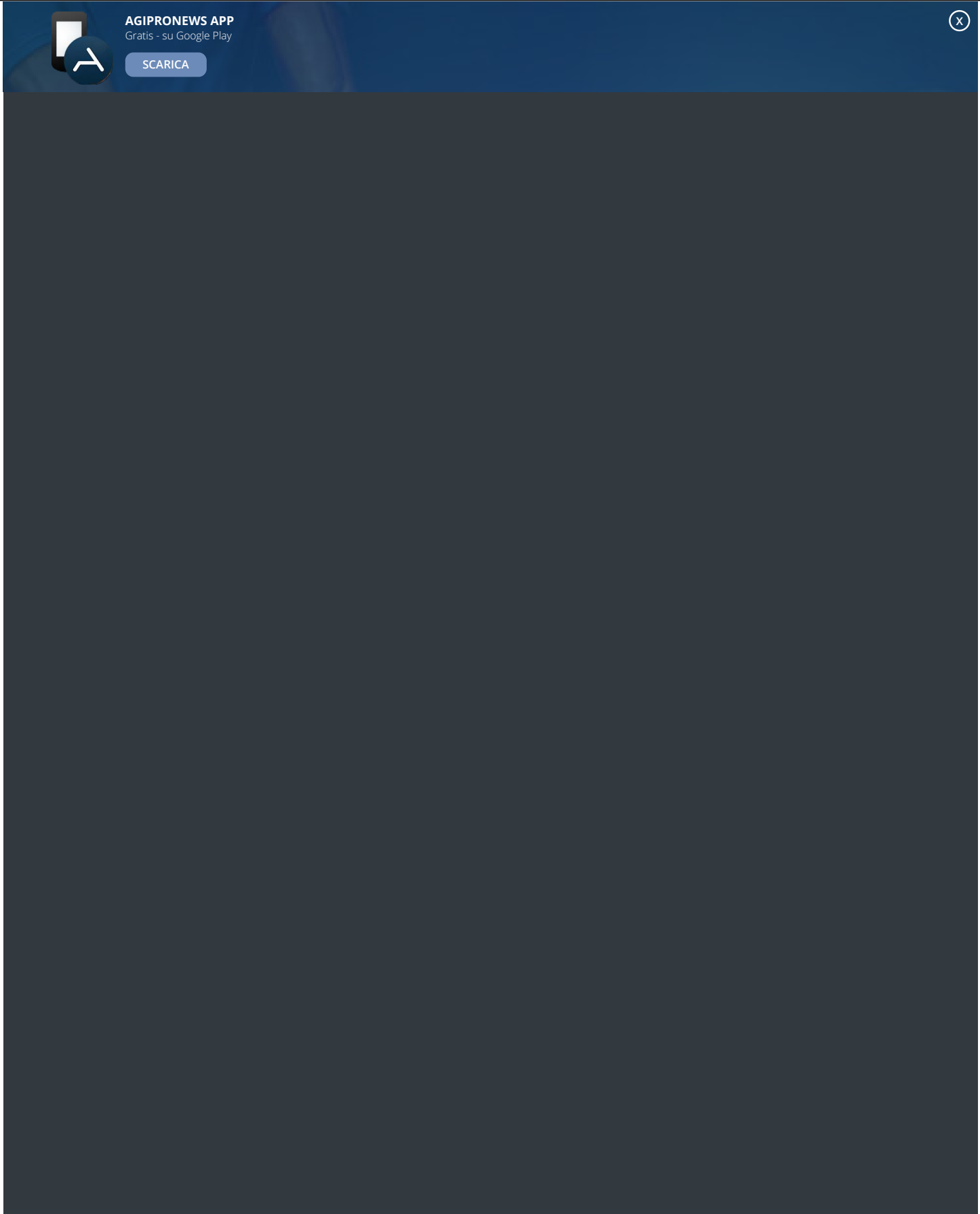
Informativa sui Cookie

Testata giornalistica registrata al tribunale di Roma - Autorizzazione N. 584 del 31.10.2002

POWERED BY
damicom

[Apri il link](#)

GAMING HALLS E SALE BINGO, I SINDACATI: "MASSIMA URGENZA PER IL SETTORE, SERVE UNA DATA CERTA PER LA RIPARTENZA"



AGIPRONEWS APP
Gratis - su Google Play

SCARICA

X

The advertisement banner features a dark blue background. On the left, there is a smartphone icon with the app's logo. The text 'AGIPRONEWS APP' is prominently displayed, followed by 'Gratis - su Google Play'. A light blue button with the text 'SCARICA' is positioned below the text. In the top right corner of the banner, there is a small white circle with a black 'X' inside, serving as a close button.

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

AMMONTANO A 38 MILIARDI LE PERDITE DELLA RISTORAZIONE NEL 2020

Area Agenzia Stampa | Editore | Pubblicità | Introduzione all'Area | Lavora con noi | Contatti



HOME EDICOLA AREA AGENZIA STAMPA AREA MINISTERI ESTERI

Accordo sulla Brexit: le



- NOTIZIE PER CATEGORIA
- Istituzioni nazionali
 - Expo 2020 Dubai
 - Interviste
 - Agroalimentare
 - Settimana della Cucina Italiana nel Mondo
 - Istituzioni estere
 - Istituzioni locali
 - Aziende diverse

Ammontano a 38 miliardi le perdite della ristorazione nel 2020

Pubblicato: 14 Gennaio 2021

Il 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. Per questo la **Fipe** – Confcommercio, Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, insieme alle principali sigle sindacali del Commercio e del Turismo, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltuuc 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 punto di partenza della discussione saranno proprio i conti di fine anno elaborati dall'Ufficio Studi di **Fipe**, che ha messo in luce come il colpo più duro al settore sia arrivato dalle chiusure di novembre e dicembre. Storicamente, nel periodo delle festività dicembre per una parte rilevante dei locali si arriva a generare fino al 20% del fatturato annuo: nel quarto trimestre 2020, invece, 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.

Questa fine anno 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%.

Share Tweet Condividi

Prec Succ

Cerca...

Language Seleziona [IT] [EN]

TRIBUNA ECONOMICA

Abbonamento digitale 2021

SCOPRI DI PIU'

Tribuna Economica, digitale, dell'edizione cartacea:

PARTNERS EDITORIALI DI TRIBUNA ECONOMICA



L'EDICOLA DI TRIBUNA ECONOMICA

ULTIME PUBBLICAZIONI

Sweden

Settimana Mese

Top Manager Reputation in Italia: nel 2020, ai vertici, Starace, Elkann e Cairo

Alba Leasing con Banco BPM e Release per cartolarizzazione di sofferenze

Prysmian Group sceglie il Gruppo Engineering e

[Apri il link](#)

AMMONTANO A 38 MILIARDI LE PERDITE DELLA RISTORAZIONE NEL 2020

Finanza/Bilanci
Banche/Assicurazioni
Motori
Informatica/Tecnologia
Energia/Ambiente
Chimica/Farmaceutica
Compagnie aeree
Altre notizie
Turismo
Cultura
Inglese/Francese

RealWear per trasformare il modo di lavorare sul campo
InfoCert aderisce al programma della Fondazione Internazionale GLEIF per la promozione del vLEI
Green New Deal, nuova missione per SACE
Ubi Banca perfeziona cartolarizzazione portafoglio di crediti Sme a sofferenza
Aumento di capitale per Fenix Entertainment

ARCHIVIO NOTIZIE

COVID, LA PROTESTA DEI RISTORATORI CON #IOAPRO. Fipe: 'NON STRUMENTALIZZARE LA DISPERAZIONE'

EDIZIONI > Mediterraneo Europa-Ue NuovaEuropa America Latina Brasil English Podcast ANSAcheck

Ait Cronaca

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 +

Ambiente • ANSA2030 • ANSA ViaggiArt • Eccellenze • Industry 4.0 • Legalità • Lifestyle • Mare • Motori • Salute • Scienza • Sisma • Terra&Gusto

ANSA.it > Cronaca >

Covid, la protesta dei ristoratori con #ioapro. Fipe: 'non strumentalizzare la disperazione'

Covid, la protesta dei ristoratori con #ioapro. Fipe: 'non strumentalizzare la disperazione'

Confcommercio e Confesercenti: 'Disagio ma non infrangere la legge'. La protesta a macchia di leopardo: flash mob a Foggia, adesioni e chiusure a Milano e Torino

Redazione ANSA

ROMA

15 gennaio 2021

19:18

NEWS

 Suggerisci

 Facebook

 Twitter

 Altri


Covid: protesta ristoratori Bari, 'aiuti subito o falliremo' © ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

"Non rispettare la legge è la cosa più semplice ma che porta meno risultati, va bene per chi vuole, strumentalizzare la disperazione della categoria, disperazione che capiamo benissimo e condividiamo". Così Roberto Calugi, direttore generale di Fipe Confcommercio commenta con l'ANSA l'annunciata protesta dei ristoratori di stasera. **Si tratta di un errore per 2 motivi, spiega** perchè espone gli operatori a rischi importanti con denunce penali e perchè è un boomerang con qualcuno che potrebbe farne facile uso per imputare qualcosa alla categoria".

"Con proteste eclatanti non si risolvono problemi importanti ma servono proposte concrete".

Così il direttore di Fipe Confcommercio, Roberto Calugi, annunciando che **lunedì nell'incontro delle associazioni di settore con il ministro Patuanelli, presenteremo "un piano per la ripartenza"**. Si tratta, spiega di "un documento condiviso con Confesercenti nel quale chiederemo di intervenire seriamente sul tema degli affitti; sui ristori che devono essere calcolati su base annuale; sul problema della liquidità: proposte concrete, operative e tecniche con una dignità normativa che possono trovare immediato accoglimento nel dl Ristori 5. E chiederemo anche di essere certi che alla voce turismo il Recovery comprenda tutto il settore dei pubblici esercizi, della ristorazione e dell'intrattenimento".

"Sicuramente comprendiamo il disagio della categoria perchè siamo tutti operatori ma **le cose si cambiano rispettando la legge: non è infrangendola che si ottengono risultati**" Così all'ANSA il presidente di Fiepet Confesercenti, **Giancarlo Banchieri** commenta la protesta di alcuni ristoratori che hanno deciso di tenere i locali aperti in serata. "Lunedì vedremo il ministro Patuanelli e chiederemo 3 cose: un cronoprogramma preciso per le riaperture, ristori consistenti e veloci e una riduzione dei costi strutturali, anche dopo almeno per un periodo: in particolare per abbassare un po' il costo del lavoro, sotto il profilo contributivo"

FOGGIA- Si accomoderanno ai tavolini di un ristorante per dimostrare come, rispettando tutte le misure anti contagio da Covid, si può rimanere aperti al pubblico anche nelle ore serali fino alle 22. E' il flashmob

COVID, LA PROTESTA DEI RISTORATORI CON #IOAPRO. FIPE: 'NON STRUMENTALIZZARE LA DISPERAZIONE'

organizzato nel pomeriggio a Foggia da parte di 50 titolari di bar, ristoranti e pizzerie della città che hanno costituito la Arb-Associazione ristoratori e baristi, dopo le proteste del 7 dicembre scorso contro il passaggio di 20 comuni pugliesi da zona gialla a zona arancione per una ordinanza del governatore Michele Emiliano. "Quella di oggi sarà una forma di protesta pacifica per chiedere al Governo centrale di prolungare, nei locali che ricadono nelle zone gialle, il servizio al tavolo anche nelle ore serali fino al coprifuoco previsto alle 22 - spiega una delegazione di ristoratori foggiani -. Ci accomoderemo simbolicamente ai tavolini, non ci sarà somministrazione ma dimostreremo come, garantendo il distanziamento e tutte le norme anti-contagio, possiamo lavorare anche di sera. Il nostro obiettivo è quello di poter rimanere aperti tutelando in ogni forma la salute pubblica"

MILANO- La protesta dei ristoratori italiani arriva anche al Don Lisander di Milano, storico ristorante nella centralissima via Manzoni aperto dal 1947. "Io apro" si legge in un cartello esposto all'entrata dell'esercizio, ma per oggi è un'apertura simbolica con luci accese, tavoli preparati, ma cucina chiusa, mentre invece da domani il locale sarà aperto ai clienti a pranzo e a cena e si registrano già delle prenotazioni. "La gente non ne può più, vuole uscire - ha detto Stefano Marazzato, proprietario del locale -. **Mi devono spiegare perché all'autogrill si può andare e al ristorante no.** Siamo ammassati alle poste o al supermercato, ma i locali devono rimanere chiusi". La richiesta del ristorante è quella di capire il motivo per cui "alcune categorie devono essere massacciate e considerate responsabili di una pandemia, quando poi vengono create delle sacche di privilegio che possono continuare a percepire lo stipendio". Da domani, dunque, il Don Lisander sarà aperto: "Ho aderito con piacere all'iniziativa "io apro". È arrivato il momento di far vedere che l'intero settore dell'ospitalità deve essere preso in considerazione in maniera corretta. Non siamo il settore da penalizzare per arginare il virus, perché i fatti smentiscono le decisioni prese dal governo", ha continuato Marazzato. "Aprendo posso garantire un compenso ai miei dipendenti e anche ai fornitori. Bloccare il settore dell'ospitalità significa fermare un quarto del Pil italiano". Al proprietario del Don Lisander si sono uniti anche Monica Brioschi e Marco Fuzier, del ristorante Boeucc: "Noi non apriamo perché la nostra struttura è molto grande ed è una spesa impegnativa, ma appoggiamo Stefano al 100%" hanno raccontato. "Siamo vincolati alla nostra clientela che è molto business e con lo smart working il parco utenti è diminuito dell'80%: è difficile fare numeri così. Andiamo in appoggio dei colleghi e vedremo cosa accadrà".

TORINO- "Noi restiamo chiusi, è poco ma sicuro". I proprietari di un bar di piazza Savoia, a Torino, non hanno nessuna intenzione di aderire alla protesta 'lo resto aperto' lanciata a livello nazionale in vista del nuovo Dpcm che decreta il divieto d'asporto dalle 18 per i locali che non fanno cucina. Un tam tam che è scattato attraverso i social ma che sotto la Mole non convince, come confermano i locali di via Garibaldi. "Chiuderemo alle 18 come stabilito - dicono i commercianti - perché il rischio di essere multati o di chiusura per mano delle forze dell'ordine mi procurerebbe un ulteriore danno". Sei mesi fa tra i ristoratori c'era rabbia, ora il sentimento è di attesa e rassegnazione: "Arrabbiarsi e imprecare è un lusso che non posso permettermi più", spiega il titolare di un noto ristorante-pizzeria di via Verdi, in pieno centro dove il proprietario ha deciso di servire solo pizze e non fare più cucina. "Vista la situazione siamo stati costretti a prendere questa decisione e a ridurre il personale a malincuore, ma troppe decisioni che cambiano mentre noi dobbiamo ancora risollevarci dal primo lockdown". Chi protesta contro il Dpcm, come ad esempio le Mascherine Tricolori, tramite i social invita i ristoratori che aderiscono a 'lo resto aperto' a segnalare l'indirizzo del locale per chi vuole consumare disobbedendo. Anche a Vanchiglia, dove spesso i ristoratori hanno fatto sentire la voce del loro dissenso, confermano che non resteranno aperti: "Sceglieremo altre forme di protesta che non vadano a peggiorare la nostra già precaria situazione".

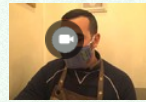
RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI



[Notizie Correlate](#)

COVID, LA PROTESTA DEI RISTORATORI CON #IOAPRO. **FIPE**: 'NON STRUMENTALIZZARE LA DISPERAZIONE'



Video

**Covid, protesta #IoApro a Milano:
"Penalizzati dal Governo, abbiamo bisogno
di lavorare"**



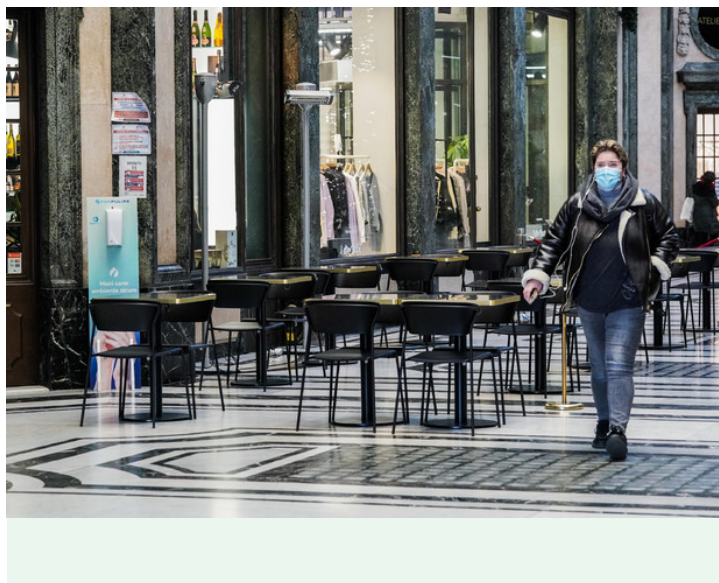
RISTORATORE DI PESARO CHE HA LANCIATO L'INIZIATIVA #IOAPRO: "STASERA RIAPRIAMO"

A.it T&G > In breve

Prodotti tipici | Vino | Dal Mare | Cibo&Salute | Fiere&Eventi | Business | A Tavola con ANSA | [In Breve](#) | Libri | Terra Madre 2020 | VIDEO

Protesta ristoratori, 'Si ricomincia' ma per associazioni legalità innanzitutto

Confesercenti, mai infrangere la legge. [Fipe](#), non strumentalizzare la disperazione



PESARO - "Finalmente si ricomincia, sono 4 mesi che non lavoriamo. Da stasera si ritorna nei nostri ristoranti, nei nostri bar, dentro le nostre attività. Lottiamo per questo". A dirlo all'ANSA è Umberto Carriera, il ristoratore di Pesaro che, sfidando tutti i Dpcm anti covid, ha lanciato l'iniziativa #ioapro, decidendo di riaprire "La Grande Bellezza", ristorante arroccato nel borgo di Mombaroccio, ormai diventato parte del Comune di Pesaro. "Non stiamo violando la legge - sostiene Carriera - ma siamo obbedendo alla Costituzione". "Il nostro Paese è fondato sul lavoro, sulla libertà di impresa, sul rispetto per le persone e per gli altri.

Rispetto che da parte del Governo c'è poco", sottolinea. "È arrivata la seconda ondata, arriverà la terza, i ristoranti e le attività sono al collasso, i cittadini non ne possono più e il Governo è stato incapace di ogni programmazione", dice ancora Carriera. "Per questa sera siamo al completo, abbiamo ridotto i posti da 60 a 40, distanziando i tavoli di 2 metri", tiene a precisare. E aggiunge: "Indosseremo tutti le mascherine e c'è gel sanificante ovunque, rispetteremo tutte le regole, compreso il coprifuoco". Spiega che si attende controlli da parte delle forze dell'ordine: "Fanno il loro mestiere - dice - lo accoglieremo con gentilezza e potranno fare tutti i controlli che vogliono". Ma sulle eventuali sanzioni: "Faremo ricorso", conclude il ristoratore.

Don Lisander Milano da sabato 16 gennaio aperto a clienti

La protesta dei ristoratori italiani arriva anche al Don Lisander di Milano, storico ristorante nella centralissima via Manzoni aperto dal 1947. "Io apro" si legge in un cartello esposto all'entrata dell'esercizio, ma per oggi è un'apertura simbolica con luci accese, tavoli preparati, ma cucina chiusa, mentre invece da sabato 16 gennaio il locale sarà aperto ai clienti a pranzo e a cena e si registrano già delle prenotazioni. "La gente non ne può più, vuole uscire - ha detto Stefano Marazzato, proprietario del locale -. Mi devono spiegare perché all'autogrill si può andare e al ristorante no. Siamo ammassati alle poste o al supermercato, ma i locali devono rimanere chiusi". La richiesta del ristoratore è quella di capire il motivo per cui "alcune categorie devono essere massacrare e considerate responsabili di una pandemia, quando poi

RISTORATORE DI PESARO CHE HA LANCIATO L'INIZIATIVA #IOAPRO: "STASERA RIAPRIAMO"

vengono create delle sacche di privilegio che possono continuare a percepire lo stipendio". Da domani, dunque, il Don Lisander sarà aperto: "Ho aderito con piacere all'iniziativa "io apro". È arrivato il momento di far vedere che l'intero settore dell'ospitalità deve essere preso in considerazione in maniera corretta. Non siamo il settore da penalizzare per arginare il virus, perché i fatti smentiscono le decisioni prese dal governo", ha continuato Marazzato. "Aprendo posso garantire un compenso ai miei dipendenti e anche ai fornitori. Bloccare il settore dell'ospitalità significa fermare un quarto del Pil italiano". Al proprietario del Don Lisander si sono uniti anche Monica Brioschi e Marco Fuzier, del ristorante Boeucc: "Noi non apriamo perché la nostra struttura è molto grande ed è una spesa impegnativa, ma appoggiamo Stefano al 100%" hanno raccontato. "Siamo vincolati alla nostra clientela che è molto business e con lo smart working il parco utenti è diminuito dell'80%: è difficile fare numeri così. Andiamo in appoggio dei colleghi e vedremo cosa accadrà nelle prossime ore.

Confesercenti, comprendiamo il disagio ma mai infrangere legge

"Sicuramente comprendiamo il disagio della categoria perché siamo tutti operatori ma le cose si cambiano rispettando la legge: non è infrangendola che si ottengono risultati" Così all'ANSA il presidente di Fiepet Confesercenti, Giancarlo Banchieri commenta la protesta di alcuni ristoratori che hanno deciso di tenere i locali aperti in serata. "Lunedì vedremo il ministro Patuanelli e chiederemo 3 cose: un cronoprogramma preciso per le riaperture, ristori consistenti e veloci e una riduzione dei costi strutturali, anche dopo almeno per un periodo: in particolare per abbassare un po' il costo del lavoro, sotto il profilo contributivo"

Fipe, non strumentalizzare disperazione

"Non rispettare la legge è la cosa più semplice ma che porta meno risultati, va bene per chi vuole, strumentalizzare la disperazione della categoria, disperazione che capiamo benissimo e condividiamo". Così Roberto Calugi, direttore generale di Fipe Confcommercio commenta con l'ANSA l'annunciata protesta dei ristoratori di stasera. Si tratta di un errore per 2 motivi, spiega" perché espone gli operatori a rischi importanti con denunce penali e perché è un boomerang con qualcuno che potrebbe farne facile uso per imputare qualcosa alla categoria"

Lunedì nell'incontro delle associazioni di settore con il ministro Patuanelli, presenteremo "un piano per la ripartenza", annuncia Calugi. Si tratta, spiega di "un documento condiviso con Confesercenti nel quale chiederemo di intervenire seriamente sul tema degli affitti; sui ristori che devono essere calcolati su base annuale; sul problema della liquidità: proposte concrete, operative e tecniche con una dignità normativa che possono trovare immediato accoglimento nel dl Ristori 5. E chiederemo anche di essere certi che alla voce turismo il Recovery comprenda tutto il settore dei pubblici esercizi, della ristorazione e dell'intrattenimento".

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Associate

+ Ambasciatori del gusto, non va condannata a morte la ristorazione

DPCM, **FIPE** AL MINISTRO SPERANZA: "POSTICIPARE ORDINANZA ALMENO A LUNEDÌ"

AGIPRO
AGENZIA DI STAMPA GIOCHI E SCOMMESSE

Home > Tutte le News > Contatti > Partners > Login >

Ultimo aggiornamento il 15/01/2021 alle ore 17:00

Seguici su:

Cerca...

Home > Attualità E Politica > Dpcm, **FIPE** al ministro Speranza: "Posticipare ordinanza almeno a lunedì"

18+ IL GIOCO PIÙ CALIBRARE
SAPERENZA PATOLOGICA
IL GIOCO È VIETATO
AI MINORI DI 18 ANNI

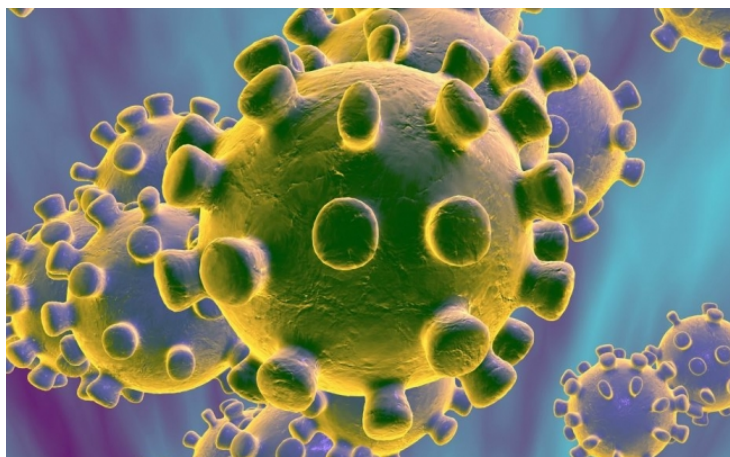
SCOPRI I MILIARDARI. CON UNA RIGA IN PIÙ DA GRATTARE.

   **Scopri ora >**

ATTUALITÀ E POLITICA

15/01/2021 | 15:50

Dpcm, **FIPE** al ministro Speranza: "Posticipare ordinanza almeno a lunedì"



BREAKING NEWS

SCOMMESSE

Genoa, con Ballardini si alza la quota retrocessione, ma contro l'Atalanta i bookmaker non concedono chance

15/01/2021 | 15:27 ROMA - Se il campionato finisse adesso sarebbe salvo: il panorama del Genoa, a dir poco fosco fino a qualche settimana fa, si è parzialmente illuminato con...

ATTUALITÀ E POLITICA

Bianchella (Responsabile Territorio AS.TRO) in audizione al Comune di Latina: "Incontro positivo, abbiamo proposto corsi di formazione per il

ROMA - «Chiediamo al ministro Speranza di posticipare la sua ordinanza almeno a lunedì prossimo, in modo da permettere agli imprenditori di lavorare nel fine settimana sulla base di impegni già presi, sempre entro le 18 e sempre nel rispetto delle norme anti contagio». Così **FIPE** Confcommercio, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, si rivolge al ministro della Salute. «Negli ultimi giorni si sono susseguite interpretazioni e previsioni confuse sull'entrata in vigore del nuovo dpcm e dei nuovi parametri sulla classificazione delle regioni», spiega la **FIPE**, chiedendo a Speranza «un segnale di attenzione nei confronti di una categoria già martoriata da nove mesi di divieti e restrizioni».

RED/Agipro

TI POTREBBE INTERESSARE...



Dpcm, Mulè (Forza Italia): "Il Casinò di Sanremo è un luogo



Dpcm, Confesercenti: "Imprese all'esasperazione, c'è



Slot, Tar Lazio: via dall'elenco operatori gli esercenti che non

DPCM, **FIPE** AL MINISTRO SPERANZA: "POSTICIPARE ORDINANZA ALMENO A LUNEDÌ"



AGIPRONEWS APP

Gratis - su Google Play

SCARICA



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

Nuovo Dpcm, confermato stop asporto per i bar dopo le 18: "Ulteriore perdita del 50%"

[G ilgiorno.it/cronaca/nuovo-dpcm-bar-asporto-1.5916439](https://ilgiorno.it/cronaca/nuovo-dpcm-bar-asporto-1.5916439)

Il Giorno



Bar, caffè da asporto

Milano, 15 gennaio 2021 - Confermata la **stretta sulla movida** nella bozza del nuovo Dpcm, che dovrebbe essere varato in serata dal premier Giuseppe Conte. Per **bar, enoteche ed altre attività commerciali** che vendono bevande e alcolici scatta infatti il **divieto di vendita da asporto alle 18**. "Per i soggetti che svolgono come attività prevalente una di quelle identificate dai codici Ateco 56.3 e 47.25 (bar e esercizi specializzati nella vendita al dettaglio di bevande e alcolici, ndr) - si legge nel testo - l'asporto è **consentito esclusivamente fino alle 18**".

Lo stop all'asporto **colpisce duramente i pubblici esercizi, in particolare a Milano città**. Il dato emerge dal sondaggio* (risposte da 407 imprese del settore) realizzato fra mercoledì e giovedì da Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza con Epam (l'Associazione dei pubblici esercizi) e i risultati elaborati dall'Ufficio Studi. Per i bar la perdita media ulteriore di fatturato sarà del 46%. **Più alta a Milano, del 50%**, rispetto a Lodi (45%), hinterland milanese (40%) e Monza Brianza (38%). Dalle risposte per tipologia d'esercizio, la perdita ulteriore di fatturato con lo stop all'asporto alle 18, sale al 59% per i locali più attivi nelle ore serali.

La restrizione sull'asporto arriva in **una situazione drammatica per tutti i pubblici esercizi**: nel dicembre 2020 il fatturato scende del 71% in tutte le attività rispetto al dicembre del 2019. Le perdite maggiori le indicano i bar-locali più attivi la sera e i ristoranti: -77 e -76%. A Milano città i pubblici esercizi hanno **perso a dicembre il 75% del volume di affari** (Lodi il 69%, hinterland milanese il 66%, Monza Brianza il 64%).

Nei **pubblici esercizi si alza notevolmente, dal 67 all'86%, la quota di operatori che ritiene la propria attività a rischio chiusura** (il confronto è con le risposte della categoria date in un sondaggio effettuato a settembre): il 91% a Milano città (Lodi 86%, hinterland milanese e Monza Brianza l'81%). Infine il dato sui contributi, dei decreti Natale e Ristori, giunti al 73% delle imprese. Il 27% non li ha ancora ricevuti (29% per ristoranti e pizzerie).

"I dati – afferma **Lino Stoppani**, presidente di Epam (Associazione pubblici esercizi Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza) e **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi Confcommercio) - evidenziano ancora **una volta le grandi difficoltà del settore, danneggiato dall'evoluzione della pandemia** che trasferisce danni aggiuntivi ad un comparto letteralmente al collasso, mettendo **a rischio il modello del pubblico esercizio italiano**, diffuso e qualificato. In aggiunta, questo 'accanimento normativo' crea confusione, ha scarsa efficacia sanitaria e impedisce qualsiasi programmazione sul futuro delle imprese, alimentando, oltre ai danni economici, preoccupazione, disagi, disperazione, che hanno effetti anche sulla coesione sociale del Paese".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo





Fronda ristoratori "apriamo", ma protesta non decolla

Italia ⌚ Gennaio 15, 2021 👤 ansa



Protesta di ristoratori a Bari: "aiuti

ROMA. – Da Pesaro a Foggia, a Verona, fino a Milano: la fronda dei ristoratori che hanno annunciato l'apertura serale nonostante i divieti, corre per l'Italia all'insegna della campagna #ioapro ma la protesta non decolla. E nonostante la disperazione vera di un settore in ginocchio, gli appelli alla disubbidienza hanno raccolto più adesioni simboliche che di fatto.

Una decina di ristoratori veronesi, a Foggia un flashmob nel pomeriggio di una cinquantina di titolari di bar, ristoranti e pizzerie, a Milano lo storico Don Lisander, ma con solo le luci accese e la cucina chiusa che ha promesso però di aprire domani; a Pesaro l'irriducibile ristoratore Carriera che annuncia il tutto esaurito (con distanziamento); e poi iniziative sparse qua e là nella penisola.

Sembra così difficile raggiungere anche lontanamente i numeri di 20-30mila previsti da uno dei leader dei "grembiuli ribelli", il ristoratore di Firenze Momi El Hawi, titolare di 3 ristoranti e che ha già accumulato 8 multe. Anche perché le maggiori organizzazioni di categoria, Confcommercio e Confesercenti hanno stigmatizzato la protesta, mettendo in guardia dai rischi dell'illegalità (anche ai fini della licenza) e ne hanno preso fortemente le distanze, annunciando per lunedì un incontro con il ministro dello Sviluppo Economico, Stefano Patuanelli, al quale presenteranno "un piano per la ripartenza".

Al governo i ristoratori chiederanno un cronoprogramma preciso per le riaperture; un intervento sulle locazioni dei locali; ristori da calcolare su base annuale; interventi che riaccompagnino per un periodo la ripresa con un alleggerimento del costo del lavoro sotto il profilo contributivo.

Un "piano preciso" con "proposte concrete e di immediata applicabilità normativa" per risollevare uno dei settori più colpiti dalla crisi scatenata dalla pandemia e decisamente rilevante per la nostra economia. Secondo i dati di [Fipe](#) la ristorazione dá lavoro ogni anno a 1,3 milioni di persone, (donne il 52%), genera un valore aggiunto pari a 46 miliardi di euro e con 21 miliardi all'anno rappresenta la seconda componente di spesa per i turisti stranieri in Italia.

"Non rispettare la legge è la cosa più semplice ma che porta meno risultati, va bene per chi vuole strumentalizzare la disperazione della categoria, disperazione che capiamo benissimo e condividiamo" dice Roberto Calugi, direttore generale di [Fipe](#) Confcommercio.

"Sicuramente comprendiamo il disagio della categoria perché siamo tutti operatori ma le cose si cambiano rispettando la legge: non è infrangendola che si ottengono risultati" afferma il presidente di Fiepet Confesercenti che pure sottolinea come con il solo asporto il fatturato si riduca del 90%.

FATTI
AMICI
REGALATI
L'ABBONAMENTO
LA VOCE

TI UN
UNICO,
ALAGLI
NAMENTO A
VOCE



La voce

FRONDA RISTORATORI APRIAMO, MA PROTESTA NON DECOLLA



Condividi:



SEMPRE SU LA VOCE D'ITALIA

<p>7 mesi fa 3 commenti</p> <p>Il comitato operativo è incaricato della gestione medico assistenziale, di ...</p>	<p>un anno fa 1 commento</p> <p>Este es su juego, pero soy yo la que le deja jugar...hoy.</p>	<p>4 mesi fa 1 commento</p> <p>Il detenuto condannato per duplice omicidio commesso a 19 anni</p>	<p>un anno fa 1 c</p> <p>Ddl dopo man famiglie: "Il bc guardi ai figli"</p>
---	---	---	---

What do you think?

0 risposte

Upvote
 Funny
 Love
 Surprised
 Angry
 Sad

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



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



La voce
d'Italia

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

Caracas Venezuela

Calle Negrin, Residencias Francis

Local B, La Florida

Tlf: 0212-6154807 / Cel: 0412-0178756

Email: andreaiovino74@gmail.com



EVENTI

« GENNAIO 2021 »						
L	M	M	G	V	S	D
				15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



RUBRICHE

DA PORTA A PORTA



La rinascita di Destro



AL NORD DELLA POLARE
di Francesco Santoro

L'artista: strumenti e tecniche per la pittura



IMMAGINI E PAROLE
di walterponchia

Legend Cars: Cadillac



COMPARTIENDO EXPERIENCIAS
di Stefania Aguzzi

¿Mis creencias me limitan?



QUERER A CARACAS
di dimecaracas

La gripe de 1918 en Caracas



CULTURA & AMBIENTE
di Mariano Palazzo

La auto-exigencia de mantenerse auténtico lo llevó a traicionar el modelo del Ser Ejemplar de la actual sociedad



L'ECO D'ITALIA
di Donatello D'Andrea

In Medio Oriente si respira (ancora) aria di guerra



ORA ET LABORA
di Alejandro Marius

Il fiore del cacao

RIF: J-07511315-2

@casaitaliacmy

Casa Italia de Maracay

www.casaitaliamaracay.com

I PIÙ LETTI

Istúriz: "Habrà sorpresas para los docentes"

"Mario Daniele, il sogno americano", prossima l'uscita del volume di Goffredo Palmerini

Editoriale - La Voce d'Italia, 70 anni scrivendo la nostra storia

In ricordo di Attilio Cecchini: Grazie, Don Attilio!

Una petizione per chiedere che l'Italia si faccia carico dei vaccini per i connazionali all'estero





ITALCAMBIO

**Estamos en búsqueda de:
CONTADOR (A)**

- Con facilidad de viajar a los Estados Unidos
- Buen dominio del Ingles (preferiblemente)

interesados favor enviar CV a:
✉ curriculum@italcambio.com

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."

**Si vendono
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**

[Apri il link](#)

FRONDA RISTORATORI APRIAMO, MA PROTESTA NON DECOLLA



GRUPPO
HTS
HIGH TECHNOLOGY SYSTEMS

Tu Centro Integral de Belleza

- Fotodepilación avanzada
- Difuminación de manchas
- Tratamientos anti-acné
- Rejuvenecimiento
- Tanificación
- Cepura Spa
- On Flash®

Varita Unica
Laser de CO2

Local: P.A. River Plaza
Teléfono: Cito: 240.17.91 / 240.17.15
www.vellisimo.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: 212.965.5357
Mobile: 917.853.3515

Douglas Elliman
EST. 1911
REAL ESTATE

Anni di storia italiana in Venezuela



Años de historia italiana en Venezuela

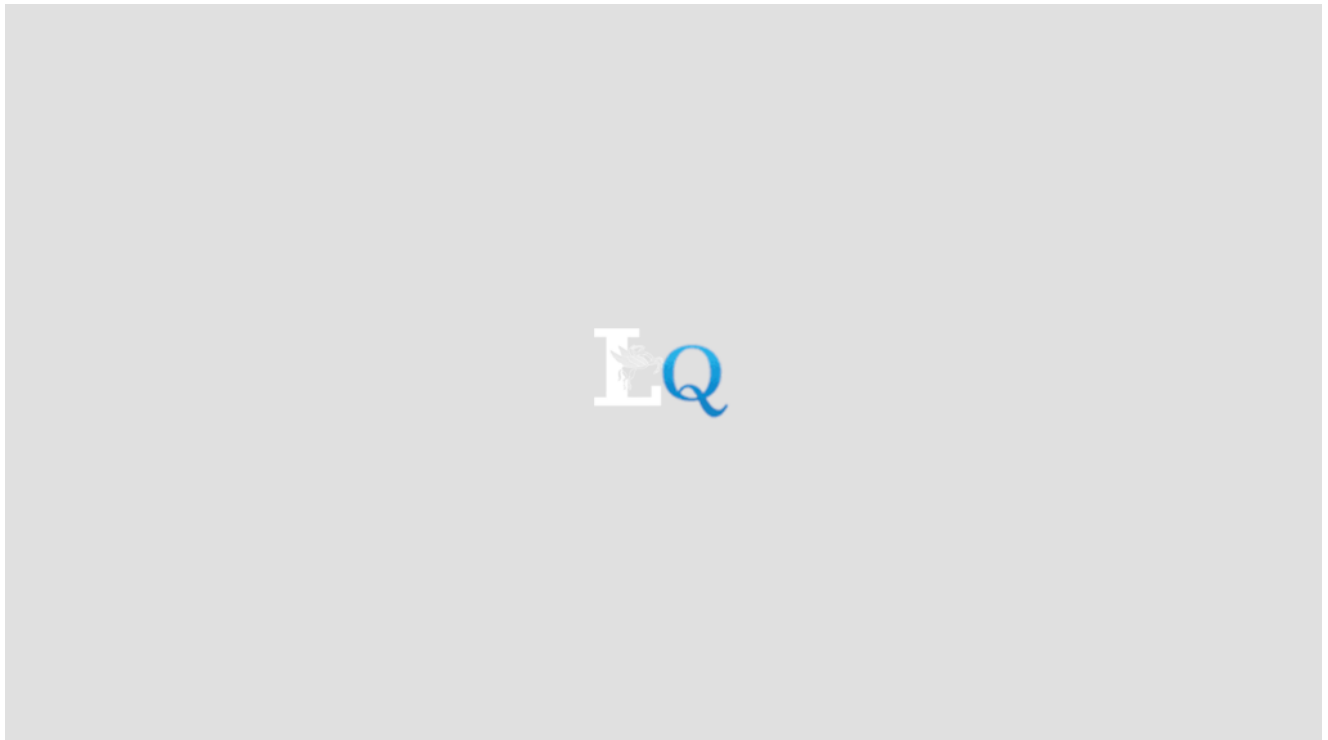


FATTI AMICI REGALATI
L'ABBONAMENTO

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

Coronavirus: Confcommercio, per bar Milano fatturato -50% con stop asporto alle 18

liberoquotidiano.it/news/adnkronos/25874353/coronavirus-confcommercio-per-bar-milano-fatturato-50-con-stop-asporto-alle-18.html



15 gennaio 2021

- a
- a
- a

Milano, 15 gen. (Adnkronos) - Lo stop all'asporto nei bar alle 18, introdotto dal governo con le nuove misure anti-Covid in vigore da domani, comporterà una perdita media ulteriore di fatturato del 46%. E' quanto emerge da un sondaggio realizzato da Confcommercio Milano,

Lodi, Monza e Brianza con Epam, l'associazione dei pubblici esercizi. La perdita media di fatturato sarà del 50% per Milano, più alta rispetto a Lodi (45%), hinterland milanese (40%) e Monza Brianza (38%).

Dall'associazione si ricorda che nel dicembre 2020 il fatturato è sceso del 71% in tutte le attività rispetto al dicembre del 2019. Le perdite maggiori le indicano i bar-locali più attivi la sera e i ristoranti: -77% e -76%. Nei pubblici esercizi si alza notevolmente, dal 67 all'86%, la quota di operatori che ritiene la propria attività a rischio chiusura: il 91% a Milano città (Lodi 86%, hinterland milanese e Monza Brianza l'81%). I contributi dei decreti Natale e Ristori sono giunti al 73% delle imprese, mentre il 27% non li ha ancora ricevuti.

[Lino Stoppani](#), presidente di Epam, l'associazione dei pubblici esercizi di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza, e di [Fipe](#), Federazione italiana pubblici esercizi Confcommercio, spiega che "questo 'accanimento normativo' crea confusione, ha scarsa efficacia sanitaria e impedisce qualsiasi programmazione sul futuro delle imprese, alimentando, oltre ai danni economici, preoccupazione, disagi, disperazione, che hanno effetti anche sulla coesione sociale del Paese".

PUBBLICI ESERCIZI INCONTRANO PATUANELLI (MIN. SVILUPPO ECONOMICO): "PIANO DI INTERVENTI PER FAR RIPARTIRE RISTORAZIONE ED INTRATTENIMENTO" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [v](#)

[Lotterie](#) [Lotto](#) [SuperEnalotto](#) [WinForLife](#) [VLT](#) [Newslot](#) [Bingo](#) [Diritto](#) [Personaggi](#) [Politica](#) [Eventi](#) [Estero](#) [Quote](#) [Dati](#) [Esercenti e Giocatori](#) [Fuori Gioco](#)



Pubblici esercizi incontrano Patuanelli (Min. Sviluppo Economico): "Piano di interventi per far ripartire ristorazione ed intrattenimento"

15/01/2021 18:19



Individuare un piano di interventi efficaci e coordinato a sostegno dei lavoratori e delle imprese della ristorazione e dell'intrattenimento, messi in ginocchio da mesi di

substanziabile inattività, da una perdurante incertezza e misure di indennizzo non sufficienti. E' l'obiettivo dell'incontro di lunedì prossimo tra i vertici di [Fipe](#)-Confcommercio, Fiepet Confesercenti, i sindacati dei lavoratori del settore e il Ministro dello Sviluppo economico, Stefano Patuanelli.

"Presenteremo un documento unitario - sottolineano [Fipe](#) e Fiepet - con proposte immediatamente implementabili nel decreto legge "Quinques", in fase di predisposizione da parte del Governo, sui temi degli affitti, del lavoro, della liquidità, delle concessioni e dei ristori. Sono proposte che stiamo avanzando da tempo, ci auguriamo che portarle all'attenzione del Ministro in modo unitario e organico possa rappresentare la svolta necessaria per mettere la categoria nelle condizioni di lavorare con continuità, sicurezza e serenità. Siamo una componente essenziale del Prodotto Interno del Paese, con 300 mila imprese e più di un milione di addetti. Noi presenteremo le nostre proposte, dall'incontro vorremo uscire con un impegno e un cronoprogramma preciso su indennizzi e aperture".

lp/AGIMEG

[Focus](#) [News](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

[f](#) Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

[Apri il link](#)

RISTORI, **FIPE**: "PREDISPOSTI PER I PUBBLICI ESERCIZI DUE FORM DI SEGNALAZIONE PER IL MANCATO ARRIVO DEGLI INDENNIZZI A FONDO PERDUTO E SULLA CARENZA DI REQUISITI PER RICEVERLI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCAT...

[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				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

Ristori, **Fipe**: "Predisposti per i pubblici esercizi due form di segnalazione per il mancato arrivo degli indennizzi a fondo perduto e sulla carenza di requisiti per riceverli"

15/01/2021 10:37



FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

La Federazione Italiana Pubblici Esercizi (**FIPE**) ha predisposto due diversi form per segnalare, rispettivamente all'Agenzia delle Entrate e al Governo e

Parlamento, la mancata erogazione dei contributi a fondo perduto e l'impossibilità di accedere agli stessi per assenza dei requisiti di legge da parte dei pubblici esercizi. Tale azione fa parte del monitoraggio messo in atto dalla Federazione sulla situazione relativa ai Ristori che il Governo ha promesso ai pubblici esercizi. ac/AGIMEG

[Focus](#) [Politica](#)
Commenti: 0

 Ordina per [Meno r](#)

 [Plug-in Commenti di Facebook](#)
[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

IL SECOLO XIX

FINANZA

[NEWSLETTER](#) [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) [ABBONATI](#) [REGALA](#)
[GREEN&BLUE](#) [ECONOMIA](#) [CULTURA E SPETTACOLI](#) [SALUTE](#) [TECH](#) [MOTORI](#) [VIAGGI](#) [GOSSIP](#) [ANIMAL HOUSE](#) [THE MEDITELGRAPH](#) Cerca

[LISTINO ALL-SHARE](#)
[NEWS](#)
[TUTTE LE SOCIETÀ LIGURI](#)
[TUTTE LE SOCIETÀ PIEMONTESI](#)

Ristori, lunedì associazioni pubbliche esercizi incontrano Patuanelli

Al centro della discussione gli interventi da inserire nel dl e la presentazione di un "Piano ripartenza"

TELEBORSA

Publicato il 15/01/2021
Ultima modifica il 15/01/2021 alle ore 21:05



Individuare un **piano di interventi efficaci e coordinato a sostegno dei lavoratori e delle imprese della ristorazione e dell'intrattenimento**, messi in ginocchio da mesi di sostanziale inattività, da una perdurante incertezza e misure di indennizzo non sufficienti. Con questo obiettivo i vertici di **Fipe-Confcommercio**, **Fiepet Confesercenti** e i **sindacati dei lavoratori del settore** incontreranno, lunedì prossimo alle 16, il **ministro dello Sviluppo economico, Stefano Patuanelli** e la **sottosegretaria Alessia Morani**. Un confronto richiesto con una lettera dalle stesse associazioni delle imprese del settore e dai **sindacati dei lavoratori (Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil)** il 4 gennaio scorso.

incontreranno, lunedì prossimo alle 16, il **ministro dello Sviluppo economico, Stefano Patuanelli** e la **sottosegretaria Alessia Morani**. Un confronto richiesto con una lettera dalle stesse associazioni delle imprese del settore e dai **sindacati dei lavoratori (Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil)** il 4 gennaio scorso.

In base alle nuove disposizioni del governo per i ristoranti dalle 18 in poi sarà ancora consentito solo il servizio di asporto di cibi nelle aree gialle, arancioni e rosse. E con il solo asporto, secondo i calcoli del **presidente di Fiepet Confesercenti, Giancarlo Banchieri**, il calo medio del fatturato del settore è di circa il 90%.

"Presenteremo un documento unitario – sottolineo **Fipe** e **Fiepet** – con proposte immediatamente implementabili nel decreto legge 'Quinques', in fase di predisposizione da parte del Governo, sui temi degli affitti, del lavoro, della liquidità, delle concessioni e dei ristori. Sono proposte che stiamo avanzando da tempo, ci auguriamo che portarle all'attenzione del Ministro in modo unitario e organico possa rappresentare la svolta necessaria per mettere la categoria nelle condizioni di lavorare con continuità, sicurezza e serenità. Siamo una componente essenziale del Prodotto interno del Paese, con 300mila imprese e più di un milione di addetti. Noi presenteremo le nostre proposte, dall'incontro vorremo uscire con un impegno e un cronoprogramma preciso su indennizzi e aperture."


"Sicuramente comprendiamo il disagio della categoria perché siamo tutti operatori ma le cose si cambiano rispettando la legge: non è infrangendola che si ottengono risultati – afferma **Banchieri** commentando la protesta di alcuni ristoratori che hanno deciso di tenere i locali aperti in serata –. Lunedì vedremo il ministro Patuanelli e chiederemo 3 cose: un cronoprogramma preciso per le riaperture, ristori consistenti e veloci e una riduzione dei costi strutturali, anche dopo almeno per un periodo: in particolare per abbassare un po' il costo del lavoro, sotto il profilo contributivo". Sulla stessa linea anche il **direttore di Fipe**

[Apri il link](#)

RISTORI, LUNEDÌ ASSOCIAZIONI PUBBLICI ESERCIZI INCONTRANO PATUANELLI

Confcommercio, Roberto Calugi. "Con proteste eclatanti non si risolvono problemi importanti ma servono proposte concrete – sottolinea Calugi -. Lunedì nell'incontro con il ministro Patuanelli presenteremo un piano per la ripartenza. Si tratta di un documento condiviso con Confesercenti nel quale chiederemo di intervenire seriamente sul tema degli affitti; sui ristori che devono essere calcolati su base annuale; sul problema della liquidità : proposte concrete, operative e tecniche con una dignità normativa che possono trovare immediato accoglimento nel dl Ristori 5. E chiederemo anche di essere certi che alla voce turismo il Recovery comprenda tutto il settore dei pubblici esercizi, della ristorazione e dell'intrattenimento".

Per vedere l'andamento dei titoli durante la giornata collegati a finanza.lastampa.it

Servizio a cura di **teleborsa** 

Ristori, lunedì associazioni pubblici esercizi incontrano Patuanelli

S finanza.lastampa.it/News/2021/01/15/ristori-lunedì-associazioni-pubblici-esercizi-incontrano-patuanelli/MTcxXzlwMjEtMDEtMTVfVExC



Al centro della discussione gli interventi da inserire nel dl e la presentazione di un "Piano ripartenza"

Publicato il 15/01/2021

Ultima modifica il 15/01/2021 alle ore 21:05 Teleborsa



Individuare un **piano di interventi efficaci e coordinato a sostegno dei lavoratori e delle imprese della ristorazione e dell'intrattenimento**, messi in ginocchio da mesi di sostanziale inattività, da una perdurante incertezza e misure di indennizzo non

sufficienti. Con questo obiettivo i vertici di **Fipe-Confcommercio, Fiepet Confesercenti** e i **sindacati dei lavoratori del settore** incontreranno, lunedì prossimo alle 16, il **ministro dello Sviluppo economico, Stefano Patuanelli** e la **sottosegretaria Alessia Morani**. Un confronto richiesto con una lettera dalle stesse associazioni delle imprese del settore e dai **sindacati dei lavoratori (Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil)** il 4 gennaio scorso.

In base alle nuove disposizioni del governo per i ristoranti dalle 18 in poi sarà ancora consentito solo il servizio di asporto di cibi nelle aree gialle, arancioni e rosse. E con il solo asporto, secondo i calcoli del **presidente di Fiepet Confesercenti, Giancarlo Bancheri**, il calo medio del fatturato del settore è di circa il 90%.

"Presenteremo un documento unitario – sottolineano **Fipe e Fiepet** – con proposte immediatamente implementabili nel decreto legge 'Quinques', in fase di predisposizione da parte del Governo, sui temi degli affitti, del lavoro, della liquidità, delle concessioni e dei ristori. Sono proposte che stiamo avanzando da tempo, ci auguriamo che portarle all'attenzione del Ministro in modo unitario e organico possa rappresentare la svolta necessaria per mettere la categoria nelle condizioni di lavorare con continuità, sicurezza e serenità. Siamo una componente essenziale del Prodotto interno del Paese, con 300mila imprese e più di un milione di addetti. Noi presenteremo le nostre proposte, dall'incontro vorremo uscire con un impegno e un cronoprogramma preciso su indennizzi e aperture."

"Sicuramente comprendiamo il disagio della categoria perché siamo tutti operatori ma le cose si cambiano rispettando la legge: non è infrangendola che si ottengono risultati – afferma **Banchieri** commentando la protesta di alcuni ristoratori che hanno deciso di tenere i locali aperti in serata –. Lunedì vedremo il ministro Patuanelli e chiederemo 3 cose: un cronoprogramma preciso per le riaperture, ristori consistenti e veloci e una riduzione dei costi strutturali, anche dopo almeno per un periodo: in particolare per abbassare un po' il costo del lavoro, sotto il profilo contributivo". Sulla stessa linea anche il **direttore di Fipe Confcommercio, Roberto Calugi**. "Con proteste eclatanti non si risolvono problemi importanti ma servono proposte concrete – sottolinea Calugi –. Lunedì nell'incontro con il ministro Patuanelli presenteremo un piano per la ripartenza. Si tratta di un documento condiviso con Confesercenti nel quale chiederemo di intervenire seriamente sul tema degli affitti; sui ristori che devono essere calcolati su base annuale; sul problema della liquidità : proposte concrete, operative e tecniche con una dignità normativa che possono trovare immediato accoglimento nel dl Ristori 5. E chiederemo anche di essere certi che alla voce turismo il Recovery comprenda tutto il settore dei pubblici esercizi, della ristorazione e dell'intrattenimento".

Leggi anche

- 23/11/2020



Aeroporti, Misiani: legge di Bilancio sede più opportuna in cui discutere tema

- 10/12/2020

DL Ristori, Agenzia Entrate: erogati oltre 9 miliardi fra contributi e ristori

- 05/01/2021

Ristorazione, persi 37,7 miliardi di euro. In fumo 40% del fatturato annuo

Altre notizie

Servizio a cura di **teleborsa**

Ristori, lunedì associazioni pubblici esercizi incontrano Patuanelli



Al centro della discussione gli interventi da inserire nel dl e la presentazione di un "Piano ripartenza"

15 gennaio 2021 - 21.10



(Teleborsa) - Individuare un piano di interventi efficaci e coordinato a sostegno dei lavoratori e delle imprese della ristorazione e dell'intrattenimento, messi in ginocchio da mesi di sostanziale inattività, da una perdurante incertezza e misure di indennizzo non sufficienti. Con questo obiettivo i vertici di **Fipe**-Confcommercio, Fiepet Confesercenti e i sindacati dei lavoratori del settore incontreranno, lunedì prossimo alle 16, il ministro dello Sviluppo economico, Stefano Patuanelli e la sottosegretaria Alessia Morani. Un confronto richiesto con una lettera dalle stesse associazioni delle imprese del settore e dai sindacati dei lavoratori (Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil) il 4 gennaio scorso.

In base alle nuove disposizioni del governo per i ristoranti dalle 18 in poi sarà ancora consentito solo il servizio di asporto di cibi nelle aree gialle, arancioni e rosse. E con il solo asporto, secondo i calcoli del presidente di Fiepet Confesercenti, Giancarlo Bancheri, il calo medio del fatturato del settore è di circa il 90%.

"Presenteremo un documento unitario – sottolineano **Fipe** e **Fiepet** – con proposte immediatamente implementabili nel decreto legge 'Quinques', in fase di predisposizione da parte del Governo, sui temi degli affitti, del lavoro, della liquidità, delle concessioni e dei ristoranti. Sono proposte che stiamo avanzando da tempo, ci auguriamo che portarle all'attenzione del Ministro in modo unitario e organico possa rappresentare la svolta necessaria per mettere la categoria nelle condizioni di lavorare con continuità, sicurezza e serenità. Siamo una componente essenziale del Prodotto interno del Paese, con 300mila imprese e più di un milione di

Market Overview

MERCATI MATERIE PRIME TITOLI DI STATO

Descrizione Ultimo Var %

DAX 13.788 -1,44%

Dow Jones 30.814 -0,57%

FTSE 100 6.736 -0,97%

FTSE MIB 22.381 -1,13%

Hang Seng 28.574 +0,27%

Nasdaq 12.999 -0,87%

Nikkei 225 28.519 -0,62%

Swiss Market 10.877 +0,24%

LISTA COMPLETA

calcolatore Valute

EUR

USD

operatori ma le cose si cambiano rispettando la legge: non è infrangendola che si ottengono risultati – afferma **Banchieri** commentando la protesta di alcuni ristoratori che hanno deciso di tenere i locali aperti in serata –. Lunedì vedremo il ministro Patuanelli e chiederemo 3 cose: un cronoprogramma preciso per le riaperture, ristori consistenti e veloci e una riduzione dei costi strutturali, anche dopo almeno per un periodo: in particolare per abbassare un po' il costo del lavoro, sotto il profilo contributivo". Sulla stessa linea anche il **direttore di Fipe Concommercio, Roberto Calugi**. "Con proteste eclatanti non si risolvono problemi importanti ma servono proposte concrete – sottolinea Calugi –. Lunedì nell'incontro con il ministro Patuanelli presenteremo un piano per la ripartenza. Si tratta di un documento condiviso con Confesercenti nel quale chiederemo di intervenire seriamente sul tema degli affitti; sui ristori che devono essere calcolati su base annuale; sul problema della liquidità : proposte concrete, operative e tecniche con una dignità normativa che possono trovare immediato accoglimento nel dl Ristori 5. E chiederemo anche di essere certi che alla voce turismo il Recovery comprenda tutto il settore dei pubblici esercizi, della ristorazione e dell'intrattenimento".

1

CALCOLA

powered by 

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

La campagna 'lo Apro' fa flop: riaperture in tutta Italia ma numeri bassi. Associazioni ristoratori: "Non si protesta violando la legge"

ilfattoquotidiano.it/2021/01/15/la-campagna-io-apro-fa-flop-riaperture-in-tutta-italia-ma-numeri-bassi-associazioni-ristoratori-non-si-protesta-violando-la-legge/6067507/

di F. Q.

January 15, 2021



Si è diffusa in tutta Italia, ma **non decolla la campagna #ioapro** dei ristoratori ‘ribelli’ che hanno annunciato nei giorni scorsi l’**apertura serale** dei loro locali per protestare contro i divieti imposti dai decreti governativi per limitare la diffusione del **coronavirus**. Da **Pesaro a Foggia**, a **Verona**, fino a **Milano**, le adesioni sono state sparse e poco più che simboliche, visto che l’iniziativa non è stata appoggiata dalle principali associazioni di categoria, come **Confcommercio** e **Confesercenti**, e dei ristoratori locali in diverse parti d’Italia.

A Verona, ad esempio, sono stati una decina i ristoranti che hanno aperto le porte alla clientela, mentre a Foggia tutto si è risolto in un **flashmob** nel pomeriggio di una cinquantina di titolari di bar, ristoranti e pizzerie. E anche nelle altre città sono poche decine gli esercenti che hanno aderito rischiando multe salate. Niente a che vedere con i numeri fatti circolare nei giorni scorsi dagli organizzatori che parlavano addirittura di **20-30mila adesioni** in tutto il Paese.

Al governo i ristoratori chiedono un **cronoprogramma** preciso per le riaperture, un intervento sulle **locazioni** dei locali, **ristori** da calcolare su base annuale, interventi che riaccompagnino per un periodo la ripresa con un **alleggerimento del costo del lavoro** sotto il profilo contributivo. Un “piano preciso” con “proposte concrete e di immediata applicabilità normativa” per risollevare uno dei settori più colpiti dalla crisi scatenata dalla pandemia e decisamente rilevante per la nostra economia. Secondo i dati di **Fipe**, la ristorazione dà lavoro ogni anno a 1,3 milioni di persone, genera un valore aggiunto pari a 46 miliardi di euro e con 21 miliardi all’anno rappresenta la seconda componente di spesa per i turisti stranieri in Italia.

Ma non è questo il modo per protestare contro la crisi che ha travolto il settore, dicono le associazioni di categoria: “Non rispettare la legge è la cosa più semplice ma che porta meno risultati, va bene per chi vuole **strumentalizzare** la disperazione della categoria, disperazione che capiamo benissimo e condividiamo”, dice **Roberto Calugi**, direttore generale di **Fipe Confcommercio**. “Sicuramente comprendiamo il disagio della categoria perché siamo tutti operatori, ma **le cose si cambiano rispettando la legge**. Non è infrangendola che si ottengono risultati”, afferma il presidente di Fiepet Confesercenti, **Giancarlo Banchieri**, che pure sottolinea come con il solo asporto il fatturato si riduca del 90%. “Lunedì vedremo il ministro **Patuanelli** e chiederemo tre cose – ha aggiunto – Un cronoprogramma preciso per le riaperture, ristori consistenti e veloci e una riduzione dei costi strutturali, anche dopo almeno per un periodo, in particolare per abbassare un po’ il costo del lavoro, sotto il profilo contributivo”.

E tra le decine di multe comminate dalle forze dell’ordine nei confronti dei proprietari che hanno violato le normative, c’è anche quella alla **Nuova Locanda al Sole** di **Vo’ Euganeo**, il bar frequentato dalla prima vittima italiana del Covid, **Adriano Trevisan**. Proprio questo locale era stato indicato come uno dei possibili luoghi focolaio del virus in quello che era stato il primo cluster d’Italia. Era lì che Trevisan e l’amico **Renato Turetta**, anch’esso deceduto per Covid, si incontravano ogni sera per le loro partite a carte.

MEMORIALE CORONAVIRUS

Le storie dietro i numeri, per ricordare chi non c'è più

Oggi in Edicola - Ricevi ogni mattina alle 7.00 le notizie e gli approfondimenti del giorno. Solo per gli abbonati.

ISCRIVITI

Sostieni ilfattoquotidiano.it: mai come in questo momento abbiamo bisogno di te.

In queste settimane di pandemia noi giornalisti, se facciamo con coscienza il nostro lavoro, svolgiamo un servizio pubblico. Anche per questo ogni giorno qui a ilfattoquotidiano.it siamo orgogliosi di offrire gratuitamente a tutti i cittadini centinaia di nuovi contenuti: notizie, approfondimenti esclusivi, interviste agli esperti, inchieste, video e tanto altro. Tutto questo lavoro però ha un grande costo economico. La pubblicità, in un periodo in cui l'economia è ferma, offre dei ricavi limitati. Non in linea con il boom di accessi. Per questo chiedo a chi legge queste righe di sostenerci. Di darci un contributo minimo, pari al prezzo di un cappuccino alla settimana, fondamentale per il nostro lavoro.

Diventate utenti sostenitori [cliccando qui](#).

Grazie Peter Gomez

GRAZIE PER AVER GIÀ LETTO XX ARTICOLI QUESTO MESE.

Ora però siamo noi ad aver bisogno di te. Perché il nostro lavoro ha un costo. Noi siamo orgogliosi di poter offrire gratuitamente a tutti i cittadini centinaia di nuovi contenuti ogni giorno. Ma la pubblicità, in un periodo in cui l'economia è ferma, offre ricavi limitati. Non in linea con il boom accessi a ilfattoquotidiano.it. Per questo ti chiedo di sostenerci, con un contributo minimo, pari al prezzo di un cappuccino alla settimana. Una piccola somma ma fondamentale per il nostro lavoro. Dacci una mano!

Diventa utente sostenitore!

Con riconoscenza Peter Gomez

**ilFatto
Quotidiano.it**

Sostieni adesso



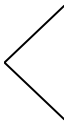
BUONO! Dove mangiano i grandi cuochi

di Francesco Priano e Luca Sommi [15€ Acquista](#)

[CoronavirusRistoranti](#)

[Articolo Precedente](#)

Vaccini, Pfizer rallenta le consegne: all'Italia un terzo di dosi in meno. Arcuri: "Decisione grave, pronti a tutelarci in ogni sede"



HOME / ADNKRONOS

Coronavirus: Confcommercio, per bar Milano fatturato -50% con stop asporto alle 18

Condividi:



15 gennaio 2021

a

Milano, 15 gen. (Adnkronos) - Lo stop all'asporto nei bar alle 18, introdotto dal governo con le nuove misure anti-Covid in vigore da domani, comporterà una perdita media ulteriore di fatturato del 46%. E' quanto emerge da un sondaggio realizzato da Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza con Epam, l'associazione dei pubblici esercizi. La perdita media di fatturato sarà del 50% per Milano, più alta rispetto a Lodi (45%), hinterland milanese (40%) e Monza Brianza (38%).

Dall'associazione si ricorda che nel dicembre 2020 il fatturato è sceso del 71% in tutte le attività rispetto al dicembre del 2019. Le perdite maggiori le indicano i bar-locali più attivi la sera e i ristoranti: -77% e -76%. Nei pubblici esercizi si alza notevolmente, dal 67 all'86%, la quota di operatori che ritiene la propria attività a rischio chiusura: il 91% a Milano città (Lodi 86%, hinterland milanese e Monza Brianza l'81%). I contributi dei decreti Natale e Ristori sono giunti al 73% delle imprese, mentre il 27% non li ha ancora ricevuti.

Lino Stoppani, presidente di Epam, l'associazione dei pubblici esercizi di Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza, e di **Fipe**, Federazione italiana pubblici esercizi Confcommercio, spiega che "questo 'accanimento normativo' crea confusione, ha scarsa efficacia sanitaria e impedisce qualsiasi programmazione sul futuro delle imprese, alimentando, oltre ai danni economici, preoccupazione, disagi, disperazione, che hanno effetti anche sulla coesione sociale del Paese".

IL DIRETTORE DI LIBERO



"Un mercato delle vacche ma Conte..." Feltri, la verità imbarazzante su crisi e voto

I NUMERI DEL PREMIER



Caccia grossa ai responsabili per salvare Conte: la via d'uscita possibile

LO SCIVOLONE

"Renzi a casa!". La gaffe social di Palazzo Chigi ma la scusa dell'hackeraggio non convince

FLAMBÉ

"Una palla di fuoco". Brucia il bus, paura e fiamme nel quartiere tra Boccea e Primavalle

In evidenza



CORONAVIRUS: CONFCOMMERCIO, PER BAR MILANO FATTURATO -50% CON STOP ASPORTO ALLE 18



Dai blog

IL TEMPO.it
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

Controtempo

Da Ziggy Stardust al Duca Bianco. Tutte le maschere di David Bowie



CORONAVIRUS: CONFCOMMERCIO, PER BAR MILANO FATTURATO -50% CON STOP ASPORTO ALLE 18



Carlo Antini

IL TEMPO.it
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

IL TEMPO.it
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

Qui Lazio

La Lazio vince ma non convince



Luigi Salomone



Qui Lazio

Lazio, accordo vicino per il rinnovo di Inzaghi



Luigi Salomone

CORONAVIRUS, A MILANO L'86% DEI BAR A RISCHIO CHIUSURA PER LE RESTRIZIONI: "CON LO STOP ALL'ASPORTO DOPO LE 18 SARÀ ANCHE PEGGIO"

Seguici su:  

Milano

CERCA



HOME

CRONACA

SPORT

FOTO

VIDEO

TEMPO LIBERO ▾

ANNUNCI LOCALI ▾

CAMBIA EDIZIONE ▾



Coronavirus, a Milano l'86% dei bar a rischio chiusura per le restrizioni: "Con lo stop all'asporto dopo le 18 sarà anche peggio"



▲ (ansa)

Sondaggio di Confcommercio ed Epam, i pubblici esercizi denunciano crollo del fatturato di oltre il 70% rispetto a un anno fa

15 GENNAIO 2021

🕒 1 MINUTI DI LETTURA

Rischio chiusura per l'86% dei pubblici esercizi, crollo del fatturato di oltre il 70% rispetto a un anno fa e un ulteriore calo con il previsto stop anche dell'asporto per i bar dopo le 18. Sono i risultati del sondaggio realizzato fra mercoledì e giovedì da Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza con Epam (l'Associazione dei pubblici esercizi) su 407 imprese del settore e i risultati elaborati dall'Ufficio Studi.

Lombardia in zona rossa da domenica 17 gennaio, Fontana: "È una punizione". Superiori restano chiuse. Bergamo chiede deroga

15 Gennaio 2021



[Apri il link](#)

CORONAVIRUS, A MILANO L'86% DEI BAR A RISCHIO CHIUSURA PER LE RESTRIZIONI: "CON LO STOP ALL'ASPORTO DOPO LE 18 SARÀ ANCHE PEGGIO"

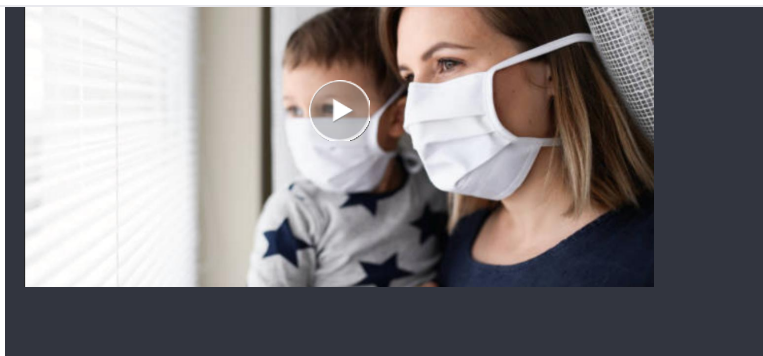
Lo stop all'asporto nei bar alle 18 - che sta per essere introdotto dal Governo con le nuove misure anti-Covid in vigore da domani - colpisce duramente i pubblici esercizi, in particolare a Milano città. Per i bar - secondo il sondaggio - la perdita media ulteriore di fatturato sarà del 46%. Più alta a Milano, del 50%, rispetto a Lodi (45%), hinterland milanese (40%) e Monza Brianza (38%). Dalle risposte per tipologia d'esercizio, la perdita ulteriore di fatturato con lo stop all'asporto alle 18, sale al 59% per i locali più attivi nelle ore serali.

Nuovo Dpcm, le restrizioni valide dal 16 gennaio al 15 febbraio

MENU | CERCA

la Repubblica

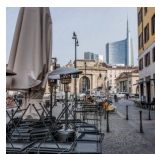
ABBONATI | R | ACCEDI



La restrizione sull'asporto arriva in una situazione drammatica per tutti i pubblici esercizi: nel dicembre 2020 il fatturato scende del 71% in tutte le attività rispetto al dicembre del 2019. Le perdite maggiori le indicano i bar-locali più attivi la sera e i ristoranti: -77 e -76%. A Milano città i pubblici esercizi hanno perso a dicembre il 75% del volume di affari (Lodi il 69%, hinterland milanese il 66%, Monza Brianza il 64%).

Coronavirus in Lombardia, l'appello degli chef: "Non siamo untori: aperti o chiusi, basta mezze misure"

di Mariella Tanzarella
15 Gennaio 2021



Nei pubblici esercizi si alza notevolmente, dal 67 all'86%, la quota di operatori che ritiene la propria attività a rischio chiusura (il confronto è con le risposte della categoria date in un sondaggio effettuato a settembre): il 91% a Milano città (Lodi 86%, hinterland milanese e Monza Brianza l'81%).

Infine il dato sui contributi, dei decreti Natale e Ristori, giunti al 73% delle imprese. Il 27% non li ha ancora ricevuti (29% per ristoranti e pizzerie). "I dati - afferma [Lino Stoppani](#), presidente di Epam (Associazione pubblici esercizi Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza) e [Fipe](#) (Federazione italiana pubblici esercizi Confcommercio) - evidenziano ancora una volta le grandi difficoltà del settore, danneggiato dall'evoluzione della pandemia che trasferisce danni aggiuntivi ad un comparto letteralmente al collasso

Leggi anche

Parma, ristoratori e baristi al prefetto: "Categoria allo stremo, riaprire in sicurezza i locali"

Cashback, in arrivo 222 milioni di rimborsi per 3,2 milioni di persone

Controlli anti-Covid: chiuso un bar tabacchi in via Martinella

Newsletter



GIORNALIERA

Anteprima Rep:

L'anteprima sulle notizie del giorno dopo con le migliori firme di Repubblica, gli editoriali e le interviste. Ogni sera prima della mezzanotte

[Vedi esempio](#)

Inserisci la tua email

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Cliccando su [Iscriviti](#) dichiari di aver letto l'[informativa sulla privacy](#) e accetti le [Condizioni Generali](#) dei servizi online del gruppo GEDI.

prodotto da **la Repubblica**

[Apri il link](#)

CORONAVIRUS, A MILANO L'86% DEI BAR A RISCHIO CHIUSURA PER LE RESTRIZIONI: "CON LO STOP ALL'ASPORTO DOPO LE 18 SARÀ ANCHE PEGGIO"
 che trasferisce danni aggiuntivi ad un comparto letteralmente al collasso,

mettendo a rischio il modello del pubblico esercizio italiano, diffuso e qualificato. In aggiunta, questo 'accanimento normativo' crea confusione, ha scarsa efficacia sanitaria e impedisce qualsiasi programmazione sul futuro delle imprese, alimentando, oltre ai danni economici, preoccupazione, disagi, disperazione, che hanno effetti anche sulla coesione sociale del Paese".

Argomenti

coronavirus

commercio

coronavirus a milano

© Riproduzione riservata

Gli articoli di Rep:

Crisi di governo, la rimonta di Conte. Al Senato vicino a quota 161 con i transfughi di Iv e Fi

Il sì del Colle al premier. Se ha i numeri in aula il Conte 2 va avanti

Tronchetti Provera: "La politica rispetti il patto con i cittadini"

Ufo, la verità nei file della Cia. Pubblicati migliaia di avvistamenti

BLOG



20 RIGHE

di Fabrizio Ravelli

Elogio della gentilezza, nonostante tutto



La guida allo shopping del Gruppo Gedi



OFFERTE

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

CORONAVIRUS, A MILANO L'86% DEI BAR A RISCHIO CHIUSURA PER LE RESTRIZIONI: "CON LO STOP ALL'ASPORTO DOPO LE 18 SARÀ ANCHE PEGGIO"

OFFERTE

Guida alle migliori offerte on line, aggiornate giorno per giorno



Apple AirPods seconda generazione con custodia di ricarica a € 129,99 (-50 euro)

[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



Aforismi, poesie e riflessioni di un'ani...

Armand De Marco
POESIA

[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 »](#)

CASE MOTORI **LAVORO** ASTE



annunci, news e strumenti per chi cerca e offre lavoro

ADDETTI PER IL SETTORE MARKETING COMUNICAZIONE E SVILUPPO

CAP ricercaADDETTI PER IL SETTORE MARKETING COMUNICAZIONE E SVILUPPOIn possesso di Laurea...

CERCA UN LAVORO

Provincia

Milano

Area funzionale

-

[Cerca](#)

[Apri il link](#)

CORONAVIRUS, A MILANO L'86% DEI BAR A RISCHIO CHIUSURA PER LE RESTRIZIONI: "CON LO STOP ALL'ASPORTO DOPO LE 18 SARÀ ANCHE PEGGIO"

ASTE GIUDIZIARIE



Besana in Brianza Carlo Ferrario 144 mq, - 76500

[Tribunale di Lodi](#)
[Tribunale di Varese](#)
[Tribunale di Monza](#)
[Tribunale di Milano](#)

[Visita gli immobili della Lombardia](#)

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 - [GED Gruppo Editoriale S.p.A.](#) - P.Iva 00906801006 - ISSN 2499-0817

Roma, rider raddoppiati durante la pandemia, l'allarme dei sindacati

R roma.repubblica.it/cronaca/2021/01/15/news/roma_rider_raddoppiati_durante_la_pandemia_l_allarme_dei_sindacati-282657140/

Per guadagnare come si può o per mantenere un contatto con le persone: a Roma, per un motivo o per un altro, i rider sono circa 6mila. Si partiva da 2mila e il numero, riportano i sindacati, si è triplicato dall'inizio della pandemia. La morte del pianista jazz Adriano Urso, colpito da infarto mentre consegnava un pasto a domicilio per il colosso del delivery JustEat, riaccende l'attenzione su tutti coloro che, rimasti senza lavoro, tentano quotidianamente di riciclarsi mettendosi a fare i rider. O su chi, proprio come lui, in questa occupazione temporanea, ben lontana dai jazz club in cui suonava il piano più volte a settimana, era riuscito a colmare quel bisogno di socialità che viveva fin dall'inizio del lockdown, della pandemia.

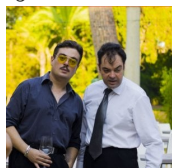


E se lui aveva bisogno del contatto umano, tanti avevano bisogno di un lavoro. Rimasti senza, quella del rider appare oggi come un'occupazione concreta, per cui serve un mezzo di trasporto, meglio se un motorino, ma non particolari competenze. Chi conosce la città, qualche scorciatoia, può essere più avvantaggiato, ma mappe digitali e navigatori aiutano ormai chiunque. D'altronde, spiega Foodys, uno dei principali player di food delivery capitolini, totalmente "made in Rome", gli ordini sono aumentati del 100% rispetto al periodo pre-pandemia. "E c'è stato anche un boom di richieste per diventare rider, tanti per lavori persi", confermano dal player che è presente anche in altre città italiane.

Musicista rider morto di infarto, Emanuele Urso: "Mio fratello Adriano, il pianista ucciso dal lockdown"

di Katia Riccardi

15 Gennaio 2021



Rider raddoppiati durante la pandemia, l'allarme dei sindacati

Già: l'aumento degli ordini corrisponde, in automatico, all'aumento "numerico" di chi questi pasti li deve consegnare. Spesso senza garanzie: niente contratto, niente ferie, né malattie pagate, niente contributi. Ma ai tempi della pandemia è lo scotto da pagare per chi è rimasto senza lavoro e deve pur sopravvivere, in qualche modo. Chi ha famiglia "o chi comunque ha sufficienti energie, lavora anche con più food player", spiega Giulio De Angelis della Cgil Roma. Poi fa una stima: "Dall'inizio della pandemia i rider a Roma si sono triplicati".

Ma di che numeri parliamo, esattamente? "Conoscere il dato esatto è pressoché impossibile — chiarisce De Angelis — perché per molti è solo un'occupazione temporanea. E poi ci sono diversi nodi da sciogliere: c'è chi lavora per più food player, che potrebbe configurare due volte nel conteggio totale dei rider, ma anche chi fa caporalato e, cioè, fa lavorare qualcun altro al posto suo, spesso e volentieri si tratta di stranieri senza permesso. Dalle aziende riusciamo ad avere dati certi solo durante le cause, ma ci preme raccontare questa situazione: la gente ha bisogno di lavorare, ma a un costo che non tiene conto dei suoi diritti".

A inizio novembre la Cisl aveva dichiarato che, secondo le proprie stime, prima della pandemia erano circa 3mila i rider che operavano a Roma e che fino a quel momento erano aumentati di oltre il 40%.

A dare un'ulteriore spinta alla crescita sono state le recenti festività, quando tutta Italia è diventata zona rossa, poi arancione, poi di nuovo rossa e Vigilia, pranzo di Natale, Santo Stefano, cenone di Capodanno e primo gennaio si sono festeggiati per forza a casa, in pochi intimi, in molti casi anche con qualche piatto acquistato tramite le più famose piattaforme del food delivery (Foodys, Moovenda, JustEat, Deliveroo, Glovo, UberEats) o spedito direttamente dai ristoranti, che in diversi casi hanno messo a bordo di motorini e bici elettriche i camerieri.



Rider raddoppiati durante la pandemia, l'allarme dei sindacati

Incrociando i dati della Cisl e le stime della Cgil, ad oggi a Roma potrebbero lavorare oltre 6mila rider. Alcuni dei quali, da anni, per lo più studenti che così si pagano gli studi, chiedono diritti. Ma qualcosa si muove. A novembre, come raccontato da Repubblica, JustEat aveva annunciato, per il 2021, una maxi assunzione dei propri rider: ai lavoratori, dipendenti a tutti gli effetti, dovrebbe essere addirittura affidato un mezzo per le consegne.

Musicista rider morto di infarto, Emanuele Urso: "Mio fratello Adriano, il pianista ucciso dal lockdown"

di Katia Riccardi

15 Gennaio 2021



Lo sta già facendo Moovenda, neo-nata società benefit del gruppo MVND, che oltre agli obiettivi di profitto si prefigge lo scopo di avere un impatto positivo sulla società sull'ambiente: quindi rider regolarmente assunti, stabili, tutelati dal punto di vista previdenziale e coperti in caso di infortuni sul lavoro, motorini elettrici acquistati direttamente dalla società, rispetto delle catene del freddo e del caldo, cibo di qualità. “Un food delivery responsabile e dall’impatto positivo”, spiega il ceo, Simone Ridolfi. Infine, spiega Luciano Sbraga della [Fipe](#) (Federazione italiana pubblici esercizi), “i ristoranti stanno cominciando a organizzarsi in proprio, senza appoggiarsi alle aziende. Così facendo non solo abbattano i costi, ma riescono a far lavorare le persone attualmente inoccupate, come i camerieri. Gli stessi proprietari effettuano consegne a domicilio”.

#ph-paywall{display:none;}#ph-paywall:before{}#paywall-banner-adblock .paywall-banner-inner{}#paywall-banner-adblock img{}#paywall-banner-adblock button{}#paywall-banner-adblock button:hover{}#paywall-banner-adblock .button1{}#paywall-banner-adblock .button2{}#paywall-banner-adblock .button4{}#paywall-banner-adblock .button3{}

Locali aperti per protesta, il prefetto Cananà: "Le attività prendano le distanze, ora la tutela della salute è prioritaria"

[sv savonaneWS.it/2021/01/15/mobile/leggi-notizia/argomenti/attualit/articolo/locali-aperti-per-protesta-il-prefetto-canana-le-attivita-prendano-le-distanze-ora-la-tutela-d.html](https://www.savonaneWS.it/2021/01/15/mobile/leggi-notizia/argomenti/attualit/articolo/locali-aperti-per-protesta-il-prefetto-canana-le-attivita-prendano-le-distanze-ora-la-tutela-d.html)

January 15, 2021



Il Comitato provinciale per l'ordine e la sicurezza pubblica ha affrontato il tema dell'iniziativa #IoApro promossa attraverso canali social per la giornata di venerdì 15 gennaio: "Le Forze di polizia procederanno alla rilevazione di ogni condotta illecita e alla contestazione delle relative sanzioni"



Il Prefetto di Savona, Antonio Cananà, invita a prendere le distanze da ogni iniziativa di disobbedienza civile in contrasto con le misure di contenimento della pandemia.

Nel corso della riunione, tenutasi ieri in videoconferenza, del Comitato provinciale per l'ordine e la sicurezza pubblica si è discusso anche dell'iniziativa a carattere nazionale di "disobbedienza civile" #IoApr01501, promossa attraverso canali social per la giornata di venerdì 15 gennaio per protestare contro le limitazioni orarie apposte dal Governo agli esercizi di ristorazione, bar, palestre e piscine.

"Le attività economiche stanno vivendo un momento di grande difficoltà e non c'è dubbio che meritino comprensione - ha dichiarato il Prefetto Cananà - e tuttavia debbo invitare tutti gli operatori del Savonese a prendere le distanze da ogni iniziativa di protesta che si traduca nell'inosservanza delle misure governative di contenimento della pandemia. In questa fase emergenziale la tutela della salute pubblica assurge ad interesse fondamentale sopra ogni altro e ciascun operatore economico deve concorrere con unità di intenti alla salvaguardia di questo primario bene collettivo".

"Ho sentito i vertici provinciali di Confcommercio, Confesercenti e [Fipe](#), i quali tutti si sono dissociati dall'iniziativa di disobbedienza preannunciata e hanno assicurato di aver sensibilizzato nel medesimo senso i loro iscritti. E' evidente - ha concluso il Prefetto Cananà - che le Forze di polizia procederanno alla rilevazione di ogni condotta illecita e alla contestazione delle relative sanzioni".

Inoltre, il Comitato provinciale ha concordato sulla necessità che le Forze di polizia monitorino eventuali forme di intemperanza, soprattutto giovanile, come quelle recentemente verificatesi in altre province, teatro di risse e atti di teppismo, anche come reazione alle restrizioni alla mobilità personale.

In questa direzione, proseguiranno, in attesa delle nuove disposizioni preannunciate dal 16 gennaio prossimo, i quotidiani controlli sull'uso delle mascherine e sul rispetto del distanziamento sociale, che nelle ultime settimane hanno fatto registrare un significativo aumento delle violazioni accertate: in particolare, nella settimana dal 4 al 10 gennaio sono stati effettuati 4249 controlli con 22 sanzioni irrogate, mentre nella settimana precedente, quella dal 28 dicembre al 3 gennaio, a fronte di 4.015 controlli, le sanzioni elevate sono state 74.

redazione

RISTORATORI, SFIDA ALLE MULTE "VOGLIONO PAGARLE I CLIENTI"

il Giornale.it **politica**

Home [Politica](#) [Mondo](#) [Cronache](#) [Blog](#) [Economia](#) [Sport](#) [Cultura](#) [Milano](#) [LifeStyle](#) [Speciali](#) [Motori](#) [Abbonamento](#)

Ridai la speranza alle vittime degli islamisti



Condividi:

Ristoratori, sfida alle multe "Vogliono pagarle i clienti"

Commenti:

0

Nonostante le defezioni in extremis sono decisi a ignorare i divieti: "Altrimenti per noi è la rovina"

Paola Fuciliari - Sab, 16/01/2021 - 17:00



commenta

Mi piace 0

Milano. C'è chi si è tirato indietro all'ultimo, chi invece ha mandato avanti gli altri, chi condivide ma preferisce astenersi, chi si avventura in quello che si ostina a definire un delivery «spinto» - preparando cibo da mangiare seduti solo per il personale - ma non oltre, chi addirittura ammette: «I clienti continuano a chiamarci e sono disposti a pagarci la multa loro pur di passare una serata al ristorante senza particolari restrizioni».



Diverse anime, tante defezioni in extremis dopo proclami trionfali tipo «lancia in testa» e una gran numero di soluzioni al limite tra l'illegale e il non per #Io Apro, la giornata di protesta di ieri durante la quale i ristoratori avrebbero dovuto, secondo i progetti iniziali, tenere le serrande alzate senza rispettare gli orari di chiusura imposti dal Dpcm in scadenza (ma sostituito a breve da un altro dello stesso tenore) e non abbassare le serrande alle 18, come previsto dal provvedimento, consentendo invece ai clienti di cenare fino alle 21.45 in rispetto però del coprifuoco delle 22. Già dal primo pomeriggio le forze dell'ordine - pur senza spedire in giro per la città «squadre punitive», come ci tengono a spiegare al Dipartimento di pubblica sicurezza - hanno impiegato personale in funzione di monitoraggio nel centro e nelle periferie e oggi daranno un bilancio sul numero delle sanzioni. Tuttavia la circolare della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe), che sconsigliava i ristoratori di aderire alla protesta, le presa di distanze di Confcommercio dall'iniziativa nonché gli introiti azzerati degli ultimi mesi che verrebbero ulteriormente penalizzati da multe salatissime, ha indotto molti a fare un passo indietro.

Certi i dati diffusi ieri dalla Coldiretti proprio per spiegare la protesta dei ristoratori parlano di un vero e proprio crollo delle attività di bar, trattorie, ristoranti, pizzerie e agriturismi che ha travolto a valanga interi settori dell'agroalimentare made in Italy con vino e cibi invenduti per un valore stimato in 9.6 miliardi nel 2020.

«Si tratta di difendere la prima ricchezza del Paese con la filiera agroalimentare nazionale che vale 538 miliardi pari al 25% del Pil nazionale, ma è anche una realtà da primato per qualità, sicurezza e varietà a livello internazionale, ricorda ancora la Coldiretti. Spiegando che sono coinvolti 360mila tra bar, mense, ristoranti e agriturismi, ma che le difficoltà si trasferiscono a cascata sulle 70mila industrie alimentari e 740mila aziende agricole lungo la filiera impegnate a garantire le forniture per un totale di 3.8 milioni di posti di lavoro.

«Lo Stato ci faccia lavorare o andremo in rovina. Però ci avvisi dieci giorni prima: io ho saputo due ore fa che il presidente del Consiglio Conte ha messo l'Alto Adige in zona rossa! Non si può. Ci stiamo inventando di tutto e non per sopravvivere, ma per pagarci le spese e far lavorare i dipendenti» ci ha confidato ieri Vincenzo De Gasperi, 52 anni, da 31 titolare dell'enoteca-ristorante «Johnson & Dipoli» di Egna, in provincia di Bolzano, in merito agli ultimi provvedimenti presi da Roma sulle «chiusure» delle Regioni per contrastare il Covid.

RISTORATORI, SFIDA ALLE MULTE "VOGLIONO PAGARLE I CLIENTI"

«Certo, anche i ristoratori hanno le loro colpe: - ci tiene a sottolineare De Gasperi -. Non devono ammassare 80 persone in un locale che ne può ospitare al massimo 50, tanto per fare un esempio e in un periodo come questo devono rispettare le regole di distanziamento, è essenziale. Però il Governo non può chiudere le boutique per signora e lasciare aperti i negozi di articoli sportivi. Il rispetto ci vuole, ma da ambo le parti. C'è un picco di contagi? Chiuda località, città, ma non intere regioni. Altrimenti il Paese finirà in miseria in meno di un anno e mezzo».

Non ieri ma da oggi aprirà a pranzo e a cena Stefano Marazzato, 57enne titolare del notissimo ristorante «Don Lisander» in pieno centro a Milano: «Fino a quando non arriva l'esercito - dichiara serissimo -. Anche perché i clienti ci chiedono straniti come mai l'autogrill di Lainate la sera sia sempre pieno, con clienti seduti e senza mascherine...».

Tag: ristoratori dpcm crisi economica Covid-19

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.

ristori adeguati e riduzione dei costi

avvenire.it/economia/pagine/pubblici-esercizi-patuanelli-vertice-18-gennaio

Cinzia Arena

January 16, 2021





Navigli deserti per la chiusura di bar e ristoranti - Fotogramma

Un piano di interventi urgenti per il settore dei pubblici esercizi costretti da un anno a vivere nell'incertezza totale fatta di coprifuoco, chiusure al pubblico e consegne a domicilio. Per fare il punto della situazione anche alla luce dell'ultimo dpem e sul decreto Ristori **5 lunedì 18 gennaio** – rigorosamente in video conferenza – **ci sarà un incontro tra il ministro dello Sviluppo Economico Stefano Patuanelli, il sottosegretario Alessia Morani, Fipe-Confindustria e i sindacati di categoria Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uil Uil.** Al governo i ristoratori chiederanno un cronoprogramma preciso per le riaperture, un intervento sulle locazioni dei locali, ristori da calcolare su base annuale e interventi che riaccompagnino per un periodo la ripresa con un alleggerimento del costo del lavoro sotto il profilo contributivo. Un "piano preciso" con "proposte concrete e di immediata applicabilità normativa" per risollevare uno dei settori più colpiti dalla crisi scatenata dalla pandemia e decisamente rilevante per la nostra economia. Secondo i dati di **Fipe-Confindustria la ristorazione dà lavoro ogni anno a 1,3 milioni di persone, (donne il 52%), genera un valore aggiunto pari a 46 miliardi di euro e con 21 miliardi all'anno rappresenta la seconda componente di spesa per i turisti stranieri in Italia.** «Ormai è a rischio l'intero comparto. **Chiudiamo il 2020 con 40 miliardi di minor fatturato.** Di fronte ad un danno di questa portata, abbiamo ricevuto ristori per quasi 2,5 miliardi. Sono assolutamente inadeguati e quasi offensivi se considerati esaustivi e non un acconto rispetto al dovuto. Bisogna salvare le imprese» spiega **il vicepresidente vicario di Fipe-Confindustria, Aldo Cursano.** L'appello è a fare presto per evitare che questo profondo rosso si trasformi in chiusura. Bisogna aumentare i ristori, rapportandoli alle perdite effettive subite e calcolandoli su base annuale, chiedono i ristoratori, riparametrare ogni fonte di costo, partendo dalle locazioni e finendo alla fiscalità, rispetto alla nuova situazione economica. «Se i costi continuano ad essere al 100% e le entrate al 20-30% non si può reggere. Occorrono un patto ed un progetto Paese. Abbiamo bisogno di risposte e di prospettive, e senso di responsabilità» dice Cursano.

Sulla stessa lunghezza d'onda **il presidente di Fiepet Confesercenti, Giancarlo Banchieri.** «Lunedì al ministro Patuanelli **chiederemo tre cose: un cronoprogramma preciso per le riaperture, ristori consistenti e veloci e una riduzione dei costi strutturali, anche dopo almeno per un periodo: in particolare per abbassare un po' il costo del lavoro, sotto il profilo contributivo.**»

La responsabilità da parte dei titolari dei pubblici esercizi non è mai venuta meno in tutti questi mesi di chiusure e "riconversione" forzata all'asporto. Lo dimostra **il flop dell'iniziativa #ioapro** che non è stata sostenuta dalle categorie di settore, e si è limitata a qualche sporadica apertura sul territorio. «Condividiamo le ragioni della protesta ma non il metodo: c'è differenza tra un mi piace sui social e la realtà, e questa iniziativa avrebbe esposto aziende e clienti a rischi estremamente pesanti» ha detto ancora Cursano, a proposito della protesta nata sui social tra i ristoratori. «Non si può usare la disperazione delle persone per infrangere la legge. Bisogna sostenere le imprese, tenendo al centro la salute e la sicurezza, e programmare il 2021 che dia prospettive».

Coldiretti intanto ha stimato che sono oltre 256mila i bar, i ristoranti, le pizzerie e gli agriturismi costretti a chiudere nelle 15 regioni e provincia autonoma che nella nuova mappa da domani diventano rosse e arancioni per l'emergenza Covid. Le nuove regole in pratica costringeranno alla chiusura quasi 3 locali su 4 (71%) presenti in Italia fra bar, ristoranti, delle pizzerie e agriturismi.

FIPE, -40 MLD FATTURATO 2020 E SOLO 2,5 MLD DI RISTORI

EDIZIONI > Mediterraneo Europa-Ue NuovaEuropa America Latina Brasil English Podcast ANSAcheck

Ait Economia navigation bar with search, images, stock, weather, and corporate products options.

PRIMOPIANO * BORSA * INDUSTRY 4.0 * PROFESSIONI * REAL ESTATE * PMI * RISPARMIO & INVESTIMENTI * BUSINESS WIRE *

AZIENDE ED EMERGENZA COVID19

ANSA.it > Economia > Fipe, -40 mld fatturato 2020 e solo 2,5 mld di ristori

Fipe, -40 mld fatturato 2020 e solo 2,5 mld di ristori

Cursano, vanno aumentati. Protesta #ioapro un flop, serve responsabilità

Redazione ANSA

ROMA 16 gennaio 2021 14:55 NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE

"Ormai è a rischio l'intero comparto, in cui operano 1,3 milioni di addetti. Occorre dare subito una prospettiva.

Chudiamo il 2020 con 40 miliardi di minor fatturato. Di fronte ad un danno di questa portata, abbiamo ricevuto ristori per quasi 2,5 miliardi. Sono assolutamente inadeguati e quasi offensivi se considerati esaustivi e non un acconto rispetto al dovuto. Bisogna salvare le imprese". Così il vicepresidente vicario di Fipe-Confcommercio, Aldo Cursano, descrive "il rosso profondo" dei pubblici esercizi in questi mesi di pandemia e di chiusure delle attività, dai ristoranti ai bar ai locali di intrattenimento, in vista dell'incontro, lunedì pomeriggio, delle associazioni e dei sindacati di categoria con il ministro dello Sviluppo economico, Stefano Patuanelli, e del decreto Ristori 5. "Bisogna aumentare i ristori, riportandoli alle perdite effettive subite e calcolandoli su base annuale.

Altrimenti saremo tecnicamente falliti" e, prosegue, serve anche un intervento per "riparametrare ogni fonte di costo".

Sull'iniziativa #ioapro nata sui social tra i ristoratori, dice che "è stata un flop. Non è stata sostenuta dalle nostre categorie, che hanno seguito un atteggiamento di responsabilità e di legalità. Condividiamo le ragioni della protesta ma non il metodo: c'è differenza tra un 'mi piace' sui social e la realtà, e questa iniziativa avrebbe esposto aziende e clienti a rischi estremamente pesanti. Il ruolo delle associazioni di categoria è di proteggere e rappresentare e non di usare mal di pancia e drammi. Le persone vanno aiutate e sostenute con responsabilità.

Non si può usare la disperazione per infrangere la legge".

FIPE, -40 MLD FATTURATO 2020 E SOLO 2,5 MLD DI RISTORI

(ANSA).

Ristorazione, Catering

Economia, affari e finanza

Stefano Patuanelli

Aldo Cursano

Confcommercio

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CONDIVIDI



La campagna 'IoApro' fa flop: poche riaperture in tutta Italia. Le associazioni di ristoratori: "Non si protesta violando la legge"

ilfattoquotidiano.it/2021/01/16/la-campagna-ioapro-fa-flop-poche-riaperture-in-tutta-italia-le-associazioni-di-ristoratori-non-si-protesta-violando-la-legge/6067507/

di F. Q.

January 16, 2021



Si è diffusa in tutta Italia, ma **non decolla la campagna #ioapro** dei ristoratori ‘ribelli’ che hanno annunciato nei giorni scorsi l’**apertura serale** dei loro locali per protestare contro i divieti imposti dai decreti governativi per limitare la diffusione del **coronavirus**. Da **Pesaro a Foggia**, a **Verona**, fino a **Milano** e **Napoli**, le adesioni sono state sparse e poco più che simboliche, visto che l’iniziativa non è stata appoggiata dalle principali associazioni di categoria, come **Confcommercio** e **Confesercenti**, e dei ristoratori locali in diverse parti d’Italia. Un flop certificato anche dai dati dell’app finanziaria **Revolut**, secondo cui i pagamenti con carta di credito e bancomat fatti nei ristoranti la sera del 15 gennaio sono stati **in linea** con quelli di venerdì scorso. Niente “**picchi significativi** delle transazioni” nelle Regioni, si legge in una nota, “nonostante alcuni abbiano comunque deciso di protestare e aprire”.

A Verona, ad esempio, sono stati una decina i ristoranti che hanno aperto le porte alla clientela, mentre a Foggia tutto si è risolto in un **flashmob** nel pomeriggio di una cinquantina di titolari di bar, ristoranti e pizzerie. E anche nelle altre città sono poche decine gli esercenti che hanno aderito rischiando multe salate. Niente a che vedere con i numeri fatti circolare nei giorni scorsi dagli organizzatori che parlavano addirittura di **20-30mila adesioni** in tutto il Paese. A **Pesaro**, fa sapere il sindaco **Matteo Ricci**, c’è stato solo il caso del ristorante di Mombaroccio gestito da uno dei promotori dell’iniziativa, poi chiuso dalle forze dell’ordine: “Zero adesioni, locale di Mombaroccio chiuso e **un po’ di folklore**”.

Al governo i ristoratori chiedono un **cronoprogramma** preciso per le riaperture, un intervento sulle **locazioni** dei locali, **ristori** da calcolare su base annuale, interventi che riaccompagnino per un periodo la ripresa con un **alleggerimento del costo del lavoro** sotto il profilo contributivo. Un “piano preciso” con “proposte concrete e di immediata applicabilità normativa” per risollevare uno dei settori più colpiti dalla crisi scatenata dalla pandemia e decisamente rilevante per la nostra economia. Secondo i dati di **Fipe**, la ristorazione dà lavoro ogni anno a 1,3 milioni di persone, genera un valore aggiunto pari a 46 miliardi di euro e con 21 miliardi all’anno rappresenta la seconda componente di spesa per i turisti stranieri in Italia.

Ma non è questo il modo per protestare contro la crisi che ha travolto il settore, dicono le associazioni di categoria: “Non rispettare la legge è la cosa più semplice ma che porta meno risultati, va bene per chi vuole **strumentalizzare** la disperazione della categoria, disperazione che capiamo benissimo e condividiamo”, dice **Roberto Calugi**, direttore generale di **Fipe Confcommercio**. “Sicuramente comprendiamo il disagio della categoria perché siamo tutti operatori, ma **le cose si cambiano rispettando la legge**. Non è infrangendola che si ottengono risultati”, afferma il presidente di Fiepet Confesercenti, **Giancarlo Banchieri**, che pure sottolinea come con il solo asporto il fatturato si riduca del 90%. “Lunedì vedremo il ministro **Patuanelli** e chiederemo tre cose – ha aggiunto – Un cronoprogramma preciso per le riaperture, ristori consistenti e veloci e una riduzione dei costi strutturali, anche dopo almeno per un periodo, in particolare per abbassare un po’ il costo del lavoro, sotto il profilo contributivo”.

Decine le multe comminate dalle forze dell'ordine nei confronti dei proprietari che hanno violato le normative. Come a **Genova**, dove è stata disposta la chiusura di un **wine bar** di corso Torino dopo che una **trentina di persone** si sono accomodate all'interno. Gli agenti hanno identificato tutti i presenti e anche quelli che aspettavano per strada e li hanno sanzionati. Nell'elenco dei locali sanzionati c'è anche la **Nuova Locanda al Sole di Vo' Euganeo**, il bar frequentato dalla prima vittima italiana del Covid, **Adriano Trevisan**. Proprio questo locale era stato indicato come uno dei possibili luoghi focolaio del virus in quello che era stato il primo cluster d'Italia. Era lì che Trevisan e l'amico **Renato Turetta**, anch'esso deceduto per Covid, si incontravano ogni sera per le loro partite a carte.

MEMORIALE CORONAVIRUS

Le storie dietro i numeri, per ricordare chi non c'è più

Oggi in Edicola - Ricevi ogni mattina alle 7.00 le notizie e gli approfondimenti del giorno. Solo per gli abbonati.

ISCRIVITI

Sostieni ilfattoquotidiano.it: mai come in questo momento abbiamo bisogno di te.

In queste settimane di pandemia noi giornalisti, se facciamo con coscienza il nostro lavoro, svolgiamo un servizio pubblico. Anche per questo ogni giorno qui a ilfattoquotidiano.it siamo orgogliosi di offrire gratuitamente a tutti i cittadini centinaia di nuovi contenuti: notizie, approfondimenti esclusivi, interviste agli esperti, inchieste, video e tanto altro. Tutto questo lavoro però ha un grande costo economico. La pubblicità, in un periodo in cui l'economia è ferma, offre dei ricavi limitati. Non in linea con il boom di accessi. Per questo chiedo a chi legge queste righe di sostenerci. Di darci un contributo minimo, pari al prezzo di un cappuccino alla settimana, fondamentale per il nostro lavoro.

Diventate utenti sostenitori [cliccando qui](#).

Grazie Peter Gomez

GRAZIE PER AVER GIÀ LETTO XX ARTICOLI QUESTO MESE.

Ora però siamo noi ad aver bisogno di te. Perché il nostro lavoro ha un costo. Noi siamo orgogliosi di poter offrire gratuitamente a tutti i cittadini centinaia di nuovi contenuti ogni giorno. Ma la pubblicità, in un periodo in cui l'economia è ferma, offre ricavi limitati. Non in linea con il boom accessi a ilfattoquotidiano.it. Per questo ti chiedo di sostenerci, con un contributo minimo, pari al prezzo di un cappuccino alla settimana. Una piccola somma ma fondamentale per il nostro lavoro. Dacci una mano!

Diventa utente sostenitore!

Con riconoscenza Peter Gomez

ilFatto
Quotidiano.it



Sostieni adesso



BUONO! Dove mangiano i grandi cuochi

di Francesco Priano e Luca Sommi 15€ Acquista

CoronavirusRistoranti

Seguici su:  

Economia

CERCA

[HOME](#) [MACROECONOMIA](#) [FINANZA](#) [LAVORO](#) [DIRITTI E CONSUMI](#) [AFFARI&FINANZA](#) [OSSERVA ITALIA](#) [CALCOLATORI](#) [GLOSSARIO](#) [LISTINO](#) [PORTAFOGLIO](#)

Il nuovo Ristori entra nel vivo con 50 miliardi in cassa. Mercati: fari su Cina e Bce

 (reuters)

La crisi politica italiana resta in cima all'agenda degli investitori, con vista sull'Eurogruppo che si riunisce lunedì. Nello stesso giorno, il debutto in Borsa di Stellantis

17 GENNAIO 2021

 5 MINUTI DI LETTURA

MILANO - I mercati finanziari si apprestano a vivere un'altra settimana intensa, soprattutto per quel che riguarda l'Italia. Con la crisi di governo che arriva allo snodo cruciale della conta in Parlamento, c'è anche un [decreto Ristori](#) - il quinto - che deve esser varato per rispondere alle esigenze di lavoratori e imprese di nuovo alle prese con le chiusure. Lo scostamento sul quale il governo ha chiesto l'autorizzazione al Parlamento vale 32 miliardi di fini del deficit e dei parametri europei, ma consentirà quest'anno di mobilitare risorse 'di cassa' per complessivi 50 miliardi, si legge nella Relazione al Parlamento presentata dal governo. Di questo e della situazione politica avrà modo di parlare probabilmente il ministro Gualtieri, già lunedì, nell'**Eurogruppo** in calendario.

Se fino ad ora lo **spread** ha registrato un incremento contenuto, si ripete nelle sale operative, pur di fronte a una inattesa instabilità politica è perché la Bce vigila sul mercato secondario ed è sempre pronta a sostenere i Btp.

 IL NUOVO RISTORI ENTRA NEL VIVO CON 50 MILIARDI IN CASSA. MERCATI: FARI SU CINA E BCE

Proprio la riunione di giovedì prossimo dell'Eurotower diventa quindi l'evento cerchiato in rosso nelle agende: non si attendono nuove iniziative, visti gli annunci di dicembre che hanno rafforzato a 1.850 miliardi di euro la portata del piano anti-pandemia, ma le parole di **Lagarde** saranno senz'altro passate al microscopio, anche in riferimento alla crisi italiana.

Prima, nel giorno del Martin Luther King Day di lunedì con Wall Street chiusa, usciranno **i dati sul Pil del quarto dicembre della Cina**, da cui avremo la conferma che il Paese del Dragone è l'unico che chiuderà il 2020 col segno più intorno ai due punti percentuali. La previsione è che l'economia crescerà del 3,2%, dopo il +2,7% dei precedenti tre mesi. E venerdì prossimo la settimana terminerà coi dati dell'indice Pmi di Europa e Usa, da cui ricaveremo un'indicazione sull'andamento nel settore manifatturiero e in quello dei servizi nel mese di gennaio e cioè un'anticipazione su come sta andando l'economia all'inizio del 2021.

Sull'agenda strettamente finanziaria domina invece la **fusione tra Psa e Fca**, che ha vissuto l'ultimo passaggio formale: le azioni del gruppo nato dal matrimonio tra Fca e Psa iniziano a essere negoziate sul Mercato Telematico Azionario di Milano e sull'Euronext di Parigi nella seduta di lunedì, mentre martedì è previsto lo sbarco sul New York Stock Exchange (visto che lunedì i mercati Usa sono chiusi). In tutti e tre i casi, il simbolo della nuova holding Stellantis sarà "Stla". Martedì c'è poi il primo incontro (virtuale) con i giornalisti di **Carlos Tavares**, amministratore delegato del nascente gruppo e ceo della società francese Psa.

Ecco i principali eventi della settimana nell'agenda Agi:

LUNEDI' 18 GENNAIO

Istat: Roma, prezzi al consumo a dicembre.

Ristori: Roma, incontro tra il ministro dello Sviluppo economico, Stefano Patuanelli, le associazioni dei pubblici esercizi, **Fipe** e Fiepet, e i sindacati di settore sul dl ristori.

Bankitalia: Roma, pubblicazioni 'Conti finanziari'.

Lavoro: Roma, la Commissione Politiche Ue del Senato svolge l'audizione della ministra del Lavoro, Nunzia Catalfo sul salario minimo.

Stellantis: Milano, cerimonia di prima quotazione per la sua introduzione sui mercati finanziari di Parigi, Milano e New York. John Elkann, presidente di Stellantis, e il ceo Carlos Tavares suonano la campana d'apertura delle Borse di Parigi e Milano. Martedì 19 gennaio quella di New York.

Trasporti: Milano, presentazione del quinto report Focus2R, Osservatorio Nazionale Infrastrutture, Sicurezza e Mobilità per le due Ruote, promosso da Confindustria Ancma e Legambiente.

Eurogruppo: Bruxelles, riunione di ministri delle Finanze sul Recovery Fund.

Giappone: produzione industriale a novembre.

Cina: Pil IV trimestre.

Cina: vendite al dettaglio e produzione industriale dicembre.

Usa: mercati chiusi per il 'Martin Luther King day'.

MARTEDI' 19 GENNAIO

Istat: Roma, commercio estero e prezzi all'import a novembre.

Inps: Roma, Osservatorio su reddito cittadinanza, dicembre.

Bankitalia: Roma, statistiche 'Indagine sul credito bancario: risultati per

l'Italia.

Bankitalia: Roma, pubblicazioni 'Bilancia dei pagamenti e posizione patrimoniale sull'estero'.

Lavoro autonomo: Roma, il ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, Nunzia Catalfo, incontra le associazioni di categoria per la riforma. In videoconferenza.

Stellantis: conferenza stampa virtuale di Carlos Tavares, ceo di Stellantis e in occasione della nascita del gruppo.

Energia: Milano, associazione Italiana Idrogeno e Celle a Combustibile incontro su 'Idrogeno: Il futuro dell'energia è oggi. La filiera italiana dell'idrogeno oggi e domani: verso lo sviluppo sostenibile e la decarbonizzazione'.

Acciaio: Milano, prezzi dell'acciaio alle stelle, 'Mercato e Dintorni: da dove ripartiamo?'. Con Alessandro Banzato, presidente di Federacciai e Acciaierie Venete.

Imprese: Varese, incontro online di Confartigianato Imprese su 'Ipe - Imprese di provata eccellenza Competenze, qualità' e formazione continua

☰ MENU | 🔍 CERCA

la Repubblica

ABBONATI |  | ACCEDI 

dell'Unione Europea.

Germania: inflazione a dicembre; indice Zew a gennaio.

Eurozona: Acea presenta i dati relativi al mese di dicembre sulle immatricolazioni di autovetture in Europa.

Usa: acquisti netti a novembre.

Usa: trimestrali Bank of America, Goldman Sachs, Netflix.

MERCOLEDÌ 20 GENNAIO

Scostamento: Roma, il ministro dell'Economia, Roberto Gualtieri, ascoltato dalle commissioni Bilancio di Camera e Senato.

Abi: Roma, comitato esecutivo. Con Stefano Patuanelli, ministro dello Sviluppo economico.

Cgil: diretta streaming su Collettiva.it dell'iniziativa Cgil 'I diritti connessi'. Con il segretario generale Maurizio Landini e la ministra per l'Innovazione e la digitalizzazione, Paola Pisano.

Fisco: Roma, webinar 'La ripresa post Covid-19: riforma fiscale, cooperative compliance e competitività. Con Ernesto Maria Ruffini, direttore generale Agenzia delle Entrate.

A2A: presentazione del Business Plan 2021-2030. Partecipa l'ad Renato Mazzoncini.

Reti impresa: secondo rapporto dell'osservatorio nazionale. Con Maurizio Marchesini, vice presidente di Confindustria per le Filiere e le Media Imprese.

Confedilizia: webinar su "Case e immobili: le novità per il 2021". Con il presidente Giorgio Spaziani Testa.

Gb: inflazione a dicembre.

Germania: indice prezzi alla produzione a dicembre.

Eurozona: inflazione a dicembre.

Ue: Bruxelles, videoconferenza dei membri del Consiglio europeo.

Usa: indice mercato immobiliare a gennaio.

GIOVEDÌ 21 GENNAIO

Istat: Roma, fatturato e ordinativi dell'industria a novembre.

Inps: Roma, Osservatorio precariato ottobre.

FTSE MIB

22.381

-1,13%

Eur / Usd

1,2075

-0,63%

Spread

115,49

DATI DI MERCATO

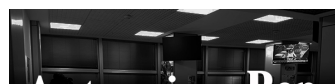
Leggi anche

Pensione, si può lasciare il lavoro con Quota 100 anche dopo il 2021 purché gli anni necessari siano maturati prima

Bonus bici, 71 milioni di voucher spesi e rimborsi a quota 100: i numeri dell'operazione

Lavori condominiali, si può cedere il Superbonus al fratello non convivente?

Newsletter



IL NUOVO RISTORI ENTRA NEL VIVO CON 50 MILIARDI IN CASSA. MERCATI: FARI SU CINA E BCE

Inps: Roma, Osservatorio cassa integrazione dicembre.

Bankitalia: Statistiche 'Le riserve ufficiali e la liquidità' in valuta estera dell'Italia.

Alitalia: Roma, audizione in videoconferenza del presidente, Francesco Caio, e dell'amministratore delegato, Fabio Lazzarini, di Italia Trasporto Aereo Spa, nell'ambito dell'esame dello schema di piano industriale della società in commissione Trasporti Camera.

Sostenibilità: Roma, alla Camera commissione Esteri - Indagine conoscitiva sull'azione internazionale dell'Italia per l'attuazione dell'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e sull'efficacia del quadro normativo nazionale e del sistema italiano di cooperazione, audizione, in videoconferenza, di Carlo Tamburi, direttore Italia di Enel.

Imprese: Roma, al Senato in commissione Industria, audizione informale in videoconferenza della Federazione Anie.

Mef: Roma, con il Poligrafico e Zecca dello Stato presentano in streaming la nuova Collezione Numismatica 2021. Con Alessandro Rivera, direttore generale del Tesoro del ministero dell'Economia e delle Finanze; Paolo Aielli, amministratore delegato del Poligrafico e Zecca dello Stato.

Confindustria: Inception Meeting B20 Open plenary session. Con Carlo Bonomi, presidente Confindustria.

Covid: diretta streaming su Collettiva.it dell'iniziativa Cgil su 'Gestione pandemia e campagna vaccinale contro il Covid-19'.

Con il segretario generale Maurizio Landini, il direttore malattie infettive dell'ospedale Sacco di Milano, Massimo Galli, il coordinatore del Cts Agostino Miozzo.

Confindustria: 'Comunicare l'impresa. Strategie, brand, modelli per dare valore all'azienda, organizzato da Confindustria Marche in collaborazione con Audi, Banca Generali Private, Pwc.

Con Carlo Robiglio, vice presidente di Confindustria e presidente P.I. Confindustria.

Eurozona: fiducia consumatori a gennaio.

Francia: fiducia imprese manifatturiere a gennaio.

Bce: Francoforte, riunione del Consiglio direttivo sui tassi.

Segue conferenza stampa della presidente, Christine Lagarde.

Usa: indice Philadelphia Fed a gennaio; richieste settimanali sussidio; nuovi cantieri residenziali a dicembre.

Giappone: bilancia commerciale a dicembre.

Giappone: riunione Boj.

VENERDI' 22 GENNAIO

Istat: produzione nelle costruzioni a novembre.

Istat: stima preliminare dei conti economici dell'agricoltura, anno 2020.

Gb: vendite al dettaglio a dicembre.

Gb: indice Markit Pmi manifatturiero preliminare gennaio e Indice Markit PMI servizi preliminare gennaio.

Francia: indice Markit Pmi manifatturiero preliminare gennaio e Indice Markit PMI servizi preliminare gennaio.

Germania: indice Markit Pmi manifatturiero preliminare gennaio e Indice Markit PMI servizi preliminare gennaio.

Eurozona: indice Markit Pmi manifatturiero preliminare gennaio e Indice Markit PMI servizi preliminare gennaio.

Usa: indice Markit Pmi manifatturiero preliminare gennaio e Indice Markit PMI servizi preliminare gennaio.

Usa: vendite abitazioni esistenti dicembre Usa: scorte settimanali petrolio



GIORNALIERA

Anteprima Rep:

L'anteprima sulle notizie del giorno dopo con le migliori firme di Repubblica, gli editoriali e le interviste. Ogni sera prima della mezzanotte

[Vedi esempio](#)

Inserisci la tua email

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Cliccando su [Iscriviti](#) dichiaro di aver letto l'[informativa sulla privacy](#) e accetto le [Condizioni Generali](#) dei servizi online del gruppo GEDI.

prodotto da **la Repubblica**

IL NUOVO RISTORI ENTRA NEL VIVO CON 50 MILIARDI IN CASSA. MERCATI: FARI SU CINA E BCE
Usa: vendite abitazioni esistenti dicembre Usa: scorte settimanali petrolio

(Eia).

Giappone: inflazione a dicembre.

SABATO 23 GENNAIO

Lavoro: Alessandria, diretta streaming su Collettiva.it dell'iniziativa Cgil per i 120 anni della Camera del lavoro di Alessandria. Con il segretario generale, Maurizio Landini.

Argomenti

borse oggi

© Riproduzione riservata

Gli articoli di Rep:

Crisi governo, l'Udc si sfilta dai responsabili e resta a destra. Il Pd: "Rischi imprevedibili"

L'ombra di D'Alema su Renzi: l'ex leader del Pd consuma la vendetta contro il suo "rottamatore"

Vaccini, Arcuri contro Pfizer: "No al taglio delle dosi, ci sono vite a rischio"

Clima, dazi e distensione sulla Nato: Biden tende la mano all'Europa

TUTTI GLI ESPERTI

VAI ALLA SEZIONE >>



Casa



Energia



Fisco



Pensioni

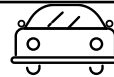


Banche e Assicurazioni



Diritti Consumatori

IL NUOVO RISTORI ENTRA NEL VIVO CON 50 MILIARDI IN CASSA. MERCATI: FARI SU CINA E BCE



Trasporti



Telefonia



Famiglia



Lavoro

RICERCA ESPERTO

Inserisci l'argomento da ricercare

Seleziona la categoria

CERCA

BLOG

VEDI TUTTI



PERCENTUALMENTE
di Rosaria Amato

Il lavoro post-Covid: "vincono" i laureati, i redditi alti, chi ...



SOLDI E POTERE
di Carlo Clericetti

Patrimoniale? Meglio la Paperoniale

RUBRICHE

VEDI TUTTE



EUROBAROMETRO
di Maurizio Ricci

Giganti digitali e clima: i primi due test su Biden



FASHION&FINANCE

Le Dr Martens fanno un passo verso la Borsa di ...

consigli.it

La guida allo shopping del Gruppo Gedi



OFFERTE

Guida alle migliori offerte on line aggiornate giorno per

IL NUOVO RISTORI ENTRA NEL VIVO CON 50 MILIARDI IN CASSA. MERCATI: FARI SU CINA E BCE

line, aggiornate giorno per giorno



Apple AirPods seconda generazione con custodia di ricarica a € 129,99 (-50 euro)

[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



Le tecniche di memorizzazione nell'appre...

Stefano Mancuso
ARTE-E-ARCHITETTURA

Scopri ilmiolibro

Servizi editoriali

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

RISTORI, APPELLO IMPRESE. GOVERNO STUDIA ROTTAMAZIONE | ECONOMIA

EDIZIONI > Mediterraneo | Europa-Ue | NuovaEuropa | America Latina | Brasil | English | Podcast | ANSAcheck

Ait Video 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 * VIDEOGIORNALE * ITALIA * MONDO * SPORT * CALCIO * SPETTACOLO * ECONOMIA * TUTTI

ANSA.it · Video · Economia · [Ristori, appello imprese. Governo studia rottamazione](#)

17 gennaio, 14:11

ECONOMIA

Ristori, appello imprese. Governo studia rottamazione

Fipe: "-40 mld fatturato". **Cgia:** "29 mld a fronte 423 mancati incassi"

Video



▶ 0:00

CONDIVIDI



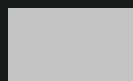
RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

TUTTI I VIDEO [+recenti](#) [+visti](#) [+suggeriti](#)

TOP VIDEO [+visti](#) [+suggeriti](#)



2021-01-15
Milano, protesta degli albergatori davanti alla prefettura



2021-01-15
















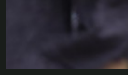







2021-01-15
Ericsson Hot Consumer Trend 2030, tra



2021-01-15
La Cina "supera" il Covid: export da

RISTORI, APPELLO IMPRESE. GOVERNO STUDIA ROTTAMAZIONE | ECONOMIA

 <p>2021-01-14 Istat: industria al palo, prospettive per l'economia incerte</p>	 <p>2021-01-14 Covid, a Roma la protesta del trasporto turistico. "Aiutateci"</p>	 <p>2021-01-14 Covid, a Roma la protesta del trasporto turistico: "Siamo stati"</p>	 <p>2021-01-14 Scostamento di bilancio, Mio Italia: "Verso la salvaguardia del comparto"</p>	 <p>Nuovo Dpcm dal 16 gennaio: le misure previste Vietato l'asporto dai bar dopo le 18, bloccati gli spostamenti fra regioni</p> <p>1 ITALIA - 2021-01-11 NUOVO DPCM DAL 16 GENNAIO: LE MISURE PREVISTE 122295 volte</p> <p>IMMAGINI SCONSIGLIATE A UN PUBBLICO SENSIBILE</p> <p>2 MONDO - 2021-01-14 IL RACCONTO DEL REPORTER CHE HA RIPRESO L'OMICIDIO DELLA DONNA DURANTE L'ASSALTO A CAPITOL HILL 79528 volte</p> <p>IMMAGINI SCONSIGLIATE A UN PUBBLICO SENSIBILE</p> <p>3 MONDO - 2021-01-11 ASSALTO AL CAMPIDOGGIO USA, IL VIDEO DEL POLIZIOTTO PESTATO DAI RIVOLTOSI 56435 volte</p> <p>4 MONDO - 2021-01-10 SCHWARZENEGGER: "TRUMP UN FALLITO, PEGGIOR PRESIDENTE DELLA STORIA" 47154 volte</p>
 <p>2021-01-14 Covid, Massa (Msc): "Siamo pronti a ripartire con le crociere"</p>	 <p>2021-01-13 Novembre nero per negozi mentre e-commerce vola, +50%</p>	 <p>2021-01-13 Poste Italiane consegna alle regioni i vaccini Moderna</p>	 <p>2021-01-13 Fca, dal referendum di Mirafiori a Stellantis attraverso gli</p>	
 <p>2021-01-13 Bersani con gli operai della Whirlpool che gli regalano il loro calendario</p>	 <p>2021-01-13 Whirlpool, il calendario degli operai consegnato alle Istituzioni</p>	 <p>2021-01-12 Arrivano nuovi ristoranti, cartelle fiscali "diluite"</p>	 <p>2021-01-12 La protesta degli esercenti al centro commerciale Maximo</p>	
 <p>2021-01-12 Ecobonus, Axpo: boom di richieste da grandi condomini</p>	 <p>2021-01-11 Super ecobonus: Axpo Italia sigla accordo con Banco Bpm</p>	 <p>2021-01-11 Cashback, fase sperimentale chiusa con 222 mln di rimborsi</p>	 <p>2021-01-11 Saldi, a Napoli partenza a rilento</p>	
 <p>2021-01-11 Da Rete unica ad Aspi, tanti i dossier ancora aperti</p>	 <p>2021-01-11 Trento, gli esercenti al Commissariato del Governo: "Lo Stato ci"</p>	 <p>2021-01-11 Trento, corteo di auto degli esercenti per protestare contro le</p>	 <p>2021-01-11 Banche, stop ai conti in rosso: "Ecco cosa cambia"</p>	

ilcittadinomb.it/stories/Economia/nuovo-dpcm-rischio-chiusura-per-l81-dei-pubblici-esercizi-in-brianza_1383200_11/



ABBONATI
QUI

il Cittadino

IL GIORNALE DI MONZA E DELLA BRIANZA FONDATO NEL 1899

-
-
-
-

• [Scegli una sezione o un Comune](#)

ABBONATI
QUI



Un cartello sulla porta di un bar

Nuovo dpcm: rischio chiusura per l'81% dei pubblici esercizi in Brianza

Da un nuovo sondaggio realizzato da Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza con Epam è dell'81% la quota di lavoratori nei pubblici esercizi di Monza e Brianza che ritiene la propria attività a rischio chiusura.

È dell'81% la quota di lavoratori nei pubblici esercizi di Monza e Brianza che ritiene la propria attività a rischio chiusura. Emerge da un nuovo sondaggio realizzato da Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza con Epam (l'Associazione dei pubblici esercizi) dopo la stretta che nel nuovo dpcm prevede la vendita da asporto per i bar fino alle 18.

Secondo quanto elaborato dall'Ufficio studi sulle risposte di 407 imprese del territorio coperto da Confcommercio, per i bar la perdita media ulteriore di fatturato sarà del 46%. Più alta a Milano, del 50%, rispetto a Lodi (45%), hinterland milanese (40%) e Monza Brianza (38%).

Lo stop all'asporto alle 18 fa salire la percentuale al 59% per i locali più attivi nelle ore serali.

Difficoltà in una situazione già difficile: nel dicembre 2020 il fatturato era sceso del 71% in tutte le attività rispetto al dicembre del 2019. Le perdite maggiori per i bar-locali più attivi la sera e i ristoranti: -77 e -76%. È del 64% invece il volume d'affari perso a dicembre nei pubblici esercizi della Brianza. Il 27% delle attività inoltre non ha ancora ricevuto i contributi dei decreti Natale e Ristori, giunti al 73% delle imprese.

E si alza notevolmente, dal 67 di un sondaggio di settembre all'86%, la quota di operatori che ritiene la propria attività a rischio chiusura: il 91% a Milano città, Lodi 86%, hinterland milanese e Monza Brianza l'81%.

“I dati – afferma [Lino Stoppani](#), presidente di Epam (Associazione pubblici esercizi Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza) e [Fipe](#) (Federazione italiana pubblici esercizi Confcommercio) - evidenziano ancora una volta le grandi difficoltà del settore, danneggiato dall'evoluzione della pandemia che trasferisce danni aggiuntivi a un comparto letteralmente al collasso, mettendo a rischio il modello del pubblico esercizio italiano, diffuso e qualificato. In aggiunta, questo ‘accanimento normativo’ crea confusione, ha scarsa efficacia sanitaria e impedisce qualsiasi programmazione sul futuro delle imprese, alimentando, oltre ai danni economici, preoccupazione, disagi, disperazione, che hanno effetti anche sulla coesione sociale del Paese”.

[Redazione online](#)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Aiuti ai bar e ai ristoranti: il 6,5% degli incassi persi Dati - Ristori per 2,5 miliardi contro un calo di fatturato da 38 miliardi: proteste come #loApro nascono da problemi reali, che non sono finiti di Fiorina Capozzi | 19 Gennaio 2021 Quasi 2,5 miliardi di ristori contro una perdita di fatturato da 38 miliardi solo nel 2020, il 6,5% dei ricavi persi. Numeri alla mano, ieri la Federazione italiana pubblici esercizi (FIPE) si è presentata al ministero dello Sviluppo per chiedere certezze e un piano programmato di riapertura per ristoranti, bar e ogni sorta di pubblico [...] Per continuare a leggere questo articolo Abbonati a Il Fatto Quotidiano Abbonati a soli 14,99€ / mese per il primo anno Sei già abbonato? Continua a leggere Articolo Precedente Andreassi, le Br e la scuola Diaz. Gabrielli: “Una grande eredità” Articolo Successivo Oltre un milione di colf è ancora “in nero” Gentile lettore, la pubblicazione dei commenti è sospesa dalle 20 alle 9, i commenti per ogni articolo saranno chiusi dopo 72 ore, il massimo di caratteri consentito per ogni messaggio è di 1.500 e ogni utente può postare al massimo 150 commenti alla settimana. Abbiamo deciso di impostare questi limiti per migliorare la qualità del dibattito. È necessario attenersi Termini e Condizioni di utilizzo del sito (in particolare punti 3 e 5): evitare gli insulti, le accuse senza fondamento e mantenersi in tema con la discussione. I commenti saranno pubblicati dopo essere stati letti e approvati, ad eccezione di quelli pubblicati dagli utenti in white list (vedere il punto 3 della nostra policy). Infine non è consentito accedere al servizio tramite account multipli. Vi preghiamo di segnalare eventuali problemi tecnici al nostro supporto tecnico La Redazione

ilfattoquotidiano.it/in-edicola/articoli/2021/01/19/aiuti-ai-bar-e-ai-ristoranti-il-65-degli-incassi-persi/6070327/

Fiorina Capozzi



Aiuti ai bar e ai ristoranti: il 6,5% degli incassi persi



Dati - Ristori per 2,5 miliardi contro un calo di fatturato da 38 miliardi: proteste come #IoApro nascono da problemi reali, che non sono finiti

Quasi 2,5 miliardi di ristori contro una perdita di fatturato da 38 miliardi solo nel 2020, il 6,5% dei ricavi persi. Numeri alla mano, ieri la Federazione italiana pubblici esercizi ([FIPE](#)) si è presentata al ministero dello Sviluppo per chiedere certezze e un piano programmato di riapertura per ristoranti, bar e ogni sorta di pubblico [...]

Per continuare a leggere questo articolo

[Abbonati a Il Fatto Quotidiano](#)

Abbonati a soli 14,99€ / mese per il primo anno

[Sei già abbonato? Continua a leggere](#)

Gentile lettore, la pubblicazione dei commenti è sospesa dalle 20 alle 9, i commenti per ogni articolo saranno chiusi dopo 72 ore, il massimo di caratteri consentito per ogni messaggio è di 1.500 e ogni utente può postare al massimo **150 commenti alla settimana**. Abbiamo deciso di impostare questi limiti per migliorare la qualità del dibattito. È necessario attenersi **[Termini e Condizioni di utilizzo del sito \(in particolare punti 3 e 5\)](#)**: evitare gli insulti, le accuse senza fondamento e mantenersi in tema con la discussione. I commenti saranno pubblicati dopo essere stati letti e approvati, ad eccezione di quelli pubblicati dagli utenti in white list (vedere il punto 3 della nostra policy). Infine non è consentito accedere al servizio tramite account multipli. Vi preghiamo di segnalare eventuali problemi tecnici al nostro [supporto tecnico](#) La Redazione

Ristori, appello imprese. Governo studia rottamazione

[lagazzettadelmezzogiorno.it/video/economia-tv/1273588/ristori-appello-imprese-governo-studia-rottamazione.html](https://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/video/economia-tv/1273588/ristori-appello-imprese-governo-studia-rottamazione.html)



Economia

Fipe: "-40 mld fatturato". Cgia: "29 mld a fronte 423 mancati incassi"

17 Gennaio 2021

[Lascia il tuo commento](#)

Condividi le tue opinioni su

Caratteri rimanenti: 400

"IO APRO", I DISOBBEDIENTI SONO GIÀ OLTRE 8MILA



QuotidianodellUmbria.it



- HOME POLITICA OPINIONI ECONOMIA & FINANZA UMBRIA CRONACA CULTURA SCIENZA E SALUTE SPORT EVENTI
- LOGIN
- Perugia Terni Assisi Foligno Spoleto Castello Trasimeno Gubbio Orvieto Bastia Todi Contatti

Home » "Io Apro", i disobbedienti sono già oltre 8mila

"Io Apro", i disobbedienti sono già oltre 8mila

QuotidianodellUmbria.it
Sempre più contenuti in costante aggiornamento

In Umbria baristi e ristoratori fanno ricorso al Tar contro l'ultimo Dpcm del governo



Perugia Dom. 17 Gen. 2021

Ci sono stati i controlli delle forze dell'ordine e sono scattate le multe. Queste ultime non sono state numerose: tre in Valle d'Aosta, due a Bergamo, quattro a Bologna, per fare alcuni esempi. Ma nei prossimi giorni le sanzioni potrebbero crescere, dopo le valutazioni delle informazioni raccolte e dei molti video finiti in Rete. La protesta «Io Apro», messa in campo venerdì dai ristoratori esasperati dai divieti, ha diviso la categoria però ha raccolto parecchie adesioni. Oltre 8mila i ristoranti disobbedienti, secondo Tni-Tutela nazionale imprese, associazione promotrice in particolare del flash mob che ha visto gli imprenditori del mondo «Horeca» sedersi a tavola con i dipendenti nelle vesti di clienti. Numerose le iniziative in ordine sparso nelle diverse città. A Milano, riferisce la Questura, gli agenti dei Commissariati hanno fatto una quindicina di interventi nei locali fuorilegge, su segnalazione o durante i controlli sulle strade. Sono state identificate circa 150 persone, nessuna sanzione nell'immediato, viene spiegato. Si procederà o meno dopo una valutazione delle violazioni. Paolo Polli, esercente e attivista della categoria, era nel ristorante La Parilla, in zona Sempione, dove i carabinieri hanno interrotto una cena messicana con balli e 90 persone ai tavoli finita su molti siti. Mary, la proprietaria, ha dovuto rifiutare decine di prenotazioni venerdì e rimarrà aperta anche nei prossimi giorni. «Mi risulta che lei abbia avuto la sanzione da 280 euro (400 se non pagata subito, ndr) -

- Canali: Cronaca | Umbria
- Tags: io apro | disobbedienti | TAR | Dpcm
- Accedi per lasciare commenti

Argomenti correlati

Pizzeria Dal Gale apre nonostante i divieti ma viene multata e chiusa
Anche in Umbria i ristoratori sfidano il Dpcm con #ioapro

Cerca nel sito

Cerca



Pedopornografia: in carcere un 53enne perugino
Possedeva decine di migliaia di file multimediali illeciti



"IO APRO", I DISOBBEDIENTI SONO GIÀ OLTRE 8MILA

spiega Polli -. Nessun cliente è stato multato, c'è stata solo la richiesta dei documenti. Anche in altre zone ci sono state proteste simili. Io e altri ristoratori eravamo lì per cercare di far andare bene le cose, aiutando Mary e lo staff nel far rispettare le regole. In alcune cose ci siamo riusciti in altre no. Sottolineo che il Covid esiste, ma purtroppo ci sono situazioni economiche che portano a fare anche questo tipo di cose».

L'avvocato Lorenzo Nannelli, coordinatore del collegio di difesa che assisterà gli esercenti nei ricorsi, spiega: «Nel complesso è stata un'iniziativa all'insegna dell'educazione e del rispetto delle norme. Mascherine, distanziamento sociale e coprifuoco rispettati».

Dalla pandemia sanitaria a quella economica, il settore della ristorazione in Umbria perde **548 milioni** di fatturato rispetto all'anno precedente. E' quanto rileva il **centro studi Fipe** **Confcommercio** aggiungendo che la quota locale è pari all'1,5% dei quasi 38 miliardi di perdite a livello nazionale.

In Umbria baristi e ristoratori fanno ricorso al Tar contro l'ultimo Dpcm del governo. Ad annunciarlo è Luigi De Rossi, presidente dell'associazione Giustitalia: "Tramite più ricorsi ai Tribunali amministrativi regionali, patrocinati dagli avvocati dell'associazione - spiega - gli esercenti del settore chiedono alla magistratura amministrativa l'annullamento dell'ordinanza nella parte in cui impone il divieto di consumazione ai tavoli in qualsiasi ora del giorno". Secondo l'avvocato De Rossi, prevedere una riapertura molto lontana nel tempo e la conseguente privazione di luoghi che possono essere messi in sicurezza e ben controllati dalle forze dell'ordine potrebbe comportare il rischio concreto di "aggregazioni selvagge ed abusive" - soprattutto da parte dei ragazzi - in luoghi privati improvvisati con i cibi di asporto e le bevande per aperitivi incontrollabili. Per adesso sono una quarantina, soltanto in Umbria, i gestori che hanno deciso di impugnare il Dpcm. L'iniziativa viene estesa in tutta Italia ma il ricorso verrà presentato, tra mercoledì e giovedì, direttamente al Tar della regione di competenza. Anche in Umbria i ristoratori hanno dato inizio alla protesta #ioapro, un'iniziativa che sta raccogliendo sempre più adesioni in tutta Italia.

Scelta eclatante di "disobbedienza" ai divieti previsti dal Dpcm che molti ristoratori in tutta Italia sono pronti a mettere in atto alla scadenza delle misure attualmente in vigore. E nella giornata di ieri, l'hashtag #ioapro è diventato virale, con tanti video e messaggi di esercenti della ristorazione pronti a questa forma di



Associazione
ASILI NOTTURNI "UMBERTO I°" UMBRIA
AMBULATORIO SOLIDALE
Sede di PERUGIA "Fabio Baslinini"
Una porta aperta a chi ne trova tutte chiuse

Il nostro impegno è donare **GRATUITAMENTE** cure Odontoiatriche, Oculistiche e Dermatologiche ai meno abbienti.

www.asilinocturniumbria.it



Global Communication

AL FIANCO DELLE IMPRESE UMBRE
MARKETING e PUBBLICITÀ



UMBRIA

In edicola il nuovo numero di Umbria Settegiorni

Primo piano
Criminalità in Umbria: boom di reati nel 2020
Coronavirus: da gennaio al via le vaccinazioni

Attualità
Riaprono le scuole ma la Dada è ancora un problema

PREMI
RIPARAZIONE OLTRE I PUNTI
Agricoltura: avvicina ancora per l'Umbria

In tutte le edicole dell'Umbria a soli 2 euro

Opinioni



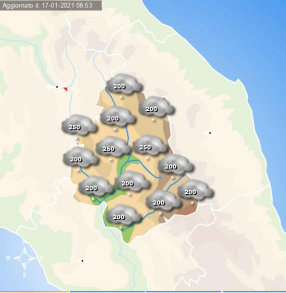
La "palla avvelenata" delle scorie nucleari rimessa in gioco



Meteo Umbria

Domenica 17 Lunedì 18 Martedì 19 >>

Aggiornato a 17/01/2021 08:43



Mattina Pomeriggio Sera Notte

© Previsioni a cura di **Centro Meteo Italiano**

"IO APRO", I DISOBBEDIENTI SONO GIÀ OLTRE 8MILA

protesta per non correre il rischio di vedere compromesso il futuro delle proprie attività. Alcuni di loro hanno espresso le proprie posizioni in maniera chiara e decisa, come nel caso del video.

E mentre in Italia si registrano già oltre centomila adesioni all'iniziativa, per quanto riguarda il capoluogo di regione l'unico locale ad aver apertamente annunciato di aderire alla iniziativa di disobbedienza è il Gale di Ferro di Cavallo che ieri sera intorno alle 20 è stato raggiunto da polizia e carabinieri che si sono presentati alla pizzeria e hanno sanzionato i titolari, identificato venti clienti (a cui presto, probabilmente, arriverà una multa) e dunque hanno fatto chiudere il locale.

Daniele Bartolini, uno dei soci del locale, era cosciente di quanto poteva accadere. Già nel tardo pomeriggio aveva ricevuto la visita delle forze dell'ordine che gli avevano spiegato che non si poteva rimanere indifferenti e che sarebbero tornati per un controllo. Nonostante tutto la decisione è stata quella di andare avanti, consapevoli del rischio di una sanzione da 400 euro di multa e di possibili cinque giorni di chiusura. "Abbiamo l'assistenza di uno studio legale che si occuperà delle contestazioni e che eventualmente tutelerà i nostri clienti", aveva sottolineato Benedetti. Evidenziando come tra la gente ci sia voglia di normalità. Tanto che loro, ieri, avevano fatto il tutto esaurito in fatto di prenotazioni. Sarebbe stato tutto pieno anche stasera e domani. Invece sono arrivate le forze dell'ordine.



Quotidiano dell'Umbria

**Quotidiano
dell'Umbria**

.it

LAVORA CON NOI



QuotidianodellUmbria.it

Sempre più contenuti in costante aggiornamento

Umbria

▶ PERUGIA

▶ TERNI

▶ GUBBIO

▶ ACQUASPARTA

▶ GUALDO TADINO

▶ ARNONE

▶ MARSCIANO

▶ SOLOMEO

▶ CORCIANO

▶ FOSSATO DI VICO

▶ PERUGIA

▶ MONTECCHIO

[Apri il link](#)

"IO APRO", I DISOBBEDIENTI SONO GIÀ OLTRE 8MILA



[Apri il link](#)

LE DISCOTECHESONO UNA COSA SERIA

6.8 c Roma lunedì, Gennaio 18, 2021 Registrati



POLITICA CULTURA SPORT CONTROINFORMAZIONE INTERVISTE LA VOCE DEGLI AVVOCATI

ARCHIVIO

Home > Cultura > Le discoteche sono una cosa seria



Cultura

Le discoteche sono una cosa seria

Di **giornale** - Gennaio 18, 2021 5 0

Advertisement

Le discoteche sono chiuse da quasi un anno, a parte una breve parentesi estiva. Nonostante ciò ogni fine settimana si parla di assembramenti nei locali, balli e feste come se le discoteche fossero sempre aperte.

"Assembramenti, risse, balli e feste si svolgono nella più totale illegalità o in una torbida zona franca - sottolinea Maurizio Pasca, il Presidente di SILB-[Fipe](#), Il Sindacato Italiano dei Locali da Ballo, la più importante associazione italiana di categoria e che raduna il 90% delle imprese del comparto censite dalla Camera di Commercio - e in ogni caso in realtà che non hanno o non utilizzano la licenza da ballo".

Advertisement

ALTRE STORIE

GOVERNO CASTELLI, "DISEGNO RIFORMATORE, AMPIO E CORAGGIOSO. PER QUESTO CONTINUIAMO..."



Politica | Gennaio 18, 2021



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

LE DISCOTECHESONO UNA COSA SERIA

"Purtroppo si sta verificando quello che avevamo previsto da subito – prosegue Pasca – Ovvero il proliferare di raduni che sfuggono ad ogni forma di legalità. Capiamo la disperazione dei titolari di tanti locali che non sono discoteche, ma la nostra linea è quella del rispetto rigoroso delle regole, perché siamo imprenditori e come tali ci comportiamo. Le discoteche sono una cosa seria".

"Che cosa chiediamo? Alle Istituzioni aiuti concreti, nelle modalità che abbiamo già avuto modo di proporre e che in parte sono stati recepiti dai Ministeri e dalle Regioni: con entrambi il nostro dialogo è costante e il confronto non è mai venuto meno. Ai media di non banalizzare sempre e comunque certi argomenti, è davvero anacronistico parlare di movida e associarla alle discoteche che – ribadisco – sono di fatto chiuse da fine febbraio".

"Che rischi corriamo? Di questo passo almeno metà delle discoteche spariranno dalla circolazione, nella migliore delle ipotesi diventeranno parcheggi, mobilifici, show-room, centri commerciali. Nella peggiore delle ipotesi diventeranno facile preda della malavita".

Il Silb si batte da sempre per un divertimento sano, intelligente e consapevole, con la massima attenzione e collaborazione con enti e associazioni allineati a questa rigorosa linea di pensiero come l'associazione Cogeu, nata dopo la tragedia della Lanterna Azzurra di Corinaldo del 2018, per tutelare un divertimento in sicurezza dei ragazzi che frequentano le discoteche.

"L'associazione si caratterizza per l'apertura ai ragazzi a partire dai 15 anni, per la loro presenza all'interno del direttivo e per il forte impegno che ha portato alla stesura del Manifesto del divertimento in sicurezza, incentrato su otto punti rivolti sia al gestore del locale e sia al ragazzo che frequenta le discoteche, facendo così nascere una sorta di patto di corresponsabilità – afferma Luigina Bucci, la Presidente di Cogeu – In quest'ottica auspichiamo l'apertura di un tavolo di lavoro insieme alle Istituzioni e alle associazioni di categoria, pronti a raccogliere l'invito in tal senso ricevuto dal Presidente del SILB-[Fipe](#) Maurizio Pasca".

www.silb.it

In allegato il **comunicato dettagliato**. Sempre in allegato una foto di **Maurizio Pasca**, presidente del SILB-[Fipe](#).

Per ogni ulteriore delucidazione, come sempre, non esitate a contattarmi. Buon proseguimento di giornata e a presto.

giornale

 ALTRE STORIE

GOVERNO CASTELLI, "DISEGNO RIFORMATORE, AMPIO E CORAGGIOSO. PER QUESTO CONTINUIAMO...

Politica | Gennaio 18, 2021



[Apri il link](#)

LE DISCOTECHE SONO UNA COSA SERIA



Informazione equidistante ed imparziale, che offre voce a tutte le fonti di informazione

Advertisement

Copyrighted politicamentecorretto.com



□ ALTRE STORIE

GOVERNO CASTELLI, "DISEGNO RIFORMATORE, AMPIO E CORAGGIOSO. PER QUESTO CONTINUIAMO..."

Politica | Gennaio 18, 2021



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

SILB-FIPE, SPARIRANNO METÀ DISCOTECHES

EDIZIONI > Mediterraneo | Europa-Ue | NuovaEuropa | America Latina | Brasil | English | Podcast | ANSAcheck

Ait Lombardia

Fai la ricerca | Vai alla Borsa | Vai al Meteo | Corporate Prodotti

Galleria Fotografica | Video | Scegli la Regione +

CRONACA * POLITICA * ECONOMIA * SPORT * SPETTACOLO * ANSA VIAGGIART * ECONOMIA E TERRITORIO * CONSIGLIO LOMBARDIA * SPECIALI

ANSA.it > Lombardia > **Silb-Fipe, spariranno metà discoteche**

Silb-Fipe, spariranno metà discoteche

Allarme del Sindacato italiano locali da ballo

Redazione ANSA

MILANO
19 gennaio 2021
13:01
NEWS

- Suggerisci
- Facebook
- Twitter
- Altri



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - MILANO, 19 GEN - "Di questo passo almeno metà delle discoteche spariranno dalla circolazione, nella migliore delle ipotesi diventeranno parcheggi, mobilifici, show-room, centri commerciali. Nella peggiore delle ipotesi diventeranno facile preda della malavita".

E' l'allarme lanciato da Maurizio Pasca, il Presidente di SILB-Fipe, il Sindacato Italiano dei Locali da Ballo, che raduna il 90% delle imprese del comparto censite dalla Camera di Commercio.

A parte la parentesi estiva, le discoteche sono chiuse da quasi un anno e "purtroppo si sta verificando quello che avevamo previsto da subito - prosegue Pasca -, ovvero il proliferare di raduni che sfuggono ad ogni forma di legalità. Capiamo la disperazione dei titolari di tanti locali che non sono discoteche, ma la nostra linea è quella del rispetto rigoroso delle regole, perché siamo imprenditori e come tali ci comportiamo. Le discoteche sono una cosa seria".

"Che cosa chiediamo? Alle Istituzioni aiuti concreti, nelle modalità che abbiamo già avuto modo di proporre e che in parte sono stati recepiti dai

SILB-**FIPE**, SPARIRANNO METÀ DISCOTECHE

Ministeri e dalle Regioni: con entrambi il nostro dialogo è costante e il confronto non è mai venuto meno. Ai media di non banalizzare sempre e comunque certi argomenti, è davvero anacronistico parlare di movida e associarla alle discoteche che - ribadisco - sono di fatto chiuse da fine febbraio". (ANSA).

Svaghi (generico)

Locali notturni

Economia, affari e finanza

Maurizio Pasca

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



CONDIVIDI



APPELLO **FIPE** A PATUANELLI (MIN. SVILUPPO ECONOMICO): "ABBIAMO UN PIANO PER RIAPRIRE GRADUALMENTE ED IN SICUREZZA I PUBBLICI ESERCIZI. VOI RESTITUITECI LA DIGNITÀ" 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 week

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 v	Dati v	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

Appello **Fipe** a Patuanelli (Min. Sviluppo Economico): "Abbiamo un piano per riaprire gradualmente ed in sicurezza i pubblici esercizi. Voi restituiteci la dignità"

19/01/2021 11:31



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI

Restituire la dignità al settore dei Pubblici esercizi, attraverso un piano ben definito che conduca a una riapertura in sicurezza dei locali. Una riapertura anche

graduale, purché stabile e in grado di garantire l'effettiva possibilità di lavoro a 300mila imprese, che negli ultimi 12 mesi hanno registrato circa 38 miliardi di euro di perdita di fatturato. È questa la principale richiesta contenuta nel documento unitario presentato da **Fipe**-Confcommercio e Fiepet-Confesercenti al ministro per lo Sviluppo economico, Stefano Patuanelli, nel corso dell'incontro che si è tenuto ieri pomeriggio, per via telematica. Un faccia a faccia fortemente voluto e richiesto dalle associazioni maggiormente rappresentative del settore dei Pubblici esercizi e che ha visto la presenza anche del viceministro Alessia Morani e dei sindacati di categoria, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil. "Nonostante gli investimenti già fatti dagli imprenditori del settore - spiegano **Fipe** e Fiepet - siamo disponibili a implementare i protocolli sanitari, coinvolgendo anche il Comitato tecnico scientifico, con l'obiettivo di riprendere l'attività serale di ristorazione nelle Regioni gialle e dare la possibilità ai locali di restare aperti almeno sino alle 18 nelle zone arancioni". "Nel 2020 il mondo della ristorazione è rimasto chiuso in media 160 giorni, mentre le imprese di catering e i locali di intrattenimento hanno di fatto perduto l'intero anno. Ecco perché - proseguono le associazioni di categoria - è essenziale rafforzare le misure economiche a sostegno del settore, a cominciare dal decreto ristori Quinques, rivedendo i meccanismi di calcolo dei contributi a fondo perduto su base annua. Non solo. È indispensabile esentare i Pubblici esercizi dal pagamento dell'Imu 2021, prolungare gli ammortizzatori sociali fino al termine del periodo di crisi, intervenire sulle locazioni commerciali, prorogando di altri 4 mesi il credito d'imposta e incentivando i locatori a ridurre i canoni ed estendere a 15 anni il periodo di ammortamento anche dei prestiti fino a 800mila euro garantiti dal Fondo Centrale di garanzia. Provvedimenti straordinari per far fronte a



[Apri il link](#)**APPELLO [FIPE](#) A PATUANELLI (MIN. SVILUPPO ECONOMICO): "ABBIAMO UN PIANO PER RIAPRIRE GRADUALMENTE ED IN SICUREZZA I PUBBLICI ESERCIZI. VOI RESTITUITECI LA DIGNITÀ"AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO**

un'emergenza straordinaria, che rischia di far scomparire un settore che dà lavoro a 1,2 milioni di persone e rappresenta una componente essenziale della filiera agroalimentare e dell'offerta turistica del nostro Paese". "Serve ingranare una marcia diversa – concludono [Fipe](#) e Fiepet -, che inverta la stessa impostazione di principio riservata in questi mesi al settore dei Pubblici Esercizi, vittime di un rating reputazionale massacrato dalle insinuazioni sulla sicurezza e dalla classificazione di attività "non essenziali. Le nostre imprese non sono interruttori, ma da sempre tengono accesa la luce in tutto il Paese: oggi meritano questo rispetto" Apertura e disponibilità da parte del Ministro Patuanelli che ha ritenuto condivisibili le considerazioni e le richieste fatte dalle associazioni. Il Ministro ha inoltre dichiarato di aver già richiesto un tavolo di confronto con il Ministro della Sanità e con il CTS per discutere sulle modalità di ripartenza del settore intervenendo sui Protocolli Sanitari, ha condiviso l'ipotesi di un commissario straordinario che gestisca lo stato di crisi del comparto, e ha confermato lo stanziamento di ulteriori ristori perequativi e progressivi, rapportati alle perdite di fatturato dell'intero anno 2020, mentre per l'esercizio 2021 si procederà inizialmente riprendendo le vecchie modalità utilizzate per gli indennizzi a fondo perduto. Ip/AGIMEG

[Focus](#) [Politica](#)**Commenti: 0**Ordina per [Meno r](#)[Facebook](#) Plug-in Commenti di Facebook[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

Discoteche in crisi: il grido d'allarme di SILB-Fipe

CN corrierenazionale.it/2021/01/19/discoteche-in-crisi-il-grido-dallarme-di-silb-fipe/

January 19, 2021



Maurizio Pasca, Presidente SILB-Fipe, lancia un grido di allarme per la crisi che sta colpendo il settore: “Le discoteche sono una cosa seria”



Le discoteche sono chiuse da quasi un anno, a parte una breve parentesi estiva. Nonostante ciò ogni fine settimana si parla di assembramenti nei locali, balli e feste come se le discoteche fossero sempre aperte.

“Assembramenti, risse, balli e feste si svolgono nella più totale illegalità o in una torbida zona franca – sottolinea Maurizio Pasca, il Presidente di SILB-Fipe, Il Sindacato Italiano dei Locali da Ballo, la più importante associazione italiana di categoria e che raduna il 90% delle imprese del comparto censite dalla Camera di Commercio – e in ogni caso in realtà che non hanno o non utilizzano la licenza da ballo”.

“Purtroppo si sta verificando quello che avevamo previsto da subito – prosegue Pasca – Ovvero il proliferare di raduni che sfuggono ad ogni forma di legalità. Capiamo la disperazione dei titolari di tanti locali che non sono discoteche, ma la nostra linea è quella del rispetto rigoroso delle regole, perché siamo imprenditori e come tali ci comportiamo. Le discoteche sono una cosa seria”.

“Che cosa chiediamo? Alle Istituzioni aiuti concreti, nelle modalità che abbiamo già avuto modo di proporre e che in parte sono stati recepiti dai Ministeri e dalle Regioni: con entrambi il nostro dialogo è costante e il confronto non è mai venuto meno. Ai media di non banalizzare sempre e comunque certi argomenti, è davvero anacronistico parlare di movida e associarla alle discoteche che – ribadisco – sono di fatto chiuse da fine febbraio”.

“Che rischi corriamo? Di questo passo almeno metà delle discoteche spariranno dalla circolazione, nella migliore delle ipotesi diventeranno parcheggi, mobilifici, show-room, centri commerciali. Nella peggiore delle ipotesi diventeranno facile preda della malavita”.

Il Silb si batte da sempre per un divertimento sano, intelligente e consapevole, con la massima attenzione e collaborazione con enti e associazioni allineati a questa rigorosa linea di pensiero come l'associazione Cogeu, nata dopo la tragedia della Lanterna Azzurra di Corinaldo del 2018, per tutelare un divertimento in sicurezza dei ragazzi che frequentano le discoteche.

“L'associazione si caratterizza per l'apertura ai ragazzi a partire dai 15 anni, per la loro presenza all'interno del direttivo e per il forte impegno che ha portato alla stesura del Manifesto del divertimento in sicurezza, incentrato su otto punti rivolti sia al gestore del locale e sia al ragazzo che frequenta le discoteche, facendo così nascere una sorta di patto di corresponsabilità – afferma Luigina Bucci, la Presidente di Cogeu – In quest'ottica auspichiamo l'apertura di un tavolo di lavoro insieme alle Istituzioni e alle associazioni di categoria, pronti a raccogliere l'invito in tal senso ricevuto dal Presidente del SILB-Fipe Maurizio Pasca”.

www.silb.it



CorNaz

I ristoratori da Patuanelli: “Ora un piano per riaprire la sera nelle zone gialle, coinvolgere il Cts. E i nuovi ristori siano su base annua”

[ilfattoquotidiano.it/2021/01/19/i-ristoratori-da-patuanelli-ora-un-piano-per-riaprire-la-sera-nelle-zone-gialle-coinvolgere-il-cts-e-i-nuovi-ristori-siano-su-base-annua/6071073/](https://www.ilfattoquotidiano.it/2021/01/19/i-ristoratori-da-patuanelli-ora-un-piano-per-riaprire-la-sera-nelle-zone-gialle-coinvolgere-il-cts-e-i-nuovi-ristori-siano-su-base-annua/6071073/)

di F. Q.

January 19, 2021



Un “piano ben definito” per arrivare a “una **riapertura in sicurezza** dei locali anche graduale, purché stabile”. E’ la richiesta presentata lunedì al ministro per lo Sviluppo economico, **Stefano Patuanelli**, da **Fipe**-Confcommercio e **Fiepet**-Confesercenti. Che la settimana scorsa avevano preso le distanze dalla protesta “Io apro” culminata venerdì nell’apertura di alcuni locali per cena in **violazione** delle restrizioni anti contagio. All’incontro in videoconferenza hanno partecipato anche i sindacati di categoria, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil.

Leggi Anche

#ioapro, aderire a questa lotta dei ristoratori è da criminali

“Nonostante gli **investimenti** già fatti dagli imprenditori del settore – hanno spiegato **Fipe** e **Fiepet** – siamo disponibili a implementare i **protocolli** sanitari, coinvolgendo anche il **Comitato tecnico scientifico**, con l’obiettivo di riprendere l’attività serale di ristorazione nelle **Regioni gialle** e dare la possibilità ai locali di restare **aperti almeno sino alle 18** nelle zone arancioni”. La questione è ovviamente molto **delicata** perché diversi studi sono arrivati alla conclusione che i ristoranti, dove per forza di cose la mascherina a un certo punto va tolta, sono tra i luoghi dove è maggior il rischio di **contagio**.

Le imprese del settore, dal canto loro, calcolano di aver registrato negli ultimi 12 mesi “circa **38 miliardi di euro di perdita** di fatturato”: effetto della chiusura per 160 giorni (in media) dei ristoranti, mentre le imprese di **catering** e i locali di intrattenimento hanno di fatto perduto l’intero anno. Naturalmente l’attenzione si concentra sul prossimo **decreto Ristori**, appeso al via libera allo **scostamento** di bilancio chiesto dal cdm prima che Matteo Renzi aprisse la crisi. La richiesta delle federazioni di categoria è di rivedere i **meccanismi di calcolo dei contributi a fondo perduto**, considerando l’intero anno, ma anche “**esentare** i Pubblici esercizi dal pagamento dell’**Imu 2021**, prolungare gli **ammortizzatori** sociali fino al termine del periodo di crisi, intervenire sulle **locazioni commerciali, prorogando di altri 4 mesi il credito d’imposta** e incentivando i locatori a **ridurre** i canoni ed estendere a 15 anni il periodo di **ammortamento** anche dei **prestiti** fino a 800mila euro garantiti dal Fondo Centrale di garanzia”.

“Se non c’è un confronto intelligente sulla possibilità di riaprire i locali in sicurezza il **30-40% chiuderà**, così come molti fornitori”, sostiene **Michele Faravelli**, ex proprietario di un ristorante in zona Isola a Milano e ora direttore di un bistrot in piazza Duomo. “I **ristori** non sono sufficienti, bisognerebbe almeno cancellare del tutto le tasse per sei mesi. E poi bisogna pensare anche ai dipendenti in cig, che prendono poco e in ritardo”.

Il ministro, riferiscono **Fipe** e **Fiepet**, ha detto di aver già richiesto un tavolo di confronto con il ministro della Sanità e con il CTS per discutere sulle modalità di ripartenza del settore intervenendo sui protocolli sanitari, ha condiviso l’ipotesi di un **commissario straordinario** che gestisca lo stato di crisi del comparto e ha confermato lo stanziamento di

ulteriori ristori **perequativi e progressivi** rapportati alle perdite di fatturato dell'intero anno 2020 mentre per il 2021 si procederà inizialmente riprendendo le vecchie modalità utilizzate per gli indennizzi a fondo perduto.

Il Fatto Economico - Una selezione dei migliori articoli del Financial Times tradotti in italiano insieme al nostro inserto economico.

ISCRIVITI

Sostieni ilfattoquotidiano.it: mai come in questo momento abbiamo bisogno di te.

In queste settimane di pandemia noi giornalisti, se facciamo con coscienza il nostro lavoro, svolgiamo un servizio pubblico. Anche per questo ogni giorno qui a ilfattoquotidiano.it siamo orgogliosi di offrire gratuitamente a tutti i cittadini centinaia di nuovi contenuti: notizie, approfondimenti esclusivi, interviste agli esperti, inchieste, video e tanto altro. Tutto questo lavoro però ha un grande costo economico. La pubblicità, in un periodo in cui l'economia è ferma, offre dei ricavi limitati. Non in linea con il boom di accessi. Per questo chiedo a chi legge queste righe di sostenerci. Di darci un contributo minimo, pari al prezzo di un cappuccino alla settimana, fondamentale per il nostro lavoro.

Diventate utenti sostenitori [cliccando qui](#).

Grazie Peter Gomez

GRAZIE PER AVER GIÀ LETTO XX ARTICOLI QUESTO MESE.

Ora però siamo noi ad aver bisogno di te. Perché il nostro lavoro ha un costo. Noi siamo orgogliosi di poter offrire gratuitamente a tutti i cittadini centinaia di nuovi contenuti ogni giorno. Ma la pubblicità, in un periodo in cui l'economia è ferma, offre ricavi limitati. Non in linea con il boom accessi a ilfattoquotidiano.it. Per questo ti chiedo di sostenerci, con un contributo minimo, pari al prezzo di un cappuccino alla settimana. Una piccola somma ma fondamentale per il nostro lavoro. Dacci una mano!

Diventa utente sostenitore!

Con riconoscenza Peter Gomez

il Fatto
Quotidiano.it

Sostieni adesso



BUONO! Dove mangiano i grandi cuochi

di Francesco Priano e Luca Sommi [15€ Acquista](#)

[Ristoranti](#)

SILB-FIPE, SPARIRANNO METÀ DISCOTECHES

GDV Oltre Vicenza

martedì, 19 gennaio 2021

/// VENETO /// ITALIA /// MONDO



Silb-Fipe, spariranno metà discoteche

Allarme del Sindacato italiano locali da ballo

19 gennaio 2021



(ANSA) - MILANO, 19 GEN - "Di questo passo almeno metà delle discoteche spariranno dalla circolazione, nella migliore delle ipotesi diventeranno parcheggi, mobilifici, show-room, centri commerciali. Nella peggiore delle ipotesi diventeranno facile preda della malavita". E' l'allarme lanciato da Maurizio Pasca, il Presidente di SILB-Fipe, il Sindacato Italiano dei Locali da Ballo, che raduna il 90% delle imprese del comparto censite dalla Camera di Commercio. A parte la parentesi estiva, le discoteche sono chiuse da quasi un anno e "purtroppo si sta verificando quello che avevamo previsto da subito - prosegue Pasca -, ovvero il proliferare di raduni che sfuggono ad ogni forma di legalità. Capiamo la disperazione dei titolari di tanti locali che non sono discoteche, ma la nostra linea è quella del rispetto rigoroso delle regole, perché siamo imprenditori e come tali ci comportiamo. Le discoteche sono una cosa seria". "Che cosa chiediamo? Alle Istituzioni aiuti concreti, nelle modalità che abbiamo già avuto modo di proporre e che in parte sono stati recepiti dai Ministeri e dalle Regioni: con entrambi il nostro dialogo è costante e il confronto non è mai venuto meno. Ai media di non banalizzarne sempre e comunque certi argomenti, è davvero anacronistico parlare di movida e associarla alle discoteche che - ribadisco - sono di fatto chiuse da fine febbraio". (ANSA).

GGD

MyDaily, la newsletter del GDV su misura per te.

Ricevilo ogni giorno gratuitamente via email!

Grazie per esserti iscritto, ti abbiamo inviato una email di conferma

ISCRIVITI

Con l'iscrizione al servizio si dichiara di accettare le Condizioni Contrattuali e le Informazioni



SILB-FIPE, SPARIRANNO METÀ DISCOTECHE

BY ATHESES STUDIO



Superbonus, ora si parte davvero

By Athesis Studio

Il nuovo Dpcm proroga molte chiusure. Qual è secondo voi la priorità nelle riaperture?

- Scuole superiori e università
- Bar e ristoranti
- Teatri e cinema
- Musei e monumenti
- Impianti sportivi: piscine, palestre, piste da sci ecc.

Vota

VEDI TUTTI I SONDAGGI



SILB-FIPE, SPARIRANNO METÀ DISCOTECHE



ViOrienta, open day digitale con il Consiglio nazionale geometri: fate le vostre domande

La spunta blu

Edizione digitale Newsletter Segnala Necrologie **Abbonati**

IL GIORNALE DI VICENZA

/// DI GIAN MARCO MANCASSOLA
Costruttori e responsabili, quelli veri

FUTURO e INNOVAZIONE



Il 5G opportunità per le pmi

PIZZERIA **IL GIORNALE DI VICENZA**



SILB-FIPE, SPARIRANNO METÀ DISCOTECHE



/// L'INIZIATIVA

Pizzeria dell'anno: 100mila schede per scegliere il top. L'ordine delle prime 10 sarà rivelato alle premiazioni



/// VENETO

Ha 246 veicoli intestati e 180mila euro di multe da pagare



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

SILB-FIPE, SPARIRANNO METÀ DISCOTECHE

Coppia scomparsa nel nulla a Bolzano: il figlio indagato per omicidio e occultamento di cadavere

/// MONDO

Covid, Gran Bretagna il Paese con il più alto tasso di mortalità al mondo



"Ballo ballo", le canzoni di Raffaella Carrà diventano un film. L'anteprima il 25 gennaio



/// SALUTE

Dal 30 gennaio anche la ricetta bianca diventa digitale

ATHESIS DIGITAL EVENTS



SILB-FIPE, SPARIRANNO METÀ DISCOTECHE

GLI ORIZZONTI DELLA SALUTE Ricerca, tecnologia, informazione per guardare oltre il 2020

GIOVEDÌ 24 SETTEMBRE, ore 18.15

NON C'È ROSA TECNOLOGICA SENZA SPINE.
"Io e Tech. Piccoli esercizi di Tecnologia"

MASSIMIANO BUCCHI

IN DIRETTA SU: www.ilgiornaledivicenza.it



IL GIORNALE DI VICENZA

Rivivi l'evento



**CONSULTA
LE NECROLOGIE**



/// AUTO

Bollo auto: novità 2021, esenzioni e agevolazioni



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

SILB-FIPE, SPARIRANNO METÀ DISCOTECHES



/// NEWS

Covid, Seychelles da marzo riaprono ai turisti purchè vaccinati e con test negativo



/// MODA & TENDENZE

Lockdown e nuove abitudini: addio stile hipster, torna di moda la barba "dei tre giorni"



/// SCIENZA E TECNOLOGIA

Polizia: «Attenzione ai furti di account su WhatsApp»



SILB-FIPE, SPARIRANNO METÀ DISCOTECHE



/// GAME

"Guerre Stellari" affascina per la somiglianza con il film



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



l'Adige.it

Quotidiano indipendente
del Trentino Alto Adige

Home | News | Business | Gli esercenti al ministro Patuanelli: "Fateci riaprire, abbiamo le soluzioni in sicurezza"

Business

Gli esercenti al ministro Patuanelli: "Fateci riaprire, abbiamo le soluzioni in sicurezza"

🕒 Mar, 19/01/2021 - 12:30



foto Alessio COSER @ladige

PER APPROFONDIRE:

[Esercenti, bar, ristoranti, covid, governo, Patuanelli](#)

🕒 Tempo di lettura: 2 minuti 34 secondi

Restituire la dignità al settore dei Pubblici esercizi, attraverso un piano ben definito che conduca a una riapertura in sicurezza dei locali. Una riapertura anche graduale, purché stabile e in grado di garantire l'effettiva possibilità di lavoro a 300mila imprese, che negli ultimi 12 mesi hanno registrato circa 38 miliardi di euro di perdita di fatturato.

È questa la principale richiesta contenuta nel documento unitario presentato da [Fipe](#)-Confcommercio e Fiepet-Conferesercenti al ministro per lo Sviluppo economico, Stefano Patuanelli, nel corso dell'incontro che si è tenuto per via telematica. Un faccia a faccia fortemente voluto e richiesto dalle associazioni maggiormente rappresentative del settore dei Pubblici esercizi e che ha visto la presenza anche del viceministro Alessia Morani e dei sindacati di categoria, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil.

«Nonostante gli investimenti già fatti dagli imprenditori del settore – spiegano [Fipe](#) e Fiepet – siamo disponibili a implementare i protocolli sanitari, coinvolgendo anche il Comitato tecnico scientifico, con l'obiettivo di riprendere l'attività serale di ristorazione nelle Regioni gialle e dare la possibilità ai locali di restare aperti almeno sino alle 18 nelle zone arancioni».

«Nel 2020 il mondo della ristorazione è rimasto chiuso in media 160 giorni, mentre le imprese di catering e i locali di intrattenimento hanno di fatto perduto l'intero anno. Ecco perché – proseguono le associazioni di categoria – è essenziale rafforzare le misure economiche a sostegno del settore, a cominciare dal decreto ristori Quinquies, rivedendo i meccanismi di calcolo dei contributi a fondo perduto su base annua. Non solo. È indispensabile esentare i Pubblici esercizi dal pagamento dell'Imu 2021,

PIÙ LETTI

PIÙ CONDIVISI

PIÙ COMMENTATI



BUSINESS 19 GEN 2021
Restituire la dignità al settore dei Pubblici esercizi, attraverso un piano b



CRONACA 19 GEN 2021
Valanga questa mattina nel gruppo del Lagorai, sotto cima Tombola Nera, una d



MUSICA 19 GEN 2021
L'Antitrust ha irrogato una sanzione di oltre 10 milioni di euro al gruppo CT



BUSINESS 19 GEN 2021
Consumi giù anche a dicembre con un calo dell'11% rispetto allo stesso mese d



ALTO ADIGE - SÜDTIROL
19 GEN 2021
Sono 9 i decessi per Covid (820 in totale) nelle ultime 24 ore comunicati del

FOTOGALLERY



VIDEOGALLERY

GLI ESERCENTI AL MINISTRO PATUANELLI: "FATECI RIAPRIRE, ABBIAMO LE SOLUZIONI IN SICUREZZA"

prolungare gli ammortizzatori sociali fino al termine del periodo di crisi, intervenire sulle locazioni commerciali, prorogando di altri 4 mesi il credito d'imposta e incentivando i locatori a ridurre i canoni ed estendere a 15 anni il periodo di ammortamento anche dei prestiti fino a 800mila euro garantiti dal Fondo Centrale di garanzia. Provvedimenti straordinari per far fronte a un'emergenza straordinaria, che rischia di far scomparire un settore che dà lavoro a 1,2 milioni di persone e rappresenta una componente essenziale della filiera agroalimentare e dell'offerta turistica del nostro Paese».

«Serve ingranare una marcia diversa – concludono [Fipe](#) e Fiepet -, che inverta la stessa impostazione di principio riservata in questi mesi al settore dei Pubblici Esercizi, vittime di un rating reputazionale massacrato dalle insinuazioni sulla sicurezza e dalla classificazione di attività "non essenziali". Le nostre imprese non sono interruttori, ma da sempre tengono accesa la luce in tutto il Paese: oggi meritano questo rispetto».

Apertura e disponibilità da parte del Ministro Patuanelli che ha ritenuto condivisibili le considerazioni e le richieste fatte dalle associazioni. Il Ministro ha inoltre dichiarato di aver già richiesto un tavolo di confronto con il Ministro della Sanità e con il CTS per discutere sulle modalità di ripartenza del settore intervenendo sui Protocolli Sanitari, ha condiviso l'ipotesi di un commissario straordinario che gestisca lo stato di crisi del comparto, e ha confermato lo stanziamento di ulteriori ristori perequativi e progressivi, rapportati alle perdite di fatturato dell'intero anno 2020, mentre per l'esercizio 2021 si procederà inizialmente riprendendo le vecchie modalità utilizzate per gli indennizzi a fondo perduto.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright l'Adige



ARTICOLO PRECEDENTE

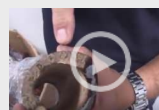
< Una valanga nel gruppo del Lagorai Una persona individuata sotto la neve alla Tombola nera sotto cima d'Asta

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](#)



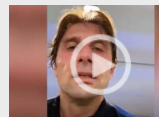
Francesca e Tania, quanta nostalgia per quel tuffo

0 18 GEN. 2021



Fiumicino: la coca dentro le cassette di legno

0 18 GEN. 2021



Mister Antonio Conte suda sui pedali

1 15 GEN. 2021

[Guarda tutti i video](#)



Lega, termina l'era Bisesti Il nuovo segretario è Binelli

Rivoluzione Lega. Mirko Bisesti da mercoledì non è più il...

Sorry, this video is not available. :(

GLI ESERCENTI AL MINISTRO PATUANELLI: "FATECI RIAPRIRE, ABBIAMO LE SOLUZIONI IN SICUREZZA"

SEMPRE SU L'ADIGE

un giorno fa

Un vasto incendio è divampato a Reggio Emilia, intorno alle 21 di ...

un giorno fa

Math rock free jazz: ingredient

Cosa ne pensi?

0 risposte

- Approvo
- Divertente
- Sorpreso
- Arrabbiato
- Triste

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](#)
- Acconsento 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 web Aggiungi Disqus

DISQUS

[Privacy Policy](#)

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

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

GLI ESERCENTI AL MINISTRO PATUANELLI: "FATECI RIAPRIRE, ABBIAMO LE SOLUZIONI IN SICUREZZA"

Giudicarie - Rendena
 Alto Adige - Südtirol
 Dolomiti
 Minoranze

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

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



DECRETO RISTORI, SQUERI (FORZA ITALIA): "STOP AL CRITERIO DEI CODICI ATECO, TAVOLO AL MISE PER LA RIAPERTURA DELLE ATTIVITÀ"


ATTUALITÀ E POLITICA

20/01/2021 | 16:52

Decreto Ristori, Squeri (Forza Italia): "Stop al criterio dei codici Ateco, tavolo al Mise per la riapertura delle attività"



BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

Decreto Ristori, Patuanelli (Mise): "Contributi immediati alle attività che sono ancora chiuse"

20/01/2021 | 16:07 ROMA - «Dobbiamo continuare immediatamente a ristorare le attività che ancora oggi sono chiuse: tutto il settore dei pubblici esercizi continua a subire...

CALCIO

Calciomercato, tutti pazzi per Barella: ma per i bookie sarà ancora Inter

20/01/2021 | 15:17 ROMA - Nicolò Barella è sicuramente il uomo in più dell'Inter in questo

ROMA - «Il nuovo scostamento di bilancio avrà anche il nostro voto ma è necessario che le risorse vengano spese bene: basta con il criterio dei codici Ateco, si al calcolo sul decremento del fatturato». Lo ha detto il deputato di Forza Italia, Luca Squeri, replicando al ministro dello Sviluppo economico, Stefano Patuanelli, nel corso del question time alla Camera. «Il tessuto commerciale del Paese sta diventando terra di conquista di chi vuole approfittare della difficoltà degli operatori: dobbiamo dare risposte concrete all'agonia a cui stiamo assistendo. Non possiamo continuare a umiliare imprese e lavoratori con sussidi insufficienti, lenti e in ritardo», ha continuato, annunciando il sostegno alla «richiesta della [Fipe](#) affinché sia attivato immediatamente un tavolo al Ministero per rivedere i protocolli sanitari, se necessario anche in maniera più ristretta, e consentire così la riapertura delle attività».

MSC/Agipro

TI POTREBBE INTERESSARE...

DECRETO RISTORI, SQUERI (FORZA ITALIA): "STOP AL CRITERIO DEI CODICI ATECO, TAVOLO AL MISE PER LA RIAPERTURA DELLE ATTIVITÀ"



AGIPRONEWS APP

Gratis - su Google Play

SCARICA



Antiriciclaggio, UIF (Bankitalia): nel 2020 dal settore dei giochi 5.772 segnalazioni (-10,8%)



Decreto Ristori, Patuanelli (Mise): "Contributi immediati alle attività che sono ancora chiuse"



Giochi, Adm: nel 2020 più di 3mila controlli in Lazio e Abruzzo, irregolarità nel 10% dei casi

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

PUBBLICI ESERCIZI, MANIFESTAZIONI MENTRE SI CERCA UNA VIA PER LA RIPARTENZA

Pubblicità

**ITALIA** Crisi di governo, in diretta la conferenza stampa di Renzi**TRADING** Rischio bolla di criptovalute sui mercati**ITALIA** "Che vino", la startup per scoprire le cantine più originali

EMERGENZA COVID

Publici esercizi, manifestazioni mentre si cerca una via per la ripartenza

di Enrico Netti



(ANSA)

Fipe-Confcommercio e Fiepet Confesercenti presentano a Mise e Cts protocolli più stringenti per arrivare a una ripresa graduale delle attività anche nelle regioni arancioni

21 gennaio 2021

Salva Commenta



3' di lettura

Manifestazioni in Lombardia dei proprietari di pubblici esercizi mentre parallelamente in un incontro online presieduto dal sottosegretario Alessia Morani del Mise con i vertici di **Fipe**-Confcommercio e Fiepet Confesercenti e alcuni componenti del Comitato tecnico scientifico supportati da rappresentanti dell'Inail e dell'Istituto superiore di sanità si è cercata la via per una ripresa dell'attività per bar, ristoranti e pizzerie. Le proposte fatte dalle associazioni di categoria puntano a una ripresa graduale delle attività, anche a fronte di protocolli di sicurezza più stringenti, ritenendo del tutto ingiustificato utilizzare le stesse restrizioni per attività diverse senza distinguere le imprese in base alle caratteristiche strutturali dei locali e alla tipologia di servizio reso. Allo stesso tempo si ritiene incomprensibile il divieto di operare per le attività che si trovano nelle "regioni arancioni". In queste aree, mentre tutte le altre attività commerciali restano aperte, gli unici a rimanere chiusi sono i pubblici esercizi, determinando la totale assenza di servizio per milioni di consumatori che possono muoversi liberamente all'interno del comune di residenza.

PUBBLICI ESERCIZI, MANIFESTAZIONI MENTRE SI CERCA UNA VIA PER LA RIPARTENZA



Dopo il flop dell'iniziativa #ioapro risale l'esasperazione tra gli esercenti che in Lombardia hanno manifestato davanti la Prefettura di Milano e il Pirellone, sede della Regione, riuniti dall'hashtag #fatecilavorare. «La protesta ha l'unico scopo di ottenere la riapertura dei locali, ma in assoluta sicurezza, quindi con il giusto distanziamento e le mascherine, e soprattutto che il comitato sostiene la campagna vaccinale in atto» ribadisce Paolo Peroli, portavoce del Comitato Territoriale Esercenti. Prima una carovana con un centinaio di auto della Brianza ha bloccato la Milano-Lecco marciando a passo d'uomo. «Ci spiace per i pendolari, ma con questa iniziativa abbiamo voluto dimostrare che purtroppo, siamo gli unici a pagare con la chiusura totale questa zona rossa - spiega Mauro Meda, rappresentante dei ristoratori brianzoli -. Restano aperti gli autogrill, gli hotel, i supermercati ma noi siamo considerati gli untori. Questo non va bene, anche perché molti di noi non hanno ancora ricevuto ristori o cassa integrazione».



I manifestanti hanno poi raggiunto la Prefettura dove sono stati ricevuti dal prefetto Renato Saccone a cui hanno chiesto ristori adeguati e un maggiore supporto per la categoria. Durante l'incontro hanno consegnato prodotti scaduti che non hanno potuto usare a causa delle chiusure e dell'ingresso in zona rossa. «Il prefetto - ha spiegato Alfredo Zini - cercherà di fare pressione per quanto di sua competenza e ci ha detto di ricordare ai ristoratori che hanno deciso di aprire comunque che stanno facendo controlli e dando sanzioni anche ai clienti». Durante la manifestazione in prefettura tanti cartelli di protesta tra cui «Restiamo chiusi per salvaguardare voi. Abbiamo finito le forze, chiediamo solo il giusto supporto». Alla protesta progressivamente si sono aggiunti altri esercenti e sotto il palazzo della Regione Lombardia nel pomeriggio c'era un migliaio di imprenditori accomunati dall'appello #fatecilavorare. Qui l'incontro con Guido Guidesi, assessore lombardo allo Sviluppo economico accompagnato dal presidente della commissione attività produttive Gianmarco Senna e dal consigliere regionale brianzolo Alessandro Corbetta.

PUBBLICI ESERCIZI, MANIFESTAZIONI MENTRE SI CERCA UNA VIA PER LA RIPARTENZA



Durante l'incontro le due associazioni datoriali hanno presentato alcune proposte per una possibile e graduale riapertura in sicurezza delle attività di somministrazione. Il Cts ha manifestato grande attenzione e si è riservato di valutare le proposte nel merito già nel corso della prossima settimana.

Riproduzione riservata ©

[Fipe-Confindustria](#) [pubblico esercizio](#) [Lombardia](#) [Milano](#) [Alessia Morani](#)

 PER SAPERNE DI PIÙ

Dai inizio alla discussione 

Scrivi un commento...

[Disclaimer](#)

COMMENTA

PUBBLICI ESERCIZI, MANIFESTAZIONI MENTRE SI CERCA UNA VIA PER LA RIPARTENZA

Brand connect



Newsletter

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

ISCRIVITI

Video



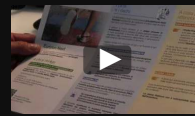
ECONOMIA Eni, Enel e Servizio elettrico nazionale multati dall'Antitrust



ECONOMIA Lagarde: "Pronti a regolare tutti i nostri strumenti"



ECONOMIA Aspi presenta la sua nuova via come gestore di mobilità integrata



ECONOMIA Intesa Sanpaolo lancia Quick Start: i punti salienti dei prodotti

In primo piano



GOVERNO IN BILICO
Consiglio dei ministri, Benassi sottosegretario con delega ai Servizi - Chi è il nominato di Conte - Il calendario della crisi si scontra con quello del Recovery - Quanto vale il partito del premier



LA GIORNATA DEI MERCATI
Lagarde fredda sulla ripresa frena le Borse europee. Spread sale a 117 - Cosa potrebbe far cambiare il piano Bce - Autogrill, aumento da 600 milioni: il titolo crolla - Autostrade, ecco il nuovo piano

di Stefania Arcudi e Andrea Fontana



EMERGENZA COVID
Contagi giù per la stretta natalizia, tra due settimane l'effetto scuola - Altri 14.078 casi e 521 vittime - Live / Test e quarantena per arrivi in Ue e negli Usa - La mappa - Vaccini in tempo reale

di Andrea Gagliardi



DOMANDE E RISPOSTE
Coronavirus, le FAQ del governo: cosa si può fare e cosa no, dalle seconde case alle visite e allo sport - Ristori 5, il decreto slitta a fine mese - Addio ai codici Ateco

di Nicoletta Cottone

Gallery



ECONOMIA Costa Toscana debutta sotto la neve

24 foto



ECONOMIA Il sistema di volo spaziale suborbitale New Shepard

30 foto



ECONOMIA Il concept hotel sul lago d'Orta

20 foto



ECONOMIA Gli show internazionali firmati dalla società di Marco Balich

13 foto

PUBBLICI ESERCIZI, MANIFESTAZIONI MENTRE SI CERCA UNA VIA PER LA RIPARTENZA



TORNA ALL'INIZIO ↑



App disponibile su:

[GOOGLE PLAY](#) | [APP STORE](#)

P.I. 00777910159 | [Dati societari](#) | © Copyright Il Sole 24 Ore Tutti i diritti riservati
Per la tua pubblicità sul sito: [Websystem](#) | [Informativa sui cookie](#) | [Privacy policy](#)

"Riapertura graduale e in sicurezza"

R ilrestodelcarlino.it/macerata/cronaca/riapertura-graduale-e-in-sicurezza-1.5933048



il Resto del Carlino

"Restituire la dignità al settore dei pubblici esercizi, attraverso un piano ben definito che conduca a una riapertura in sicurezza dei locali. Una riapertura anche graduale, purché stabile e in grado di garantire l'effettiva possibilità di lavorare". È questa la principale richiesta contenuta nel...

"Restituire la dignità al settore dei pubblici esercizi, attraverso un piano ben definito che conduca a una riapertura in sicurezza dei locali. Una riapertura anche graduale, purché stabile e in grado di garantire l'effettiva possibilità di lavorare". È questa la principale richiesta contenuta nel documento unitario presentato da [Fipe](#)-Confcommercio al ministro per lo Sviluppo economico, Stefano Patuanelli, nel corso dell'incontro che si è tenuto lunedì scorso. "Siamo disponibili a implementare i protocolli sanitari, coinvolgendo anche il Comitato tecnico scientifico – è il commento del presidente [Fipe](#) Confcommercio Marche Centrali, chef Moreno Cedroni – con l'obiettivo di riprendere l'attività serale di ristorazione nelle Regioni gialle e dare la possibilità ai locali di restare aperti almeno sino alle 18 nelle zone arancioni. Bisogna ingranare una marcia diversa, che inverta la stessa impostazione di principio riservata in questi mesi al settore dei pubblici esercizi, massacrato dalle insinuazioni sulla sicurezza e dalla classificazione di attività non essenziali. Le nostre imprese non sono interruttori, ma da sempre tengono accesa la luce in tutto il Paese: oggi meritano questo rispetto". "Nel 2020 il mondo della ristorazione è rimasto chiuso in media 160 giorni,

mentre le imprese di catering e i locali di intrattenimento hanno di fatto perduto l'intero anno. Ecco perché – interviene Massimiliano Polacco, direttore Confcommercio Marche – è essenziale rafforzare le misure economiche a sostegno del settore".

© Riproduzione riservata

Chiusi per decreto Covid: persi mille posti di lavoro in un anno. Pressing per riaprire i bar dei circoli

C corriereadriatico.it/pesaro/coronavirus_ultime_notizie_pesaro_chiusi_decreto_covid_mille_posti_lavoro_bar_circoli-5713633.html



Pesaro

Giovedì 21 Gennaio 2021 di **Thomas Delbianco**



-
-

•

PESARO - Quasi 1000 disoccupati in un anno. «Bandi mirati della Regione, **ristori** del Governo. Ed è ora di farci tornare a lavorare», chiedono le associazioni. L'assessore **Francesca Frenquellucci** chiede più risorse alla Regione. E il collega in Regione, **Mirco Carloni** cerca di riaprire i **bar** collegati ai circoli.

APPROFONDIMENTI



PESARO

Coronavirus, l'Ordine lancia l'allarme: «Sono pochi i...

Tavolo anti-crisi convocato ieri mattina dall'amministrazione per fare il punto sulla situazione del territorio insieme ai rappresentanti di enti, organizzazioni sindacali, associazioni di categoria, imprenditori e liberi professionisti. Francesca Frenquellucci, assessore alla Attività Economiche di Pesaro, ha invitato la Regione Marche, rappresentata dall'assessore Mirco Carloni, presente all'incontro, a «distribuire maggiori risorse ai Comuni, gli enti locali più vicini al territorio e in grado di rispondere alle esigenze dei cittadini con iniziative tempestive e puntuali. Come Amministrazione, in questi mesi, abbiamo messo in campo operazioni che hanno permesso l'erogazione veloce dei contributi, come il Bonus Blocco Attività e il Bando Innovazione. Dobbiamo continuare a procedere in questa direzione».

La concertazione

Fondamentale sarà la concertazione delle iniziative a sostegno dell'economia locale, per la quale si sono impegnati anche i consiglieri regionali Micaela Vitri, Andrea Biancani e Nicola Baiocchi. E la programmazione, «dobbiamo mettere insieme i tasselli per costruire la ripartenza. Il 2021 si è aperto con 2 novità: il vaccino e il Recovery plan. Due elementi di portata nazionale con una importante ricaduta sul tessuto economico locale» ha aggiunto l'assessore al Rigore Riccardo Pozzi. Tra le novità emerse durante il dibattito, la rivitalizzazione dei borghi e delle aree interne come uno dei temi di rilancio più importanti della Regione Marche, come ha dichiarato l'assessore Carloni che si è detto disponibile a trovare una soluzione per la ripresa delle attività dei bar collegati ai circoli in possesso di partita Iva, codice Ateco e ragione sociale autonomi, nel rispetto delle normative vigenti.

Claudio Andreani, Responsabile, per la Regione Marche, del Centro per l'Impiego di Pesaro ha presentato alcuni dati: «Il numero degli iscritti, negli ultimi 12 mesi, è passato dai 10.448 del 2019 agli 11.300 del 2020 (un aumento di quasi 1000 iscritti); il numero dei contratti è invece diminuito di quasi 4.000 unità passando dai 26.765 del 2019 ai 21.344. Un calo che ha investito soprattutto le donne e i giovani».

La relazione

La relazione del Tavolo per il rilancio economico, contenente tra le altre, anche le istanze delle palestre e dei tour operator, sarà presentata alla Regione Marche. Il segretario comunale della Confcommercio Davide Ippaso chiede alla Regione bandi mirati per sostenere le attività commerciali e al Governo, in linea con le istanze presentate da [Fipe](#)-Confcommercio al ministro Patuanelli, ristori adeguati e riapertura di bar e ristoranti fino alle 18 in fascia arancione e anche di sera in zona gialla. Il referente Confesercenti Pesaro Alessandro Ligurgo ribadisce la necessità di ritornare al lavoro per le attività bloccate dal decreto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Apri il link](#)

GRAVI RIPERCUSSIONI SULLECONOMIA, SERVONO RISPOSTE ADEGUATE. FATTURATI CROLLATI ANCHE DEL 77%. IL SINDACO SCRIVE AL PREMIER GIUSEPPE CONTE

Piacenza
3.0°C / 100%
foschia



Cerca nel sito



NOTIZIE

LUOGHI

SERVIZI AI LETTORI

EVENTI

TV LIVE

NECROLOGIE



Dati **Fipe** e **Fiepet**

“Gravi ripercussioni sull’economia, servono risposte adeguate”. Fatturati crollati anche del 77%. Il sindaco scrive al premier Giuseppe Conte

INVIA LA NOTIZIA

21 gennaio 2021

[Apri il link](#)
GRAVI RIPERCUSSIONI SULLECONOMIA, SERVONO RISPOSTE ADEGUATE. FATTURATI CROLLATI ANCHE DEL 77%. IL SINDACO SCRIVE AL PREMIER GIUSEPPE CONTE


“Nella mia qualità di Sindaco e Presidente della Provincia di Piacenza, ritengo doveroso, oltre che drammaticamente urgente portare alla Vostra attenzione il rapporto che le Sezioni locali di [Fipe](#) e Fiepet mi hanno consegnato nella giornata di ieri, che vi allego”.

E’ l’inizio della lettera che il sindaco di Piacenza, **Patrizia Barbieri**, ha inviato al presidente del Consiglio Giuseppe Conte e a vari ministri, e per conoscenza al presidente della Regione Emilia Romagna Stefano Bonaccini, per evidenziare, dati alla mano, “le gravi ripercussioni della crisi pandemica sull’intero comparto, dando prova di una situazione drammatica che richiede risposte adeguate, concrete e tempestive, non solo in termini di ristori economici immediati, ma anche volte a garantire una programmazione efficace e continuativa della ripartenza”.

I dati elaborati da [Fipe](#) e Fiepet parlano chiaro: calo del fatturato del 52% per i ristoranti, del 44% per i bar, del 77% per i servizi di catering. Ai quali fanno riscontro le percentuali di ristori ottenute sul calo dei fatturati, che corrispondono al 14% per i bar, 9% per i ristoranti, e meno del 6% per i catering.

E poi la cassa integrazione, richiesta dall’80% delle aziende associate.

“Non è più possibile aspettare, anche baristi e ristoratori devono poter aprire in sicurezza” è l’appello che arriva dalle due associazioni di esercenti, che elencano le richieste per far ripartire le attività.

LA LETTERA DEL SINDACO A GIUSEPPE CONTE E L’ALLEGATO DI [FIPE](#) E FIEPET
DATI SU CALO FATTURATI ANNO 2020 SU 2019 PERDITA PERCENTUALE¹

	PIACENZA CITTA'	PROVINCIA DI PIACENZA
BAR	44,09 %	34,73 %
RISTORANTI	52,16 %	37,71%

CATERING	76,97%
----------	--------

PERCENTUALE DI RISTORO OTTENUTI SUL CALO DI FATTURATO²

	PIACENZA CITTA'	PROVINCIA DI PIACENZA
BAR	14,38 %	17,33 %
RISTORANTI	9,16 %	14,31 %

CATERING	5,67 %
----------	--------

PERCENTUALE DI RISTORO OTTENUTI SUL FATTURATO 2019³

	PIACENZA CITTA'	PROVINCIA DI PIACENZA
BAR	7,96 %	9,12 %
RISTORANTI	5,88 %	6,48 %

CATERING	1,31 %
----------	--------

© Copyright 2021 Editoriale Libertà

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

GRAVI RIPERCUSSIONI SULLECONOMIA, SERVONO RISPOSTE ADEGUATE. FATTURATI CROLLATI ANCHE DEL 77%. IL SINDACO SCRIVE AL PREMIER GIUSEPPE CONTE

TAGS: **coronavirus** **covid** **crisi economica** **patrizia barbieri**

CATEGORIE: **CRONACA** **PIACENZA**

NOTIZIE CORRELATE

Imprese in crisi, il grido d'allarme degli imprenditori: vertice in prefettura

21 gennaio 2021

Covid, nel Piacentino altri 8 decessi e 77 contagi. Stabile la terapia intensiva

21 gennaio 2021



“Dopo il Covid non sono più lo stesso, festeggio la guarigione”

21 gennaio 2021

Ufficio postale di Fiorenzuola sanificato e riaperto al pubblico

21 gennaio 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


LA NAZIONE AREZZO

CRONACA SPORT COSA FARE EDIZIONI ▾ GOVERNO BIDEN COVID TOSCANA CAMORRA "CASA DEI SEGRETI"

HOME > AREZZO > CRONACA > STOP ASPORTO SEMPRE PROTESTA

Pubblicato il 22 gennaio 2021

Stop asporto Sempre protesta

 Condividi Tweet Invia tramite email

Non si ferma la protesta del mondo della somministrazione per lo stop all'asporto dei bar dopo le 18. I titolari delle attività sono spajeggiate dalle due associazioni di categoria, Confcommercio e Confesercenti che si battono per un allentamento delle restrizioni nei confronti di una categoria colpita in modo duro dagli effetti della pandemia. Il presidente toscano di Fipe-Confcommercio Toscana, Aldo Cursano (è anche vicepresidente vicario nazionale della categoria) ha incontrato lunedì scorso il ministro Patuanelli insieme a una delegazione di Fiepet-Confesercenti in rappresentanza delle imprese e ai sindacati. Presente all'incontro anche la sottosegretaria allo sviluppo economico Alessia Morandi.

"Tornare tutti al lavoro e tirare avanti fino alla ripresa con ristori adeguati e, soprattutto, con una revisione profonda di costi di gestione (affitti, utenze, lavoro), tasse e imposte, da riparametrare sui nuovi livelli di ricavi e non su quelli passati", ha commentato dopo la riunione..

© Riproduzione riservata



ISCRIVITI ALLA COMMUNITY

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città



ACCEDI

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Grandi opere, una questione meridionale. Nel Recovery plan pochi cantieri al Nord

LA NAZIONE

 CRONACA

Pochi vaccini, l'Europa apre al russo Sputnik

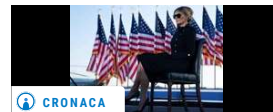


Biden cancella Trump a colpi di decreto

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



Cyclette a rischio hacker La Casa Bianca in allarme



Offese sessiste in tv contro Melania Il caso finisce alla Vigilanza Rai



Conrada e l'ingiusta detenzione la Cassazione annulla il risarcimento Congelati i...

COVID: CONFCOMMERCIO A FORZE ORDINE, EVITARE AZIONI REPRESSIVE

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 a forze ordine, evitare azioni repressive

Covid: Confcommercio a forze ordine, evitare azioni repressive

Dominidiato, "conseguenze potrebbero essere letali per attività"

Redazione ANSA

AOSTA

22 gennaio 2021

12:12

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

Il presidente Confcommercio - Fipe Valle d'Aosta, Graziano Dominidiato, si appella "a tutte le forze dell'ordine ed enti ispettivi (Usl, Nas) chiedendo esplicitamente di avere massimo riguardo per questo settore attualmente in grave difficoltà, sempre nel rispetto delle leggi ma evitando azioni repressive perché le conseguenze potrebbero ulteriormente aggravare ed essere letali per molte attività".

Confcommercio ricorda il "difficile momento che stanno vivendo i pubblici esercizi (bar, ristoranti) con l'ennesimo lockdown iniziato domenica scorsa ed il minimo raggio d'azione lavorativo permesso". Infatti con la zona arancione "è permesso loro di lavorare esclusivamente con l'asporto ed il delivery, che nella maggior parte dei casi non è neanche sufficiente per coprire le spese di gestione ordinaria del locale".

"Chiedo alle forze dell'ordine - sottolinea Graziano Dominidiato - di valutare al meglio le singole situazioni perché in questo momento estremamente precario ogni conseguenza relativa all'ispezione può essere decisiva e drammatica per ogni imprenditore".

"E' bene rimarcare che - prosegue Dominidiato - i ristoratori e gli esercenti, hanno cercato di rispettare in ogni occasione e con la massima attenzione tutte le regole dettate al fine di limitare la diffusione del contagio, si sono impegnati ad applicare le norme di igiene e le procedure di autocontrollo, i manuali Haccpp, la sicurezza sul lavoro e la relativa formazione. Formuliamo questo accorato invito - conclude - nell'intento di ottenere la massima collaborazione dalle istituzioni e con la convinzione che tutti gli enti capiscano il profondo dramma imprenditoriale ed umano che stanno attraversando". (ANSA).

Economia, affari e finanza | Criminalità | Contagiosa

Graziano Dominidiato | Covid Confcommercio

Unità Sanitaria Locale

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

ANSA check
Notizia d'origine certificata

COVID: CONFCOMMERCIO A FORZE ORDINE, EVITARE AZIONI REPRESSIVE

CONDIVIDI



CORONAVIRUS, **FIPE** E FIEPET: "PRESENTATE AL MINISTERO DELLO SVILUPPO LE PROPOSTE PER LA RIAPERTURA GRADUALE"



Home > Tutte le News > Contatti > Partners > Login >

Ultimo aggiornamento il 22/01/2021 alle ore 11:34

Seguici su:

Cerca...

Home > Attualità E Politica > Coronavirus, **fipe** e Fiepet: "Presentate al Ministero dello Sviluppo le proposte per la riapertura graduale"

LA NOVITÀ DELL'ANNO: 365 GIORNI DI SERIE A.

ATTUALITÀ E POLITICA

22/01/2021 | 09:01

Coronavirus, **Fipe** e Fiepet: "Presentate al Ministero dello Sviluppo le proposte per la riapertura graduale"



BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

Coronavirus, Miani (Mef): "Nuovi ristoranti, previsto il superamento dei codici Ateco"

22/01/2021 | 10:06 ROMA - Nel piano dei nuovi ristoranti è previsto «il superamento del criterio di selezione sui codici Ateco». Lo ha detto il viceministro all'Economia,...

ESTERO

Giochi, Jette Nygaard-Andersen nuovo amministratore delegato di Entain

22/01/2021 | 09:17 ROMA - Dopo le trattative dei giorni scorsi arriva la conferma: Jette Nygaard-Andersen è il nuovo amministratore...

ROMA - Si è tenuta ieri la riunione, «fortemente voluta dal Ministero dello Sviluppo economico e presieduta dal sottosegretario Alessia Morani, tra i vertici di **Fipe** Confcommercio e Fiepet Confesercenti ed alcuni componenti del Comitato tecnico scientifico assistiti da rappresentanti dell'Inail e dell'Istituto Superiore di Sanità». Lo comunicano in una nota congiunta **Fipe** e Fiepet, precisando che «le due associazioni datoriali hanno presentato alcune proposte per una possibile e graduale riapertura in sicurezza delle attività di somministrazione. Il Cts ha manifestato grande attenzione e si è riservato di valutare le proposte nel merito già nel corso della prossima settimana». RED/Agipro

TI POTREBBE INTERESSARE...



Coronavirus, Sangalli (Confcommercio): "Prevista"



Decreto Milleproroghe, Ugl: "Lotteria degli scontrini,



Casinò di Campione, chiesta proroga di tre mesi per il



CORONAVIRUS, **FIPE** E FIEPET: "PRESENTATE AL MINISTERO DELLO SVILUPPO LE PROPOSTE PER LA RIAPERTURA GRADUALE"



AGIPRONEWS APP
Gratis - su Google Play

SCARICA



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



Grido d'allarme dei sindacati: "Nel Vco 4.100 lavoratori stagionali fermi: è un'ecatombe occupazionale"

S lastampa.it/topnews/edizioni-locali/verbano-cusio-ossola/2021/01/23/news/grido-d-allarme-dei-sindacati-nel-vco-4-100-lavoratori-stagionali-fermi-e-un-ecatombe-occupazionale-1.39806393

January 23, 2021



L'analisi di Cgil, Cisl e Uil sul terziario: per chi vive di turismo è il crollo



Da sinistra i sindacalisti Massimo Guaschino, Michele Piffero e Franco Borsotti

Cr **Pubblicato il 23 Gennaio 2021**

I sindacati temono «un'ecatombe occupazionale». Così Michele Piffero, Massimo Guaschino e Franco Borsotti definiscono il rischio insito nella crisi economica innescata dalla pandemia su un territorio come il Vco, dove si vive soprattutto di turismo, commercio e terziario. I referenti per Cgil Filcams, Cisl Fisascat e Uiltucs hanno i numeri che attestano come dal settembre 2019 al settembre 2020 nel settore in cui rientrano negozi, alberghi, attività ristorative e servizi alla persona le assunzioni sono crollate del 26,5%, **quando la media del quadrante del Piemonte orientale è del 22%.**

«In termini assoluti sono 4.100 assunzioni in meno, che riguardano tantissimi lavoratori stagionali a cui la scorsa primavera non è stato proposto il nuovo contratto» spiegano. I più colpiti sono giovani e donne e laddove qualche rapporto di lavoro è stato ripristinato si tratta comunque di contratti a termine. Unici dati in crescita sono per i contratti a intermittenza, con chiamate al bisogno e per lavoro domestico di colf e badanti (+7%). «La pandemia - sottolineano - **ha fatto accelerare ed esplodere la tendenza al precariato».**

Per arginare le conseguenze sono impegnati su tre fronti: difesa del reddito, tutela della salute e salvaguardia dei posti di lavoro. «Con l'ente bilaterale del turismo siamo riusciti a erogare bonus di 200 euro ai lavoratori del settore più in difficoltà e abbiamo cercato di ottenere dai loro datori l'anticipazione della cassa integrazione quando sapevamo che l'Inps non rispondeva in tempi rapidi» aggiungono Borsotti, Guaschino e Piffero.

«Purtroppo - evidenziano - una percentuale molto alta non l'ha attivata anche quando aveva la capacità per farlo. Non parliamo del piccolo bar, ma di imprenditori strutturati e con molti lavoratori part-time, per cui la cassa integrazione è meno di 500 euro mensili».

Sicurezza sul lavoro

Si è poi molto insistito, coinvolgendo Comuni e prefettura, nella verifica dell'applicazione dei protocolli di sicurezza sul luogo di lavoro. Il terzo punto è quello che Guaschino, Piffero e Borsotti affidano a un appello: la traversata nel deserto è lontana dal concludersi e non si può pensare che a marzo si sblocchi il divieto di licenziamento. **«Accogliamo con favore la posizione di Fipe che a livello provinciale crede come noi che debba essere prorogato.** Purtroppo sul piano nazionale le associazioni di categoria non condividono questa linea. Per evitare che comunità intere sprofondino in una situazione drammatica chiediamo di vietare i licenziamenti finché l'economia nazionale e locale non daranno segni di ripresa».

SEGNALA UN ERRORE IN QUESTO ARTICOLO

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Argomenti

[verbania](#)

COVID:CONFCOMMERCIO SUD SARDEGNA,SI TOGLIE DIGNITÀ A SETTORE

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:Confcommercio Sud Sardegna,si toglie dignità a settore

Covid:Confcommercio Sud Sardegna,si toglie dignità a settore

"Merce già acquistata per weekend, rischio violenza sociale"

Redazione ANSA
CAGLIARI
23 gennaio 2021
14:10
NEWS

- Suggerisci
- Facebook
- Twitter
- Altri



© ANSA CLICCA PER INGRANDIRE

Migliaia di ristoranti, titolari di bar e locali dell'Isola si sono risvegliati con la Sardegna in zona arancione a partire da domani. E già oggi si registrano rabbia, delusione e malumori tra chi era pronto a lavorare per l'intero weekend e stava cercando di risollevarsi dopo mesi di lockdown e settimane di chiusura nel periodo natalizio.

"È assurda questa situazione, in questo modo viene tolta la dignità dei lavoratori, siamo sempre trattati come gli untori - attacca Emanuele Frongia, presidente della Fipe Confcommercio Sud Sardegna - siamo stati i primi a chiudere, rispettiamo sempre rigorosamente le regole, tanto che siamo sempre stati i primi anche ad appellarci alle forze dell'ordine affinché potessero fare i giusti controlli per fare in modo che tutti potessero seguire le norme di sicurezza anticovid. Oggi - incalza - ci ritroviamo tutti con la merce già acquistata per i coperti del weekend, senza alcun preavviso ci ritroviamo costretti a buttare i nostri soldi".

Frongia oggi si appella alla Regione e al Governo. "Non sono chiari i motivi per i quali da domani entrerà in vigore la zona arancione che ci impone di effettuare solo l'asporto e la consegna a domicilio, chiediamo pertanto che vengano verificati tutti gli indicatori presi in considerazione per il passaggio dalla zona gialla a quella arancione. Oggi una regione come la nostra, con problemi legati all'occupazione, all'insularità e alla povertà non si può permettere di non avere dignità nel lavoro. Siamo a rischio di una violenza sociale", conclude.

Economia, affari e finanza | Emanuele Frongia | Confcommercio

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



CONDIVIDI



Covid, pressing dei ristoranti sul governo: «Siamo al collasso, tessera vaccinale per riaprire»

M

ilmattino.it/economia/news/ristoranti_aperti_o_chiusi_cosa_succede_tessera_vaccinale_pressing_governo_news_ultime_notizie-5718593.html



[Economia](#) > [News](#)

Sabato 23 Gennaio 2021 di Valeria Arnaldi



- 778
-
-
-

«Il passaporto vaccinale è fondamentale. Ben venga e il prima possibile. Bisogna procedere per aperture mirate dei **ristoranti**, in sicurezza, non si può continuare con le chiusure. I politici, a domande scomode rispondono sempre che la situazione è la stessa in tutta Europa. Non è così. Il **virus** c'è in tutta Europa ma il modo in cui i governi affrontano la situazione è diverso. Ciò che sta accadendo ora, poi, mi terrorizza. Temo che tutta questa guerriglia politica possa distrarre dalle azioni concrete da prendere».

L'APPELLO

È un appello all'operatività quello che la **chef** Cristina Bowerman, presidente Ambasciatori del Gusto, lancia alla politica per il settore della ristorazione, tra i più penalizzati dalle misure di contenimento della **pandemia** e, ad oggi, senza prospettive chiare. Se non, purtroppo, quelle, pesantissime, dei numeri, delle realtà a rischio chiusura, il 14,4%, secondo Confcommercio.

Covid in Francia: bar e ristoranti resteranno chiusi fino a Pasqua. L'ipotesi dei virologi

E Coldiretti sottolinea che i consumi alimentari degli italiani fuori casa nel 2020 «sono scesi al minimo da almeno un decennio con un crack senza precedenti per la ristorazione che dimezza il fatturato, -48%». «In politica si spendono molte parole, ma percorsi concreti difficilmente vengono attuati - prosegue Bowerman - bisogna valutare bene misure e ripercussioni. Perché nessuno pensa a vietare la vendita di alcolici in strada? Genera assembramento». La situazione, per molti, è insostenibile. Così ora, **l'imperativo per il settore è riaprire, ovviamente in sicurezza**, grazie a strumenti ad hoc. «Un ristorante su tre nei centri storici delle città italiane ha chiuso per sempre - commenta Alessandro Circiello, chef e noto volto Tv - e non servono neppure i numeri per rendersi conto del fenomeno, basta guardarsi intorno a Roma, Firenze, Venezia e così via. Sì al passaporto vaccinale dunque e, nell'attesa, si mangi all'aperto, dove il virus non si contrae stando all'**Oms**. Abbiamo la fortuna di avere un clima mite, sfruttiamo i dehor, nei quali i **ristoratori** hanno investito migliaia di euro, tra pedane, ombrelli e funghi». Favorevole al documento anche la Federazione Italiana Cuochi. «È un'ottima idea per entrare al ristorante in maggiore sicurezza - afferma il presidente Rocco Pozzuolo, che chiede altri interventi nel frattempo - «In Italia saremo tutti vaccinati a fine anno, a livello economico come ci arriviamo?».



Covid Roma, effetto virus fino a primavera: chiudono altre 16mila attività commerciali. A rischio 44mila posti di lavoro

«Sull'ipotesi del passaporto vaccinale - per Luigi Scordamaglia, presidente Filiera Italia - c'è stata una levata di scudi incomprensibile. Chi lavora nel settore alimentare sa bene che il passaporto sanitario è esistito per cinquant'anni in Italia, era il prerequisito per lavorare nel settore. Siamo stati apripista. La certificazione sanitaria, quando il **vaccino** sarà disponibile per tutti, sarà fondamentale. L'appello è al **Governo**. **I ristoranti non sono mezzi di diffusione del contagio** e fanno l'80% del fatturato a cena, basta assimilarli ai bar che lo fanno entro le 15».

AZIENDE AL COLLASSO

«La priorità è che la campagna vaccinale proceda e in fretta, senza ritardi - sostiene Roberto Calugi direttore generale **Fipe** - Di certo, se si certifica che i vaccinati non rischiano di infettare altri, il passaporto è sicuramente molto utile. Abbiamo apprezzato che, nonostante la situazione politica, sia stato approvato lo scostamento di bilancio, ma non può essere ancora ritardato un intervento a sostegno della filiera. Alcune aziende sono al collasso. Auspichiamo che il dibattito politico attuale non influenzi la rapidità di scelte e intervento».

Stop in extremis fino al 31 gennaio per le cartelle sattoriali. Ristori, scostamento a 32 miliardi

Chiede misure concrete pure la Federazione Italiana Gelatieri. «Il passaporto vaccinale per la ristorazione può essere molto utile - dice Nicola Pieruccini, direttore generale - **Per gelaterie e pasticcerie il problema è enorme**. Senza indicazioni chiare entro febbraio per ripartire, il 25% delle gelaterie chiuderà. Se continuiamo così, si danneggia tutta la filiera. Il tema è anche internazionale. Bisogna dare il segnale che la filiera italiana è sana e sicura, altrimenti all'estero rischiano di non fidarsi più».

Covid a Trieste, titolare di un bar multato due volte la stessa sera: «Clienti assembrati sia alle 18 sia alle 20»

Covid, l'allarme dei ristoratori: «Con altre restrizioni chiuderemo tutti»

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Covid, pressing dei ristoranti sul governo: «Siamo al collasso, tessera vaccinale per riaprire»

M

ilmattino.it/primopiano/politica/ristoranti_aperti_o_chiusi_cosa_succede_tessera_vaccinale_pressing_governo_news_ultime_notizie-5719492.html



Primo Piano > Politica

Sabato 23 Gennaio 2021 di Valeria Arnaldi



-
-
-

«Il passaporto vaccinale è fondamentale. Ben venga e il prima possibile. Bisogna procedere per aperture mirate dei **ristoranti**, in sicurezza, non si può continuare con le chiusure. I politici, a domande scomode rispondono sempre che la situazione è la stessa in tutta Europa. Non è così. Il **virus** c'è in tutta Europa ma il modo in cui i governi affrontano la situazione è diverso. Ciò che sta accadendo ora, poi, mi terrorizza. Temo che tutta questa guerriglia politica possa distrarre dalle azioni concrete da prendere».

L'APPELLO

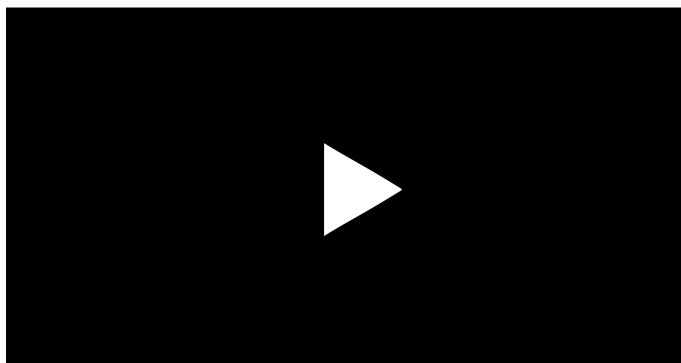
È un appello all'operatività quello che la **chef** Cristina Bowerman, presidente Ambasciatori del Gusto, lancia alla politica per il settore della ristorazione, tra i più penalizzati dalle misure di contenimento della **pandemia** e, ad oggi, senza prospettive chiare. Se non, purtroppo, quelle, pesantissime, dei numeri, delle realtà a rischio chiusura, il 14,4%, secondo Confcommercio.



Covid, incubo varianti in Europa. Gran Bretagna verso blocco frontiere, Portogallo ferma i voli con Londra

E Coldiretti sottolinea che i consumi alimentari degli italiani fuori casa nel 2020 «sono scesi al minimo da almeno un decennio con un crack senza precedenti per la ristorazione che dimezza il fatturato, -48%». «In politica si spendono molte parole, ma percorsi concreti difficilmente vengono attuati - prosegue Bowerman - bisogna valutare bene misure e ripercussioni. Perché nessuno pensa a vietare la vendita di alcolici in strada? Genera assembramento». La situazione, per molti, è insostenibile. Così ora, **l'imperativo per il settore è riaprire, ovviamente in sicurezza**, grazie a strumenti ad hoc. «Un ristorante su tre nei centri storici delle città italiane ha chiuso per sempre - commenta Alessandro Circiello, chef e noto volto Tv - e non servono neppure i numeri per rendersi conto del fenomeno, basta guardarsi intorno a Roma, Firenze, Venezia e così via. Sì al passaporto

vaccinale dunque e, nell'attesa, si mangi all'aperto, dove il virus non si contrae stando all'Oms. Abbiamo la fortuna di avere un clima mite, sfruttiamo i dehor, nei quali i **ristoratori** hanno investito migliaia di euro, tra pedane, ombrelli e funghi». Favorevole al documento anche la Federazione Italiana Cuochi. «È un'ottima idea per entrare al ristorante in maggiore sicurezza - afferma il presidente Rocco Pozzuolo, che chiede altri interventi nel frattempo - «In Italia saremo tutti vaccinati a fine anno, a livello economico come ci arriviamo?»».



«Sull'ipotesi del passaporto vaccinale - per Luigi Scordamaglia, presidente Filiera Italia - c'è stata una levata di scudi incomprensibile. Chi lavora nel settore alimentare sa bene che il passaporto sanitario è esistito per cinquant'anni in Italia, era il prerequisito per lavorare nel settore. Siamo stati apripista. La certificazione sanitaria, quando il **vaccino** sarà disponibile per tutti, sarà fondamentale. L'appello è al **Governo. I ristoranti non sono mezzi di diffusione del contagio** e fanno l'80% del fatturato a cena, basta assimilarli ai bar che lo fanno entro le 15».

AZIENDE AL COLLASSO

«La priorità è che la campagna vaccinale proceda e in fretta, senza ritardi - sostiene Roberto Calugi direttore generale **Fipe** - Di certo, se si certifica che i vaccinati non rischiano di infettare altri, il passaporto è sicuramente molto utile. Abbiamo apprezzato che, nonostante la situazione politica, sia stato approvato lo scostamento di bilancio, ma non può essere ancora ritardato un intervento a sostegno della filiera. Alcune aziende sono al collasso. Auspichiamo che il dibattito politico attuale non influenzi la rapidità di scelte e intervento».

Chiede misure concrete pure la Federazione Italiana Gelatieri. «Il passaporto vaccinale per la ristorazione può essere molto utile - dice Nicola Pieruccini, direttore generale - **Per gelaterie e pasticcerie il problema è enorme**. Senza indicazioni chiare entro febbraio per ripartire, il 25% delle gelaterie chiuderà. Se continuiamo così, si danneggia tutta la filiera. Il tema è anche internazionale. Bisogna dare il segnale che la filiera italiana è sana e sicura, altrimenti all'estero rischiano di non fidarsi più».

Ultimo aggiornamento: 07:32 © RIPRODUZIONE RISERVATA

HOME › VIAREGGIO › CRONACA › [STOP ALLO SPRECO IN MENSE E...](#)

Stop allo spreco in mense e ristoranti

Le soluzioni sono una maggiore educazione alimentare e il ricorso alla Doggy Bag con il kit del "rimpiattino" lanciato da Confcommercio

Pubblicato il 24 gennaio 2021



Si spreca molto cibo. La settimana scorsa abbiamo sottolineato quanto noi italiani buttiamo via. Le famiglie fanno la parte del leone gettando nel cestino 250 euro di cibo all'anno che equivalgono nel complesso a 15,5 miliardi di euro annui. Poi c'è la filiera di produzione. Tanta frutta e verdura viene gettata perché non compatibile con lo standard di vendita. Un altro spreco si genera durante la vendita al dettaglio e all'ingrosso. Di questi tre aspetti abbiamo ampiamente parlato la settimana scorsa. Ma si spreca molto anche nei ristoranti e nelle mense.

Ristoranti. Porzioni abbondanti, cibo avanzato nei piatti, bottiglie di vino lasciate mezze piene, ecco le principali cause di spreco al ristorante. Ma per fortuna anche in questo campo le cose si stanno muovendo. Una possibile strada è riuscire a incrementare l'uso della Doggy Bag, ossia di farsi mettere gli avanzi in un apposito contenitore per poi consumarli a casa. Il problema è che a noi italiani non piace la Doggy Bag. La consideriamo roba da poveracci e ci vergogniamo a chiederla, mentre in

[Apri il link](#)

LANAZIONE.IT

altri paesi come la Francia e gli Stati Uniti viene considerata una normale prassi. Per aggirare questo problema è nata una cosa tutta Italiana il "Rimpiattino". Un kit di contenitori firmato da designer e illustratori e realizzato dal consorzio di imballaggi Comieco, con un adesivo da esporre nei ristoranti per pubblicizzare il simpatico "rimpiattino". Il progetto è della Confcommercio Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi). Davvero una bella idea che speriamo prenda sempre più piede.

Nelle mense è in atto un autentico paradosso. I bambini non mangiano a scuola perché il menù è corretto ed equilibrato con molta frutta, verdura e legumi. "Ci credo che mio figlio non mangia niente: a scuola gli danno il minestrone o i fagioli, se gli dessero dei soffocini o delle patate fritte allora si che mangerebbe". Purtroppo molte mamme ragionano così e allora lo spreco nasce, dalla cattiva educazione alimentare, dall'alimentazione casalinga che spesso, per fortuna non sempre, è carente di frutta e verdura e proprio la frutta e la verdura sono i principali sprechi delle mense scolastiche.

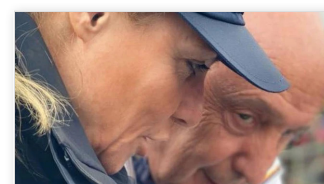
Fabrizio Diolaiuti

© Riproduzione riservata



LEGGI ANCHE

Droga, arrestati altri due giovani E' ricercato il settimo complice



LEGGI ANCHE

Tra assembramenti e no-mask 122 sanzioni

COVID: CONFCOMMERCIO **Fipe**, 'BASTA DALL'1 FEBBRAIO RIAPRIAMO'

EDIZIONI > Mediterraneo | Europa-Ue | NuovaEuropa | America Latina | Brasil | English | Podcast | ANSAcheck

Ait Sicilia

Fai la ricerca | Vai alla Borsa | Vai al Meteo | Corporate Prodotti

Galleria Fotografica | Video | Scegli la Regione +

CRONACA * POLITICA * ECONOMIA * SPORT * SPETTACOLO * ANSA VIAGGIART * SANITÀ SICILIA * SPECIALI

ANSA.it > Sicilia > Covid: Confcommercio **Fipe**, 'basta dall'1 febbraio riapriamo'

Covid: Confcommercio **Fipe**, 'basta dall'1 febbraio riapriamo'

Iniziativa pubblica davanti la Villa Bellini di Catania

Redazione ANSA
 CATANIA
 25 gennaio 2021
 14:21
 NEWS

- Suggerisci
- Facebook
- Twitter
- Altri



(ANSA) - CATANIA, 25 GEN - 'Basta dal 1 febbraio riapriamo': è lo slogan dell'iniziativa promossa da **Fipe** Confcommercio di Catania, che raggruppa ristoratori e gli operatori del mondo della somministrazione, che ha promosso una manifestazione per mercoledì prossimo, davanti l'ingresso di via Etna della Villa Bellini. Una iniziativa, spiegano i promotori, autorizzata dalla Questura di Catania per protestare pacificamente contro la zona rossa e la chiusura di bar, ristoranti, pizzerie e le attività di somministrazione in genere. Un'occasione, aggiungono, per far conoscere alla stampa e all'opinione pubblica la loro posizione in merito ai provvedimenti restrittivi adottati dal governo nazionale e da quello regionale. I ristoratori, spiegano, chiedono di tornare a lavorare e spiegano anche il perché è possibile riaprire le loro attività. La **Fipe** Confcommercio si rivolge ai presidenti del Consiglio dei ministri e della Regione Siciliana "confermando l'impegno a lottare contro il Covid, ma anche la ferma volontà di salvare l'economia del Paese". (ANSA).

- Economia, affari e finanza
- Ristorazione, Catering
- Manifestazione
- La **Fipe** Confcommercio

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



CONDIVIDI



La domanda - Ristorante chiuso per lockdown, quanto costa? Tutte le spese a fornelli spenti Cook

[corriere.it/cook/news/cards/quanto-costa-ristorante-chiuso-lockdown-abbiamo-fatto-conti-tasca-cuochi/domanda_principale.shtml](https://www.corriere.it/cook/news/cards/quanto-costa-ristorante-chiuso-lockdown-abbiamo-fatto-conti-tasca-cuochi/domanda_principale.shtml)

January 25, 2021



-
-
-

Quanto costa un ristorante chiuso per lockdown? Abbiamo fatto i conti in tasca ai cuochi

di Alessandra Dal Monte

Tra affitto, consulenti, utenze e altre voci la spesa per un locale medio (6 dipendenti, la tipica trattoria italiana) è di 5.000 euro al mese tasse escluse. A fornelli spenti e senza introiti

1 / 7

La domanda

«I dipendenti in cassa integrazione li paga lo Stato, gli introiti non ci sono ma non ci sono nemmeno le uscite. Di cosa si lamentano i ristoratori?». In un momento in cui ogni euro di ristoro è prezioso capita di sentire qualcuno che mette in dubbio le difficoltà della categoria. Anche se i dati dicono chiaramente che la ristorazione è uno dei settori più colpiti dalla pandemia — 23,4 miliardi di euro di fatturato persi in tutto il 2020 e un tracollo che a giugno era misurabile con un meno 64 per cento rispetto allo stesso periodo del 2019 (dati [Fipe](#), Federazione italiana pubblici esercizi) — il quesito emerge dai social, dalle trasmissioni televisive, dalle chiacchiere tra amici, non «da bar», per ovvi motivi, ma casalinghe. E allora noi, che di ristoranti ci occupiamo, abbiamo provato a fare i conti in tasca ai cuochi: quanto costa un locale a fornelli spenti?



1 / 7

25 gennaio 2021 | 19:03(©) RIPRODUZIONE RISERVATA

Covid, pressing dei ristoranti sul governo: «Siamo al collasso, tessera vaccinale per riaprire»

G

ilgazzettino.it/economia/news/ristoranti_aperti_o_chiusi_cosa_succede_tessera_vaccinale_pressing_governo_news_ultime_notizie-5718593.html



[Economia](#) > [News](#)

Sabato 23 Gennaio 2021 di **Valeria Arnaldi**



- 3,3 mila

-
-

«Il passaporto vaccinale è fondamentale. Ben venga e il prima possibile. Bisogna procedere per aperture mirate dei **ristoranti**, in sicurezza, non si può continuare con le chiusure. I politici, a domande scomode rispondono sempre che la situazione è la stessa in tutta Europa. Non è così. Il **virus** c'è in tutta Europa ma il modo in cui i governi affrontano la situazione è diverso. Ciò che sta accadendo ora, poi, mi terrorizza. Temo che tutta questa guerriglia politica possa distrarre dalle azioni concrete da prendere».

L'APPELLO

È un appello all'operatività quello che la **chef** Cristina Bowerman, presidente Ambasciatori del Gusto, lancia alla politica per il settore della ristorazione, tra i più penalizzati dalle misure di contenimento della **pandemia** e, ad oggi, senza prospettive chiare. Se non, purtroppo, quelle, pesantissime, dei numeri, delle realtà a rischio chiusura, il 14,4%, secondo Confcommercio.

Covid in Francia: bar e ristoranti resteranno chiusi fino a Pasqua. L'ipotesi dei virologi

E Coldiretti sottolinea che i consumi alimentari degli italiani fuori casa nel 2020 «sono scesi al minimo da almeno un decennio con un crack senza precedenti per la ristorazione che dimezza il fatturato, -48%». «In politica si spendono molte parole, ma percorsi concreti difficilmente vengono attuati - prosegue Bowerman - bisogna valutare bene misure e ripercussioni. Perché nessuno pensa a vietare la vendita di alcolici in strada? Genera assembramento». La situazione, per molti, è insostenibile. Così ora, **l'imperativo per il settore è riaprire, ovviamente in sicurezza**, grazie a strumenti ad hoc. «Un ristorante su tre nei centri storici delle città italiane ha chiuso per sempre - commenta Alessandro Circiello, chef e noto volto Tv - e non servono neppure i numeri per rendersi conto del fenomeno, basta guardarsi intorno a Roma, Firenze, Venezia e così via. Sì al passaporto vaccinale dunque e, nell'attesa, si mangi all'aperto, dove il virus non si contrae stando all'**Oms**. Abbiamo la fortuna di avere un clima mite, sfruttiamo i dehor, nei quali i **ristoratori** hanno investito migliaia di euro, tra pedane, ombrelli e funghi». Favorevole al documento anche la Federazione Italiana Cuochi. «È un'ottima idea per entrare al ristorante in maggiore sicurezza - afferma il presidente Rocco Pozzuolo, che chiede altri interventi nel frattempo - «In Italia saremo tutti vaccinati a fine anno, a livello economico come ci arriviamo?»».



Covid Roma, effetto virus fino a primavera: chiudono altre 16mila attività commerciali. A rischio 44mila posti di lavoro

«Sull'ipotesi del passaporto vaccinale - per Luigi Scordamaglia, presidente Filiera Italia - c'è stata una levata di scudi incomprensibile. Chi lavora nel settore alimentare sa bene che il passaporto sanitario è esistito per cinquant'anni in Italia, era il prerequisito per lavorare nel settore. Siamo stati apripista. La certificazione sanitaria, quando il **vaccino** sarà disponibile per tutti, sarà fondamentale. L'appello è al **Governo**. **I ristoranti non sono mezzi di diffusione del contagio** e fanno l'80% del fatturato a cena, basta assimilarli ai bar che lo fanno entro le 15».

AZIENDE AL COLLASSO

«La priorità è che la campagna vaccinale proceda e in fretta, senza ritardi - sostiene Roberto Calugi direttore generale **Fipe** - Di certo, se si certifica che i vaccinati non rischiano di infettare altri, il passaporto è sicuramente molto utile. Abbiamo apprezzato che, nonostante la situazione politica, sia stato approvato lo scostamento di bilancio, ma non può essere ancora ritardato un intervento a sostegno della filiera. Alcune aziende sono al collasso. Auspichiamo che il dibattito politico attuale non influenzi la rapidità di scelte e intervento».

Stop in extremis fino al 31 gennaio per le cartelle sattoriali. Ristori, scostamento a 32 miliardi

Chiede misure concrete pure la Federazione Italiana Gelatieri. «Il passaporto vaccinale per la ristorazione può essere molto utile - dice Nicola Pieruccini, direttore generale - **Per gelaterie e pasticcerie il problema è enorme**. Senza indicazioni chiare entro febbraio per ripartire, il 25% delle gelaterie chiuderà. Se continuiamo così, si danneggia tutta la filiera. Il tema è anche internazionale. Bisogna dare il segnale che la filiera italiana è sana e sicura, altrimenti all'estero rischiano di non fidarsi più».

Covid a Trieste, titolare di un bar multato due volte la stessa sera: «Clienti assembrati sia alle 18 sia alle 20»

Covid, l'allarme dei ristoratori: «Con altre restrizioni chiuderemo tutti»

© RIPRODUZIONE RISERVATA

GOVERNO, STOPPANI (FIPE): "FATE PRESTO, A RISCHIO INTERO SETTORE DEI PUBBLICI ESERCIZI"


[Home](#) > [Tutte le News](#) > [Contatti](#) > [Partners](#) > [Login](#) >

Ultimo aggiornamento il 26/01/2021 alle ore 20:11

Seguici su:

Cerca...

[Home](#) > [Attualità E Politica](#) > [Government, Stoppani \(Fipe\): "Fate presto, a rischio intero settore dei pubblici esercizi"](#)

LA NOVITÀ DELL'ANNO: 365 GIORNI DI SERIE A.

ATTUALITÀ E POLITICA

26/01/2021 | 19:08

Government, Stoppani (Fipe): "Fate presto, a rischio intero settore dei pubblici esercizi"



ROMA - «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». Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confindustria commenta così l'attuale momento che Governo sta vivendo. «Il Paese - continua in una nota - 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!». RED/Agipro

BREAKING NEWS

CALCIO

Grifo, galeotto fu il tifo per l'Inter: in quota spunta l'approdo in nerazzurro

26/01/2021 | 15:40 ROMA - Nato a Pforzheim, ma da genitori italiani, Vincenzo Grifo ha ammesso che da piccolo tifava Inter. Galeotta fu una maglia nerazzurra regalata dal nonno, che...

CALCIO

Napoli-Benitez, per i bookmaker si può fare: dimezzata la quota per l'esonero di Gattuso

26/01/2021 | 14:35 ROMA - Chiusa l'esperienza cinese sulla panchina del Dalziel...

 TI POTREBBE INTERESSARE...

GOVERNO, STOPPANI (FIPE): "FATE PRESTO, A RISCHIO INTERO SETTORE DEI PUBBLICI ESERCIZI"



AGIPRONEWS APP

Gratis - su Google Play

SCARICA



Dpcm, Fiepet Confesercenti: "Ristori insufficienti, serve riapertura in sicurezza dei locali di intrattenimento"



Governo: Conte si è dimesso, da domani le consultazioni al Quirinale



Giochi in lockdown, a febbraio la manifestazione dell'Associazione Temporanea di Imprese: "Situazione drammatica, serve riapertura rapida"

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



[Apri il link](#)

CRISI GOVERNO, STOPPANI (FIPE): "LE FORZE POLITICHE DIMOSTRINO SENSO DI RESPONSABILITÀ. A RISCHIO INTERO SETTORE DEI PUBBLICI ESERCIZI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [v](#)

[Lotterie](#) [Lotto](#) [SuperEnalotto](#) [WinForLife](#) [VLT](#) [Newslot](#) [Bingo](#) [Diritto](#) [Personaggi](#) [Politica](#) [Eventi](#) [Esteri](#) [Quote](#) [Dati](#) [Esercenti e Giocatori](#) [Fuori Gioco](#)



ANSA.IT

la Repubblica.it

TGCOM24

SPORT MEDIASET

sport economy.it

adnkrinos agenzia

asknews

The betting check

ams

Crisi Governo, Stoppani (Fipe): "Le forze politiche dimostrino senso di responsabilità. A rischio intero settore dei pubblici esercizi"

26/01/2021 18:51



FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

"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". E' quanto afferma il presidente di Fipe Confcommercio, [Lino Stoppani](#), in merito alla crisi di Governo. "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". Ip/AGIMEG

Focus [Politica](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

[f](#) Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

La **Fipe** Nazionale e gli esercenti di Torino lanciano una petizione: "In area arancione il governo dovrebbe riaprire le attività di somministrazione"

S video.lastampa.it/torino/la-fipe-nazionale-e-gli-esercenti-di-torino-lanciano-una-petizione-in-area-arancione-il-governo-dovrebbe-riaprire-le-attivita-di-somministrazione/127170/127306



Per rafforzare le istanze avanzate al Governo dalla **Fipe** Nazionale, Epat - Associazione Pubblici esercizi di Torino ha lanciato una petizione raggiungibile attraverso Change-org: <http://bit.ly/3okSpeH> per sostenere i pubblici esercizi prostrati dalla crisi causata dall'epidemia di Covid 19.

(Video: Facebook - Epat - Associazione Pubblici esercizi di Torino)

26 gennaio 2021

COVID: PROTESTA RISTORATORI SICILIA, VOGLIAMO APRIRE

EDIZIONI > Mediterraneo Europa-Ue NuovaEuropa America Latina Brasil English Podcast ANSAcheck

Ait Cronaca navigation bar with search, image, stock, and weather icons, and a menu of categories like Cronaca, Politica, Economia, etc.

Ambiente • ANSA2030 • ANSA ViaggiArt • Eccellenze • Industry 4.0 • Legalità • Lifestyle • Mare • Motori • Salute • Scienza • Sisma • Terra&Gusto

ANSA.it > Cronaca > Covid: protesta ristoratori Sicilia, vogliamo aprire

Covid: protesta ristoratori Sicilia, vogliamo aprire

Presidente Fipe-Confindustria, "basta, siamo arrivati"

Redazione ANSA CATANIA 27 gennaio 2021 11:03 NEWS

- Suggerisci Facebook Twitter Altri



© ANSA CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - CATANIA, 27 GEN - "Siamo stanchi di questi 'stop and go' dei governi nazionale e regionale. Siamo arrivati. Non sappiamo più cosa fare. I ristori non bastano. Chiediamo di poter riaprire in sicurezza, come hanno fatto nella Provincia autonoma di Bolzano, con i servizi al tavolo". A parlare è il presidente regionale della Fine Confcommercio Dario Pistorio, stamane a Catania alla testa di una manifestazione organizzata dai ristoratori e dagli operatori del settore in Sicilia per protestare contro la zona rossa e la chiusura di bar, ristoranti e attività di somministrazione in genere. Una cinquantina solamente, date le restrizioni anti Covid 19, le persone che vi hanno partecipato, tutte munite di mascherina e osservando il distanziamento. In Sicilia sono 15 mila gli esercizi pubblici associati alla Fipe Confcommercio, il 70 per cento dei quali ristoratori e bar.

Secondo i dati della Fine-Confcommercio il 90 per cento ha sofferto la crisi dovuta alla pandemia perché non ha potuto esercitare la propria attività. Nel 2020 i bar hanno avuto un calo del 60 per cento, i ristoratori dell'85 per cento. In totale nell'isola vi sono stati due milioni 730 mila euro di perdite nel comparto.

"Gli esercizi pubblici - ha sottolineato Pistorio - sono stati i più colpiti perché in zona arancione solo con l'asporto il 90 per cento dei ristoratori non ha aperto. Abbiamo preparato un decalogo, che abbiamo mandato sia al governo nazionale che regionale, che può dare un indirizzo per le aperture dei nostri esercizi in sicurezza, con restrizioni anche maggiori ed attendiamo una risposta".

"Zona arancione? Noi pubblici esercizi - ha concluso - purtroppo

COVID: PROTESTA RISTORATORI SICILIA, VOGLIAMO APRIRE

saremmo nella stessa modalità di rosso. Non abbiamo concluso nulla. Vogliamo aprire". (ANSA).

Ristorazione, Catering

Manifestazione

Economia, affari e finanza

Dario Pistorio

Confcommercio

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



CONDIVIDI





La voce



Covid: protesta ristoratori Sicilia, vogliamo aprire

Ultima Ora Gennajo 27, 2021 ansa

(ANSA) – CATANIA, 27 GEN – “Siamo stanchi di questi ‘stop and go’ dei governi nazionale e regionale. Siamo arrivati. Non sappiamo più cosa fare. I ristori non bastano. Chiediamo di poter riaprire in sicurezza, come hanno fatto nella Provincia autonoma di Bolzano, con i servizi al tavolo”. A parlare è il presidente regionale della Fine Concommercio Dario Pistorio, stamane a Catania alla testa di una manifestazione organizzata dai ristoratori e dagli operatori del settore in Sicilia per protestare contro la zona rossa e la chiusura di bar, ristoranti e attività di somministrazione in genere. Una cinquantina solamente, date le restrizioni anti Covid 19, le persone che vi hanno partecipato, tutte munite di mascherina e osservando il distanziamento. In Sicilia sono 15 mila gli esercizi pubblici associati alla [Fipe](#) Concommercio, il 70 per cento dei quali ristoranti e bar. Secondo i dati della Fine-Concommercio il 90 per cento ha sofferto la crisi dovuta alla pandemia perché non ha potuto esercitare la propria attività. Nel 2020 i bar hanno avuto un calo del 60 per cento, i ristoranti dell’85 per cento. In totale nell’isola vi sono stati due milioni 730 mila euro di perdite nel comparto. “Gli esercizi pubblici – ha sottolineato Pistorio – sono stati i più colpiti perché in zona arancione solo con l’asporto il 90 per cento dei ristoranti non ha aperto. Abbiamo preparato un decalogo, che abbiamo mandato sia al governo nazionale che regionale, che può dare un indirizzo per le aperture dei nostri esercizi in sicurezza, con restrizioni anche maggiori ed attendiamo una risposta”. “Zona arancione? Noi pubblici esercizi – ha concluso – purtroppo saremmo nella stessa modalità di rosso. Non abbiamo concluso nulla. Vogliamo aprire”. (ANSA).

Condividi:



IL COMMENTO

di Mauro Bafile

Il commento – Libertà di stampa



EDITORIALE

di Mauro Bafile

La Voce d’Italia, 70 anni scrivendo la nostra storia



EDITORIALE

di Mauro Bafile

2020 Annus Horribilis, 2021 anno della speranza

FATTI
AMICI
REGALI
L'ABBONAM
LA VOCE

TI UN
MICO,
ALAGLI
NAMENTO A
VOCE



La voce

PROTESTA RISTORATORI SICILIA, VOGLIAMO APRIRE

[Apri il link](#)

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

Caracas Venezuela

Calle Negrin, Residencias Francis
Local B, La Florida
Tlf: 0212-6154807 / Cel: 0412-0178756
Email: andreaiovino74@gmail.com



EVENTI

« GENNAIO 2021 »						
L	M	M	G	V	S	D
		27	28	29	30	31



RUBRICHE

IMMAGINI E PAROLE

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

PROTESTA RISTORATORI SICILIA, VOGLIAMO APRIRE



Legend cars: Jaguar



ORA ET LABORA
di Alejandro Marius

Il lavoro in tempo di coronavirus



DA PORTA A PORTA
di Emilio Buttaro

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



CULTURA & AMBIENTE
di Mariano Palazzo

La auto-exigencia de mantenerse auténtico lo llevó a traicionar el modelo del Ser Ejemplar de la actual sociedad

FATTI AMICI REGALATI L'ABBONAMENTO A LA VOCE

TI UN UNICO, ALAGLI NAMENTO A VOCE

PROTESTA RISTORATORI SICILIA, VOGLIAMO APRIRE



In Medio Oriente si respira (ancora) aria di guerra

RIF: J-07511315-2

@casaitaliacmy

Casa Italia de Maracay

www.casaitaliamaracay.com

I PIÙ LETTI

"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

Extienden por 5 años validez de pasaportes venezolanos vencidos

ORGANIZACION ITALCAMBIO

J-30236437-0

Estamos en búsqueda de:
CONTADOR (A)

- Con facilidad de viajar a los Estados Unidos
- Buen dominio del Ingles (preferiblemente)

interesados favor enviar CV a:
✉ curriculum@italcambio.com

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 REGALA L'ABBONAMENTO LA VOCE

TI UNICO, ALAGLI NAMENTO A VOCE

PROTESTA RISTORATORI SICILIA, VOGLIAMO APRIRE

La voce
d'Italia



FATTI
AMICI
REGALATI
L'ABBONAMENTO A
LA VOCE



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



GRUPPO
hts
HIGH TECHNOLOGY SYSTEMS




TI UN
MICO,
ALAGLI
NAMENTO A
VOCE




La voce


Apri il link

PROTESTA RISTORATORI SICILIA, VOGLIAMO APRIRE



FATTI AMICI REGALA L'ABBONAMENTO A LA VOCE






La voce
d'Italia


PIZZA

instantanea


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
Eliminación de manchas
Tratamientos anti-acné
Rejuvenecimiento
Tonificación
Depuración
"On Flash"

Varita Unica
depiladora láser

Local: P.A. New Point
Telefono: Cito: 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

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

Covid: protesta ristoratori Sicilia, vogliamo aprire



Presidente [Fipe](#)-Confcommercio, "basta, siamo arrivati"

27 GENNAIO 2021



(ANSA) - CATANIA, 27 GEN - "Siamo stanchi di questi 'stop and go' dei governi nazionale e regionale. Siamo arrivati. Non sappiamo più cosa fare. I ristoratori non bastano. Chiediamo di poter riaprire in sicurezza, come hanno fatto nella Provincia autonoma di Bolzano, con i servizi al tavolo". A parlare è il presidente regionale della Fipe Confcommercio Dario Pistorio, stamane a Catania alla testa di una manifestazione organizzata dai ristoratori e dagli operatori del settore in Sicilia per protestare contro la zona rossa e la chiusura di bar, ristoranti e attività di somministrazione in genere. Una cinquantina solamente, date le restrizioni anti Covid 19, le persone che vi hanno partecipato, tutte munite di mascherina e osservando il distanziamento. In Sicilia sono 15 mila gli esercizi pubblici associati alla [Fipe](#) Confcommercio, il 70 per cento dei quali ristoratori e bar.

Secondo i dati della Fipe-Confcommercio il 90 per cento ha sofferto la crisi dovuta alla pandemia perché non ha potuto esercitare la propria attività. Nel 2020 i bar hanno avuto un calo del 60 per cento, i ristoratori dell'85 per cento. In totale nell'isola vi sono stati due milioni 730 mila euro di perdite nel comparto.

"Gli esercizi pubblici - ha sottolineato Pistorio - sono stati i più colpiti perché in zona arancione solo con l'asporto il 90 per cento dei ristoratori non ha aperto. Abbiamo preparato un decalogo, che abbiamo mandato sia al governo nazionale che regionale, che può dare un indirizzo per le

[Apri il link](#)

PROTESTA RISTORATORI SICILIA, VOGLIAMO APRIRE

aperture dei nostri esercizi in sicurezza, con restrizioni anche maggiori ed attendiamo una risposta".

"Zona arancione ? Noi pubblici esercizi - ha concluso - purtroppo saremmo nella stessa modalità di rosso. Non abbiamo concluso nulla. Vogliamo aprire". (ANSA).

Il ristorante storico che resta senza contributi: «Tagliati 50 anni di lavoro»

[G ilgazzettino.it/nordest/treviso/ristori_ristoranti_quanto_spetta_anno_apertura_beffa_ezio_guizzo-5727679.html](http://ilgazzettino.it/nordest/treviso/ristori_ristoranti_quanto_spetta_anno_apertura_beffa_ezio_guizzo-5727679.html)



Nordest > Treviso

Mercoledì 27 Gennaio 2021 di **Elena Filini**



-
-
-

GIAVERA - «Io **sono nato nel mio ristorante**. Ma per il Governo sono equiparato a uno che si inventa il lavoro su due piedi. I **ristori minimi** sono quasi un'offesa alla nostra storia». Alla faccia del boomerang. Così si chiama il **ristorante storico di Santi Angeli** gestito dalla **famiglia Guizzo**. Quello in cui generazioni hanno organizzato matrimoni e cresime. Storico per tutti tranne che per il computo sui ristori. Ezio Guizzo, che è nato e ha imparato il mestiere all'ombra del padre, racconta l'ultimo paradosso legato ai fondi stanziati da Roma per sostenere la ristorazione. «La nostra attività è nata nel 1971, ma per il Ministero siamo nati nel 2020». Il busillis nasce dal subentro d'azienda. Il padre di Guizzo ha chiuso formalmente l'attività nominale per cederla al figlio, dal 2020 titolare del Boomerang. Per questo motivo a livello nazionale il ristorante è stato equiparato agli esercizi aperti ex novo nel 2020 ed è risultato destinatario dei ristori minimi. «Abbiamo ricevuto i 600 euro in due tranche dell'Inps, poi 1000 euro per la primavera 2020, altri 1000 per il Natale e 2000 per il bonus 200%». In totale 5200 euro.

Cliente stangato: «Multa di 400 euro fuori dal bar, ma non stavo bevendo il caffè», locale chiuso 5.giorni



L'Abbuffata, da ristorante a mensa aziendale, i gestori: «Piccolo passo per ripartire»

Ristori beffa

Ezio Guizzo è presidente dell'associazione ristoratori del Montello Il Montello a tavola, la sua attività è radicata nel territorio e da sempre è un riferimento per la Marca trevigiana. Nato nel dicembre del 1971 grazie a Pasquale Guizzo, il ristorante Boomerang mette a disposizione dei suoi clienti un'originale struttura circolare. Con il figlio Ezio e la moglie Marzia, la cucina tipica montelliana degli inizi evolve a poco a poco fino a diventare una ricerca di nuovi accostamenti e sapori. Ma il Boomerang rimane il ristorante delle feste e delle cerimonie.

Anche per le ampie sale e il verde intorno. «È inutile sottolineare che questa cifra è assolutamente insufficiente anche a gestire per solo un mese il locale». La beffa è che tra i 4 dipendenti fissi (gli altri sono a chiamata) c'è ancora suo padre. «Siamo sempre noi: abbiamo sempre investito nel locale, abbiamo passato la vita qui dentro. E ci trattano come dei parvenù, gente che si è inventata il mestiere ieri».

[Il Covid distrugge i negozi: uno su 4 rischia di chiudere. E in più c'è lo "stress da crisi": per i commercianti adesso arriva lo psicologo](#)



[La palestra rifiuta i ristori: 2.000 euro rispediti al mittente. «Un insulto, non li voglio»](#)

Conteggi

Per questo Guizzo ha chiesto di poter porre la questione al tavolo [Fipe](#) nazionale. «Temo che in Italia ci siano altre situazioni analoghe. Situazioni di ordinario cambio generazionale in cui -come accade spessissimo nel mondo della ristorazione- ai padri subentrano i figli. Ritengo sia un vuoto vistoso del sistema di conteggio, che ci procura un danno inutile e avvilito». Oltre alla questione morale c'è appunto quella economica. «Non mi vergogno: ho dovuto ricorrere un'altra volta a mio padre. La situazione dei ristoratori è questa: o si contraggono debiti ingenti per rimanere in piedi e attendere di riaprire, o ci si affida alla famiglia. Ma ridursi a ricorrere ai genitori che hanno messo via i risparmi dopo una vita di lavoro perché lo Stato non ti riconosce lo status di storicità è davvero paradossale». Guizzo ora attende delle risposte. «La nostra fiduciaria però auspica che da venerdì si ritorni in zona gialla. Noi abbiamo metrature e spazi per riaprire in sicurezza. Chiediamo solo di poter lavorare».

[Crisi da Covid. I gondolieri disperati: «Qui non si lavora più»](#)



Ristoranti chiusi in Veneto e aperti a pochi chilometri di distanza in Alto Adige: «Siamo presi in giro»

Ultimo aggiornamento: 10:12 © 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



TREVISO



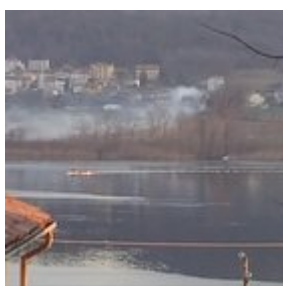
Ucciso in pochi mesi a 27 anni, Mauro e quel messaggio lasciato agli amici e alla sua Paulina: «Ti amerò sempre, ora meriti una famiglia...»



Le mascherine per le scuole inviate dal commissario Domenico Arcuri puzzano di petrolio



Il Covid distrugge i negozi: uno su 4 rischia di chiudere. E in più c'è lo "stress da crisi": per i commercianti adesso arriva lo psicologo



Laghi ghiacciati, scatta il divieto di accesso del sindaco: "Troppo pericoloso"



Superiori. Da lunedì ritorno in classe per 20mila studenti: ecco il piano



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

Per la pubblicità su questo sito, contattaci

Covid: protesta ristoratori Sicilia, vogliamo aprire

[lagazzettadelmezzogiorno.it/news/italia/1275743/covid-protesta-ristoratori-sicilia-vogliamo-aprire.html](https://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/italia/1275743/covid-protesta-ristoratori-sicilia-vogliamo-aprire.html)



- sei in
- »
- [Italia e Mondo](#)
- »
- [Italia](#)

CATANIA

Presidente Fipe-Confcommercio, "basta, siamo arrivati"

27 Gennaio 2021



CATANIA, 27 GEN - "Siamo stanchi di questi 'stop and go' dei governi nazionale e regionale. Siamo arrivati. Non sappiamo più cosa fare. I ristori non bastano. Chiediamo di poter riaprire in sicurezza, come hanno fatto nella Provincia autonoma di Bolzano, con i servizi al tavolo". A parlare è il presidente regionale della Fine Confcommercio Dario Pistorio, stamane a Catania alla testa di una manifestazione organizzata dai ristoratori e dagli operatori del settore in Sicilia per protestare contro la zona rossa e la chiusura di bar, ristoranti e attività di somministrazione in genere. Una cinquantina solamente, date le restrizioni anti Covid 19, le persone che vi hanno partecipato, tutte munite di mascherina e osservando il distanziamento. In Sicilia sono 15 mila gli esercizi pubblici associati alla [Fipe Confcommercio](#), il 70 per cento dei quali ristoratori e bar. Secondo i dati della Fine-Confcommercio il 90 per cento ha sofferto la crisi dovuta alla pandemia perché non ha potuto esercitare la propria attività. Nel 2020 i bar hanno avuto un calo del 60 per cento, i ristoratori dell'85 per cento. In totale nell'isola vi sono stati due milioni 730 mila euro di perdite nel comparto. "Gli esercizi pubblici - ha sottolineato Pistorio - sono stati i più colpiti perché in zona arancione solo con l'asporto il 90 per cento dei ristoratori non ha aperto. Abbiamo preparato un decalogo, che abbiamo mandato sia al governo nazionale che regionale, che può dare un indirizzo per le aperture dei nostri esercizi in sicurezza, con restrizioni anche maggiori ed attendiamo una risposta". "Zona arancione? Noi pubblici esercizi - ha concluso - purtroppo saremmo nella stessa modalità di rosso. Non abbiamo concluso nulla. Vogliamo aprire". (ANSA).

[Lascia il tuo commento](#)

Condividi le tue opinioni su

Caratteri rimanenti: 400

HOME › FIRENZE › CRONACA › ["VACCINARE SUBITO GLI OPERATORI..."](#)

"Vaccinare subito gli operatori del turismo" Bollino 'Covid free' per far ripartire il settore

La richiesta di Confturismo Toscana punta a far emergere la nostra regione come destinazione sicura già dalla prossima stagione

Publicato il 28 gennaio 2021



FIRENZE

Prenotazione del volo, scelta dell'hotel e poi quella del ristorante dove cenare. Prima del coronavirus la pianificazione del weekend funzionava più o meno così, senza troppi pensieri. Oggi più delle stelle o delle recensioni contano i numeri dei casi giornalieri. E non è un caso che le strategie di marketing puntino quasi esclusivamente sulla sicurezza. Lo sa bene Confturismo Toscana che proprio sulle pagine de La Nazione ha lanciato l'idea di un marchio Covid-free per alberghi, campeggi, bar, ristoranti e strutture destinate all'accoglienza. Idea immediatamente sposata dal presidente Fipe-Confcommercio Toscana Aldo Cursano: "Abbiamo presentato al Comitato scientifico di sicurezza varie ipotesi per aiutare le nostre aziende a ripartire – le parole di Cursano – Tra queste, anche la vaccinazione di tutti gli addetti del settore, da estendere agli

LANAZIONE.IT

operatori dell'intero comparto. Un modo per promuovere una destinazione Toscana più sicura in vista dell'estate 2021, sperando che si possa tornare a viaggiare, almeno in Italia".

In buona sostanza, l'associazione di categoria chiede che, una volta completata la vaccinazione dei soggetti più a rischio, si proceda con i lavoratori del comparto turistico, dagli addetti di alberghi, campeggi, agenzie di viaggio a quelli di bar, ristoranti, stabilimenti balneari e quanti altri fanno parte della rete accoglienza. Oltre alla richiesta di un piano vaccinale ad hoc, Confcommercio ha avanzato anche delle proposte integrative all'attuale protocollo di sicurezza che verranno valutate dal Comitato. "La salute è e deve essere la priorità ma noi crediamo che si possa conciliare con il lavoro – sottolinea Cursano – Sappiamo che la ripresa del turismo internazionale avverrà solo nel giro dei prossimi due o tre anni ma intanto potersi muovere a livello interno già riporterebbe un po' di speranza. È chiaro che tutto dipenderà dal numero dei contagi. Ma se d'estate sarà possibile viaggiare almeno in Italia, poter garantire sicurezza agli ospiti delle nostre strutture potrebbe essere un biglietto da visita importante".

L'idea di un marchio Covid-free che possa accompagnare Firenze verso la ripresa è stata lanciata da Francesco Bechi, presidente Confturismo Toscana. "Chi decide di aderire al marchio – scende nei dettagli Bechi – si impegna a rispettare, oltre ai protocolli di sicurezza già previsti dalla legge per ogni settore, altre regole che garantiscano ai propri ospiti un'esperienza il più possibile sicura, con una probabilità di contagio vicina allo zero. Ad esempio: più attenzione allo stato di salute di dipendenti e clienti, operazioni di pulizia più frequenti e controllo minuzioso per la sanificazione di ogni strumento di lavoro o oggetto che entri nella struttura. Il piano vaccinale di tutti gli addetti è quindi una misura che ci trova assolutamente favorevoli. Ovviamente, da

[Apri il link](#)

LANAZIONE.IT

programmare dopo aver coperto le categorie a rischio, come gli anziani o chi lavora in ambito sanitario".

ross.c.

© Riproduzione riservata

LEGGI ANCHE

**Azzerato l'esercito
dei vaccinatori
volontari L'Asl ritira
il bando dopo un
fiume di adesioni**



LEGGI ANCHE

**"Il marchio ci aiuterà
Ora perdiamo l'80%"**

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

Sfoggia 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

L'Italia non ce la fa, l'urlo delle imprese: "Fate presto"

S lastampa.it/topnews/economia-finanza/2021/01/28/news/l-italia-non-ce-la-fa-l-urlo-delle-imprese-fate-presto-1.39828060

January 28, 2021



Fallimenti in aumento del 60 per cento, fatturati in picchiata e ora i 32 miliardi del decreto ristori rallentati dalla crisi politica.



PAOLO BARONI **Publicato il 28 Gennaio 2021**

«Fate presto!» Baristi, ristoratori, gestori degli alberghi, piccoli e grandi operatori del turismo non hanno quasi più voce, ma insistono. E lanciano nuovi allarmi. La crisi di governo li ha lasciati basiti. Sono tra i settori più squassati dal Covid, rischiano di pagare il conto in assoluto più salato della crisi e giunti a questo li preoccupa, e non poco, la paralisi dell'attività di governo, a partire dall'incertezza che accompagna il varo del nuovo, attesissimo, decreto ristori da 32 miliardi, l'assenza di interlocutori ed uno stallo che potrebbe durare giorni mentre la nostra economia continua a perdere pezzi e le cartelle esattoriali tornano a piovere a milioni.

Boom di fallimenti

Tutti gli indicatori, dalla crescita del Pil ai consumi di inizio anno sino alle prospettive dell'occupazione, continuano a segnare brutto tempo. Anzi pessimo. E' di ieri la stima della Banca d'Italia sugli effetti che il Covid produrrà quest'anno sulle istanze di fallimento a causa del crollo del 9/10% del Pil che si è registrato l'anno passato, fenomeno che interessa le imprese più strutturate (sopra i 300 mila euro di patrimonio ed i 200 mila euro di fatturato). Gli economisti di via Nazionale se ne aspettano 2.800 in più, che sommati ai 3.700 rimasti congelati lo scorso anno portano il totale a 6.500 procedure in più che si concretizzeranno entro il 2022. L'aumento rispetto agli 11mila fallimenti che si sono registrati nel 2019 è pari al 60% e ci proietta sopra il livello toccato dopo la grande recessione del 2008-2009.

Grande sete di nuovi ristori

«La prosecuzione della pandemia e le restrizioni ci fanno perdere 15 miliardi ogni trimestre dopo i 105 miliardi di consumi andati in fumo nel 2020» avverte la presidente di Confesercenti Patrizia De Luise. «Non spetta ad una associazione di categoria entrare nel merito di una crisi di governo - ha spiegato invece il presidente della Fipe-Confcommercio [Lino Stoppani](#) -. Ci spetta però 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 ed i danni subiti mettono a repentaglio la tenuta economica dell'intero comparto».

A rischio 300 mila imprese

Le stime della [Fipe](#) parlano di 60 mila esercizi a rischio chiusura e ben 300 mila posti in pericolo. L'ultimo colpo è arrivato dalle restrizioni all'asporto che solo a Milano si traducono in perdite di fatturato superiori anche al 70% al punto che oltre l'80% di bar e ristoranti rischia di abbassare la serranda per sempre. Stando a Confcommercio sono circa 300 mila le imprese destinate a sparire quest'anno (-11,7%). «Di queste - precisa il responsabile del centro studi Mariano Bella - 240 mila solamente a causa del Covid, che sommate ai 100-150 mila professionisti (tra iscritti agli ordini e non) che perderanno il lavoro ed ai 500-600 mila contratti a termine di giovani e donne non rinnovati nei mesi passati portano il totale dei posti che perderemo a causa della pandemia a circa 1 milione di unità». Mentre un altro milione di posti, secondo le stime dei sindacati, è in ballo se dopo marzo non verrà concessa una proroga generalizzata del blocco dei licenziamenti, altro provvedimento per ora congelato.

Professionisti in ginocchio

Stando all'ultimo rapporto sulle libere professioni presentato da ConfProfessioni nei primi sei mesi del 2020 oltre 30 mila liberi professionisti (in prevalenza donne), attivi soprattutto nei settori del commercio, della finanza e nell'immobiliare, hanno dovuto abbandonare la loro attività per colpa della pandemia. A questi si aggiungono circa 170 mila lavoratori indipendenti su una platea di oltre 1,5 milioni di lavoratori autonomi bloccati dal primo lockdown.

Una delle ultime tegole che ha colpito il settore del turismo riguarda il blocco della stagione sciistica, che secondo le Regioni vale 4,5 miliardi di danni che si aggiungono a quelli già subiti dall'intero settore. Secondo Federturismo quest'anno il tasso di mortalità delle pmi turistiche rischia di toccare il 40% dell'offerta complessiva, con punte dell'80% per agenzie di viaggio e tour operator e del 60% per cultura, ristorazione e intrattenimento. «I tempi stringono» ha ammonito ieri durante una audizione in Parlamento la presidente di Federturismo Marina Lalli, segnalando che senza la riconferma degli ammortizzatori sociali e senza l'erogazione immediata dei ristori l'arrivo dei fondi europei destinati a questo settore rischia di rivelarsi «inutile». A sua volta Federalberghi parla di una perdita di flussi turistici e di fatturati in media superiore al 50%, con punte dell'80% in alcune località.

Per questo anche il presidente Bernabò Bocca batte sulla questione tempo tanto che martedì, al termine dell'assemblea generale la sua associazione, a nome delle 27 mila imprese che rappresenta ha deciso di lanciare una petizione rivolta al presidente del Consiglio Conte, ai ministri Franceschini, Gualtieri e Patuanelli con una sola richiesta: «Intervenite subito, prima che sia troppo tardi».

Twitter @paoloxbaroni

SEGNALA UN ERRORE IN QUESTO ARTICOLO

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Argomenti

economia

COVID: VENERDÌ FLASH-MOB TITOLARI ATTIVITÀ E DIPENDENTI

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: venerdì flash-mob titolari attività e dipendenti

Covid: venerdì flash-mob titolari attività e dipendenti

Un minuto di silenzio per ricordare chi non ce l'ha fatta

Redazione ANSA

CAGLIARI

28 gennaio 2021

15:48

NEWS

Suggerisci

Facebook

Twitter

Altri



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE

(ANSA) - CAGLIARI, 28 GEN - Flash-mob di associazioni di commercianti e sindacati per chiedere una via di uscita alla crisi da Covid. Quattordici le sigle che hanno aderito all'iniziativa.

L'appuntamento è per domani, venerdì 29 gennaio, alle 12.

All'ingresso o all'interno di ogni locale che aderisce all'iniziativa, titolari e dipendenti con la divisa, con la mascherina, e nel rispetto delle distanze di sicurezza, sono chiamati a recitare "un minuto per chi si è fermato, un minuto per riflettere, un minuto per ripartire insieme".

Ognuno è invitato a farsi riprendere e a pubblicare il video sui profili social Facebook e Instagram con l'hashtag #unminutoxnoi.

"Un minuto di silenzio - ha spiegato Emanuele Frongia di Fipe Confcommercio - per le aziende che non ce l'hanno fatta a sopravvivere in questo difficile momento. E un momento di riflessione e ricordo per chi in questa pandemia ha perso la vita".

L'appello di Confcommercio è rivolto soprattutto alla politica: "Non è il momento delle lotte tra schieramenti - ha detto il presidente di Confcommercio sud Sardegna, Alberto Bertolotti- ma è il momento della coesione, anche politica, per trovare soluzioni a questa crisi". (ANSA).

Sindacati Economia, affari e finanza Crisi Alberto Bertolotti Emanuele Frongia Confcommercio

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

ANSA check Notizia in certificazione

CONDIVIDI



«Ristoranti e bar, il disastro è servito»



Gavina Braccu, presidente della [Fipe](#) Confcommercio in Gallura: «Si apre e si chiude, ma le imprese non sono interruttori»

DI DARIO BUDRONI

28 GENNAIO 2021



OLBIA. Chiudono le porte. Poi le riaprono. E poi le chiudono ancora. Nel frattempo i conti diventano sempre più rossi e il futuro ancora più nero. «Le nostre imprese non sono interruttori» attacca Gavina Braccu, la presidente dell'area Gallura della [Fipe](#) Confcommercio. Dopo lo stop delle vacanze di Natale, e la boccata d'ossigeno arrivata con la zona gialla, adesso i ristoratori e i gestori dei bar devono fare i conti con i limiti di una zona arancione che nessuno riesce a digerire.

«La situazione inizia a diventare insostenibile - continua Gavina Braccu -. Decine e decine di operatori sono al tracollo. Si vive nella più assoluta incertezza e si subiscono decisioni a volte incomprensibili».

Sacrifici continui. Il passaggio dal giallo all'arancione mette paura e getta tutti nello sconforto. «È di ieri la notizia di una coppia di ristoratori di Olbia (Valentina Giansanti e Cristian Feroletto) che ha aperto un nuovo locale e ha dovuto chiuderlo 48 ore dopo - dice Gavina Braccu, che è anche consigliera del direttivo nazionale [Fipe](#) -. Constatiamo con amarezza che forse il passaggio dalla zona gialla alla zona arancione sia dipeso dal trasferimento errato dei dati Ats al Cts, documento fatto e inviato con un po' di leggerezza, o che non si sia tenuto conto di altri dati che non sono stati comunicati tempestivamente». Insomma, l'ennesima mazzata che arriva dopo undici mesi di enormi sacrifici. «A nulla sono valsi tutti gli investimenti fatti per salvaguardare i dipendenti e i clienti - ricorda la presidente [Fipe](#) -. Nelle nostre aziende è stato applicato il protocollo di

[Apri il link](#)

«RISTORANTI E BAR, IL DISASTRO È SERVITO»

sicurezza realizzato da [Fipe](#) con il supporto dell'istituto Spallanzani, adottato dal ministero e da tutte le Regioni. Nonostante ciò i pubblici esercizi sono stati inquadrati dal governo come luoghi non sicuri, anche se hanno dimostrato di poter lavorare in totale sicurezza».

Normalità cercasi. I gestori dei locali chiedono dunque maggiori certezze. «Come ha spiegato il presidente nazionale [Lino Stoppani](#), non è più accettabile che i pubblici esercizi, insieme ad altri settori, siano i soli a farsi carico del contrasto alla pandemia. Ci è richiesto un sacrificio sociale non giustificato dai dati e non accompagnato da adeguate e proporzionate misure economiche compensative - continua Gavina Braccu -. Sono quasi undici mesi che gli imprenditori della ristorazione cercano di arrangiarsi, dove è possibile, con solo l'asporto e la consegna a domicilio, riducendo il proprio fatturato del 70-80 per cento e risultando, addirittura, per alcuni anti economico».

La palla alla Regione. Per questo la [Fipe](#) Concommercio ora si rivolge direttamente alla Regione. «Chiediamo provvedimenti straordinari per far fronte a un'emergenza straordinaria. E anche che si intervenga in tempi brevissimi, trovando un accordo per restituire la dignità al settore attraverso un piano ben definito che conduca a una riapertura in sicurezza dei locali - conclude Gavina Braccu -. Abbiamo accettato responsabilmente tutte le restrizioni imposte le feste di Natale e altre due settimane di chiusura possono rappresentare il tracollo definitivo di tante imprese. Si individuino ulteriori ed eventuali interventi, anche implementando i protocolli sanitari, ma non si possono più accettare le chiusure in toto delle nostre attività, soprattutto senza aver ricevuto finora adeguate misure economiche per garantire la sopravvivenza del settore».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Tag

Covid Zona Arancione Ristoranti Bar

PER APPROFONDIRE



«Il Governo classifichi lo scalo di Arbatax»

DI LAMBERTO CUGUDDA



Dal grossista un aiuto per bar e ristoranti

Impennata dei contagi, sotto accusa pranzi e cene

La ristorazione toscana a Roma: un lungo elenco

nove.firenze.it/la-ristorazione-toscana-a-roma-un-lungo-elenco.htm

venerdì 29 gennaio 2021 ore 16:23



| La tavola toscana

[Tweet](#)



Il sindacato Unsic ha compiuto un censimento delle “insegne” regionali nella Capitale

Primeggia il riferimento al vino, principalmente al Chianti. Ma l'identità è presente anche con il richiamo alla bistecca fiorentina o ai butteri.

Benvenuti nel mondo della ristorazione toscana a Roma. Un elenco di barrocci, buchi, enoteche, girarrosti, taverne, vinerie, accompagnati dall’aggettivo che richiama la Toscana.

L’originale “censimento” è stato effettuato dal sindacato datoriale Unsic attraverso l’iniziativa “I territori nel piatto”, lanciata a sostegno delle imprese del settore ristorazione.

L’organizzazione sindacale ha voluto valorizzare l’identità e la storia dei tanti ristoranti, offrendo una vetrina gratuita on-line a beneficio degli utenti e degli oltre tremila uffici – soprattutto Caf, Patronati e Caa – dello stesso sindacato sparsi per il territorio. I ristoranti toscani finora censiti sono ventiquattro, ma l’elenco è in costante evoluzione.

Cosa offrono principalmente i menù tipici? Antipasti toscani di formaggi e salumi, pappardelle e pici, fagioli al fiasco, pappa al pomodoro, ribollita, carni alla griglia, sughi di cinghiale, coniglio, porcini, il tutto accompagnato dall’immane Chianti o dal Brunello. Alcuni ristoranti, come “Maledetti toscani”, ospitano le immagini dei correghionali famosi, da Massimiliano Allegri a Leonardo Pieraccioni, da Oriana Fallaci persino a Pietro Pacciani.

“La difficile situazione del settore, specie in una città come Roma caratterizzata dal turismo internazionale, ci ha spinto a lanciare l’iniziativa ‘I territori nel piatto’ per valorizzare l’aspetto della cucina regionale dei circa 350 ristoranti finora censiti – spiega Domenico Mamone, presidente dell’Unsic. “Si tratta di un piccolo strumento di promozione gratuita che potrà essere utile soprattutto nella fase di ripresa. Come ricorda la [Fipe](#), nel 2020 il settore ha perso 38 miliardi complessivi a causa di una chiusura media di 160 giorni, con un saldo negativo tra aperture e chiusure di 9.232 unità. I ristoratori hanno coperto molto parzialmente gli incassi perduti, più efficace è stato il credito d’imposta del 60 per cento per i canoni di locazione e del 30 per cento per l’affitto ramo di azienda. Ma occorrerà moltiplicare iniziative e sforzi, lavorando soprattutto d’ingegno, per rilanciare tutto il settore turistico”.

Qui l’elenco dei ristoranti con cucina toscana a Roma, in costante evoluzione:

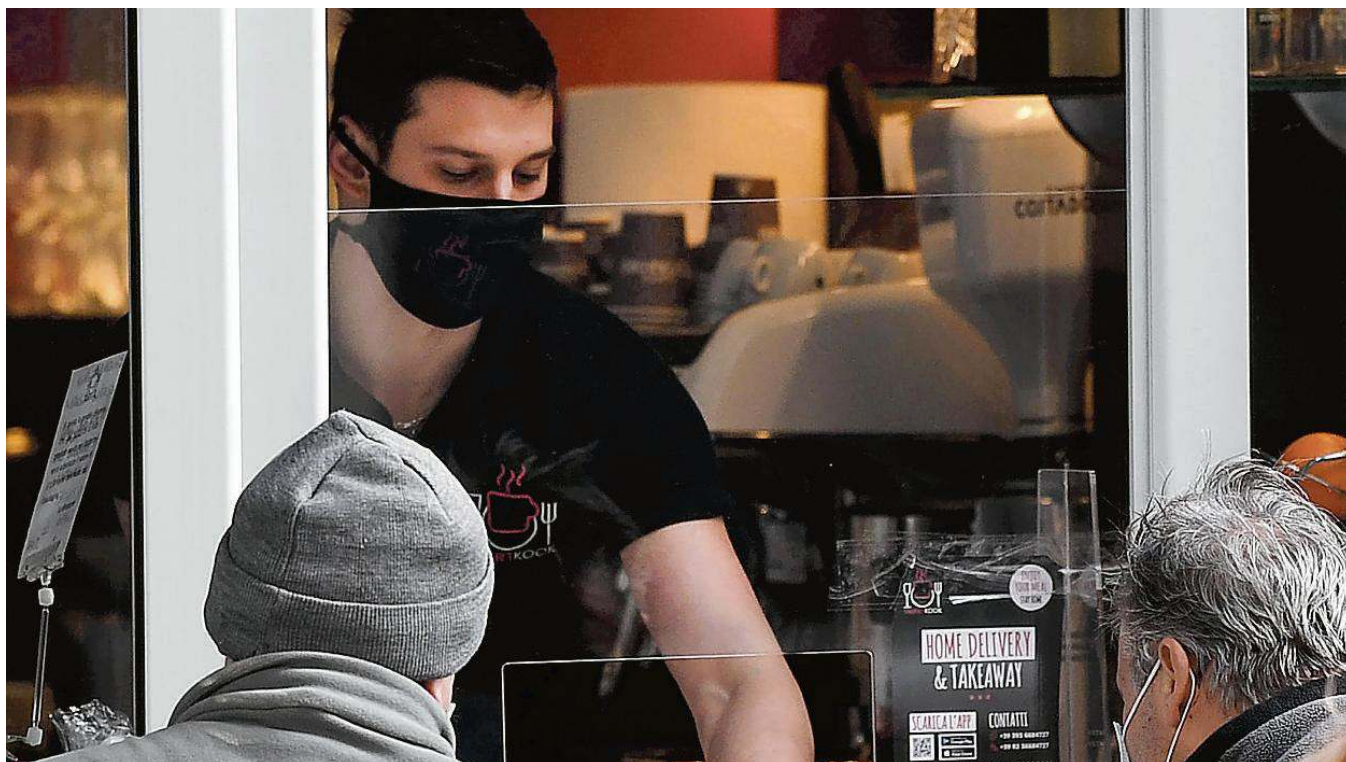
<https://unsic.it/news/territori-nel-piatto/>

Redazione Nove da Firenze

L'assedio del Covid e le categorie più colpite dalla crisi economica: in un anno persi 2.500 lavoratori nei bar e ristoranti

messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/01/29/news/l-assedio-del-covid-a-bar-e-ristoranti-persi-2-500-lavoratori-1.39836484

January 29, 2021



Alberto Lauber 29 Gennaio 2021

Questo articolo è stato pubblicato per la prima volta nella nostra newsletter "Coronavirus in Fvg". È gratuita, puoi [iscriverti qui](#).

UDINE. Prima hanno protestato, poi sono scesi in piazza, alcuni hanno anche “disobbedito”, ora sono quasi tutti sull’orlo del precipizio. I ristoratori, ma anche i baristi, gli albergatori, i gestori dei bed&breakfast, gli operatori agrituristici, i gelatai, i pasticciere e tutti gli altri protagonisti dell’ospitalità anche in Friuli Venezia Giulia stanno risentendo pesantemente delle limitazioni legate al coronavirus e molti rischiano di crollare, di chiudere per sempre.

Leggi anche



Tensioni con le Regioni per i nuovi colori: il Friuli Venezia Giulia torna in zona gialla

Per renderci conto di quanto vale questo comparto economico nella nostra regione possiamo basarci sui dati aggiornati di Infocamere, la società informatica delle Camere di commercio. Semplicemente confrontando i dati del 31 dicembre 2020 con quelli del 31 dicembre 2019 (quando il virus non aveva ancora aggredito il nostro paese) ci rendiamo conto di quanto sia peggiorata la situazione: in un anno il sistema regionale dell’ospitalità – che conta su oltre undicimila imprese attive – ha perso 2.466 posti di lavoro. A fine 2019 gli addetti di questo comparto erano infatti 41.117, ridotti a 38.651 dodici mesi dopo (appunto al 31 dicembre 2020), dunque con una perdita di forza lavoro che sfiora il 6 per cento.

I più colpiti sono stati gli addetti del settore “bar e altri esercizi simili senza cucina” che in un anno hanno visto volatilizzarsi 1.095 posti. Altri 723 sono stati persi nel settore della ristorazione, delle gelaterie e delle pasticcerie. In sofferenza anche gli alberghi con 641 occupati in meno.

Il numero delle imprese di questo settore così articolato è leggermente cresciuto: da 10.978 le attività sono diventate 11.015.

«I dati purtroppo sono di facile lettura ed esprimono tutte le difficoltà di questa categoria – sottolinea il presidente regionale di Confcommercio Giovanni Da Pozzo, che è anche il presidente della Camera di commercio di Pordenone-Udine – : se è vero che il numero delle imprese non subisce variazioni perché tutti stanno cercando di sopravvivere, c’è però una pesante ripercussione sui dipendenti. Abbiamo pagato i tre mesi di chiusura dell’anno scorso nel periodo che ruota attorno alla Pasqua, poi l’introduzione dei colori per le regioni ha costretto tutti a tirare la cinghia, con alberghi e ristoranti chiusi. La montagna ha già pagato un prezzo altissimo, speriamo che almeno a febbraio si possa lavorare approfittando della coda della stagione invernale. Resta poi il timore per quello che succederà nel medio termine con la fine della cassa integrazione. Si parla di un comparto in cui lavorano in Friuli Venezia Giulia 40 mila persone».

«Sono preoccupato – aggiunge Da Pozzo – anche per questa novità della zona rosso scuro che l’Europa ha assegnato alla nostra regione. Il flusso turistico verso il Friuli Venezia Giulia potrebbe essere azzerato: così rischiamo un massacro. Ci stiamo avvicinando alla stagione estiva e in questo periodo gli operatori devono poter contare su un quadro chiaro di prenotazioni. Confido che la campagna di vaccinazione prosegua e che la situazione possa migliorare rapidamente altrimenti buona parte di questo settore rischia di scomparire, cancellando anche nei paesi storie che coinvolgono intere generazioni di ristoratori ed esercenti».

Leggi anche



Vacanze estive, il Covid non spaventa più gli austriaci: pronti a tornare a Grado e Lignano

Come se non bastassero tutte queste difficoltà, si aggiunge ora la crisi di governo che sta rallentando il varo definitivo dell'ultimo decreto ristori molto atteso dalla categoria. «Fino ad oggi la perdita di fatturato del settore della ristorazione è stato stimato in Italia in 38 miliardi di euro, mentre i ristori avrebbero coperto solo il 6,5 per cento di questi mancati introiti essendo stati erogati circa due miliardi e mezzo di euro – spiega Antonio Dalla Mora, che di [Fipe](#) Confcommercio è consigliere nazionale e presidente provinciale di Udine – . Devo dire che l'atteggiamento dei nostri pubblici esercizi è stato di grande responsabilità: nel primo lockdown, nonostante i ristori siano stati totalmente insufficienti, i nostri operatori si sono sobbarcati i costi senza battere ciglio.

Si tratta di operatori molto responsabili che si sono sempre adoperati sia nell'interesse del cliente, sia delle loro famiglie. Dopo che in estate si era avuta una certa ripresa, siamo poi piombati nell'alternanza delle misure di prevenzione con le fasce a colori. E questo sta mettendo nuovamente a dura prova il nostro comparto: c'è uno stress psicologico notevole e molta incertezza. Devo dire che ormai la resistenza è al limite. Come avete visto tutto questo ha portato all'iniziativa #ioapro su cui non eravamo d'accordo e che come associazione di categoria abbiamo sempre disincantato».

«Piuttosto – prosegue Dalla Mora – ci siamo impegnati intensificando le nostre strategie per favorire la riapertura. Inoltre, ora ci sono i fondi per un nuovo decreto ristori che dovrebbe riequilibrare quanto fatto in precedenza, portando quasi al pareggio i bilanci 2020 degli operatori rispetto al 2019. La [Fipe](#) Confcommercio ha anche presentato al ministro dello sviluppo economico Stefano Patuanelli un documento dettagliato con una serie di richieste per garantire la riapertura e il rilancio per il nostro settore, che è stato massacrato dalle insinuazioni sulla sicurezza e dalla classificazione dei pubblici esercizi come attività non essenziali. Stiamo chiedendo al Governo una prospettiva certa di riapertura, anche graduale, ma stabile, basata sulla possibilità di lavoro e di messa in sicurezza».

La [Fipe](#) ha anche calcolato che i pubblici esercizi hanno fin qui accumulato 160 giorni di chiusura per la ristorazione, «per non parlare di alcune componenti come le discoteche o le attività di catering o le sale da gioco, che di fatto sono chiuse da un anno».

Leggi anche



In Friuli 12 mila vaccinati contro il Covid, ma l'Azienda sanitaria avverte: «Reparti meno pieni, ma siamo sul filo del rasoio»

Nella relazione consegnata al ministro Patuanelli si evidenzia anche un rischio molto concreto, quello delle infiltrazioni malavitose. Un'indagine della [Fipe](#) ha reso evidente questo pericolo: la pressione della criminalità è risultata essere un problema per l'11 per cento delle imprese, mentre il 13 per cento ritiene di aver subito negli ultimi sei mesi pressioni per vendere l'attività a prezzi molto più bassi del valore di mercato; il 14 per cento ha avuto offerte di prestiti fuori dai canali ufficiali.

La situazione è dunque molto delicata: da una parte le esigenze di sicurezza in questo momento difficile nel contrasto al virus, dall'altro la situazione ormai al limite di un comparto importante da cui dipende anche una buona fetta di Pil per non parlare dell'occupazione. La risposta del Governo non può tardare, nonostante la crisi.

Lazio in zona gialla, ristoratori illusi poi l'ira: "Ci hanno tolto anche i clienti della domenica"

R

roma.repubblica.it/cronaca/2021/01/29/news/roma_ristoratori_illusi_poi_l_ira_ci_hanno_tolto_anche_i_clienti_della_domenica_-284878392/

January 29, 2021



di *Alessandra Paolini*



(fotogramma)

Prima la gioia, poi la delusione: "Quando ho appreso la notizia del 'giallo' c'è stata un'esultanza come allo stadio. Invece dopo qualche ora l'apertura era stata posticipata di un giorno. Non è possibile che non ci sia mai chiarezza su nulla". E ora la categoria è pronta a scendere in piazza

29 Gennaio 2021 2 minuti di lettura

A tavola, si mangia! E nelle cucine dei ristoranti romani si torna prima a brindare e poi di nuovo ad arrabbiarsi. La notizia del ritorno del Lazio "in giallo" ieri pomeriggio ha fatto inizialmente esultare cuochi, chef, camerieri, pasticceri, pizzaioli, che pensavano domenica prossima, dopo due settimane di stop, di ricevere nuovamente i clienti a pranzo e servire aperitivi e stuzzichini fino alle 18. Invece, no. Tutto slitta di un giorno: il giallo scatterà da lunedì.

Coronavirus, il Lazio torna in zona gialla da lunedì. Zingaretti: "Manteniamo alto il livello di attenzione"

29 Gennaio 2021



E l'umore degli imprenditori, dopo la gioia, torna nero: "Così perdiamo gli incassi

domenicali, c'è già chi era andato a fare la spesa - dice **Claudio Pica** a capo della Confesercenti Fiepet - Quando ho appreso la notizia del "giallo" ero in chat con i gelatai. C'è stata un'esultanza come allo stadio. Invece dopo qualche ora ho dovuto richiamare tutti per annunciargli che l'apertura era stata posticipata di un giorno. Non è possibile che non ci sia mai chiarezza su nulla. Noi siamo imprenditori mica stiamo a giocare".

Una festa con l'amaro in bocca, dunque, quella di ieri per i ristoranti romani. Preceduta da un'attesa spasmodica. Perché il cambio di colore non era scontato e, spaventati da una possibile nuova attesa, i ristoratori avevano minacciato proteste sotto al ministero della Salute. Manifestazione scongiurata, sepolta per ora dalle tante cose da fare. Parola d'ordine: rimettere in moto la macchina. Al più presto. E la macchina della ristorazione è molto complicata. Figuriamoci al netto dei frigo vuoti, frutta e verdura di stagione da acquistare, pesce da andare a comperare al Car, nelle pescherie rionali o nelle marinerie del litorale.

Coronavirus, Lazio in zona gialla: ecco cosa si può fare da lunedì (e non da domenica)

di Laura Barbuscia 29 Gennaio 2021



Al "San Lorenzo" in via dei Chiavari, specialità marinare gourmet, già ieri sera si

era fatto "shopping" tra i pescatori di Anzio. "Noi abbiamo continuato in queste settimane a lavorare in delivery - spiega il proprietario, **Enrico Pierri** - naturalmente comprando molto meno.

L'annuncio del giallo ci riempie di gioia, ma per noi imprenditori saperlo in extremis vuol dire un esborso in più perché, costretti a fare acquisti all'ultimo minuto e quindi senza margini di trattative. La speranza però è che questo sia l'ultimo stop. Non siamo nelle condizioni di ammortizzarne altre chiusure".

"Oggi gireremo tra mercati e supermercati cercando di comprare le materie prime, ci dispiace non aprire domani, ma se questa è la decisione non possiamo farci niente", dice Sergio Paolantoni a capo della [Fipe](#) - Confcommercio.

Alessandro Camponeschi, patron del locale che porta il suo nome in piazza Farnese, nell'attesa di sapere il colore, già nella mattinata di ieri si era portato avanti col lavoro.

"Avevo già fatto delle ordinazioni al mercato. Noi seguiamo una cucina stagionale e questo è il momento del tartufo nero. La speranza però è che si possa restare aperti sempre. Febbraio è un mese importante per chi vive di ristorazione: c'è il carnevale e San Valentino che quest'anno capita anche di domenica, Speriamo bene...per ora cercherò di vedere rosa. La felicità dei miei collaboratori, quando li ho chiamati per dirgli che sarebbero tornati al lavoro uscendo dalla cassa integrazione, è qualcosa che mi riempie il cuore".

E intanto, la [Fipe](#) rilancia: "Prossima mossa, riaprire i ristoranti fino alle 22, osservando i protocolli di sicurezza - dice Luciano Sbraga direttore di [Fipe](#) - e in più chiederemo di allungare l'orario dei bar a cui ora è vietato l'asporto dopo le 18".

Argomenti

- [coronavirus](#)
- [coronavirus roma](#)

Gli articoli di Rep:



La guerra dei vaccini



Crisi di governo, la sinistra timida nel Pd pilotato dagli eredi della Dc



Vaccino di AstraZeneca: come funziona e quanto è efficace?



GameStop, la rivolta dal basso. Rischio bolla per Wall Street

Blog



Che teatro fa di Rodolfo di Giammarco

Piersandra Di Matteo, nuova direttrice artistica di Short Theatre

Rubriche



Sgarbatella di Livio Quagliata

Apri quella porta

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](#)

Necrologie

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde.



ATTIVO DA LUNEDÌ
A DOMENICA DALLE
ORE 10 ALLE ORE 21

[Ricerca necrologi pubblicati »](#)

ZONA GIALLA, LIRA DEI RISTORANTI PER LA DOMENICA NEGATA: È UN'ALTRA BEFFA, ALMENO RIDATECI LA CENA

Cronaca

CERCA



R CONTENUTO PER GLI ABBONATI



Zona gialla, l'ira dei ristoranti per la domenica negata: "È un'altra beffa, almeno ridateci la cena"

di Alessandra Paolini



Gli esercenti: "L'orario ridotto alle 18 crea solo assembramenti, meglio diluire i clienti in tutta la giornata"


30 GENNAIO 2021

🕒 2 MINUTI DI LETTURA

Avevano già cominciato a pulire i frigoriferi, a lucidare posate e bicchieri. Erano andati a fare la spesa in tutta fretta, pesce, frutta di stagione, esultando alla notizia che finalmente si tornava in giallo. Erano arrivate centinaia di prenotazioni. «Evviva si apparecchia già da domenica!». Invece no, oggi non si mangia. Le aperture di bar e ristoranti per le zone che hanno cambiato colore sono slittate di 24 ore. E così la gioia dei ristoratori è durata poche ore: fino a quando nella tarda serata di venerdì è arrivata la notizia


ZONA GIALLA, LIRA DEI RISTORANTI PER LA DOMENICA NEGATA: È UN'ALTRA BEFFA, ALMENO RIDATECI LA CENA

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

MENU | CERCA

la Repubblica

per avere un'informazione di qualità. Sostieni il giornalismo di Repubblica.

© Riproduzione riservata

Leggi anche

Afghanistan, alla pandemia s'aggiungono le tempeste di neve: sono circa 17 milioni le persone isolate e senza cibo

Coronavirus, il bollettino di

ABBONATI | **R** | ACCEDI

Libano, il coprifuoco minaccia la salute e la sicurezza dei bambini e delle loro famiglie: a rischio fame più di 2 milioni di minori

Gli articoli di Rep:

Crisi di governo, Mattarella chiama Fico l'esploratore per ricucire il patto con Renzi

Il destino del Conte ter nelle mani di Fico il grillino rosso. Ma un altro nome non è tabù

Di Battista, il minacciato e lungo addio ai 5S del Che

ZONA GIALLA, LIRA DEI RISTORANTI PER LA DOMENICA NEGATA: È UN'ALTRA BEFFA, ALMENO RIDATECI LA CENA

Guevara di Roma Nord

Crisi di governo, la sinistra timida nel Pd pilotato dagli

eredi della Dc

BLOG

VEDI TUTTI



MAFIE

di Attilio Bolzoni

Carmelo, da solo nella provincia "babba"



OSSERVATORIO CYBERBULLISMO

di Lucia Tironi

Da vittime dei bulli a "potenti", il percorso di un ...

consigli.it

La guida allo shopping del Gruppo Gedi



OFFERTE

Guida alle migliori offerte on line, aggiornate giorno per giorno



Apple AirPods seconda generazione con custodia di ricarica a € 129,99 (-50 euro)

[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



Frasso Telesino nella Grande Guerra

Ad i A / Vi Si

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

ZONA GIALLA, LIRA DEI RISTORANTI PER LA DOMENICA NEGATA: È UN'ALTRA BEFFA, ALMENO RIDATECI LA CENA



Adriano Amore / Vincenzo Simone
STORIA-E-FILOSOFIA

Scopri ilmiolibro

Servizi editoriali

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

TURISMO, ACCORDO IMPRESE-SINDACATI. "VACCINO SUBITO AGLI ADDETTI PER FAR RIPARTIRE IL SETTORE"

Seguici su: [f](#) [t](#)

Viaggi

CERCA



COPERTINA

WEEKEND

OFFERTE

CASE

FOTOGALLERIE



Turismo, accordo imprese-sindacati. "Vaccino subito agli addetti per far ripartire il settore"



▲ L'ingresso di Palazzo Reale (Genova)

L'intesa siglata da Fiavet, Federalberghi, [Fipe](#), Faita, Assocamping, Assohotel, Assoviaggi, Fiba e Fiepe con i rappresentanti dei lavoratori di Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs: chiedono "l'accesso tempestivo" alla campagna di immunizzazione, per dare sicurezza a tutti coloro che vogliono spostarsi

30 GENNAIO 2021

🕒 1 MINUTI DI LETTURA

Fiavet, Federalberghi, [Fipe](#), Faita, Assocamping, Assohotel, Assoviaggi, Fiba e Fiepe hanno stretto un accordo con i sindacati Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs: insieme chiedono il vaccino per il lavoratori del turismo al più

☰ MENU | 🔍 CERCA

la Repubblica

ABBONATI | [R](#) | ACCEDI [👤](#)

Un'ipotesi che dovrebbe seguire l'esempio di quanto è già avvenuto e sta avvenendo nel comparto sanitario. Una soluzione ideale, spiegano, per un settore così importante per l'economia italiana, che potrebbe dare sicurezza a tutti coloro che vogliono spostarsi, guardare oltre i ristori a fondo perduto, e cominciare con gli investimenti per il futuro.

Grecia. La scommessa per turismo: immunizzare subito le isole minori mai toccate dal Covid per creare zone

[Leggi anche](#)

Turismo, il lamento di Confcommercio. "Nessuna ripresa a Carnevale o Pasqua", forse a giugno

Studio sul turismo del dopo

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

TURISMO, ACCORDO IMPRESE-SINDACATI. "VACCINO SUBITO AGLI ADDETTI PER FAR RIPARTIRE IL SETTORE"
isole minori mai toccate dal Covid, per creare zone

"vergini"

di Arturo Cocchi
 30 Gennaio 2021



"Al fine di programmare il rilancio dell'attività turistica in condizioni di piena tutela della salute, il 26 gennaio 2020 le organizzazioni datoriali e sindacali stipulanti 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", si legge

L'accordo, spiegano, "è accolto con soddisfazione dalle parti stipulanti, perchè 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 richiedono 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".

Argomenti

coronavirus

turismo

italia

vacanze

weekend

servizi

© Riproduzione riservata

Gli articoli di Rep:

Crisi di governo, Mattarella chiama Fico l'esploratore per ricucire il patto con Renzi

Il destino del Conte ter nelle mani di Fico il grillino rosso. Ma un altro nome non è tabù

Di Battista, il minacciato e lungo addio ai 5S del Che Guevara di Roma Nord

Crisi di governo, la sinistra i id 1Pd il d li

TURISMO, ACCORDO IMPRESE-SINDACATI. "VACCINO SUBITO AGLI ADDETTI PER FAR RIPARTIRE IL SETTORE"

timida nel Pd pilotato dagli eredi della Dc

consigli.it

La guida allo shopping del Gruppo Gedi



OFFERTE

Guida alle migliori offerte on line, aggiornate giorno per giorno



Apple AirPods seconda generazione con custodia di ricarica a € 129,99 (-50 euro)

[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



Frasso Telesino nella Grande Guerra

Adriano Amore / Vincenzo Simone
STORIA-E-FILOSOFIA

Scopri ilmiolibro

Servizi editoriali

IL NETWORK

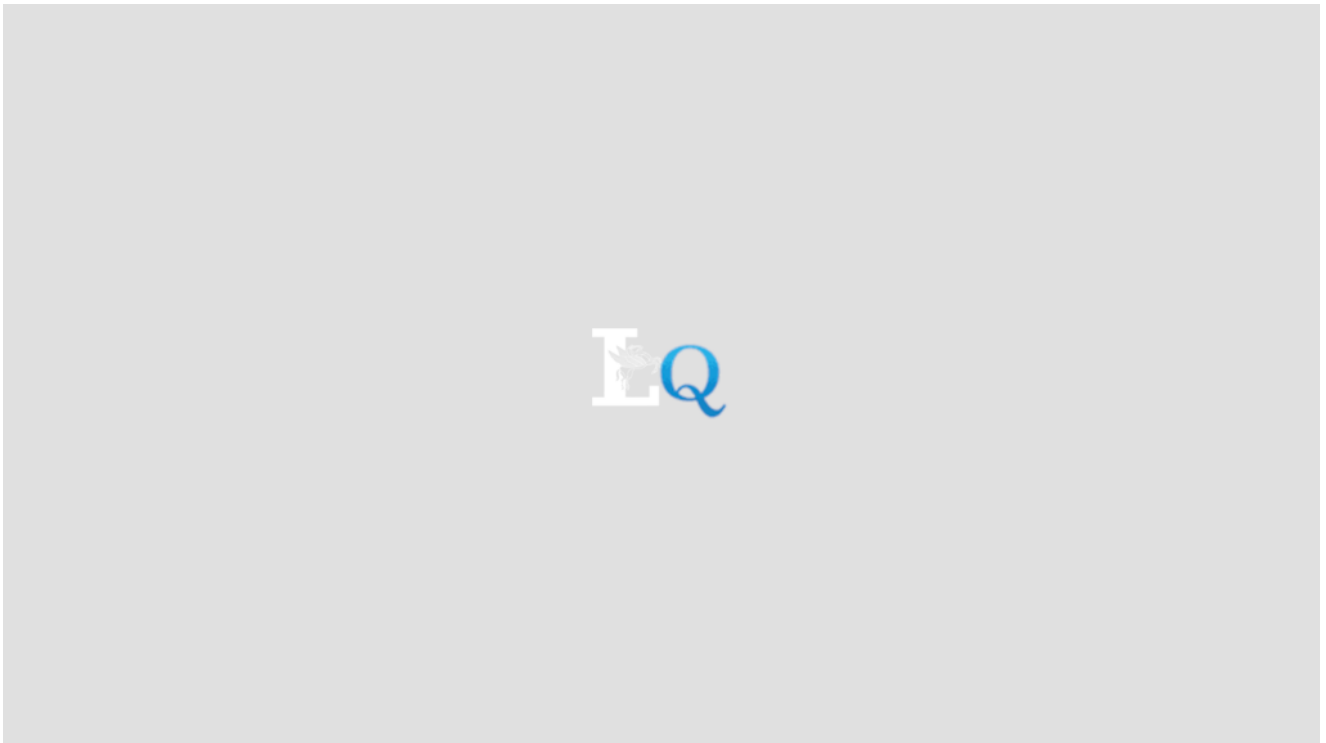
Espandi

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

Coronavirus: imprese e sindacati, 'turismo riparta da vaccinazioni lavoratori settore'

liberoquotidiano.it/news/adnkronos/26050912/coronavirus-imprese-e-sindacati-turismo-riparta-da-vaccinazioni-lavoratori-settore-.html



30 gennaio 2021

- a
- a
- a

Roma, 30 gen. (Adnkronos) - "Al fine di programmare il rilancio dell'attività turistica in condizioni di piena tutela della salute, il 26 gennaio 2020 le organizzazioni datoriali e sindacali stipulanti 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". E' quanto si legge in un comunicato di Federalberghi, **Fipe**, Faita e Fiavet (aderenti a Confcommercio); Assocamping, Assohotel, Assoviaggi, Fiba e Fiepet, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltu.

"L'accordo è 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 richiedono 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 - conclude - 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".

HOME / ADNKRONOS

Coronavirus: imprese e sindacati, 'turismo riparta da vaccinazioni lavoratori settore'

Condividi:



30 gennaio 2021

a

Roma, 30 gen. (Adnkronos) - "Al fine di programmare il rilancio dell'attività turistica in condizioni di piena tutela della salute, il 26 gennaio 2020 le organizzazioni datoriali e sindacali stipulanti 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". E' quanto si legge in un comunicato di Federalberghi, Fipe, Faita e Fiavet (aderenti a Confcommercio); Assocamping, Assohotel, Assoviaggi, Fiba e Fiepet, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltu.

"L'accordo è 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 richiedono 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 - conclude - 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".

ERA AI DOMICILIARI



Luca Sacchi, nuovi guai per Princi: beccato a passeggio col cane

5 STELLE CADENTI



Le fatiche di Fico. Crosetto rivela le vere tappe dell'esplorazione

PROPAGANDA LIVE

Casalino beccato nelle ore della resa. La "verità" sul video di Conte...

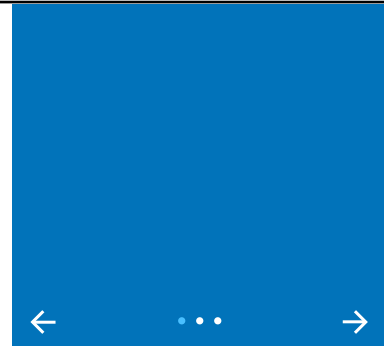
BYE BYE GIUSEPPI

Altri due round per Renzi. Adesso è a un passo dal mettere Conte ko

In evidenza



CORONAVIRUS: IMPRESE E SINDACATI, 'TURISMO RIPARTA DA VACCINAZIONI LAVORATORI SETTORE'



Dai blog

IL TEMPO.it
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

Controtempo

Phil Collins, i 70 anni della star più odiata del rock



Carlo Antini

CORONAVIRUS: IMPRESE E SINDACATI, 'TURISMO RIPARTA DA VACCINAZIONI LAVORATORI SETTORE'

IL TEMPO.it
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

Qui Lazio

Disastro difesa, resa Lazio



Luigi Salomone



IL TEMPO.it
QUOTIDIANO INDIPENDENTE

Qui Lazio

Muriqi si sblocca, Lazio ai quarti



Luigi Salomone



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](#) ↑

LOMBARDIA ZONA GIALLA, PROVE DI NORMALITÀ TRA PAURA E SPERANZE. GALLI: "MA NON SIA LIBERI TUTTI"

Seguici su:  

Milano

CERCA



HOME

CRONACA

SPORT

FOTO

VIDEO

TEMPO LIBERO ▾

ANNUNCI LOCALI ▾

CAMBIA EDIZIONE ▾



Lombardia zona gialla, prove di normalità tra paura e speranze. Galli: "Ma non sia liberi tutti"

di Zita Dazzi



▲ (fotogramma)

Milano si prepara a tornare in zona gialla da lunedì 1° febbraio. Il virologo: "Dati stabili ma non ci sono segnali di vera tranquillità". In tutti gli ospedali i ricoveri sono in calo, in Fiera malati scesi a 42. I ristoratori: "Permessa solo la pausa pranzo, ma almeno è un inizio"

30 GENNAIO 2021

🕒 3 MINUTI DI LETTURA

In zona gialla da domani, e con un certo margine di vantaggio. Per la prima volta, dopo tanti mesi, i vertici ospedalieri non si strappano i capelli, sentendo l'annuncio dell'allentamento delle misure restrittive. In tutti i grandi ospedali lombardi si vive, da alcune settimane, in una situazione di relativa calma, con i reparti Covid pieni ma non vicini al limite di saturazione. Al Policlinico di Milano, per dire, ci sono 135 letti occupati da pazienti colpiti dal virus, la metà di quelli che erano ricoverati a novembre. Alla Terapia intensiva allestita in Fiera, che potrebbe arrivare a 150 letti, ci sono 42 malati. All'Asst Santi Paolo e Carlo ci sono 210 letti Covid occupati, di cui 9 rianimazioni, e 520 letti per curare le altre patologie: in un rapporto inverso rispetto a novembre. Idem al Niguarda, dove i contagiati sono 100, di cui 15 in Terapia intensiva. Ma al picco erano 400, con 35 in rianimazione.

A h i d i l lità E l di At Mil

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

LOMBARDIA ZONA GIALLA, PROVE DI NORMALITÀ TRA PAURA E SPERANZE. GALLI: "MA NON SIA LIBERI TUTTI"
Anche qui, dunque si va verso la normalità. E le mappe di Ats Milano

raccontano come la battaglia sul virus stia andando bene, con curve in calo per quanto riguarda i ricoveri, i contagi, persino le morti, oltre all'Rt, che in città è arrivato a toccare lo 0.76 sulla media settimanale.

Bertolaso rispunta in Lombardia: Moratti gli chiede di collaborare sul piano per il vaccino anti-Covid

30 Gennaio 2021



Tutto abbastanza sotto controllo, dunque, anche se il virologo Massimo Galli, invita alla massima prudenza: "La zona gialla? Detto da non credente, posso solo auspicare che il cielo ce la mandi buona. Oggi vedo una situazione stabile, che non ci dà però ancora veri segnali di tranquillità. Temo l'interpretazione del "si può fare" come "facciamolo in massa". Questo è il punto della zona gialla. Bisogna stare ancora molto attenti: dare improvvisamente il segnale liberi tutti, è pericoloso. Il mio appello è: cerchiamo di fare la nostra vita, ma con tutta la prudenza che ci vuole. I vaccinati sono pochissimi, e l'infezione c'è ancora". Parole molto chiare per chi pensa che siamo già fuori dal tunnel.

Milano si prepara alla zona gialla tra grandi pulizie nei ristoranti e passeggiate sui Navigli

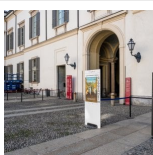
30 Gennaio 2021



La notizia della zona gialla comunque è stata accolta con sollievo dai milanesi, che già ieri - anche se si comincia da domani - erano in giro a far shopping. Il presidente della Regione, Attilio Fontana, si è lamentato perché avrebbe preferito che il giallo scattasse da oggi: "Francamente continuo a non capire perché il provvedimento non sia stato reso operativo da domenica - scrive su Facebook -. È un risultato meritato dai lombardi che hanno sempre dimostrato senso civico nel rispetto delle regole e grande spirito di sacrificio. Dobbiamo proseguire su questa strada confermando che i dati della Lombardia erano da tempo e sono oggi quelli che ci consentono di essere "gialli".

Milano zona gialla, i musei tra chi parte e chi aspetta: Hangar Bicocca e Gallerie d'Italia riaprono subito

di Chiara Gatti
30 Gennaio 2021



Anche Fontana invita alla cautela: "Ora il nostro impegno prosegue su due fronti. Il primo, che riguarda un po' tutti, è continuare il percorso sulla strada dell'alta responsabilità individuale. L'altro è quello di far fronte compatto con tutte le Regioni affinché il governo centrale riveda i criteri

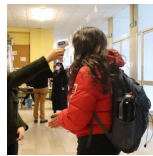
Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

LOMBARDIA ZONA GIALLA, PROVE DI NORMALITÀ TRA PAURA E SPERANZE. GALLI: "MA NON SIA LIBERI TUTTI" compatto con tutte le Regioni affinché il governo centrale riveda i criteri

troppo spesso astrusi e incomprensibili dei Dpcm (penalizzando fortemente singole categorie produttive) e provveda a ristorare concretamente e in tempi certi - come ha fatto per quanto nelle proprie disponibilità la Regione Lombardia - chi più degli altri ha subito il danno della pandemia".

Milano zona gialla, il prefetto alle scuole superiori: "Presenza massima al 50% per non caricare il trasporto pubblico"

di Sara Bernacchia
30 Gennaio 2021



Col giallo, cambiano le regole per i ristoratori, una delle categorie senza dubbio più colpite: potranno riaprire per la pausa pranzo, ma, come spiega Alfredo Zini, storico ristoratore milanese e più volte portavoce delle istanze dei pubblici esercenti, in questo periodo di emergenza sanitaria con "il turismo inesistente, l'assenza delle fiere e la maggior parte degli uffici chiusi, sarà una pausa pranzo numericamente molto leggera. Ci aspettiamo un lavoro molto calmo durante la settimana e ci auguriamo che nel fine settimana possa andare meglio, con le famiglie che possono uscire a pranzo il sabato e la domenica. È una ripartenza al 35%, non di più perché la sera i locali sono chiusi e a pranzo per rispettare il distanziamento il numero dei clienti è dimezzato".

Lombardia zona gialla da lunedì 1° febbraio, Fontana insiste: "Rinvio incomprensibile. Ora rivedere i criteri"

30 Gennaio 2021

[Lino Stoppani](#), presidente di [Fipe](#), la Federazione italiana dei pubblici esercizi, la vede più in positivo: "Non è la soluzione ai nostri problemi ma ci consente di fare il nostro mestiere per tamponare per lo meno i bilanci disastri degli ultimi mesi. Se andiamo verso un miglioramento della situazione nel Paese, significa che la malattia è sotto controllo e questo genera comunque ottimismo. Poter tenere aperto dà un minimo di prospettiva agli imprenditori che vivono un grande disagio psicologico: c'è un significato simbolico nel riportare gli imprenditori nelle loro imprese, è la prima medicina per contrastare anche la loro depressione e disperazione".

Argomenti

coronavirus

milano

coronavirus a milano

coronavirus in lombardia

Leggi anche

Tampone sospeso per chi non se lo può permettere: l'unità mobile delle "brigate sanitarie" in giro per Milano

La politica, la giustizia e la grande nevicata: la Milano di Giorgio Bocca, 35 anni di racconti diventati storia

Gli effetti del coronavirus sulla mente: ansia, insonnia, depressione. Aumentano le richieste di aiuto

[Apri il link](#)

LOMBARDIA ZONA GIALLA, PROVE DI NORMALITÀ TRA PAURA E SPERANZE. GALLI: "MA NON SIA LIBERI TUTTI"

Gli articoli di Rep:

Crisi di governo, Mattarella chiama Fico l'esploratore per ricucire il patto con Renzi

Il destino del Conte ter nelle mani di Fico il grillino rosso. Ma un altro nome non è tabù

Di Battista, il minacciato e lungo addio ai 5S del Che Guevara di Roma Nord

Crisi di governo, la sinistra timida nel Pd pilotato dagli eredi della Dc

BLOG



20 RIGHE
di Fabrizio Ravelli

La polizia in consiglio regionale

consigli.it

La guida allo shopping del Gruppo Gedi



OFFERTE

Guida alle migliori offerte on line, aggiornate giorno per giorno



Apple AirPods seconda generazione con custodia di ricarica a € 129,99 (-50 euro)

[VAI ALL'OFFERTA](#)

Perché abbiamo tutti una storia da raccontare

[Apri il link](#)

LOMBARDIA ZONA GIALLA, PROVE DI NORMALITÀ TRA PAURA E SPERANZE. GALLI: "MA NON SIA LIBERI TUTTI"

ENTRA NEL NETWORK PER SCRITTORI DI GEDI

L'INIZIATIVA / Pubblica il libro con le tue storie



ego te absolvo in nomine caritate

pietro buccinnà
NARRATIVA

Scopri ilmiolibro | Servizi editoriali

NECROLOGIE

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde:

Numero Verde
800 700800

ATTIVO DA LUNEDÌ
A DOMENICA DALLE
ORE 10 ALLE ORE 21

RICERCA NECROLOGI PUBBLICATI »

CASE **MOTORI** LAVORO ASTE



Offro - Auto: accessori e ricambi
treno gomme invernali Vendo treno gomme
Treno gomme nuove invernali Pirelli scorpion
winter 235 55 19 € 200 Milano (MI)

CERCA AUTO O MOTO

Auto Moto

Marca

Qualsiasi

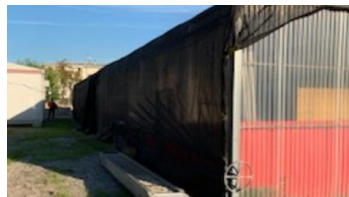
Provincia

Milano

Cerca

[Pubblica il tuo annuncio](#)

ASTE GIUDIZIARIE



Appartamenti Monza San Damiano, Via San

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)


LOMBARDIA ZONA GIALLA, PROVE DI NORMALITÀ TRA PAURA E SPERANZE. GALLI: "MA NON SIA LIBERI TUTTI"

Damiano - 570000

[Tribunale di Milano](#)
[Tribunale di Lodi](#)
[Tribunale di Monza](#)
[Tribunale di Varese](#)

[Visita gli immobili della Lombardia](#)

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