

Sommar

N.	Data	Pag	Testata	Articolo	Argomento	
1	01/06/2021	8	IL SOLE 24 ORE	TURISMO: ORA FARE DI PIÙ, LE MISURE SONO INSUFFICIENTI	FIPE STAMPA	1
2	01/06/2021	12	LA STAMPA	VIA LIBERA AL VACCINO PER GLI ADOLESCENTI "PRIMA DOSE ENTRO L'INIZIO DELLA SCUOLA"	FIPE STAMPA	2
3	01/06/2021	11	LIBERO	RIAPRONO I RISTORANTI. MA NON CI SONO CAMERIERI	FIPE STAMPA	4
4	01/06/2021	8	IL SECOLO XIX	VIA LIBERA AL VACCINO PER GLI ADOLESCENTI «PRIMA DOSE ENTRO L'INIZIO DELLA SCUOLA»	FIPE STAMPA	6
5	01/06/2021	5	TRIBUNA DI TREVISO	VIA LIBERA AL VACCINO PER GLI ADOLESCENTI	FIPE STAMPA	7
6	01/06/2021	36	IL CITTADINO DI LODI	DA OGGI SI TORNA A CENARE AL CHIUSO	FIPE STAMPA	8
7	01/06/2021	10	MESSAGGERO VENETO	VIA LIBERA AL VACCINO PER GLI ADOLESCENTI	FIPE STAMPA	9
8	01/06/2021	6	CORRIERE DELLE ALPI	VIA LIBERA AL VACCINO PER GLI ADOLESCENTI	FIPE STAMPA	10
9	01/06/2021	7	GAZZETTA DI MANTOVA	VIA LIBERA AL VACCINO PER GLI ADOLESCENTI	FIPE STAMPA	11
10	01/06/2021	3	IL GIORNALE MILANO	PRESSING PER LA RIAPERTURA DELLE DISCOTECHE «ASPETTIAMO VIA LIBERA PER IL TEST AL FABRIQUE»	FIPE STAMPA	12
11	01/06/2021	1,5	IL MATTINO DI PADOVA	L'ITALIA DICE OK C'È IL VIA LIBERA PER IL VACCINO AGLI ADOLESCENTI	FIPE STAMPA	13
12	01/06/2021	6	IL PICCOLO	VIA LIBERA AL VACCINO PER GLI ADOLESCENTI	FIPE STAMPA	14
13	01/06/2021	14	L'ALTRA VOCE DELL'ITALIA	SI RIAPRE: VIA LIBERA A EVENTI SPORTIVI E TAVOLI AL CHIUSO IN BAR E RISTORANTI	FIPE STAMPA	15
14	01/06/2021	3	L'UNIONE MONREGALESE	"ACCOMODATEVI" BAR E RISTORANTI POSSONO SERVIRE I CLIENTI ANCHE AL CHIUSO	FIPE STAMPA	17
15	01/06/2021	5	LA NUOVA VENEZIA	VIA LIBERA AL VACCINO PER GLI ADOLESCENTI	FIPE STAMPA	19
16	01/06/2021	20	LA PROVINCIA DI COMO	UN PROBLEMA NAZIONALE "INVERTIRE IL TREND"	FIPE STAMPA	20
17	01/06/2021	5	LA PROVINCIA PAVESE	VIA LIBERA AL VACCINO PER GLI ADOLESCENTI	FIPE STAMPA	21
18	01/06/2021	1,3	LA REPUBBLICA ROMA	RISTORANTI PIÙ APERTI: "PER NOI OGGI È PASQUA". MA È CACCIA AL PERSONALE COMMERCIO RISTORANTI, IL CONTO È SERVITO "RIAPRIRE OGGI È UNA FESTA MA ORA È CACCIA AL PERSONALE"	FIPE STAMPA	22
19	01/06/2021	34	LA VOCE DI ROVIGO	CAFFÈ AL BANCO E CENE AL CHIUSO	FIPE STAMPA	24
20	01/06/2021	4	METROPOLIS	CAMERIERI, 150MILA OFFERTE DI LAVORO	FIPE STAMPA	25
21	02/06/2021	7	IL SOLE 24 ORE	VIA LIBERA DELL'OMS AL VACCINO CINESE SINOAC DALLA UE OK AL GREEN PASS	FIPE STAMPA	26
22	02/06/2021	15	IL SOLE 24 ORE	PER BAR E RISTORANTI RESTA IL CAOS SUL NUMERO DEI CLIENTI AL TAVOLO	FIPE STAMPA	27
23	02/06/2021	7	CORRIERE DELLA SERA	IL CASO A TAVOLA RESTA IL LIMITE DI 4 I RISTORATORI: INCOMPRESIBILE	FIPE STAMPA	28
24	02/06/2021	1,4	LA REPUBBLICA	ZONE BIANCHE BATTAGLIA SUI LIMITI AI RISTORANTI	FIPE STAMPA	29
25	02/06/2021	2,3	LA REPUBBLICA	RISTORANTI E BAR RIAPRONO E NON TROVANO PERSONALE "TANTI SONO ANDATI ALL'ESTERO"	FIPE STAMPA	31
26	02/06/2021	11	LIBERO	REGOLE PER L'ESTATE. AI TAVOLI DEL RISTORANTE MASSIMO IN QUATTRO LE REGIONI SONO FURIOSE	FIPE STAMPA	32
27	02/06/2021	1,3	LA VERITA	SPERANZA SFREGIA PURE LE VACANZE "AL RISTORANTE? AL MASSIMO IN 4"	FIPE STAMPA	33
28	02/06/2021	3	IL MESSAGGERO	LA SCORCIAIOIA DEL REDDITO FRENA LA RICERCA DEL LAVORO	FIPE STAMPA	35
29	02/06/2021	1,9	IL TEMPO	RIPARTENZA CON BEFFA PER I RISTORATORI SPERANZA TOGLIE POSTI A TAVOLA AL CHIUSO SÌ, MA MASSIMO IN 4	FIPE STAMPA	37
30	02/06/2021	30,...	PANORAMA	...MA C'È CHI RIFIUTA IL LAVORO	FIPE STAMPA	39
31	02/06/2021	10	QN	TAVOLATE AL RISTORANTE, IL GOVERNO SI DIVIDE	FIPE STAMPA	42
32	02/06/2021	7	LA PREALPINA	A GIUGNO LA SPALLATA AL VIRUS MA C'È LO STOP ALLE TAVOLATE	FIPE STAMPA	43
33	02/06/2021	4	L'ECO DI BERGAMO	FIGLIUOLO: ADESSO DIAMO UNA "SPALLATA" AL COVID NIENTE TAVOLATE TRA AMICI	FIPE STAMPA	44
34	02/06/2021	5	IL TIRRENO	DIETROFRONT SUI RISTORANTI: A TAVOLA MASSIMO IN QUATTRO	FIPE STAMPA	46
35	02/06/2021	3	BRESCIAOGGI	A GIUGNO LA SPALLATA AL VIRUS PARTE LA CAMPAGNA DI MASSA	FIPE STAMPA	47
36	02/06/2021	3	CORRIERE DI RIETI	CONTAGI IN CALO MA IL MINISTERO CONFERMA: "A TAVOLA IN QUATTRO"	FIPE STAMPA	49
37	02/06/2021	3	GAZZETTA DEL SUD - CZ	VACCINAZIONE DI MASSA E SPALLATA FINALE	FIPE STAMPA	50
38	02/06/2021	1,7	IL MATTINO DI PADOVA	PER I RISTORANTI SUBITO IL PIENONE "FINALMENTE LA NORMALITÀ"	FIPE STAMPA	52
39	02/06/2021	1,3,...	L'ADIGE	SÌ AL DIALOGO, MA CONCRETO	FIPE STAMPA	54
40	02/06/2021	2	LA NAZIONE TOSCANA	CAMERIERI FANTASMA, NE MANCANO 150MILA	FIPE STAMPA	56
41	02/06/2021	3	LA PROVINCIA DI COMO	IN ARRIVO 20 MILIONI DI SHOT "QUESTO MESE LA SPALLATA"	FIPE STAMPA	57
42	02/06/2021	10	RISTORANDO	NEWS	FIPE STAMPA	58
43	02/06/2021	48,...	RISTORANDO	LA FIDUCIA IN FONDO AL TUNNEL	FIPE STAMPA	59
44	02/06/2021	58,...	RISTORANDO	L'ARIA CHE TIRA	FIPE STAMPA	63
45	02/06/2021	9	THE TIMES	COFFEE CRISIS AS CAFÉ STAFF GROW TIRED OF WAITING	FIPE STAMPA	65
46	03/06/2021	1,2,...	CORRIERE DELLA SERA	REGOLE PER L'ESTATE, SI TRATTA	FIPE STAMPA	66
47	03/06/2021	56	IL MESSAGGERO	MINI-TAVOLATE, RIVOLTA DEI RISTORATORI «NON FAREMO RISPETTARE QUEI DIVIETI»	FIPE STAMPA	68
48	03/06/2021	4	IL TIRRENO	CERCASI STAGIONALI disperatamente nel mirino il reddito di cittadinanza	FIPE STAMPA	69
49	03/06/2021	3	LEGGO ROMA	RIAPRI UN POSTO A TAVOLA	FIPE STAMPA	71
50	04/06/2021	16	IL SOLE 24 ORE	COVID, VIA LIBERA ALLA RISTORAZIONE: SEI PER TAVOLO	FIPE STAMPA	76
51	04/06/2021	7	AVVENIRE	IL PARADOSSO DEL TURISMO CHE RIPARTE: MANCANO GLI STAGIONALI PER L'ESTATE	FIPE STAMPA	77
52	04/06/2021	36	SETTEGIORNI	C'È TANTA VOGLIA DI... ANDARE IN BIANCO DA LUNEDÌ COPRIFUOCO POSTICIPATO DI UN'ORA	FIPE STAMPA	79
53	06/06/2021	19	LA NAZIONE FIRENZE	GUERRA AI MOZZICONI VIDEO E PORTA-CICCHE È LA SFIDA DI FIRENZE	FIPE STAMPA	81
54	06/06/2021	6	IL SANNIO	RISTORANTI, 6 ITALIANI SU 10 A CENA FUORI NEL FINE SETTIMANA	FIPE STAMPA	82
55	07/06/2021	1,6,...	LA STAMPA	COVID UN ITALIANO SU 5 DA OGGI IN ZONA BIANCA	FIPE STAMPA	83
56	07/06/2021	1,8	IL MESSAGGERO	DA QUESTA SERA COPRIFUOCO A MEZZANOTTE PERI LOCALI VALE UN MILIARDO	FIPE STAMPA	85
57	07/06/2021	8	MESSAGGERO VENETO	ANCORA BOOM DI VACCINAZIONI UN ITALIANO SU 5 IN ZONA BIANCA	FIPE STAMPA	87
58	07/06/2021	2	IL TIRRENO	GIOVANI A CACCIA DEL VACCINO	FIPE STAMPA	89
59	07/06/2021	2	IL MATTINO DI PADOVA	ANCORA BOOM DI VACCINAZIONI MENO DIVIETI PER UN ITALIANO SU 5	FIPE STAMPA	90
60	07/06/2021	10	IL PICCOLO	ANCORA BOOM DI VACCINAZIONI UN ITALIANO SU 5 IN ZONA BIANCA	FIPE STAMPA	92
61	07/06/2021	16	IL QUOTIDIANO DEL SUD CATANZARO	"STAVOLTA SIAMO PIÙ PREPARATI"	FIPE STAMPA	94
62	07/06/2021	2	LA PROVINCIA PAVESE	UN ITALIANO SU 5 IN ZONA BIANCA COPRIFUOCO SLITTA A MEZZANOTTE	FIPE STAMPA	96
63	07/06/2021	2	METROPOLIS	WEEKEND, 6 SU 10 A CENA AL RISTORANTE	FIPE STAMPA	98
64	08/06/2021	5	IL MESSAGGERO	UNA DISCOTECA SU TRE NON RIAPRIRÀ I GESTORI: NO ALLA CAPIENZA RIDOTTA	FIPE STAMPA	99
65	08/06/2021	11	LA PREALPINA	BRUCIATI 34 MILIARDI DI FATTURATO	FIPE STAMPA	101
66	08/06/2021	7	LA NAZIONE FIRENZE	SAN LORENZO, LA SERATA BRAVA DEI BABY VIOLENTI	FIPE STAMPA	102
67	09/06/2021	1,2	LA REPUBBLICA	ALLA RIPRESA SERVONO CINQUECENTOMILA LAVORATORI	FIPE STAMPA	104
68	09/06/2021	7	LA REPUBBLICA PALERMO	I RISTORANTI RIPARTONO MA MANCANO 6.000 TRA CUOCHI E CAMERIERI	FIPE STAMPA	106
69	10/06/2021	33	ECO DI BIELLA	COPRIFUOCO ALLE ORE 24	FIPE STAMPA	107
70	10/06/2021	27,...	IL GAZZETTINO DI PADOVA	BAR E RISTORANTI, CRISI DA PANDEMIA: 231 CHIUSURE	FIPE STAMPA	108

71	10/06/2021	1,6	IL MATTINO DI PADOVA	CRISI RISTORAZIONE PERSI 3 MILA POSTI PAGANO LE DONNE	FIPE STAMPA	111
72	11/06/2021	13	LA PROVINCIA DI COMO	BAR E RISTORANTI RIAPERTI MA NON CI SONO CAMERIERI	FIPE STAMPA	114
73	11/06/2021	9	LA PROVINCIA DI LECCO	RIPRESA PRODUTTIVA MANCANO I TECNICI DEL METALMECCANICO	FIPE STAMPA	115
74	12/06/2021	12	LA LIBERTA'	CHIAPPA: «PER RIPARTIRE BENE EVENTI IN PIAZZA E VIA LA TARI»	FIPE STAMPA	117
75	13/06/2021	19	L'ECO DI BERGAMO	CAFFÈ "AMARO" PER I BAR "10 CENTESIMI DI GUADAGNO"	FIPE STAMPA	118
76	14/06/2021	58	IL GIORNALE DI BRESCIA	LE DISCOTECHE PROVANO A RIPARTIRE: UN SETTORE DA OLTRE 50 MILA ADDETTI	FIPE STAMPA	119
77	15/06/2021	4	LA NAZIONE FIRENZE	"COLPO DI GRAZIA ALLE NOSTRE ATTIVITÀ"	FIPE STAMPA	120
78	15/06/2021	5	LA NAZIONE FIRENZE	MOVIDA IN FUGA DAL CENTRO STORICO "SIAMO FINITI"	FIPE STAMPA	121
79	15/06/2021	13	LEGGO ROMA	"L'AUTISMO NON È UN OSTACOLO: ECCO COME PUÒ FARE IL BARMAN"	FIPE STAMPA	122
80	15/06/2021	14	QUOTIDIANO ENERGIA	CAMERA, INTERROGAZIONE SULLA DEPURAZIONE A CATANIA	FIPE STAMPA	123
81	16/06/2021	1,2	CORRIERE FIORENTINO	L'OCCASIONE PERSA DELLA CITY	FIPE STAMPA	124
82	16/06/2021	2	CORRIERE FIORENTINO	I LOCALI ALL'ASSALTO DELLA ZTL NOTTURNA E IL COMUNE RINVIA L'APPROVAZIONE	FIPE STAMPA	125
83	16/06/2021	1,4	LA NAZIONE FIRENZE	ZTL ESTIVA, È BUFERA "SI UCCIDONO I LOCALI" NARDELLA: STOP ANARCHIA	FIPE STAMPA	126
84	16/06/2021	25	LA NAZIONE FIRENZE	UN ARCOBALENO NEL SEGNO DI DANTE CULTURE E CONFRONTO NEL SOLSTIZIO	FIPE STAMPA	128
85	16/06/2021	5	LA REPUBBLICA FIRENZE	ZTL NOTTURNA, GESTORI DEI LOCALI ALL'ATTACCO "NON ABBIAMO CLIENTI, CHE SENSO HA?"	FIPE STAMPA	129
86	16/06/2021	16	L'ECO DEL RISVEGLIO	CERTIFICATI VERDI COVID PER FESTE E CERIMONIE, COME FARE	FIPE STAMPA	130
87	17/06/2021	1,3	LA VERITA	PROROGARE L'EMERGENZA È L'ALIBI PER NON FARE NULLA	FIPE STAMPA	131
88	17/06/2021	11	ITALIA OGGI	A BERGAMO IL CAFFÈ MENO CARO DELLA LOMBARDIA	FIPE STAMPA	132
89	17/06/2021	4	LA NAZIONE FIRENZE	ZTL A NERVI TESI, UNA CARTA PER FARE LA PACE	FIPE STAMPA	133
90	17/06/2021	34,...	TUTTO SETTIMANALE	COSÌ CAMBIA IL LAVORO	FIPE STAMPA	134
91	18/06/2021	6	LA NAZIONE FIRENZE	ZTL DI NOTTE: TUTTI CONTRO TUTTI SEICENTO FIRME PER IL NO	FIPE STAMPA	137
92	18/06/2021	13	LA NAZIONE FIRENZE	FESTA ARCOBALENO, L'ESTATE ORA PUÒ INIZIARE OGGI ANTEPRIMA A FIRENZE NEL SEGNO DI DANTE	FIPE STAMPA	138
93	18/06/2021	10,...	IL SOLE 24 ORE - DOSSIER	ESTATE MINIMAL IN DISCOTECA E CON POCHI CONCERTI LIVE	FIPE STAMPA	140
94	19/06/2021	28	LA REPUBBLICA	PROVE TECNICHE DI CARO VACANZE VOLANO I PREZZI DI BENZINA E TRENI	FIPE STAMPA	142
95	19/06/2021	4	LA NAZIONE FIRENZE	I FIGURANTI DEL CORTEO STORICO	FIPE STAMPA	144
96	19/06/2021	5	LA NAZIONE FIRENZE	MUSICA, ARTE E BOLLICINE L'ESTATE PARTE ALLA GRANDE	FIPE STAMPA	145
97	19/06/2021	77	L'ARENA	VERONA BRINDA ALL'ITALIA CHE RINASCE	FIPE STAMPA	147
98	19/06/2021	24	TURISMO D'ITALIA	LA PANDEMIA DEL LAVORO	FIPE STAMPA	148
99	21/06/2021	16	MAG	TEA TEK: ANTHEA IASEVOLI ENTRA NEL DIPARTIMENTO LEGALE	FIPE STAMPA	149
100	21/06/2021	166,...	MAG	INTERVISTA. FRANCESCO MAZZO - FOOD, IL CONTROLLO DEI DATI MIGLIORA IL BUSINESS	FIPE STAMPA	150
101	22/06/2021	19	IL SOLE 24 ORE	PUBBLICI ESERCIZI, PER I RISTORANTI ARRIVA UNA ESTATE IN CRESCITA DEL 19%	FIPE STAMPA	152
102	22/06/2021	10	LA NAZIONE LA SPEZIA	MARTINA RIOLINO NEL DIRETTIVO FIPE	FIPE STAMPA	153
103	23/06/2021	40	IL MESSAGGERO	RISTORAZIONE IN RIPRESA «DA MAGGIO UN PIÙ 10%»	FIPE STAMPA	154
104	23/06/2021	13,...	IL TEMPO	CAPORETTO RISTORAZIONE PERSI 3,2 MILIARDI DI EURO	FIPE STAMPA	155
105	23/06/2021	11	LEGGO ROMA	A ROMA 8 LOCALI SU 10 APERTI RISTORANTI, PERSI 2,5 MILIARDI	FIPE STAMPA	157
106	24/06/2021	8	LA NAZIONE FIRENZE	ZTL DA STASERA UN CORO DI NO "IL CENTRO MUORE"	FIPE STAMPA	159
107	24/06/2021	82,...	LARGOCONSUMO	LA FOOD INDUSTRY PER L'HORECA	FIPE STAMPA	160
108	24/06/2021	86	LARGOCONSUMO	I NUMERI FIPE: UN "BOLLETTINO DI GUERRA"	FIPE STAMPA	162
109	24/06/2021	4	MIXER	IL TRAGUARDO DEL CAMBIAMENTO	FIPE STAMPA	163
110	24/06/2021	16,...	MIXER	IN PRIMA LINEA CONTRO LA VIOLENZA SULLE DONNE	FIPE STAMPA	164
111	24/06/2021	18,...	MIXER	LA RESILIENZA DELLE IMPRESE DI RISTORAZIONE	FIPE STAMPA	166
112	24/06/2021	20,...	MIXER	ARIA SANA PER RIPARTIRE IN SICUREZZA	FIPE STAMPA	168
113	24/06/2021	94	MIXER	INVESTIRE NEL CAPITALE UMANO	FIPE STAMPA	170
114	24/06/2021	20,...	RISTORAZIONE ITALIANA	OSSERVATORIO RISTORAZIONE 2021	FIPE STAMPA	171
115	25/06/2021	17	IL FATTO QUOTIDIANO	DALLA CRISI COVID SI ESCE A SINISTRA	FIPE STAMPA	178
116	25/06/2021	10,...	FOOD SERVICE	IGIENE E SICUREZZA, NUOVI FATTORI COMPETITIVI	FIPE STAMPA	181
117	25/06/2021	30,...	FOOD SERVICE	RADIOGRAFIA DELL'ANNO CHE HA AFFOSSATO LA RISTORAZIONE	FIPE STAMPA	184
118	25/06/2021	34	FOOD SERVICE	LA PANDEMIA HA CAMBIATO CHI PRENOTA ONLINE	FIPE STAMPA	186
119	25/06/2021	25	GAZZETTA DEL SUD - MESSINA	LE IMPRESE CHE ESPORTANO POSSONO SUPERARE LA CRISI	FIPE STAMPA	187
120	26/06/2021	8	LA NAZIONE FIRENZE	LA RIVOLTA DEI RISTORATORI "I TAVOLINI NON SI TOCCANO"	FIPE STAMPA	188
121	26/06/2021	8	TARANTO SERA	IL TURISMO RIPARTE	FIPE STAMPA	189
122	26/06/2021	26	CORRIERE DELL'UMBRIA	PRONTE DIECIMILA REGUSTO BAG PER EVITARE LO SPRECO ALIMENTARE	FIPE STAMPA	190
123	26/06/2021	10,...	VIVERSANI TUTTO SU...	VADO A VIVERE IN CITTÀ	FIPE STAMPA	191
124	27/06/2021	1,6	IL SOLE 24 ORE	EFFETTO SPIAZZAMENTO SUL LAVORO DI ALBERGHI, RISTORATORI, AGRICOLTURA	FIPE STAMPA	194
125	27/06/2021	9	IL GIORNALE	LA PROTESTA DELLE DISCOTECHE: «SERVE UNA DATA A NOI REGOLE RIGIDE, MA SI BALLA GIÀ OVUNQUE»	FIPE STAMPA	197
126	27/06/2021	3	LA PROVINCIA DI CREMA	"LE SALE DA BALLO TENUTE IN SCACCO NOI DISCRIMINATI"	FIPE STAMPA	198
127	28/06/2021	1,2	LA NAZIONE FIRENZE	PASSERELLA PER IL FUTURO	FIPE STAMPA	200
128	30/06/2021	19	LA NAZIONE SIENA	AGRICOLTURA E CIBO CONVEGNO DEI COLTIVATORI DEDICATO AL FUTURO	FIPE STAMPA	203
129	01/07/2021	6,7	NOVELLA CUCINA	VIKY VARGA L'ATTIVITÀ PREFERITA	FIPE STAMPA	204
130	16/05/2021	WEB	LASICILIA.IT	COVID: VACCINI IN SPIAGGIA? BALNEARI PRONTI MA NON TRASFORMARLA IN LUOGO DI CURA	FIPE WEB	206
131	17/05/2021	WEB	LASICILIA.IT	COVID E DISCOTECHE, SALA: "OK A TEST, MILANO VUOLE RIAPRIRE A GIOVANI"	FIPE WEB	209
132	18/05/2021	WEB	LASICILIA.IT	COVID, ASSOBIBE: «BENE RIAPERTURE MA PER A FINE 2022 PER TORNARE AI LIVELLI PRE CRISI»	FIPE WEB	212
133	31/05/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	TORNA IL RITO DEL CAFFÈ AL BANCONO: NE SENTIVA LA MANCANZA IL 60% DEGLI ITALIANI	FIPE WEB	215
134	31/05/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	SOSTEGNI BIS, CGIL: PROROGA DEL BLOCCO DEI LICENZIAMENTI FINO AL 31 OTTOBRE	FIPE WEB	218
135	31/05/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	LE NUOVE REGOLE STARE AL TAVOLO: SPARISCE IL LIMITE DI QUATTRO PERSONE, RESTA L'OBBLIGO DELLA MASCHERINA DOMANDE E RISPOSTE - MESSAGGERO VENETO UDINE	FIPE WEB	220
136	31/05/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	TORNA IL RITO DEL CAFFÈ AL BANCONO: NE SENTIVA LA MANCANZA IL 60% DEGLI ITALIANI	FIPE WEB	223
137	31/05/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	DECRETO SOSTEGNI BIS, FIPE: "PROROGA DELLE CONCESSIONI GIOCHI PER RECUPERARE UN ANNO DI CHIUSURA"	FIPE WEB	226
138	31/05/2021	WEB	CORRIERE.IT	PRIMO GIUGNO, L'INIZIATIVA DI ILLY: «OFFRIAMO IL CAFFÈ AL BAR A TUTTI GLI ITALIANI»- CORRIERE.IT	FIPE WEB	228
139	31/05/2021	WEB	CORRIERE.IT	CAMERIERI, BARISTI, CUOCHI: 150 MILA OFFERTE DI LAVORO PER FARE RIPARTIRE BAR E RISTORANTI AL CHIUSO- CORRIERE.IT	FIPE WEB	233
140	31/05/2021	WEB	AGIMEG.IT	DECRETO SOSTEGNI BIS, FIPE: "GIOCHI, NON SIAMO RIUSCITI AD AVERE UNA RISPOSTA DAL LEGISLATORE SUL TEMA DELLE CONCESSIONI"	FIPE WEB	238
141	31/05/2021	WEB	AGIMEG.IT	DL SOSTEGNI BIS, FIPE-CONFCOMMERCIO: "MISURA CONCRETA, MA INCOMPLETA. SERVE AUMENTARE FONDO COMUNI PER RIDUZIONE TARI PUBBLICI ESERCIZI"	FIPE WEB	239
142	31/05/2021	WEB	CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	TORNA IL RITO DEL CAFFÈ AL BANCONO: NE SENTIVA LA MANCANZA IL 60% DEGLI ITALIANI	FIPE WEB	240

143	31/05/2021	WEB	GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL.IT	TORNA IL RITO DEL CAFFÈ AL BANCONE: NE SENTIVA LA MANCANZA IL 60% DEGLI ITALIANI	FIPE WEB	243
144	31/05/2021	WEB	ILPICCOLO.GELOCAL.IT	TORNA IL RITO DEL CAFFÈ AL BANCONE: NE SENTIVA LA MANCANZA IL 60% DEGLI ITALIANI	FIPE WEB	246
145	31/05/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	TORNA IL RITO DEL CAFFÈ AL BANCONE: NE SENTIVA LA MANCANZA IL 60% DEGLI ITALIANI	FIPE WEB	249
146	31/05/2021	WEB	LAPROVINCIAPAVESE.GELOCAL.IT	TORNA IL RITO DEL CAFFÈ AL BANCONE: NE SENTIVA LA MANCANZA IL 60% DEGLI ITALIANI	FIPE WEB	252
147	31/05/2021	WEB	LASENTINELLA.GELOCAL.IT	TORNA IL RITO DEL CAFFÈ AL BANCONE: NE SENTIVA LA MANCANZA IL 60% DEGLI ITALIANI	FIPE WEB	255
148	31/05/2021	WEB	NUOVAVENEZIA.GELOCAL.IT	TORNA IL RITO DEL CAFFÈ AL BANCONE: NE SENTIVA LA MANCANZA IL 60% DEGLI ITALIANI	FIPE WEB	258
149	31/05/2021	WEB	TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	TORNA IL RITO DEL CAFFÈ AL BANCONE: NE SENTIVA LA MANCANZA IL 60% DEGLI ITALIANI	FIPE WEB	261
150	01/06/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	RIAPRONO 22MILA ATTIVITÀ DELLA RISTORAZIONE. E SOLO A MILANO 40MILA METRI DI NUOVI DEHORS	FIPE WEB	264
151	01/06/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	PRESSING PER LA RIAPERTURA DELLE DISCOTECH	FIPE WEB	266
152	01/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	BAR E RISTORANTI BRINDANO ALLA NORMALITÀ	FIPE WEB	268
153	01/06/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	RISTORANTI E BAR RIAPRONO E NON TROVANO PERSONALE: "TANTI SONO ANDATI ALL'ESTERO"	FIPE WEB	270
154	01/06/2021	WEB	ANSA.IT	FIPE CONFCOMMERCIO CHIEDE INTERVENTO ALLA REGIONE SULLE SAGRE	FIPE WEB	272
155	01/06/2021	WEB	ILMATTINO.IT	RISTORANTI, REGIONI CHIEDONO DI ABOLIRE LIMITE DI 4 PERSONE A TAVOLA. FIGLIUOLO: «A GIUGNO SPALLATA AL COVID»	FIPE WEB	274
156	01/06/2021	WEB	AGIMEG.IT	DL RIAPERTURE BIS, FIPE: "COSA PREVEDE IL NUOVO DECRETO"	FIPE WEB	276
157	01/06/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	RISTORANTI, A TAVOLA MASSIMO IN 4 (ANCHE IN ZONA BIANCA). FIGLIUOLO: «A GIUGNO SPALLATA AL COVID»	FIPE WEB	278
158	01/06/2021	WEB	METROPOLISWEB.IT	A GIUGNO 'SPALLATA' AL COVID, AL VIA LA VACCINAZIONE DI MASSA. RESTANO VIETATE LE TAVOLATE AL RISTORANTE - METROPOLISWEB	FIPE WEB	280
159	01/06/2021	WEB	ROMA.REPUBBLICA.IT	CORONAVIRUS, ROMA RIAPRE: DA OGGI CAFFÈ AL BANCONE E RISTORANTI ANCHE AL CHIUSO. PIPERO ESULTA: "PER NOI È COME PASQUA"	FIPE WEB	288
160	02/06/2021	WEB	ILMATTINO.IT	REDDITO DI CITTADINANZA, BAR, RISTORANTI E ALBERGHI FATICANO A TROVARE PERSONALE: I GIOVANI PREFERISCONO I SUSSIDI	FIPE WEB	291
161	02/06/2021	WEB	CORRIERE.IT	TAVOLI DA QUATTRO, REGIONI ALL'ATTACCO «IN ZONA BIANCA NESSUN TETTO»-CORRIERE.IT	FIPE WEB	292
162	02/06/2021	WEB	CORRIERE.IT	RISTORANTI, A TAVOLA RESTA IL LIMITE DI 4 PERSONE ANCHE IN ZONA BIANCA. SCONTRO SPERANZA-GELMINI	FIPE WEB	295
163	02/06/2021	WEB	LARENA.IT	RISTORANTI AL CHIUSO, MA È CAOS REGOLE. SCONTRO TRA I MINISTERI SUL LIMITE ...	FIPE WEB	297
164	02/06/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	ROBERTO SPERANZA E MARIATELLA GELMINI, SCONTRO SULLA NUOVA LIMITAZIONE ANTI-COVID: "E DA CAMBIARE" - LIBERO QUOTIDIANO	FIPE WEB	299
165	02/06/2021	WEB	ILFATTOQUOTIDIANO.IT	LIMITE DI 4 PERSONE A TAVOLA, GELMINI CONTRO SPERANZA: "SI PUÒ ANCHE IN PIÙ COMMENSALI". IL SOTTOSEGRETARIO SILERI: "NORMA DA RIVEDERE"	FIPE WEB	302
166	02/06/2021	WEB	ILFATTOQUOTIDIANO.IT	LIMITE COMMENSALI IN ZONA BIANCA, GELMINI SMENTISCE SPERANZA: "IN PIÙ DI QUATTRO SI PUÒ"	FIPE WEB	305
167	02/06/2021	WEB	ILGIORNALEDIVICENZA.IT	RISTORANTI AL CHIUSO, MA È CAOS REGOLE. SCONTRO TRA MINISTERI SUL LIMITE DI...	FIPE WEB	307
168	02/06/2021	WEB	ILTEMPO.IT	COVID, RIPARTENZA BEFFA PER I RISTORATORI: SPERANZA TOGLIE POSTI A TAVOLA. AL CHIUSO SÌ, MA MASSIMO IN 4 - IL TEMPO	FIPE WEB	311
169	02/06/2021	WEB	ILTIIRRENO.GELOCAL.IT	DIETROFRONT SUI RISTORANTI: A TAVOLA MASSIMO IN QUATTRO	FIPE WEB	314
170	02/06/2021	WEB	LAPROVINCIAADISONDRIO.IT	RISTORANTI, RITORNO AL PASSATO MA NON TROVANO IL PERSONALE	FIPE WEB	316
171	02/06/2021	WEB	LEGGO.IT	RISTORANTI, REGIONI CHIEDONO DI ABOLIRE LIMITE DI 4 PERSONE A TAVOLA. FIGLIUOLO: «A GIUGNO SPALLATA AL COVID»	FIPE WEB	318
172	03/06/2021	WEB	ILTIIRRENO.GELOCAL.IT	CERCASI STAGIONALI disperatamente: NEL MIRINO IL REDDITO DI CITTADINANZA	FIPE WEB	322
173	03/06/2021	WEB	LEGGO.IT	RISTORANTI, DA ROMA A MILANO LA SFIDA DELLA RIPARTENZA. VIAGGIO NEI LOCALI CHE RIAPRONO, MA SEMPRE IN 4 AL TAVOLO	FIPE WEB	325
174	04/06/2021	WEB	AVVENIRE.IT	IL PARADOSSO DEL TURISMO CHE RIPARTE: MANCANO GLI STAGIONALI PER L'ESTATE	FIPE WEB	329
175	04/06/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	RISTORANTI, DA DELIVERART IL SOFTWARE PER COORDINARE PIÙ PIATTAFORME DIGITALI	FIPE WEB	331
176	05/06/2021	WEB	VIDEO.CORRIEREFIORENTINO.CORRIERE.IT	ASSOMMOZZICONI LANCIA LA NUOVA CAMPAGNA DI SENSIBILIZZAZIONE «#SEIUNSUPEREROE»	FIPE WEB	334
177	06/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	TORNANO I TURISTI MA NEI LOCALI SI CERCA PERSONALE. "LA ZONA GIALLA PESA SULL'OFFERTA"	FIPE WEB	337
178	06/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	MANCANO CAMERIERI, RICAVI A ZERO RISTORAZIONE: ANCORA ALLARME ROSSO	FIPE WEB	339
179	06/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	GUERRA AI MOZZICONI VIDEO E PORTA-CICCHE È LA SFIDA DI FIRENZE	FIPE WEB	341
180	06/06/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	ORA SI LAVORA CON SPIRITO PIÙ POSITIVO	FIPE WEB	343
181	06/06/2021	WEB	CORRIEREDELMEZZOGIORNO.CORRIERE.IT	LECCE, PASTICCIOTTO DAY, IL DOLCE SALENTINO DONATO AI MEDICI E ASSOCIAZIONI IMPEGNATI NELLA LOTTA CONTRO IL COVID	FIPE WEB	345
182	06/06/2021	WEB	TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	BAR E RISTORANTI TREVIGIANI, EMERGENZA PERSONALE. «SOS, MANCANO ALMENO 1.500 DIPENDENTI»	FIPE WEB	348
183	07/06/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	CARI RISTORATORI, ECCO I 10 MOTIVI PER I QUALI NON TROVATE PIÙ CAMERIERI E CUOCHI	FIPE WEB	350
184	07/06/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	CARI RISTORATORI, ECCO I 10 MOTIVI PER I QUALI NON TROVATE PIÙ CAMERIERI E CUOCHI	FIPE WEB	355
185	07/06/2021	WEB	MESSAGGEROVENEZIA.GELOCAL.IT	CARI RISTORATORI, ECCO I 10 MOTIVI PER I QUALI NON TROVATE PIÙ CAMERIERI E CUOCHI	FIPE WEB	360
186	07/06/2021	WEB	LANUOVASARDEGNA.IT	«ORDINANZA DA CAMBIARE, BASTA PASTICCI»	FIPE WEB	365
187	07/06/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	COVID: STOPPANI (FIPE), 'COPRIFUOCO A MEZZANOTTE VALE 16,5 MLD PER BAR E RISTORANTI'	FIPE WEB	366
188	07/06/2021	WEB	AGIMEG.IT	FIPE: "LE MISURE APPLICABILI AI PUBBLICI ESERCIZI IN ZONA BIANCA E IN ZONA GIALLA"	FIPE WEB	369
189	07/06/2021	WEB	AGIMEG.IT	RIFORMA GIOCO PUBBLICO: MORATORIA SU LEGGI REGIONALI, RAZIONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA E CONTRASTO AL GIOCO ILLEGALE. LE PROPOSTE DI SNAITECH, ACADI, EGP E SGI AD ADM	FIPE WEB	371
190	07/06/2021	WEB	CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	CARI RISTORATORI, ECCO I 10 MOTIVI PER I QUALI NON TROVATE PIÙ CAMERIERI E CUOCHI	FIPE WEB	375
191	07/06/2021	WEB	GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL.IT	CARI RISTORATORI, ECCO I 10 MOTIVI PER I QUALI NON TROVATE PIÙ CAMERIERI E CUOCHI	FIPE WEB	380
192	07/06/2021	WEB	ILPICCOLO.GELOCAL.IT	CARI RISTORATORI, ECCO I 10 MOTIVI PER I QUALI NON TROVATE PIÙ CAMERIERI E CUOCHI	FIPE WEB	385
193	07/06/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	CARI RISTORATORI, ECCO I 10 MOTIVI PER I QUALI NON TROVATE PIÙ CAMERIERI E CUOCHI	FIPE WEB	390
194	07/06/2021	WEB	LAPROVINCIAPAVESE.GELOCAL.IT	CARI RISTORATORI, ECCO I 10 MOTIVI PER I QUALI NON TROVATE PIÙ CAMERIERI E CUOCHI	FIPE WEB	395
195	07/06/2021	WEB	LASENTINELLA.GELOCAL.IT	CARI RISTORATORI, ECCO I 10 MOTIVI PER I QUALI NON TROVATE PIÙ CAMERIERI E CUOCHI	FIPE WEB	400
196	07/06/2021	WEB	METRONNEWS.IT	COVID: STOPPANI (FIPE), 'COPRIFUOCO A MEZZANOTTE VALE 16,5 MLD PER BAR E RISTORANTI'	FIPE WEB	405
197	07/06/2021	WEB	NUOVAVENEZIA.GELOCAL.IT	CARI RISTORATORI, ECCO I 10 MOTIVI PER I QUALI NON TROVATE PIÙ CAMERIERI E CUOCHI	FIPE WEB	406
198	07/06/2021	WEB	TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	CARI RISTORATORI, ECCO I 10 MOTIVI PER I QUALI NON TROVATE PIÙ CAMERIERI E CUOCHI	FIPE WEB	411
199	08/06/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	MASCHERINE, SCOPPIA LO SCONTRO SULLE DISCOTECH	FIPE WEB	416
200	08/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	SAN LORENZO, LA SERATA BRAVA DEI BABY VIOLENTI	FIPE WEB	419
201	08/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"SIAMO OSTAGGI DEGLI SBANDATI"	FIPE WEB	421
202	08/06/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	DISCOTECH: SALVINI, FARLE RIAPRIRE DALL'1 LUGLIO	FIPE WEB	422
203	08/06/2021	WEB	ANSA.IT	DISCOTECH: SALVINI, FARLE RIAPRIRE DALL'1 LUGLIO	FIPE WEB	424
204	08/06/2021	WEB	CORRIERE.IT	DISCOTECH, ACCESSO COL GREEN PASS MA RESTA IL NODO MASCHERINE	FIPE WEB	425
205	08/06/2021	WEB	AGIMEG.IT	EMILIA ROMAGNA: OGGI PRESIDIO SOTTO LA SEDE DELLA REGIONE PER DENUNCIARE L'EFFETTO ESPULSIVO DELLA LEGGE SUL GIOCO. IL DOCUMENTO DELLE ASSOCIAZIONI AL CONSIGLIO	FIPE WEB	427

206	08/06/2021	WEB	QUOTIDIANODIPUGLIA.IT	IN DISCOTECA DA LUGLIO CON VACCINO O TAMPONE. DUBBI SU EVENTO-TEST A GALLIPOLI, MASCHERINE E DISTANZIAMENTO	FIPE WEB	429
207	09/06/2021	WEB	LASTAMPA.IT	LE DISCOTECH E RIAPRONO IL PRIMO LUGLIO CON IL GREEN PASS. I GESTORI DELLA GRANDA: "DIFFICILE FARE GLI SCERIFFI, MA BISOGNA RIPARTIRE"	FIPE WEB	431
208	09/06/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	EDILIZIA, COMMERCIO, RISTORAZIONE: MANCANO 3.000 POSTI, ECCO LE FIGURE PIÙ RICERCATE IN FRIULI VENEZIA GIULIA	FIPE WEB	433
209	09/06/2021	WEB	CORRIERE.IT	GREEN PASS PER LA RIAPERTURA DELLE DISCOTECH E: IL PIANO PER RIAPRIRE A LUGLIO	FIPE WEB	435
210	09/06/2021	WEB	ILTEMPO.IT	SCATTA L'ALLARME NO-VAX: COSÌ A SETTEMBRE SI RISCHIA UN'ALTRA ONDATA DI COVID - IL TEMPO	FIPE WEB	438
211	10/06/2021	WEB	LASTAMPA.IT	DISCOTECH E: «A LUGLIO RIPARTIREMO IN SICUREZZA CON IL "GREEN PASS"»	FIPE WEB	441
212	10/06/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	"SPAZI, TRACCIAMENTI, TURNI: TORNIAMO A BALLARE"	FIPE WEB	442
213	10/06/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	CORONAVIRUS E VACCINI. L'IMPRENDITORE PASINI: "È ARRIVATO IL MOMENTO DI RIAPRIRE ANCHE I SETTORI PIÙ RISCHIOSI" - LIBERO QUOTIDIANO	FIPE WEB	444
214	10/06/2021	WEB	QUOTIDIANODIPUGLIA.IT	MASCHERINE E DISTANZIAMENTO, DISCOTECH E SUL PIEDE DI GUERRA: «COSÌ RISCHIAMO DI CHIUDERE»	FIPE WEB	448
215	11/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	GREEN PASS E TAMPONI: LA RICETTA DI CONFCOMMERCIO PER RIAPRIRE LE DISCOTECH E	FIPE WEB	449
216	11/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"MANCANO CUOCHI E CAMERIERI": APPELLO EBTT	FIPE WEB	451
217	11/06/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	NUOVO FONDO REGIONALE PER PAGARE GLI STEWARD, CENTOMILA EURO PER EVITARE ASSEMBRAMENTI NEI LOCALI	FIPE WEB	453
218	11/06/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	GREEN PASS E MATRIMONI: PASTICCICACCIO. "NELLE MARCHE ORA LE AUTOCERTIFICAZIONI"	FIPE WEB	455
219	12/06/2021	WEB	ECODIBERGAMO.IT	COSTI E RICAVI DEL CAFFÈ, LE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA: «UNA GESTIONE INSOSTENIBILE»	FIPE WEB	457
220	12/06/2021	WEB	BERGAMONEWS.IT	QUANTO COSTA UN CAFFÈ A BERGAMO? MENO DI UN EURO, IL PREZZO PIÙ BASSO IN LOMBARDIA	FIPE WEB	458
221	13/06/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	IL GREEN PASS È UN REBUS "MEGLIO L'AUTOCERTIFICAZIONE"	FIPE WEB	460
222	14/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	CURSANO: "COLPO DI GRAZIA ALLE NOSTRE ATTIVITÀ"	FIPE WEB	462
223	14/06/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	ESERCENTI, +30% DI AFFARI GRAZIE ALLA ZONA BIANCA E ALL'ADDIO AL COPRIFUOCO	FIPE WEB	464
224	15/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"TRADITI DAL COMUNE, LA ZTL ESTIVA CI UCCIDE". NARDELLA REPLICA: "STOP ANARCHIA"	FIPE WEB	466
225	15/06/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	ZTL SERALE ESTIVA, LE PROPOSTE DEI COMMERCianti AL COMUNE	FIPE WEB	468
226	15/06/2021	WEB	AGIMEG.IT	CAMPANELLA (COMITATO DONNE IN GIOCO) AD AGIMEG: "IMPORTANTE L'INCONTRO ALLA REGIONE LAZIO. RICHIESTO RADDOPPIO DELLA MORATORIA PER LA GRAVE CRISI AFFRONTATA DALLE ATTIVITÀ DEL GIOCO PUBBLICO". LA RELAZIONE INTEGRALE - AGIMEG	FIPE WEB	470
228	16/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	UN ARCOBALENO NEL SEGNO DI DANTE CULTURE E CONFRONTO NEL SOLSTIZIO	FIPE WEB	472
229	16/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"È QUESTO L'AUTO? CHE DELUSIONE!"	FIPE WEB	474
230	16/06/2021	WEB	FINANZA.LASTAMPA.IT	TERZO SETTORE PER IL RILANCIO, INTESA SP: AL VIA ROAD SHOW "NOI RIPARTIAMO"	FIPE WEB	475
231	16/06/2021	WEB	FINANZA.REPUBBLICA.IT	TERZO SETTORE PER IL RILANCIO, INTESA SP: AL VIA ROAD SHOW "NOI RIPARTIAMO"	FIPE WEB	479
232	17/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	ZTL DI NOTTE: TUTTI CONTRO TUTTI. SEICENTO FIRME PER IL NO	FIPE WEB	483
233	17/06/2021	WEB	LANUOVASARDEGNA.IT	«SI BALLA OVUNQUE TRANNE CHE DA NOI DATECI UNA DATA PER LA RIAPERTURA»	FIPE WEB	485
234	17/06/2021	WEB	ILFATTOQUOTIDIANO.IT	STAGIONALI IN NERO E SOTTOPAGATI, BALNEARI E ALBERGATORI MINIMIZZANO: "CASI MARGINALI". E LA FIPE PARLA DI "POLEMICHE STERILI"	FIPE WEB	487
235	17/06/2021	WEB	QUOTIDIANODIPUGLIA.IT	SUSCA (PRAJA) SCRIVE AL MINISTRO SPERANZA: «STA UMIILIANDO IL MONDO DELLE DISCOTECH E»	FIPE WEB	492
236	17/06/2021	WEB	SECOLODITALIA.IT	STATO D'EMERGENZA? LA FUCILATA DI DEL DEBBIO: «FINCHÉ C'È SPERANZA MINISTRO NON MI FIDO»	FIPE WEB	493
238	18/06/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	PROVE TECNICHE DI CARO VACANZE: VOLANO I PREZZI DI BENZINA E TRENI	FIPE WEB	495
239	18/06/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	COMUNE ED ESERCENTI: «LE REGOLE SI RISPETTANO SIAMO IN TANTI A LAVORARE CON PROFESSIONALITÀ»	FIPE WEB	497
240	18/06/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	LE DISCOTECH E FANNO IL CONTO ALLA ROVESCIA "FINALMENTE DAL PRIMO LUGLIO SI TORNA IN PISTA"	FIPE WEB	499
241	19/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	I FIGURANTI DEL CORTEO STORICO	FIPE WEB	501
242	19/06/2021	WEB	ILFATTOQUOTIDIANO.IT	Sì, NOI UNDER 35 PREFERIAMO RICEVERE UN SUSSIDIO PIUTTOSTO CHE ESSERE SFRUTTATI	FIPE WEB	502
243	19/06/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	MOVIDA A GENOVA, I PRIMI EFFETTI DELLA NUOVA STRETTA: MENO SCHIAMAZZI MA NON TUTTI HANNO CAPITO LE REGOLE	FIPE WEB	505
244	19/06/2021	WEB	LADIGE.IT	I RISTORATORI RIUNITI AL MART: LE PROSPETTIVE PER USCIRE DALL'INCUBO DELLA CRISI - ECONOMIA	FIPE WEB	507
245	20/06/2021	WEB	BARI.REPUBBLICA.IT	CORONAVIRUS, LE DISCOTECH E CHIUSE ALLARMANO I SINDACI PUGLIESI: "DIFFICILE GESTIRE LA MOVIDA NELLE LOCALITÀ TURISTICHE"	FIPE WEB	510
246	20/06/2021	WEB	CORRIEREDELMEZZOGIORNO.CORRIERE.IT	DISCOTECH E, L'ALLARME DEI SINDACI: «APRITELE O SI RISCHIANO DISORDINI» DECARO (ANCI) PERÒ NON È D'ACCORDO	FIPE WEB	514
247	20/06/2021	WEB	POLITICAMENTECORRETTO.COM	FIPE DONNE: "L'IMPRENDITORIA FEMMINILE VA SOSTENUTA. RIDICOLO RICORRERE AI GIUDICI"	FIPE WEB	517
248	21/06/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	PANDEMIA SPEGNE VOGLIA DI DRINK, -8,4% BEVANDE ANALCOLICHE TERRA E GUSTO	FIPE WEB	518
249	21/06/2021	WEB	ANSA.IT	PANDEMIA SPEGNE VOGLIA DI DRINK, -8,4% BEVANDE ANALCOLICHE	FIPE WEB	520
250	21/06/2021	WEB	GAZZETTADELSUD.IT	LA FILIERA DEL BEVERAGE INSIEME PER LE SFIDE DELLA RIPARTENZA	FIPE WEB	522
251	21/06/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	COVID, ASSOBIBE: LA FILIERA DEL BEVERAGE INSIEME PER AFFRONTARE SFIDE RIPARTENZA	FIPE WEB	524
252	21/06/2021	WEB	ILFOGLIO.IT	REBUS DISCOTECH E, L'ULTIMO DA RISOLVERE IN UN'ITALIA TUTTA BIANCA	FIPE WEB	528
253	21/06/2021	WEB	ILROMA.NET	COVID, ASSOBIBE: LA FILIERA DEL BEVERAGE INSIEME PER AFFRONTARE SFIDE RIPARTENZA	FIPE WEB	530
254	21/06/2021	WEB	ILTEMPO.IT	COVID, ASSOBIBE: LA FILIERA DEL BEVERAGE INSIEME PER AFFRONTARE SFIDE RIPARTENZA	FIPE WEB	532
255	21/06/2021	WEB	LASICILIA.IT	COVID, ASSOBIBE: LA FILIERA DEL BEVERAGE INSIEME PER AFFRONTARE SFIDE RIPARTENZA	FIPE WEB	534
256	21/06/2021	WEB	LASICILIA.IT	LA FILIERA DEL BEVERAGE INSIEME PER LE SFIDE DELLA RIPARTENZA	FIPE WEB	537
257	21/06/2021	WEB	METRONOWS.IT	COVID, ASSOBIBE: LA FILIERA DEL BEVERAGE INSIEME PER AFFRONTARE SFIDE RIPARTENZA	FIPE WEB	540
258	22/06/2021	WEB	ANSA.IT	COVID: FIPE, A ROMA 8 LOCALI SU 10 RISULTANO APERTI	FIPE WEB	542
259	22/06/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	CORONAVIRUS, BARELLI (FORZA ITALIA): "NEL 2020 PERDITE PER 38 MILIARDI DI EURO PER BAR, DISCOTECH E SALE GIOCHI, SERVONO AGEVOLAZIONI SUL CREDITO D'IMPOSTA"	FIPE WEB	544
260	22/06/2021	WEB	AGIMEG.IT	BARELLI (FI): "NEL 2020 CIRCA 38 MILIARDI PERSI DA CHIUSURE PUBBLICI ESERCIZI, SALE GIOCHI E DISCOTECH E"	FIPE WEB	546
261	22/06/2021	WEB	MILANO.REPUBBLICA.IT	ROTARY PER MILANO COVIDFREE ORGANIZZA UN DIBATTITO ONLINE SUL TEMA INTEGRAZIONE E LAVORO A MILANO	FIPE WEB	548
262	23/06/2021	WEB	INFODATA.ILSOLE24ORE.COM	RIAPRONO LE DISCOTECH E, DOPO MESI DI SOFFERENZA E ANNI DI BILANCIO IN ROSSO. E NON È SOLO COLPA DEL COVID-19	FIPE WEB	550
263	24/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	ZTL DA STASERA UN CORO DI NO "IL CENTRO MUORE"	FIPE WEB	554
264	24/06/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	CERCASI DISPERATAMENTE LAVORATORI STAGIONALI "NON SI TROVANO CUOCHI, CAMERIERI E BAGNINI"	FIPE WEB	556
265	24/06/2021	WEB	POLITICAMENTECORRETTO.COM	NASCE IL PRIMO SINDACATO DEI BAR E DEI RISTORANTI CHE HANNO FATTO LA STORIA D'ITALIA	FIPE WEB	558
266	25/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	LA RIVOLTA DEI RISTORATORI. "I TAVOLINI NON SI TOCCANO"	FIPE WEB	561
267	25/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"TITOLARI DI DISCOTECH E TRATTATI COME FIGLI DI UN DIO MINORE"	FIPE WEB	563
268	25/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	I BARISTI CI METTONO LA FACCIA "BASTA CON LA MALA-MOVIDA"	FIPE WEB	564
269	25/06/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	CALDO: FRUTTA IN 1200 STABILIMENTI, TORNA TIPICI DA SPIAGGIA TERRA E GUSTO	FIPE WEB	566
270	25/06/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	NASCE IL PRIMO SINDACATO DEI BAR E RISTORANTI STORICI	FIPE WEB	568
271	25/06/2021	WEB	CORPORATE.ANSA.IT	CALDO: FRUTTA IN 1200 STABILIMENTI, TORNA TIPICI DA SPIAGGIA	FIPE WEB	570

272	25/06/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	VERONAFIERE: VINO E RISTORAZIONE, INSIEME PER LA RIPARTENZA POST PANDEMIA	FIPE WEB	573
273	25/06/2021	WEB	AGIMEG.IT	FIPE: "VIA AI PAGAMENTI DEI CONTRIBUTI AUTOMATICI DEL DECRETO 'SOSTEGNI BIS'"	FIPE WEB	575
274	25/06/2021	WEB	FINANZA.ILSECOLOXIX.IT	COVID, VIA LIBERA DEL CTS A RIAPERTURA DISCOTECHES: GREEN PASS OBBLIGATORIO E CAPIENZA AL 50%	FIPE WEB	576
275	25/06/2021	WEB	FINANZA.LASTAMPA.IT	COVID, VIA LIBERA DEL CTS A RIAPERTURA DISCOTECHES: GREEN PASS OBBLIGATORIO E CAPIENZA AL 50%	FIPE WEB	578
276	25/06/2021	WEB	FINANZA.REPUBBLICA.IT	COVID, VIA LIBERA DEL CTS A RIAPERTURA DISCOTECHES: GREEN PASS OBBLIGATORIO E CAPIENZA AL 50%	FIPE WEB	581
277	25/06/2021	WEB	ILFATTOQUOTIDIANO.IT	DISCOTECHES, VIA LIBERA DEL CTS ALL'APERTURA IN ZONA BIANCA: GREEN PASS, REGISTRO ACCESSI E INGRESSI CONTROLLATI. MA NON C'è ANCORA LA DATA	FIPE WEB	583
278	25/06/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	MOVIDA, TRE PATTUGLIE IN PIÙ DI AGENTI VIGILERANNO SIA IN CENTRO CHE IN PERIFERIA	FIPE WEB	586
279	26/06/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	VIA LIBERA DEL CTS ALLA RIAPERTURA DISCOTECHES MA SOLO ALL'APERTO	FIPE WEB	588
280	26/06/2021	WEB	ILGIORNO.IT	"DIFFICILE RIPARTIRE QUESTA ESTATE". LE DISCOTECHES DOPO L'OK DEL CTS	FIPE WEB	591
281	26/06/2021	WEB	CORRIERENAZIONALE.IT	IN ZONA BIANCA RIAPRONO LE DISCOTECHES: LE REGOLE	FIPE WEB	593
282	26/06/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	LE DISCOTECHES ESASPERATE	FIPE WEB	595
283	27/06/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	LA PROTESTA DELLE DISCOTECHES: "SERVE UNA DATA. A NOI REGOLE RIGIDE, MA SI BALLA GIÀ OVUNQUE"	FIPE WEB	597
284	27/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	IL RITORNO DI PITTI EMOZIONA LA CITTÀ. "PRONTI A RIPARTIRE"	FIPE WEB	600
285	27/06/2021	WEB	LANAZIONE.IT	LE DISCOTECHES PRONTE A RIACCENDERE I DECIBEL	FIPE WEB	602
286	28/06/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	"DISCOTECHES ANCORA FERME, CHE ASSURDITÀ"	FIPE WEB	604
287	28/06/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	TURISMO: IN LOMBARDIA 2021 PARTITO IN SOFFERENZA, ARRIVI -80%	FIPE WEB	606
288	28/06/2021	WEB	ILROMA.NET	TURISMO: IN LOMBARDIA 2021 PARTITO IN SOFFERENZA, ARRIVI -80%	FIPE WEB	608
289	28/06/2021	WEB	ILTEMPO.IT	TURISMO: IN LOMBARDIA 2021 PARTITO IN SOFFERENZA, ARRIVI -80%	FIPE WEB	609
290	28/06/2021	WEB	LASICILIA.IT	TURISMO: IN LOMBARDIA 2021 PARTITO IN SOFFERENZA, ARRIVI -80%	FIPE WEB	611
291	29/06/2021	WEB	AISE.IT	VINITALY: UNA RELAZIONE DI SUCCESSO ALLA PROVA DELLA "RIPARTENZA"	FIPE WEB	614
292	29/06/2021	WEB	ILGIORNO.IT	DISCOTECHES IN CRISI NERA FATECI LAVORARE	FIPE WEB	617
293	29/06/2021	WEB	GAZZETTADELSUD.IT	RIAPERTURA DELLE DISCOTECHES: SOLO CON SPAZIO ALL'APERTO, CAPIENZA RIDOTTA DEL 50% E GREEN PASS	FIPE WEB	619
294	29/06/2021	WEB	MESSINA.GAZZETTADELSUD.IT	"I PERCORSI DEL GUSTO" A MESSINA, TRA TALENTI, IDEE E IMPRENDITORIA	FIPE WEB	621
295	29/06/2021	WEB	SAVONANEWS.IT	DISCOTECHES, IL SOTTOSGREGARIO COSTA PUNTA AL 10 LUGLIO: "RIAPRIRLE COL 'GREEN PASS' PER ARGINARE EVENTI AUTOGESTITI"	FIPE WEB	624



Turismo: ora fare di più, le misure sono insufficienti

Enrico Netti

Audizioni alla Camera

Sostegni da rafforzare Pesa la cancellazione del superbonus 110%

Sul Dl Sostegni bis ieri è stata la giornata di audizioni per le associazioni dell'industria dell'ospitalità in Commissione Bilancio alla Camera. Due le richieste presentate da **Fipe**: sul fronte della rinegoziazione dei canoni d'affitto è stato chiesto di fare di più perché l'invito alla rinegoziazione del Dl Sostegni «da sola non basta: deve essere adeguatamente incentivata con fondi statali» ha detto Roberto Calugi, dg di **Fipe-Confcommercio**. C'è poi il capitolo discoteche, attività per cui si deve prevedere un fondo ad hoc a sostegno dei locali.

Alessandro Massimo Nucara, dg di **Federalberghi**, ha chiesto il rafforzamento dei sostegni, la cancel-

lazione del limite che esclude le im-

Le rinegoziazioni dei canoni d'affitto devono essere incentivate con i fondi statali

prese con ricavi superiori ai 10 milioni e il tetto di 150 mila euro per i ristori oppure «i limiti siano applicati per le singole strutture turistico-ricettive». Un quadro condiviso con quello di **Confindustria Alberghi** che vorrebbe anche l'eliminazione della seconda rata **Imu** e l'allungamento dei tempi concessi per le garanzie. «Occorrerebbero dieci, quindici anni - rimarca **Maria Casillo**, dg dell'associazione - So bene che la scelta passa da **Bruxelles**, ma è una scelta che deve essere fatta». Servirebbero inoltre modifiche sostanziali sul tax credit e più attenzione sulle riqualificazioni, tema ancora più caldo dopo che è saltato il super bonus del 110%. Non nasconde il suo disappunto **Marina Lalli**, presidente **Federturismo**, parlando «delle criticità

che riguardano l'articolo 7 specificamente dedicato al turismo che prevede il rifinanziamento con ulteriori 150 milioni del Fondo ex art. 182, c. 1 del Decreto Rilancio per il quale riteniamo che l'incremento contemplato, anche se si somma ai 100 milioni stanziati con la Legge di Bilancio, sia purtroppo irrisorio in considerazione dell'estensione della platea dei beneficiari». Si tratterebbe di meno di 3 mila euro per azienda. Il presidente di **Assoturismo Confesercenti**, **Vittorio Messina**, nel suo intervento non ha nascosto la delusione per la cancellazione del Superbonus inoltre «la maggiore parte delle imprese di presenta ai blocchi di ripartenza gravata da pesanti zavorre - sottolinea **Messina** -. Escono dalla pandemia pesantemente indebitate con le banche, con il fisco e con i fornitori». **Massimo Caputi**, presidente **Federterme**, osserva «I provvedimenti hanno sempre una logica di breve periodo. Non abbiamo strumenti di pianificazione».



Ripartenza. Nove milioni di italiani sono in viaggio per il ponte



Via libera al vaccino per gli adolescenti “Prima dose entro l’inizio della scuola”

L'ok Aifa per la fascia 12-16 anni, i pediatri: “Possiamo proteggerli in due mesi”. Oggi riaprono i ristoranti al chiuso

GRAZIA LONGO
ROMA

La prima buona notizia è che continua il trend in ribasso dei contagi e delle vittime di Covid: 1.820 le persone che ieri sono state colpite dal virus e 82 quelle che hanno perso la vita. La seconda buona notizia, seppur di diversa rilevanza, è che da oggi, anche in zona gialla, potremo tornare a gustare un caffè o un cappuccino al bancone del bar e a poter mangiare al tavolo dentro i ristoranti.

Comincia, insomma, la vera ripresa per il settore della ristorazione, pur con il mantenimento del distanziamento e l'obbligo delle mascherine. Luciano Sbraga, vice presidente di Fipe Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, osserva: «Senza la possibilità di somministrare il caffè al banco i locali italiani hanno perso, in media, il 40% dei loro fatturati. Ma al di là

dei freddi numeri, è importante sottolineare come si tratti di un piccolo, importante passo verso un ritorno alla normalità». E già da ieri nei 22 mila bar, ristoranti, pizzerie e agriturismi presenti in Friuli Venezia Giulia, Sardegna e Molise – in zona bianca – si può anche superare il limite di 4 posti per tavolo. Per le zone gialle, resta intanto invariato il coprifuoco a partire dalle 23 fino a domenica prossima compresa. Dal 7 giugno, invece, comincerà un'ora dopo, dalle 24 alle 5, mentre dal 21 giugno sarà del tutto eliminato anche per le regioni in zona gialla.

Si impongono, poi, altre positive novità. A partire dal cosiddetto Green pass, il Pass Covid europeo: per oggi è previsto il lancio ufficiale del gateway Ue, con i primi Stati membri che si collegheranno. Tra questi anche l'Italia, che tuttavia non emetterà fin da

subito i certificati digitali. Entro fine giugno il certificato Covid inizierà ad essere usato in tutti i 27 Stati membri. Altrettanto significativo è il via libera alla vaccinazione per chi ha un'età compresa tra 12 e 15 anni.

Ieri la Commissione tecnica dell'Aifa, l'Agenzia italiana del farmaco, ha approvato l'estensione del vaccino Comirnaty (BioNTech/Pfizer) per quella fascia di età, accogliendo pienamente il parere espresso dall'Agenzia Europea dei Medicinali (Ema). Positiva la reazione Federazione italiana medici pediatri (Fimp in sigla). Il presidente Paolo Biasci precisa: «Possiamo arrivare a vaccinare con la prima dose gli adolescenti fino ai 16 anni in due mesi. Per questo l'obiettivo di una ripartenza in sicurezza delle scuole è realistico». La Fimp

ha calcolato che in media ogni pediatra di libera scelta ha in carico circa 200 ragazzi e ragazze tra i 12 e 16 anni.

«Se il lavoro proseguirà in modo positivo, e non ho dubbi di crederlo, la fine dello stato di emergenza è vicino». Lo afferma la ministra per gli Affari regionali Mariastella Gelsmini, che invita «a continuare ad usare tutte le precauzioni che abbiamo imparato ad utilizzare nel quotidiano, e soprattutto ad avere fiducia nelle vaccinazioni. C'è ancora una piccola parte della popolazione che ha delle resistenze e noi dobbiamo dare un messaggio di grande fiducia nella scienza. Il piano vaccinale sta funzionando. Continuando così, con la riduzione dei contagi e della pressione nelle strutture sanitarie, la fine dello stato di emergenza si avvicina». —

Data: 01.06.2021 Pag.: 12
Size: 311 cm2 AVE: € 84592.00
Tiratura: 160240
Diffusione: 115870
Lettori: 1034000



Contagi, minimo da 8 mesi

1.820

I nuovi contagi di ieri
su 86.977 tamponi:
non si scendeva sotto
2 mila dal 30 settembre

82

I decessi da Covid
nelle ultime 24 ore
il tasso di positività
sale al 2,1%

1.033

I pazienti ricoverati
in terapia intensiva
28 in meno rispetto
al dato di domenica



Da oggi si potranno ospitare i clienti all'interno. Al bar caffè al banco solo in 3 Regioni Riaprono i ristoranti. Ma non ci sono camerieri

Parte del personale ha cambiato lavoro o è emigrata. Bianchini (Mio): «Colpa anche del reddito di cittadinanza»

DANIELA MASTROMATTEI

■ Ci speravano ogni giorno, la sognavano anche di notte e finalmente è arrivata la tanto attesa riapertura. Le più entusiaste sono le 160mila imprese della ristorazione (il 46% del totale), rimaste chiuse dal 25 ottobre perché senza tavoli all'aperto. Insomma, da oggi si torna a servire anche al chiuso. Peccato che scarseggino proprio i camerieri, i cuochi e un po' tutto il personale.

Se da una parte c'è il desiderio di ripartire e per gli italiani di riprendere in mano le loro vite e riconquistare i luoghi sacri della socialità, dall'altra non si trovano 150mila lavoratori per renderlo possibile. Ma come è potuto accadere? «Mancano 120mila professionisti a tempo indeterminato che lo scorso anno a causa dei troppi impedimenti imposti alle nostre attività, hanno preferito cambiare lavoro e interrompere i loro contratti», spiega la **Fipe**, la Federazione italiana pubblici esercizi aderente a Confcommercio. «Si tratta di cuochi e "bar tender" di lunga esperienza. A questi si aggiungono altri 30mila lavoratori che lo scorso anno erano impiegati a tempo determinato». E che forse ora preferiscono tenersi stretti i cari strumenti di sostegno.

«Nessuno vuole lasciare un sussidio sicuro per impegnarsi in un lavoro,

anche se regolarmente inquadrato», incalza Paolo Bianchini, presidente dell'associazione di categoria Mio Italia, Movimento Imprese Ospitalità. «Il reddito di cittadinanza funge da deterrente occupazionale per i giovani e meno giovani, che preferiscono continuare a percepirlo e, quando si presentano ai colloqui, chiedono di lavorare in nero - prosegue -. In ogni caso ci pensano due volte prima di entrare o rientrare nel mondo del lavoro. Non solo. Le eventuali esperienze occupazionali degli studenti diventano irrealizzabili, perché questi ultimi chiedono di lavorare saltuariamente, senza impegno, e quindi non possono essere inquadrati. Una situazione che mette in difficoltà i piccoli imprenditori». E la politica risulta assente. «È un problema enorme che interessa più livelli istituzionali: lo Stato ovviamente ma anche le Regioni, responsabili delle politiche attive del lavoro e della formazione. In questo senso, fra le urgenze ci sono pure la riforma dei centri dell'impiego, che non riescono a fare matching fra domanda e offerta, e un intervento deciso sul costo del lavoro», sottolinea Bianchini. Che aggiunge: dei 350mila esercizi italiani della ristorazione, ventiduemila hanno chiuso durante la pandemia.

E di quelli rimasi in piedi il 40% cerca disperatamente personale qualificato per riaprire con dignità. Non ci si può mica improvvisare cuochi e neppure camerieri, bisogna pur saper spiegare i piatti durante le ordinazioni e conoscere i vini.

Diciamolo pure, lo chef a cinque stelle che andava in tv a bacchettare gli allievi ha perso fascino. I cuochi, soprattutto i giovani, che avevamo insieme a molti camerieri, durante il lockdown, complici le troppe incertezze, hanno preferito espatriare, sono andati a cercare fortuna in Inghilterra, Germania, Olanda.

Intanto gli istituti alberghieri confermano un calo di iscrizioni, ma non drammatico. I presidi però aprono una questione importante: la riforma toglie le specializzazioni all'insegna del «tutti devono saper fare tutto». Serve al mondo del lavoro? Di sicuro occorre una formazione più concreta che esca dalle aule delle scuole ed entri nelle cucine e nelle sale di ristoranti e hotel. Secondo Bianchini «manca lo stage». Prima da un triennio si usciva con una specializzazione tra cucina, pasticceria, accoglienza e sala. Ora, invece, il percorso è unico che suona come «un saper fare di tutto un po'». E questo, lo sappiamo, non va d'accordo con l'eccellenza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La scheda

UCCISI DAL COVID

■ Dei 350mila esercizi italiani della ristorazione, ventiduemila hanno chiuso durante la pandemia. E oggi 160mila esercizi rimasti chiusi perché senza dehors riaprono, con il 40% cerca disperatamente quel personale qualificato per riaprire con dignità.

FISSI E STAGIONALI

■ Servono urgentemente 150mila lavoratori, rispetto al periodo pre-Covid ne sono stati persi 120 mila a tempo indeterminato e 30 mila stagionali. Sei su 10 degli imprenditori del settore, stando ai principali studi di settore, hanno perso oltre il 50% del fatturato, e da marzo 2020 hanno chiuso o sono fallite più di 40 mila attività.

Data: 01.06.2021 Pag.: 8
Size: 341 cm2 AVE: € 32736.00
Tiratura: 56351
Diffusione: 38391
Lettori: 379000



Via libera al vaccino per gli adolescenti «Prima dose entro l'inizio della scuola»

Fascia 12-16 anni, ok dall'Aifa. I pediatri: «Si può fare in due mesi». Riaprono i ristoranti al chiuso

Grazia Longo / ROMA

La prima buona notizia è che continua il trend in ribasso dei contagi e delle vittime di Covid: 1.820 le persone che ieri sono state colpite dal virus e 82 quelle che hanno perso la vita. La seconda buona notizia, seppur di diversa rilevanza, è che da oggi, anche in zona gialla, potremo tornare a gustare un caffè o un cappuccino al banco del bar e a poter mangiare al tavolo dentro i ristoranti.

Incomincia, insomma, la vera ripresa per il settore della ristorazione, pur con il mantenimento del distanziamento e l'obbligo delle mascherine. Luciano Sbraga, vice presidente di **Fipe** Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi osserva: «Senza la possibilità di somministrare il caffè al banco i locali italiani hanno perso, in media, il 40% dei loro fatturati. Ma al di là dei freddi numeri, è im-

portante sottolineare come si tratti di un piccolo, importante passo verso un ritorno alla normalità».

E già da ieri nei 22 mila bar, ristoranti, pizzerie e agriturismi presenti in Friuli Venezia Giulia, Sardegna e Molise - in zona bianca - si può anche superare il limite di 4 posti per tavolo. Per le zone gialle, resta intanto invariato il coprifuoco a partire dalle 23 fino a domenica prossima compresa.

Dal 7 giugno, invece, comincerà un'ora dopo, dalle 24 alle 5, mentre dal 21 giugno sarà del tutto eliminato anche per le regioni in zona gialla.

Si impongono, poi, altre positive novità. A partire dal cosiddetto Green pass, il Pass Covid europeo: per oggi è previsto il lancio ufficiale del gateway Ue, con i primi Stati membri che si collegheranno. Tra questi anche l'Italia, che tuttavia non emetterà fin da subito i certi-

ficati digitali. Entro fine giugno il certificato Covid inizierà ad essere usato in tutti i 27 Stati membri. Altrettanto significativo è il via libera alla vaccinazione per chi ha un'età compresa tra 12 e i 15 anni.

Ieri la Commissione Tecnico Scientifica di Aifa ha approvato l'estensione del vaccino Comirnaty (BioNTech/Pfizer) per quella fascia di età, accogliendo pienamente il parere espresso dall'Agenzia Europea dei Medicinali (Ema). Positiva la reazione Federazione italiana medici pediatri (Fimp in sigla).

Il presidente Paolo Biasci precisa: «Possiamo arrivare a vaccinare con la prima dose gli adolescenti fino ai 16 anni in due mesi. Per questo l'obiettivo di una ripartenza in sicurezza delle scuole è realistico». La Fimp ha calcolato che in media ogni pediatra di libera scelta ha in carico circa 200 ragazzi e ragaz-

ze tra i 12 e 16 anni.

«Se il lavoro proseguirà in modo positivo, e non ho dubbi di crederlo, la fine dello stato di emergenza è vicino». Lo afferma la ministra per gli Affari regionali Mariastella Gelmini, che invita «a continuare ad usare tutte le precauzioni che abbiamo imparato ad utilizzare nel quotidiano, e soprattutto ad avere fiducia nelle vaccinazioni. C'è ancora una piccola parte della popolazione che ha delle resistenze e noi dobbiamo dare un messaggio di grande fiducia nella scienza. Il piano vaccinale sta funzionando. Continuando così, con la riduzione dei contagi e della pressione nelle strutture sanitarie, la fine dello stato di emergenza si avvicina». —

Continuano a calare i contagi: inizia il ritorno alla normalità





Via libera al vaccino per gli adolescenti

«Prima dose entro l'inizio della scuola». L'ok Aifa per la fascia 12-15 anni, i pediatri: «Possiamo immunizzarli in due mesi»

Grazia Longo / ROMA

La prima buona notizia è che continua il trend in ribasso dei contagi e delle vittime di Covid: 1.820 le persone che ieri sono state colpite dal virus e 82 quelle che hanno perso la vita. La seconda buona notizia, seppur di diversa rilevanza, è che da oggi, anche in zona gialla, potremo tornare a gustare un caffè o un cappuccino al bancone del bar e a poter mangiare al tavolo dentro i ristoranti.

Comincia, insomma, la vera ripresa per il settore della ristorazione, pur con il mantenimento del distanziamento e l'obbligo delle mascherine. Luciano Sbraga, vice presidente di Fipe Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, osserva: «Senza la possibilità di somministrare il caffè al banco i locali italiani hanno perso, in media, il 40% dei loro fatturati. Ma al di là dei freddi numeri, è

importante sottolineare come si tratti di un piccolo, importante passo verso un ritorno alla normalità».

E già da ieri nei 22 mila bar, ristoranti, pizzerie e agriturismi presenti in Friuli Venezia Giulia, Sardegna e Molise - in zona bianca - si può anche superare il limite di 4 posti per tavolo. Per le zone gialle, resta intanto invariato il coprifuoco a partire dalle 23 fino a domenica prossima compresa. Dal 7 giugno, invece, comincerà un'ora dopo, dalle 24 alle 5, mentre dal 21 giugno sarà del tutto eliminato anche per le regioni in zona gialla.

Si impongono, poi, altre positive novità. A partire dal cosiddetto Green pass, il Pass Covid europeo: per oggi è previsto il lancio ufficiale del gateway Ue, con i primi Stati membri che si collegher-

ranno. Tra questi anche l'Italia, che tuttavia non emetterà fin da subito i certificati digitali. Entro fine giugno il certificato Covid inizierà ad essere usato in tutti i 27 Stati membri. Altrettanto significativo è il via libera alla vaccinazione per chi ha un'età compresa tra 12 e 15 anni.

Ieri la Commissione Tecnico Scientifica di Aifa ha approvato l'estensione del vaccino Comirnaty (BioNTech/Pfizer) per quella fascia di età, accogliendo pienamente il parere espresso dall'Agenzia Europea dei Medicinali (Ema). Positiva la reazione Federazione italiana medici pediatri (Fimp in sigla). Il presidente Paolo Biasci precisa: «Possiamo arrivare a vaccinare con la prima dose gli adolescenti fino ai 16 anni in due mesi. Per questo l'obiettivo di una ripartenza in sicurezza delle scuole è realistico». La Fimp

ha calcolato che in media ogni pediatra di libera scelta ha in carico circa 200 ragazzi e ragazze tra i 12 e 15 anni.

«Se il lavoro proseguirà in modo positivo, e non ho dubbi di crederlo, la fine dello stato di emergenza è vicino». Lo afferma la ministra per gli Affari regionali Mariastella Gelmini, che invita «a continuare ad usare tutte le precauzioni che abbiamo imparato ad utilizzare nel quotidiano, e soprattutto ad avere fiducia nelle vaccinazioni. C'è ancora una piccola parte della popolazione che ha delle resistenze e noi dobbiamo dare un messaggio di grande fiducia nella scienza. Il piano vaccinale sta funzionando. Continuando così, con la riduzione dei contagi e della pressione nelle strutture sanitarie, la fine dello stato di emergenza si avvicina». —



Sono circa 200 i giovani in carico a ogni pediatra in Italia

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



ALLENAMENTI In zona gialla un altro passo verso la normalità. Possibile anche bere il caffè al bancone

Da oggi si torna a cenare al chiuso

Confcommercio: tra 2020 e primi mesi dell'anno il settore della ristorazione ha perso 60 miliardi. Pochi ancora i turisti stranieri

Da ieri Sardegna, Molise e Friuli Venezia Giulia sono passate in zona bianca (e dalla settimana prossima potrebbero farlo anche Veneto, Liguria e Abruzzo; la Lombardia dovrebbe attendere fino a metà mese). Il governatore friulano Fedriga avverte: «Dobbiamo prendere questa opportunità di riapertura con l'attenzione dovuta». In Sardegna, la novità principale riguarda una sorta di green pass per calcolare il numero di presenti, in piscine, feste e ristoranti. L'ottimismo regna sovrano con il direttore dell'Istituto Malattie Infettive dell'Ospedale Sacco di Milano, Massimo Galli che ritiene «improbabile una ripresa dell'infezione in autunno». Buone notizie anche in zona gialla: da oggi infatti i ristoranti riaprono per le cene al chiuso; pos-

sibile anche bere il caffè al banco. «Tutti speriamo che questa volta si apra per non chiudere più - ha dichiarato Roberto Calugi, direttore generale Fipe-Confcommercio - ma bisogna stare attenti perché se l'emergenza sanitaria sta scemando, i problemi economici di chi lavora nel nostro settore non termineranno dall'oggi al domani: manca il personale e i locali dei centri storici sono allo stremo».

Calugi ha spiegato al Sole 24 Ore che su 300mila tra bar e ristoranti in Italia, lo scorso anno 22mila hanno chiuso a causa del lockdown e 20mila quest'anno. «Sono molto preoccupato per i centri storici delle nostre città dove il lavoro viene spesso svolto in smart working, cosa che penalizza molto bar e ristoranti - ha detto -. Altra componente è quella turistica che pesa per 8 miliardi di euro: anche se c'è una ripresa di quello nazionale, il turismo straniero è ancora molto esiguo». E se nel 2019 bar e ristoranti avevano fatturato

90 miliardi di euro, nel 2020 «ne abbiamo persi 40 e nel 2021 siamo già a 20 miliardi di meno, per un totale di 60 miliardi di euro persi».

«Dobbiamo fare i conti con una drammatica mancanza di personale - ha concluso Calugi -, si fa una fatica incredibile a trovare qualcuno disposto a lavorare nei bar e nei ristoranti, sia in cucina che in sala da una parte perché chi lavorava in questo comparto, viste le modeste somme ricevute durante il lockdown, arrivate oltretutto in fortissimo ritardo, è uscito dal settore e ha trovato un altro lavoro, dall'altro chi riceve i sussidi di disoccupazione, come l'indennità di licenziamento o il reddito di cittadinanza, spesso preferisce rimanere a casa».

Per quanto riguarda le regole per cenare al chiuso, è saltato il limite dei 4 commensali non conviventi che possono stare seduti allo stesso tavolo. In base alle ultime linee guida approvate, inoltre, in bar e ristoranti va definito il nume-

ro massimo di presenze «in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria». Per il resto va assicurato il mantenimento di almeno un metro di distanza tra i clienti di tavoli diversi.

La mascherina invece non è passata in cavalleria; i clienti la devono indossare «in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo». Inoltre è raccomandato «l'accesso tramite prenotazione», mantenendo «l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni». Invariate le regole sui menù che devono essere consultabili attraverso «soluzioni digitali» oppure «in stampa plastificata, disinfettabile dopo l'uso». In alternativa «cartacei a perdere». Vanno «adottate misure al fine di evitare assembramenti al di fuori del locale e delle sue pertinenze». ■

Le regole da oggi

Nelle zone a basso rischio Covid

	BIANCA	GIALLA		BIANCA	GIALLA
Circolazione nel proprio comune	LIBERA a tutte le ore	COPRIFUOCO dalle 23 alle 5	Musei e mostre	aperti	aperti con prenotazione
Spostamenti tra regioni o comuni	consentiti	consentiti	Scuola/Università	in presenza	in presenza (superiori 50-75%)
Visite a parenti e amici	libere	max in 4 1 volta al giorno con figli minori	Fiere/sale congresso	aperte	chiuso
Negozi	aperti	aperti	Piscine/centri termali	aperte anche al chiuso	solo all'aperto
Bar e ristoranti	aperti	aperti fino alle 23	Feste/matrimoni	consentiti con green pass	vietati fino al 15
Trasporto pubblico	senza calche	capienza al 50%	Stadi/palazzetti	aperti al pubblico	aperti con molti limiti
Sale giochi e scommesse	aperte	sospese le attività	Spiagge	accesso libero	accesso contingentato
Palestre	aperte	aperte	Discoteche	aperte senza balli	chiuso
Attività sportiva	libera	possibile sia all'aperto che al chiuso	Restano obbligatorie per tutti <ul style="list-style-type: none"> ■ mascherina ■ distanziamenti ■ no assembramenti ■ aerazione stanze ■ sanificazione al chiuso ■ max 2 non conviventi in auto, seduti dietro 		



Via libera al vaccino per gli adolescenti

«Prima dose entro l'inizio della scuola». L'ok Aifa per la fascia 12-16 anni, i pediatri: «Possiamo immunizzarli in due mesi»

Grazia Longo / ROMA

La prima buona notizia è che continua il trend in ribasso dei contagi e delle vittime di Covid: 1.820 le persone che ieri sono state colpite dal virus e 82 quelle che hanno perso la vita. La seconda buona notizia, seppur di diversa rilevanza, è che da oggi, anche in zona gialla, potremo tornare a gustare un caffè o un cappuccino al bancone del bar e a poter mangiare al tavolo dentro i ristoranti.

Comincia, insomma, la vera ripresa per il settore della ristorazione, pur con il mantenimento del distanziamento e l'obbligo delle mascherine. Luciano Sbraga, vice presidente di **Fipe** Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, osserva: «Senza la possibilità di somministrare il caffè al banco i locali italiani hanno perso, in media, il 40% dei loro fatturati. Ma

al di là dei freddi numeri, è importante sottolineare come si tratti di un piccolo, importante passo verso un ritorno alla normalità».

E già da ieri nei 22 mila bar, ristoranti, pizzerie e agriturismi presenti in Friuli Venezia Giulia, Sardegna e Molise - in zona bianca - si può anche superare il limite di 4 posti per tavolo. Per le zone gialle, resta intanto invariato il coprifuoco a partire dalle 23 fino a domenica prossima compresa. Dal 7 giugno, invece, comincerà un'ora dopo, dalle 24 alle 5, mentre dal 21 giugno sarà del tutto eliminato anche per le regioni in zona gialla.

Si impongono, poi, altre positive novità. A partire dal cosiddetto Green pass, il Pass Covid europeo: per oggi è previsto il lancio ufficiale del gateway Ue, con i primi Stati membri che si colleghe-

ranno. Tra questi anche l'Italia, che tuttavia non emetterà fin da subito i certificati digitali. Entro fine giugno il certificato Covid inizierà ad essere usato in tutti i 27 Stati membri. Altrettanto signifi-

cativo è il via libera alla vaccinazione per chi ha un'età compresa tra 12 e 15 anni.

Ieri la Commissione Tecnico Scientifica di Aifa ha approvato l'estensione del vaccino Comirnaty (BioNTech/Pfizer) per quella fascia di età, accogliendo pienamente il parere espresso dall'Agenzia Europea dei Medicinali (Ema). Positiva la reazione Federazione italiana medici pediatri (Fimp in sigla). Il presidente Paolo Biasci precisa: «Possiamo arrivare a vaccinare con la prima dose gli adolescenti fino ai 16 anni in due mesi. Per questo l'obiettivo di una ripartenza in sicurezza delle scuole è realistico». La Fimp

ha calcolato che in media ogni pediatra di libera scelta ha in carico circa 200 ragazzi e ragazze tra i 12 e 16 anni.

«Se il lavoro proseguirà in modo positivo, e non ho dubbi di crederlo, la fine dello stato di emergenza è vicino». Lo afferma la ministra per gli Affari regionali Mariastella Gelmini, che invita «a continuare ad usare tutte le precauzioni che abbiamo imparato ad utilizzare nel quotidiano, e soprattutto ad avere fiducia nelle vaccinazioni. C'è ancora una piccola parte della popolazione che ha delle resistenze e noi dobbiamo dare un messaggio di grande fiducia nella scienza. Il piano vaccinale sta funzionando. Continuando così, con la riduzione dei contagi e della pressione nelle strutture sanitarie, la fine dello stato di emergenza si avvicina». —

Data: 01.06.2021 Pag.: 6
Size: 240 cm2 AVE: € 1680.00
Tiratura: 6198
Diffusione: 4839
Lettori: 44000



Via libera al vaccino per gli adolescenti

«Prima dose entro l'inizio della scuola». L'ok Aifa per la fascia 12-15 anni, i pediatri: «Possiamo immunizzarli in due mesi»

Grazia Longo / ROMA

La prima buona notizia è che continua il trend in ribasso dei contagi e delle vittime di Covid: 1.820 le persone che ieri sono state colpite dal virus e 82 quelle che hanno perso la vita. La seconda buona notizia, seppur di diversa rilevanza, è che da oggi, anche in zona gialla, potremo tornare a gustare un caffè o un cappuccino al bancone del bar e a poter mangiare al tavolo dentro i ristoranti.

Comincia, insomma, la vera ripresa per il settore della ristorazione, pur con il mantenimento del distanziamento e l'obbligo delle mascherine. Luciano Sbraga, vice presidente di **Fipe** Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, osserva: «Senza la possibilità di somministrare il caffè al banco i locali italiani hanno perso, in media, il 40% dei loro fatturati. Ma

al di là dei freddi numeri, è importante sottolineare come si tratti di un piccolo, importante passo verso un ritorno alla normalità».

E già da ieri nei 22 mila bar, ristoranti, pizzerie e agriturismi presenti in Friuli Venezia Giulia, Sardegna e Molise - in zona bianca - si può anche superare il limite di 4 posti per tavolo. Per le zone gialle, resta intanto invariato il coprifuoco a partire dalle 23 fino a domenica prossima compresa. Dal 7 giugno, invece, comincerà un'ora dopo, dalle 24 alle 5, mentre dal 21 giugno sarà del tutto eliminato anche per le regioni in zona gialla.

Si impongono, poi, altre positive novità. A partire dal cosiddetto Green pass, il Pass Covid europeo: per oggi è previsto il lancio ufficiale del gateway Ue, con i primi Stati membri che si colleghe-

ranno. Tra questi anche l'Italia, che tuttavia non emetterà fin da subito i certificati digitali. Entro fine giugno il certificato Covid inizierà ad essere usato in tutti i 27 Stati membri. Altrettanto signifi-

cativo è il via libera alla vaccinazione per chi ha un'età compresa tra 12 e 15 anni.

Ieri la Commissione Tecnico Scientifica di Aifa ha approvato l'estensione del vaccino Comirnaty (BioNTech/Pfizer) per quella fascia di età, accogliendo pienamente il parere espresso dall'Agenzia Europea dei Medicinali (Ema). Positiva la reazione Federazione italiana medici pediatri (Fimp in sigla). Il presidente Paolo Biasci precisa: «Possiamo arrivare a vaccinare con la prima dose gli adolescenti fino ai 16 anni in due mesi. Per questo l'obiettivo di una ripartenza in sicurezza delle scuole è realistico». La Fimp

ha calcolato che in media ogni pediatra di libera scelta ha in carico circa 200 ragazzi e ragazze tra i 12 e 15 anni.

«Se il lavoro proseguirà in modo positivo, e non ho dubbi di crederlo, la fine dello stato di emergenza è vicino». Lo afferma la ministra per gli Affari regionali Mariastella Gelmini, che invita «a continuare ad usare tutte le precauzioni che abbiamo imparato ad utilizzare nel quotidiano, e soprattutto ad avere fiducia nelle vaccinazioni. C'è ancora una piccola parte della popolazione che ha delle resistenze e noi dobbiamo dare un messaggio di grande fiducia nella scienza. Il piano vaccinale sta funzionando. Continuando così, con la riduzione dei contagi e della pressione nelle strutture sanitarie, la fine dello stato di emergenza si avvicina». —

Data: 01.06.2021 Pag.: 7
Size: 300 cm2 AVE: € 6300.00
Tiratura: 17020
Diffusione: 19698
Lettori: 156000



Via libera al vaccino per gli adolescenti

«Prima dose entro l'inizio della scuola». L'ok Aifa per la fascia 12-16 anni, i pediatri: «Possiamo immunizzarli in due mesi»

Grazia Longo / ROMA

La prima buona notizia è che continua il trend in ribasso dei contagi e delle vittime di Covid: 1.820 le persone che ieri sono state colpite dal virus e 82 quelle che hanno perso la vita. La seconda buona notizia, seppur di diversa rilevanza, è che da oggi, anche in zona gialla, potremo tornare a gustare un caffè o un cappuccino al bancone del bar e a poter mangiare al tavolo dentro i ristoranti.

Comincia, insomma, la vera ripresa per il settore della ristorazione, pur con il mantenimento del distanziamento e l'obbligo delle mascherine. Luciano Sbraga, vice presidente di **Fipe** Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, osserva: «Senza la possibilità di somministrare il caffè al banco i locali italiani hanno perso, in media, il 40% dei loro fatturati. Ma al di là dei freddi numeri, è

importante sottolineare come si tratti di un piccolo, importante passo verso un ritorno alla normalità».

E già da ieri nei 22 mila bar, ristoranti, pizzerie e agriturismi presenti in Friuli Venezia Giulia, Sardegna e Molise - in zona bianca - si può anche superare il limite di 4 posti per tavolo. Per le zone gialle, resta intanto invariato il coprifuoco a partire dalle 23 fino a domenica prossima compresa. Dal 7 giugno, invece, comincerà un'ora dopo, dalle 24 alle 5, mentre dal 21 giugno sarà del tutto eliminato anche per le regioni in zona gialla.

Si impongono, poi, altre positive novità. A partire dal cosiddetto Green pass, il Pass Covid europeo: per oggi è previsto il lancio ufficiale del gateway Ue, con i primi Stati membri che si collegher-

ranno. Tra questi anche l'Italia, che tuttavia non emetterà fin da subito i certificati digitali. Entro fine giugno il certificato Covid inizierà ad essere usato in tutti i 27 Stati membri. Altrettanto significativo è il via libera alla vaccinazione per chi ha un'età compresa tra 12 e i 15 anni.

Ieri la Commissione Tecnico Scientifica di Aifa ha approvato l'estensione del vaccino Comirnaty (BioNTech/Pfizer) per quella fascia di età, accogliendo pienamente il parere espresso dall'Agenzia Europea dei Medicinali (Ema). Positiva la reazione Federazione italiana medici pediatri (Fimp in sigla). Il presidente Paolo Biasci precisa: «Possiamo arrivare a vaccinare con la prima dose gli adolescenti fino ai 16 anni in due mesi. Per questo l'obiettivo di una ripartenza in sicurezza delle scuole è realistico». La Fimp

ha calcolato che in media ogni pediatra di libera scelta ha in carico circa 200 ragazzi e ragazze tra i 12 e 16 anni.

«Se il lavoro proseguirà in modo positivo, e non ho dubbi di crederlo, la fine dello stato di emergenza è vicino». Lo afferma la ministra per gli Affari regionali Mariastella Gelmini, che invita «a continuare ad usare tutte le precauzioni che abbiamo imparato ad utilizzare nel quotidiano, e soprattutto ad avere fiducia nelle vaccinazioni. C'è ancora una piccola parte della popolazione che ha delle resistenze e noi dobbiamo dare un messaggio di grande fiducia nella scienza. Il piano vaccinale sta funzionando. Continuando così, con la riduzione dei contagi e della pressione nelle strutture sanitarie, la fine dello stato di emergenza si avvicina». —



Sono circa 200 i giovani in carico a ogni pediatra in Italia



LA POLEMICA DEL SILB

Pressing per la riapertura delle discoteche «Aspettiamo via libera per il test al Fabrique»

Cominardi: «Siamo gli unici a proporre un protocollo con contro verifica»

Marta Bravi

■ «Aspettiamo una data, abbiamo proposto un protocollo per riaprire in sicurezza le discoteche e anche un test di verifica. Stiamo solo aspettando che il Cts ci dia il via libera» attacca Roberto Cominardi, presidente del Silb Milano. Continua il pressing dell'associazione italiana locali da ballo perchè si possano riaprire le discoteche in sicurezza. Il test proposto è una doppia serata organizzata al Fabrique, quindi al chiuso, con accesso limitato a 2500 ragazzi con green pass, e un tampone di verifica sei giorni dopo. La stessa cosa dovrebbe essere fatta al Praia di Gallipoli, discoteca all'aperto. Un'iniziativa fortemente spalleggiata dal sindaco Beppe Sala, che giovedì era tornato alla carica. «La chiusura delle discoteche può essere utile - spiega il sindaco - ma noi abbiamo proposto e stiamo aspettando ancora una risposta del Cts per vedere come si potrebbe aprire in totale sicurezza», anche nella prospettiva che, nonostante la zona bianca in arrivo per la Lombardia, le discoteche resti-

no chiuse. «Siamo l'unica città italiana ad avere fatto questa richiesta - ha aggiunto - ma credo sia giusto provare». Milano come Barcellona e Londra, punta fare da apripista in Italia.

«Ci sono evidenti contraddizioni nel via libera del governo alla riapertura delle discoteche solo per il servizio di ristorazione - attacca Roberto Cominardi: -il permesso di far ballare viene concesso a matrimoni e alle scuole di ballo, ma non alle discoteche, che sono attrezzate per farlo. Questa è discriminazione e non tiene conto che siamo l'unica categoria che ha presentato un protocollo per la riapertura in sicurezza, e un test di verifica dello stesso».

Il Silb - **Fipe** con Cogeu l'associazione comitato genitori unitario nato dopo la strage di Corinaldo, e Oneday group Business & Community Builder ha presentato un percorso di sensibilizzazione finalizzato allo sviluppo di progetti che coinvolgano i giovani e gli adulti in un'ottica di salvaguardia

della legalità e del diritto al divertimento in sicurezza. Obiettivo: «Una ripartenza che sia davvero più sana,

consapevole ed organizzata, incentrata sul divertimento e la socialità». Il progetto prevede la costruzione di un Codice Etico ovvero un patto di collaborazione e responsabilità tra gestori, organizzatori, direttori artistici e utenti dei locali da ballo, per offrire un codice di comportamento pensato per tutelare il benessere psicofisico dei giovani.

«È quanto mai urgente riaprire le discoteche: rappresentano parte dell'offerta turistica e culturale e noi dobbiamo evitare che la Spagna o la Croazia, dove le regole sono meno rigide, ci "scippino" i turisti - commenta **Lino Stoppani** vicepresidente di ConfCommercio-. Non solo, dobbiamo anche considerare l'esigenza dei ragazzi di trovarsi e il disagio giovanile dopo un anno di lock down. Le discoteche rappresentano un luogo di aggregazione sano e sicuro, e la soluzione al problema della cattiva movida».



ALLA PROVA Danze ma in sicurezza



FASCIA 12-15 ANNI

L'Italia dice ok C'è il via libera per il vaccino agli adolescenti

L'agenzia italiana del farmaco (Aifa) ha dato l'autorizzazione all'uso di Pfizer per immunizzare i giovani tra i 12 e 15 anni. / PAGINA 5



Sono circa 200 i giovani in carico a ogni pediatra in Italia

Via libera al vaccino per gli adolescenti

«Prima dose entro l'inizio della scuola». L'ok Aifa per la fascia 12-15 anni, i pediatri: «Possiamo immunizzarli in due mesi»

Grazia Longo / ROMA

La prima buona notizia è che continua il trend in ribasso dei contagi e delle vittime di Covid: 1.820 le persone che ieri sono state colpite dal virus e 82 quelle che hanno perso la vita. La seconda buona notizia, seppur di diversa rilevanza, è che da oggi, anche in zona gialla, potremo tornare a gustare un caffè o un cappuccino al bancone del bar e a poter mangiare al tavolo dentro i ristoranti.

Comincia, insomma, la vera ripresa per il settore della ristorazione, pur con il mantenimento del distanziamento e l'obbligo delle mascherine. Luciano Sbraga, vice presidente di **Fipe** Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, osserva: «Senza la possibilità di somministrare il caffè al banco i locali italiani hanno perso, in media, il 40% dei loro fatturati. Ma al di là dei freddi numeri, è

importante sottolineare come si tratti di un piccolo, importante passo verso un ritorno alla normalità».

E già da ieri nei 22 mila bar, ristoranti, pizzerie e agriturismi presenti in Friuli Venezia Giulia, Sardegna e Molise - in zona bianca - si può anche superare il limite di 4 posti per tavolo. Per le zone gialle, resta intanto invariato il coprifuoco a partire dalle 23 fino a domenica prossima compresa. Dal 7 giugno, invece, comincerà un'ora dopo, dalle 24 alle 5, mentre dal 21 giugno sarà del tutto eliminato anche per le regioni in zona gialla.

Si impongono, poi, altre positive novità. A partire dal cosiddetto Green pass, il Pass Covid europeo: per oggi è previsto il lancio ufficiale del gateway Ue, con i primi Stati membri che si collegher-

ranno. Tra questi anche l'Italia, che tuttavia non emetterà fin da subito i certificati digitali. Entro fine giugno il certificato Covid inizierà ad essere usato in tutti i 27 Stati membri. Altrettanto significativo è il via libera alla vaccinazione per chi ha un'età compresa tra 12 e 15 anni.

Ieri la Commissione Tecnico Scientifica di Aifa ha approvato l'estensione del vaccino Comirnaty (BioNTech/Pfizer) per quella fascia di età, accogliendo pienamente il parere espresso dall'Agenzia Europea dei Medicinali (Ema). Positiva la reazione Federazione italiana medici pediatri (Fimp in sigla). Il presidente Paolo Biasci precisa: «Possiamo arrivare a vaccinare con la prima dose gli adolescenti fino ai 16 anni in due mesi. Per questo l'obiettivo di una ripartenza in sicurezza delle scuole è realistico». La Fimp

ha calcolato che in media ogni pediatra di libera scelta ha in carico circa 200 ragazzi e ragazze tra i 12 e 15 anni.

«Se il lavoro proseguirà in modo positivo, e non ho dubbi di crederlo, la fine dello stato di emergenza è vicino». Lo afferma la ministra per gli Affari regionali Mariastella Gelmini, che invita «a continuare ad usare tutte le precauzioni che abbiamo imparato ad utilizzare nel quotidiano, e soprattutto ad avere fiducia nelle vaccinazioni. C'è ancora una piccola parte della popolazione che ha delle resistenze e noi dobbiamo dare un messaggio di grande fiducia nella scienza. Il piano vaccinale sta funzionando. Continuando così, con la riduzione dei contagi e della pressione nelle strutture sanitarie, la fine dello stato di emergenza si avvicina». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 01.06.2021 Pag.: 6
Size: 240 cm2 AVE: € 7200.00
Tiratura: 23562
Diffusione: 20697
Lettori: 138000



Via libera al vaccino per gli adolescenti

«Prima dose entro l'inizio della scuola». L'ok Aifa per la fascia 12-16 anni, i pediatri: «Possiamo immunizzarli in due mesi»

Grazia Longo / ROMA

La prima buona notizia è che continua il trend in ribasso dei contagi e delle vittime di Covid: 1.820 le persone che ieri sono state colpite dal virus e 82 quelle che hanno perso la vita. La seconda buona notizia, seppur di diversa rilevanza, è che da oggi, anche in zona gialla, potremo tornare a gustare un caffè o un cappuccino al bancone del bar e a poter mangiare al tavolo dentro i ristoranti.

Comincia, insomma, la vera ripresa per il settore della ristorazione, pur con il mantenimento del distanziamento e l'obbligo delle mascherine. Luciano Sbraga, vice presidente di Fipe Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, osserva: «Senza la possibilità di somministrare il caffè al banco i locali italiani hanno perso, in media, il 40% dei loro fatturati. Ma

al di là dei freddi numeri, è importante sottolineare come si tratti di un piccolo, importante passo verso un ritorno alla normalità».

E già da ieri nei 22 mila bar, ristoranti, pizzerie e agriturismi presenti in Friuli Venezia Giulia, Sardegna e Molise - in zona bianca - si può anche superare il limite di 4 posti per tavolo. Per le zone gialle, resta intanto invariato il coprifuoco a partire dalle 23 fino a domenica prossima compresa. Dal 7 giugno, invece, comincerà un'ora dopo, dalle 24 alle 5, mentre dal 21 giugno sarà del tutto eliminato anche per le regioni in zona gialla.

Si impongono, poi, altre positive novità. A partire dal cosiddetto Green pass, il Pass Covid europeo: per oggi è previsto il lancio ufficiale del gateway Ue, con i primi Stati membri che si colleghe-

ranno. Tra questi anche l'Italia, che tuttavia non emetterà fin da subito i certificati digitali. Entro fine giugno il certificato Covid inizierà ad essere usato in tutti i 27 Stati membri. Altrettanto signifi-

cativo è il via libera alla vaccinazione per chi ha un'età compresa tra 12 e 15 anni.

Ieri la Commissione Tecnico Scientifica di Aifa ha approvato l'estensione del vaccino Comirnaty (BioNTech/Pfizer) per quella fascia di età, accogliendo pienamente il parere espresso dall'Agenzia Europea dei Medicinali (Ema). Positiva la reazione Federazione italiana medici pediatri (Fimp in sigla). Il presidente Paolo Biasci precisa: «Possiamo arrivare a vaccinare con la prima dose gli adolescenti fino ai 16 anni in due mesi. Per questo l'obiettivo di una ripartenza in sicurezza delle scuole è realistico». La Fimp

ha calcolato che in media ogni pediatra di libera scelta ha in carico circa 200 ragazzi e ragazze tra i 12 e 16 anni.

«Se il lavoro proseguirà in modo positivo, e non ho dubbi di crederlo, la fine dello stato di emergenza è vicino». Lo afferma la ministra per gli Affari regionali Mariastella Gelmini, che invita «a continuare ad usare tutte le precauzioni che abbiamo imparato ad utilizzare nel quotidiano, e soprattutto ad avere fiducia nelle vaccinazioni. C'è ancora una piccola parte della popolazione che ha delle resistenze e noi dobbiamo dare un messaggio di grande fiducia nella scienza. Il piano vaccinale sta funzionando. Continuando così, con la riduzione dei contagi e della pressione nelle strutture sanitarie, la fine dello stato di emergenza si avvicina». —



EMERGENZA CORONAVIRUS/ LE MISURE PER LA RIPARTENZA SI RIAPRE: VIA LIBERA A EVENTI SPORTIVI E TAVOLI AL CHIUSO IN BAR E RISTORANTI

*Il provvedimento entra
in vigore da oggi
Cade il limite dei quattro
commensali conviventi*

di **FEDERICO CENCI**

Il calendario delle riaperture inaugura oggi una tappa cruciale. Via libera, infatti, alle consumazioni di pasti e bevande in ristoranti e bar anche al chiuso. E via libera alla presenza di spettatori durante gli eventi sportivi, negli stadi e nei palazzetti all'aperto, con un massimo del 25% della capienza: segnale importante in vista dell'11 giugno, quando si terrà la gara d'esordio agli Europei di calcio dell'Italia contro la Turchia con 18mila persone ad assistere dagli spalti dell'Olimpico di Roma.

LE REGOLE NEI RISTORANTI

In zona gialla, dunque, ristoratori e baristi possono mettere a disposizione dei clienti anche i tavoli all'interno dei locali. Restano l'obbligo di mascherina (tranne quando si è seduti al tavolo) e il distanziamento interpersonale di almeno un metro, ma cade il limite di quattro commensali conviventi che possono stare allo stesso tavolo. Raccomandato l'accesso su prenotazione, mantenendo «l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni». I menù - prevedono ancora le linee guida - devono essere consultabili

in formato digitale, in alternativa vanno previsti «cartacei a perdere» o menù in carta plastificata, così da poter essere disinfettati. I ristoratori devono inoltre adottare misure «al fine di evitare assembramenti al di fuori del locale e delle sue pertinenze».

Sempre da oggi si può tornare a consumare al bancone dei bar, così come nei pub e nelle gelaterie. In Sardegna, Friuli Venezia Giulia e Molise queste regole sono realtà già da ieri, in quanto il passaggio delle tre Regioni in zona bianca anticipa tutte le riaperture previste dal calendario stabilito dall'ultimo decreto ad hoc. «Tutti spe-

riamo che questa volta si apra per non chiudere più», è il commento di Roberto Calugi, direttore generale Fipe-Confcommercio. Il quale lancia però l'allarme sulla penuria di personale e sulle difficoltà economiche dei locali dei centri storici.

PROSSIME APERTURE

Ristoranti, bar, pub e gelaterie non hanno limiti orari: resta soltanto l'obbligo di chiudere prima delle 23, ovvero per l'inizio del coprifuoco. Misura, quest'ultima, che secondo il calendario delle riaperture subirà una nuova modifica il 7 giugno, quando l'inizio scatterà dalle 24. L'abolizione è invece prevista il 21 giugno. Da sabato 15 giugno via libera alle cerimonie.

Appuntamento invece al 1° luglio per la riapertura di piscine al chiuso, sale gioco, centri benessere, centri termali e centri sportivi al chiuso. Ancora ignota la data di riapertura delle discoteche. A tal proposito la Silb (l'associazione che riunisce le imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo) ha messo a punto a livello regionale dei protocolli per le riaperture in sicurezza. Il presidente facente funzioni della Calabria, Nino Spirli, ha accolto il documento ritenendo sia «arrivato il tempo di far ripartire, gradualmente, tutte le attività economiche». Nei prossimi giorni se ne saprà qualcosa in più.

SÌ A PFIZER PER GLI ADOLESCENTI

Intanto ieri la Commissione europea ha pubblicato nuove raccomandazioni agli Stati membri per allentare le restrizioni dei viaggi all'interno di Schengen. La novità più importante riguarda le persone in possesso di *Green pass*, le quali dovrebbero essere esentate dai test di viaggio e dalla quarantena, 14 giorni dopo aver terminato il ciclo vaccinale. Esentati anche coloro che sono guariti dal Covid massimo

Data: 01.06.2021 Pag.: 14
Size: 446 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



180 giorni prima e possiedono un certificato che lo dimostri.

Altra novità giunta ieri da Bruxelles riguarda la vaccinazione dei più piccoli: la commissaria europea alla Salute, Stella Kyriakidou, ha scritto su twitter che «la Commissione europea ha approvato l'utilizzo del vaccino Covid di BioNTech Pfizer, per la fascia d'età tra i 12 e i 15 anni». Ora spetta agli Stati membri decidere se estendere la campagna vaccinale anche agli adolescenti. «Per mettere fine alla crisi, ogni dose conta», è l'implicita indicazione

della Kyriakidou che l'Aifa ha immediatamente raccolto, avendo autorizzato il vaccino Pfizer per i 12-15enni anche in Italia.

Vaccinazioni che oggi, nel Lazio, partono nelle farmacie. I tamponi positivi sono stati ieri 1.820 su 86.977 effettuati. Tasso di positività al 2,1%. Nuova risalita dei decessi: 82, contro i 44 del giorno prima. Nelle terapie intensive scendono di 28 unità i ricoverati (1.033 in tutto) e nei reparti ordinari di 109 unità (6.482 in tutto).





L'UNIONE MONREGALESE

Data: 01.06.2021 Pag.: 3
Size: 454 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

«Accomodatevi» Bar e ristoranti possono servire i clienti anche al chiuso

Una boccata d'ossigeno per il mondo della ristorazione che è stato flagellato dal lockdown. In Italia perse oltre 40 mila attività in due anni. La **Fipe**: «Situazione critica per i lavoratori»

■ MONDOVI

(a.l.) - Ci siamo. I ristoranti possono riaprire anche al chiuso e nei bar è possibile effettuare il servizio anche al banco. La "road map" del Governo procede secondo i piani ed oggi (martedì 1° giugno) il mondo della ristorazione può finalmente tirare un sospiro di sollievo. Le attività che da mesi sono state impossibilitate a lavorare a regime a causa del divieto di somministrare cibi e bevande all'interno dei locali, possono riaprire i battenti. «Sono stati mesi drammatici per il comparto della ristorazione, ma finalmente si comincia a guardare con fiducia ai prossimi mesi - spiega Roberto Calugi, direttore generale di Fipe-Concommercio, Federazione italiana dei Pubblici esercizi -. Nel Paese c'è una grande voglia di ripartire, gli italiani hanno voglia di riprendere in mano le loro vite e riappropriarsi dei luoghi della socialità. Ecco perché confidiamo in un rimbalzo molto positivo dopo questo lungo periodo di privazioni e solitudine».

VENTIMILA LOCALI CHIUSI QUEST'ANNO IN ITALIA

Calugi spiega che su 300 mila tra bar e ristoranti in Italia, lo scorso anno 22 mila hanno chiuso a causa del lockdown e 20 mila quest'anno. «Sono molto preoccupato - spiega - per i centri storici delle nostre città dove il lavoro viene spesso svolto in smart working, cosa che penalizza molto bar e ristoranti. Altra componente è quella turistica che pesa per 8 miliardi di euro: anche se c'è una ripresa di quello nazionale, il turismo straniero è ancora molto esiguo». E se nel 2019 bar e ristoranti avevano fatturato 90 miliardi di euro, nel 2020 «ne abbiamo persi 40 e nel 2021 siamo già a 20 miliardi in meno, per un totale di 60 miliardi di euro persi».

L'INCOGNITA LAVORATORI

«Rimane, tuttavia, un'incognita che rischia di compromettere questa ripresa - prosegue Calugi -; mancano all'appello circa 150 mila lavoratori. In particolare

stiamo parlando dei 120 mila professionisti a tempo indeterminato che nel corso dello scorso anno, a causa dei troppi impedimenti imposti alle nostre attività, hanno preferito cambiare lavoro e interrompere i loro contratti. Si tratta di cuochi e bar tender di lunga esperienza, attorno ai quali, spesso, sono state costruite intere imprese. A questi si aggiungono altri 20 mila lavoratori che lo scorso anno lavoravano a tempo determinato e che oggi, anche alla luce dell'incertezza sul futuro, potrebbero preferire strumenti di sostegno al reddito, invece di un vero impiego. Per invertire questo trend e rendere nuovamente la ristorazione attrattiva soprattutto per le figure più professionalizzate, è importante che la politica dia un segnale di fiducia, ribadendo che il processo di riapertura sarà irreversibile».

AL TAVOLO SENZA LIMITI DI COMMENSALI

Dal Decreto legge del 18 maggio 2021 è scomparso il riferimento alle regole previste dal Dpcm del 2 marzo. È saltato perciò il limite dei 4 commensali non conviventi che possono stare seduti allo stesso tavolo. In base alle ultime linee guida approvate, inoltre, in bar e ristoranti va definito il numero massimo di presenze «in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria». Per il resto va assicurato il mantenimento di almeno 1 metro di distanza tra i clienti di tavoli diversi.

MASCHERINA OBBLIGATORIA QUANDO NON SI È SEDUTI

I clienti devono indossare la mascherina "in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo". Inoltre è raccomandato "l'accesso tramite prenotazione", mantenendo "l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni". Invariate le regole sui menù che devono essere consultabili attraverso "soluzioni digitali" oppure "in stampa plastificata, disinfettabile dopo l'uso". In alternativa "cartacei a perdere".

Vanno infine "adottate misure al fine di evitare assembramenti al di fuori del locale e delle sue pertinenze".

LE REGOLE DA SEGUIRE

Predisporre un'adeguata informazione sulle misure di prevenzione, comprensibile anche per i clienti di altra nazionalità. Potrà essere rilevata la temperatura corporea, impedendo l'accesso in caso di temperatura superiore ai 37,5 °C. È necessario rendere disponibili prodotti igienizzanti per i clienti e per il personale anche in più punti del locale, in particolare all'entrata e in prossimità dei servizi igienici, che dovranno essere puliti più volte al giorno. Il personale di servizio a contatto con i clienti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani

prima di ogni servizio al tavolo. È obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria. La postazione dedicata alla cassa può essere dotata di barriere fisiche (es. schermi); in alternativa il personale deve indossare la mascherina e avere a disposizione gel igienizzante per le mani. In ogni caso, favorire modalità di pagamento elettroniche, possibilmente al tavolo.

NEI RISTORANTI

Negli esercizi che somministrano pasti, privilegiare l'accesso tramite prenotazione e mantenere l'elenco dei soggetti che hanno prenotato per un periodo di 14 giorni. È comunque consentito l'accesso, anche in assenza di prenotazioni, qualora gli spazi lo consentano, nel rispetto delle misure di prevenzione previste. In tali attività non possono essere continuativamente presenti all'interno del locale più clienti di quanti siano i posti a sedere. Vanno dispo-

L'UNIONE MONREGALESE

Data: 01.06.2021 Pag.: 3
Size: 454 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



sti i tavoli in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors). Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione. I clienti dovranno indossare la mascherina in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo. Va favorita la consultazione on-line del menu tramite soluzioni digitali, oppure predisporre menu in stampa plastificata, e quindi disinfettabile dopo

l'uso, oppure cartacei a perdere. Al termine di ogni servizio al tavolo, assicurare pulizia e disinfezione delle superfici.

NEI BAR

Per la consumazione al banco assicurare il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro tra i clienti. È possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per clienti e personale, l'obbligo del mantenimento del-

la distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie. La modalità self-service può essere eventualmente consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali; dovranno essere altresì valutate idonee misure (es. segnaletica a terra, barriere, ecc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro durante la fila per l'accesso al buffet.



Via libera al vaccino per gli adolescenti

«Prima dose entro l'inizio della scuola». L'ok Aifa per la fascia 12-15 anni, i pediatri: «Possiamo immunizzarli in due mesi»

Grazia Longo / ROMA

La prima buona notizia è che continua il trend in ribasso dei contagi e delle vittime di Covid: 1.820 le persone che ieri sono state colpite dal virus e 82 quelle che hanno perso la vita. La seconda buona notizia, seppur di diversa rilevanza, è che da oggi, anche in zona gialla, potremo tornare a gustare un caffè o un cappuccino al bancone del bar e a poter mangiare al tavolo dentro i ristoranti.

Comincia, insomma, la vera ripresa per il settore della ristorazione, pur con il mantenimento del distanziamento e l'obbligo delle mascherine. Luciano Sbraga, vice presidente di **Fipe** Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, osserva: «Senza la possibilità di somministrare il caffè al banco i locali italiani hanno perso, in media, il 40% dei loro fatturati. Ma al di là dei freddi numeri, è

importante sottolineare come si tratti di un piccolo, importante passo verso un ritorno alla normalità».

E già da ieri nei 22 mila bar, ristoranti, pizzerie e agriturismi presenti in Friuli Venezia Giulia, Sardegna e Molise - in zona bianca - si può anche superare il limite di 4 posti per tavolo. Per le zone gialle, resta intanto invariato il coprifuoco a partire dalle 23 fino a domenica prossima compresa. Dal 7 giugno, invece, comincerà un'ora dopo, dalle 24 alle 5, mentre dal 21 giugno sarà del tutto eliminato anche per le regioni in zona gialla.

Si impongono, poi, altre positive novità. A partire dal cosiddetto Green pass, il Pass Covid europeo: per oggi è previsto il lancio ufficiale del gateway Ue, con i primi Stati membri che si colleghe-

ranno. Tra questi anche l'Italia, che tuttavia non emetterà fin da subito i certificati digitali. Entro fine giugno il certificato Covid inizierà ad essere usato in tutti i 27 Stati membri. Altrettanto significativo è il via libera alla vaccinazione per chi ha un'età compresa tra 12 e i 15 anni.

Ieri la Commissione Tecnico Scientifica di Aifa ha approvato l'estensione del vaccino Comirnaty (BioNTech/Pfizer) per quella fascia di età, accogliendo pienamente il parere espresso dall'Agenzia Europea dei Medicinali (Ema). Positiva la reazione Federazione italiana medici pediatri (Fimp in sigla). Il presidente Paolo Biasci precisa: «Possiamo arrivare a vaccinare con la prima dose gli adolescenti fino ai 16 anni in due mesi. Per questo l'obiettivo di una ripartenza in sicurezza delle scuole è realistico». La Fimp

ha calcolato che in media ogni pediatra di libera scelta ha in carico circa 200 ragazzi e ragazze tra i 12 e 15 anni.

«Se il lavoro proseguirà in modo positivo, e non ho dubbi di crederlo, la fine dello stato di emergenza è vicino». Lo afferma la ministra per gli Affari regionali Mariastella Gelmini, che invita «a continuare ad usare tutte le precauzioni che abbiamo imparato ad utilizzare nel quotidiano, e soprattutto ad avere fiducia nelle vaccinazioni. C'è ancora una piccola parte della popolazione che ha delle resistenze e noi dobbiamo dare un messaggio di grande fiducia nella scienza. Il piano vaccinale sta funzionando. Continuando così, con la riduzione dei contagi e della pressione nelle strutture sanitarie, la fine dello stato di emergenza si avvicina». —



Sono circa 200 i giovani in carico a ogni pediatra in Italia

Data: 01.06.2021 Pag.: 20
Size: 97 cm2 AVE: € 1649.00
Tiratura: 27129
Diffusione: 22236
Lettori:



La denuncia

Un problema nazionale «Invertire il trend»

Sono 160mila le attività che oggi riaprono i battenti, dopo che dal 26 aprile scorso erano state impossibilitate a lavorare a pieno regime a causa del divieto di somministrare all'interno dei locali.

Si tratta del 46% circa delle imprese della ristorazione, il cui lockdown, di fatto, è stato prolungato di un mese e mezzo. Ma c'è un'incognita che rischia di compromettere la ripresa: la mancanza di lavoratori. A lanciare l'allarme è Fipe-Confcommercio, Federazione italiana dei Pubblici esercizi.

«Sono stati mesi drammatici, ma finalmente si comincia a guardare con fiducia ai prossimi mesi - sottolinea Roberto Calugi, direttore generale di Fipe-Confcommercio - C'è una grande voglia di ripartire, gli italiani hanno voglia di riprendere in mano le loro vite e riappropriarsi dei luoghi della socialità».

Rimane, tuttavia, il problema

dell'assenza di personale.

«Stiamo parlando dei 120mila professionisti a tempo indeterminato che nel corso dello scorso anno, a causa dei troppi impedimenti imposti alle nostre attività, hanno preferito cambiare lavoro e interrompere i loro contratti - proseguono da Fipe - Si tratta di cuochi e bar tender di lunga esperienza, attorno ai quali, spesso, sono state costruite intere imprese. A questi si aggiungono altri 20mila lavoratori che lo scorso anno lavoravano a tempo determinato e che oggi, anche alla luce dell'incertezza sul futuro, potrebbero preferire strumenti di sostegno al reddito, invece di un vero impiego. Per invertire questo trend e rendere nuovamente la ristorazione attrattiva soprattutto per le figure più professionalizzate, è importante che la politica dia un segnale di fiducia, ribadendo che il processo di riapertura sarà irreversibile». F. SOR.

Data: 01.06.2021 Pag.: 5
Size: 240 cm2 AVE: € 5040.00
Tiratura: 12513
Diffusione: 9881
Lettori: 134000



Via libera al vaccino per gli adolescenti

«Prima dose entro l'inizio della scuola». L'ok Aifa per la fascia 12-16 anni, i pediatri: «Possiamo immunizzarli in due mesi»

Grazia Longo / ROMA

La prima buona notizia è che continua il trend in ribasso dei contagi e delle vittime di Covid: 1.820 le persone che ieri sono state colpite dal virus e 82 quelle che hanno perso la vita. La seconda buona notizia, seppur di diversa rilevanza, è che da oggi, anche in zona gialla, potremo tornare a gustare un caffè o un cappuccino al bancone del bar e a poter mangiare al tavolo dentro i ristoranti.

Comincia, insomma, la vera ripresa per il settore della ristorazione, pur con il mantenimento del distanziamento e l'obbligo delle mascherine. Luciano Sbraga, vice presidente di **Fipe** Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, osserva: «Senza la possibilità di somministrare il caffè al banco i locali italiani hanno perso, in media, il 40% dei loro fatturati. Ma al di là dei freddi numeri, è

importante sottolineare come si tratti di un piccolo, importante passo verso un ritorno alla normalità».

E già da ieri nei 22 mila bar, ristoranti, pizzerie e agriturismi presenti in Friuli Venezia Giulia, Sardegna e Molise - in zona bianca - si può anche superare il limite di 4 posti per tavolo. Per le zone gialle, resta intanto invariato il coprifuoco a partire dalle 23 fino a domenica prossima compresa. Dal 7 giugno, invece, comincerà un'ora dopo, dalle 24 alle 5, mentre dal 21 giugno sarà del tutto eliminato anche per le regioni in zona gialla.

Si impongono, poi, altre positive novità. A partire dal cosiddetto Green pass, il Pass Covid europeo: per oggi è previsto il lancio ufficiale del gateway Ue, con i primi Stati membri che si collegher-

ranno. Tra questi anche l'Italia, che tuttavia non emetterà fin da subito i certificati digitali. Entro fine giugno il certificato Covid inizierà ad essere usato in tutti i 27 Stati membri. Altrettanto significativo è il via libera alla vaccinazione per chi ha un'età compresa tra 12 e 15 anni.

Ieri la Commissione Tecnico Scientifica di Aifa ha approvato l'estensione del vaccino Comirnaty (BioNTech/Pfizer) per quella fascia di età, accogliendo pienamente il parere espresso dall'Agenzia Europea dei Medicinali (Ema). Positiva la reazione Federazione italiana medici pediatri (Fimp in sigla). Il presidente Paolo Biasci precisa: «Possiamo arrivare a vaccinare con la prima dose gli adolescenti fino ai 16 anni in due mesi. Per questo l'obiettivo di una ripartenza in sicurezza delle scuole è realistico». La Fimp

ha calcolato che in media ogni pediatra di libera scelta ha in carico circa 200 ragazzi e ragazze tra i 12 e 16 anni.

«Se il lavoro proseguirà in modo positivo, e non ho dubbi di crederlo, la fine dello stato di emergenza è vicino». Lo afferma la ministra per gli Affari regionali Mariastella Gelmini, che invita «a continuare ad usare tutte le precauzioni che abbiamo imparato ad utilizzare nel quotidiano, e soprattutto ad avere fiducia nelle vaccinazioni. C'è ancora una piccola parte della popolazione che ha delle resistenze e noi dobbiamo dare un messaggio di grande fiducia nella scienza. Il piano vaccinale sta funzionando. Continuando così, con la riduzione dei contagi e della pressione nelle strutture sanitarie, la fine dello stato di emergenza si avvicina». —



Ristoranti più aperti: “Per noi oggi è Pasqua”. Ma è caccia al personale

Commercio

Ristoranti, il conto è servito “Riaprire oggi è una festa ma ora è caccia al personale”

di **Valentina Lupia**

Dal caffè al volo al bancone dei bar agli spazi più intimi e raccolti dei ristoranti stellati, fino alle trattorie e alle osterie che una pedana in strada, per qualche motivo, non hanno potuto metterla. Con la riapertura o la ripartenza a pieno regime delle ultime 4mila attività chiuse o finora attive solo per asporto e delivery, quello di oggi, primo giugno, è quasi un giorno di festa per il settore della pandemia, che nel 2020 ha perso oltre 2 miliardi di euro rispetto al 2019. «E il 2021 – spiega Luciano Sbraga, direttore Ufficio studi della **Fipe**, la Federazione italiana pubblici esercizi – è partito “zoppo”, tra chiusure e restrizioni: considerando le misure restrittive, l’indotto è fino ad ora di 800 milioni». Insomma: «La speranza è quella di recuperare il più possibile e il prima possibile, superando i 3 miliardi di ricavi del 2020», aggiunge Sbraga. Che riflette: «Il turismo internazionale è una parte fondamentale per il settore e finché non cominceranno a tornare in maniera consistente i visitatori potremo contare solo sui consumi dei residenti». Certo, anche lì «qualcosa si sta muovendo e qualche prenotazione negli hotel

c’è», osserva Daniele Brocchi, direttore Assoturismo Roma e segretario Fiepet esercizi pubblici Conferenti, ma siamo ancora ben lontani dall’1,2 milioni di arrivi che, per esempio, in tempi non sospetti, si erano registrati nel maggio del 2019. Arrivi che, di fatto, si traducevano in consumazioni nei bar, nei ristoranti e nelle botteghe capitoline.

«Intanto per noi oggi è una Pasqua», dice entusiasta Alessandro Pipero, patron del ristorante Pipero, una stella Michelin, che riapre dopo mesi. «Potremo ospitare 40 persone e abbiamo già prenotazioni: lo chef **Ciro Scamardella** ha lavorato a un nuovo menu. Da non perdere è lo sgombro con pomodoro e pesca». Anche **Zia**, il ristorante di **Antonio Ziantoni**, l’ultimo ad aver ricevuto la stella a Roma, è pronto alla ripartenza: «Fino a giovedì 3 giugno apriremo alle 19.30, poi da venerdì 4 e fino a domenica 6 anche a pranzo». Il menu? Una sorpresa, con la promessa di tornare a stupire gli ospiti dopo mesi di studio e sperimentazione. Riapre anche **Trattoria Pennestri**, «finalmente», dicono dal ristorante a Ostiense

che propone piatti tradizionali con un tocco di modernità.

Al tema della ripartenza si lega quello del personale. A Roma, quantificano dalla **Fipe**, «il settore della ristorazione ha perso 20mila dipendenti – spiega Sbraga –. Persone che, cioè, durante le chiusure si sono riciclate in altro modo e che ora lasciano un buco non indifferente». Ed è per questo che, per esempio, **Retrobottega** è a caccia di personale di sala. «Offriamo fatica dopo mesi di inerzia – scrivono in un annuncio ironico – pause pranzo veloci e spesso con pasti arrangiati, litigate feroci con la cucina, mal di piedi al termine di una serata, una paga che non riterrai mai sufficiente se stai a casa col reddito di cittadinanza, ma soprattutto finalmente offriamo un lavoro, la nostra divisa non è un frac e a dirla tutta, capita che a fine serata ci scappino delle bevute deluxe». Personale di sala cercasi anche da **Baby Bao**, che richiede «dinamicità, esperienza e massima professionalità». E anche lo stesso **Pipero** assume in cucina. «Purtroppo – aggiunge Sbraga – chi cerca lavoro teme nuove chiusure e licenziamenti».

Data: 01.06.2021 Pag.: 1,3
Size: 425 cm2 AVE: € 24225.00
Tiratura:
Diffusione: 25324
Lettori:



▲ In strada

La pedana di un ristorante con i clienti che

mangiano: in tutta la città è stata autorizzata l'installazione di

spazi esterni per favorire le attività commerciali dei ristoratori



ALLENAMENTI Da oggi in zona gialla un altro passo verso la normalità, ma la mascherina resta

Caffè al banco e cene al chiuso

Da ieri 3 regioni bianche. Galli ottimista: "Improbabile una ripresa dell'infezione in autunno"

ROMA - Da ieri Sardegna, Molise e Friuli Venezia Giulia sono passate in zona bianca (e dalla settimana prossima potrebbero farlo anche Veneto, Liguria e Abruzzo; la Lombardia dovrebbe attendere fino a metà mese). Il governatore friulano Fedriga avverte: "Dobbiamo prendere questa opportunità di riapertura con l'attenzione dovuta". In Sardegna, la novità principale riguarda una sorta di green pass per calcolare il numero di presenti, in piscine, feste e ristoranti. L'ottimismo regna sovrano con il direttore dell'Istituto Malattie Infettive dell'Ospedale Sacco di Milano, Massimo Galli che ritiene "improbabile una ripresa dell'infezione in autunno". Buone notizie anche in zona gialla: da oggi infatti i ristoranti riaprono per le cene al chiuso; possibile anche bere il caffè al banco. "Tutti speriamo che questa volta si apra per non chiudere più - ha dichiarato Roberto Calugi, direttore generale Fipe-Confcommercio - ma bisogna stare attenti perché se l'emergenza sanitaria sta scemando, i problemi economici di chi lavora nel nostro settore non termineranno dall'oggi al domani: manca il personale e i locali dei centri storici sono allo stremo". Calugi ha spiegato al Sole 24 Ore che su 300mila tra bar e ristoranti in Italia, lo scorso anno 22mila hanno chiuso a causa del lockdown e 20mila quest'anno. "Sono molto preoccupato per i centri storici delle nostre città dove il lavoro viene spesso svolto in smart working, cosa che penalizza molto bar e risto-

ranti - ha detto -. Altra componente è quella turistica che pesa per 8 miliardi di euro: anche se c'è una ripresa di quello nazionale, il turismo straniero è ancora molto esiguo". E se nel 2019 bar e ristoranti avevano fatturato 90 miliardi di euro, nel 2020 "ne abbiamo persi 40 e nel 2021 siamo già a 20 miliardi in meno, per un totale di 60 miliardi di euro persi". "Dobbiamo fare i conti con una drammatica mancanza di personale - ha concluso Calugi -, si fa una fatica incredibile a trovare qualcuno disposto a lavorare nei bar e nei ristoranti, sia in cucina che in sala da una parte perché chi lavorava in questo comparto, viste le modeste somme ricevute durante il lockdown, arrivate oltretutto in fortissimo ritardo, è uscito dal settore e ha trovato un altro lavoro, dall'altro chi riceve i sussidi di disoccupazione, come l'indennità di licenziamento o il reddito di cittadinanza, spesso preferisce rimanere a casa". Per quanto riguarda le regole per cenare al chiuso, è saltato il limite dei 4 commensali non conviventi che possono stare seduti allo stesso tavolo. In base alle ultime linee guida approvate, inoltre, in bar e ristoranti va definito il numero massimo di presenze "in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria". Per il resto va assicurato il mantenimento di almeno un metro di distanza tra i clienti di tavoli diversi. La mascherina invece non è passata in cavalleria; i clienti la devono indossare "in ogni occasione in cui non sono seduti al tavolo".



A piccoli passi Da oggi si può cenare all'interno dei ristoranti e prendere caffè al banco



Camerieri, 150mila offerte di lavoro

Secondo la Fiepe, la federazione italiana pubblici esercizi aderente a Confocommercio, mancano all'appello 150 lavoratori da reperire subito per favorire la ripartenza delle imprese della ristorazione. Anche per coloro che potranno finalmente servire anche nei luoghi chiusi.

Ma per ripartire servono dipendenti: camerieri, baristi e cuochi. Nonostante l'enorme domanda, mancano questo tipo di figure professionali.



Via libera dell'Oms al vaccino cinese Sinovac

Dalla Ue ok al green pass

Il piano

Resta il limite anche in zona bianca di quattro persone sedute al tavolo

Roma

L'Oms-organizzazione mondiale della sanità ha concesso l'omologazione d'urgenza al vaccino anti-Covid della cinese Sinovac. Il prodotto del Sol Levante assicura, secondo l'ente sanitario, il rispetto degli standard internazionali di sicurezza, efficacia e di fabbricazione. In un comunicato, il comitato indipendente di esperti vaccinali che fornisce i pareri all'agenzia Onu fa sapere che il vaccino - il secondo di produzione cinese approvato dopo il Sinopharm, sdoganato il 7 maggio - è utile per sopperire all'emergenza e somministrabile in due dosi distanziate di quattro settimane alle persone di 18 anni e più. Il Sinovac, per l'Oms, secondo i dati della sperimentazione ha un'efficacia del 51% nell'impedire il contagio ma del 100% nel prevenire i sintomi gravi e il ricovero. Il Sinovac è adatto all'impiego negli Stati meno ricchi: è già utilizzato in 22 Paesi, frutto della "diplomazia dei vaccini" di Pechino, come Turchia, Brasile, Messico, Cile, Thailandia e Tunisia.

Ieri a Bruxelles è stato reso noto il via libera alla piattaforma per il green pass europeo. «Lanciamo il gateway Ue, l'infrastruttura tecnica che permette la validazione in sicurezza dei certificati Covid digitali» ha detto un portavoce della Commissione. «Sono 10 gli Stati membri già connessi - ha ag-

giunto - di cui sette hanno già iniziato a distribuire i certificati ai cittadini e gli altri si aggiungeranno. È un grande successo, siamo fiduciosi che il sistema sarà operativo il primo luglio».

Ieri il ministero della Salute ha precisato l'obbligo di non superare il limite di quattro persone, salvo che non siano tutti conviventi, ai tavoli dei ristoranti e bar anche nelle regioni in zona bianca. Protesta la Fipe-Confindustria e la Coldiretti. La questione sarà posta dalle Regioni nel prossimo incontro con il governo dove riproporranno il tema delle vaccinazioni per i turisti. Nonostante lo scetticismo dichiarato dell'esecutivo.

Intanto la campagna vaccinale si prepara alla svolta del "liberi tutti" dal 3 giugno. Ieri sono arrivate 3,4 milioni di dosi Pfizer, sono previste a consegne regolari ogni martedì. A giugno - mese con cinque settimane - il totale finale sarà di 17 milioni soltanto di Pfizer. Il commissario straordinario all'emergenza, generale Francesco Paolo Figliuolo, parla di 20 milioni in totale nel mese in corso, ma è molto probabile alla fine una massa in arrivo maggiore e non di poco. «A giugno ci sarà una spallata» si sbilancia il commissario. Dal giovedì, dunque, via libera ai vaccini per gli over 12 anni, a tutti i siti aziendale, oltre 800, e alle farmacie in base alle intese definite o in elaborazione nelle rispettive Regioni.

Per gli adolescenti al momento c'è l'ipotesi di affidarsi ai pediatri. «Gli accordi ci sono e le regioni li implementeranno» ha detto Figliuolo. E all'inaugurazione dell'hub vaccinale di Confindustria ha ribadito l'importanza di «fare squadra» tra istituzioni na-

zionali, locali e imprese: «Con la vaccinazione possiamo vincere la sfida e questa grande emergenza sanitaria, sociale ed economica». Senza mai dimenticare le classi più fragili: a oggi sono infatti "coperti" il 91% degli over 80, l'83% degli over 70 e il 71% degli over

Da domani vaccinazioni per tutti e si parte anche con over12, farmacie e siti produttivi

60. «Quelli che mancano andremo a cercarli anche con i team mobili della Difesa».

A fine estate, dunque, si cambia, il commissario in una lettera alle Regioni aveva già parlato della necessità del superamento della logica emergenziale. Nella fase ordinaria le dosi dovrebbero essere in capo per la maggior parte a medici di famiglia e pediatri di libera scelta. «Per voltare pagina bisogna semplificare le piattaforme e il sistema di domanda. Oltre che ridurre i tempi di burocrazia informatica» osserva il segretario nazionale della Federazione nazionale dei medici di medicina generale (Fimmg) Silvestro Scotti. Spiega: «Le piattaforme regionali si basano su un sistema complesso che non coopera. Il singolo professionista che impiega un minuto per un'inoculazione non può poi perdere un'intera ora per caricare sulla piattaforma tutti i dati dell'avvenuta vaccinazione». Filippo Anelli, presidente della Federazione nazionale degli Ordini dei medici (Fnomceo) rilancia: «La chiamata diretta dei pazienti ci sembra la scelta migliore. Perché alleggerisce tutte le procedure di prenotazione e soprattutto consente di abbattere quella percentuale di resistenza verso il vaccino».

Data: 02.06.2021 Pag.: 15
Size: 325 cm2 AVE: € 42575.00
Tiratura: 91744
Diffusione: 138603
Lettori: 713000



Pubblici esercizi. Dopo i tavolini all'esterno ora si torna al servizio in sala ma non mancano le difficoltà

Per bar e ristoranti resta il caos sul numero dei clienti al tavolo

Pubblici esercizi

Il limite di 4 persone per tavolo anche nelle zone bianche criticato dai gestori

Da ieri caffè al banco, pranzo e cena serviti al coperto segnano lo spartiacque con una normalità ritrovata. Ma la partenza di profilo al ralenti a causa del caos sul numero massimo dei commensali seduti alla stessa tavola. A lanciare l'allarme è **Fipe**. «Da giorni si susseguono interpretazioni le più disparate, mai smentite, salvo ricevere solo ora - dice la nota di **Fipe** - Confcommercio - a mezzo stampa, un'interpretazione del ministero della Salute, giuridicamente incomprensibile, che limita persino nelle zone bianche il numero dei commensali a 4. Se fosse confermata andrebbero spiegate le basi su cui si fonda una decisione così penalizzante, che comunque doveva essere resa

pubblica giorni fa e non a 3 ore dall'inizio del servizio serale. Questa è una grave mancanza di rispetto nei confronti di centinaia di migliaia di imprenditori, costretti per l'ennesima volta ad improvvisare. Confidiamo in un ripensamento». Una interpretazione che abbatte sul nascere la speranza

Vesnaver: speriamo che ci diano ancora più stimoli per uscire dal disastro, se ci lasciano lavorare ce la faremo

di una ripresa per i ristoratori, molti dei quali si erano preparati a un doppio servizio alla luce delle molte prenotazioni per il pranzo di oggi. Ora gestire le tavolate tra amici diventa molto più complicato mentre arrivano le cancellazioni delle prenotazioni.

«È un giorno importante per aprire diverse prospettive rispetto al passato e c'è un premier che è un moltiplicatore di qualità - commenta Lino Enrico Stoppani, presidente **Fipe** -. Ma re-

stano le piaghe dell'emergenza economica e il fardello dei debiti. Non ci sarà una ripartenza a razzo perché i consumatori si devono riabituare alle vecchie consuetudini».

C'è la possibilità di usare gli spazi interni per 160 mila esercenti della ristorazione, quasi uno su due, che in altre parole rappresenta la possibilità di lavorare a regime o quasi. Per Coldiretti l'offerta è così più che triplicata per accogliere residenti e turisti in arrivo per l'estate. Da Confesercenti «si stima un recupero di 47 miliardi di incassi per bar e ristoranti. Nei prossimi sette mesi le imprese potranno triplicare i ricavi rispetto al periodo gennaio - maggio» calcola l'Ufficio economico dell'associazione.

Dal Friuli in zona bianca, Bruno Vesnaver presidente della **Fipe** regionale commenta «Speriamo che ci diano ancora più stimoli per venire fuori dai disastri dell'ultimo anno e mezzo, però se ci lasciano lavorare ce la faremo». Un pensiero condiviso dall'intero mondo della ristorazione italiana.

—E.N.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 02.06.2021 Pag.: 7
Size: 137 cm2 AVE: € 30825.00
Tiratura: 332423
Diffusione: 258991
Lettori: 1948000



Il caso A tavola resta il limite di 4 I ristoratori: incomprensibile

ROMA Nemmeno il tempo di festeggiare. Appena riassaporata l'abitudine, tutta italiana, del caffè al bancone, salta fuori una nuova limitazione. O meglio, la conferma di una vecchia. Niente tavolate, niente cene di gruppo, niente pizza in comitiva: a tavola, nei locali, ci si siede al massimo in quattro, con l'unica deroga, disposta già da tempo, per nuclei familiari e conviventi. Il limite resta in vigore nelle zone gialle e in quelle bianche. «Inaccettabile — protesta il direttore generale della **Fipe** Confcommercio, Roberto Calugi — passano i mesi, resta la confusione successiva ad ogni provvedimento. Non si mortifica così un comparto da 90 miliardi». Insorgono anche le Regioni: in serata il presidente della Conferenza, Massimiliano Fedriga, preme sul governo perché riveda un'interpretazione giudicata «troppo restrittiva».

L'associazione di categoria di bar e ristoranti contesta il merito e i tempi di una decisione che gli esercenti non si aspettavano: «Nel giorno in cui finalmente bar e ristoranti possono riprendere a lavorare a regime, anche al chiuso — scrivono — non c'è una linea chiara sul numero di commensali ammessi ad ogni tavolo. Riceviamo a solo tre ore dal servizio, e a mezzo stampa, un'interpretazione del ministero della Salute giuridicamente incomprensibile». L'interpretazione della quale parla Calugi è stata diffusa appunto ieri: «I ristoranti riaprono anche al chiuso ma a tavola, sia nelle zone gialle che in quelle bianche, resta il limite di quattro persone».

La disciplina, si chiariva nella nota, resta quella stabilita nel Dpcm del 2 marzo, richiamata nel decreto sulle riaperture e nelle Linee guida per la ripresa. Un richiamo che non convince affatto la **Fipe**. «L'articolo 7 del Dpcm del 2 marzo stabiliva, per le zone bianche, una deroga delle limitazioni — insiste Calugi — quindi la precisazione del ministero, che le equipara alle zone gialle, non regge, non è equa rispetto a quanto deciso per teatri o stadi, è irrispettosa nei nostri confronti».

Adriana Logroscino

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Covid

Zone bianche battaglia sui limiti ai ristoranti

di **Bocci e Di Paolo**
● alle pagine 4 e 5

“Al ristorante non più di 4 per tavolo” Lite tra ministri sulla zona bianca

Speranza per la linea dura nonostante gli annunci del governo.

Gelmini: la sua interpretazione è sbagliata

di **Michele Bocci**

Due ministeri, due opposte interpretazioni da parte dei loro uffici legislativi della regola sul numero massimo di persone che possono sedere a tavola in zona bianca. Secondo quello alla Salute guidato da Roberto Speranza anche nello scenario con meno restrizioni non si può stare in più di quattro a mangiare insieme, a meno che non si sia conviventi. La precisazione dei tecnici di Speranza è arrivata nel primo pomeriggio di ieri, quando in tutta Italia sono ricominciate le consumazioni all'interno dei locali. Dopo poche ore però, dal ministero agli Affari regionali, guidato da Mariastella Gelmini, hanno ribaltato la situazione, dicendo che invece in più di quattro, in zona bianca, si può stare.

In effetti da giorni si era diffusa la notizia della cancellazione di ogni limite, alla luce delle linee guida scritte dalle Regioni e dal Cts e collegate al decreto sulle zone. Ieri è arrivata la doccia fredda e si è presentata la prospettiva di un cortocircuito con le altre regole, in particolare con

quella sulle visite al domicilio di amici e parenti. Le faq sul sito della presidenza del consiglio, infatti, spiegano che «a chi si trova in zona bianca è consentito andare a far visita a parenti o amici, restando all'interno della stessa zona, senza limiti di orario o nel numero di persone che si spostano». Il limite di quattro visitatori resta invece in zona gialla.

A tarda sera quindi si è mosso il ministero per gli Affari regionali. «In queste ore il ministro ha sentito il presidente della conferenza delle Regioni, Massimiliano Fedriga, per risolvere positivamente e superare l'interpretazione sul limite massimo di 4 persone ai tavoli nei ristoranti. Quel limite, salvo che si tratti di conviventi, si applica solo in zona gialla». Secondo l'interpretazione dell'ufficio legislativo del ministero «questa restrizione dovrebbe intendersi superata. Sono in corso approfondimenti». Questa ultima affermazione lascia comunque ancora dei dubbi e rende bene l'idea delle tensioni nate ieri intorno alla misura e delle incertezze che ancora la accompagnano.

Contro la presa di posizione del ministero alla Salute si erano mosse subito, ieri pomeriggio, le associazioni di categoria. «Passano i mesi, ma non la confusione successiva ad ogni provvedimento. È inaccettabile che, nel giorno in cui finalmente bar e ristoranti possono riprendere a lavo-

rare a regime, non ci sia ancora una linea chiara sul numero di commensali permessi al tavolo», dicono dalla **Fipe-Confcommercio**, la Federazione italiana dei pubblici esercizi. «Da giorni si susseguono interpretazioni giornalistiche disparate, mai smentite, salvo ricevere solo ora, a mezzo stampa, un'interpretazione del ministero della Salute, giuridicamente incomprensibile».

Sono tre le Regioni al momento in zona bianca: il Friuli Venezia Giulia, la Sardegna (dove ieri ci sono state polemiche su un'ordinanza regionale che chiede l'ingresso nei locali di «una persona ogni 20 metri cubi d'aria e un tasso di ricambio dell'aria non inferiore a 0,5») e il Molise. Lunedì prossimo passeranno in quello scenario Liguria, Umbria, Veneto e Abruzzo. Il 14 giugno toccherà invece a Provincia di Trento, Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte e Puglia. E in base alle proiezioni dei dati di questa settimana, da venerdì avranno numeri da bianco, e cioè meno di 50 casi per 100mila abitanti nei sette giorni precedenti, anche Toscana, Marche, Basilicata, Calabria. Probabilmente scenderanno sotto quella soglia anche Campania e Sicilia. Se i numeri continueranno a scendere a questi ritmi, tutte queste Regioni dovrebbero diventare bianche dal 21 di giugno, visto che ci vogliono tre monitoraggio compatibili con quello

Data: 02.06.2021 Pag.: 1,4
 Size: 509 cm2 AVE: € 87039.00
 Tiratura: 286505
 Diffusione: 220895
 Lettori: 1883000



scenario prima di entrarci. Il 28 dovrebbe infine toccare alla Provincia di Bolzano e alla Valle d'Aosta. A quel punto tutta l'Italia avrà le restrizioni minime, che non sono comunque molto diverse da quelle della zona gialla. Resta però il dubbio sui tavoli.

La campagna Da domani Regioni

libere di vaccinare

● **120 milioni di dosi**
 Ieri il generale Figliuolo ha ricordato che a giugno arriveranno in Italia 20 milioni di dosi di vaccino.

● **Fine delle categorie**
 Da domani le Regioni potranno prendere prenotazioni senza seguire più categorie prioritarie

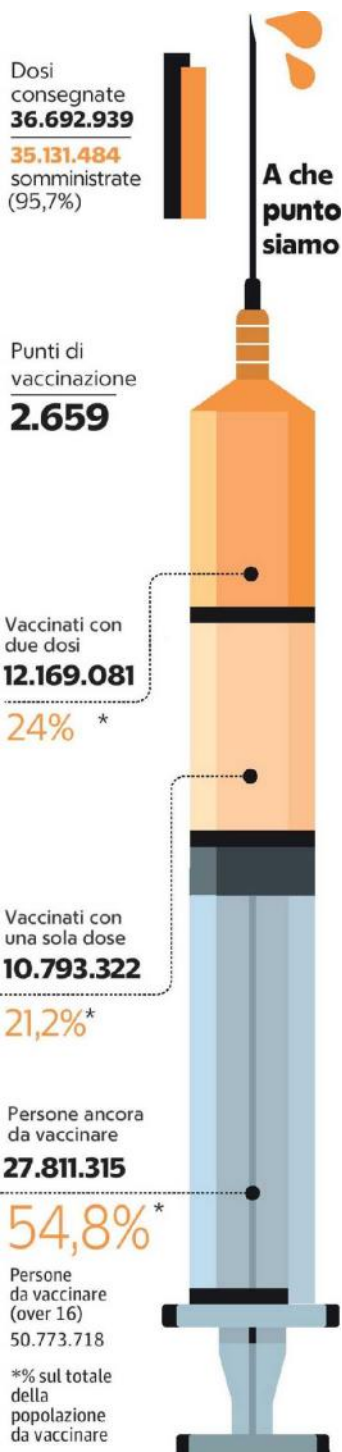
e potranno partire le vaccinazioni nelle aziende.

● **A Milano subito 12-29 anni**
 La Sicilia permetterà a tutti gli

over 16 di prenotare il vaccino. In Puglia toccherà ai diciottenni, il Veneto apre invece ai 12 ai 39 anni, la Lombardia ai 12-29

● **Si va ancora per fasce**
 In Emilia domani prenotano

i quarantenni, i più giovani potranno farlo dal 7. La Toscana sta facendo fissare i trentenni e oggi apre a maturandi e futuri sposi. Il Piemonte cerca di concludere prima la copertura degli over 60.



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Il caso

Ristoranti e bar riaprono e non trovano personale “Tanti sono andati all'estero”

La **Fipe**: mancano 150 mila tra cuochi, barman e camerieri. La replica dell'istituto alberghiero: chiedono ragazzi formati per solo 300 euro al mese

di **Rosaria Amato**

ROMA – Non si trovano lavoratori. E non si tratta solo di stagionali. Centocinquantamila in meno tra cuochi, camerieri e barman: l'appello della **Fipe**, la federazione degli esercizi pubblici di Confcommercio, non è la riedizione delle accuse lanciate qualche settimana fa dal presidente della Campania Vincenzo De Luca contro il reddito di cittadinanza che viene preferito a una occupazione. La **Fipe** parla soprattutto di dipendenti a tempo indeterminato: «A Firenze io ho due ristoranti e un bar - spiega il presidente vicario Aldo Cursano -. Otto dei miei dipendenti l'anno scorso si sono licenziati perché non ce la facevano con la Cig. Sono andati a lavorare nella grande distribuzione, uno fa il muratore, uno è all'estero. Ma io adesso non riesco neanche a tenere aperti i locali per l'intera giornata: il ristorante in periferia fa solo il pranzo, e quello al centro solo la cena. Si tratta della sicurezza delle persone: sto cercando altri dipendenti, ma non posso assumere chiunque».

«Già quando abbiamo aperto, nel 2018, c'era una carenza di forza lavoro

abituata a lavorare con certi standard, ma ora manca anche l'offerta di livello qualitativo più basso. - racconta Marco Marone, gestore del ristorante Nebbia, a Milano -. Durante la pandemia tanta gente fuori sede è tornata a casa, perché non poteva permettersi di pagare l'affitto. Stiamo cercando cuochi e camerieri, ma abbiamo ricevuto pochissimi curricula, e quelli arrivati non ci rendono ottimisti: un venticinquenne con l'unica esperienza come metalmeccanico e una ragazza che ha lavorato solo part-time».

C'è chi ha cercato di organizzarsi prima: «Prevedendo questa situazione ho fatto dieci corsi di formazione. - dice Angelo Contino, proprietario di International Catering, a Viterbo - Ho già una ventina di dipendenti, ma adesso ho bisogno di una trentina di stagionali. Tra le difficoltà c'è anche il fatto che il Covid ha dato una mazzata alle iscrizioni all'Alberghiero». Non è d'accordo Gianluigi Alessio, direttore amministrativo dell'Istituto Alberghiero Amerigo Vespucci di Roma: ««Da noi gli iscritti ci sono, è vero che adesso sono 1000 e alcuni anni fa erano 1400, ma c'è stato un calo in tutte le scuole per ragioni demografiche. Se le aziende ci chiedono ragazzi formati noi li segnaliamo, però se io ti mando un professionista e fai un contratto da 300 euro al mese non viene più, ecco perché se ne vanno all'estero». «Ci sono imprenditori che non offrono le migliori condizioni e imprenditori seri, si può scegliere. - replica Patrizia Rinaldis, presidente di

Federalberghi Rimini - D'altra parte anche a me capita molte volte che ci siano candidati che non si presentano ai colloqui». È colpa del reddito di cittadinanza? «Non credo, semmai è uno strumento che andrebbe usato meglio, non solo come sussidio, ma anche per le politiche attive del lavoro - sostiene Davide Guarini, segretario generale Fisascat Cisl -. Potrebbero costituire un freno le indennità erogate agli stagionali, che presuppongono che non si sia lavorato neanche un giorno. E poi gli stagionali hanno bisogno di poter contare su un periodo minimo di lavoro, che faccia poi scattare la Naspi». «Tra i nostri iscritti - obietta Giovanni Cafagna, presidente Anls (associazione dei lavoratori stagionali) - ce ne sono tantissimi che cercano lavoro, e non lo trovano». Il problema del mismatch, dunque, aggravato dal Covid: «Parte della forza lavoro pre-Covid si è ricollocata seguendo l'evoluzione dell'offerta. - conferma Lidia Molinari, direttore di Adecco - A fronte dello stop del settore turistico e della ristorazione, sono aumentate esponenzialmente le richieste di personale nella logistica o nella sanificazione». Servirebbe un'intermediazione su misura. A fronte delle difficoltà dei centri per l'impiego, c'è chi ci prova. È il caso di Jobby, una startup che si dedica esclusivamente ai contratti temporanei: «Noi stipuliamo solo contratti brevi, eppure possiamo già contare su 45 mila lavoratori. - dice l'ad Andrea Goggi - Anche il lavoro temporaneo suscita interesse, purché non si faccia dumping»». © RIPRODUZIONE RISERVATA



Regole per l'estate

Ai tavoli del ristorante massimo in quattro Le Regioni sono furiose

■ Niente tavolate al ristorante, il limite di quattro persone resta sia in zona gialla ma anche in bianco. Lo ha chiarito il ministero della Salute Speranza ribadendo il contenuto del Dpcm in vigore fino al 31 luglio. Dunque, ad un solo tavolo, al chiuso come all'aperto, solo quattro persone, unica eccezione se si tratta di uno stesso nucleo convivente. Nei ristoranti, da ieri, 1° giugno, si può finalmente pranzare e cenare anche all'interno dei locali dopo mesi di chiusure. Tutti gli esercenti possono riaprire, anche quelli senza dehors (più del 40% del totale per Fipe-Confcommercio). Restano però molte regole da rispettare, dalle distanze alle mascherine.

Inoltre tra un tavolo e l'altro ci deve essere la distanza di almeno un metro, che può salire a due in base allo scenario epidemiologico. Si può scendere sotto il metro se tra i tavoli ci sono barriere fisiche di separazione, che non ostacolino però il ricambio d'aria.

Ai gestori si raccomanda di mettere a disposizione dei clienti prodotti per l'igienizzazione delle mani e di assicurare il ricambio d'aria negli ambienti chiusi. I menu de-

vono essere plastificati o consultabili online e si chiede di conservare un elenco delle prenotazioni per almeno 15 giorni. La mascherina va tenuta sempre quando non si è seduti al tavolo: all'entrata e all'uscita del locale, quando si va in bagno, quando ci si alza per pagare il conto.

È possibile il servizio a buffet ma i clienti non possono toccare il cibo. E si può tornare a prendere il caffè al bancone ma tenendo la distanza di un metro. Inoltre il locale deve assicurarsi di far entrare un numero limitato di clienti, in base alle dimensioni. Possibile anche giocare a carte al tavolo del bar, ma sempre con la mascherina e con un'adeguata disinfezione periodica dei mazzi oppure con la loro sostituzione.

E intanto in Sardegna l'ordinanza del governatore Solinas ha fissato i paletti per chi riapre le sale al chiuso ha mandato in crisi alcuni ristoratori, anche per la difficoltà a farsi carico delle misurazioni previste. «Una persona ogni 20 metri cubi d'aria e un tasso di ricambio dell'aria non inferiore a 0,5». Un calcolo non semplice, di sicuro ben diverso da quello della distanza tra i tavoli, dove è sufficiente un metro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL MINISTRO HA GIÀ NOSTALGIA DEL LOCKDOWN SPERANZA SFREGIA PURE LE VACANZE «AL RISTORANTE? AL MASSIMO IN 4»

Contagi, ricoveri e decessi giù. Nel giorno in cui i locali ripartono anche al chiuso e si tenta di rilanciare turismo ed economia, il titolare della Salute «precisa»: restrizioni a tavola in zona bianca e all'aperto

di CARLO TARALLO



■ Nel film di Massimo Troisi *Ricomincio da tre* c'è una memorabile scena nella quale il

protagonista è alle prese con un giovanotto complessato che non esce mai di casa, interpretato da Renato Scarpa: il nome del personaggio è Robertino. Non se la prenderà, il ministro della Salute Roberto Speranza, ma ieri lo

avremmo chiamato Robertino, quando è stata diffusa la precisazione che mantiene, nelle zone gialle e pure in quelle bianche, il limite massimo di quattro persone sedute allo stesso tavolo al ristorante, a meno che non sia-

no conviventi. Incredibile ma vero: il primo giorno (...)
segue a pagina 3

CLAUDIO ANTONELLI
a pagina 2

Agguato di Speranza ai ristoratori: «A tavola massimo quattro persone»

Contagi e decessi continuano a calare, ma il ministro della Salute impone regole draconiane anche in zona bianca. Il risultato sarà rovinare l'estate e impedire la ripresa: i turisti scapperanno all'estero

(...) di riapertura dei locali al chiuso, un giorno atteso per un anno e mezzo, un giorno storico, viene funestato da una delle più incredibili decisioni di Speranza, ministro che in questo lunghissimo anno e mezzo di pandemia di decisioni puramente ideologiche, al limite dell'autolesionismo, ne ha prese tantissime.

La cronaca di questa ennesima giornata di ordinaria follia targata Robertino Speranza inizia ieri mattina, quando riaprono, dopo la lunghissima agonia, circa 360.000 bar, ristoranti, pizzerie e agriturismi in tutta Italia, con la possibilità di offrire il servizio al bancone e al tavolo al chiuso. Tutti contenti, dunque? Macché: da giorni regna l'incertezza sulla regola che limita, anche nelle zone bianche, il numero dei commensali a quattro, a meno che non siano tutti conviventi. «Passano i mesi», protesta la Fipe Concommercio, la Federazione italiana dei

pubblici esercizi, «ma non la confusione successiva a ogni provvedimento. È inaccettabile che, nel giorno in cui finalmente bar e ristoranti possono riprendere a lavorare a regime, non ci sia ancora una linea chiara sul numero di commensali permessi a ogni tavolo. Da giorni si susseguono interpretazioni giornalistiche le più disparate, mai smentite, salvo ricevere solo ora, a mezzo stampa, un'interpretazione del ministero della Salute giuridicamente incomprensibile, che limita persino nelle zone bianche il numero dei commensali a quattro. Se fosse confermata andrebbero spiegate le basi su cui si fonda una decisione così penalizzante, che comunque doveva essere resa pubblica giorni fa e non a tre ore dall'inizio del servizio serale. Questa è una grave mancanza di rispetto nei confronti di centinaia di migliaia di imprenditori», attacca la Fipe, «costretti per l'en-

nesima volta a improvvisare. Confidiamo in un ripensamento».

Altro che ripensamento: il ministero della Salute conferma l'assurda regola. «Sia nelle regioni in zona gialla sia in quelle in zona bianca», fa sapere il dicastero guidato da Robertino Speranza, «rimane il limite, per i ristoranti, del servizio al tavolo consentito per un massimo di quattro persone, a meno che non siano tutte conviventi. Lo precisa il ministero della Salute», continua la nota, «facendo riferimento al dpcm del 2 marzo scorso, a sua volta richiamato dal decreto legge 22 aprile 2021 e nella premessa delle linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali del 28 maggio 2021 al punto 1». Una precisazione in un orrendo linguaggio burocratico che assesta una legnata tremenda sulla testa dei ristoratori e dei clienti. Una decisione senza capo né coda, che va contro il

minimo buon senso, e che mette in estrema difficoltà tutto il comparto della ristorazione, come se i problemi non fossero già abbastanza. L'enormità di questa decisione di Speranza è lampante, i paradossi che comporta non si contano.

Qualche esempio? Innanzitutto, una comitiva di 20 persone può riunirsi in un appartamento, guardare la partita in tv, bere, sgranocchiare noccioline, mettersi in auto, andare al ristorante, ma poi a cena deve dividersi in cinque tavoli, lontani l'uno dall'altro. Il motivo? Bisogna chiederlo a Robertino Speranza. Per non parlare di chi sta prenotando una vacanza, con la propria famiglia e altri amici: la combriccola dovrà rassegnarsi a stare tutto il giorno insieme, salvo dividersi a pranzo e a cena, ovvero nei momenti di più spensierata convivialità. Un fattore decisivo nella scelta del



luogo dove trascorrere la villeggiatura, che finirà per penalizzare le località turistiche italiane favorendo quelle degli altri Paesi, dove questo limite non c'è.

Secondo i calcoli della Coldiretti, la filiera della ristorazione è stata la più colpita dalle misure adottate per combattere la pandemia, con una perdita, tra limitazioni e chiusure a singhiozzo, stimata in 41 miliardi di euro nell'anno del Covid. Se un ristorante resta chiuso, infatti, a risentirne non sono solo il proprietario e i dipendenti, ma tutte le aziende della filiera agroalimentare. A benefi-

ciare delle riaperture sarebbe a cascata l'intero sistema, un esercito di imprese con relativi dipendenti, tra le quali 70.000 industrie alimentari e 740.000 aziende agricole impegnate a garantire le forniture, per un totale di 3,6 milioni di posti di lavoro.

«Con il limite dei quattro posti a sedere», protesta Coldiretti, «saltano le tradizionali tavolate estive, dalle feste di fine anno scolastico ai pranzi aziendali fino ai pranzi in riva al mare e alle cene serali tutti insieme in vacanza, che sono una priorità per quasi un italiano su tre dopo le riaperture». Numeri impressionanti, quelli della fi-

liera della ristorazione, che suggerirebbero a chiunque abbia responsabilità di governo di fare tutto ciò che è possibile per rimettere in moto il motore di questo settore, e di conseguenza dell'intera economia italiana, in un momento in cui la sentenza Ilva rischia di affossare la siderurgia del nostro Paese, che rischia di dover acquistare l'acciaio dall'estero ora che il prezzo è alle stelle, e mentre il premier **Mario Draghi** sottolinea che in questa fase di risveglio dell'Italia «il compito del governo per tutte le realtà produttive è creare un ambiente dove ci si sente parte

della società, per investire e guardare al futuro». Il compito del governo, quindi dei ministri, compreso **Robertino Speranza**, l'ultimo giapponese delle restrizioni senza senso.

La Fipe: «Decisione incomprensibile presa tre ore prima del servizio serale»

Secondo Coldiretti il fatturato della filiera è crollato di 41 miliardi



MENU Da ieri bar e ristoranti hanno riaperto anche al chiuso [Ansa]

Data: 02.06.2021 Pag.: 3
Size: 565 cm2 AVE: € 115260.00
Tiratura: 132083
Diffusione: 98384
Lettori: 1090000



La scorciatoia del Reddito frena la ricerca del lavoro

► Con le riaperture in corso bar, ristoranti e alberghi fanno fatica a trovare personale ► Salita dal 33 al 38,5% la quota di ragazzi che preferiscono il sussidio a un contratto

IL FOCUS

ROMA C'è l'euforia per le riaperture. C'è la speranza di riuscire a recuperare quanto più possibile in termini di fatturato perso. Ma c'è anche il timore di non trovare il personale adatto. Anzi, di non trovarlo per niente. È un giorno di festa questo primo giugno 2021 per la stragrande maggioranza di ristoranti, bar, agriturismi, alberghi. «L'ultima cena a ristorante risale al 25 ottobre 2020, oltre sette mesi fa» sottolinea Aldo Cursano, vice presidente vicario Fipe Commercio, nonché proprietario di due ristoranti e un bar a Firenze. Ma non sono tutte rose e fiori: in tanti sono costretti a fare i conti con la carenza di personale. A conti fatti secondo la Fipe mancano almeno 160.000 lavoratori nel settore, di cui 120.000 con contratti a tempo indeterminato e 40.000 stagionali. Cursano personalmente per le sue attività non è riuscito a trovare otto dipendenti sui 38 che impiegava in epoca pre-Covid: «Mi manca personale in sala, in cucina e anche qualcuno che accolga bene i clienti. E così ho deciso: un ristorante lo apro solo a pranzo e uno solo la sera» dice.

RICERCHE A VUOTO

Eppure le statistiche ci dicono che la disoccupazione è aumentata, in un anno hanno perso un contratto di lavoro quasi novemilomila persone. L'altro giorno il governatore di Bankitalia, Ignazio Visco,

L'ITALIA MANTIENE IL TRISTE PRIMATO DEI GIOVANI CHE NON LAVORANO E NON STUDIANO:

SONO OLTRE 3 MILIONI

all'assemblea annuale ha ricordato che l'Italia è il paese europeo dove i Neet, ovvero i giovani che non lavorano e non studiano, sono oltre tre milioni. In teoria ci sarebbe dovuta essere la fila di aspiranti camerieri e chef davanti alla saracinesche di chi stava per riaprire. «Moltissime professionalità hanno perso fiducia nel settore, in 120.000 si sono licenziati per ottenere il Tfr perché con la cig non ce la facevano a vivere. La mancanza di programmazione sulle riaperture ha spinto chi poteva a cercare altrove. Alcuni dei miei sono andati a fare la stagione in Grecia, altri si sono ricollocati nei supermercati» rivela Cursano. Il resto lo ha fatto e lo fa il reddito di cittadinanza: per molti imprenditori è un potentissimo incentivo a non accettare lavori stagionali con regolare contratto. Soprattutto quando si parla di lavori non particolarmente qualificati, che di conseguenza hanno stipendi relativamente bassi.

«Un cameriere o un facchino in hotel guadagna circa 1.100 euro al mese, magari ne prende 750 con il reddito di cittadinanza. Soprattutto se il contratto proposto è stagionale, ti risponde che non vale la pena. A quella cifra ci arriva facilmente con qualche lavoretto in nero» dice Bernabò Bocca, presidente di Federalberghi. Una situazione - rivela - che sta diventando abbastanza preoccupante nel Mezzogiorno. Che poi è l'area del Paese dove il reddito di cittadinanza è più diffuso.

GLI AIUTI

Secondo l'ultimo bollettino Anpal i giovani fino a 29 anni di età rappresentano la fetta maggiore dei beneficiari del reddito di cittadi-

nanza che hanno stipulato il patto per il lavoro: il 38,5% a livello nazionale con punte del 40,4% nel Sud. Stiamo parlando, a livello nazionale, di oltre 406.000 giovani (su una platea di un milione e 56.000 soggetti occupabili). In sette mesi (i dati si fermano ad aprile 2021) gli under 29 che prendono il sussidio sono aumentati di ben cinque punti percentuali (erano il 33,4% del totale a settembre 2020). Il report sottolinea che siamo di fronte a una «utenza particolarmente fragile. Oltre il 72% dei beneficiari a livello nazionale presenta un titolo di istruzione di livello non superiore all'istruzione secondaria di primo grado con punte sino al 73,7% nelle regioni del Nord-Est e del 75% nelle Isole». Certamente quindi non hanno le competenze per stare alla reception di un hotel con clientela internazionale, dove la conoscenza di più lingue è indispensabile. Ma il fatto è che - dalle lamentele degli operatori - non si trovano nemmeno camerieri semplici o lavapiatti.

Accade anche in campagna, sia nelle aziende agricole che negli agriturismi. In questo ultimo caso sono 24.000 le strutture sparse in tutto il territorio nazionale che guardano alle riaperture e alla stagione estiva con grandi speranze, dopo il crollo di oltre il 60% registrato nell'ultimo anno. Le prenotazioni in agriturismo stanno arrivando, fanno sapere soddisfatti da Turismo Verde, l'associazione per la promozione agrituristica di Cia-Agricoltori Italiani. Tra ristorazione, centri estivi e attività all'aperto collegate il comparto per marciare a pieno regime ha bisogno di centomila addetti. Molti però non si trovano. «Reddito di cittadinanza e reddito di emergenza non spingono i lavoratori italiani a cercare un lavoro in queste

Data: 02.06.2021 Pag.: 3
 Size: 565 cm2 AVE: € 115260.00
 Tiratura: 132083
 Diffusione: 98384
 Lettori: 1090000



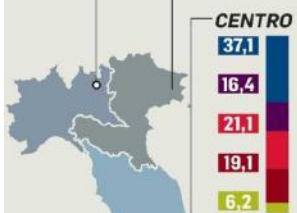
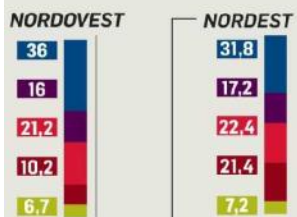
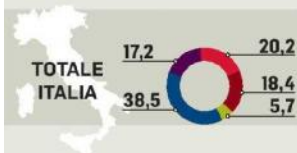
aziende, perché temono di perdere il sussidio per un contratto di pochi mesi» osserva Danilo De Lellis, che in Cia è il responsabile politiche del lavoro. Già nel 2020 il 15% delle cooperative agroalimentari ha registrato un calo di organico e di giornate lavorative.

Giusy Franzese

Beneficiari reddito di cittadinanza occupabili

Valori percentuali

<29 anni 29-39
 40-49 50-59 >60 anni



Fonte: Anpal dati al 01/04/2021 L'Ego-Hub



Ristoranti e bar non riescono a trovare il personale necessario

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 02.06.2021 Pag.: 1,9
Size: 654 cm2 AVE: € 50358.00
Tiratura: 24893
Diffusione: 13371
Lettori:



Ripartenza con beffa per i ristoratori Speranza toglie posti a tavola Al chiuso sì, ma massimo in 4

Martini a pagina 9

RIPARTENZA CON BEFFA

Caos con gli Affari regionali, Gelmini: «Limite solo in zona gialla, stiamo approfondendo». Esercenti infuriati: «Confusione inaccettabile»

Speranza taglia i posti a tavola

Il ministro gela i ristoratori: resta il numero massimo di 4 commensali, anche nelle zone bianche

DARIO MARTINI
d.martini@iltempo.it

••• Ripartenza con beffa per i ristoratori. Ieri erano tutti pronti ad allungare le tavolate. Qualcuno lo aveva già fatto all'ora di pranzo. La cancella-

zione del limite di quattro persone era una delle novità accolta con maggior soddisfazione dagli esercenti. Poi, però, nel pomeriggio è arrivata la doccia fredda del ministero della Salute: «Il limite delle quattro persone resta. Anche nelle zone bianche».

Il dicastero presieduto da Roberto Speranza ha precisato che tale restrizione, ovviamente, non vale nel caso in cui attorno al tavolo siedano solo conviventi. La disciplina, insomma, non cambia, e «rimane quella stabilita nel dpcm del 2 marzo, richiamato nel decreto del 22 aprile, quello delle riaperture, e anche nella premessa delle linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali varate il 28 maggio».

Come è nato, quindi, l'equivoco? Per il fatto che nelle linee guida, con cui nei giorni scorsi si è autorizzata l'apertura di bar e ristoranti al chiuso e la sera, non viene fatto alcun rife-

rimento esplicito al numero massimo di commensali. Mentre vengono spiegate nel dettaglio tutte le altre regole:

il distanziamento, le mascherine obbligatorie quando ci si alza da tavola, i disinfettanti da usare per le mani, gli accorgimenti per il sistema di aerazione e l'apertura fortemente raccomandata delle finestre. La regola dei quattro commensali, in pratica, è scomparsa. Ma non per il ministero di Speranza, che per fare chiarezza ha aspettato il giorno stesso in cui le nuove norme dovevano entrare in vigore.

A creare ulteriore incertezza, però, ieri sera è arrivata la presa di posizione del ministero per gli Affari regionali, per cui «il ministro Gelmini ha sentito il presidente della Conferenza delle Regioni, Massimiliano Fedriga, per risolvere positivamente e superare l'interpretazione sul limite massimo di 4 persone ai tavoli nei ristoranti. Tale limite si applica solo in zona gialla (art. 27 dpcm 2 marzo 2021)». Secondo l'interpretazione dell'ufficio legislativo, «questa restrizione sarebbe superata». Fonti del mini-

stero fanno sapere che «sono in corso approfondimenti».

«Passano i mesi, ma non la confusione successiva ad ogni provvedimento - accusa la Fi-

pe Confcommercio - È inaccettabile che, nel giorno in cui finalmente bar e ristoranti possono riprendere a lavorare a regime, non ci sia ancora una linea chiara sul numero di commensali permessi ad ogni tavolo». Quella del ministero della Salute è «un'interpretazione giuridicamente incomprensibile. Se fosse confermata andrebbero spiegate le basi su cui si fonda una decisione così penalizzante, che comunque doveva essere resa pubblica giorni fa e non a tre ore dall'inizio del servizio serale. È una grave mancanza di rispetto nei confronti di centinaia di migliaia di imprenditori, costretti per l'ennesima volta a improvvisare. Confidiamo in un ripensamento». La Col-diretti prevede pesanti ripercussioni: «Con il limite dei quattro posti a sedere saltano le tradizionali tavolate estive, dalle feste di fine anno scolastico ai pranzi aziendali fino ai pranzi in riva al mare e alle cene serali tutti insieme in va-

Data: 02.06.2021 Pag.: 1,9
Size: 654 cm2 AVE: € 50358.00
Tiratura: 24893
Diffusione: 13371
Lettori:



canza che sono una priorità per quasi un italiano su tre (30%) dopo le riaperture». Intanto, accelera ancora la campagna vaccinale. Il commissario Figliuolo conferma che giugno sarà il mese della «spallata». Ieri sono partite le somministrazioni anche ai maturandi. Inaugurando l'hub nella sede di Confindu-

stria a Roma, il generale parla di 2.658 punti vaccinali ai quali se ne potranno aggiungere altri 800. «I numeri ci stanno dando ragione - spiega - Abbiamo vaccinato il 91% degli over 80, il 71% degli over 60 e stiamo distribuendo in queste ore 3,4 milioni di dosi di Pfizer».

3,4
Milioni di dosi
Sono gli ultimi vaccini Pfizer appena arrivati che si stanno distribuendo in tutta Italia

Coldiretti
«Con il limite di quattro persone a sedere saltano le tradizionali tavolate estive, una priorità per un italiano su tre»

Cosa cambia

Da ieri bar e ristoranti possono accogliere anche negli spazi al chiuso, sia a pranzo che a cena. Resta il numero massimo di persone che possono sedere attorno allo stesso tavolo: quattro. Sotto, il ministro della Salute Roberto Speranza

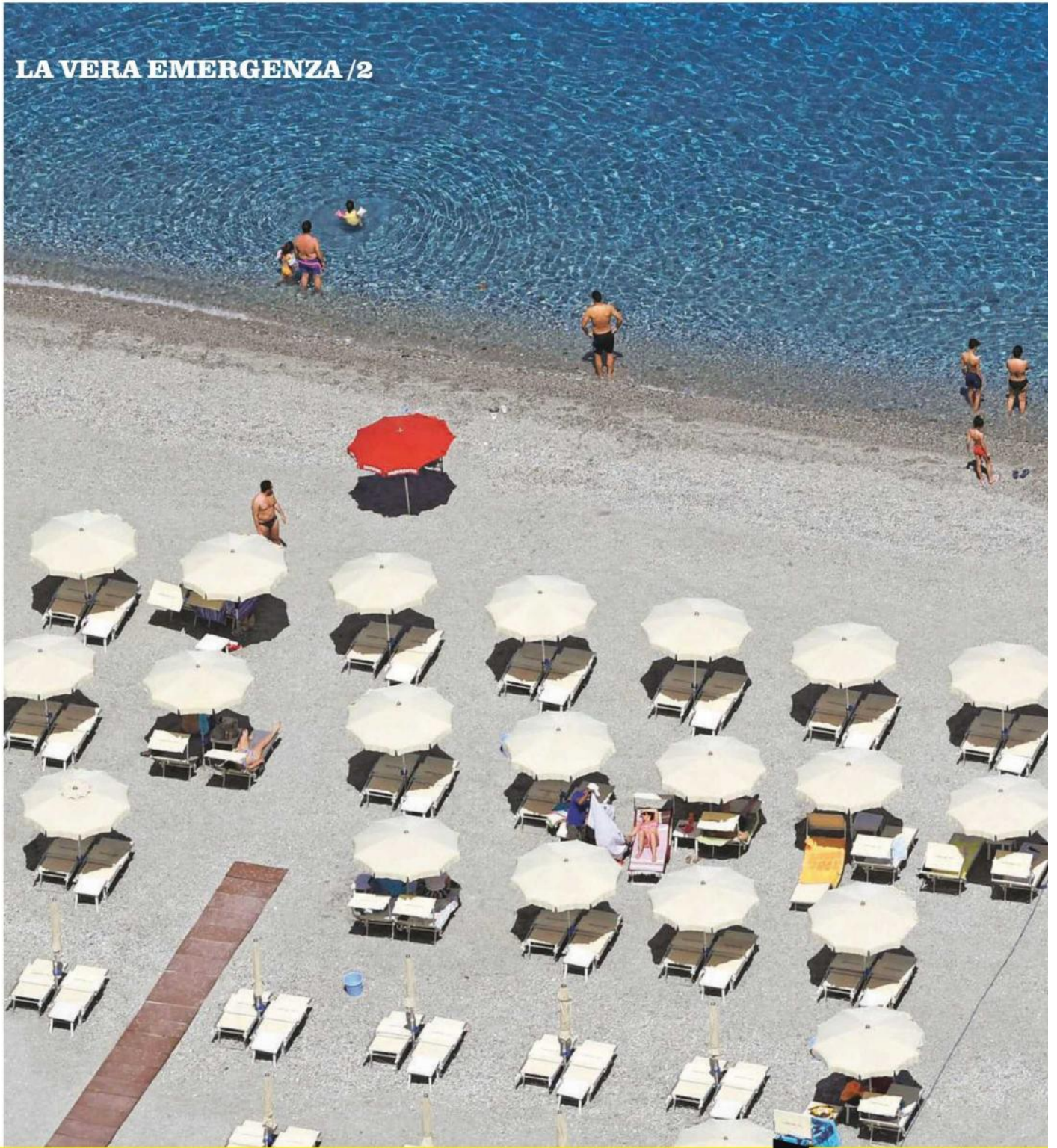


Data: 02.06.2021
Size: 5857 cm2
Tiratura: 113946
Diffusione: 121012
Lettori:

Pag.: 30,31,32
AVE: € 585700.00



LA VERA EMERGENZA /2



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo de destinatario. Non riproducibile

Le spiagge italiane si stanno riempiendo, ma si fatica a trovare lavoratori stagionali che facciano i bagnini.

...MAC'ÉCHI



L'Italia riapre per la stagione estiva senza la sua manodopera. Mancano baristi, camerieri, cuochi e balneari. Tanti preferiscono percepire il sussidio di disoccupazione o il reddito di cittadinanza.

di Laura Della Pasqua

Se li rubano l'uno con l'altro, fanno loro ponti d'oro offrendo aumenti, in altre stagioni, impensabili. È scattata la caccia a camerieri, cuochi, commessi, perfino a lavapiatti e addetti alle pulizie. Non importa se l'inglese zoppica, se non si conoscono alla perfezione le regole per servire a tavola o non si è arrivati alla finale di *MasterChef*, purché siano pronti a cominciare subito.

La saracinesca del coprifuoco si sta lentamente alzando, i bar cominciano a riempirsi e fioccano le prenotazioni ai ristoranti. Dopo tanti mesi chiusi in casa, ora con i dati in calo della pandemia, c'è voglia di normalità, di un cappuccino e cornetto servito al bancone e non su uno strapuntino sul marciapiedi; di sedersi al ristorante senza dover fuggire a una certa ora come Cenerentola.

La domanda sta per impennarsi e questo non può che far felici gli operatori del commercio dopo il pressing serrato per anticipare le riaperture. Tutto quindi potrebbe volgere al meglio se non fosse che per tornare alla normalità manca un protagonista in un ruolo chiave: il personale. Ristoranti, bar ed esercizi della ristorazione, durante questo anno e mezzo di chiusure, hanno perso la manodopera. Cuochi e camerieri sono

diventati introvabili. I proprietari degli stabilimenti balneari, già intasati di prenotazioni, temono di dover mandare figli e parenti ad aprire gli ombrelloni perché gli stagionali sono scomparsi dal mercato.

Anche gli studenti, che in estate erano pronti a improvvisarsi esperti di cocktail per i locali sul litorale o bagnini, non si trovano più. Può sembrare un paradosso in un Paese come l'Italia in cui il tasso di disoccupazione viaggia a due cifre e supera il 10 per cento.

Cosa sta succedendo? Il fenomeno ha dimensioni importanti se si pensa che la **Fipe**-Confcommercio, la Federazione dei pubblici esercizi, ha chiesto al governo di intervenire, predisponendo incentivi per rendere il settore appetibile a chi cerca lavoro.

Con il lockdown sono andati persi 350 mila posti su 1,2 milioni di addetti. Non solo a causa delle aziende fallite. Molti si sono dimessi. La **Fipe** ha calcolato che gli esercizi commerciali hanno il 20 per cento della manodopera in meno.

Qualunque sia l'incentivo che il governo metterà in campo per far tornare sui suoi passi chi se ne è andato e per spingere chi non ha lavoro, dovrà sicuramente essere più vantaggioso dei sussidi Covid dispensati a pioggia e del reddito di cittadinanza. «Ditemi quale giovane

RIFIUTA IL LAVORO



LA VERA EMERGENZA /2

Un barista serve un caffè nel suo locale: molti giovani hanno preferito spostarsi nella logistica e nell'edilizia.

è disposto a rinunciare a 700-800 euro mensili senza far niente, per alzarsi alle 6 del mattino e andare a sistemare i lettini in spiaggia o starsene ore dietro ai fornelli di un ristorante e guadagnare, ben che vada, mille euro» commenta Aldo Maria Cursano che, come imprenditore, sta vivendo questa situazione.

Oltre a essere vicepresidente vicario della **Fipe**, gestisce diverse attività a Firenze, due ristoranti, un caffè storico e un centro di produzione, conto terzi, di sushi. «Su 48 dipendenti, una decina ha dato le dimissioni. Qualcuno sono riuscito a trattenerlo anticipando il pagamento delle ferie e il Tfr. Un paio di professionisti del sushi sono tornati in Giappone. Chi mi ha lasciato è andato a lavorare nei supermercati o in società edili come muratore. Mi hanno detto che la ristorazione non offre più certezze, ora riapre ma tra un mese chissà cosa può accadere. La cassa integrazione poi è stata calcolata sulla paga base, quindi un cuoco che guadagnava 2.500 euro ha incassato come l'ultimo cameriere appena assunto e quei pochi soldi sono arrivati con mesi di ritardo. Così molti hanno trovato soluzioni alternative. E allora meglio un cantiere, la grande distribuzione o le aziende di delivery che non rischiano di chiudere».

Se questa è la conseguenza del lungo lockdown, un danno uguale lo fanno i sussidi per il Covid. «Percepire un reddito senza far niente è un forte disincentivo al lavoro. Siamo arrivati al punto che tra ristoratori ci rubiamo i pochi cuochi rimasti sul mercato. Agli annunci si presentano ragazzi senza esperienza che dobbiamo formare, ma il tempo non c'è» dice amaro Cursano.

Non va meglio negli stabilimenti balneari. «Questa estate si prevede il pienone ma manca il 30-40 per cento del persona-



C'è chi ha sospeso il servizio al tavolo sostituendolo con il take away a pietanze fisse

le» lamenta Antonio Capacchione, presidente del Sib, il sindacato dei balneari.

Per i giovani che hanno preferito i sussidi alla ricerca di un impiego, l'aiuto statale alla fine sarà un boomerang. In carenza di manodopera, molti proprietari di bagni hanno cominciato a tagliare i servizi. «C'è chi ha sospeso quello al tavolo con menu alla carta sostituendolo con il take away a pietanze fisse. L'ho fatto anche io nel mio stabilimento in Puglia dopo le dimissioni di 5 camerieri e 3 addetti alla cucina. E siccome mancano i bagnini, invece di radunare i lettini a fine giornata, si lasciano sotto agli ombrelloni. C'è chi mi ha confessato che è meglio il sussidio che lavorare in spiaggia».

Ma Capacchione lancia il sasso: «Attenzione, perché gli aiuti statali rischiano di diventare una trappola. Se un'impresa si rende conto che può fare a meno di un terzo del personale, di sicuro in futuro continuerà con l'organico ridotto. E allora finiti i sussidi, esaurito il reddito di cittadinanza, il mercato del lavoro sarà

più avaro di opportunità».

Il problema riguarda anche le città d'arte. Santino Cannamela, presidente di Confesercenti Firenze, ha raccolto le preoccupazioni di ristoratori e proprietari di locali. «Soltanto qui, avrebbero questo problema almeno un centinaio di attività. Una cosa del genere non si era mai vista». Molte mansioni stagionali erano coperte da studenti fuori sede che, con la didattica a distanza, sono tornati nella città d'origine per risparmiare sull'affitto.

Il fenomeno è più marcato nell'agroalimentare. Il settore stima una ripresa più veloce del previsto ma teme di non riuscire ad agganciarla proprio per la carenza di manodopera. Secondo Luigi Scordamaglia, consigliere delegato di Filiera Italia, il problema non è la fine del blocco dei licenziamenti, ma la mancanza di risorse qualificate che accompagnino la crescita.

Al settore servirebbero almeno 40 mila addetti nei prossimi 5 anni. I sussidi fanno strage di occupati anche in Paesi dove c'è tradizionalmente più mobilità lavorativa. Nel Regno Unito l'effetto Brexit ha rimandato a casa tanti stranieri svuotando ristoranti e pub ma, come ha scritto il *Financial Times*, c'è anche la diffidenza di chi ha ottenuto gli aiuti pubblici e ora teme di perderli se accetta nuovi lavori senza certezze. Tutto il mondo è Paese. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Tavolate al ristorante, il governo si divide

Il ministro Speranza è per la linea dura: limite delle quattro persone anche nelle zone bianche. Ma l'interpretazione della Gelmini è diversa

di **Giovanni Rossi**
ROMA

Tavolate in zona bianca al centro del dibattito. Anche all'interno del governo. Il limite dei 4 clienti al tavolo, almeno fino a ieri sera, sembrava che valesse anche per le zone bianche. Perché questa era, anzi è, la linea del ministro della Salute, Roberto Speranza. Ma in serata il ministro per gli Affari regionali, Maria Stella Gelmini, dopo il pressing dei governatori, sente il presidente della Conferenza delle Regioni, Massimiliano Fedriga, per risolvere positivamente e superare l'interpretazione sul limite massimo di 4 persone.

Il limite massimo di 4 persone - viene fatto notare - si applica solo in zona gialla (art. 27 DPCM 2 marzo 2021). Per la zona bianca, è l'interpretazione dell'ufficio legislativo del ministero per gli Affari regionali, questa restrizione si intende superata. Il contrordine all'immaginato 'liberi tutti' era arrivato dopo frenetiche ore di consultazioni legislative ai massimi livelli, dietro sollecitazione anche di molti prefetti. Ma il pressing dei governatori guidati da Fedriga, anche quelli delle zone gialle, contro questa restrizione ha finito per mostra-

re come questa misura rimanga ancora controversa. Anche all'interno del governo stesso, con due diverse interpretazioni: quella iniziale del ministero della Salute e quella arrivata in serata, da parte del ministero degli Affari Regionali. Dovrà essere trovata una sintesi.

Tutto ciò succede, neanche a farlo apposta, nel giorno del ritorno del caffè al banco in tutti i bar e della riapertura dei ristoranti al chiuso sia a pranzo sia a cena (con obbligo di mascherina all'entrata e all'uscita del locale o quando si va in bagno). Le novità riguardano «360mila bar, ristoranti, pizzerie e agriturismi», secondo il conteggio di Coldiretti, con «un recupero di 47 miliardi di spesa» - stima Confesercenti - di qui a fine anno. Ecco perché il rinvio delle tavolate a tempi migliori, se dovesse prevalere la linea del ministero della Salute, rischia di rovinare l'umore di gestori e clienti. «È inaccettabile ricevere solo ora, a mezzo stampa, a tre ore dal servizio serale, un'interpretazione del ministero della Salute, giuridicamente incomprensibile, che limita il numero dei commensali a quattro - aveva tuonato la Federazione italiana pubblici esercizi contro il dicastero

guidato da Speranza ieri mattina -. Questa è una grave mancanza di rispetto nei confronti di centinaia di migliaia di imprenditori costretti per l'ennesima volta a improvvisare. Confidiamo in un ripensamento». Ma l'interpretazione del ministero degli Affari Regionali non ha fugato ancora tutti i dubbi.

Intanto un altro interrogativo resta sospeso. È quello del numero massimo di commensali ai tavoli di cerimonie, feste e banchetti organizzati ai sensi di legge, con obbligo di pass verde per i presenti. A rigor di logica, dovendo gli invitati essere in regola con le prescrizioni sanitarie (certificato vaccinale o di guarigione, oppure referto negativo di tampone antigenico o molecolare), parrebbe scontata la massima libertà di organizzazione delle tavolate. Ma in una materia così scivolosa e generosa di interpretazioni contrapposte, ora sono gli esercenti a reclamare una chiara disposizione operativa.

IL COLLOQUIO CON FEDRIGA

Le parole del ministro degli Affari Regionali: «La misura riguarda solo le regioni gialle»

Data: 02.06.2021 Pag.: 7
 Size: 480 cm2 AVE: € 9120.00
 Tiratura: 28000
 Diffusione: Lettori:



A giugno la spallata al virus Ma c'è lo stop alle tavolate

IPALETTI *La rabbia dei ristoratori: il massimo consentito è di 4 persone*

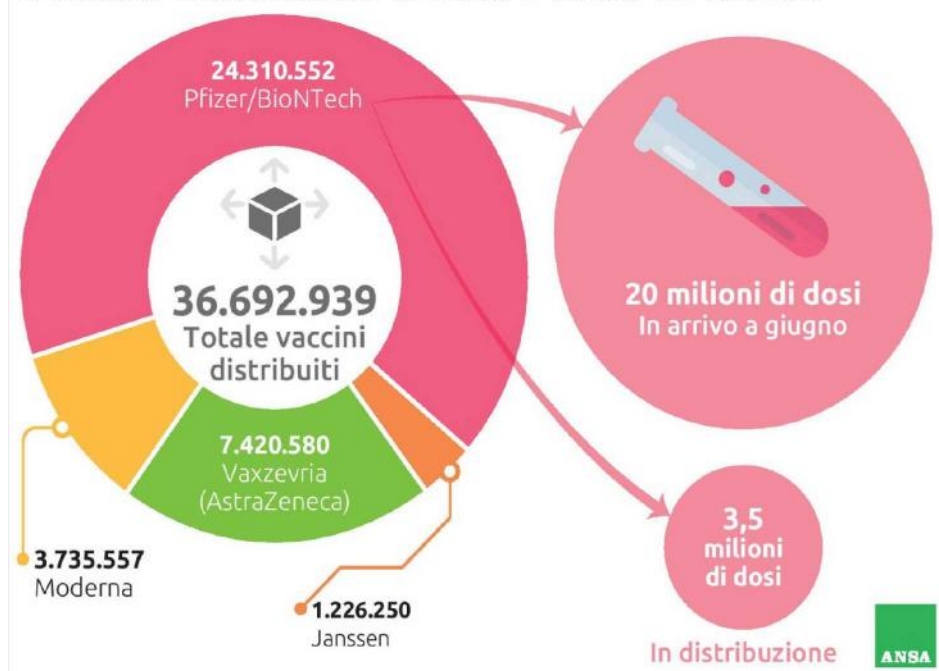
ROMA - Il via libera da giovedì alla vaccinazione di massa senza più classi d'età e con le somministrazioni nelle aziende, nelle fabbriche e nelle farmacie, le iniezioni ai maturandi, l'arrivo di altri 3,5 milioni di dosi Pfizer che rappresentano il carico più consistente da dicembre e che sono solo la prima parte degli oltre 20 milioni previsti nei prossimi trenta giorni, il numero delle vittime che resta sotto quota cento in 24 ore per il quarto giorno consecutivo, il tasso di positività più basso di sempre all'1,1%, i ricoveri in terapia intensiva che scendono per la prima volta da mesi sotto i mille.

«A giugno - si sbilancia il commissario per l'emergenza Francesco Figliuolo - daremo la spallata» al Covid. Il mese si apre però con l'ennesima polemica. Nel giorno in cui riaprono in tutta Italia i ristoranti al chiuso a pranzo e cena, il ministero della Salute precisa che sia in zona gialla sia in zona bianca resta il limite di massimo 4 persone al tavolo, salvo che gli occupanti siano tutti conviventi. Dunque niente tavolate tra amici, come invece avevano lasciato intendere le regioni nei giorni scorsi. «È inaccettabile - attacca la Fipe-Confcommercio - che non ci sia ancora una linea chiara sul numero dei com-

mensali permessi ad ogni tavolo. Da giorni si susseguono interpretazioni, mai smentite, salvo ricevere ora un'interpretazione del ministero della Salute giuridicamente incomprensibile». Una questione che le Regioni solleveranno nel prossimo incontro con il governo, quando torneranno alla carica anche con le vaccinazioni per i turisti nonostante l'esecutivo abbia più volte ribadito che quest'ultima è un'ipotesi che non esiste. Si prosegue dunque con il cronoprogramma annunciato dal commissario nei giorni scorsi e ribadito anche ieri: dal 3 via alla campagna di massa dai 12 anni in su, con l'apertura di al-

tri 800 punti vaccinali che porteranno il totale a quasi 3.500 in tutta Italia. Via quindi alle somministrazioni nelle farmacie - il Lazio è partito ieri - e nelle aziende, per immunizzare le classi produttive a partire dal settore turistico alberghiero in vista dell'estate. Saranno invece i pediatri il canale privilegiato per le iniezioni ai 12-15enni: «Gli accordi ci sono e le regioni li implementeranno» ha detto Figliuolo ribadendo l'importanza di «fare squadra» tra istituzioni nazionali, locali e imprese: «con la vaccinazione possiamo vincere la sfida e questa grande emergenza».

Vaccini distribuiti e dosi Pfizer in arrivo



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Figliuolo: adesso diamo una «spallata» al Covid Niente tavolate tra amici

Il punto. Il commissario ottimista, da domani al via la vaccinazione di massa. Resta il limite di quattro persone ai tavoli dei ristoranti. Protestano gli operatori

ROMA

Il via libera da domani alla vaccinazione di massa senza più classi d'età e con le somministrazioni nelle aziende, nelle fabbriche e nelle farmacie, le iniezioni ai maturandi, l'arrivo di altri 3,5 milioni di dosi Pfizer che rappresentano il carico più consistente da dicembre e che sono solo la prima parte degli oltre 20 milioni previsti nei prossimi trenta giorni, il numero delle vittime che resta sotto quota cento in 24 ore per il quarto giorno consecutivo, il tasso di positività più basso di sempre all'1,1%, i ricoveri in terapia intensiva che scendono per la prima volta da mesi sotto i mille. «A giugno - si sbilancia il commis-

In arrivo altri tre milioni e mezzo di dosi Pfizer, il carico più consistente

sario per l'emergenza Francesco Figliuolo - daremo la spallata» al Covid.

Il mese si apre però con l'ennesima polemica. Nel giorno in cui riaprono in tutta Italia i ristoranti al chiuso a pranzo e a cena, il ministero della Salute precisa che sia in zona gialla sia in zona bianca resta il limite di massimo 4 persone al tavolo, salvo che gli occupanti siano tutti conviventi. Dunque niente tavolate tra amici, come invece avevano lasciato intendere le regioni nei giorni scorsi. «È inaccettabile - attacca la Fipe-Confcommercio - che non ci sia ancora una linea chiara sul numero dei commensali permessi ad ogni tavolo. Da giorni si susseguono interpretazioni, mai smentite, salvo ricevere ora un'interpretazione del ministero della Salute giuridicamente incomprensibile». Anche per la Coldiretti la misura rappresenta un «ulteriore danno» per un settore che ha già perso 41 miliardi nell'anno della pandemia. Una questione che le Regioni

solleveranno nel prossimo incontro con il governo, quando torneranno alla carica anche con le vaccinazioni per i turisti nonostante l'esecutivo abbia più volte ribadito - sia con lo stesso Figliuolo sia con il ministro per gli Affari regionali Mariastella Gelmini - che quest'ultima è un'ipotesi che non esiste.

Si prosegue dunque con il crono-programma annunciato dal commissario nei giorni scorsi e ribadito anche ieri: dal 3 via alla campagna di massa dai 12 anni in su, con l'apertura di altri 800 punti vaccinali che porteranno il totale a quasi 3.500 in tutta Italia. Via quindi alle somministrazioni nelle farmacie - il Lazio è partito ieri - e nelle aziende, per immunizzare le classi produttive a partire dal settore turistico alberghiero in vista dell'estate. Saranno invece i pediatri il canale privilegiato per le iniezioni ai 12-15enni: «gli accordi ci sono e le regioni li implementeranno» ha detto Figliuolo ribadendo l'importanza di «fare squadra» tra istituzioni

Data: 02.06.2021 Pag.: 4
Size: 538 cm2 AVE: € 9146.00
Tiratura: 39643
Diffusione: 33699
Lettori: 405000



Carlo Bonomi e Francesco Paolo Figliuolo durante l'inaugurazione dell'Hub Vaccinale di Confindustria



nazionali, locali e imprese: «con la vaccinazione possiamo vincere la sfida e questa grande emergenza sanitaria, sociale ed economica». E senza dimenticare le classi più fragili: ad oggi sono infatti «coperti» il 91% degli over 80, l'83% degli over 70 e il 71% degli over 60. «Quelli che mancano andremo a cercarli anche con i team mobili della difesa». L'obiettivo è chiaro ed è duplice: spingere al massimo per arrivare a luglio e agosto con la metà degli italiani immunizzati; possibile, visti i 20 milioni di dosi in arrivo a giugno, con una parte che sbarcherà nelle prossime ore all'hub della Difesa a Pratica di Mare (almeno 400mila dosi di J&J) e si aggiungerà ai 3,5 milioni Pfizer già in distribuzione.



Dietrofront sui ristoranti: a tavola massimo in quattro

Il ministero della Salute ribadisce la norma sia nelle regioni bianche che gialle. Ma i contagi sono bassi e per il ponte nove milioni di italiani vanno in vacanza

ROMA. Nei giorni del primo vettore banco di prova per la ripartenza del turismo, con il ponte del 2 giugno, continua a calare la curva dei contagi in Italia. Con 2.483 nuovi casi in ventiquattro ore, il tasso di positività crolla all'1,1 per cento. Risale leggermente il numero delle vittime, 93, mentre dagli ospedali continuano ad arrivare dati positivi: per la prima volta in oltre sette mesi le terapie intensive sono sotto quota mille, calano anche i ricoveri nei reparti ordinari. Così, in un quadro in cui da questa settimana tutte le regioni sono in fascia gialla o bianca, e da ieri si può mangia-

re nei ristoranti anche al chiuso, complice il ponte del 2 giugno riparte il turismo.

ADDIO TAVOLATE

A pesare resta il limite, confermato dal ministero della Salute, per la consumazione al tavolo nei locali al chiuso: quat-

tro persone - salvo che siano tutti conviventi - sia che il servizio di ristoranti e bar si trovi in zona bianca sia in zona gialla. Sono però in corso interlocuzioni tra il presidente della Conferenza delle Regioni, **Massimiliano Fedriga**, e il Governo: secondo i presidenti di Regione infatti «l'interpretazione è ritenuta troppo restrittiva».

Ed è in corso anche un ulteriore approfondimento, perché questo limite, secondo l'ufficio legislativo del ministero per gli Affari regionali, si dovrebbe applicare «solo in zona gialla». La questione ha fatto irritare la **Fipe-Confcommercio**: «Passano i mesi, ma non la confusione successiva a ogni provvedimento. È inaccettabile che, nel giorno in cui bar e ristoranti possono riprendere a lavorare a regime, non ci sia ancora una linea chiara sul numero di commensali permessi a ogni tavolo». Mentre per **Col-diretti**, col limite dei quattro

posti a sedere salteranno le tradizionali tavolate estive, dalle feste di fine anno scolastico ai pranzi aziendali fino ai pranzi in riva al mare e alle cene tutti insieme in vacanza, che sono una priorità per quasi un italiano su tre dopo le riaperture.

NOVE MILIONI IN VACANZA

Segnali positivi arrivano però dai flussi turistici, con nove milioni di italiani che per il ponte si sono spostati da casa per trascorrere almeno una giornata di relax fuori porta dopo mesi di clausura. «C'è il ritorno al viaggio, la volontà di spostarsi, uscire, ma è chiaro che stiamo parlando di un turismo di super prossimità, anche perché questo ponte viene di mercoledì. Siamo felici di ricominciare», spiega la presidente di Federturismo **Marina Lalli**.

MANCANO GLI STRANIERI

Manca ancora il turismo straniero: «Per questo primo pezzo di giugno siamo a quasi ze-

ro. Ma abbiamo già prenotazioni significative dalla seconda metà di luglio, anche perché per il momento c'è ancora un po' di incertezza sulle regole per gli spostamenti tra Stati», sottolinea **Lalli**. E **Bernabò Bocca**, presidente di **Federalberghi**, spiega che sotto questo aspetto a soffrire sono soprattutto le città d'arte: «Al momento manca il turismo internazionale, soprattutto americano. Il turismo italiano sta performando bene nei weekend, vediamo una ripresa del turismo europeo».

VOGLIA DI MARE

In generale, comunque, sta esplodendo la voglia di mare, scelto da oltre sei italiani su dieci, mentre tutte le altre tipologie di destinazione perdono un po' di terreno rispetto a maggio 2019, secondo quanto emerge dall'indice di fiducia dei viaggiatori italiani di **Conf-turismo-Confcommercio**. —

Claudio Maddaloni



LE MISURE Speranza: «Un patto per uscire dalla crisi». Il leader degli industriali Bonomi: «Grande occasione. Ci siamo»

A giugno la spallata al virus Parte la campagna di massa

Domani prenotazioni senza fascia d'età. Negli hub 3,5 milioni di Pfizer
 Al ristorante al chiuso, ma niente tavolate tra amici. Resta il limite di 4

Matteo Guidelli

ROMA

●● Il via libera da domani alla vaccinazione di massa senza più classi d'età e con le somministrazioni nelle aziende, nelle fabbriche e nelle farmacie, le iniezioni ai maturandi, l'arrivo di altri 3,5 milioni di dosi Pfizer che rappresentano il carico più consistente da dicembre e che sono solo la prima parte degli oltre 20 milioni previsti nei prossimi trenta giorni, il numero delle vittime che resta sotto quota cento in 24 ore per il quarto giorno consecutivo, il tasso di positività più basso di sempre all'1,1%, i ricoveri in terapia intensiva che scendono per la prima volta da mesi sotto i mille. «A giugno - si sbilancia il commissario per l'emergenza Francesco Figliuolo - daremo la spallata» al Covid.

Il mese si apre però con l'ennesima polemica. Nel giorno in cui riaprono in tutta Italia i ristoranti al chiuso a pranzo e a cena, il ministero della Salute precisa che in zona gialla (resta il dubbio sulla zona

bianca) c'è il limite di massimo 4 persone al tavolo, salvo che gli occupanti siano tutti conviventi. Dunque niente tavolate tra amici, come invece avevano lasciato intendere le regioni nei giorni scorsi. «È inaccettabile - attacca la Fipe-Confcommercio - che non ci sia ancora una linea chiara sul numero dei mensali permessi ad ogni tavolo. Da giorni si susseguono interpretazioni, mai smentite, salvo ricevere ora un'interpretazione del ministero della Salute giuridicamente incomprensibile». Anche per la Coldiretti la misura rappresenta un «ulteriore danno» per un settore che ha già perso 41 miliardi nell'anno della pandemia. Una questione che le Regioni solleveranno nel prossimo incontro con il governo, quando torneranno

alla carica anche con le vaccinazioni per i turisti nonostante l'esecutivo abbia più volte ribadito - sia con lo stesso Figliuolo sia con il ministro per gli Affari regionali Mariastel-

la Gelmini - che quest'ultima è un'ipotesi che non esiste.

Si prosegue dunque con il cronoprogramma annunciato dal commissario nei giorni scorsi e ribadito ieri: dal 3 via alla campagna di massa dai 12 anni in su, con l'apertura di altri 800 punti vaccinali che porteranno il totale a quasi 3.500 in tutta Italia. Via quindi alle somministrazioni nelle farmacie - il Lazio è partito ieri - e nelle aziende, per immunizzare le classi produttive a partire dal settore turistico alberghiero in vista dell'estate. Saranno invece i pediatri il canale privilegiato

per le iniezioni ai 12-15enni: «gli accordi ci sono e le regioni li implementeranno» ha detto Figliuolo.

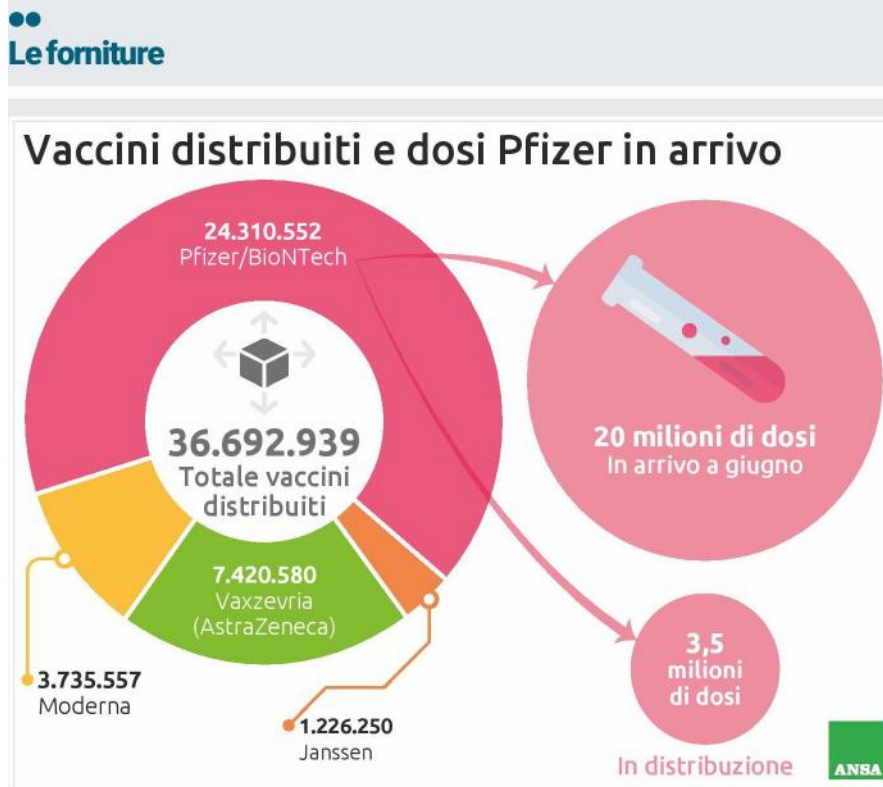
Che si sia sulla strada giusta lo ripete anche il ministro della Salute Roberto Speranza, parlando di una «fase diversa» dopo «mesi difficili» ma, aggiunge, «nessuno ce la fa da solo, non il governo, non il ministro, non le regioni, non il commissario. Si apre la pos-

sibilità di trasformare una crisi in una grande opportunità di ripartenza e dobbiamo farlo tutti insieme». Un Patto che il presidente di Confindustria Carlo Bonomi raccoglie: «Abbiamo una grande occasione per fare le riforme che il paese attenda da 25 anni. Prima c'era la scusa delle risorse, ora quell'alibi non c'è più».

**Resta sotto quota
 100 il numero
 delle vittime
 Sono 2.843 i casi
 in 24 ore, tasso
 di positività a 1,1%**

**Altri 800 punti
 per le iniezioni,
 3.500 in tutto
 Dai 12 ai 15 anni
 somministrazioni
 dai pediatri**

Data: 02.06.2021 Pag.: 3
Size: 382 cm2 AVE: € 2292.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Terapie intensive sotto quota mille e regioni in zona bianca. **Fipe** Confcommercio polemici sulle norme **Contagi in calo ma il ministero conferma: "A tavola in quattro"**

di **Claudio Maddaloni**

MILANO

■ Nei giorni del primo vero banco di prova per la ripartenza del turismo, con il ponte del 2 giugno, continua a calare la curva dei contagi in Italia. Con 2.483 nuovi casi in 24 ore, infatti, il tasso di positività crolla all'1,1% dal 2,1 di ieri.

Risale leggermente il numero delle vittime, 93, mentre dagli ospedali continuano ad arrivare dati positivi: per la prima volta in oltre sette mesi le terapie intensive sono sotto quota mille (989). Così, in un quadro in cui da questa settimana tutte le regioni sono in

fascia gialla o bianca, e da oggi si può mangiare nei ristoranti anche al chiuso, complice il ponte del 2 giugno riparte anche il turismo. A pesare resta il limite, confermato dal ministero della Salute, per la consumazione al tavolo: 4 persone. "Passano i mesi, ma non la confusione successiva

ad ogni provvedimento - dice **Fipe** Confcommercio - È inaccettabile che, nel giorno in cui finalmente bar e ristoranti possono riprendere a lavorare a regime, non ci sia ancora una linea chiara sul numero di commensali permessi ad ogni tavolo".



Riaperture

Da ieri
si torna
a mangiare
nei ristoranti
al chiuso



Partono le somministrazioni senza più classi di età, a giugno il Paese potrà contare su 20 milioni di dosi

Vaccinazione di massa e spallata finale

Oltre agli hub, aziende, fabbriche e farmacie in campo. I maturandi in sicurezza

ROMA

Il via libera domani alla vaccinazione di massa senza più classi d'età e con le somministrazioni nelle aziende, nelle fabbriche e nelle farmacie, le iniezioni ai maturandi, l'arrivo di altri 3,5 milioni di dosi Pfizer che rappresentano il carico più consistente da dicembre e che sono solo la prima parte degli oltre 20 milioni previsti nei prossimi trenta giorni, il numero delle vittime che resta sotto quota cento in 24 ore per il quarto giorno consecutivo, il tasso di positività più basso di sempre all'1,1%, i ricoveri in terapia intensiva che scendono per la prima volta da mesi sotto i mille. «A giugno - si sbilancia il commissario per l'emergenza Francesco Figliuolo - daremo la spallata» al Covid.

Il mese si apre però con l'ennesima polemica. Nel giorno in cui riaprono in tutta Italia i ristoranti al chiuso a pranzo e a cena, il ministero della Salute precisa che sia in zona gialla sia in zona bianca resta il limite di massimo 4 persone al tavolo, salvo che gli occupanti siano tutti conviventi. Dunque niente tavolate tra amici, come invece avevano lasciato intendere le Regioni nei giorni scorsi. «È inaccettabile - attacca la **Fipe** Confcommercio - che non ci sia ancora una linea chiara sul numero dei commensali permessi ad ogni tavolo. Da giorni si susseguono interpretazioni, mai smentite, salvo ricevere ora un'interpretazione del ministero della Salute giuridicamente incomprensibile». Anche per la Coldiretti la misura rappresenta un «ulteriore danno» per un settore che

ha già perso 41 miliardi nell'anno della pandemia. Una questione che le Regioni sollevaranno nel prossimo incontro con il Governo, quando torneranno alla carica anche con le vaccinazioni per i turisti nonostante l'esecutivo abbia più volte ribadito - sia con lo stesso Figliuolo sia con il ministro per gli Affari regionali Mariastella Gelmini - che quest'ultima è un'ipotesi che non esiste.

Ristorazione: niente tavolate tra amici nelle zone gialle e bianche, chiarisce il ministero. Polemiche

Si prosegue dunque con il cronoprogramma annunciato dal commissario nei giorni scorsi e ribadito anche ieri: dal 3 via alla campagna di massa dai 12 anni in su, con l'apertura di altri 800 punti vaccinali che porteranno il totale a quasi 3.500 in tutta Italia. Via quindi alle somministrazioni nelle farmacie - il Lazio è partito ieri - e nelle aziende, per immunizzare le classi produttive a partire dal settore turistico alberghiero in vista dell'estate. Saranno invece i pediatri il canale privilegiato per le iniezioni ai 12-15enni: «Gli accordi ci sono e le Regioni li implementeranno» ha detto Figliuolo ribadendo l'importanza di «fare squadra» tra istituzioni nazionali, locali e imprese: «Con la vaccinazione possiamo vincere la sfida e questa grande emergenza sanitaria,

sociale ed economica». E senza dimenticare le classi più fragili: ad oggi sono infatti «coperti» il 91% degli over 80, l'83% degli over 70 e il 71% degli over 60. «Quelli che mancano andremo a cercarli anche con i team mobili della difesa». L'obiettivo è chiaro ed è duplice: spingere al massimo per arrivare a luglio e agosto con la metà degli italiani immunizzati; possibile, visti i 20 milioni di dosi in arrivo a giugno, con una parte che sbarcherà nelle prossime ore all'hub della Difesa a Pratica di Mare (almeno 400 mila dosi di J&J) e si aggiungerà ai 3,5 milioni Pfizer già in distribuzione. E iniziare settembre con la nuova strategia nel caso in cui si renda necessaria una terza dose: chiusura progressiva dei grandi hub e somministrazioni prevalentemente affidata a medici di base e pediatri.

Che si sia sulla strada giusta lo ripete anche il ministro della Salute Roberto Speranza, parlando di una «fase diversa dopo «mesi difficili». Bisogna ancora «stare attenti e prendere tante precauzioni, ma possiamo dare un messaggio di ragionata fiducia» agli italiani che non può però prescindere dall'unità di tutte le istituzioni e le forze sociali ed economiche del Paese. Per questo il ministro promette mai più tagli al sistema sanitario, aprendo una stagione di grandi investimenti anche grazie ai fondi del Recovery, e chiede un «grande Patto per il Paese» per gestire l'ultima fase della pandemia. «Nessuno ce la fa da solo, non il Governo, non il ministro, non le Regioni, non il commissario».

GAZZETTA DEL SUD - CZ

Data: 02.06.2021 Pag.: 3
Size: 424 cm2 AVE: € 24592.00
Tiratura: 27640
Diffusione: 18567
Lettori: 276000



Vaccini ai maturandi Omaggiati di una copia della Costituzione

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



PRANZI E CENE ALL'INTERNO

Per i ristoranti subito il pienone

«Finalmente la normalità»

SCIGLIANO / PAGINA 7

Ristoranti e locali, ecco la nuova normalità Pranzo e cena all'interno: è subito pienone

L'Appe festeggia le riaperture: «Alcuni ieri hanno rialzato la serranda dopo mesi». Ma si attendono ancora i ristori

Elvira Scigliano / PADOVA

«Da ieri è ricominciata una nuova normalità per ristoranti, bar, pizzerie e locali». Per il segretario dell'Associazione provinciale dei pubblici esercizi Filippo Segato la ripartenza inizia adesso. Con un fatturato di un milione di euro al giorno, e poi anche 2 milioni al giorno dal 7 giugno inizio previsto della zona bianca. «Da ieri i clienti possono fare colazione al bancone, sia al bar che in pasticceria e si può pranzare e cenare all'interno. I padovani sono tornati nei loro ristoranti preferiti, nelle pizzerie che frequentavano prima della pandemia e nei loro caffè di fiducia con grande ottimismo».

LE NORME ANCORA IN VIGORE

Tanto che per oggi è impossibile trovare un posto libero sui Colli o in città: sono occupati i tavoli all'interno e quelli all'esterno. «Siamo molto soddisfatti – ammette Segato – anche se non siamo ancora

ai numeri pre-pandemia perché dobbiamo fare i conti con il coprifuoco alle 23; perché i ristoranti devono far rispettare il distanziamento interpersonale e il numero massimo di 4 commensali per tavolo. Dunque, per quanto le prenotazioni siano rincuoranti, non abbiamo ancora i numeri che avevamo nel 2019».

«Tuttavia i passi avanti si stanno compiendo e dunque siamo fiduciosi. Infatti abbiamo calcolato un fatturato diretto dei pubblici esercizi di un milione di euro in più al giorno, suddivisi nei 3 mila pubblici esercizi della provincia – prosegue – Alcune di queste attività ieri hanno riaperto per la prima volta al servizio dopo mesi di chiusura perché, non disponendo di spazi all'aperto non potevano lavorare con la regola della somministrazione all'esterno. Dunque per qualcuno si è trattato di un "debutto"».

C'È CHI HA RINUNCIATO

Tuttavia, se alla vigilia si pensava che aprisse il 100% delle aziende, così non è stato. «Alcuni ristoratori hanno deciso di rinviare comunque l'apertura al fine settimana – riferisce Segato – perché la festa della Repubblica, che per molti è stata una "fortuna"

con il tutto esaurito, per altri, soprattutto per chi non aveva potuto riprendere il lavoro, ha significato riprendere in mano tutta l'organizzazione: scorte da riallestire, dipendenti da richiamare dalla cassa integrazione e prenotazioni da prendere».

Dopo questa boccata di ossigeno, il grande salto è atteso per la prossima settimana quando il Veneto dovrebbe tornare zona bianca: «A partire dal 7 – conferma il segretario Appe – ci sarà un ulteriore passo in avanti verso una ripresa totale delle attività».

Che sarà accompagnata dal decreto Sostegni bis, promosso (anche se non proprio a pieni voti) dalla Fipe: «Una misura concreta, ma incompleta – spiega Roberto Calugi, direttore generale della Federazione italiana dei pubblici esercizi di Confcommercio – Serve un fondo ad hoc per le discoteche e poi bisogna intervenire sugli affitti, i prestiti, la Tari e il lavoro. In particolare le discoteche sono state le prime a chiudere e saranno le ultime ad aprire, e nonostante questo non avranno diritto a nessun sostegno specifico. Questa incongruenza deve essere sanata al più presto».

Tutto esaurito per la festa del 2 giugno ma c'è chi ha rinviato al fine settimana

Data: 02.06.2021 Pag.: 1,7
Size: 390 cm2 AVE: € 7410.00
Tiratura: 22166
Diffusione: 16286
Lettori: 207000



La riapertura all'interno di bar e ristoranti ha portato al tutto esaurito

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 02.06.2021 Pag.: 1,38
Size: 351 cm2 AVE: € 3510.00
Tiratura: 23888
Diffusione: 19461
Lettori: 124000



ALBERGATORI

Sì al dialogo, ma concreto

GIOVANNI BATTAIOLA

«Anno orribile»: così l'Ente bilaterale nazionale del turismo ha definito il 2020 in un suo recentissimo studio basato su dati Inps e d'intesa con Federalberghi e Fiipe e con sguardo nazionale. Tra i dipendenti sono quelli a tempo determinato e

stagionale che subiscono il maggior calo, i primi con un calo del 40,4 per cento e i secondi del 31,2.

Il futuro del turismo Sì al dialogo, ma senza bandierine

GIOVANNI BATTAIOLA

Stesso andamento per i lavoratori con tempo intermittente e part time. Molto di più di quelli a tempo indeterminato che pure subiscono un arretramento del 19,1. Gli effetti della pandemia sul prodotto interno lordo e sull'occupazione turistici sono drammatici. E il Trentino? Non è da meno, con un 2020 che subisce un arretramento dei fatturati delle imprese ricettive mediamente tra il 30 e il 40 per cento, con punte fino all'ottanta per cento, più marcato per i pubblici esercizi. È saltata la stagione invernale e solo ora sembra finalmente di intravedere un cambio di passo positivo, peraltro con numerosi problemi aperti a partire da un mercato che inizia lentamente a muoversi, con ristori economici utili ma ancora insufficienti, con il tema dell'accesso al credito e delle moratorie, con il personale che scarseggia e non solo ora dopo la crisi sanitaria ed economica. Situazioni note si potrebbe pensare e soprattutto condivise nella loro drammaticità, a partire da una doverosa e necessaria unità di intenti una azione per tornare il più presto possibile ad una normalità. Ma non è così perché la prima preoccupazione per alcuni non è consolidare tutti i segnali positivi che appaiono, ma invece è quella di creare barriere tra imprese e lavoratori o altri addirittura tra imprese del turismo e opinione pubblica con affermazioni ideologiche e scarsa attinenza ai fatti.

Succede ad esempio quando si additano le imprese alberghiere come beneficiarie di sproporzionati ed ingiustificati contributi pubblici, quando invece accade che i livelli di agevolazione sono del tutto in linea con quelli di altri settori economici quando non inferiori. Non hanno ancora imparato questi detrattori che senza turismo soffrono non solo il prodotto interno lordo, ma artigianato, commercio e servizi. Ma la proposta che viene da alcuni sindacalisti è quella di tassare, di penalizzare, di fare qualcosa contro le imprese

del turismo.

Altra affermazione che fa il paio con la precedente è che l'assenza di contratto territoriale integrativo è la causa delle difficoltà nella ricerca di personale per le imprese alberghiere e dei pubblici esercizi. In questo caso l'erba del vicino è sempre più verde, quella dell'Alto Adige in modo particolare, perché lì - affermano i sindacati - grazie al contratto integrativo i problemi sono risolti e i lavoratori sgomitano per essere assunti. Non ci risulta che i colleghi dell'Alto

Adige siano così soddisfatti e che il problema non esista più. C'è lì, e a livello nazionale, nelle città d'arte, in montagna, al mare. Per favore, evitiamo facili semplificazioni o rappresentazione della realtà piegate sull'altare della identità sindacale. Detto questo se si tratta di discutere, discutiamo.

Lo abbiamo già detto ai nostri interlocutori del sindacato e nelle prossime settimane riprendiamo il filo di ragionamenti iniziati ma mai portati al giusto livello di approfondimento e di concretezza. Se si tratta di aumentare semplicemente i costi per le imprese non siamo d'accordo. Se invece vogliamo affrontare le questioni in un contesto di sostenibilità economica e di valorizzazione del lavoro dentro le imprese e nel turismo ci siamo.

Non siamo per automatismi retributivi, mentre possiamo discutere di premialità legate alla produttività aziendale e di settore, possiamo discutere di formazione e di aggiornamento professionale utilizzando pienamente

strumenti come il fondo interprofessionale del terziario o lo stesso ente bilaterale, di miglioramento degli strumenti che incrociano domanda e offerta di lavoro nel settore, di cultura della sicurezza, di politiche per il turismo e per l'occupazione. E naturalmente di altro ancora.

Data: 02.06.2021 Pag.: 1,38
Size: 351 cm2 AVE: € 3510.00
Tiratura: 23888
Diffusione: 19461
Lettori: 124000



Vorremmo infine precisare sulle relazioni sindacali ovvero su quello che per i sindacati è un tratto distintivo in negativo dell'Asat e rispetto alla più "avanzata" politica di relazioni sindacali dell'Alto Adige rispetto al Trentino. Allora vorremmo ricordare che la nostra Associazione ovvero le imprese da essa rappresentate hanno contribuito alla nascita di Laborfonds, di Sanifonds Trentino, degli accordi per la valorizzazione delle varie tipologie di apprendistato, del Fondo di solidarietà territoriale, di un confronto sui modelli formativi nelle scuole private e pubbliche, che ci siamo fatti carico ancora agli

inizi della pandemia di porre il problema dei sostegni al reddito dei lavoratori del settore, in particolare quelli stagionali e a tempo determinato. Abbiamo fatto tutto ciò sottoscrivendo accordi con le stesse parti sindacali e le istituzioni politiche provinciali. Siamo disponibili in ogni caso a ragionare su tutto. A ragionare e a concretizzare, però non per alzare bandiere o per qualche comunicato e visibilità sulla stampa.

Giovanni Battaola
*Presidente Associazione Albergatori
ed imprese turistiche della provincia di Trento*



LA NAZIONE TOSCANA

Data: 02.06.2021 Pag.: 1
Size: 197 cm2 AVE: € 33687.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

Camerieri fantasma, ne mancano 150mila

Allarme da ristorazione e locali. Non si trovano anche cuochi, baristi, lavapiatti e addetti alle pulizie. «Colpa dell'incertezza del settore»

FIRENZE

La ristorazione toscana prova a ripartire dopo un anno e mezzo drammatico dando gas. Ma il motore, in molti casi, sembra girare a vuoto, in folle. Il motivo, secondo il vicepresidente di Confcommercio Aldo Cursano, sta nella mancanza di 'braccia'.

«**L'incertezza** lanciata sul settore da aperture e chiusure ha allontanato molti, perchè senza certezze non si possono fare progetti di vita - dice - C'è una difficoltà reale: mancano 150mila lavoratori, di cui 120mila a tempo indeterminato che hanno cercato altri lavori. Ma i camerieri non si trovano per strada». Sulla stessa lunghezza d'onda il direttore regionale Franco Marinoni che parla di «personale letteralmente vaporizzato an-

che in seguito a scelte politiche sbagliate che hanno tenuto chiusi noi mentre la gente faceva le feste in piazza contagiandosi».

L'allarme degli esercenti sulla mancanza di camerieri e altre figure - chef, cuochi, lavapiatti, baristi, addetti alle pulizie - continua tuttavia a non convincere i sindacati. Per Maurizio Magi, segretario generale Filcams Cgil Firenze, «se le aziende non trovano camerieri, più che lamentarsi pubblicamente, dovrebbero semplicemente domandarsi il perché».

«Forse - si chiede Magi - perché le loro proposte di lavoro non sono sufficientemente ap-

petibili?».

«**Troppo facile** scaricare sul lavoro le contraddizioni di un sistema che il lavoro lo ha sempre relegato ai margini condannandolo alle condizioni di precarietà economica e di diritti, talvolta di vera e propria irregolarità - prosegue il sindacalista - Il tema non è contrapporre i sistemi di sussidi e sostegno al reddito ad un lavoro qualunque esso sia, quanto invece di cominciare a superare il lavoro povero senza diritti e promuovere politiche per un cambio di modello di sviluppo».

GLI STIPENDI

L'interrogativo dei sindacati:

«Sicuri che le paghe siano appetibili?»



Una cameriera tornata al lavoro

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



In arrivo 20 milioni di shot «Questo mese la spallata»

La campagna. In distribuzione 3,5 milioni di Pfizer. Vittime sotto quota 100
Il ministero vieta le tavolate tra amici: «Non più di 4 se non sono conviventi»

ROMA

MATTEO GUIDELLI

Il via libera da domani alla vaccinazione di massa senza più classi d'età e con le somministrazioni nelle aziende, nelle fabbriche e nelle farmacie, le iniezioni ai maturandi, l'arrivo di altri 3,5 milioni di dosi Pfizer che rappresentano il carico più consistente da dicembre e che sono solo la prima parte degli oltre 20 milioni previsti nei prossimi trenta giorni, il numero delle vittime che resta sotto quota cento in 24 ore per il quarto giorno consecutivo, il tasso di positività più basso di sempre all'1,1%, i ricoveri in terapia intensiva che scendono per la prima volta da mesi sotto i mille. «A giugno - si sbilancia il commissario Francesco Figliuolo - daremo la spallata» al Covid.

Il mese si apre però con l'ennesima polemica. Nel giorno in cui riaprono in tutta Italia i ristoranti al chiuso a pranzo e a cena, il ministero della Salute precisa che sia in zona gialla sia in zona bianca resta il limite di massimo 4 persone al tavolo, salvo che gli occupanti siano tutti conviventi. Dunque niente tavolate tra amici, come invece avevano lasciato intendere le regioni nei giorni scorsi. «È inaccettabile - attacca la Fipe-Confcommercio - che non ci sia ancora una linea chiara. Da giorni si susseguono interpretazioni, salvo ricevere ora un'interpretazione del ministero della Salute giuridicamente incomprensibile». Una questione che le Regioni sollevaranno nel prossimo incontro con il governo, quando torneranno alla carica anche con le vaccinazioni per i turisti



Aperto un hub vaccinale nella sede romana di Confindustria ANSA

nonostante l'esecutivo abbia più volte ribadito - sia con lo stesso Figliuolo sia con il ministro per gli Affari regionali Mariastella Gelmini - che quest'ultima è un'ipotesi che non esiste.

Si prosegue dunque con il cronoprogramma ribadito anche ieri: dal 3 via alla campagna di massa dai 12 anni in su, con l'apertura di altri 800 punti vaccinali che porteranno il totale a quasi 3.500 in tutta Italia. Via quindi alle somministrazioni nelle farmacie e nelle aziende, a partire dal settore turistico alberghiero. Saranno invece i pediatri il canale privilegiato per le iniezioni ai 12-15enni. Senza dimenticare le classi più fragili: a

oggi sono infatti coperti il 91% degli over 80, l'83% degli over 70 e il 71% degli over 60. «Quelli che mancano andremo a cercarli anche con i team mobili della Difesa». L'obiettivo è chiaro ed è duplice: spingere al massimo per arrivare a luglio e agosto con la metà degli italiani immunizzati; possibile, visti i 20 milioni di dosi in arrivo a giugno, con una parte che sbarcherà nelle prossime ore a Pratica di Mare (almeno 400 mila dosi J&J) e si aggiungerà ai 3,5 milioni Pfizer già in distribuzione. E iniziare settembre con la nuova strategia nel caso in cui si renda necessaria una terza dose: chiusura progressiva dei grandi hub e sommi-

nistrazioni prevalentemente affidata a medici di base e pediatri.

Che sia la strada giusta lo ripete anche il ministro Roberto Speranza, parlando di una «fase diversa» dopo «mesi difficili». Bisogna ancora «stare attenti e prendere precauzioni, ma possiamo dare un messaggio di ragionata fiducia» Il ministro promette mai più tagli al Ssn, aprendo una stagione di investimenti anche grazie ai fondi del recovery, e chiede un «grande Patto per il Paese». Un Patto che il presidente di Confindustria Carlo Bonomi raccoglie: «Una grande occasione per le riforme. Prima c'era la scusa delle risorse, ora quell'alibi non c'è più».



News *La notizia è servita...*

AIGRIM: Cristian Biondi eletto presidente

Cristian Biondi è il nuovo presidente di **AIGRIM**, l'Associazione delle Imprese di Grande Ristorazione e servizi Multilocalizzate. In seno a **FIPE-Concommercio**, l'associazione rappresenta le grandi imprese della ristorazione a catena presenti anche nel segmento in concessione (autostrade, aeroporti e stazioni ferroviarie). Ne fanno parte: **McDonald's, Autogrill, Chef Express, MyChef, Burger King, Roadhouse, Sarni Ristorazione, Cigierre, KFC**

Kentucky Fried Chicken, Lagardere Travel Retail e Sirio.

"Ringrazio i soci per la fiducia concessami", ha detto Biondi all'assemblea, che ha voluto ringraziare il presidente uscente **Enzo Andreis**, per il prezioso lavoro svolto per la fondazione e poi alla guida di AIGRIM. Che rappresenta un comparto fortemente colpito dalla pandemia, che ha provocato una crisi economica senza precedenti: "Sicuramente, mai come in questi ultimi dodici mesi abbiamo compreso l'importan-

za dell'associazione nel tutelare gli interessi di un settore così strategico per l'intero paese", ha aggiunto il neo eletto presidente. Ingegnere Meccanico, milanese di adozione, Cristian Biondi ha completato gli studi con un Master in Business Administration presso la **SDA Bocconi** di Milano. Dal 2015 è AD della società di ristorazione del **Gruppo Cremonini, Chef Express Spa**, e della joint-venture con il **Gruppo Percassi, C&P Srl**. È presidente di **Time Vending**, società che opera nel settore delle vending machine in partnership con il **Gruppo IVS**. È inoltre membro del Consiglio Direttivo di **Confimprese**.



CRISTIAN BIONDI, presidente AIGRIM

Ancona: a Dussmann la refezione per le scuole

Il **Comune di Ancona** ha proceduto ad aggiudicare l'appalto per il servizio di refezione scolastica per gli istituti d'infanzia e le primarie. A vincere la commessa è **Dussmann Service**, che ha ottenuto il punteggio massimo, pari a 91,5 su 100 punti, offrendo un ribasso dell'8,88%.

Proprio in ambito scolastico, l'azienda aggiudicataria ha di recente redatto nuovi protocolli specifici per la sicurezza anti Covid-19, tenendo conto di 60 atti normativi del Governo, circa 450 norme regionali, 4 documenti tecnici del Ministero dell'Istruzione e 14 linee guida regionali sulla riapertura delle scuole. Con sede a Capriate San Gervasio (BG), Dussmann opera a livello nazionale in 326 appalti, presso cui impiega 3.440 dipendenti. Nel 2020 la società ha conseguito un importante risultato in termini di qualità del servizio e rispetto delle norme igieniche: è stata infatti oggetto di 121 ispezioni di enti esterni (112 di organi di vigilanza e 9 audit di certificazione), che hanno sempre valutato positivamente il suo operato in ambito scolastico. Il Gruppo tedesco Dussmann impiega oltre 60.000 persone in 22 paesi in diverse aree di attività: Pulizia, Catering, Sicurezza e Reception, Servizi Tecnici ed Energy Management. Nel 2020 ha realizzato a livello globale un fatturato oltre 2 miliardi di euro, di cui circa 536 milioni in Italia.



A GūD Milano l'offerta f&b dei Bagni Misteriosi



Dopo CityLife, Eustachi, Darsena, Stazione Centrale, Bocconi, Idroscalo e Beach, **GūD Milano** apre ai **Bagni Misteriosi** di Milano. Per il gruppo di **Ugo Fava, Stefano Cerveni** e **Marco Giorgi** si tratta dell'ottava location del format nel capoluogo meneghino. Nella struttura ludica nata negli anni 30 come centro natatorio e culturale con piscine da 50 e 25 metri che in inverno si trasformano in pista di pattinaggio sul ghiaccio (recuperata qualche anno fa all'esterno del **Teatro Franco Parenti** diretto da **Andrée Ruth Shammah**), GūD gestirà la proposta ristorativa dal pranzo al dopo cena, unitamente alla eventistica. Il gruppo specializzato nell'offerta f&b nato nel 2018, in questa nuova location ha predisposto ben 400 coperti a bordo piscina e 100 su una terrazza sopraelevata. La lista dei piatti, studiata dall'executive chef Cerveni è basata su due pilastri ormai consolidati: le focacce dall'impasto bio a lunga lievitazione e le bowl di riso.

All'interno dei 5mila metri quadrati tra acqua, prato e pietra dei Bagni Misteriosi, il servizio in terrazza si caratterizzerà rispetto a quello a bordo vasca per una proposta più sofisticata.

RISTORANDO

Data: 02.06.2021 Pag.: 48,49,50,51
Size: 2232 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Rapporto Ristorazione - Fipe



La fiducia **in fondo al tunnel**

Nonostante numeri da "bollettino di guerra", i pubblici esercizi guardano al futuro con fiducia e sono pronti ai cambiamenti che la "nuova normalità" impone, purché anche il Governo faccia la sua parte

di M.L.Andreis

Il Rapporto annuale sulla ristorazione in Italia per il 2020 presentato dal direttore del Centri Studi di **Fipe Luciano Sbraga**, alla presenza del presidente **Lino Enrico Stoppani** e del ministro dello Sviluppo economico **Giancarlo Giorgetti**, appare come "un bollettino di guerra": un anno di pandemia ha ridotto in macerie uno dei settori maggiormente dinamici e attivi dell'economia italiana, quello dei pubblici esercizi. In 14 mesi sono stati bruciati il doppio dei posti di lavoro cre-

ati tra il 2013 e il 2019, l'incertezza è diventata il sentimento prevalente e lo dimostra la riduzione del 50% del numero di nuove attività avviate nell'anno. La crisi non travolge solo l'offerta, ma influenza profondamente anche la domanda: i consumi degli italiani si sono fatti meno sofisticati, con la spesa alimentare domestica che non è riuscita a coprire nemmeno il 20% di quanto perso con lo stop a bar e ristoranti. D'altra parte, i nuovi usi e consumi degli italiani hanno



RISTORANDO

Data: 02.06.2021 Pag.: 48,49,50,51
 Size: 2232 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



La fiducia in fondo al tunnel
 Nonostante i numeri di "salotto di guerra", i pubblici esercizi guardano al futuro con fiducia e sono pronti a cambiamenti del business model. "Il settore non è morto, è in attesa di ripartire"

spinto gli imprenditori del settore a puntare su nuovi servizi digitali, sulla diversificazione dell'offerta e una migliorata qualità dei prodotti agroalimentari, oltre che su una cucina in grado di renderli riconoscibili e valorizzarli. Per seguire questi cambiamenti da vicino, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi ha quindi deciso di affiancare il suo tradizionale rapporto annuale sulla ristorazione, con una indagine sui prossimi mesi e le prospettive di ripartenza, realizzata in collaborazione con Bain & Company e TradeLab. "Dal primo lockdown ad oggi", ha detto Lino Enrico Stoppani nel suo intervento, "gli impren-

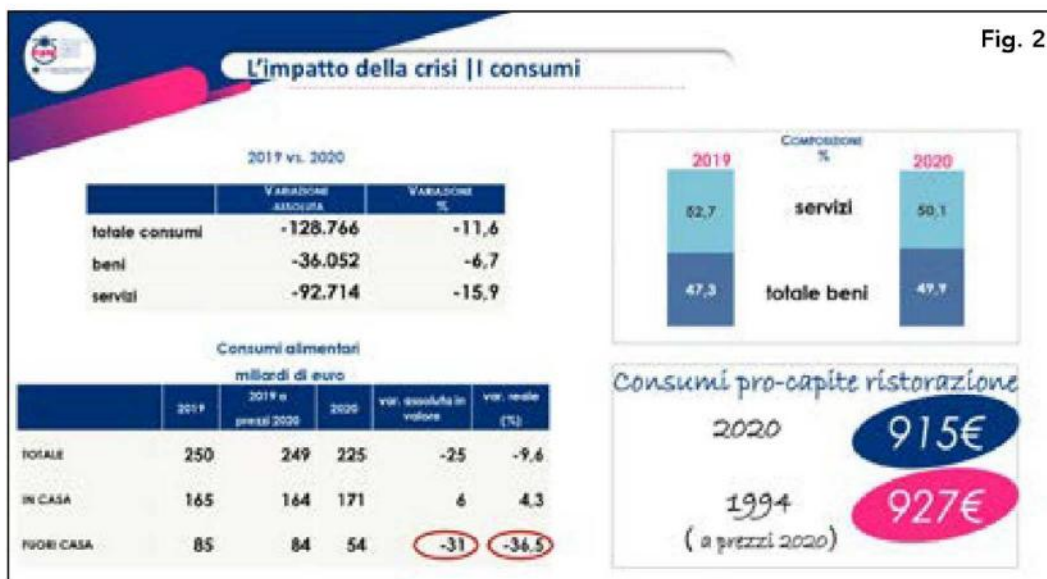


Fig. 2

permane, ad un anno dall'avvio della pandemia e ad ormai 6 mesi dall'avvio della campagna vaccinale". Secondo Stoppani, le novità introdotte per le riaperture serali dei pubblici esercizi e lo spostamento del coprifuoco sono ulteriori passi in avanti per il recupero della normalità operativa, il pre requisito per dare prospettive di fiducia a imprenditori in grande difficoltà, sebbene rimanga la criticità per l'intrattenimento e le discoteche. "Se a questo provvedimento si aggiungessero nuovi sostegni per consentire la gestione delle contingenti drammatiche difficoltà e a trat-

ditori dei pubblici esercizi hanno vissuto una vera e propria odissea, dovendo fare i conti con il crollo del loro fatturato, l'impossibilità a pianificare la loro attività e una diffusa sensazione di accanimento dei provvedimenti, non giustificato dai dati, nei loro confronti. Ai primi 70 giorni di chiusura forzata, si sono aggiunti altri mesi di confusione normativa collegata all'interpretazione delle prescrizioni da adottare per l'esercizio delle attività, per poi cominciare, subito dopo l'estate, con il valzer dei colori: un caos istituzionalizzato che

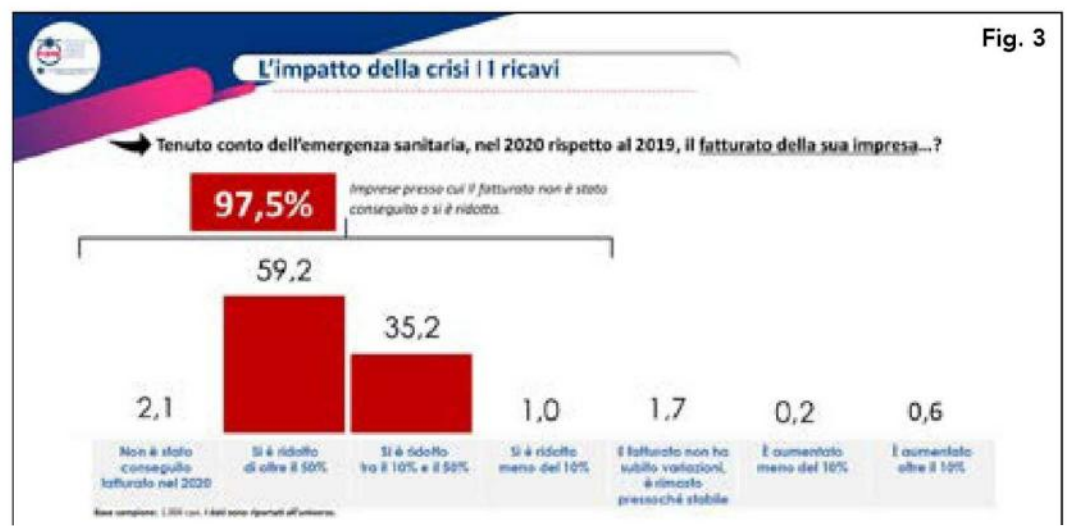


Fig. 3

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

RISTORANDO

Data: 02.06.2021 Pag.: 48,49,50,51
 Size: 2232 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



La fiducia in fondo al tunnel
 Nonostante i numeri da "habibito di guerra", i pubblici amministratori guardano al futuro con fiducia e sono pronti a cambiamenti del "sistema" nazionale? Espone, grazie anche al Corrado, come ha superato...



Fig. 4



tenere l'occupazione del settore, arginando la pericolosa dispersione di competenze, si aprirebbero scenari di vero rilancio per il settore", ha chiesto il presidente [Fipe](#).

Occupazione, un bagno di sangue

Secondo i dati *Istat*, nel 2020 in Italia si sono persi 2,5 milioni di posti di lavoro misurati in unità standard di lavoro, di cui 1,9 milioni nei servizi. Il più colpito è il settore della ricettività e della ristorazione che ha visto bruciare in un solo anno 514mila unità, più del doppio dei 245mila posti di lavoro creati tra il 2013 e il 2019. Un dato allarmante che dimostra però anche l'eccezionale dinamicità pre-Covid del fuoricasa italiano (Fig. 1 a pag. 47).



Fig. 5

Come cambiano i consumi

Cambiano i consumi degli italiani: si mangia di più in casa, obbligatoriamente, ma la bilancia è in deficit. Cresce di 6 miliardi di euro la spesa alimentare tra le mura domestiche, ma crolla di 31 miliardi di euro quella in bar e ristoranti (Fig.2 a pag. 47).

Serrande abbassate

Un'indagine condotta da [Fipe](#) e [Format Research](#), certifica che il 97,5% degli imprenditori ha registrato, nel corso del 2020, un calo del fatturato della propria azienda. In particolare, 6 titolari di pubblici esercizi

su 10 ha lamentato un crollo di oltre il 50%, mentre il 35,2% ritiene che il fatturato si sia contratto tra il 10% e il 50%. I motivi sono da ricercare nel calo della domanda a causa delle misure restrittive, sia sulle attività che sulla mobilità delle persone (88,8%), nella riduzione della capienza all'interno dei locali per l'attuazione dei protocolli di sicurezza (35,4%) e nella contrazione dei flussi turistici (31,1%), in particolare di quelli stranieri (Fig.3 a pag. 47).

Sostegni insufficienti

A fronte di tutto questo, i ristoranti previsti dal governo sono stati insufficienti. Per l'89,2% degli

imprenditori sono stati poco (47,9%) o per nulla (41,3%) efficaci (fig. 4).

Meno aperture, chiusure congelate

Il 2020 si è caratterizzato per un numero eccezionalmente basso di nuove imprese avviate: 9.190 a fronte delle oltre 18 mila aperte nel 2010. Per contro, i dati *Infocamere* certificano la chiusura nell'anno della pandemia di 22.250 attività. Un dato che sottostima la reale dimensione della crisi delle imprese della ristorazione, i cui effetti si vedranno soltanto nei prossimi mesi quando terminerà l'effetto anestetico

RISTORANDO

Data: 02.06.2021

Size: 2232 cm2

Tiratura:
Diffusione:
Lettori:

Pag.: 48,49,50,51

AVE: € .00



dei provvedimenti di cassa integrazione, ristori, moratorie e via dicendo. A dicembre del 2020 negli archivi delle Camere di Commercio italiane risultavano attive 335.417 imprese della ristorazione. Conseguenza: dopo aver raggiunto il suo massimo storico nel 2019, con oltre 46 miliardi di euro, il valore aggiunto generato dalle imprese della ristorazione è precipitato in un solo anno di 33 punti percentuali. Un dato che si traduce in un crollo della fiducia degli imprenditori in una pronta ripresa del mercato della ristorazione. Nel primo trimestre del 2021, il saldo tra valutazioni positive e valutazioni negative sulla dinamica del fatturato dell'intero settore segna -68,3%, in peggioramento di 13 punti rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, nonostante l'intero Paese si trovasse in lockdown. Intanto, cambiano anche i consumi: al crollo delle occasioni serali fanno da contraltare l'aumento del delivery e la crescita dei consumi negli esercizi dei piccoli centri (Fig. 5 a pag. 48).

Il salto nella preistoria

Nonostante quello che Sbraga ha definito il "salto nella preistoria", con una spesa pro capite per la ristorazione pari a 920 euro nel 2020, un dato che rimanda al 1994 (sic!), l'84,3% degli imprenditori scommette su una ripresa del settore, subordinata però alla fine dell'emergenza (fig. 6). Secondo gli intervistati, il 2021 sarà ancora un anno di fatturati in calo, mediamente del 20%. Il 66% dei responsabili di grandi aziende della filiera (industria, distribuzione e ristorazione) prevede una ripresa non prima del 2022-2023, mentre il 27% pensa che solo nel 2024 ci sarà una vera inversione del trend (Fig. 7). Ciononostante, la filiera prova a guardare al futuro: il rilancio del settore, secondo gli esperti, passerà da un potenziamento dei servizi digitali, food delivery in testa, e da una maggior attenzione su qualità dei prodotti, originalità nell'offerta, marketing e sostenibilità.



Fig. 6

Parola d'ordine: fiducia

In generale, la speranza è quella che l'effetto rimbalzo dei consumi fuoricassa nei prossimi 3-5 anni possa portare a un incremento per i pubblici esercizi tale da superare i livelli del 2019. Per cogliere questa opportunità, tuttavia, gli "addetti ai lavori" individuano due strade maestre. Per il 27% degli intervistati, gli imprenditori dovranno puntare su un incremento dei servizi digitali, a cominciare dall'home delivery e da forme di take away sostenibili ed efficaci, attraverso menu appositamente studiati. Un altro 27% suggerisce invece

di puntare su un miglioramento della qualità, puntando su una specializzazione identitaria in grado di garantire riconoscibilità a un bar o a un ristorante. Sempre più decisiva, in quest'ottica, anche una puntuale attività di marketing e comunicazione.

Il ministro tira le somme

"Se quello che è stato presentato è un bollettino di guerra, siete voi imprenditori gli 'eroi moderni' che hanno combattuto in prima linea", ha commentato la presentazione del Rapporto il ministro Giorgetti. Che, sottolineando la centralità dell'impre-

ditore ancor più che dell'impresa, ha promesso tre cose: dare agli operatori economici un quadro di certezza, fornire nuovi sostegni al settore e prevedere un fondo dedicato a quelle attività che saranno escluse dalle imminenti riaperture, prevedendo una misura a forfait. E, dopo queste tre misure di cura, occorrerà sedersi a un tavolo per valutare al meglio come continuare a sostenere il comparto anche nel post pandemia, ricordando che i pubblici esercizi non svolgono solo una funzione economica ma sono anche punti di aggregazione e socialità per milioni di italiani.



Fig. 7

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Approvvigionamenti e servizi

L'aria che tira

Il futuro della ristorazione collettiva secondo Central Food, la moderna centrale di selezione, acquisto, stoccaggio, controllo e fornitura dei prodotti alimentari della Pellegrini Spa

Dal netto del calo del giro d'affari generato negli ultimi 12 mesi dalle forti limitazioni imposte all'attività dei ristoranti dall'emergenza sanitaria, è lecito aspettarsi un forte cambiamento della propria attività anche da parte delle centrali d'acquisto e fornitura di prodotti alimentari. Quale? Lo abbiamo chiesto a **Fabio Broglia**, Direttore Divisione Central Food, Pellegrini SpA. "Le limitazioni imposte dalla pandemia all'attività ristorativa hanno determinato un calo dei pasti di tipo congiunturale in tutte le aree di business della ristorazione collettiva (industria, servizi, sanità, scolastico) per il chiaro effetto della chiusura totale o parziale dei siti di ristorazione identificati come luoghi di "assemblamento".

Tuttavia, esiste un effetto di tipo strutturale, che risulterà attivo anche nel post pandemia legato a due fattori: l'implementazione dello smart working e il cambiamento dei modelli di consumo dei pasti sui luoghi di lavoro.

Sul primo punto il Covid ha "forzato" le aziende ad un uso massivo dello strumento con il risultato che le aziende hanno potuto misurare costi e benefici dello stesso sul funzionamento dell'organizzazione aziendale.

Nel mondo delle aziende dei servizi (settore bancario e assicurativo in primis) in cui le mansioni e l'organizzazione del lavoro si prestano particolarmente allo smart working, è molto probabile che non si ritorni ai livelli di lavoro in pre-

senza pre-pandemia. Quindi per le aree di business della Ristorazione Collettiva legate al mondo dei servizi ed in misura minore anche per i business correlati alla componente impiegatizia delle aziende industriali (o appartenenti a filiere produttive) assisteremo ad un effetto permanente di calo dei pasti erogati.

Riguardo al secondo punto, la pandemia ha indotto il consumo di pasti alla scrivania (freddi o solo da rinvenire al microonde), facendo così testare al consumatore una nuova modalità di fruizione del pasto: come per lo smartworking è possibile che una quota rilevante di questi pasti non torni a essere un pasto tradizionale in un ristorante aziendale. Ciò vale in particolar modo per le



FABIO BROGLIA,
Direttore Divisione Central Food,
Pellegrini SpA

giovani generazioni che tendono a usare la pausa pranzo per utilizzare i social network seduti alla propria postazione di lavoro".

L'effetto combinato dell'incremento dello smartworking e del cambiamento nel modello di consumo tradizionale del pasto determinerà un forte stress sulla gestione delle linee tradizionali di ristorazione cariche di costi fissi (personale in primis). "Da qui rileviamo una domanda crescente di pasti da distribuire sui luoghi di lavoro. In sostanza, più industria alimentare di piatti comunque di qualità e meno cucina espressa con conseguente spostamento a monte della creazione di valore aggiunto. È, inoltre, ipotizzabile che le aziende della ristorazione collettiva si dovranno strutturare per offrire delle soluzioni di food-delivery per



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

RISTORANDO

Data: 02.06.2021 Pag.: 58,59
Size: 1160 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



i lavoratori che continueranno a operare in smartworking. Come? Offrendo un servizio di questo tipo direttamente ai singoli dipendenti oppure per il tramite delle aziende che potranno iniziare a offrire anche questo tipo di servizio ai propri dipendenti come forma di welfare aziendale (aggiunta del servizio "mensa in azienda" al servizio "mensa a domicilio"). In altri Paesi, proprio come per i ristoranti, i distributori di prodotti per il food service stanno utilizzando in modo più aggressivo le possibilità offerte dal digitale nei confronti dei propri clienti.

tori di derrate offerte migliori. All'estero si colgono segnali in tal senso, che possono imparare dal punto di vista commerciale sull'attività delle centrali d'acquisto. "Per quanto riguarda il nostro Paese, non stiamo cogliendo segnali di questo genere a conferma che la Ristorazione Commerciale è estremamente frammentata e fatica a fare sistema chiosa Broglia". In America Il coronavirus ha spazzato via 240 miliardi di dollari di vendite dai ristoranti nel 2020. Secondo la National Restaurant Association, ha anche portato alla chiusura di ben 100.000 locali. La maggior



"In Italia prosegue Broglia è ipotizzabile che, analogamente a quanto avvenuto nel mondo consumer/retail, anche la ristorazione commerciale indipendente e frammentata usi in modo crescente i canali digitali per gli acquisti".

Costi e margini

Il controllo dei costi e la crescita dei margini per i ristoranti sta diventando anche una questione di sopravvivenza. È probabile che questo trend induca più ristoranti indipendenti a riunirsi in gruppi d'acquisto per ottenere dai fornitori

parte di questi erano quasi certamente ristoranti indipendenti. E in Italia?

*"L'Italia soffre di "nanismo" in tutti i settori produttivi e la Ristorazione Commerciale (336.000 ristoranti e bar in Italia secondo **FIPE** a gennaio 2020) e Collettiva (dove le grandi aziende rappresentano solamente circa la metà del mercato) non fanno certo eccezione: quindi è legittimo attendersi, in una situazione di sofferenza dei consumi combinata a una scarsa patrimonializzazione media e uno scarso accesso al credito, un rapido aumento della concentrazione*

del settore per effetto combinato di chiusure e acquisizioni da parte delle aziende più solide, che sfrutteranno i bassi moltiplicatori offerti dalla riduzione degli EBIDTA".

Analisti e osservatori di mercato prevedono che a livello globale il cambiamento più grande nel processo di fornitura dei prodotti alimentari sarà una sorta di passaggio ad un e-commerce sulla falsa riga di quanto sta avvenendo con la vendita al dettaglio di beni di consumo. Sarà così?

"Il passaggio all'e-commerce ci dice Broglia sarà probabile nella Ristorazione Commer-

ciale frammentata, mentre è più difficile immaginarlo nel breve nella Ristorazione Collettiva, dove la rispondenza ai capitolati merceologici sempre più articolati e complessi (sia nel settore privato che nel pubblico) e le caratteristiche del sistema di approvvigionamento e fornitura stanno diventando sempre più fattore critico di successo: la componente di servizio nella scelta del fornitore sarà sempre più premiante e difficilmente è pensabile che possa essere sostituibile nel breve da una offerta attraverso un canale digitale".



Coffee crisis as café staff grow tired of waiting

Tom Kington Rome

The owners of Italian cafés and restaurants are allowed to reopen for indoor eating and drinking this week but are panicking because 160,000 waiters and baristas have found new jobs.

The search for staff has tempered celebrations as restaurants were allowed to serve evening meals indoors for the first time since October 25 and coffee lovers were allowed to knock

back an espresso standing at a counter for the first time in weeks.

“Waiters couldn’t live for months on furlough payments during lockdowns and many got new jobs for home food delivery companies or in construction,” said Aldo Cursano, of [Fiipe](#) Confcommercio, a catering lobby group.

During the pandemic food delivery staff on bikes became a common sight. Cursano said that he could only open

his restaurant in Florence in the evenings. “Right now I don’t have the chefs or waiters to open for lunch as well,” he said. “Staff trained by restaurants before Covid have vanished.”

The country’s 11pm curfew is to be put back to midnight this month and dropped altogether by June 21. In some areas, such as Sardinia, where contagion has been low, officials can end their curfew this week.



The Gambrinus in Naples did a brisk indoor trade when restrictions were lifted yesterday but other venues are struggling as staff left for jobs delivering food by bike

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

CIRO FUSCO/EPA

Data: 03.06.2021 Pag.: 1,2,3
 Size: 700 cm2 AVE: € 157500.00
 Tiratura: 332423
 Diffusione: 258991
 Lettori: 1948000



Regioni contro Speranza. L'ipotesi del limite delle 4 persone a tavola solo al chiuso. Divisi sulle discoteche

Regole per l'estate, si tratta

E sui conti l'Europa avverte l'Italia: «Attenti al debito. Blocco dei licenziamenti rischioso»

Tensioni nella maggioranza per le regole sull'estate, convocato per questa mattina il tavolo tecnico. Le Regioni spingono per le riaperture e

attaccano il ministro Speranza. Lo scontro è sul limite fissato delle quattro persone a tavola nei ristoranti, anche nelle zone bianche. L'ipotesi è

che la regola possa essere ammorbida e applicata solo per i tavoli al chiuso. Da oggi prenotazioni per tutti, ma solo quattro Regioni aprono ai

12enni. E sui conti monito dell'Europa all'Italia: «Il blocco dei licenziamenti è rischioso. Attenti al debito».

da pagina 2 a pagina 6

Fedriga al governo: limitazioni inapplicabili, basta incertezze
 Alta tensione in maggioranza. Gelmini convoca i tecnici

Tavoli da 4, Regioni all'attacco

«In zona bianca nessun tetto»

ROMA È un problema di ordine pratico: quante persone far accomodare allo stesso tavolo del ristorante in zona bianca, condizione che riguarda già tre regioni, ma che tra poche settimane interesserà tutto il Paese? Al massimo quattro, come in zona gialla, o di più? È diventato un caso politico, un'occasione di scontro tra centrodestra e centrosinistra, tra le Regioni e un pezzo del governo, tra il leader di uno dei partiti di maggioranza, Matteo Salvini — «limite ridicolo, senza senso» — e un ministro da tempo nel suo mirino, Roberto Speranza, che ha comunicato il mantenimento della limitazione. Un conflitto che rischia di irrigidire di nuovo i rapporti nel governo.

Proveranno a disinnescarlo, questa mattina, i tecnici, riuniti con la massima urgenza dalla ministra per gli Affari regionali, Mariastella Gelmini. Sollecitata a sua volta dal presidente della Conferenza delle Regioni, Massimiliano Fedriga, con toni piuttosto

netti. «Le Regioni e le Province autonome — scrive il presidente del Friuli-Venezia Giulia a nome di tutti i colleghi, ai ministri della Salute e degli Affari regionali — ritengono che le indicazioni contenute nel Dpcm del 2 marzo non siano applicabili alle zone bianche. Evitiamo confusione e incertezza negli operatori, condividiamo gli eventuali chiarimenti applicativi in via preventiva». Ma anche per Fedriga la questione non è solo tecnica e di merito. In discussione sono anche i buoni rapporti politici e istituzionali: le Regioni, fanno notare fonti a lui vicine, in questo caso non sono state ascoltate come invece è sempre avvenuto prima di definire le linee guida che si sono susseguite. Sui tavoli la decisione è stata assunta in maniera autonoma dal governo. O da una parte di esso: i tecnici di Gelmini già l'altra

Le polemiche

Salvini: regola ridicola
 Occhiuto (Fl): dibattito

lunare. Decaro (Anci) tenta la mediazione

sera avevano contraddetto i colleghi della Salute, confermando che in zona bianca cadrebbe il limite dei quattro.

Le tavolate, dopo mesi di restrizioni e chiusure, dovevano rappresentare un segnale del ritorno alla normalità. Si era parlato di passaggi gradualmente. A un certo punto è parso possibile che non ci fosse proprio più un tetto, come del resto non c'è per le cene in casa. La lettura delle norme suggeriva l'allentamento a commentatori ed esercenti. Ma poco prima che nei locali si allestisse il primo servizio nelle sale interne dopo mesi di stop, dal ministero della Salute è arrivata la precisazione: il limite dei quattro commensali resta sia in zona gialla, sia in

zona bianca. I primi a insorgere sono stati i rappresentanti di categoria, la Federazione pubblici esercizi che fa capo alla Confcommercio: «Inaccettabile», il commento di

Roberto Calugi, direttore della **Fipe**. Poi sono intervenuti i consumatori («Caos imbarazzante, i ministri si mettano d'accordo»), suggerisce Massimiliano Dona, presidente dell'Unione nazionale consumatori) e la Coldiretti: «Misura che pesa sul bisogno di convivialità e sulle casse degli esercenti». **Tranchant** il capogruppo di Forza Italia, Roberto Occhiuto: «Discussione lunare». Dal governo il sottosegretario alla Salute Sileri ha preso le distanze: «Aumenterei a 8-10 posti a sedere,

per poi liberalizzare ai primi di luglio». Il presidente dell'Anci, Antonio Decaro, tenta la mediazione: «Se serve ancora un breve periodo di tempo per liberalizzare, va bene. Ma evitiamo di limitare a quattro i posti a tavola mentre magari a qualche metro dai locali ci si assembla in piedi. Il criterio sia razionale».

E mentre oggi si proverà a chiudere un fronte, se ne prepara subito un altro: «Dobbiamo affrontare il tema delle di-

Data: 03.06.2021 Pag.: 1,2,3
 Size: 700 cm2 AVE: € 157500.00
 Tiratura: 332423
 Diffusione: 258991
 Lettori: 1948000



scoteche — dice il sottosegretario alla Salute, **Adriana Logroscino** — vanno riaperte per poter andare a ballare e socializzare. Quindi l'obbligo di distanziamento deve cadere».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le questioni aperte

Ristoranti

L'ipotesi di nuove regole nelle aree a basso contagio

All'aperto tavolate senza limiti di persone, al chiuso massimo quattro commensali: potrebbe essere questo il compromesso all'interno del governo per superare lo scontro — che vede in prima linea anche i governatori — su quante persone possano mangiare insieme in bar e ristoranti in zona bianca. La Conferenza delle Regioni guidata dal governatore del Friuli-Venezia Giulia Massimiliano Fedriga ha scritto al ministro della Salute Roberto Speranza, protestando per una scelta — ribadita proprio dal dicastero — di imporre sia in zona bianca sia in zona gialla sempre il limite di quattro commensali. È stato ribadito che questa linea danneggia i gestori di bar e ristoranti e si è quindi chiesto di convocare un tavolo tecnico «al fine di evitare confusione ed incertezza negli operatori». La ministra degli Affari regionali Mariastella Gelmini ritiene che sia una «interpretazione errata» e oggi saranno i tecnici a dover trovare una possibile soluzione che dovrà poi avere l'avallo politico.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Green Pass

Accesso a feste e banchetti Il nodo dei controllori

Il Garante della privacy ha stabilito che i controlli sul green pass possano essere affidati esclusivamente alle forze dell'ordine. Si pone dunque il problema che dovrà sciogliere il governo — con l'ausilio dei tecnici — sulla procedura da seguire per le feste e i banchetti. Il decreto in vigore prevede che si possa partecipare a questo tipo di eventi soltanto con il green pass e dunque dimostrando di essere stati vaccinati (dopo la prima dose devono trascorrere quindici giorni), oppure guariti dal Covid, oppure aver effettuato un tampone negativo nelle 48 ore precedenti. Ma chi ha l'autorità di chiedere agli ospiti la verifica della documentazione di idoneità? Inizialmente si era ipotizzato di prevedere un Covid manager ogni 50 invitati, ma questa norma è stata poi eliminata. Esclusa la possibilità di prevedere un controllo da parte delle forze dell'ordine, il governo dovrà stabilire come verificare che gli ospiti siano in regola con la normativa in vigore emanando nuove linee guida.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Discoteche

Balli nei locali notturni, distanze al vaglio del Cts

Le norme in vigore prevedono che le discoteche possano riaprire, ma non è consentito ballare. E tanto è bastato per far nascere lo scontro. Governatori e gestori chiedono il via libera, semmai con il green pass. Il sottosegretario alla Salute Andrea Costa condivide questa linea: «Non possiamo permetterci di approssimare il problema come lo scorso anno. Dobbiamo essere coerenti e seri, le discoteche vanno riaperte per poter andare a ballare e socializzare. Se si aprono le discoteche, non bisogna tener conto di restrizioni sul distanziamento, il criterio dovrà essere quello di monitorare e tracciare chi entra». L'ipotesi di mediazione è quella utilizzata per i matrimoni, dove si può ballare dopo aver dimostrato di avere il green pass. Si discute anche sull'opportunità di mantenere l'obbligo della mascherina. Su questo tema dovrà essere il Comitato tecnico scientifico a fornire un parere nei prossimi giorni.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

3 + 4

Regioni

Da lunedì 31 maggio sono già in zona bianca Friuli-Venezia Giulia, Molise e Sardegna. Lunedì 7 giugno saranno seguite da Umbria, Veneto, Liguria e Abruzzo

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Mini-tavolate, rivolta dei ristoratori «Non faremo rispettare quei divieti»

IL CASO

Tavoli da quattro e solo per congiunti. Sono queste le nuove regole per i ristoratori, previste per la fascia gialla, e che potrebbero essere riconfermate anche in zona bianca. Come specificato nel decreto Riaperture bis: «Il consumo al tavolo è consentito per un massimo di 4 persone sedute insieme, salvo che siano tutti conviventi». Limite che resta sia nelle zone gialle, sia in quelle bianche. Una norma sanitaria «che non faremo rispettare», dicono gli imprenditori della ristorazione che hanno appena ripreso il servizio anche all'interno: da martedì (1 giugno), dopo l'ulteriore allentamento delle misure anti Covid, è consentita la consumazione anche all'interno. Una boccata d'ossigeno per il settore piegato dalla pandemia. Ma sono pochissimi quelli che stanno mantenendo lo standard richiesto che sta sollevando polemiche e tensioni. E in effetti, è sufficiente percorrere le strade di Trastevere, di Prati, di Ponte Milvio o del Centro storico per notare tavolate lunghe di commensali. «Dopo mesi di chiusure e aperture a singhiozzo, con i coperti già dimezzati all'interno delle sale, è una follia rispettare la regola dei quattro a tavola» ripetono in coro i ristoratori. Come conferma Claudio Pica, presidente romano delle Fiepet-Conferescenti: «Dobbiamo lavorare

DA TRASTEVERE A PRATI, A PONTE

MILVIO, AL CENTRO NEI LOCALI SEDUTI ANCHE 10 CLIENTI ALLA VOLTA

e recuperare il terreno perso. Le regole ci sono, è vero, ma alcune sono impossibili da rispettare. Se arriva un gruppo numeroso di persone, senza prenotazione, non possiamo chiedere a tutti il certificato o il grado di parentela. Stiamo attenti ma ci vuole anche un po' di buon senso».

LA REGOLA DEL 4

Ecco quindi come gruppi numerosi di amici si ritrovano seduti a pranzo o a cena: «All'interno e all'esterno del ristorante - prosegue il presidente Pica - garantiamo il metro di distanza tra un tavolo e l'altro. Così come ci preoccupiamo di prendere i nominativi e i contatti dei clienti. Ma sul numero dei commensali, ci siamo resi conto subito che non era gestibile la situazione. Per applicare la norma, dovremo mandare le persone via in un

I GESTORI: «NON POSSIAMO MANDARE VIA I COMMENSALI SIAMO RIMASTI CHIUSI PER MOLTI MESI, ORA VOGLIAMO LAVORARE»

momento delicato come questo, di riapertura, nessuno può permetterselo». Intanto tutti i sindacati di categoria nazionale ha inviato una richiesta al Ministero della Salute e per oggi è

previsto un tavolo tecnico. «Ci aspettiamo un passo indietro ma soprattutto linee differenti per la zona bianca» dice Luciano Sbraga, Luciano Sbraga, presidente di Fipe-Confcommercio. Perché nel decreto "Riaperture bis" il numero ristretto di commensali è stato riconfermato.

ZONA BIANCA

Con il calo dei contagi e seguendo la mappa delle riaperture, il Lazio dovrebbe entrare in zona bianca il prossimo 14 giugno. Con un allentamento che, per il settore della ristorazione, rappresenta una ulteriore accelerata sui consumi e sui futuri incassi. Eppure, anche nella fascia in cui le misure sanitarie saranno meno rigide, resterebbe la "regola del 4". «Stiamo spingendo affinché venga allargato il numero - dice ancora il presidente di Fipe-Confcommercio - ci stiamo avvicinando all'estate e, seppure rispettando le regole base come l'uso delle mascherine e il distanziamento tra i tavoli, la norma va modificata in tempi brevi». Sarà dunque decisivo, per le prossime settimane, l'incontro di questa mattina tra i vertici del Ministero della Salute e il Comitato tecnico scientifico. Intanto una prima apertura è arrivata dal ministero degli Affari regionali: «È in corso un approfondimento per risolvere e superare l'interpretazione sul limite massimo di 4 persone ai tavoli nei ristoranti» hanno scritto in una nota mercoledì. Quando i ristoratori si sono ritrovati nel caos tra numeri di commensali da far sedere a tavola.

Flaminia Savelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Cercasi stagionali disperatamente Nel mirino il reddito di cittadinanza

Molti imprenditori puntano il dito, ma ci sono due realtà la costa e le città d'arte: sul mare si riparte, fatica nell'interno

Samuele Bartolini

FIRENZE. C'è il turismo che riparte: è quello sulla costa dove i ristoranti cercano personale anche se poi trovano "solo ragazzi impreparati a caccia dello stipendio". E c'è il turismo fermo al palo o quasi: è quello delle città d'arte - Firenze, Pisa, Siena, Lucca - dove molti ristoranti aspettano lo sblocco dei licenziamenti del 1° luglio per liberarsi della "zavorra" di qualche dipendente di troppo - ahimè - e cercare di salvare l'attività in crisi.

REDDITO DI CITTADINANZA NEL MIRINO

E quella che sembrava l'ennesima provocazione del presidente della Regione Campania Vincenzo De Luca, è diventata invece una domanda che continua a impazzire sui media, e molti imprenditori l'hanno fatta propria: «Sarà colpa del reddito di cittadinanza se ristoranti e bar cercano camerieri ma non li trovano?». Sottinteso: non si trovano camerieri «perché preferiscono starsene a casa e prendere il reddito di cittadinanza».

Da quello che dicono il presidente regionale di Fipe Confcommercio, Aldo Cursano, il presidente regionale di Fiepet Confeser-

centi Franco Brogi e il presidente dell'Ente bilaterale del turismo toscano (Ebt) Roberto Betti, la realtà è ben più complessa. La Toscana dei ristoranti che prova a ripartire col turismo falcidiato nei lunghi mesi del Covid ha due facce: quella della costa dove la stagione bene o male è partita, o sta

Le previsioni indicano segnali di ripresa sul 2020, ma molti locali licenzieranno

partendo, e i locali cercano personale ma trovano ragazzi impreparati attratti solo dallo stipendio, e quella delle città d'arte dove il turismo internazionale non è tornato se non a piccoli sprazzi negli ultimi giorni e molti ristoranti aspettano lo sblocco dei licenziamenti del 1° luglio per mandare a casa qualche dipendente e far sopravvivere l'attività.

Tutto questo «mentre l'Istat certifica un aumento di personale nella manifattura e nell'industria e una diminuzione in ristoranti e hotel», dice Betti. Tradotto: uno spostamento dei lavoratori verso posti più sicuri.

IRISTORANTI DELLA COSTA

AAA cercasi personale di sala: camerieri, barman, addetti all'accoglienza, maître. «Queste le figure più ricercate dai ristoranti della costa in vista della stagione estiva 2021, poi c'è bisogno anche di qualche chef giovane in cucina», dice Aldo Cursano. In effetti il movimento c'è. Il turismo, sebbene sia quello meno danaroso degli italiani, sta ripartendo sul litorale. «Le case sono tutte prese. Gli hotel invece fanno più fatica perché c'è ancora la paura del contagio», aggiunge Franco Brogi. E i ristoranti si sono messi a cercare personale. Ma c'è un problema. Le figure che si presentano per lavorare sono impreparate. «Sono ragazzi che cercano uno stipendio ma non sanno nulla di come si lavora in un ristorante», dice Cursano. Pare dunque regni l'impreparazione tra i giovani candidati a un lavoro nei ristoranti. E conti solo la busta paga a fine mese. Un ritratto impietoso.

CITTÀ D'ARTE A RILENTO

Firenze, Pisa, Lucca e Siena: dire che le città d'arte sono vuote sarebbe esagerato, certo è che il turismo va

a rilento. Nell'era pre-Covid le città d'arte hanno sempre fatto il pienone grazie ai visitatori internazionali. Sono loro ad aver riempito le casse dei ristoranti. Sono loro ad aver portato la ricchezza. Ma la stagione estiva 2021, green card o meno, vedrà pochi turisti stranieri nei centri storici. In questi ultimi giorni, qualche fila si è cominciata a rivedere davanti agli Uffizi - tanto che lo stesso presidente della Toscana, Eugenio Gianini ha scritto sulle sue pagine social: «Finalmente un bel segnale di ripartenza».

PRESENZE: PREVISIONI IN CRESCITA

Ma per ora la situazione non è rosea. «Molti locali sono in crisi, non sanno nemmeno se riapriranno questa estate e sono pronti a mandare a casa qualche dipendente per cercare di tirare avanti un altro po' sfruttando lo sblocco dei licenziamenti», dice Cursano. Quindi: un'altra stagione a rischio per le città d'arte, dopo la terribile estate 2020.

La speranza è affidata alle vaccinazioni e alla green card. Intanto le previsioni per il 2021 danno una risalita rispetto allo scorsa estate con +28 % di arrivi e



+22% di pernottamenti. © RIPRODUZIONE RISERVATA
Continueranno a mancare
gli stranieri, il grosso dei tu-
risti sarà italiano. —



IL TURISMO IN TOSCANA

- ➔ **36.500** imprese
- ➔ **250mila** occupati
- ➔ **100mila** stagionali

- **Presenze turistiche 2020: calo del 60,6%** di arrivi pari a **8,8 milioni di turisti** (rispetto al 2019)
- Perdita di **6 miliardi** di fatturato
- **Pernottamenti: 21,4 mln**, con una perdita di **27 mln di turisti (-55,8%)**.
- **Turisti italiani: calo del 32,4%**. **Turisti stranieri: -76,1%**

Previsioni 2021

- **Arrivi: + 28,8%**, pari a oltre **1,6 mln** di visitatori in più
- **Pernottamenti: +22,3%**, pari a **4,7 mln**

(Fonte Centro Studi Turistici di Firenze e Fisascat-Cisl, Filcams-Cgil e Uiltucs toscane)



RIAPRI UN POSTO A **TAVOLA**

Via libera anche al chiuso: l'Italia si ritrova al ristorante

Da Roma a Milano, una guida alle riaperture

.....**Valeria Arnaldi**.....

Regolarmente distanziati, con un numero limitato di posti - massimo quattro, se non occupati da conviventi - al tavolo, e l'obbligo di indossare la mascherina quando non si è seduti. Finalmente, seppure con regole rigorose, si può mangiare al ristorante, anche al chiuso. La differenza si è fatta notare, sin dalle primissime ore delle nuove misure, martedì. E, soprattutto, si è fatta "contare". Stando ai dati [Fipe](#), è il 46,6% dei bar e ristoranti ad avere solo posti all'interno. Dunque, quasi la metà.

La proporzione si conferma a Roma e Milano: all'incirca un ristorante su due è stato costretto a rimanere chiuso per la mancanza di spazi esterni. Fino a due giorni fa. Il comparto, poi, ha tirato un sospiro di sollievo. A far discutere, ora, sono le restrizioni, a partire dal numero dei commensali a tavola. Solo

quattro. «L'apertura dei ristoranti al chiuso è una boccata di ossigeno per il settore - dice Alessandro Circiello, di Federazione Italiana Cuochi, noto chef televisivo - ma va rivista la questione dei quattro a tavola. Se le distanze vengono rispettate, cosa cambia che le persone siano quattro o sei? Peraltro, la quasi totalità dei ristoranti, salvo gli stellati, usa il tavolo quadrato, non tondo, con cui è facile assicurare le distanze». Il dibattito è caldo. Sono più voci, tra categoria, politica e istituzioni, a chiedere una Commissione tecnica per alzare il limite, consentendo qualche "tavolata". Per il sottosegretario alla Salute Pierpaolo Sileri, il "tetto" dei posti è da rivedere: «Li aumenterei a 8-10, per poi liberalizzare ai primi di luglio», ha dichiarato. Oggi un nuovo vertice, si va verso un compromesso che prevederebbe 4 solo all'interno e tavolate all'esterno.



CLASSICO E SPERIMENTALE

Dalla carbonara alle novità dello chef Scamardella

I tagliolini con lime, vongole e latte di cocco sono una delle novità nel menu di Pipero. Il regno romano di Alessandro Pipero - che peraltro da circa due settimane ha avviato pure una nuova avventura a Cortona, nella campagna toscana, sorta di pop-up fino al 30 settembre - spazia quindi tra nuove creazioni dello chef **Ciro Scamardella** ma mantiene i classici, ormai immancabili, come "la Carbonara di Pipero", vero must per appassionati e cultori. «Il primo giugno - dice Pipero - per noi è stato come una Pasqua».



(V. Arn.)

Pipero, Corso Vittorio Emanuele II 250 (Roma)

PIATTI ARTISTICI

Nella squadra anche un nuovo sommelier

Porte nuovamente aperte al ristorante Tazio dello chef **Niko Sinisgalli**. E in un clima di festa. Per i primi due giorni, come sottolinea **Maria Rosito**, manager e pr, tutti i tavoli erano prenotati. Lo chef celebra la ripartenza con un nuovo menu, con piatti concepiti come opere d'arte. Novità, anche sul fronte vini, con l'ingresso in squadra di **Carlo Attisano**, vicepresidente **Worldwide Sommelier Association** e vicepresidente della **Fondazione Italiana Sommelier**.



(V. Arn.)

Tazio, Piazza della Repubblica 47 (Roma)



PASTO CON VISTA

Sapori innovativi dal roof sopra i tetti della Capitale

L'Attico, riservato al ristorante Les Etoiles, il roof garden, per il Bistrot, e il Rooftop, cocktail bar con vista sui tetti di Roma. Il gusto si fa in tre all'Hotel Atlante Star, storico albergo della famiglia Mencucci, che, per i sapori, vede la firma dello chef William Anzidei. La cucina italiana viene ripensata in chiave innovativa, per guardare alla storia ma anche a suggestioni moderne, come i Tortelli con pasta fresca tirata a mano farcito con la coscia dell'anatra confit rinfrescati da caprino e mirtili.



(V. Arn.)
Les Etoiles, via dei Bastioni 1
(Roma)

LUXURY HOTEL

Messico e non solo tra spezie e cocktail

Nuova proposta per il luxury hotel Chapter dell'imprenditore Marco Cilia, che apre il suo rooftop Hey Güey. La cucina è messicana tradizionale ma d'autore: l'executive chef Davide Puleio l'ha affidata al colombiano Victor Cuenca Lopez. A firmare i cocktail è il nuovo bar manager Joy Napolitano. In menu, tacos, empanadas, quesadillas, nachos e tostadas, piatti riconoscibili ma capaci di sorprendere il palato, per regalarsi, sin dal primo assaggio, la sensazione di una vacanza nel cuore della città.



(V. Arn.)
Chapter, via S. Maria de' Calderari
47 (Roma)



DELIZIE GIAPPONESI

Dallo chef Priyan la tradizione orientale

“Carpaccio dei 5 Continenti”, il Sushi Kan, l’Insalata di Aragosta o il Wikakuni Kyoto ovvero il Maialino tipico della tradizione giapponese: il ristorante dello chef Wicky Priyan riapre finalmente le sue porte. Dal primo giugno, i clienti possono pranzare e cenare all’interno, rispettando misure e distanziamenti. Non avendo un dehor esterno, nei mesi scorsi il ristorante è rimasto aperto solo con il servizio delivery e asporto (servizi che continua a fare). **(R. Vec.)**



Wicky's Innovative Japanese Cuisine, corso Italia 6 (Milano)

A CASA DEL TRISTELLATO

Le nuove creature firmate Bartolini

Gli appena nati in casa del tristellato Enrico Bartolini a quattro mani con il bravo chef Franco Aliberti. C’è “Anima”, il ristorante gourmet con dieci tavoli disegnato da Giò Ponti, “Vertigo, Osteria Contemporanea” e “Urban Garden Bar” *(foto di Santi Caleca)*: tre concept sostenibili al piano terra del nuovo Hotel Milano Verticale del Gruppo UNA. Insieme a cocktail bar e piatti bistrot, due sono i percorsi degustazione - “Aliberti 2021” e “In Italia” - di Anima. Oltre che la riscoperta della cottura alla brace. **(R. Vec.)**
Anima, Vertigo e Urban Garden Bar, Via Rosales 4 (Milano)





D'AUTORE E PER TUTTI

Cucina contemporanea al bistrot dei Navigli

È il bistrot di cucina contemporanea della zona dei Navigli. Un locale raccolto, semplice ed essenziale dai piatti impeccabili. Lo chef è Marco Ambrosino (*foto di Marco Varoli*) che da Procida a Milano, passando per esperienze internazionali, cura le sue creazioni d'avanguardia nel dettaglio. Dai tagliolini con porro fondente alle eliche con aringa e asparagi, dall'Ostrica alla brace alla "Chiajozza" (canocchie, riccio di mare) dolci. Una cucina d'autore a portata di tutti. **(R. Vec.)**



28 Posti, via Corsico 1 (Milano)

SEGRETI ELLENICI

Un paradiso greco tra olive e vini tipici

Camminando per le strade attorno a Porta Romana, ci si imbatte in questo paradiso di enogastronomia greca (*foto di Carlotta Vigo*). Innovativa e raffinata. Ad accogliere è Vasiliki, la proprietaria, che fa viaggiare tra le sue "fantastiche culinarie", dalle olive nere di Kalamata alla Athinaiki salata, al polpo al miele. Il locale ha riaperto sia la sala interna che il dehor, dopo mesi di delivery. Consulente è il bravo chef Gikas Xenakis. Gli ingredienti e i vini arrivano dalla Grecia. **(R. Vec.)**
Vasiliki Kouzina, Via Clusone, 6 (Milano)





Covid, via libera alla ristorazione: sei per tavolo

Epidemia e riaperture

In zona bianca all'aperto non ci sarà nessun limite sul numero dei commensali

Il generale Figliuolo: serve il massimo della flessibilità nelle prenotazioni di vaccini

**Marzio Bartoloni
Enrico Netti**

In zona bianca all'aperto non ci sarà nessun limite sul numero dei commensali seduti allo stesso tavolo mentre all'interno dei locali si potranno sedere fino a sei commensali per tavolo o al massimo due nuclei familiari. Questo è l'esito del confronto tra conferenza delle Regioni e l'esecutivo che si è svolto ieri. In zona gialla resterebbe l'attuale vincolo dei 4 coperti sia all'aperto che al chiuso. Roberto Speranza, ministro della Salute, oggi dovrebbe firmare l'ordinanza che definirà le nuove regole per il servizio nei ristoranti nel segno della «gradualità, passo dopo passo». Regole che dovrebbero restare in vigore per un paio di settimane quando il 21 giugno verrà abolito il coprifuoco e la mappa dei colori dell'Italia dovrebbe essere «in bianco» con il passaggio delle regioni ora in giallo. Oggi il monitoraggio Iss decreterà infatti l'entrata nell'area di rischio più bassa anche per Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto dopo Friuli, Molise e Sardegna. Dal 14 giugno potrebbe toccare a Lombardia, Lazio, Piemonte, Puglia, Emilia e Trento,

mentre aspetteranno il 21 giugno il resto delle Regioni a eccezione della Valle d'Aosta che potrebbe diventare bianca solo dal 28 giugno. In ogni caso le Regioni continuano il pressing con il presidente dei governatori, Massimiliano Fedriga, che rilancia sull'opportunità di abolire i limiti all'aperto anche per le zone gialle.

«Questo eccesso di prudenza non aveva alcuna base scientifica e aveva il solo effetto di rallentare la ripartenza di un settore stremato - è il commento di **Fipe** (pubblici esercizi) -. In questa fase serve il coraggio di andare avanti e garantire stabilità alla ripresa delle attività di somministrazione. Da parte nostra ci impegneremo per il massimo rispetto dei protocolli di sicurezza sanitaria e chiederemo sanzioni severe per chi non le rispetta».

La possibilità di aumentare il numero dei coperti fa tirare un respiro di sollievo al mondo dell'Ho.re.ca. «È un primo passo fondamentale per il rilancio della ristorazione che rappresenta una boccata di ossigeno per quegli esercizi che oggi rischiano di chiudere» dice Luigi Fasoli, presidente di AssoHoReCa.

Sul fronte vaccini - in particolare per i richiami - il generale Figliuolo ieri ha chiesto il massimo della flessibilità nelle prenotazioni. «Noi sappiamo che i vaccini Rna danno la possibilità di somministrare la seconda dose entro 42 giorni, in quel range bisogna essere flessibili, così come tra le 4 e le 12 settimane con Astrazeneca», spiega il Commissario, che riapre anche all'ipotesi avanzata dalle Regioni sui vaccini in vacanza: «Siamo a disposizione - dice - e faremo in modo che la logistica saprà correre ed essere flessibile a queste esigenze».



Il paradosso del turismo che riparte: mancano gli stagionali per l'estate

LUCA MAZZA

Soltanto a Rimini – con l'estate ormai alle porte – mancano all'appello circa 7mila addetti tra camerieri, lavoratori d'albergo e assistenti degli stabilimenti balneari. Salendo di quota lo scenario non cambia: anche in Trentino, tra ristorazione e pubblici esercizi, c'è una penuria di personale necessario a completare gli staff e ad accogliere i vacanzieri. Nell'Italia che secondo gli ultimi dati Istat ha perso quasi un milione di posti con l'avvento del Covid e dove il tasso di disoccupazione giovanile resta su livelli preoccupanti (attorno al 30%) stiamo assistendo al paradosso di una grossa offerta di lavoro che resta senza risposta. Si tratta di un fenomeno complicato, figlio di diversi fattori, e non va banalizzato con frasi fatte del tipo "i giovani non hanno voglia di lavorare". Così come non si può far finta che il problema non esista, perché la mancanza di lavoratori rischia di non far cogliere pienamente al settore turistico le ricche opportunità della ripresa estiva.

Tra i comparti più penalizzati dagli effetti del virus e dall'attuale carenza di personale in questa fase di ripartenza c'è quello dei pubblici esercizi: «Sicuramente abbiamo pagato e stiamo ancora pagando gli effetti indiretti della pandemia e

le incertezze di questi mesi sulle misure restrittive - evidenzia il presidente della **Fipe**-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani -. Tutte le imprese del turismo, a cominciare dai pubblici esercizi, hanno subito una drastica riduzione di operatori,

che alla prima occasione di lavoro utile si sono spostati nella Gdo, nella logistica o comunque in altre aree considerate più "sicure" in epoca Covid». Secondo Stoppani per migliorare la situazione bisogna agire anche su alcuni problemi di fondo: «Il tema lavoro non si può limitare alla riforma degli ammortizzatori sociali, pensando a "salvare il posto" senza indicare come priorità la "creazione di occupazione" - spiega -.

Bisognerebbe concentrare gli sforzi sulla formazione continua, sulle politiche attive e sulla creazione di competenze specifiche che servono, sono molto richieste e ben remunerate anche nel nostro settore (si pensi ad esempio ad aiuto cuochi, responsabili di sala o maître d'hotel)». Dal fronte sindacale si segnalano anche altri aspetti sulla reale convenienza e sulla effettiva qualità dei lavori estivi presenti sul mercato: «A differenza dell'epoca ante Jobs Act in cui l'indennità di disoccupazione copriva un buon periodo di fermo dell'attività, do-

po quella riforma la coperta (soprattutto reddituale) si è accorciata, per cui è diventato meno redditizio del passato svolgere un lavoro che per sua natura è precario», sottolinea il segretario generale della Fisascat Cisl Davide Guarini. Inoltre, il sindacalista si chiede quali siano le reali condizioni presenti nelle proposte di lavoro cadute nel vuoto in questa fase di ripartenza. «Non vorrei che, dopo un anno complicato e i tanti dubbi sulla ripresa in vista - ragiona Guarini -, tante offerte lanciate siano in realtà poco

appetibili per durata limitata del contratto, bassa retribuzione e pesantezza dei carichi di lavoro richiesti».

Alcuni giuslavoristi ed esperti delle questioni occupazionali, invece, ritengono che una certa "disaffezione" al lavoro e le tante posizioni che restano scoperte siano dovute anche alla pioggia di sussidi senza servizi caduta negli ultimi mesi. Alla versione che tante persone, in particolare i giovani, preferiscano il reddito di cittadinanza restando sul divano a un lavoro non crede Andrea Goggi, ceo e fondatore di Jobby, piattaforma nata per far incontrare domanda e offerta di lavoro e contribuire a risolvere i problemi dell'illegalità e il sommerso. «Uno degli aspetti da considerare è che il lavoro stagionale a volte non brilla per rispetto orari e tutele, per cui oggi più che mai i giovani si fanno i loro calcoli se convenga o meno accettare un'opportunità lavorativa - afferma Goggi -. È difficile che una proposta trasparente, corretta, con tutele previste per i lavoratori e correttamente retribuita resti senza candidati». Dal suo punto d'osservazione il numero uno di Jobby intravede segnali di ripresa: «Se nei mesi scorsi alcuni ambiti, dagli eventi alla ristorazione di sala, erano letteralmente spariti dalla nostra piattaforma, adesso sono ricomparse posizioni per camerieri, hostess, addetti alla cucina... Significa che una parte dei settori produttivi falcidiati dalla pandemia sta ripartendo». La speranza è che i tempi per carburare non siano troppo lunghi, altrimenti per il turismo sarà un'estate avara di soddisfazioni. Anche se il settore de-



ve avere la lungimiranza di sa- zazione e la destagionalizza- zione del turismo in Italia – so- per guardare anche oltre il pre- sente. «Per noi della coopera- zione gli aspetti fondamentali su cui puntare sono la stabiliz- zazione e la destagionalizza- zione del turismo in Italia – so- stiene Irene Bongiovanni, pre- sidente nazionale di Confcoo- perative Cultura Turismo Sport –. Tutti parlano di nuovi modelli legati al turismo sostenibile, ma la sfida è realizzarli davvero at- traverso la formazione conti- nua e la creazione di compe- tenze trasversali».

Dal mare alla montagna si segnala la carenza di migliaia di operatori. Un fenomeno figlio di vari fattori: dalla mancanza di tutele fino a retribuzioni non sempre adeguate e inferiori ai sussidi concessi

Gli occupati in Italia

e l'effetto del Covid

33,7%

Il tasso di disoccupazione giovanile in base agli ultimi dati forniti dall'Istat

814mila

La diminuzione del numero degli occupati

calcolata dall'Istat da quanto è scoppiata la pandemia

10,7%

Il tasso di disoccupazione generale in Italia ad aprile in base all'ultima rilevazione dell'Istat



I dati continuano a essere buoni. La fine delle restrizioni è sempre più vicina

C'è tanta voglia di... andare in bianco

Da lunedì coprifuoco posticipato di un'ora

MILANO (gtm) «Da oggi (martedì, ndr) ristoranti e bar possono ospitare i clienti anche all'interno, sia a pranzo che a cena. I dati della Lombardia confermano la discesa dei contagi. La fascia bianca si avvicina e finalmente potremo anticipare anche l'abolizione del coprifuoco».

Così all'inizio della settimana il governatore **Attilio Fontana** ha lanciato la «volata» della Lombardia verso la fine delle restrizioni. Che, al di là degli scongiuri, oggi sembra davvero sempre più vicina. Perché i dati migliorano giorno dopo giorno. A partire dall'incidenza, che è il parametro fondamentale per l'assegnazione della fascia di minore rischio. La nostra regione viaggia già da mercoledì della passata settimana sotto quota 50 casi ogni centomila abitanti e se dovesse mantenere questo trend sino a venerdì 11 giugno, allora da lunedì 14 scatterebbe la zona bianca.

Ma anche i dati degli ospedali (altro parametro preso in considerazione) fanno ben sperare. I ricoveri nei reparti sono scesi sotto quota mille, mentre le Terapie intensive calano costantemente, anche con picchi significativi. E le vaccinazioni corrono, avendo superato quota sei milioni di dosi somministrate, destinate a incrementare copiosamente anche con l'apertura delle prenotazioni per i cittadini tra i 12 e i 29 anni.

Insomma, la zona bianca sembra

davvero a un passo. Friuli Venezia Giulia, Molise e Sardegna la stanno già sperimentando e da lunedì toccherà ad altre regioni.

Intanto, però, in Lombardia qualcosa cambierà lo stesso la prossima settimana. Da lunedì 7 giugno, infatti, il coprifuoco verrà spostato dalle 23 a mezzanotte, in attesa dell'abolizione definitiva fissata per il 21 giugno. Ma, se dovessimo entrare in zona bianca il 14, a quel punto il limite orario decadrebbe automaticamente con una settimana di anticipo.

Ma, dato che non si può mai stare tranquilli, in settimana un'altra polemica è stata servita. Parliamo dei posti a tavola nei ristoranti e nei bar, riaperti anche all'interno. Chi si aspettava maglie larghe è rimasto deluso. E' rimasta la regola del massimo quattro persone sedute allo stesso tavolo, con l'unica deroga dei nuclei familiari. Niente tavolate, cene di gruppo, pizzate di fine anno, dunque, a meno di dividersi in tanti tavolini. Ma le interpretazioni sono contrastanti e hanno fatto litigare il ministro della Salute **Roberto Speranza** e la collega agli Affari regionali **Mariastella Gelmini**. Secondo quest'ultima, infatti, la regola delle quattro persone sarebbe superata dal passaggio in zona bianca. Di diverso parere il titolare del dicastero della Sanità, che in un chiarimento apposito ha fatto riferimento al Dpcm del 2 marzo, nel quale veniva mantenuta

questa norma, senza citare le zone bianche.

Dalla parte di Gelmini, invece, le Regioni: martedì sera il presidente della Conferenza, il leghista **Mas-similiano Fedriga**, ha chiesto al Governo di rivedere l'interpretazione della norma, così come ha fatto anche mercoledì mattina il leader del Carroccio **Matteo Salvini**.

«E' inaccettabile - ha attaccato il direttore generale della **Fipe** Confcommercio, l'associazione di categoria, **Roberto Calugi** - Sono passati mesi e ogni volta che entra in vigore un provvedimento c'è sempre confusione. Nel giorno della riapertura non c'è una linea chiara sul numero di commensali ammessi a ogni tavolo. Riceviamo a solo tre ore dal servizio, e a mezzo stampa, un'interpretazione del ministero della Salute giuridicamente incomprensibile. Non si mortifica così un comparto da 90 miliardi di euro».

Giovedì poi è stata imbastita una «trattativa» per trovare un compromesso. L'incontro ha partorito la decisione di lasciare a quattro il numero di commensali al chiuso, ma di dare il via libera alle tavolate.

Una decisione che comunque non ha accontentato gli operatori del settore che dopo aver passato oltre un anno in mezzo alle difficoltà si sarebbero aspettati una mano maggiore da parte del Governo.

SETTEGIORNI

Data: 04.06.2021 Pag.: 36
Size: 430 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Il presidente della Regione Attilio Fontana al bancone di un bar per un caffè

Data: 06.06.2021 Pag.: 19
 Size: 271 cm2 AVE: € 46341.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Guerra ai mozziconi Video e porta-cicche È la sfida di Firenze

Iniziativa presentata ieri per la Giornata mondiale dell'ambiente
 Bettini: «Danni ambientali figli di comportamenti scorretti»

di **Lisa Ciardi**

FIRENZE

Se proprio non si può o non si vuole smettere di fumare, è importante almeno non buttare a terra le 'cicche'. Ieri, in occasione della «Giornata mondiale dell'ambiente», Assomozziconi, associazione nata nel 2017 per volontà di Assorecuperi, e Fit (Federazione italiana tabaccai) hanno presentato un'iniziativa di sensibilizzazione sul problema dei mozziconi dispersi nell'ambiente.

Proprio da Firenze è partita infatti la campagna #seiunsupereroe, inserita in un evento di «Travel & Joy», format green innovativo ideato da Federica Borghi per promuovere la sostenibilità urbana. «Vogliamo essere gli artefici di un cambio di rotta rispetto ad abitudini sbagliate. -

ha spiegato Giovanni Riso, presidente Fit e Assomozziconi - gettare un mozzicone a terra è un gesto spesso compiuto senza riflettere che, non per questo, può essere ignorato».

«Fino a oggi gran parte delle campagne si concentrava sulla raccolta di cicche da terra - ha detto Tiziano Brembilla, presidente Assorecuperi e vicepresidente di Assomozziconi - quando ormai il danno era fatto. Il nostro obiettivo invece è modificare le abitudini delle persone attraverso un messaggio positivo: non a caso il nostro slogan è #seiunsupereroe».

«**Sono orgogliosa** di accogliere il lancio di questa iniziativa all'interno di «Travel & Joy» - ha dichiarato l'ideatrice del format, Federica Borghi -. Credo che la ripartenza del nostro Paese debba cominciare da un senso civi-

co reale e più profondo». «Il primo messaggio che vogliamo dare è che le sigarette fanno male - ha commentato la vicesindaca di Firenze Alessia Bettini - ma se proprio si sceglie di fumare occorre farlo rispettando l'ambiente». «In occasione della Giornata mondiale dell'ambiente - ha concluso l'assessora Cecilia Del Re - abbiamo voluto dire stop all'invasione di mozziconi nelle nostre città e ai danni ambientali legati a comportamenti scorretti». Alla presentazione hanno partecipato anche Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Firenze e Franco Marinoni, direttore di Confcommercio Toscana.



Un momento della presentazione dell'iniziativa contro l'abbandono dei mozziconi per strada

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Analisi della Coldiretti che stima per il settore una perdita complessiva di quasi 41 miliardi di euro nell'ultimo anno

Ristoranti, 6 italiani su 10 a cena fuori nel fine settimana

Nel primo weekend di allentamento delle misure anti-Covid, con la riapertura totale dei locali, sempre più italiani scelgono di cenare al ristorante. Secondo una analisi della Coldiretti su dati [Fipe](#), sono a caccia di un posto a tavola per cena in ristoranti, trattorie, pizzerie e agriturismi più di sei italiani su dieci (62,5%), complice la riapertura dei 360mila servizi di ristorazione presenti in Italia sia all'aperto che al chiuso dove restano limitazioni per i posti a sedere per singolo tavolo.

Una opportunità, sottolinea la Coldiretti, soprattutto per i 9 milioni di italiani che hanno colto l'occasione della festa della Repubblica del 2 giugno per una breve vacanza ma anche per quanti ne approfittano per una gita fuori porta in giornata al mare, in montagna o in campagna dove si registra un boom di prenotazioni nei 24mila agriturismi nazionali che possono garantire ampi spazi all'aperto anche per le grandi tavolate.

Le riaperture rappresentano soprattutto, sottolinea la Coldiretti, una importante boccata di ossigeno per le attività di ristorazione che si classificano tra quelle più duramente colpite dalle misure restrittive che hanno provocato un crack senza precedenti per la ristorazione che nell'ultimo anno per colpa ha quasi dimezzato il fatturato (-48%) per una perdita complessiva di quasi 41 miliardi di euro, secondo le stime Coldiretti su dati Ismea. A beneficiare delle riaperture sono anche le piccole produzioni di nicchia custodite lungo tutta la Penisola da generazioni dagli agricoltori la cui sopravvivenza è determinata proprio dalla ripresa del turismo e della ristorazione. Si tratta di un tesoro di 5.266 prodotti alimentari tradizionali unici al mondo legati alla storia e all'economia dei territori, che – conclude la Coldiretti – sono il simbolo della grande creatività, tradizione, qualità e sicurezza alla base del successo del Made in Italy nel mondo.



Covid Un italiano su 5 da oggi in zona bianca Sileri: "Nessun divieto dopo il doppio vaccino"

CARRATELLI, GRIGNETTI E ROSSI - PP. 6-7

2.275

I nuovi casi di contagio su 149.958 tamponi con tasso di positività salito dall'1% all'1,5%

51

I decessi da Covid nelle ultime 24 ore che portano il totale in Italia a 126.523

774

I pazienti ricoverati in terapia intensiva 14 in meno rispetto al dato di sabato

38,03

Milioni di dosi di vaccino somministrate nel nostro Paese

Vaccini a ritmo di record un italiano su cinque da oggi in zona bianca

Grazie alla spinta dei giovani un altro giorno da 600 mila somministrazioni
Nelle aree gialle coprifuoco alle 24, trattativa per riaprire i locali notturni

FRANCESCO GRIGNETTI

ROMA

Buone notizie dal fronte Covid. La vaccinazione di massa procede a ritmo veloce, con ben seicentomila iniezioni al giorno. È stato un weekend da record, trainato anche dall'alta adesione degli adolescenti in tutta Italia. Con i giovani funzionano i vax-day: il più efficace e divertente quello andato in scena all'hub Reale Mutua di Torino dove si è deciso di organizzare un dj set: ben mille giovani fra i 18 e i 28 anni si sono vaccinati fra le 21,30 di sabato e le 3,30 della notte di domenica a ritmo di musica.

**Nella fascia più ambita
altre quattro regioni:**

**in totale quasi 12
milioni di persone**

A questo punto sono ormai 25.033.111 gli italiani che hanno ricevuto almeno una prima dose; quasi 13 milioni quelli vaccinati del tutto, pari al 24% circa della popolazione over-12 anni. E per la prossima settimana è previsto l'arrivo di altre 4,1 milioni di dosi. Così il commissario straordinario, generale Paolo Figliuolo, può vantare: «Il nostro Paese è al secondo posto assoluto in Europa in termini di popolazione interamente vaccinata, subito dopo la Germania e davanti a Francia e Spagna».

Ed ecco, ottimi, gli effetti:

altre quattro regioni si aggiungono alla parte bianca dell'Italia. Dopo Friuli-Venezia Giulia, Molise e Sardegna, riaprono anche le neopromosse Abruzzo, Umbria, Liguria e Veneto, per un totale di quasi 12 milioni di persone. Nel resto dei territori, ancora in zona gialla, il coprifuoco slitta di un'ora, dalle ventitré alla mezzanotte. E comunque il coprifuoco decadrà in tutto il Paese il 21 giugno.

Mezza Italia da oggi è bianca. Quanto alle restanti regioni, il 14 giugno si coloreranno di bianco anche Lombardia, Lazio, Piemonte, Puglia, Emilia Romagna e Provincia

di Trento. Il 21 giugno toccherà a Sicilia, Marche, Toscana, Calabria, Campania e Provincia di Bolzano. Ultima resta la Valle d'Aosta, che dovrebbe virare dal giallo al bianco il 28 giugno.

Sono incoraggianti anche i numeri dell'ultimo bollettino sanitario: soltanto 2.275 nuovi casi e 51 morti. I posti letto occupati in terapia intensiva sono scesi a 774, con appena 20 nuovi ingressi in rianimazione. Gli ospedali respirano.

Si vede luce in fondo al tunnel. **A luglio la possibile
ripartenza delle sale
da ballo, settore
al limite della rivolta**

Data: 07.06.2021 Pag.: 1,6,7
Size: 460 cm2 AVE: € 125120.00
Tiratura: 160240
Diffusione: 115870
Lettori: 1034000



nel, insomma. E domani al ministero della Salute affronteranno anche il tema delle discoteche, finora serrate, e sul punto della rivolta. I locali potrebbero ripartire a luglio, ma è quasi certo che sarà necessario avere il Green pass per entrare.

«Non sono stato informato. In ogni caso siamo pronti a collaborare», afferma Maurizio Pasca, presidente Nazionale Silb-Fipe, il sindacato dei gestori della sale da ballo. «Con il Green pass, potranno entrare in discoteca coloro che sono vaccinati, che hanno contratto e sono guariti

dal virus o che hanno tamponi negativi nelle 36 ore precedenti. Insomma siamo pronti a creare delle "bolle di sicurezza" nei locali».

Resta il fortissimo malumore della categoria, ultima a essere presi in considerazione assieme alle piscine coperte. «Noi - dice ancora Pasca - non siamo pulsanti che accendi e spegni. Abbiamo bisogno di programmazione e per questo non vogliamo aprire domani, ma il 21 giugno verrà abolito il coprifuoco su tutto il territorio nazionale e programmare una riapertura ai primi luglio dareb-

be la possibilità di poter salvare almeno la stagione estiva. Anche perché altrimenti tre milioni di ragazzi, nel fine settimana specialmente, con le discoteche chiuse, andranno ad assembrarsi nelle piazze o in luoghi non controllati: meglio le discoteche dove invece il controllo c'è».

A proposito di controlli. C'è una grandissima voglia di ritorno alla normalità. Lo testimonia l'adesione entusiastica di molti giovani al vaccino. Qualcuno ritiene però che il coprifuoco sia già materia del passato. Ma così non è. Proseguono perciò le

ispezioni anche nei locali di notte. A Milano un bar è stato chiuso dalla polizia perché era ancora aperto alle 2 di notte e all'interno c'erano diverse persone che stavano mangiando e bevendo, con musica ad alto volume. Nella località turistica di Lignano Sabbiadoro, in Friuli Venezia Giulia, è stato invece attivato dalla Questura di Udine un dispositivo per la sicurezza e l'ordine pubblico per monitorare e «arginare» i comportamenti scorretti di diverse centinaia di giovani turisti, per lo più austriaci. —

Data: 07.06.2021 Pag.: 1,8
Size: 412 cm2 AVE: € 84048.00
Tiratura: 132083
Diffusione: 98384
Lettori: 1090000



Da questa sera

Coprifuoco a mezzanotte per i locali vale un miliardo

Francesco Bisozzi
e Mauro Evangelisti

Quanto vale un'ora di coprifuoco? Non proprio spiccioli, anzi a ben vedere pesa più dei ristori veicolati finora. Infatti per bar e ristoranti lo slittamento del limite dalle 23 alle 24 (da stasera nelle zone gialle) significa 30 milioni di euro in più al giorno, una cifra importante, secondo i calcoli della Fiepet Confesercenti. Quindi, questi 60 minuti di libertà valgono nell'arco di un mese circa un miliardo di euro di maggiori entrate.

A pag. 8

La notte Il coprifuoco alle 24 “ristoro” da 1 miliardo Blitz sulle discoteche

► In zona gialla da oggi a casa un'ora dopo: ► Cortocircuito alla Salute: domani incontro stimati 30 milioni al giorno di incassi in più sulle sale da ballo all'insaputa del ministro

ROMA Quanto vale un'ora di coprifuoco? Non proprio spiccioli, anzi a ben vedere pesa più dei ristori veicolati finora. Infatti per bar e ristoranti lo slittamento del li-

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 07.06.2021 Pag.: 1,8
Size: 412 cm2 AVE: € 84048.00
Tiratura: 132083
Diffusione: 98384
Lettori: 1090000



una cifra importante, secondo i calcoli della Fiepet Confesercenti. Quindi, stima sempre la Federazione italiana degli esercenti pubblici e turistici, questi 60 minuti di libertà valgono nell'arco di un mese circa un miliardo di euro di maggiori entrate. Solo nella Capitale, calcola il vicepresidente nazionale della Fiepet Claudio Pica, l'asticella tocca quota 3,5 milioni al giorno, sarebbe a dire oltre 100 milioni al mese, un decimo della "plusvalenza" stimata su scala nazionale.

Da sapere: il coprifuoco slitta di un'ora solo nelle Regioni gialle visto che in quelle bianche è stato rimosso del tutto. Ancora: l'industria della notte ha ancora un nervo scoperto rappresentato dalle discoteche chiuse. I sindacati dei locali da ballo premono, fanno notare che attività molto simili a una discoteca si svolgono ovunque meno che, appunto, nelle discoteche. Il ministro della Salute, Roberto Speranza, e il Cts, anche alla luce della dolorosa esperienza dell'estate 2020, frenano, ma non tutti la pensano in questo modo, a partire da due sottosegretari: Sileri dice che si deve consentire di tornare a bal-

lare, ma con il green pass; Costa ha convocato un incontro con i gestori delle discoteche per domani e in più occasioni si è pronunciato a favore della riapertura. Quando ieri è uscita una notizia di agenzia dal titolo «martedì incontro sulle discoteche al Ministero della Salute» si è pensato che Speranza fosse pronto a benedire il ritorno in pista, ma non è lui il protagonista, alla consolle c'è il sottosegretario Costa. In maggioranza il tema delle discoteche rischia di diventare rovente.

IL SOSTEGNO

Ma torniamo alla notte che si riaccende, almeno per un ora, nelle Regioni gialle. Il coprifuoco nella versione light rappresenta il migliore dei ristori perché consente di lavorare su più turni. Ma anche perché l'allentamento della stretta riverserà per le strade (e per più tempo) un maggior numero di persone. Sempre la Fiepet fa notare poi che con il coprifuoco allentato ci guadagna pure lo Stato, per effetto del gettito erariale aumentato. Dall'inizio dell'emergenza al primo Sostegni, ha stimato invece l'ufficio

studi di Fipe Confcommercio, il mondo dei pubblici esercizi ha ricevuto appena 3,5 miliardi di ristori, sufficienti a coprire una minima percentuale delle perdite. Per intenderci, il 2020 si è chiuso con 37,7 miliardi di euro di perdite, ossia circa il 40 per cento dell'intero fatturato annuo del settore è andato in fumo.

Spiega sempre la Federazione italiana pubblici esercizi: «Lo spostamento del coprifuoco si riflette sul fatturato dei ristoranti con un incremento di circa il 17 per cento». Lo slittamento alle 23 è valso un aumento del fatturato del 10 per cento, mentre l'allungamento dalle 23 alle 24 porta un altro incremento del 7 per cento. «A Roma l'ora in più di libertà porterà un incremento di 3,5 milioni di fatturato al giorno per i ristoratori», ha calcolato Pica. Nei ristoranti sarà possibile prevedere due turni di cene, poi ci saranno i dopo cena, i cocktail, gli aperitivi. Sempre a Roma, secondo i calcoli della federazione, la prossima settimana riapriranno altri 100 hotel, ma gli alberghi nella Capitale sono 1200 e quelli con le insegne ancora spente costituiscono la maggioranza.

Francesco Bisozzi
Mauro Evangelisti

IL SOTTOSEGRETARIO COSTA CONVOCA I GESTORI LA PROPOSTA DI RIAPRIRE CON IL PASS COVID



Ancora boom di vaccinazioni Un italiano su 5 in zona bianca

Grazie alla spinta dei giovani secondo giorno consecutivo da oltre 600mila dosi somministrate

Francesco Grignetti / ROMA

Buone notizie dal fronte Covid. La vaccinazione di massa procede a ritmo veloce, con ben seicentomila iniezioni al giorno. È stato un weekend da record, trainato anche dall'alta adesione degli adolescenti in tutta Italia. Con i giovani funzionano i vax-day: il più efficace e divertente quello andato in scena all'hub Reale Mutua di Torino dove si è deciso di organizzare un dj set: ben mille giovani fra i 18 e i 28 anni si sono vaccinati fra le 21.30 di sabato e le ore 3.30 della notte di domenica a ritmo di musica.

A questo punto sono ormai 37.867.902 gli italiani che hanno ricevuto almeno una prima dose; quasi 13 milioni quelli vaccinati del tutto, pari al 24% circa della popolazione over-12 anni. E per la prossima settimana è previsto l'arrivo di altre 4,1 milioni di dosi. Così il commissario straordinario, generale Paolo Figliuolo, può vantare: «Il nostro Paese è al secondo posto assoluto in Europa in termini di popolazione interamente vaccinata, subito dopo la Germania e davanti a Francia e Spagna».

Ed ecco, ottimi, gli effetti: altre quattro regioni si ag-

giungono alla parte bianca dell'Italia. Dopo Friuli-Venezia Giulia, Molise e Sardegna, riaprono anche le neopromosse Abruzzo, Umbria, Liguria e Veneto. Nel resto dei territori, ancora in zona gialla, il coprifuoco slitta di un'ora, dalle ventitré alla mezzanotte. E comunque il coprifuoco decadrà in tutto il Paese il 21 giugno.

Mezza Italia da oggi è bianca. Quanto alle restanti regioni, il 14 giugno si coloreranno di bianco anche Lombardia, Lazio, Piemonte, Puglia, Emilia Romagna e Provincia di Trento. Il 21 giugno toccherà a Sicilia, Marche, Toscana, Calabria, Campania e Provincia di Bolzano. Ultima resta la Valle d'Aosta, che dovrebbe virare dal giallo al bianco il 28 giugno.

Sono incoraggianti anche i numeri dell'ultimo bollettino sanitario: soltanto 2.275 nuovi casi e 51 morti. I posti letto occupati in terapia intensiva sono scesi a 774, con appena 20 nuovi ingressi in rianimazione. Gli ospedali respirano.

Si vede luce in fondo al tunnel, insomma. E domani al ministero della Salute

affronteranno anche il tema delle discoteche, finora serrate, e sul punto della riapertura. I locali potrebbero riaprire a luglio, ma è quasi certo che sarà necessario avere il green pass per entrare.

«Non sono stato informato. In ogni caso siamo pronti a collaborare», afferma Maurizio Pasca, Presidente Nazionale Silb-Fipe, il sindacato dei gestori della sale da ballo. «Con il green pass, potranno entrare in discoteca coloro che sono vaccinati, che hanno contratto e sono guariti dal virus o che hanno tamponi negativi nelle 36 ore precedenti. Insomma siamo pronti a creare delle "bolle di sicurezza" nei locali».

Resta il fortissimo malumore della categoria, ultimi a essere presi in considerazione assieme alle piscine coperte. «Noi - dice ancora Pasca - non siamo pulsanti che accendi e spegni. Abbiamo bisogno di programmazione e per questo non vogliamo aprire domani, ma il 21 giugno verrà abolito il coprifuoco su tutto il territorio nazionale e programmare una riapertura i primi luglio darebbe la pos-

sibilità di poter salvare almeno la stagione estiva. Anche perché altrimenti tre milioni di ragazzi, nel fine settimana specialmente, con le discoteche chiuse, andranno ad assembrarsi nelle piazze o in luoghi non controllati: meglio le discoteche dove invece il controllo c'è».

A proposito di controlli. C'è una grandissima voglia di ritorno alla normalità. Lo testimonia l'adesione entusiastica di molti giovani verso il vaccino. Qualcuno ritiene però che il coprifuoco sia già materia del passato. Ma così non è. Proseguono perciò le ispezioni anche nei locali di notte. A Milano un bar è stato chiuso dalla polizia perché era ancora aperto alle 2 di notte e all'interno c'erano diverse persone che stavano mangiando e bevendo, con musica ad alto volume. Nella località turistica di Lignano Sabbiadoro, in Friuli Venezia Giulia, è stato invece attivato dalla Questura di Udine un dispositivo per la sicurezza e l'ordine pubblico per monitorare e «arginare» i comportamenti scorretti di diverse centinaia di giovani turisti, per lo più austriaci, presenti nella località balneare. —

Data: 07.06.2021 Pag.: 8
Size: 547 cm2 AVE: € 16410.00
Tiratura: 43843
Diffusione: 36620
Lettori: 231000



Stanno funzionando a pieno ritmo gli hub vaccinali con la distribuzione delle dosi in tutta Italia

IL BOLLETTINO

2.275

I contagi

I nuovi casi di contagio su 149.958 tamponi con tasso di positività salito all'1,5%

51

I decessi

Le vittime da Covid nelle ultime 24 ore che portano il totale in Italia a 126.523

774

Le terapie intensive

I pazienti ricoverati in terapia intensiva sono 14 in meno rispetto al dato di sabato



IL TIRRENO

Data: 07.06.2021 Pag.: 2
Size: 239 cm2 AVE: € 10994.00
Tiratura: 46197
Diffusione: 35090
Lettori: 379000

Giovani a caccia del vaccino

Record di dosi somministrate in Italia, tantissime le richieste dei ragazzi

Andrea Capello

ROMA. L'Italia dei vaccini corre veloce con tanta voglia di estate. Per il secondo giorno consecutivo la soglia delle somministrazioni si aggira attorno a quota 600mila. Un weekend da record trainato anche dall'alta adesione degli adolescenti in tutta Italia. Per loro, limitati nella loro voglia di socialità a causa delle restrizioni ancora in vigore, si sono organizzati eventi vaccinali ad hoc. Il più curioso quello andato in scena all'hub Reale Mutua di Torino dove si è deciso di organizzare un dj set. Un migliaio di giovani fra i diciotto e i ventotto anni si sono vaccinati fra le 21,30 di sabato e le 3,30 della notte di domenica a ritmo di musica in completa sicurezza. Un'iniziativa che verrà sicuramente replicata in attesa che i giovani possano tornare a ballare anche nelle discoteche.

DISCOTECHE IN ATTESA

A tal proposito i nodi restano irrisolti. Le voci secondo cui la prossima settimana dovrebbe tenersi un incontro sul tema vengono smentite tanto dal ministero della Salute quanto dai sindacati di settore. «Se questa settimana ci vorranno chiamare noi ne saremo grati ma ad ora non ci è arrivata nessuna convocazione ufficiale» dice il presidente del sindacato dei gestori dei locali da ballo Silb-Fipe **Maurizio Pasca**. L'auspicio degli operatori dei locali notturni è di poter aprire «da inizio luglio» e, come spiegato dal sottosegretario **Pierpaolo Sileri**, questo potrebbe avvenire grazie al green pass.

REGIONI IN ORDINE SPARSO

Nel Lazio, invece, il Junior Open Day organizzato dall'azienda sanitaria di Rieti per la

fascia di età 12-16 anni ha avuto un successo tale che si è deciso di raddoppiare le dosi di Pfizer da somministrare. Qualcuno per essere sicuro di arrivare in tempo ha addirittura deciso di dormire in macchina davanti all'ospedale. In Puglia invece i 12-15enni non in condizioni di fragilità dovranno attendere fino al 23 agosto per poter iniziare la loro campagna di immunizzazione.

IL REPORT SUI VACCINI

Arrivano intanto buone notizie dal secondo rapporto dell'Istituto superiore di sanità relativo all'impatto della vaccinazione anti covid sul rischio di infezione. In un periodo compreso tra i 105 e i 112 giorni dalla vaccinazione si osserva infatti una «ulteriore riduzione del rischio di diagnosi» con un effetto «simile negli

uomini, nelle donne e in persone in diverse fasce di età». Anche per gli operatori sanitari e per gli ospiti delle Rsa «si osservano riduzioni di ricovero simili». Dati che suggeriscono una «protezione protratta nel tempo» e l'efficacia della campagna di immunizzazione di massa, almeno nel mitigare la gravità della malattia. Lo studio si riferisce a 14 milioni di persone vaccinate con almeno una dose. Nell'analisi si conferma come i rischi di infezione, ricovero, terapia intensiva e decesso, diminuiscano rapidamente dopo le prime due settimane e fino a circa 35 giorni dopo la somministrazione della prima dose con una riduzione che è circa l'80 per cento per il rischio di diagnosi, il 90 per il rischio di ricovero e terapia intensiva e il 95 per il rischio di decesso. —



Ancora boom di vaccinazioni Meno divieti per un italiano su 5

Grazie alla spinta dei giovani secondo giorno consecutivo da oltre 600 mila dosi somministrate

Francesco Grignetti / ROMA

Buone notizie dal fronte Covid. La vaccinazione di massa procede a ritmo veloce, con ben seicentomila iniezioni al giorno. È stato un weekend da record, trainato anche dall'alta adesione degli adolescenti in tutta Italia. Con i giovani funzionano i vax-day: il più efficace e divertente quello andato in scena all'hub Reale Mutua di Torino dove si è deciso di organizzare un dj set: ben mille giovani fra i 18 e i 28 anni si sono vaccinati fra le 21.30 di sabato e le ore 3.30 della notte di domenica a ritmo di musica.

A questo punto sono ormai 37.867.902 gli italiani che hanno ricevuto almeno una prima dose; quasi 13 milioni quelli vaccinati del tutto, pari al 24% circa della popolazione over-12 anni. E per la prossima settimana è previsto l'arrivo di altre 4,1 milioni di dosi. Così il commissario straordinario, generale Paolo Figliuolo, può vantare: «Il nostro Paese è al secondo posto assoluto in Europa in termini di popolazione interamente vaccinata, subito dopo la Germania e davanti a Francia e Spagna».

Ed ecco, ottimi, gli effetti: altre quattro regioni si ag-

giungono alla parte bianca dell'Italia. Dopo Friuli-Venezia Giulia, Molise e Sardegna, riaprono anche le neopromosse Abruzzo, Umbria, Liguria e Veneto. Nel resto dei territori, ancora in zona gialla, il coprifuoco slitta di un'ora, dalle ventitré alla mezzanotte. E comunque il coprifuoco decadrà in tutto il Paese il 21 giugno.

Mezza Italia da oggi è bianca. Quanto alle restanti regioni, il 14 giugno si coloreranno di bianco anche Lombardia, Lazio, Piemonte, Puglia, Emilia Romagna e Provincia di Trento. Il 21 giugno toccherà a Sicilia, Marche, Toscana, Calabria, Campania e Provincia di Bolzano. Ultima resta la Valle d'Aosta, che dovrebbe virare dal giallo al bianco il 28 giugno.

Sono incoraggianti anche i numeri dell'ultimo bollettino sanitario: soltanto 2.275 nuovi casi e 51 morti. I posti letto occupati in terapia intensiva sono scesi a 774, con appena 20 nuovi ingressi in rianimazione. Gli ospedali respirano.

Si vede luce in fondo al tunnel, insomma. E domani al ministero della Salute

affronteranno anche il tema delle discoteche, finora serrate, e sul punto della riapertura. I locali potrebbero riaprire a luglio, ma è quasi certo che sarà necessario avere il green pass per entrare.

«Non sono stato informato. In ogni caso siamo pronti a collaborare», afferma Maurizio Pasca, Presidente Nazionale Silb-Fipe, il sindacato dei gestori della sale da ballo. «Con il green pass, potranno entrare in discoteca coloro che sono vaccinati, che hanno contratto e sono guariti dal virus o che hanno tamponi negativi nelle 36 ore precedenti. Insomma siamo pronti a creare delle "bolle di sicurezza" nei locali».

Resta il fortissimo malumore della categoria, ultimi a essere presi in considerazione assieme alle piscine coperte. «Noi - dice ancora Pasca - non siamo pulsanti che accendi e spegni. Abbiamo bisogno di programmazione e per questo non vogliamo aprire domani, ma il 21 giugno verrà abolito il coprifuoco su tutto il territorio nazionale e programmare una riapertura i primi luglio darebbe la pos-

sibilità di poter salvare almeno la stagione estiva. Anche perché altrimenti tre milioni di ragazzi, nel fine settimana specialmente, con le discoteche chiuse, andranno ad assembrarsi nelle piazze o in luoghi non controllati: meglio le discoteche dove invece il controllo c'è».

A proposito di controlli. C'è una grandissima voglia di ritorno alla normalità. Lo testimonia l'adesione entusiastica di molti giovani verso il vaccino. Qualcuno ritiene però che il coprifuoco sia già materia del passato. Ma così non è. Proseguono perciò le ispezioni anche nei locali di notte. A Milano un bar è stato chiuso dalla polizia perché era ancora aperto alle 2 di notte e all'interno c'erano diverse persone che stavano mangiando e bevendo, con musica ad alto volume. Nella località turistica di Lignano Sabbiadoro, in Friuli Venezia Giulia, è stato invece attivato dalla Questura di Udine un dispositivo per la sicurezza e l'ordine pubblico per monitorare e «arginare» i comportamenti scorretti di diverse centinaia di giovani turisti, per lo più austriaci, presenti nella località balneare. —

Data: 07.06.2021 Pag.: 2
Size: 558 cm2 AVE: € 10602.00
Tiratura: 22166
Diffusione: 16286
Lettori: 207000



Stanno funzionando a pieno ritmo gli hub vaccinali con la distribuzione delle dosi in tutta Italia

IL BOLLETTINO

2.275

I contagi

I nuovi casi di contagio su 149.958 tamponi con tasso di positività salito all'1,5%

51

I decessi

Le vittime da Covid nelle ultime 24 ore che portano il totale in Italia a 126.523

774

Le terapie intensive

I pazienti ricoverati in terapia intensiva sono 14 in meno rispetto al dato di sabato

Data: 07.06.2021 Pag.: 10
Size: 547 cm2 AVE: € 16410.00
Tiratura: 23562
Diffusione: 20697
Lettori: 138000



Ancora boom di vaccinazioni Un italiano su 5 in zona bianca

Grazie alla spinta dei giovani secondo giorno consecutivo da oltre 600mila dosi somministrate

Francesco Grignetti / ROMA

Buone notizie dal fronte Covid. La vaccinazione di massa procede a ritmo veloce, con ben seicentomila iniezioni al giorno. È stato un weekend da record, trainato anche dall'alta adesione degli adolescenti in tutta Italia. Con i giovani funzionano i vax-day: il più efficace e divertente quello andato in scena all'hub Reale Mutua di Torino dove si è deciso di organizzare un dj set: ben mille giovani fra i 18 e i 28 anni si sono vaccinati fra le 21.30 di sabato e le ore 3.30 della notte di domenica a ritmo di musica.

A questo punto sono ormai 37.867.902 gli italiani che hanno ricevuto almeno una prima dose; quasi 13 milioni quelli vaccinati del tutto, pari al 24% circa della popolazione over-12 anni. E per la prossima settimana è previsto l'arrivo di altre 4,1 milioni di dosi. Così il commissario straordinario, generale Paolo Figliuolo, può vantare: «Il nostro Paese è al secondo posto assoluto in Europa in termini di popolazione interamente vaccinata, subito dopo la Germania e davanti a Francia e Spagna».

Ed ecco, ottimi, gli effetti: altre quattro regioni si ag-

giungono alla parte bianca dell'Italia. Dopo Friuli-Venezia Giulia, Molise e Sardegna, riaprono anche le neopromosse Abruzzo, Umbria, Liguria e Veneto. Nel resto dei territori, ancora in zona gialla, il coprifuoco slitta di un'ora, dalle ventitré alla mezzanotte. E comunque il coprifuoco decadrà in tutto il Paese il 21 giugno.

Mezza Italia da oggi è bianca. Quanto alle restanti regioni, il 14 giugno si coloreranno di bianco anche Lombardia, Lazio, Piemonte, Puglia, Emilia Romagna e Provincia di Trento. Il 21 giugno toccherà a Sicilia, Marche, Toscana, Calabria, Campania e Provincia di Bolzano. Ultima resta la Valle d'Aosta, che dovrebbe virare dal giallo al bianco il 28 giugno.

Sono incoraggianti anche i numeri dell'ultimo bollettino sanitario: soltanto 2.275 nuovi casi e 51 morti. I posti letto occupati in terapia intensiva sono scesi a 774, con appena 20 nuovi ingressi in rianimazione. Gli ospedali respirano.

Si vede luce in fondo al tunnel, insomma. E domani al ministero della Salute

affronteranno anche il tema delle discoteche, finora serrate, e sul punto della rivotata. I locali potrebbero riaprire a luglio, ma è quasi certo che sarà necessario avere il green pass per entrare.

«Non sono stato informato. In ogni caso siamo pronti a collaborare», afferma Maurizio Pasca, Presidente Nazionale Silb-Fipe, il sindacato dei gestori della sale da ballo. «Con il green pass, potranno entrare in discoteca coloro che sono vaccinati, che hanno contratto e sono guariti dal virus o che hanno tamponi negativi nelle 36 ore precedenti. Insomma siamo pronti a creare delle "bolle di sicurezza" nei locali».

Resta il fortissimo malumore della categoria, ultimi a essere presi in considerazione assieme alle piscine coperte. «Noi - dice ancora Pasca - non siamo pulsanti che accendi e spegni. Abbiamo bisogno di programmazione e per questo non vogliamo aprire domani, ma il 21 giugno verrà abolito il coprifuoco su tutto il territorio nazionale e programmare una riapertura i primi luglio darebbe la pos-

sibilità di poter salvare almeno la stagione estiva. Anche perché altrimenti tre milioni di ragazzi, nel fine settimana specialmente, con le discoteche chiuse, andranno ad assembrarsi nelle piazze o in luoghi non controllati: meglio le discoteche dove invece il controllo c'è».

A proposito di controlli. C'è una grandissima voglia di ritorno alla normalità. Lo testimonia l'adesione entusiastica di molti giovani verso il vaccino. Qualcuno ritiene però che il coprifuoco sia già materia del passato. Ma così non è. Proseguono perciò le ispezioni anche nei locali di notte. A Milano un bar è stato chiuso dalla polizia perché era ancora aperto alle 2 di notte e all'interno c'erano diverse persone che stavano mangiando e bevendo, con musica ad alto volume. Nella località turistica di Lignano Sabbiadoro, in Friuli Venezia Giulia, è stato invece attivato dalla Questura di Udine un dispositivo per la sicurezza e l'ordine pubblico per monitorare e «arginare» i comportamenti scorretti di diverse centinaia di giovani turisti, per lo più austriaci, presenti nella località balneare. —

Data: 07.06.2021 Pag.: 10
Size: 547 cm2 AVE: € 16410.00
Tiratura: 23562
Diffusione: 20697
Lettori: 138000



Stanno funzionando a pieno ritmo gli hub vaccinali con la distribuzione delle dosi in tutta Italia

IL BOLLETTINO

2.275

I contagi

I nuovi casi di contagio su 149.958 tamponi con tasso di positività salito all'1,5%

51

I decessi

Le vittime da Covid nelle ultime 24 ore che portano il totale in Italia a 126.523

774

Le terapie intensive

I pazienti ricoverati in terapia intensiva sono 14 in meno rispetto al dato di sabato

Data: 07.06.2021 Pag.: 16
Size: 500 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



■ RIPARTENZE Parla il coordinatore provinciale del sindacato dei balneari «Stavolta siamo più preparati»

Manica: «L'importante è fare bene, siamo la vetrina del turismo europeo»

di PATRIZIA SICILIANI

A Crotona è già estate, e fioccano le prenotazioni per luglio e agosto, anche se l'apertura di tutti indistintamente gli stabilimenti balneari è prevista per il 15 giugno. «In questa data inizierà ufficialmente la stagione per tutti i venti lidi che punteggiano la linea di costa urbana e il viale Magna Grecia», puntualizza Luca Manica, nella sua qualità di coordinatore provinciale del Sib, il Sindacato italiano balneari aderente a Fipe/Confcommercio. In realtà, alcuni concessionari hanno già aperto i loro lidi, che sono poi quelli ubicati a nord della linea di costa urbana, battendo sul tempo i colleghi ancora alle prese con i preparativi. Le spiagge iniziano a riempirsi di sdraio e ombrelloni e a popolarsi di bagnanti, soprattutto durante il weekend. Cosa prevede Manica per la stagione 2021?

La stagione sta per ripartire: i balneari le hanno segnalato qualche difficoltà?

«In questa fase non stiamo incontrando nessuna difficoltà, perché le linee guida per tutelare clienti e lavoratori sono le stesse dell'anno scorso; veniamo da quell'esperienza, dobbiamo solo riorganizzare al meglio le nostre rispettive strutture per la stagione in corso, ma lo stiamo facendo in assenza di problemi sia dal punto di vista sanitario, e mi riferisco alle misure anti-Covid, sia dal punto di vista organizzativo, siamo sicuramente più preparati».

E' problematico rispettare il distanziamento tra gli ombrelloni?

«Dobbiamo garantire 10 metri quadri tra le file degli ombrelloni, è una distanza ragionevole, a cui tutti si possono adeguare, stiamo parlando di 3 metri x 3,40, tanto

per dare un'idea della distanza, non ci sono gestori che hanno difficoltà a rispettare queste distanze e a garantire nel contempo la sanificazione delle attrezzature e dei locali, una regolare e frequente pulizia e disinfezione delle aree comuni, malgrado comportino dei costi aggiuntivi».

Qual è il vostro obiettivo principale?

«Noi vogliamo fare bene, in quanto siamo consapevoli dell'importanza che hanno gli stabilimenti balneari presenti sul territorio, sia come vetrina pubblicitaria per la città di Crotona sia sotto l'aspetto occupazionale».

A proposito: c'è carenza di lavoratori stagionali?

«No, da quello che mi hanno riferito i colleghi grossi problemi non ci sono, negli anni si è formato un giro di addetti che più o meno sono sempre gli stessi, qualche problema, invece, ce l'hanno i ristoranti e le strutture ricettive in genere a reperire camerieri».

Riesce a fare una stima dell'affluenza per l'estate in arrivo?

«Ancora ci sono pochi turisti sulle spiagge, ma si registrerà un flusso maggiore di presenze nei mesi di luglio e di agosto rispetto all'anno scorso, perché la Calabria è considerata come un'isola felice dai vacanzieri di tutt'Italia, io credo che prevarranno i vacanzieri italiani, faranno eccezione i villaggi di Isola, Botricello, che sono mete del turismo europeo».

Cosa chiedete al Comune di Crotona in vista dell'estate?

«Stiamo dialogando con il Comune e con Akrea per avviare una raccolta

differenziata lungo la costa urbana e viale Magna Grecia, partiremo quest'anno, puntando a raggiungere il 100% di raccolta differenziata, questo è il nostro auspicio».

Voi balneari avete ricevuto dei ristori?

«La Regione Calabria ha pubblicato un bando per la riqualificazione degli stabilimenti balneari con una dotazione finanziaria di 10 milioni di euro, l'aiuto concesso era pari al 70% delle spese ammesse, sono state inserite nella graduatoria e saranno finanziate le domande di aiuto presentate da 228 balneari calabresi, solo un paio sono di Crotona, io non lo definirei un ristoro o un beneficio per l'intero comparto regionale».

Cosa chiedete al Governo centrale a difesa della categoria dei balneari?

«Noi chiediamo la norma attuativa della legge numero 145 del 2018, che stabilisce il differimento della scadenza delle concessioni demaniali marittime al 2023, noi vogliamo sapere se stanno lavorando in questa direzione».

Il grosso
degli afflussi
in agosto

Atteso
il differimento
di scadenze

Data: 07.06.2021 Pag.: 16
Size: 500 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Luca Manica in uno stabilimento balneare

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 07.06.2021 Pag.: 2
Size: 555 cm2 AVE: € 11655.00
Tiratura: 12513
Diffusione: 9881
Lettori: 134000



Un italiano su 5 in zona bianca coprifuoco slitta a mezzanotte

Grazie alla spinta dei giovani secondo giorno consecutivo con oltre 600mila vaccini somministrati

Francesco Grignetti / ROMA

Buone notizie dal fronte Covid. La vaccinazione di massa procede a ritmo veloce, con ben seicentomila iniezioni al giorno. È stato un weekend da record, trainato anche dall'alta adesione degli adolescenti in tutta Italia. Con i giovani funzionano i vax-day: il più efficace e divertente quello andato in scena all'hub Reale Mutua di Torino dove si è deciso di organizzare un dj set: ben mille giovani fra i 18 e i 28 anni si sono vaccinati fra le 21.30 di sabato e le ore 3.30 della notte di domenica a ritmo di musica.

A questo punto sono ormai 37.867.902 gli italiani che hanno ricevuto almeno una prima dose; quasi 13 milioni quelli vaccinati del tutto, pari al 24% circa della popolazione over-12 anni. E per la prossima settimana è previsto l'arrivo di altre 4,1 milioni di dosi. Così il commissario straordinario, generale Paolo Figliuolo, può vantare: «Il nostro Paese è al secondo posto assoluto in Europa in termini di popolazione interamente vaccinata, subito dopo la Germania e davanti a Francia e Spagna».

Ed ecco, ottimi, gli effetti:

altre quattro regioni si aggiungono alla parte bianca dell'Italia. Dopo Friuli-Venezia Giulia, Molise e Sardegna, riaprono anche le neopromosse Abruzzo, Umbria, Liguria e Veneto. Nel resto dei territori, ancora in zona gialla, il coprifuoco slitta di un'ora, dalle ventitré alla mezzanotte. E comunque il coprifuoco decadrà in tutto il Paese il 21 giugno.

Mezza Italia da oggi è bianca. Quanto alle restanti regioni, il 14 giugno si coloreranno di bianco anche Lombardia, Lazio, Piemonte, Puglia, Emilia Romagna e Provincia di Trento. Il 21 giugno toccherà a Sicilia, Marche, Toscana, Calabria, Campania e Provincia di Bolzano. Ultima resta la Valle d'Aosta, che dovrebbe virare dal giallo al bianco il 28 giugno.

Sono incoraggianti anche i numeri dell'ultimo bollettino sanitario: soltanto 2.275 nuovi casi e 51 morti. I posti letto occupati in terapia intensiva sono scesi a 774, con appena 20 nuovi ingressi in rianimazione. Gli ospedali respirano.

Si vede luce in fondo al tunnel, insomma. E doma-

ni al ministero della Salute affronteranno anche il tema delle discoteche, finora serrate, e sul punto della rivolta. I locali potrebbero riaprire a luglio, ma è quasi certo che sarà necessario avere il green pass per entrare.

«Non sono stato informato. In ogni caso siamo pronti a collaborare», afferma Maurizio Pasca, Presidente Nazionale Silb-Fipe, il sindacato dei gestori della sale da ballo. «Con il green pass, potranno entrare in discoteca coloro che sono vaccinati, che hanno contratto e sono guariti dal virus o che hanno tamponi negativi nelle 36 ore precedenti. Insomma siamo pronti a creare delle "bolle di sicurezza" nei locali».

Resta il fortissimo malumore della categoria, ultimi a essere presi in considerazione assieme alle piscine coperte. «Noi - dice ancora Pasca - non siamo pulsanti che accendi e spegni. Abbiamo bisogno di programmazione e per questo non vogliamo aprire domani, ma il 21 giugno verrà abolito il coprifuoco su tutto il territorio nazionale e programmare una riapertura i primi luglio darebbe la pos-

sibilità di poter salvare almeno la stagione estiva. Anche perché altrimenti tre milioni di ragazzi, nel fine settimana specialmente, con le discoteche chiuse, andranno ad assembrarsi nelle piazze o in luoghi non controllati: meglio le discoteche dove invece il controllo c'è».

A proposito di controlli. C'è una grandissima voglia di ritorno alla normalità. Lo testimonia l'adesione entusiastica di molti giovani verso il vaccino. Qualcuno ritiene però che il coprifuoco sia già materia del passato. Ma così non è. Proseguono perciò le ispezioni anche nei locali di notte. A Milano un bar è stato chiuso dalla polizia perché era ancora aperto alle 2 di notte e all'interno c'erano diverse persone che stavano mangiando e bevendo, con musica ad alto volume. Nella località turistica di Lignano Sabbiadoro, in Friuli Venezia Giulia, è stato invece attivato dalla Questura di Udine un dispositivo per la sicurezza e l'ordine pubblico per monitorare e «arginare» i comportamenti scorretti di diverse centinaia di giovani turisti, per lo più austriaci, presenti nella località balneare. —

Data: 07.06.2021 Pag.: 2
Size: 555 cm2 AVE: € 11655.00
Tiratura: 12513
Diffusione: 9881
Lettori: 134000



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Stanno funzionando a pieno ritmo gli hub vaccinali con la distribuzione delle dosi in tutta Italia

IL BOLLETTINO

2.275

I contagi

I nuovi casi di contagio su 149.958 tamponi con tasso di positività salito all'1,5%

51

I decessi

Le vittime da Covid nelle ultime 24 ore che portano il totale in Italia a 126.523

774

Le terapie intensive

I pazienti ricoverati in terapia intensiva sono 14 in meno rispetto al dato di sabato



Weekend, 6 su 10 a cena al ristorante

Nel primo weekend di allentamento delle misure anti-Covid, con la riapertura totale dei locali, sempre più italiani scelgono di cenare al ristorante. Secondo una analisi della Coldiretti su dati [Fipe](#), sono a caccia di un posto a tavola per cena in ristoranti, trattorie, pizzerie e agriturismi più di sei italiani su dieci (62,5%), complice la riapertura dei 360mila servizi di ristorazione presenti in Italia sia all'aperto che al chiuso dove restano limitazioni per i posti a sedere per singolo tavolo.

Data: 08.06.2021 Pag.: 5
Size: 359 cm2 AVE: € 73236.00
Tiratura: 132083
Diffusione: 98384
Lettori: 1090000



Una discoteca su tre non riaprirà I gestori: no alla capienza ridotta

► Oggi al ministero della Salute tavolo con i rappresentanti dei locali notturni ► Braccio di ferro sui paletti per il via libera a rischio rinvio il test di sabato a Gallipoli

IL CASO

ROMA La salvezza delle discoteche, ancora chiuse, passa dal green pass. L'ipotesi delle capienze ridotte, al contrario, si scontra con le resistenze dei gestori, che dopo il lungo letargo non possono permettersi il lusso di tornare a lavorare a mezzo regime. La questione verrà affrontata oggi al ministero della Salute dove è previsto un primo vertice per capire come riaprire in sicurezza le porte dei locali in cui si balla.

Ma le chiusure prolungate hanno già mandato in bancarotta un terzo delle discoteche, quasi mille locali in tutto. «I locali da ballo in Italia sono quasi 3 mila, di questi circa il 30 per cento ha già fallito e perciò non potrà comunque riaprire i battenti una volta che il governo darà semaforo verde», mette in chiaro il presidente della Silb-Fipe di Confcommercio, Maurizio Pasca, che rappresenta il settore delle discoteche e dell'intrattenimento serale in generale. Pieve sul bagnato in pratica. Come se

non bastasse infatti gli eventi test nelle discoteche Praja di Gallipoli e Fabrique di Milano, previsti inizialmente il 5 giugno e poi rimandati al 12 giugno, non è escluso un altro rinvio. «Non ci risultano ancora confermati», spiega sempre Maurizio Pasca.

LA RICETTA

Ma la ricetta dei gestori dei locali per ripartire è già scritta: i gestori non sono disposti a riaprire a capienza ridotta e spingono sul passaporto vaccinale per uscire dal tunnel delle chiusure. «In questo modo», prosegue il presidente della Silb-Fipe di Confcommercio, «avremo delle discoteche bolla, impermeabili al virus e ai contagi. È l'unica strada percorribile». In gioco d'altronde c'è la sopravvivenza di un intero settore che prima del Covid registrava un giro d'affari annuo di 800 milioni di euro e 2 miliardi di fatturato, con centomila occupati complessivi, la maggior parte dei quali è rimasta senza protezioni nel corso dell'emergenza. Come ricorda la Silb-Fipe infatti, in questo setto-

re lavorano quasi tutte figure atipiche, a chiamata, che perciò non hanno beneficiato degli ammortizzatori sociali messi in campo dal governo nel corso dell'emergenza.

E se un migliaio di locali da ballo ha già tirato giù la saracinesca per sempre, un altro 40 per cento rischia di non arrivare alla fine dell'anno se non ci sarà un'inversione di rotta, calcolano sempre le associazioni di categoria. Bisogna tenere conto che la maggior parte delle discoteche è in affitto e la spesa può arrivare a superare in quelle di dimensioni maggiori la soglia dei 300 mila euro annui. Inoltre quelle che hanno potuto reinventarsi, smarcandosi dall'intrattenimento formato discoteca per puntare magari sugli aperitivi con musica dal vivo, così da riuscire a fatturare qualcosa in questa fase nonostante i divieti, sono una minoranza. Appena il 15 per cento, stima di nuovo la Silb-Fipe.

I proprietari dei locali insistono ora su due punti. «Il primo riguarda la programmazione» continua il presidente dell'associazione di Confcommercio, «il

Data: 08.06.2021 Pag.: 5
Size: 359 cm2 AVE: € 73236.00
Tiratura: 132083
Diffusione: 98384
Lettori: 1090000



21 giugno verrà abolito il coprifuoco su tutto il territorio nazionale e programmare una riapertura i primi di luglio ci darebbe la possibilità di poter salvare almeno la stagione estiva». Il secondo punto su cui insistono i gestori è che solo riaprendo le discoteche si metterà un freno ai party clandestini e agli assembramenti incontrollati di giovani in cerca di sfoghi alternativi.

«Il nostro obiettivo», precisa ancora il numero uno di Silb-Fipe, «è quello di riaprire in sicurezza per dare divertimento sano e sicuro, anche perché altrimenti con le discoteche chiuse

milioni di ragazzi, nella fine settimana specialmente, andranno a riempire piazze, strade, spiagge e altri luoghi non controllati. Al contrario nelle discoteche il controllo è garantito».

I PROTOCOLLI

In ogni caso il tema arriverà oggi sul tavolo del sottosegretario alla Salute Andrea Costa che poi se ne farà portavoce con il governo. Riaccendere le luci sulle piste da ballo però non sarà semplice perché, ad esempio, bisognerà garantire in maniera adeguata tracciamento e monitoraggio degli ingressi nei locali notturni. Oltre ovviamente alle

peculiarità di una attività in cui, è evidente, garantire il distanziamento è davvero difficile. Non è casuale in pratica se il settore delle discoteche nel frattempo l'unico senza una data di riapertura e il protocollo, già inoltrato dalle associazioni di categoria è ancora oggetto di valutazione da parte del Cts. «Qualcosa si muove, il governo sembra aver compreso le nostre richieste e abbiamo l'impressione che si possa arrivare a sciogliere questo nodo», conclude Maurizio Pasca, «ma bisogna fare presto o i locali da ballo in bancarotta continueranno ad aumentare».

Francesco Bisozzi

**I PROPRIETARI:
«CON IL PASSAPORTO
VACCINALE AVREMMO
DEI LOCALI "BOLLA"
IMPENETRABILI
DAL VIRUS»**

Data: 08.06.2021 Pag.: 11
Size: 49 cm2 AVE: € 931.00
Tiratura:
Diffusione: 28000
Lettori:



Bruciati 34 miliardi di fatturato

ROMA - Nel 2020 il settore dei pubblici servizi a causa della pandemia ha perso 34,6 miliardi di euro di fatturato (pari al 36,5%) e circa 350mila occupati. Lo ha detto il direttore generale di **Fipe** Confcommercio Ro-

berto Calugi in un'audizione alla Commissione Bilancio della Camera sul decreto Sostegni bis sottolineando che nel periodo sono state chiuse 22mila imprese del settore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 08.06.2021 Pag.: 7
 Size: 438 cm2 AVE: € 74898.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



San Lorenzo, la serata brava dei baby violenti

Via del Giglio: in tre spaccano la vetrina di un parrucchiere, poi pedate ai tavolini della Trattoria 'La Madia'. Clienti messi in fuga

FIRENZE

E' successo in via del Giglio, nel cuore di San Lorenzo. Non di notte, ma poco dopo le 20 di giovedì, sotto le finestre dei residenti e gli occhi dei primi turisti arrivati in città.

Tre ragazzini, in un'escalation di violenza, hanno infranto a colpi di calci la vetrina del negozio di parrucchiere che si trova nella strada per poi dirigersi verso la Trattoria La Madia.

Non contenti, infatti, i tre ragazzini hanno cominciato a tirare pugni e pedate contro i tavolini esterni del locale.

I clienti, impietriti di quanto stesse accadendo e temendo il peggio, sono scappati. Qualcuno, invece, si è rifugiato all'interno. «Sembrava il Far West - racconta Gennaro Fabbrocini, il titolare - penso che quei ragazzini fossero sotto l'effetto di sostanze stupefacenti. E' assurdo che si verificassero certi episodi in pieno centro. Che immagine diamo al resto del mondo?» la sua amara riflessione. Da qui l'idea che sta maturando di rafforzare l'attenzione e di avvisare subito le forze dell'ordine, ciascuno forte del proprio senso civico e dei propri mezzi.

Ma torniamo agli ultimi atti inci-

vili avvenuti nella zona, altro che bravate anche se gli autori sono stati descritti tutti come molto giovani.

Ai tavoli del ristorante c'erano anche alcuni stranieri che sfogandosi col titolare hanno sottolineato la percezione di insicurezza che avvertono nella zona. Solo due giorni prima, in occasione della festa del 2 giugno, un balordo si è intrufolato all'interno della Conad di via del Melarancio e, senza nessun timore, è scappato portando via la spesa. Al personale che ha cercato di bloccarlo, come a sberleffo, ha risposto: «Chiamare le forze dell'ordine? Non ho paura». E purtroppo non sono casi isolati.

E' amareggiato Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze e portavoce delle botteghe storiche. «Ci sentiamo abbandonati - dice - per un anno le nostre attività sono rimaste chiuse e adesso che ci sono i primi segnali di una ripartenza e finalmente iniziamo a vedere i primi turisti ci ritroviamo in un quartiere ostaggio di sbandati. Serve maggiore attenzione».

Intanto, nel quartiere di San Lorenzo, commercianti, residenti

e ambulanti si sono rimboccati le maniche e hanno unito energie e sforzi per rendere più vivibile il proprio rione.

Insieme il Consorzio dello Storico Mercato Centrale, l'associazione di residenti *Insieme per San Lorenzo* e quella degli ambulanti storici *I Sopravvissuti del San Lorenzo* hanno fatto squadra per rafforzare il presidio sociale nella zona.

In buona sostanza, i membri si impegnano a fare da 'sentinelle' alle proprie strade e a segnalare alle istituzioni - tramite loro referenti - che cosa non va.

Un esempio di sicurezza partecipata, e un modo per far capire ai malviventi che - comunque - il territorio è sotto controllo.

Rossella Conte

IL TITOLARE

Gennaro Fabbrocini:
«Sembrava il Far West, penso che quei ragazzini fossero sotto l'effetto di stupefacenti»

LA DENUNCIA

«Siamo ostaggi degli sbandati»

Cursano: «Ai primi segnali di ripresa e di turismo ritorna questa emergenza»

1 «Abbandonati»

«Sì, ci sentiamo abbandonati, ai primi segnali di ripresa ci ritroviamo ostaggi di sbandati» è l'amaro commento di Aldo Cursano, presidente di Confcommercio e portavoce delle botteghe storiche.

2 L'unione fa la forza

Commercianti, residenti e ambulanti vogliono unire ancora di più le energie per rafforzare il presidio sociale nella zona. Le associazioni di residenti 'Insieme per San Lorenzo' e 'I sopravvissuti del San Lorenzo' si impegnano a fare da 'sentinelle' pronte a segnalare alle forze dell'ordine che cosa non va.

3 «Non ho paura»

'Polizia' 'Non ho paura' ha gridato un ladro che aveva appena fatto la 'spesa' alla Conad di via del Melarancio.

Data: 08.06.2021 Pag.: 7
Size: 438 cm2 AVE: € 74898.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Alla ripresa servono cinquecentomila lavoratori

Riparte il lavoro ma le aziende faticano a trovare i profili richiesti: addetti al turismo, informatici, ingegneri, saldatori. Salari bassi, reddito di cittadinanza, politiche attive insufficienti impediscono al mercato di incrociare domanda e offerta

Via libera della Ue al Green pass. Scuola, lezioni anche d'estate

Riparte il lavoro. Per Unioncamere a giugno ci saranno 560 mila nuovi contratti, meglio di due anni fa, prima della pandemia. E a fine agosto si arriverà a 1,3 milioni. Eppure le aziende hanno difficoltà a trovare lavoratori.

Via libera dell'Europa al Green pass, il certificato che consentirà di viaggiare tra i Paesi dell'Unione. A scuola lezioni anche d'estate.

di **Amato, Cappelli, Conte, Livini, Tito e Zunino** • da pagina 2 a pagina 5

Riparte l'occupazione con 560 mila posti liberi Ma mancano i lavoratori

Unioncamere: per agosto oltre un milione di nuovi contratti. Cresce però la difficoltà di trovare figure adeguate, non solo nel turismo. Per Confindustria servono 110 mila professionalità tecnico-scientifiche

di **Rosaria Amato**

ROMA Riparte il lavoro. Per Unioncamere nel solo mese di giugno ci saranno 560 mila nuovi contratti, meglio che due anni fa, prima della pandemia. E alla fine di agosto si arriverà a 1,3 milioni. Il saldo tra le entrate e uscite, calcola Manpower, è positivo per il 7%. Eppure mai come ora le aziende hanno difficoltà a trovare lavoratori: due anni fa era complicato reperire il 25,6% delle professionalità, adesso siamo al 30,7%. Manpower lo chiama "talent shortage", e calcola che sia raddoppiato negli ultimi tre anni: ne soffrono anche Paesi come la Francia, la Romania, la Svizzera, il Belgio, molto meno altri come la Cina e gli Usa. E non si tratta solo dei lavoratori che gli operatori del tur-

simo hanno difficoltà a trovare, 150 mila tra fissi e stagionali secondo la **Fipe** - Confcommercio: mancano saldatori, ingegneri, informatici. E in prospettiva il problema non può che aggravarsi, spiega Giovanni Brugnoli, vicepresidente di Confindustria per il capitale umano: «Il Covid ha fatto emergere con grande forza il disallineamento di domanda e offerta: con il Pnrr diventano più che mai centrali le competenze, in particolare quelle digitali e green. Ma già l'anno scorso, nonostante lo scoppio della pandemia, abbiamo calcolato il fabbisogno di 110 mila figure Steam (a ingegneri, tecnici, informatici, matematici e chimici si aggiungono anche i laureati in indirizzi artistico-umanistici in grado di descrivere con lin-

guaggio pervasivo i prodotti nelle vetrine digitali) che le imprese cercano e non trovano, nonostante una disoccupazione giovanile stabilmente sopra il 30%».

Con un milione di disoccupati in più per via del Covid-19, e un complesso braccio di ferro tra sindacati e imprenditori sul blocco dei licenziamenti, che vede il governo mediatore, i portali specializzati si riempiono di nuovi annunci sempre più urgenti, ma il recupero dei posti di lavoro è lento e faticoso. Ad aprile, calcola l'Istat, appena 20 mila persone, una goccia nel mare. Se nell'industria sono sotto accusa la mancanza di adeguate specializzazioni e il ridimensionamento dell'alternanza scuola-lavoro, che comunque ha il merito di mettere i

Data: 09.06.2021 Pag.: 1,2
Size: 577 cm2 AVE: € 98667.00
Tiratura: 286505
Diffusione: 220895
Lettori: 1883000



giovani a contatto con la concretezza dell'attività produttiva, nei servizi legati al turismo il grande impuntato è il reddito di cittadinanza, affiancato ai sostegni erogati dal governo. «Noi ci troviamo davanti a moltissimi lavoratori che, pur pur di non perdere Naspi, cassa integrazione, reddito di cittadinanza, ci chiedono di essere pagati in nero. - spiega Matteo Musacci, vicepresidente **Fipe** - Se esiste così tanto nero nel nostro settore bisogna farsi due domande, io non credo che gli imprenditori abbiano piacere di correre questo tipo di rischi. Inoltre, anche con i contratti regolari, ci troviamo di fronte a un mestiere che ha stipendi non adeguati all'impegno richiesto, anche a causa del costo del lavoro eccessivo». Più ottimista il presidente di Assoturismo Confesercenti, Vittorio Messina: «Il problema era prevedibile dopo 15 mesi di stop, i lavoratori hanno bisogno di continuità,

molti hanno preferito fare altro. Ma se riusciamo a ripartire davvero, e per agosto abbiamo già il 70% di prenotazioni nelle località balneari, il mercato ritroverà il suo equilibrio».

Nel turismo però un problema della scarsa appetibilità dell'offerta di lavoro esiste, ed emerge persino dagli annunci di lavoro: c'è chi offre un part-time di 48 ore, oppure snack e bibite come benefit. «Nel turismo il tema secondo me è proprio quello della sostenibilità delle condizioni di lavoro, - conferma Fabrizio Russo, segretario nazionale Filcams Cgil - non è vero che i lavoratori del turismo percepiscono il reddito di cittadinanza, che comunque in media non supera i 500 euro al mese. Perché non dovrebbero voler lavorare, se ci fossero stipendi e condizioni decenti? Anche quando non sono in nero, hanno contratti part-time di 20 ore e turni di 40, 60, anche 80 ore setti-

manali, senza riposi. Le aziende che applicano i contratti legali non hanno problemi a trovare lavoratori».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gli industriali "Domanda e offerta disallineate, servono competenze digitali"

I numeri

560 mila

Nuovi contratti
Secondo le proiezioni fatte da Unioncamere solo a giugno dovrebbe esserci la richiesta di 560 mila posti di lavoro, un dato migliore rispetto a due anni fa

150 mila

Nel turismo
Per gli esercenti della **Fipe** il mondo del turismo, che sta correndo con le riaperture, cerca oggi 150 mila figure professionali, tra fissi e stagionali, che non riesce a trovare



I ristoranti ripartono ma mancano 6.000 tra cuochi e camerieri

Molti esercenti non riescono a reclutare personale: pesa il reddito di cittadinanza "Si trovano con più facilità giovani disposti a lavori stagionali che a tempo pieno"

di **Tullio Filippone**

lavoro perché non si sentono sicure

C'è un ristorante sul mare, la nuova Sirenetta di Mondello, che in un mese non è riuscito ancora a riempire l'organico dei 73 dipendenti, metà dei quali con contratto a tempo indeterminato, che serviranno per l'inaugurazione. Alla terza settimana di boccata di ossigeno con i tavoli pieni, gli esercenti siciliani non riescono a trovare cuochi, camerieri e barman. «Abbiamo iniziato le selezioni i primi di maggio e immaginavamo una fila di curriculum e invece siamo riusciti a coprire a fatica solo il reparto cucina, tra chef e pizzaioli, ma ci manca ancora parte del personale di sala - dice Antonio Romano della Sirenetta - Molti sono disponibili per lavorare part time, altri preferiscono accontentarsi del reddito di cittadinanza. Eppure si trattava di contratti dove il più basso è 1.200 euro al mese».

Sono almeno seimila in Sicilia le figure professionali vacanti per bar, ristoranti e pub secondo Fipe-Confcommercio. «Nel 2020 di pandemia nell'isola ha bruciati 10mila posti di lavoro nel settore, di cui 5.500 a tempo indeterminato - dice Luciano Sbraga, direttore dell'ufficio studi Fipe - Ciò significa che queste persone si sono licenzia-

te e adesso hanno cambiato lavoro, perché probabilmente non si sentivano più sicure».

Da Palermo a Catania è caccia al personale. Nel centro storico del capoluogo la ristoratrice Doriana Ribauda ha faticato a trovare un cuoco: «Sono arrivate solo tre candidature, due delle quali con una sola esperienza di un anno, il problema non è il reddito di cittadinanza in sé, ma la combinazione di questo, magari un assegno tra 500 e 700 euro, e una parte extra in nero. Mi è capitato di avere in prova un ragazzo che guadagnava 1.200 euro come muratore e il resto in un'azienda di catering, ma non sapeva servire il vino, deliscare il pesce o parlare l'inglese».

Ma il fenomeno è molto più complesso, come spiega Anna Sciortino, team leader per la Sicilia dell'agenzia del lavoro Openjobmetis: «Una parte di questi lavoratori si è convertita ad altri settori più sicuri, ad esempio molti aiuti cuoco hanno trovato impiego nelle gastronomie dei supermercati o nella logistica, alcuni nella grande distribuzione, altri ancora dalla Sicilia si stanno spostando al Nord, dove c'è lo stesso problema - dice la consulente - senza dimenticare che molte delle assunzioni stagionali si programmano già a febbraio e invece la grande riapertura si è concentrata in poche settimane».

Pesa ancora molto il fattore incertezza: «L'anno scorso, dopo tre mesi di lavoro, a ottobre abbiamo chiuso tutto e questo influenza i comportamenti dei lavoratori - dice Dario Pistorio, presidente regionale Fipe

Confcommercio e titolare di un'azienda di catering nel Catanese - così, adesso, si trovano più facilmente giovani disposti a lavorare per la stagione che persone in cerca di un'occupazione più stabile. Ci sono colleghi che l'anno scorso avevano assunto a luglio del personale, ma poi a ottobre tutto si è chiuso e molti lavoratori non hanno potuto percepire nemmeno gli ammortizzatori sociali».

L'altra faccia della medaglia però la raccontano i lavoratori, spesso vittime di una giungla di contratti in nero o con poche tutele. «Chi preferisce poche centinaia di euro del reddito di cittadinanza al lavoro è qualcuno alle prime armi, i professionisti rifiutano condizioni svantaggiose, in tempi pre-pandemia ho visto paghe da 30 euro per lavorare dalle 5.30 alla notte», racconta Giulia, 34 anni, da 12 nel settore. «Ci sono contratti da 12 ore al giorno per sei giorni su sette che vengono pagati 700 euro, ci sono offerte di lavoro per 6 ore al giorno che diventano 8-9, altre in nero - dice Alessandro Castellini, 47 anni, barman nel settore da 15 anni - in questi casi nulla di strano se alcuni lavoratori facciano delle scelte di vita, magari guadagnando di meno, oppure cambiando proprio lavoro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

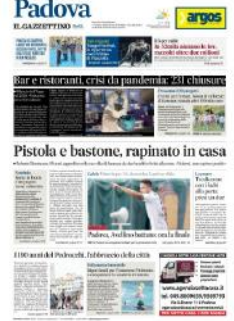
Fipe-Confcommercio
"Nel 2020 nell'Isola bruciati 10mila posti Le persone cambiano"



ASCOM

Coprifuoco alle ore 24

Con le nuove disposizioni ministeriali hanno riaperto i centri commerciali, le palestre, il 15 giugno riapriranno i parchi tematici e saranno ammesse le cerimonie e feste, dal 1° luglio sarà possibile organizzare congressi, aprire le sale giochi e bingo, e dal 1° giugno i ristoranti hanno ripreso il servizio anche al chiuso, a pranzo e cena. Secondo la [Fipe](#) quest'ultima misura consentirà alle attività di ristorazione di aumentare l'incasso serale fino a 16,5 miliardi. Per l'abolizione definitiva bisognerà aspettare il 21 giugno. E' un passaggio verso la totale normalità che significa fatturati migliori, aumento dei posti di lavoro oltre che una migliore gestione dei costi fissi, come gli affitti e le utenze che pesano sulle 24 ore e non solo sull'orario di lavoro. Dopo bar e ristoranti, ora però sono le discoteche e locali da ballo che devono poter ripartire: il Presidente Maurizio Pasca di Silb, il Sindacato italiano da ballo aderente a Confcommercio, si dichiara pronto a collaborare per ripartire in sicurezza: si chiede di riaprire nei tempi e modi dovuti e con il green pass, cioè potranno entrare in discoteca coloro che sono vaccinati, che hanno contratto e sono guariti dal virus o che hanno tamponi negativi nelle 36 ore precedenti. «Riaprire in sicurezza per dare divertimento sano e sicuro - dice il presidente del Silb -. Anche perché altrimenti tre milioni di ragazzi, nel fine settimana specialmente, con le discoteche chiuse andranno ad assembrarsi nelle piazze o in luoghi non controllati».



Bar e ristoranti, crisi da pandemia: 231 chiusure

► **Bilancio dell'Appe sul 2020: «Fatturato, persi 500 milioni»**

Crisi profonda per i locali. Uno studio basato sui dati Istat evidenzia che un anno di limitazioni ha fatto perdere oltre 500 milioni di ricavi, 231 imprese e quasi 3 mila posti di lavoro. Bar, ristoranti e trattorie stanno ripartendo sfruttando l'ingresso in zona bianca, ma questo è ancora il momento di leccarsi le ferite e contare i caduti. Perché, come dice il segretario dell'Appe

Filippo Segato, «il bilancio è un bollettino di guerra». Le tremila attività della provincia di Padova (mille solo in città) nel 2020 hanno perso complessivamente 546 milioni di euro di ricavi con una media di oltre 180 mila euro a locale. Le conseguenze sono fisiologiche: la chiusura forzata di tante imprese e la perdita di migliaia di posti di lavoro. I dati presentati ieri mattina nella sede Appe di via Savelli dicono che in un anno sono andate perse 231 attività. È il saldo tra le 114 "coraggiose" nuove iscrizioni e le 345 chiusure.

Pipia alle pagine II e III



IL VIRUS Oltre duecento le attività costrette a chiudere

L'emergenza Coronavirus

Covid e crisi: chiusi in un anno 231 locali

► **L'Appe tira un bilancio da profondo rosso: nel 2020 in tutta la provincia persi 546 milioni di ricavi e 3 mila posti di lavoro. Le donne le più penalizzate**

LA SITUAZIONE

PADOVA Lo hanno detto nelle interviste, negli striscioni in piazza e negli sfoghi sui social. Lo hanno ribadito in tutte le salsa e hanno passato un intero anno a lanciare grida d'allarme. Ora, per fotografare la situazione di un settore falciato dalla pandemia, i ristoratori padovani tirano fuori i numeri. Un dettagliato studio basato sui dati Istat evidenzia che un anno di limitazioni ha fatto perdere oltre 500 milioni di ricavi, 231 imprese e quasi 3 mila posti di lavoro. Bar, ristoranti e trattorie stanno ripartendo sfruttando l'ingresso in zona bianca, ma questo è ancora il momento di leccarsi le ferite e contare i caduti. Perché, come dice il segretario dell'Appe Filippo Segato, «il bilancio è un bollettino di guerra».

I NUMERI

Le tremila attività della provincia di Padova (mille solo in città) nel 2020 hanno perso complessivamente 546 milioni di euro di ricavi con una media di oltre 180 mila euro a locale. Le conseguenze sono fisiologiche: la chiusura forzata di tante imprese e la perdita di migliaia di posti di lavoro.

Le tabelle presentate ieri mattina nella sede Appe di via Savelli dicono che in un anno sono andate perse 231 attività. È il saldo tra le 114 "coraggiose" nuove iscrizioni e le 345 chiusure. I conti in rosso sono naturalmente la causa principale. C'è poi un altro effetto, quello ritenuto «il più preoccupante dal punto di vista sociale». Se crollano i fatturati e chiudono i locali, infatti, ecco che tanti lavoratori si trovano a piedi. Nella provincia di Pa-

dova nel giro di un anno si è passati da 13.143 a 10.185 dipendenti: una perdita di 2.958 persone e un calo superiore al 23%.

Il dato totale interessa soprattutto le donne: mentre i dipendenti di sesso maschile sono addirittura aumentati di 762 unità, le femmine risultano 3.720 in meno. L'Appe si interroga e per ora ci sono due ipotesi per leggere questo dato: il fatto che molte donne siano rimaste a casa nel momento del lockdown totale per accudire i figli e il fatto che le stesse donne abbiano trovato più facilità a ricollocarsi con altre mansioni come per esempio cassiere e commesse nei supermercati.

I CONTRATTI

Sono stati persi 1.620 posti di lavoro a tempo determinato e 50 contratti stagionali, ma a colpire gli addetti ai lavori è soprattutto

un altro dato: nonostante il blocco dei licenziamenti sono uscite da questo settore anche 1.289 figure che avevano contratti a tempo indeterminato. Luciano Sbraga, direttore del centro studi **Fipe** a cui Appe aderisce, spiega il perché: «Sono prevalentemente persone che non potevano permettersi di stare ad aspettare la cassa integrazione. C'è anche chi ha dato le dimissioni perché aveva bisogno di liquidità per mantenersi e ha preferito ottenere il Tfr puntando poi a trovare un'altra occupazione». E adesso c'è il problema di avere

«TANTI COI CONTRATTI INDETERMINATI SI SONO DIMESSI PERCHÉ LA CASSA

Data: 10.06.2021 Pag.: 27,28,29
Size: 882 cm2 AVE: € 20286.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



**INTEGRAZIONE
NON BASTAVA PIÙ»**

tralmente opposto: molti lavoratori si sono ricollocati altrove (basti pensare ai banchi di gastronomia dei supermercati) e tanti ristoratori fanno fatica a trovare profili giusti. Mancano

soprattutto le figure intermedie come aiuto cuoco e aiuto pizzaiolo. «Tanti lavoratori immigrati - aggiunge Sbraga - sono tornati nel loro Paesi e non riescono a venire di nuovo in Italia»

«Parliamo di perdite devastanti per un settore che prima della pandemia aveva registrato importanti segnali di crescita -

chiudono Sbraga e Segato - Ma c'è anche un rovescio della medaglia. L'85% del settore si dimostra resiliente. In ogni caso per tornare ai livelli pre-Covid servirà tutto il 2022, quando torneranno davvero i turisti internazionali».

Gabriele Pipia

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I numeri dell'Appe per la provincia di Padova

PADOVA

-546 milioni

**IMPRESE
ANNO 2020**

Iscritte
114

Cessate
345

**Padova
Saldo
-231**



Occupati dipendenti

PADOVA

13.143

var. assoluta
-2.958
var. %
-22,5

2019 2020

Tipologia di contratto (variazioni assolute e variazioni % 2020/2019)

VARIAZIONE ASSOLUTA

VARIAZIONE %

	Tempo determinato	stagionale	Tempo Indeterminato	Totale	Tempo determinato	stagionale	Tempo Indeterminato	Totale
Padova	-1.620	-50	-1.289	-2.958	-35,8	-60,7	-15,1	-22,5

Dipendenti per genere (variazioni assolute e variazioni % 2020/2019)

VARIAZIONE ASSOLUTA

VARIAZIONE %

	femmine	maschi	totale	femmine	maschi	totale
Padova	-3.720	762	-2.958	-40,0	19,8	-22,5

L'Ego-Hub

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 10.06.2021 Pag.: 27,28,29
Size: 882 cm2 AVE: € 20286.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



AL LAVORO Un dettagliato studio basato sui dati Istat evidenzia che un anno di limitazioni ha fatto perdere 231 imprese e quasi 3mila posti di lavoro. Nel tondo il segretario Appe Filippo Segato

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



IL POST PANDEMIA

Crisi ristorazione persi 3 mila posti Pagano le donne

L'Appe: per noi è un bollettino di guerra, bruciato il 36,3% del fatturato
E il calo di occupazione si ripercuote soprattutto in ambito femminile

L'Associazione provinciale dei pubblici esercizi (Appe) l'ha definito un "bollettino di guerra" che ha lasciato bar e ristoranti in profondo rosso con 546 milioni di euro persi a causa dell'emergenza Covid 19. È stato bruciato il 36,3% del fatturato pre-pandemia, perdita confermata anche per il primo trimestre 2021 con meno 37,2%. Il centro studi **Fipe**, allargando lo sguardo alla Regione, sottolinea che la perdita per il Veneto è stata di 3,3 miliardi. E la ripercussione è soprattutto in ambito femminile. Un focus di genere del centro studi infatti sottolinea come le donne siano le principali vittime dell'emergenza economica dovuta al Covid. **SCIGLIANO / PAGINA 6**

Ristorazione, persi 3 mila posti «Covid come un bollettino di guerra»

Il conto della crisi per bar e ristoranti, colpite soprattutto le donne. L'Appe: «Fatturati giù del 36%, decisivi i prossimi mesi»
Elvira Scigliano / PADOVA

L'Associazione provinciale dei pubblici esercizi (Appe) l'ha definito un "bollettino di guerra" che ha lasciato bar e ristoranti in profondo rosso con 546 milioni di euro persi a causa dell'emergenza Covid 19. È stato bruciato il 36,3% del fatturato pre-pandemia, perdita confermata anche per il primo trimestre 2021 con meno 37,2%. Il centro studi **Fipe**, allargando lo sguardo alla Regione, sottolinea che la perdita per il Veneto è stata di 3,3 miliardi.

TUTTI I DATI DELLA CRISI

Data: 10.06.2021 Pag.: 1,6
Size: 903 cm2 AVE: € 17157.00
Tiratura: 22166
Diffusione: 16286
Lettori: 207000



Non basta: il saldo tra aperture e chiusure di imprese, pur nel "congelamento" dovuto ai vari decreti sospensivi e alle misure di sovvenzione messe in campo da governo e enti locali, registra un meno 231 in valori assoluti, dovuto alla differenza tra nuove aperture (114) e chiusure (345). Nel 2020 hanno avviato l'attività circa 9 mila imprese, ma erano state oltre 13 mila nel 2019. Il dato desta preoccupazione perché è nelle nuove imprese che si realizza la prospettiva di sviluppo del settore e dell'occupazione. Il dato si conferma anche in Regione: le imprese cessate sono state poco meno di 22.300 e il saldo tra aperture e chiusure è stato negativo per 13.078 unità. E a pagarne le conseguenze sono le persone: dagli imprenditori ai dipendenti. Dall'occupazione Padova ha perso infatti quasi 3 mila lavoratori, 2.958 per la precisione. Stante il blocco dei licenziamenti, si tratta della differenza tra cessazioni di rapporti (circa 13 mila) e nuove assunzioni (circa 10 mila). Nel Veneto le posizioni perse sono state ol-

tre 22 mila, di queste quasi 3 mila nella sola provincia di Padova. Poco più della metà (1.620) avevano contratti a tempo determinato che con il blocco delle attività non sono stati rinnovati. Devono far riflettere quei 1.289 lavoratori assunti con contratto di lavoro a tempo indeterminato che sono spontaneamente usciti dal settore. Si tratta cioè di persone che, fino alla pandemia, avevano un lavoro stabile in città, che avevano costruito un percorso di carriera professionale. Hanno rinunciato a tutto questo perché non riuscivano a vivere solo con la cassa integrazione ed hanno cercato lavoro altrove. Alcuni hanno chiesto il trattamento di fine lavoro per avere la liquidità necessaria a superare il momento tragico, cercando intanto alternative professionali nella grande distribuzione (nei supermercati, nelle gastronomie) o come fattorini.

APAGARE SONO LE DONNE

Un altro dato allarmante è la ripercussione soprattutto in ambito femminile. Un focus di genere del centro studi infatti sottolinea come le donne sia-

no le principali vittime dell'emergenza economica dovuta al Covid: nel 2019 erano 9.301, mentre l'anno scorso si sono ridotte a 5.581, con una perdita del 40%. «Oggi la situazione è anestetizzata – spiega Filippo Segato, segretario Appe – tra ristoratori attesi e cassa integrazione: le imprese ancora resistono ma i prossimi mesi saranno decisivi per capire chi ce la farà».

IL RECUPERO SOLO NEL 2023

Un settore che era trainante per l'occupazione si è visto, incolpevolmente, tacciare di inaffidabilità. Secondo la Fipe ci vorrà tutto il 2021 e tutto il 2022 per recuperare i danni e non prima del 2023 per tornare ai fatturati pre-pandemia.

L'associazione di categoria non sta a guardare e ieri ha firmato un'importante convenzione con due realtà finanziarie del territorio: Banca Patavina e Cofidi Veneziano. La convenzione siglata tra i tre enti permette alle imprese di pubblico esercizio associate Appe di ottenere, previo il superamento della valutazione del merito creditizio, un finanzia-

mento per liquidità da 10 a 35 mila euro, con costi certi e tempistiche rapide – massimo 10 giorni – potendo contare sulla garanzia consortile dell'80% del finanziamento e, cosa non banale, di un interlocutore unico di riferimento.

Ma soprattutto sono previsti due anni di ammortamento su 72 mesi totali: si comincerà a restituire il finanziamento dopo 24 mesi per consentire alle imprese di ricominciare prima a guadagnare. Ad oggi in ballo 2 milioni di euro che potranno aumentare. Sono candidate al prestito tutti e 3 mila i locali padovani. L'obiettivo dei tre enti infatti permettere alle imprese che hanno subito la crisi provocata dal virus di poter contare su un piccolo finanziamento utile alla ripartenza. —

La cassintegrazione non basta per vivere così molti lavoratori hanno cambiato settore
Per la ripartenza crediti agevolati grazie a un accordo con Confidi

Data: 10.06.2021 Pag.: 1,6
 Size: 903 cm2 AVE: € 17157.00
 Tiratura: 22166
 Diffusione: 16286
 Lettori: 207000



I NUMERI DELLA PANDEMIA PER BAR E RISTORANTI

CROMASIA

Perdite ricavi per area geografica - anno 2020
 variazione assoluta (migliaia di euro)



Dipendenti occupati

	2019	2020	VARIAZIONE ASSOLUTA	VARIAZIONE PERCENTUALE
Nord Ovest	290.924	215.782	-75.143	-25,8
Nord Est	244.640	188.376	-56.264	-23,0
Veneto	94.986	72.774	-22.212	-23,4
Padova	13.143	10.185	-2.958	-22,5
Centro	209.082	151.431	-57.651	-27,6
Sud e Isole	246.103	192.046	-54.056	-22,0
Italia	990.749	747.635	-243.114	-24,5

Dipendenti occupati per genere

	VARIAZIONE ASSOLUTA		
	FEMMINE	MASCHI	TOTALE
Padova	-3.720	762	-2.958
Veneto	-26.603	4.391	-22.212
Italia	-359.424	116.310	-243.114
	VARIAZIONE %		
	FEMMINE	MASCHI	TOTALE
Padova	-40,0	19,8	-22,5
Veneto	-39,1	16,3	-23,4
Italia	-48,3	47,1	-24,5



A sinistra la riapertura dei locali anche al chiuso e a destra i rappresentanti dell'Appe Barison, Alajmo, Palmisano e Vignandel

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Bar e ristoranti riaperti Ma non ci sono camerieri

Il settore che più sta pagando per l'assenza di personale anche stagionale è sicuramente quello della ristorazione.

Bar e ristoranti che ora possono finalmente lavorare a pieno ritmo, sfruttando anche la decadenza del coprifuoco a partire da lunedì prossimo con il passaggio della Lombardia in zona bianca, faticano adesso a ripartire. Non perchè manchino i clienti che stanno al contrario affollando i locali, ma perchè a scarseggiare sono i lavoratori.

I mesi in cui le attività sono state chiuse o hanno lavorato prima a singhiozzo e poi parzialmente, facendo i conti con il meteo spesso sfavorevole, la mancanza per alcuni di spazi esterni dove allestire i tavoli e il limite del coprifuoco, hanno pesato fortemente anche sulle scelte di molti addetti del settore.

Tra coloro che non hanno visto rinnovare il proprio contratto e chi in una situazione di incertezza e instabilità economica ha preferito trovare occupazione rivolgendosi ad altri comprati più sicuri, ora il personale è davvero scarso. Un problema prevedibile secondo i sindacati: dopo 15 mesi di stop, i

lavoratori alla ricerca di una continuità d'occupazione hanno preferito guardare altrove. Nel caso della provincia comasca, del resto, il settore soffre da sempre dell'attrazione del Canton Ticino dove le retribuzioni sono notevolmente più alte.

A mancare sono anche i ragazzi delle scuole alberghiere che non hanno avuto la possibilità di essere inseriti negli staff per imparare "sul campo" la professione. Se molti titolari evidenziano che il problema nasca dal fatto che

molti oggi preferiscono far conto sulle indennità, dai sostegni governativi al reddito di cittadinanza, invece di rimbocarsi le maniche, chi invece il lavoro lo cerca ma rifiuta di entrare nella brigata di un bar o un ristorante si giustifica accusando i datori di lavoro di proporre condizioni insostenibili, con salari minimi, orari di lavoro che superano spesso gli accordi pattuiti e contratti poco chiari all'interno dei quali gran parte della retribuzione avviene in nero. **Fipe** ha già lanciato l'allarme da alcune settimane: all'appello mancano oltre 150 mila tra cuochi, barman e camerieri. E questo accade proprio ora che si sta ripartendo.



Ripresa produttiva Mancano i tecnici del metalmeccanico

Lavoro. Figure più richieste: montatori e manutentori
Nei servizi sono ricercati gli addetti alla ristorazione
e i responsabili delle vendite, in risalita gli operai edili

CHRISTIAN DOZIO
LECCO

I numeri della ripresa sono importanti e riguardano non solo ordini, produzione e fatturato, ma anche l'occupazione.

Secondo Unioncamere, entro la fine di agosto saranno messi a disposizione 1,3 milioni di nuovi posti di lavoro. Un dato eclatante, che però si scontra con una realtà fatta di lavoratori - non sempre il focus è sulle competenze - di difficile reperimento.

A livello nazionale, gli esperti **Fipe** rilevano che saranno 150mila le figure - fisse e stagionali - che si faticherà ad assoldare nelle prossime settimane. Per il territorio lecchese, che ha caratteristiche specifiche, la situazione è differente.

Rapporto

Il Rapporto dell'osservatorio provinciale del mercato del lavoro, presentato in sala Ticozzi, ha messo in evidenza quali

siano risultate le figure professionali per le quali il tessuto economico lecchese ha mostrato lo scorso anno il maggiore interesse. In primo luogo, con 1.550 unità, in provincia si sono cercati addetti nelle attività di ristorazione, ampiamente davanti agli addetti alle vendite (950) e al personale non qualificato nei servizi di pulizia (920). Tra le competenze più ricercate figurano anche fabbri ferrai, costruttori di utensili e assimilati (760), ma anche impiegati addetti alla segreteria e agli affari generali (750). Seguono poi i conduttori di veicoli a motore (640), i meccanici artigianali, montatori, riparatori e manutentori di macchine fisse e mobili (610), i tecnici dei rapporti con i mercati (610), fonderi, saldatori, lattonieri, calderai, montatori carpenteria metallica e professioni simili (560), operai di macchine automatiche e semiautomatiche per lavorazioni metalliche

e produzioni minerali (530).

Specializzati

Analizzando le entrate previste nel 2020 nell'ottica dei gruppi professionali, a spiccare sono gli operai specializzati (3.200), davanti ai conduttori di impianti e operai di macchinari fissi e mobili (3.020) e alle professioni qualificate nelle attività commerciali e nei servizi (3.020). Seguono le professioni tecniche (2.520), quelle non qualificate (1.580), gli impiegati (1.330), dirigenti specialisti e tecnici (930).

L'indagine camerale Excelsior, invece, in relazione alle previsioni relative al mese di aprile evidenzia come i profili maggiormente richiesti siano figure a media e bassa specializzazione. Nel dettaglio si parla di operai nelle attività metalmeccaniche ed elettromeccaniche (350 nuove assunzioni, pari al 20% del totale); operai specializzati nell'edilizia e nella manutenzione degli edifici (160, 9,1%);

personale di amministrazione, di segreteria e dei servizi generali (120, 6,9%); operai nelle attività metalmeccaniche richiesti in altri settori (90, 5,1%), a pari merito con tecnici in campo informatico, ingegneristico e della produzione.

«Nonostante la forte flessione del numero di entrate programmate tra il 2020 e il 2019 si è registrato nell'ultimo anno un ulteriore aumento delle criticità già presenti da tempo nel mercato del lavoro locale - hanno evidenziato Gianni Menicatti e Andrea Gianni di Pts Clas nel Rapporto -. Ormai da qualche anno, infatti, le imprese di Lecco e provincia segnalano crescenti difficoltà di reperimento di personale adeguato alle proprie esigenze. Nel 2020 le figure considerate di difficile reperimento rappresentano più di un terzo (35,4%) di quelle previste in entrata, valore superiore di 2 punti al già alto livello del 2019».



Lavoro a Lecco, le figure più richieste



La ricerca

Assunzioni in costante aumento

In base all'indagine Excelsior, ad aprile le entrate previste nelle

aziende lecchesi sono state 1.750 (+30 rispetto a marzo 2021 e +1.240 nel confronto con l'aprile dello scorso anno; negativa invece la variazione rispetto all'aprile 2019: -600), a fronte di 70mila assunzioni programmate in Regione e 306.000 in tutto il Paese. Nel 28% dei casi l'impresa

ha proposto un contratto stabile (a tempo indeterminato o di apprendistato) mentre il restante 72% dei rapporti è risultato a termine. La previsione ha riguardato entrate che nel 61% dei casi hanno riguardato il settore dell'industria, comprese le

costruzioni, e per il 55% nelle imprese con meno di 50 dipendenti. Da notare anche il livello del posto di lavoro offerto: uno su cinque ha riguardato infatti dirigenti, specialisti e tecnici, una quota inferiore alla media nazionale (22%). C. DOZ.



Chiappa: «Per ripartire bene eventi in piazza e via la Tari»

Il numero 1 di Confcommercio Piacenza si rivolge ai sindaci a pochi giorni del d.l. Sostegni bis

PIACENZA

● «La voglia di ripartire c'è, quella di lavorare non è mai venuta meno. Ai sindaci di tutta la provincia di Piacenza chiedo due gesti concreti per uscire insieme e pienamente dalla pandemia: dispongano la completa esenzione della Tari per il 2021 e collaborino con noi a tutte quelle iniziative che possano riportare la gente nelle piazze e nelle strade, dal capoluogo al più piccolo dei nostri paesi». L'invito arriva da Raffaele Chiappa, presidente di Confcommercio Piacenza, a pochi giorni dalla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del Decreto

legge Sostegni bis, uno strumento che Confcommercio Italia definisce "un aiuto importante alle imprese della ristorazione e dei pubblici esercizi in generale": «Un passo in avanti che però - sottolinea Chiappa - deve essere inserito in un percorso di piena ripresa dei pubblici esercizi e della vita sociale delle nostre comunità».

Una delle novità accolte positivamente da Confcommercio tra quelle contenute nel decreto è la dotazione di 600 milioni di euro per consentire ai Comuni di abbattere la Tari 2021 per i locali costretti a tenere chiuse le serrande per le note disposizioni anti Covid. «L'auspicio, ora, è che i sindaci rispettino l'indicazione arrivata nelle scorse settimane dalla stessa Anci, l'associazione nazionale dei Comuni italiani, e di-



Raffaele Chiappa

spongano l'esenzione completa dal pagamento per l'anno in corso» dichiara Chiappa rimarcando contemporaneamente un concetto: «Ristori ed esenzioni sono una boccata d'ossigeno per le nostre attività ma quello che

chiediamo è di avere le mani libere per impegnarle in ciò che sappiamo e vogliamo fare, ovvero lavorare. Abbiamo bisogno della piena operatività, nel rispetto doveroso di norme e precauzioni anti Covid, per rimettere in movimento l'economia del territorio. Per fare ciò occorre che i turisti riprendano a scegliere i bellissimi borghi della nostra provincia e che i piacentini tornino a socializzare in piena tranquillità». Da qui l'invito ai sindaci del territorio: «Siamo pronti a collaborare per ogni evento o iniziativa, nel rispetto delle norme, per portare le persone a rivitalizzare piazze, spazi urbani, centri storici e parchi pubblici. Noi ci mettiamo la nostra esperienza e la nostra buona volontà».

Quanto al Decreto bis, il settimo dall'inizio della pandemia, consentirà agli imprenditori di coprire una quota dei ricavi perduti nel corso degli ultimi 14 mesi in una forbice che va dal 17 al 26 per cento. La stima è dell'Ufficio Studi di **Fipe**-Confcommercio Italia, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, che ha effettuato alcune simulazioni sulla base del provvedimento. **r.c.**



Caffè «amaro» per i bar «10 centesimi di guadagno»

Il caso. Beltrami (Ascom): «Prezzo “congelato”, ma costi raddoppiati»
Bergamo la più conveniente in Lombardia: tazzina al banco in media a 0,98

GIORGIO LAZZARI

Caffè amaro per i pubblici esercizi. Di fronte a costi in costante aumento corrispondono ricavi pressoché invariati negli anni: gestione che rischia di diventare insostenibile. «Quanto costa un caffè a Bergamo? In media meno di un euro - fa presente l'associazione di categoria Ascom Confcommercio Bergamo, che ha lanciato l'allarme sul prezzo della tazzina -. Siamo la realtà più economica tra tutte le province lombarde e tra i meno cari a livello nazionale».

È questo il dato che emerge anche dal «Rapporto annuale della ristorazione», edito da Fipe Confcommercio. A dicembre 2020 il prezzo di una tazzina di caffè al banco a Bergamo si attestava a 0,98 euro. Un valore inferiore a quello di diverse città del nord e del centro Italia, e ben al di sotto della rilevazione massima che vede, ad esempio, Trento con 1,21 e Bolzano 1,19. Bergamo è prima in Lombardia, dove a Milano il prezzo medio è 1,03 euro e a Brescia 1,12. In 20 anni l'incremento è stato di conseguenza troppo basso per ripagare i costi di gestione e l'aumento delle materie prime. «Fino all'entrata in vigore dell'euro il prezzo della tazzina è sempre rimasto ancorato al costo del quotidiano - sottolinea Giorgio Beltrami, presidente del gruppo Caffè Bar e Gelaterie Ascom Confcommercio Bg e consigliere Fipe nazionale -. Poi il prezzo del caffè si è “congelato”, mentre i costi nel frattempo sono raddoppiati. Risultato: una giornata di espressi al banco risulta davvero poco remunerativa per gli esercenti».

A tutto ciò si aggiunge il rischio di minimizzare l'impor-



Il caffè rischia di essere un cattivo affare per i bar

■ **Gli operatori:**
«I costi tra materia prima e personale sono molto elevati rispetto ai ricavi»

■ **Fusini:** «Il caffè non è un prodotto ma un servizio: occorre puntare forte sulla qualità»

tanza del servizio e della qualità del prodotto. «Bisogna sfatare il luogo comune secondo cui il prezzo di una tazzina di caffè dovrebbe essere uguale in tutti i bar - aggiunge Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo -. Il caffè non è un prodotto ma un servizio, e il suo prezzo è la risultante di moltissimi fattori che giustificano appunto la differenza di costo tra un bar e l'altro. Per non proporre un caffè sotto costo si rischia di penalizzare il servizio e la qualità del prodotto. Occorre invece migliorare entrambi, come già avviene per il pane e il gelato artigianale: il consumatore è oggi più attento ed esigente e la qualità paga, sempre e comunque».

In definitiva, l'associazione di

categoria sottolinea come il guadagno per una tazzina sia inferiore a 10 centesimi. Secondo uno studio di Ascom Confcommercio Bg, che prende in considerazione il prezzo più alto di un caffè al bar a 1,10 euro, emerge come, al netto di Iva e costi - che comprendono, oltre alla materia prima, anche zucchero, dolcificante, latte, costo del personale, spese per affitto, corrente e acqua - il barista guadagna 8 centesimi a tazzina. «Nell'ipotesi di un bar che consuma un kg di caffè al giorno, pari a circa 130 tazzine, il profitto giornaliero è di 10,4 euro - concludono da Ascom -. Se pensiamo, infine, che una miscela di media qualità costa 18 euro più iva al chilo, ma può anche superare i 25 euro, emerge come un barista sia destinato ad andare in perdita».

Gli operatori del settore confermano le preoccupazioni relative all'aumento dei costi, a cui non è corrisposto un conseguente aumento di ricavi. «La problematica esiste - conferma Patrizio Locatelli, gestore del Balzer -. Noi lavoriamo con prodotti di qualità e vogliamo anche garantire un servizio. È chiaro che i costi, tra materia prima e personale, sono molto elevati rispetto ai ricavi». «Il caffè è il nostro biglietto da visita - commenta Isabella Plebani della caffetteria Sant'Anna di Bergamo -. Abbiamo le mani legate ed è chiaro che se dovessimo proporre un espresso a 1,5 o 1,7 euro avremmo probabilmente un calo fisiologico dei consumi. Un bar di paese o di un borgo non può sperare nella clientela di passaggio o nei turisti, ma deve fidelizzare i suoi frequentatori».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



TRA I SETTORI PIÙ COLPITI DALLA CRISI PER LA PANDEMIA



Le discoteche provano a ripartire: un settore da oltre 50mila addetti

↳ Quanto pesa lo stop delle discoteche in Italia? Dei dati univoci sul numero di sale da ballo, night-club e simili», secondo le statistiche più aggiornate, nel 2018 le imprese in questo settore erano circa 1.500. A questo numero se ne aggiunge uno imprecisato che va da 500 a 1.000 attività legate maggiormente ad altri settori, come quello della ristorazione o degli stabilimenti balneari, ma che offrono anche un servizio regolare di attività da ballo o da discoteca. Il dato all'ec-

cesso arriva così a 2.500 discoteche italiane. Ma quanti sono gli occupati? In questo caso bisogna tenere conto sia dei posti di lavoro direttamente legati alle discoteche sia all'indotto - ricordando comunque che quando si parla di indotto inevitabilmente le stime tendono ad avere ampi margini di incertezza.

Secondo un rapporto di Silb-[Fipe](#) in Italia vi sono circa 21 lavoratori per ogni azienda attiva nel settore delle discoteche, arrivando alla cifra di circa 34mila lavoratori dipendenti - tra barmen, addetti alla sicurezza e camerieri - su oltre 50mila addetti.

Data: 15.06.2021 Pag.: 4
 Size: 183 cm2 AVE: € 31293.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze

«Colpo di grazia alle nostre attività»

FIRENZE

Nonostante la timida ripresa delle ultime settimane, la decisione di reinserire dopo due anni la ztl estiva, rischia di mettere nuovamente in ginocchio le attività. Aldo Cursano, presidente toscano della Federazione Italiana Pubblici Esercizi, ha commentato questa decisione.

«**Reinserire** la ztl estiva credo sia il colpo di grazia a questa città. Basti pensare che i locali della stagione estiva di Firenze hanno aperto da una settimana, e la città si è già svuotata completamente. Questa scelta rappresenta la condanna a morte delle poche attività sopravvissute alla pandemia. Di giorno siamo prigionieri di un sistema



che vede la totale assenza del turismo internazionale, che non c'è e non ci sarà per un po', e si basava sul movimento dei giovani, soprattutto serale. Fino a pochi giorni fa, infatti, i ragazzi affollavano le piazze del centro, ma da quando sono stati aperti i locali estivi, all'aperto, si sono spostati tutti fuori, preferendo i giardini. Scegliere di inserire la ztl vuol dire fare una scelta, sapendo bene anche a che cosa si va incontro».

Cursano, infatti, ha spiegato come il momento non sia comunque positivo per gli esercenti del centro:

«**La città** non è affatto ripartita, e il centro storico è la zona che forse ne ha maggiormente risentito. Adesso, senza più servizi, con i residenti che si spostano e senza il turismo internazionale diventa praticamente impossibile andare avanti. Lavorare con l'economia cittadina, le famiglie ed i residenti, è fondamentale per provare a resistere in attesa di tempi migliori. Decidere di inserire adesso la ztl notturna vuol dire non avere chiara la situazione di estrema difficoltà che tutti stiamo vivendo, soprattutto per quei locali che vivono sulla sera, che si sono già trovati vuoti da un giorno all'altro. Con questa decisione, si rischia di far saltare completamente la stagione a tanti gestori, che si trovano già in una situazione drammatica. La giunta e il Sindaco conoscono bene la situazione economica della città, gli avevamo chiesto un aiuto, e sicuramente questo non lo è, anzi».

Iacopo Nathan

Data: 15.06.2021 Pag.: 5
 Size: 289 cm2 AVE: € 49419.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Movida in fuga dal centro storico «Siamo finiti»

Il caldo, gli spazi estivi nei giardini e pochi soldi «I nostri locali sono in ginocchio, il Comune ci aiuti»

di **Rossella Conte**
 FIRENZE

Sarà stato il caldo che ha spinto tanti fiorentini in cerca di un posto in riva al mare o la mancanza di turisti extra europei o ancora gli spazi estivi che dai primi di giugno hanno iniziato a inaugurare in città.

Impossibile individuare un'unica causa, fatto sta che nel primo weekend di coprifuoco a mezzanotte il centro di Firenze è tornato a leccarsi le ferite. Incassi giù fino al 70% rispetto al fine settimana precedente.

«**Siamo in ginocchio**, abbiamo riaperto ma è come se fossimo chiusi. A pranzo siamo vicini allo zero. Fino al weekend scorso perlomeno aveva un senso rimanere aperti perché comunque qualcuno a cena si vedeva. Ora nemmeno quello. Sono stati aperti spazi estivi ovunque: nei giardini, nei centri sportivi, di più di quelli degli anni passati. E' chiaro che le persone preferiscono posti più facilmente raggiungibili e non abbiamo niente contro queste attività ma che il Comune faccia qualcosa per far vivere anche noi» spiega Leonardo Tronconi del ristorante Mattacena di via del Moro. Lui come altri suoi colleghi ha avuto un crollo degli incassi. «Perdiamo il 70% rispetto a giugno 2020. Ci sono una serie di fattori

che sono coincisi e che stanno mettendo a serio rischio le nostre attività tra cui gli europei, e quindi le persone inchiodate davanti agli schermi, e la mancanza di turisti extra europei e tutti gli spazi all'aperto che sono stati concessi» prosegue Tronconi. **Con l'annunciata** chiusura del Disney Store, con gli addii di Zara e Coin, che traslocherà nel 2022 nell'ex spazio dell'Odeon lasciando l'immobile tra via Calzaiuoli e via de' Cerchi, sono a rischio oltre 150 posti di lavoro. Numeri destinati a salire senza una politica choc che riporti in vita le aziende del centro. E' la richiesta di Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze e imprenditore con due locali nel cuore della città.

«**Siamo** in terapia intensiva, non c'è più tempo. Le nostre aziende sono aperte ma è come se fossero in lockdown. Ci ritroviamo in strade abbandonate dai residenti, svuotate di turisti e funzioni» non usa mezzi termini Cursano. Che mette sul tavolo i numeri: «Gli extra europei rappresentano il 70% del nostro mercato di riferimento, senza è dura la ripartenza. Ora, con le partite e tutti gli spazi all'aperto nelle aree più periferiche è diventato ancora più difficile andare avanti. Il Comune di Firenze deve fare qualcosa per far tornare a vivere l'anima della città, se non siamo falliti nel pieno della pandemia rischiamo di soc-

combere domani. Serve una politica choc per i centri delle città d'arte».

«**Abbiamo perso il 70%** rispetto a una settimana fa - prosegue Davide Risoluti della Vineria del Re -, col caldo le persone iniziano a spostarsi verso il mare e gli spazi all'aperto non ci aiutano visto che in centro è sempre più difficile raggiungerci». «Siamo in ginocchio, le città d'arte hanno bisogno di un'attenzione diversa» commenta Tanja Li Pira di Dolcezza Firenze.

Per Lapo Cantini, responsabile Confesercenti Firenze, il crollo delle presenze è dovuto «a una serie di motivi concomitanti: gli europei, l'arrivo del primo caldo e la fine della scuola che spingono molti utenti verso la costa. Dinamiche che, in un momento come questo, con l'assenza del grande turismo internazionale, incidono in maniera più importante sulla salute delle attività». Francesco Fossi, coordinatore Cna Agroalimentare, sintetizza: «Il vero problema per i locali del centro continua ad essere la mancanza di turismo che potrà essere risolta con l'avanzare della campagna vaccinale e quindi con una maggiore mobilità nazionale e internazionale».

SOS DI CONFCOMMERCIO

«Siamo in terapia intensiva, non c'è più tempo» grida Aldo Cursano



Tanja Li Pira
 Dolcezza Firenze
 «Le città d'arte hanno bisogno di un'attenzione diversa»



IL SOGNO DI MIRKO

«L'autismo non è un ostacolo: ecco come può fare il barman»

Anzaldi (Iv), Calenda, Michetti, la Regione rispondono all'appello su Leggo

Cristina Montagnaro

C'è chi gli indica la strada giusta, chi pensa di fargli fare almeno un periodo di prova, chi sollecita i candidati-sindaco a Roma. Il giorno dopo l'appello attraverso Leggo, per Mirko (18enne con autismo che vorrebbe lavorare come barman) sembrano esserci buone notizie. Ci spera la mamma Silvia Pierini: «La vita cambierebbe in meglio con un lavoro, magari entro l'estate». Mentre il deputato di Italia Viva Michele Anzaldi si rivolge su Twitter ai candidati al Campidoglio: «L'appello di Mirko, barman 18enne di Acilia affetto da autismo che chiede di poter lavorare diventa banco di prova per i candidati a sindaco di Roma: chi gli risponderà? Chi prenderà davvero impegni seri e con-



creti? Su lavoro e disabilità Campidoglio assente». Ecco Carlo Calenda: «Si può aiutare Mirko. Le leggi ci sono ma molto spesso restano inapplicabili, un lavoratore con disabilità non dovrebbe essere lasciato all'arbitrio della singola amministrazione». Enrico Michetti, candidato per il centrode-

stra: «Fare promesse in campagna elettorale non è nel mio stile. Ma non è possibile lasciare inascoltata questa richiesta di attenzione. Mi informerò sul caso in maniera diretta e riservata». Roberto Gualtieri, pronto per le Primarie del centrosinistra, promette che darà risposte. Virginia Raggi,

ancora non ha fatto sentire la propria voce.

Al contrario di Sergio Paolantoni, presidente della **Fipe**, Federazione italiana Pubblici Esercizi: «Rilanciamo con piacere l'appello di Leggo, lo prendo personalmente a cuore e mi attiverò per trovare qualche imprenditore almeno disposto a fargli fare una prova». Claudio di Bernardino, assessore regionale al Lavoro: «Le strade? Inserimento mirato e il progetto Sild (Servizio di inserimento lavoro disabili) disponibili tramite il centro per l'impiego di Cinecittà. Poi i tirocini dedicati a persone con disabilità che prevedono un'indennità mensile di 800 euro. Infine i percorsi con Garanzia Giovani dedicati ai "neet svantaggiati"».

riproduzione riservata ®



Camera, interrogazione sulla depurazione a Catania *Suriano chiede interventi per garantire la stagione balneare*

Chiarire quali iniziative il Governo "intenda mettere in atto per garantire l'incolumità dei cittadini catanesi e l'avvio della stagione balneare, in modo da non causare ulteriore danno economico a tutti i commercianti già provati da un periodo di ristrettezze a causa della pandemia in atto". È quanto si chiede in un'interrogazione alla Presidenza del Consiglio e al Mite presentata alla Camera da Simona Suriano (Misto). Nelle premesse dell'atto si fa riferimento al "litorale denominato Plaia" dove "insiste una problematica di inquinamento delle acque del mare dovuta agli scarichi di reflui industriali e civili".

L'interrogante ricorda che "Assobalneari Sicilia denuncia l'attuale situazione di non balneabilità del mare e ha deciso di procrastinare la riapertura degli stabilimenti balneari con conseguente danno economico per tutta l'area coinvolta. Associazioni come Sib, [Fipe](#) Confcommercio e Confindustria Sicilia ne hanno sposato la causa nella speranza che la politica possa dare finalmente una rapida soluzione per tutelare il mare e la salute dei cittadini". In conclusione, si chiede ai rappresentanti del Governo di "adottare iniziative per inserire l'adeguamento del sistema fognario e dei depuratori siciliani nel Piano nazionale di ripresa e resilienza visto che l'Unione europea ha più volte avviato procedure d'infrazione".

A tal riguardo si ricorda che il commissario unico per la Depurazione, Maurizio Giugni, ha più volte ricostruito la situazione dell'Isola. Intervendendo a un evento dell'Associazione idrotecnica italiana di aprile, ad esempio, Giugni ha parlato di una "forte concentrazione degli interventi a Catania, Palermo, Trapani e Agrigento, con gran parte dell'importo economico previsto per lo schema idrico catanese", 1,1 miliardi di euro su 1,8 previsti (QE 26/4). Inoltre, a marzo è partita la progettazione definitiva di un adeguamento del depuratore di Pantano d'Arci.



Centro storico L'OCCASIONE PERSA DELLA CITY

di **Enrico Nistri**

Il fatto che molti imprenditori immobiliari giustificano la scelta di destinare storici immobili del centro di Firenze a finalità turistiche con la mancanza di istituti di credito o assicurativi disposti a rilevarli merita una riflessione non prevenuta. Può darsi che questo argomento sia usato talora come alibi, ma sarebbe difficile negargli un fondo di verità. Un tempo per una banca, una grande azienda avere sede in un immobile di pregio del centro storico, accanto ai grandi «palazzi del potere», era qualcosa di più di una scelta logistica: era una dimostrazione della propria solidità economica e della propria autorevolezza. Basti pensare alla collocazione parallela, in via del Corso e in via Bufalini, delle sedi centrali della Banca Toscana e della Cassa di Risparmio, quest'ultima realizzata negli anni 50 accanto allo Spedale di Santa Maria Nuova con una geniale soluzione progettuale dell'architetto Michelucci. Ma anche per molte altre aziende una sede nel cuore della città era un blasone di fiorentinità. Erano gli anni in cui Bargellini considerava «tradimento» il trasferimento della casa editrice Bonechi dal centro a un moderno villino a Campo di Marte. Nemmeno l'Alluvione, che ferì il centro storico, fece registrare un'inversione di tendenza. Certo, in una raccolta di opinioni sul futuro della città pubblicato dalla Vallecchi nel gennaio del 1967, con il titolo di «Firenze domani», un urbanista di vaglia come Edoardo Detti auspicava la formazione di un centro direzionale esterno,

che avrebbe dovuto accogliere funzioni sia economiche sia culturali.

continua a pagina 12

Fa pesare i suoi consensi e non solo. È il partito dei tavolini, come potremmo ribattezzare a ragione — basta farsi un giro in centro — la lobby dei locali notturni fiorentini, che all'annuncio del ritorno della Ztl estiva, seppure in versione leggera, ha subito alzato la voce, con il controcanito dei suoi paladini politici, da Forza Italia a Fratelli d'Italia. «Reinserire la Ztl estiva credo sia il colpo di grazia a questa città. Questa scelta rappresenta la condanna a morte delle poche attività sopravvissute alla pandemia». Prendiamo ad esempio le parole di Aldo Cursano, rappresentante di Fipe Confcommercio, ma potremmo prenderne anche altre. Dopo la protesta, secondo un copione fiorentino consolidato, è arrivato a strettissimo giro il confronto tra gli assessori Giorgetti e Gianassi e le associazioni dei commercianti, dopo la quale Palazzo Vecchio si è preso del tempo. «Gli assessori — si legge in una nota congiunta diffusa dopo l'incontro — hanno raccolto le sollecitazioni del mondo imprenditoriale e hanno acconsentito, prima dell'approvazione dei provvedimenti del piano movida sostenibile, di portare all'attenzione della giunta comunale la richiesta di apertura immediata di un tavolo di confronto». Risultato: approvazione della Ztl estiva rinviata di una settimana, anche se dal Comune assicurano che partirà nei modi e nei tempi annunciati dal sindaco. Sarà interessante capire cosa succederà in questa settimana. I (sopravvissuti) residenti nel centro avevano sperato che, dopo la grande sbronza dei tavolini che occupano militarmente piazze, strade e marciapiedi, il ritorno della Ztl notturna fosse un segnale in direzione opposta. Se il rinvio dell'approvazione fosse invece l'anticamera di un ripensamento, di un altro cedimento al partito dei tavolini — che mette sul piatto i danni subiti dalle attività causa pandemia, ma non conta i danni subiti in questi anni dalla città —, sarebbe l'ultimo strappo tra chi il centro lo vive e chi lo governa, o dovrebbe. Inaccettabile, oltre che incomprensibile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 16.06.2021 Pag.: 2
Size: 540 cm2 AVE: € 7020.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



I locali all'assalto della Ztl notturna E il Comune rinvia l'approvazione

Faccia a faccia tra la giunta di Palazzo Vecchio e i commercianti. Giorgetti assicura: non si torna indietro

Parcheggi a prezzi scontatissimi, accordo con i garage del centro per tariffe agevolate, più bus e corse della tramvia, steward nelle piazze e nelle strade della movida fiorentina accanto alle forze dell'ordine. Le associazioni dei commercianti, che ieri hanno incontrato gli assessori comunali Federico Gianassi e Stefano Giorgetti — presenteranno al Comune un piano per scongiurare la partenza della Ztl estiva, cioè la chiusura del centro di Firenze alle auto giovedì, venerdì e sabato dalle 23 alle 3. Il progetto, che sarà discusso probabilmente venerdì, vede in campo Confesercenti, Confcommercio e Confartigianato e il coinvolgimento della Camera di Commercio. Un primo risultato i commercianti lo hanno ottenuto: in attesa del confronto, Palazzo Vecchio ha congelato il provvedimento rinviandone l'approvazione alla prossima settimana, anche se l'assessore alla mobilità Giorgetti assicura: «Pronti ad ascoltare tutti e ad apportare dei migliorativi ma sulla Ztl estiva nessun passo indietro e nessuna trattativa, perché fa parte del piano movida sostenibile voluto dalla

Prefettura. Porterò la delibera nella giunta di lunedì o martedì per l'approvazione. Come da programma, la Ztl estiva partirà dal 24 giugno».

Il sindaco Dario Nardella aggiunge: «Abbiamo messo tante sedie e tavolini nel centro di Firenze occupando tanto suolo pubblico, poi non possiamo

lasciare che la mobilità delle auto sia libera e anarchica. Lo sforzo che stiamo facendo per aiutare gli esercenti è sotto gli occhi di tutti, però noi dobbiamo anche lentamente recuperare una gestione normale della città».

Il provvedimento scontenta i titolari di locali, bar, ristoranti e pizzerie, ma anche i residenti non sono tutti convinti. I più agguerriti sono i Ristoratori toscani che chiedono un immediato incontro con il sindaco altrimenti «lunedì ci presenteremo in Consiglio comunale». Santino Cannamela, Confesercenti, si dice soddisfatto che sia «ripartito il confronto con le categorie. Ma la Ztl estiva seppure con partenza alle 23 non ha molto senso se non accompagnata da una serie di misure». Aldo Cursano (Confcommercio) è più po-

lemico: «Dopo un anno e mezzo di restrizioni e stop and go, la Ztl estiva non fa bene alle imprese, è la morta della città e delle sue attività». Per il segretario generale di Confartigianato Jacopo Ferretti «la Ztl annunciata dal Comune sarebbe comunque in una forma limitata. Una misura di controllo, ci è stato spiegato, per contingentare la mala movida in un contesto sanitario ancora delicato e incerto, in cui è necessaria la giusta attenzione».

Ma sul fronte opposto anche i comitati del centro sono critici verso il provvedimento: «Un inutile palliativo. La gente entrerà già dal pomeriggio in centro lasciando i mezzi ovunque. Chi può permettersi di pagare parcheggi e garage?» spiegano gli attivisti del comitato. Ma noi quando si dorme, «servirebbero ben altre misure».

Il piano

● Il sindaco di Firenze Dario Nardella ha annunciato il ritorno della Ztl notturna estiva, seppure in forma «leggera», dalle 23 alle 3 e non più h24 come prima della pandemia, all'interno del piano per la «movida sostenibile»

● I locali del centro storico hanno subito alzato la voce contro il provvedimento previsto, mettendo sul piatto le perdite subite durante le chiusure forzate causa Covid

● Ieri mattina gli assessori Giorgetti e

Gianassi hanno incontrato le categorie: al termine queste si sono dette fiduciose che Palazzo Vecchio possa accogliere le loro posizioni, mentre Giorgetti (e poi il sindaco Nardella) hanno ribadito che la Ztl notturna partirà nei modi previsti giovedì 24 giugno

A.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Contrattazione

Le categorie vogliono barattare un pacchetto di misure per il centro con lo stop alla Ztl



A rischio? L'amministrazione comunale fiorentina ha annunciato il ritorno della Ztl notturna lunedì, ieri ha rinviato la sua approvazione. (Massimo Sestini)

Data: 16.06.2021 Pag.: 1,4
 Size: 542 cm2 AVE: € 92682.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Ripartenza e polemiche

Ztl estiva, è bufera «Si uccidono i locali» Nardella: stop anarchia

L'ira dei commercianti per la chiusura serale del centro

La gioia dei residenti: «Ora via le auto 24 ore al giorno»

Servizi alle pagine 4 e 5

«Traditi dal Comune, la Ztl estiva ci uccide» Ma Nardella replica ai locali: «Stop anarchia»

Gestori e centrodestra attaccano: «Colpo di grazia definitivo alle attività del centro storico». Il sindaco: «Solo un ritorno alla normalità»

di **Rossella Conte**
 FIRENZE

«Questa Ztl estiva è l'ennesimo colpo di grazia, una condanna a morte per i nostri locali già messi a dura prova dalla concessione di spazi all'aperto ovunque in città».

E' una furia Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze che respinge con forza l'idea di un nuovo provvedimento di chiusura.

Intanto, dopo la visita del ministro degli interni Lamorgese e la presentazione del piano «movida sostenibile» che include la Ztl estiva (giovedì, venerdì, sabato dalle 23 alle 3) gli assessori Federico Gianassi e Stefano Giorgetti hanno raccolto la richiesta delle categorie di un confronto. Durante la call, alla quale hanno partecipato Santino Cannamela e Lapo Cantini per Confesercenti, Aldo Cursano e Stefano Guerri per Confcommercio, Luca Tonini per Cna e Jacopo Ferretti per Confartigianato, le associazioni hanno chiesto di recuperare un corretto metodo di confronto su

tutte le misure destinate ad incidere sull'accessibilità al centro. **Esigenze** accolte da Gianassi e Giorgetti i quali, prima dell'approvazione dei provvedimenti, porteranno in giunta quanto espresso. «Siamo soddisfatti che sia ripartito il confronto che porti a un piano che riqualifichi l'area Unesco, noi come sempre daremo il nostro contributo» sottolinea Santino Cannamela, presidente Confesercenti Firenze. Luca Tonini, presidente Cha Firenze, va giù duro: «È questa l'iniezione di ossigeno per la ripartenza? Siamo delusi, non ce l'aspettavamo».

Per Jacopo Ferretti, segretario generale Confartigianato Firenze, «la Ztl non è la causa della situazione drammatica che sta attraversando il centro». «Strade e piazze sono vuote principalmente per la pandemia e la conseguente assenza di turisti - dice - La Ztl annunciata sarebbe comunque in una forma limitata, una misura di controllo».

«Dopo che a Firenze hanno chiuso 700 imprese - aggiunge Raffaele Madeo, vice presidente Tni-Tutela Nazionale Imprese - si chiude nuovamente il centro

e si spostano le persone fuori, in pochi concentrati punti di aggregazione. Per questo lancio un appello a tutti: dobbiamo essere uniti. Da parte nostra, abbiamo già pronto un progetto alternativo alla chiusura».

Sul fronte anche i gruppi di opposizione. «Dal 21 giugno sarà abolito il coprifuoco in tutta Italia ma a Firenze tornerà ogni fine settimana d'estate. Per i non residenti il centro sarà off-limits e, guarda caso, gli unici parcheggi utilizzabili saranno solo quelli gestiti dalla partecipata del Comune. La decisione va tutta a vantaggio dei comuni limitrofi e di Firenze Parcheggi» attaccano Francesco Torselli, capogruppo Fratelli d'Italia in consiglio regionale, e Jacopo Cellai, consigliere comunale FdI. **Marco Stella**, capogruppo di Forza Italia in consiglio regiona-

MADEO (TNI) ALL'ATTACCO
«Dopo che a Firenze hanno chiuso 700 imprese si blindano il centro e si spostano le persone fuori»

Data: 16.06.2021 Pag.: 1,4
Size: 542 cm2 AVE: € 92682.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



LE REAZIONI

«È questo l'aiuto? Che delusione!»



1 «Questa Ztl estiva è una condanna a morte per i nostri locali già messi a dura prova dalla concessione di spazi all'aperto ovunque in città» dice Aldo Cursano, Confcommercio.



2 Luca Tonini, presidente Cna Firenze, va giù duro e attacca l'amministrazione: «È questa l'iniezione di ossigeno per la ripartenza? Siamo delusi, non ce l'aspettavamo».



3 Jacopo Ferretti, segretario generale Confartigianato: «Strade e piazze sono vuote per la pandemia e l'assenza di turisti. La Ztl sarebbe in una forma limitata, una misura di controllo».



Per i gestori dei locali che hanno riaperto dopo la pandemia, la Ztl è un colpo basso

Data: 16.06.2021 Pag.: 25
 Size: 354 cm2 AVE: € 60534.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Un Arcobaleno nel segno di Dante Culture e confronto nel solstizio

Un brindisi per aprire l'estate: al via il cartellone organizzato da La Nazione con Toscana Promozione In Toscana eventi aperti al pubblico su prenotazione. Tra Pisa, San Gimignano e Porto Santo Stefano

di **Lisa Ciardi**
 FIRENZE

«Firenze deve tantissimo al Sommo Poeta. E visto che a causa del Covid non è stato possibile rendergli omaggio come dovuto, è un onore essere riusciti a farlo dedicandogli l'Arcobaleno». Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Firenze presenta gli appuntamenti di «Arcobaleno tra le stelle» la festa promossa da La Nazione, Regione Toscana, Toscana Promozione Turistica e Fondazione Sistema Toscana per festeggiare l'inizio dell'estate. La manifestazione si svolgerà da venerdì 18 a lunedì 21 giugno e il primo appuntamento sarà appunto nel segno di Dante. Venerdì 18, a Firenze, Palazzo della Lana ospiterà una visita al percorso museale della Società Dantesca e degustazioni a cura dei ristoratori Confcommercio Firenze e Vetrina Toscana. La serata sarà curata da Luciano e Riccardo Artusi, con partecipazione sarà su invito, viste le esigenze imposte dalle misure anti-Covid. Oltre alle istituzioni, potranno prendere parte

gratuitamente all'evento i primi lettori a inviare una mail a gianluca.rosai@confcommercio.ar.it. «Il programma - continua Cursano - prevede una visita con le nostre guide, che illustreranno la storia dei luoghi, le opere, la biblioteca e alcuni spazi inediti. Seguirà un brindisi nella terrazza panoramica con l'attore Luciano Casaredi che, indossando i panni del Sommo Poeta, accompagnerà gli spettatori alla scoperta della Divina Commedia». Tanti altri gli appuntamenti. Il 21 giugno aperibuffet al tavolo allo Sky Breeze Roof&Pool del Gance e un evento con Andrea Dainelli. Dal 18 (inaugurazione ore 17) al 21 giugno all'Auditorium al Duomo e Caffè Astra al Duomo di Firenze ecco con la mostra «Florence in the World», organizzata dal Movimento Life Beyond Tourism Travel to Dialogue e promossa dalla Fondazione Romualdo Del Bianco. Per l'occasione, il Caffè Astra proporrà le sue «Variazioni di Spritz». Il 21 giugno, incontro con Corinna Del Bianco, autrice degli scatti, che annuncerà il primo Festival internazionale delle espressioni culturali del mondo

«The world in Florence (25 e 26 novembre). Sabato 19 (ore 21), in piazza Duomo a San Gimignano, concerto di musica lirica. Il 20 al Museo Carmi di Villa Fabbricotti a Carrara visite guidate alla mostra «Goya, Boucher, Ricci, Batoni e i maestri del '700 nelle città del Cybei», a cura di Marco Ciampolini, aperta fino al 10 ottobre. Partecipazione gratuita per i primi dieci a inviare una mail a cronaca.carrara@lanazione.net. Sempre il 20, a Porto Santo Stefano, passeggiata (ore 18) e apericena alla Fortezza Spagnola (ore 19.30). Lunedì 21, a Pisa, visita con le guide di Confcommercio al camposanto monumentale di piazza dei Miracoli (gratis per i primi che scriveranno a cronaca.pisa@lanazione.net). Infine, aperitivo con vista sulla Torre al '3.9 Tower Panoramic Cafè'.

“
**Visite guidate
 con degustazioni
 tra storie di luoghi
 opere e spazi inediti
 Come aderire**



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Ztl notturna, gestori dei locali all'attacco

“Non abbiamo clienti, che senso ha?”

Il sindaco Nardella: “Non si può tornare al caos che c'era in passato”. La trattativa è aperta su parcheggi e servizi Soddissfatti invece i residenti. E fuori dal centro storico, sui lungarni, c'è chi festeggia. “Mai visti tanti consumatori come ora”

Polemica sulle basi che reggono il cordolo di fronte al sagrato di S. Spirito: “Sono bruttissime”

di Ilaria Ciuti

Ztl notturna estiva, ti pareva che non scoppiasse il caso? Succede ogni estate, figuriamoci alla riapertura dei locali dopo mesi di pandemia. «In questo momento è assurdo, non c'è nessuno, il centro è un deserto, non c'è certo bisogno di disincentivare i pochi fiorentini a venirci la sera», è il commento più diffuso tra gli esercenti della sera e della notte e le associazioni che li rappresentano. Ma il sindaco Nardella, che ha previsto l'inizio della Ztl notturna dal 24 giugno per tutti i giovedì, venerdì e sabato dalle 23 alle 3 nel “Piano per la movida sostenibile”, non sembra dell'idea. Al contrario, Nardella rovescia il punto di vista: «Finita l'emergenza non possiamo tornare al caos, dobbiamo riprendere le regole di sempre». Il sindaco replica anche a Forza Italia che intende lanciare una raccolta firme contro il blocco: «È una Ztl più blanda rispetto a quella dell'estate pre-Covid». Quanto agli imprenditori arrabbiati: «Lo sforzo che stiamo facendo per aiutarli è sotto gli occhi di tutti, a cominciare dalle oltre mille autorizzazioni gratuite per i tavolini all'aperto oltre agli eventi estivi» che rendono «impossibile una mobilità delle

auto libera e anarchica».

Ma la polemica brucia. L'associazione Tni-Tutela nazionale imprese si ribella: «Dopo che a Firenze hanno chiuso 700 imprese della ristorazione si continua con questa inutile Ztl. Andremo in consiglio comunale», dice che il vicepresidente, Raffaele Madeo. Più trattativiste ma ugualmente contrarie le associazioni di categoria che tentano di inserire la ztl estiva in «un progetto generale di rivitalizzazione del centro». Prendono tempo prima che sia presentato in giunta domani il Piano movida e poi si faccia una delibera specifica sulla ztl. Chiedono un tavolo di confronto che già ci sarà venerdì. Dopo la call di ieri con gli assessori alla mobilità e al commercio, Giorgetti e Gianassi.

«È necessario un confronto a tutto campo sull'accessibilità dell'area Unesco», dicono Santino Cannarella e Lapo Cantini per Confesercenti, Aldo Cursano e Stefano Guerri per Confcommercio, Luca Tonini per Cna, Jacopo Ferretti per Confartigianato. Le categorie chiedono, «un confronto sull'accessibilità al centro storico e sulla regolamentazione della movida». Propongono una tariffa ridotta nei week-end e per la sera nei parcheggi pubblici in ztl (tipo 0,50 l'ora dalle 20.00 alle 8.00), approvano gli steward anti covid e vorrebbero «valutare le novità previste per l'estate». Giorgetti e Gianassi porteranno in giunta la richiesta del tavolo ma non accennano a tornare indietro sulla ztl, semmai a andare

avanti su tariffe scontate nei parcheggi del centro, ma solo quelli di struttura. Mentre Cursano vagheggia la possibilità per le auto di sfiorare la ztl notturna per depositare i passeggeri in centro.

La città è di guelfi e ghibellini. Residenti pro e esercenti contro la ztl notturna. Esercenti del centro disperati senza turisti e ora «anche senza fiorentini spostati per l'estate sull'Arno e in periferia» e colleghi sull'Arno felici che lì vada «alla grande». Chi, come Andrea Melani del Borgo Antico di piazza Santo Spirito dice «Noi si muore». E i residenti che «almeno la ztl notturna ci darà sollievo dai parcheggi selvaggi», come dice Manuela Vannozzi del comitato “E noi quando si dorme” di Sant'Amrogio. «Non se ne vedeva la necessità» è il commento opposto di Cursano che al Caffè Le Rose di piazza dell'Unità fa «il 20 per cento di prima tra turisti spariti, uffici vuoti per smart working e funzioni trasferite in periferia». Mentre il direttore del Sophia Loren, Dario Chan, dice di avere il pieno fino alle 23 ma che «poi il deserto fa paura». In Santo Spirito Jacopo D'Albasio del Pop Caffè è d'accordo nel «mettere ordine sul sagrato della basilica ma non con questi bruttissimi piedistalli di cemento». Si riferisce alla barriera che impedirà l'accesso al sagrato (foto) sui cui sta montando la polemica. E per il resto della piazza si domanda «perché il Covid è solo qui e non nei super affollati locali dei lungarni. Sui quali lo storico barman Matteo Gazzarrini dalla Toraia dice: «Mai vista tanta gente così».

L'ECO DEL RISVEGLIO

Data: 16.06.2021 Pag.: 16
Size: 156 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Certificati verdi Covid per feste e cerimonie, come fare

In attesa di chiarimenti, che dovrebbero arrivare con un nuovo Decreto, gli organizzatori possono far firmare ai partecipanti una dichiarazione di responsabilità. Il modulo fornito da [Fipe](#) Confcommercio

Dal ieri, 15 giugno, si possono finalmente e di nuovo svolgere eventi e feste conseguenti alle cerimonie civili e religiose. Due sono le condizioni richieste per poterli svolgere: 1) che siano rispettate le misure di prevenzione stabilite nelle linee guida di settore per la ristorazione e le cerimonie; 2) che i partecipanti siano muniti di una delle certificazioni verdi Covid-19 (avvenuta vaccinazione, guarigione, effettuazione di un test molecolare o antigenico con validità di 48 ore). Dalla norma non emerge con chiarezza chi debba essere il soggetto preposto alla verifica del possesso delle cer-

tificazioni verdi. **In attesa dell'approvazione del Decreto**, nel quale saranno indicati i soggetti deputati al controllo e le modalità di verifica, [Fipe](#) Confcommercio suggerisce agli organizzatori di eventi di informare gli ospiti della vigenza dell'obbligo, facendo sottoscrivere ai partecipanti una dichiarazione in cui si afferma di essere a conoscenza della prescrizione. Gli associati hanno ricevuto per mail una traccia di tale dichiarazione, da utilizzare in attesa di aggiornamenti in materia. Info alla Confcommercio 0323 408455 o altopiemonte@confcommercio.net.



Prorogare l'emergenza è l'alibi per non fare nulla

di **PAOLO DEL DEBBIO**

■ Ormai si va verso il prolungamento dello stato di emergenza causa pandemia. La cosa (...)

segue a pagina 3

Estendere all'infinito i poteri speciali è la scusa migliore per non fare nulla

A forza di diktat unilaterali, la politica si sta abituando a non risolvere i problemi



(...) francamente ci preoccupa non poco, perché non vorremmo che essa fosse usata per cercare delle scappatoie alla soluzione dei problemi derivanti dal fatto che con i poteri emergenziali un ministro come **Roberto Speranza** può farci richiudere tutto come se nulla fosse. Non ci fidiamo, tanto per essere chiari, ancora più chiari, ce ne fosse bisogno. Ci ha colpito molto che ieri il ministro **Patrizio Bianchi**, augurando le vacanze agli studenti, abbia detto che ci rivediamo a settembre probabilmente senza mascherine ma che ormai, comunque, nessuno ha più paura della Dad. Facciamo una domanda semplice e fondamentale: di che Italia parla **Bianchi**? Perché noi nel nostro piccolo ne abbiamo vista un'altra, con una piccola differenza, che quella che abbiamo visto noi è stata certificata anche dall'Unicef, l'agenzia dell'Onu che si occupa dei problemi dell'infanzia. In quella ricerca, **Bianchi** se la vada a leggere,

c'è scritto che circa il 30% delle famiglie ha avuto problemi di accesso alla rete, quindi difficoltà estreme per i ragazzi a casa a seguire la scuola. Ma non finisce qui: un altro 30% circa di famiglie ha avuto problemi perché non aveva sufficienti dispositivi informatici per il numero dei figli che aveva messo al mondo. Capite perché abbiamo letteralmente paura dell'emergenza? Non perché non ci fidiamo del titolare di Palazzo Chigi, **Mario Draghi**, ma perché il governo non è monocratico: hanno voce e poteri soggetti che non nutrono esattamente la nostra fiducia e, in buona parte, anche del popolo italiano e soprattutto delle famiglie. E non si tratta di una questione politica, si tratta di aver verificato l'inefficienza e l'incapacità di trovare soluzioni adeguate a problemi enormi.

Invece di dire che nessuno ha più paura della Dad e che i banchi a rotelle non sono serviti a nulla, non era il caso di dire che predisporremo un piano con dei protocolli pre-

cisi per le scuole, per i ristoranti, per il trasporto pubblico? Ma uno di questi ministri, dico uno, quant'è che non va su una metropolitana o su un autobus pubblico? È dall'anno scorso che dovevano essere organizzati i mezzi di trasporto in modo tale da non essere luoghi privilegiati di contagio come sono stati. No, usando i poteri speciali dell'emergenza hanno chiuso le palestre dove è stato dimostrato che, applicando i protocolli, eravamo vicini a quota zero contagi.

Quindi, perché prolungare lo stato di emergenza? Noi non siamo dei fanatici del Parlamento, anzi per dirla tutta ci piacerebbe di più un presidente della Repubblica o un presidente del Consiglio eletti direttamente dal popolo, in modo da governare senza essere in balia dell'ultimo dei partitini. Ma questo è un altro discorso. Pur non essendo, però, anarchici del Parlamento, sappiamo che la fase dei dpcm ha di fatto sostituito l'attività parlamentare in un momento in cui ascoltare le proposte delle parti politiche

poteva e doveva essere ricercato, perseguito, favorito. Se questo valeva l'anno passato,

lo stesso varrà anche di più da settembre in poi quando si dovranno discutere nuove formule, nuovi protocolli, e per farlo non ripetere l'errore che è stato fatto da **Giuseppe Conte & C.**: quello di intervenire con regolamentazioni che riguardavano diversi settori che non furono neanche ascoltati. Forse il caso più eclatante fu quello dei protocolli per i ristoranti fatti senza interpellare la più grande organizzazione italiana che li rappresenta, la **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi). In qualche oscura stanza di qualche ministero qualche cervellone pensò alla famosa distanza dei quattro metri tra un tavolo e l'altro.

Francamente quello che temiamo è che con l'emergenza manchi quel confronto parlamentare, ma soprattutto con la gente comune che, sola, conosce realmente i problemi e può anche suggerire soluzioni.



E UNO DEI PIÙ ECONOMICI IN ITALIA. SE CONSUMATO AL BANCO DEL BAR COSTA IN MEDIA 98 CENT

A Bergamo il caffè meno caro della Lombardia

Bene per i clienti, meno per gli esercenti, che guadagnano 8 centesimi a tazzina

DI GAETANO COSTA

A Bergamo basta un euro. Anche meno. Nei bar della città si trova il caffè più a buon mercato della Lombardia. È uno dei più economici d'Italia. Il prezzo giusto, in media, è di 98 centesimi. Una fortuna per i clienti. Meno per gli esercenti.

Nel 2020, secondo un report di Fipe Confcommercio, il valore del caffè registrato a Bergamo è inferiore a quello riscontrato in diverse città del Nord e del Centro Italia, e ben al di sotto della rilevazione massima che vede Trento con 1,21 euro e Bolzano con 1,19. In Lombardia, dove Bergamo primeggia, a Milano il prezzo medio è di 1,03 euro, mentre a Brescia è di 1,12.

Il tradizionale rito italiano della tazzina al bancone premia i cittadini bergamaschi. Ma allo stesso tempo influisce sui

ricavi degli esercizi della ristorazione. «Sino all'entrata in vigore dell'euro il prezzo della tazzina è sempre rimasto ancorato al costo del quotidiano», ha spiegato il presidente del gruppo Caffè bar e Gelaterie Ascom, **Giorgio Beltrami**.

«Poi il prezzo del caffè si è congelato, mentre i costi nel frattempo

sono raddoppiati. Il risultato è che una giornata di espressi al banco risulta davvero poco remunerativa per gli esercenti».

Il rischio, secondo le associazioni di categoria, è minimizzare l'importanza del servizio e della qualità del prodotto. «Bisogna sfatare il luogo comune secondo cui il prezzo di una tazzina di caffè dovrebbe essere uguale in tutti i bar», ha sottolineato il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, **Oscar Fusini**.

«Il caffè non è un prodotto, ma un servizio, e il suo prezzo è

la risultante di moltissimi fattori che giustificano la differenza di costo tra un bar e l'altro. Per non proporre un caffè sotto costo si rischia di penalizzare il servizio e la qualità del prodotto.

Occorre invece migliorare entrambe, come già avviene per il pane e per il gelato artigianale, perché oggi il consumatore è più attento ed esigente. La qualità paga. Sempre e comunque».

Per una tazzina di caffè il guadagno è inferiore ai 10 centesimi. Dietro al prodotto finale servito al banco ci sono diversi co-

sti: dall'Iva a quello del caffè stesso, sino allo zucchero, al latte, al personale e all'affitto. Morale: il barista guadagna 8 centesimi a tazzina.

«Ponendo l'esempio di un bar che consuma un chilogrammo di caffè al giorno, pari a circa 130 tazzine, il profitto giornaliero è di 10,40 euro», ha aggiunto Ascom in una nota.

«Se pensiamo che una miscela di media qualità costa 18 euro più Iva al chilo, ma può arrivare sino a 25 euro e oltre, emerge che un barista è destinato ad andare in perdita».

Perdita che si somma alle difficoltà registrate dal settore, uno dei più colpiti dalle restrizioni legate alla pandemia. Un dato su tutti: in Italia lo smart working ha limitato l'accesso a bar e ristoranti, aumentando la media giornaliera di caffè consumati in casa da 1,9 a 2,4. E le capsule, complice l'emergenza sanitaria, hanno raddoppiato il trend di vendita. Ora i bar stanno tornando a pieno regime.

Ma a Bergamo, guardando i dati di Ascom, gli esercenti non potranno contare sul caffè per ripianare i bilanci.

Data: 17.06.2021 Pag.: 4
 Size: 352 cm2 AVE: € 60192.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Ztl a nervi tesi, una Carta per fare la pace

Locali e ristoranti da una parte, Comune e residenti dall'altra: il punto d'incontro potrebbero essere un patto per il centro storico di **Rossella Conte**
 FIRENZE

No alla Ztl estiva. Lo hanno scritto nero su bianco alcuni ristoratori del centro storico che in queste ore stanno avendo una serie fitta di incontri per arrivare a definire la Carta di Firenze, una sorta di patto tra imprenditori, Comune di Firenze e residenti che consenta di vivere il centro storico nel rispetto di tutti.

«Ci stiamo confrontando con diversi ristoratori del cuore della città, quelli più colpiti, e vogliamo arrivare a definire una proposta concreta che sia un'alternativa alle politiche di chiusura che non fanno altro che spostare il problema senza risolverlo. La Ztl estiva sarebbe il colpo di grazia finale» non usa mezzi termini Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze.

Da un lato quindi i comitati di residenti che chiedono a Palazzo Vecchio di spingersi ben oltre e di chiudere alle auto sette giorni su sette e h24. Dall'altro i ristoratori e i titolari di locali sera-
Veronica Polimeni

li che sono pronti a scendere in strada perché, dicono, «in ballo

c'è il futuro delle nostre aziende».

«**Se non abbiamo** chiuso per il Covid, lo faremo ora. Hanno concesso ottomila posti a sedere fuori dal centro e ci hanno lasciati soli in strade abbandonate dai turisti e disabitate» si arrabbia Elvira Ballocco, presidente del comitato Borgo San Frediano che rappresenta circa cinquanta attività del quartiere. «Non solo manca un piano di rilancio e una programmazione che renda attrattivo il nostro centro storico, ma ora vogliono addirittura chiuderci con la Ztl estiva - prosegue -, non ho parole. Avevo sette dipendenti e ne ho solo uno ora. Borgo San Frediano è diventato un crocevia stradale, impossibile fermarsi. La Ztl non serve a niente tra l'altro, sarebbe stata più utile una pedonalizzazione di tre giorni a settimana, naturalmente concordata con chi vive in questa zona della città».

«**La Ztl estiva** non ha senso - attacca Veronica Polimeni, coordinatrice fiorentina di Tni Tutela Nazionale Imprese -. In questo modo si fanno morire migliaia di imprese del cuore di Firenze, a tutto vantaggio di spazi estivi

che assomigliano a 'praterie', dove si pensa solo a mangiare e dove la cultura è grande assente».

Gli imprenditori, riuniti nell'associazione Tutela Nazionale Imprese, lunedì si presenteranno in delegazione al consiglio comunale per ribadire la propria contrarietà al provvedimento.

«I lungarni - prosegue Polimeni, - sono ormai zona franca: migliaia di ragazzi ogni sera si assembrano senza controllo. Cosa fa invece il Comune? Continua a penalizzare il centro con controlli giornalieri alle attività, molte delle quali non hanno ancora la possibilità di un dehors».

Intanto i comitati del centro, coordinati da Oltrarno Futuro e Manoiquandosidorme, hanno lanciato la propria controbattaglia: «Sì alla Ztl sette giorni su sette e 24 ore al giorno» perché gli abitanti che ancora resistono in centro possano avere una migliore qualità della vita, senza stress aggiuntivo per le ore di sonno perse causa schiamazzi notturni.

«Chiudere alle 23 non ha senso - concludono Giuliano Leoni e Maria Milani -, il sindaco di Firenze ha l'occasione per fare davvero qualcosa per noi residenti».

SCELTE SOTTO ACCUSA
«I lungarni sono ormai una zona franca: assembramenti senza controllo» attacca Tni



Aldo Cursano



Giuliano Leoni



Veronica Polimeni



Elvira Ballocco

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



TUTTO **INCHIESTA**



LE 20 PROFESSIONI PIÙ RICHIESTE

Tecnici della vendita e della distribuzione	43
Educatori professionali e tecnici della riabilitazione	38
Professioni sanitarie, infermieristiche, ostetriche	30
Analisti e progettisti di software	26
Addetti amministrazione e back-office	25
Insegnanti nella formazione professionale	22
Ingegneri energetici e meccanici	21
Specialisti dei rapporti con il mercato	20
Tecnici del marketing	18
Insegnanti di scuola pre-primaria	16

Valori assoluti espressi in migliaia

COSÌ CAMBIA IL LAVORO

CI SONO TANTE NUOVE OPPORTUNITÀ DOPO LA PANDEMIA

di ALESSANDRA TARELLI

SE ALCUNI SETTORI SONO IN GINOCCHIO A CAUSA DEL CORONAVIRUS, ALTRI STANNO CERCANDO PERSONALE DISPOSTO A RE-INVENTARSI: IL DIGITAL, LA SANITÀ E TUTTO IL MERCATO LEGATO AL CIBO

Secondo gli ultimi dati INPS, la pandemia da Coronavirus ha distrutto solo nel 1° semestre 2020 circa 500.000 posti di lavoro. Allo stesso tempo ha però con-

tribuito a creare nuove figure professionali e ha modificato per sempre la classifica delle professioni più richieste. LinkedIn, il più grande network professionale online, nel report *Jobs*

on the Rise, svela quali sono i lavori più ricercati, le competenze e le aree geografiche dove si concentra maggiormente la richiesta di nuove figure professionali in Italia. Sono i cosiddetti "Lavori

Emergenti", quelli nati in quest'ultimo periodo per adattarsi agli stravolgimenti apportati dalla pandemia, oppure quelli relativi a settori che hanno bisogno di rilanciarsi dopo mesi di fer-



mo. Il 2021 sarà senza dubbio un anno di forti cambiamenti, con maggiore attenzione allo sviluppo delle competenze, una mentalità positiva e una dose di fiducia in se stessi soprattutto da parte di chi si trova a doversi re-inventare dopo la perdita del lavoro o la chiusura della propria attività. I settori che assorbiranno la maggior parte della forza lavoro nei prossimi mesi sono il digital, il food, la sanità. Ma anche la scuola che ricerca insegnanti di sostegno per poter garantire il recupero di quelle lacune che la didattica a distanza ha inevitabilmente lasciato dietro di sé. La pandemia ha costretto molte persone a rivalutare le proprie priorità e di fare degli importanti cambiamenti nella propria vita. Questo ha influito direttamente



MANCANO 150MILA TRA CHEF, CAMERIERI E BARMAN

Ristoranti, bar, trattorie, pub e locali hanno finalmente rialzato la saracinesca dopo mesi di inattività o di pesanti limitazioni. Mancano però all'appello 150 mila lavoratori per poter tornare a regime. Secondo Roberto Calugi, direttore generale Fipe, la federazione italiana pubblici esercizi aderente a Confcommercio, «Mancano i 120 mila professionisti a tempo indeterminato che nel corso dello scorso anno, a causa dei troppi impedimenti imposti alle nostre attività, hanno preferito cambiare lavoro e interrompere i loro contratti. Si tratta di cuochi e bar tender di lunga esperienza, attorno ai quali, spesso, sono state costru-

ite intere imprese. A questi si aggiungono altri 30 mila lavoratori che lo scorso anno lavoravano a tempo determinato e che oggi, anche alla luce dell'incertezza sul futuro, potrebbero preferire strumenti di sostegno al reddito, invece di un vero impiego». In particolare si cercano chef, cuochi, lavapiatti, baristi, addetti alle pulizie. Le associazioni di categoria denunciano che le condizioni di lavoro e i salari offerti dagli imprenditori, piegati da mesi di chiusura, non sono appetibili.



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



C'È SEMPRE PIÙ FAME DI SPECIALISTI DEL WEB

Sono sicuramente le professioni del web ad essere le più richieste in questo periodo. La pandemia ha spinto molte aziende a ridefinire il proprio approccio commerciale e a investire in una forte presenza digitale. Ne è conseguita un'alta richiesta di esperti di digital marketing e social media manager. E proprio a fronte di un incremento della domanda da parte di aziende che volevano rafforzare la propria presenza digitale con contenuti di alta qualità, è aumentata la richiesta di creativi freelance, in grado di lavorare su progetti specifici con agilità. I dati dell'e-commerce sono letteralmente schizzati alle stelle e hanno cambiato le nostre abitudini di acquisto in maniera irreversibile. Le assunzioni per questi ruoli sono aumentate del 51%. Di pari passo va la richiesta di professionisti dell'assistenza e della sicurezza informatica. È qui che si registra il più alto numero di assunzioni maschili con l'89% dei ruoli di Cyber Security Manager e Game Developer occupati da uomini. Richiestissimi anche gli esperti di contenuti digitali questa categoria ha registrato un incremento pari al 72%, con giornalisti e commerciali che si sono convertiti a nuove professioni, ad esempio blogger.



Data: 17.06.2021 Pag.: 34,35,36
Size: 1601 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



TUTTO INCHIESTA

sul settore delle assicurazioni, che ha registrato una grande richiesta di polizze sulla vita, la salute e il reddito. Le offerte per agenti assicurativi del 120%. Ha registrato un +64% il settore immobiliare. Mai come negli ultimi due anni abbiamo

Sono molto richiesti anche gli insegnanti di sostegno per recuperare le lacune lasciate dalla DAD

di lavoro per consulenti trascorso così tanto tempo assicurativi sono aumentate dell'80% e quelle a casa anche per lavorare.

Elaborazione Vita su dati Istat estratti il 08/02/2021

L'OCCUPAZIONE IN ITALIA

-444mila, perdita occupati nel 2020

-101 mila di cui **99mila** donne (ultima trimestrale)

35.187.600

occupati nel 2019

59%

34.743.600

occupati nel 2020

57,9%

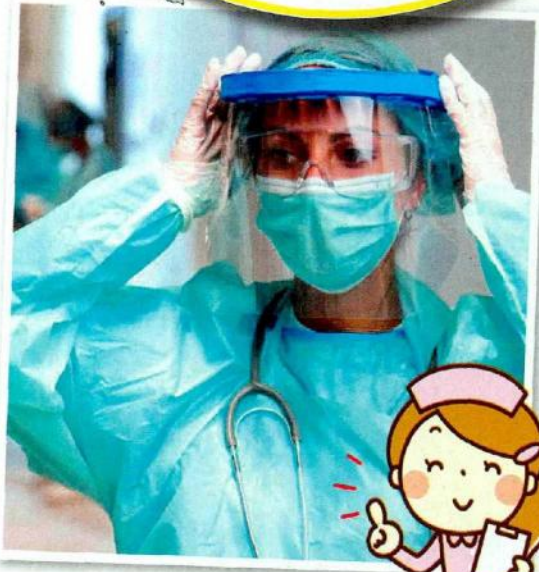


AMAZON ASSUMERÀ TREMILA PERSONE

Il delivery e gli acquisti online sono ormai consolidati nella nostra quotidianità, tanto che entro la fine dell'anno il colosso fondato da Jeff Bezos, creerà 3.000 nuovi posti di lavoro a tempo indeterminato in Italia. quest'anno aprirà due centri di distribuzione a Novara e Civate al Piano (BG), un centro di smistamento a Spilamberto (MO), oltre a 11 depositi di smistamento in Piemonte, Trentino-AltoAdige, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Umbria e Marche. Amazon spiega che l'azienda è alla ricerca di personale per molte posizioni: dal prelievo, imballaggio e spedizione delle merci, al marketing, al finance e alla ricerca sulle tecnologie del futuro. Si ricerca personale nell'ambito della logistica, marketing, amministrazione e ricerca sulle tecnologie del futuro. In alcuni casi è richiesta esperienza, in altri la ricerca è rivolta a neolaureati e giovani professionisti.



TUTTO 36



SERVONO INFERMIERI QUALIFICATI

La pandemia da COVID-19 ha rivelato una significativa carenza di personale sanitario, in particolare di infermieri e medici. C'è stata una prevedibile impennata delle assunzioni in questa categoria considerando il grande impegno degli ospedali nella lotta al virus, con un conseguente aumento pari al 72%. Questi due ruoli sono ancora altamente ri-

chiesti in tutto il Paese. Le tre professioni più richieste, in cima alla lista sono: infermieri qualificati; tecnici di laboratorio; medici. Domanda decisamente in crescita anche nel microcosmo legato alla pulizia e alla sanificazione, altro settore legato a filo doppio all'emergenza Covid. Vivere in ambiente sicuri sarà in futuro sempre più una priorità.

Data: 18.06.2021 Pag.: 6
 Size: 223 cm2 AVE: € 38133.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Ztl di notte: tutti contro tutti Seicento firme per il no

I commercianti sono pronti a intervenire nel consiglio comunale di lunedì
 I residenti chiedono la chiusura del centro h24. Opposizioni all'attacco

di **Rossella Conte**
 FIRENZE

Da un lato i comitati del centro, coordinati da Oltrarno Futuro e Manoiquandosidorme, che hanno lanciato la propria contro battaglia: «Si alla Ztl sette giorni su sette e h24». Dall'altro i ristoratori e gestori di locali che si stanno organizzando per sensibilizzare l'opinione pubblica e prendere d'assalto il consiglio comunale di lunedì. «Chiudere alle 23 non ha senso - sono chiari Giuliano Leoni e Maria Milani, anime dei comitati Manoiquandosidorme e Oltrarno Futuro -, il sindaco di Firenze ha l'occasione per fare davvero qualcosa per noi residenti».

Non ne vogliono nemmeno sentir parlare gli imprenditori che sono pronti al tutto per tutto pur di non ritrovarsi di nuovo in un centro off limits. «Hanno concesso ottomila posti a sedere fuori dal centro e ci hanno lasciati soli in strade abbandonate dai turisti e disabitate» non usa mezzi termini Elvira Ballo-

co, presidente del comitato Borgo San Frediano che rappresenta circa 50 attività. Infatti, la decisione di chiudere arriva dopo l'inaugurazione di diversi spazi estivi fuori dall'area Unesco, spazi che secondo chi lavora, hanno già divorato il 70 per cento degli incassi delle attività del centro.

Se gli imprenditori riuniti in Tni-Tutela Nazionale Imprese annunciano nuove iniziative di sensibilizzazione, Aldo Cursano, presidente di Confcommercio, in queste ore sta avendo una lunga serie di confronti con i commercianti. «Vogliamo arrivare a definire una proposta concreta che sia un'alternativa alle politiche di chiusura che non fanno altro che spostare il problema senza risolverlo. La Ztl estiva sarebbe il colpo di grazia finale» non usa mezzi termini Cursano.

«In due giorni abbiamo superato le 600 firme contro la reintroduzione della ztl notturna a Firenze. Faremo questa battaglia fino alla fine, perché è una battaglia in cui crediamo, i fiorentini

sono con noi, sia i clienti dei locali che i titolari di bar e ristoranti del centro. Oltretutto troviamo gravissimo che il sindaco Nardella si sia rimangiato la parola, aveva promesso che nel 2021 non avrebbe istituito la ztl notturna per venire incontro alle esigenze di chi ha un'attività in centro, per aiutare l'economia a ripartire dopo i lunghi mesi di chiusura» attacca il capogruppo di Forza Italia al consiglio regionale della Toscana Marco Stella.

Intanto Fratelli d'Italia in Comune annuncia una mozione con sei proposte alternative: dalla durata fino alle 1 invece delle 3 alla campagna di informazione sulla lista bianca per i parcheggi privati fino alla riduzione alle sole notti di venerdì e sabato.

COMITATO BORGO SAN FREDIANO

**«Hanno concesso
 8mila posti a sedere
 fuori dal centro
 e ci hanno lasciati soli
 in strade disabitate»**

Data: 18.06.2021 Pag.: 13
 Size: 491 cm2 AVE: € 83961.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Festa Arcobaleno, l'estate ora può iniziare Oggi anteprima a Firenze nel segno di Dante

Al via il ricco cartellone di eventi della nona edizione della kermesse regionale: il Poeta, ma anche storia e musica nel segno della rinascita

di **Lisa Ciardi**

Bollicine, arte, storia e poesia per festeggiare l'inizio dell'estate. Parte da Firenze il cartellone di «Arcobaleno tra le stelle» la festa promossa per il nono anno consecutivo da La Nazione, insieme a Regione Toscana, Toscana Promozione Turistica e Fondazione Sistema Toscana. Una kermesse a cavallo del solstizio d'estate, da venerdì 18 a lunedì 21 giugno, per dare il via ai mesi più caldi e vivaci dell'anno. Il primo appuntamento sarà nel segno di Dante, al quale l'edizione di quest'anno è dedicata sin dal titolo.

«**Arcobaleno tra le stelle**» è stato infatti scelto in omaggio al Sommo Poeta nei settecento anni dalla morte, anche come auspicio per la ripartenza. Venerdì 18, a Firenze, il Palazzo dell'Arte della Lana ospiterà dunque una visita al percorso museale della Società Dantesca e degustazioni a cura dei ristoratori Confcommercio Firenze e Vetrina Toscana. La serata (su invito) sarà curata da Luciano e Ricciardo Artusi. Oltre alle istituzioni, potranno prendervi parte gratuitamente i primi lettori che hanno inviato una mail nei giorni scorsi per prenotarsi.

Il programma prevede una visita guidata e un brindisi nella ter-

razza panoramica dove l'attore Luciano Casaredi reciterà la Divina Commedia. «Quella alle porte sarà, ancora, un'estate anomala per il turismo, ma i primi segnali sono confortanti – spiega l'assessore regionale al turismo Leonardo Marras –. La voglia di spostarsi e di viaggiare è tanta: in questo senso 'Arcobaleno tra le stelle' dà il là alle iniziative in presenza, con un rinnovato senso di socialità». «Il turismo sta tornando con forza, anche in Toscana, e sempre più persone cercano non solo "dove andare" ma soprattutto "cosa fare" – continua Francesco Tapinassi, direttore di Toscana Promozione Turistica –. Per questo i cartelloni di eventi sono particolarmente attesi».

«**È stato** intelligente pensare a un rapporto fra questa iniziativa e Dante che è un volano importantissimo per far crescere domanda e offerta culturale – spiega il professor Marcello Ciccutto, presidente della Società Dantesca –. Dante rappresenta inoltre per tutti noi l'impegno e la necessità di aprirsi al mondo che è nello spirito dell'«Arcobaleno»». «È un onore – continua Aldo Cursano, presidente di Confcommercio – poter festeggiare la ripartenza dell'estate nel segno di Dante al quale Fi-

renze deve tantissimo».

Tra gli eventi top di quest'anno, domani, sabato 19 (ore 21), in piazza Duomo a San Gimignano, concerto di musica lirica. Domenica 20, al Museo Carmi di Villa Fabbricotti a Carrara, visite guidate alla mostra «Goya, Boucher, Ricci, Batoni e i maestri del '700 nelle città del Cybei», a cura di Marco Ciampolini, aperta fino al 10 ottobre.

Sempre domenica, a Porto Santo Stefano, passeggiata (ore 18) e apericena alla Fortezza Spagnola (ore 19.30). Lunedì 21 infine, a Pisa, visita con le guide di Confcommercio al camposanto monumentale di piazza dei Miracoli (gratis per i primi che scriveranno a cronaca.pisa@lanazione.net). Infine, aperitivo con vista sulla Torre al '3.9 Tower Panoramic Café'.

RIPARTENZA

L'assessore Marras

«I primi segnali sono confortanti Questa rassegna è molto importante»

CARTELLONE

Oltre al capoluogo saranno coinvolte San Gimignano Porto Santo Stefano Carrara e Pisa

Data: 18.06.2021 Pag.: 13
Size: 491 cm2 AVE: € 83961.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



SKY BREEZE

Un brindisi a cielo aperto



Un brindisi sotto le stelle per festeggiare l'estate. L'evento si svolgerà lunedì 21 giugno, allo Sky Breeze Roof&Pool del Galance Hotel di Firenze, in via Nazionale 23. La serata, a cura di Confesercenti Firenze e Toscandia prevede un aperibuffet e un brindisi sulla terrazza panoramica, con vista mozzafiato su Firenze. Una serata all'insegna di allegria e ottimismo, per festeggiare la fine del coprifuoco e l'avvio della zona bianca.

AUDITORIUM DUOMO

Firenze nel mondo Si apre la mostra



Apertura speciale della di 'Florence in the World, the World in Florence' per l'Arcobaleno. La mostra è organizzata da Life Beyond Tourism Travel to Dialogue, Fondazione Romualdo Del Bianco in collaborazione con B&B Hotels Italia, Auditorium al Duomo, Caffè Astra al Duomo ed Europromo. L'apertura oggi alle 17: ci sarà il presidente della commissione cultura Giorgetti. Il 21 giugno incontro con Corinna Del Bianco, autrice degli scatti

INTERNET

Su visittuscany.it un cartellone doc



Lo slogan è quello che conosciamo ormai molto bene tutti: Rinascimento senza fine. Un rimando alla storia della nostra regione ovviamente, ma anche all'augurio che quella della pandemia sia un brutto capitolo che stiamo per chiudere. Ecco che la Toscana, tra i luoghi di vacanza più desiderati al mondo, propone attraverso il portale visittuscany.it il meglio che le prossime settimane possono offrire al turista: cliccare per credere.

Data: 18.06.2021 Pag.: 10,11
 Size: 652 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



POPOLO DELLA NOTTE

Estate minimal in discoteca e con pochi concerti live

Enrico Netti

Per il mondo delle discoteche e dei concerti dal vivo si preannuncia una estate minimal. Le prime potranno aprire per una frazione delle consuete settimane mentre per gli eventi dal vivo sono previsti pochi concerti con band e artisti italiani. Per entrare in una discoteca da luglio servirà il Green pass mentre i gestori adotteranno un protocollo sanitario validato dal Cts che, tra le altre cose, prevede la capienza ridotta all'interno del locale. Sono alcune delle misure che potrebbero fare riaccendere la musica e le luci delle piste dopo un braccio di ferro durato mesi tra Silb-Fipe, il sindacato dei locali da ballo che rappresenta il 90% delle circa 3mila aziende del settore, e il Governo. Il settore è fermo da oltre un anno, senza incassi. «Ci serve una data certa di ripartenza nel più breve tempo possibile, ci serve del tempo per riorganizzare la riapertura dei locali. Tra le proposte fatte per riprendere a lavorare il prima possibile c'è quella di rendere i nostri ambienti Covid free attraverso l'adozione del Green pass - segnala Maurizio Pasca, presidente di Silb-Fipe che il 9 giugno ha inviato al Cts il protocollo -. In questo modo potranno partecipare agli eventi solo coloro che dimostreranno di essere vaccinati, di aver fatto un tampone negati-

vo nelle 36/48 ore precedenti o di aver già contratto il virus sviluppando i necessari anticorpi. Oltre a questo proponiamo di ridurre la capienza dei locali al chiuso del 20% lasciando invariata quella degli spazi esterni». A favore del comparto si sono espressi governatori delle regioni, qualche virologo e, tra gli altri, il Codacons che chiede «la riapertura accompagnata da controlli a tappeto delle forze dell'ordine nei locali, volti a verificare il rispetto delle disposizioni anti-Covid». Una via che consente di sventare tra l'altro il rischio di feste auto organizzate in spazi privati, al di fuori di ogni regola. Le discoteche rappresentano un magnete per i giovani che scelgono la meta della vacanze in funzione del divertimento notturno offerto.

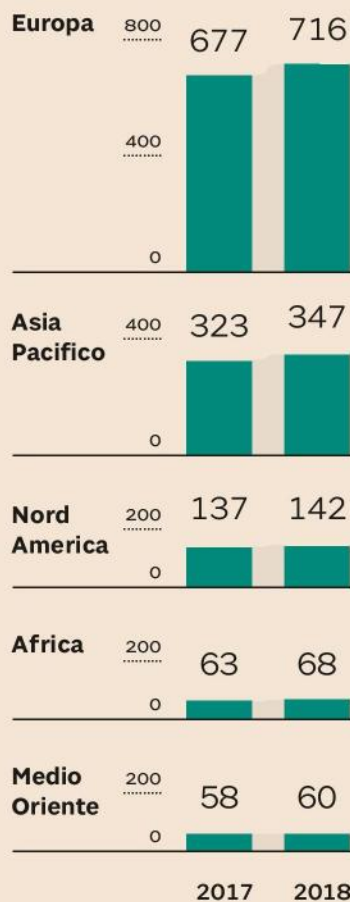
Questa estate ci saranno anche pochi concerti, festival e musica dal vivo perché i grandi eventi con rock band, festival e star planetarie sono stati tutti posticipati al prossimo anno. In queste settimane in tour ci sono artisti e band, tra cui Max Pezzali, Gianna Nannini, Francesca Michielin, Giorgio Panariello, Francesco De Gregori, Loredana Bertè, Motta, Aiello mentre Patti Smith eccezionalmente tornerà in Italia per quattro concerti a luglio. A Chiavari tra luglio e novembre si svolgerà il «Festival della parola» aperto da Luciano Ligabue.

Ma all'estero cosa accade? Negli Stati Uniti tutto sembra più normale. Il 20 giugno i Foo Fighters si esibiranno al Madison Square Garden di New York a capienza piena. Bruce Springsteen calcherà il palcoscenico di Broadway con un «one man show» ma solo per il pubblico completamente vaccinato contro il Covid. E Bill de Blasio, sindaco della Grande mela, pensa a un maxi concerto a Central Park per festeggiare la ritrovata normalità dopo i lutti portati dallo tsunami dal virus cinese.

Le attese e i numeri della

GLI ARRIVI NEL MONDO

L'andamento negli anni passati



Fonti: UNWTO, stime di Euler Hermes

L'IMMUNITÀ DI GREGGE

Previsioni sulla campagna vaccinale

2021	
S1	S2
STATI UNITI REGNO UNITO	EUROPA

Fonte: IFPMA, Oxford Economics,

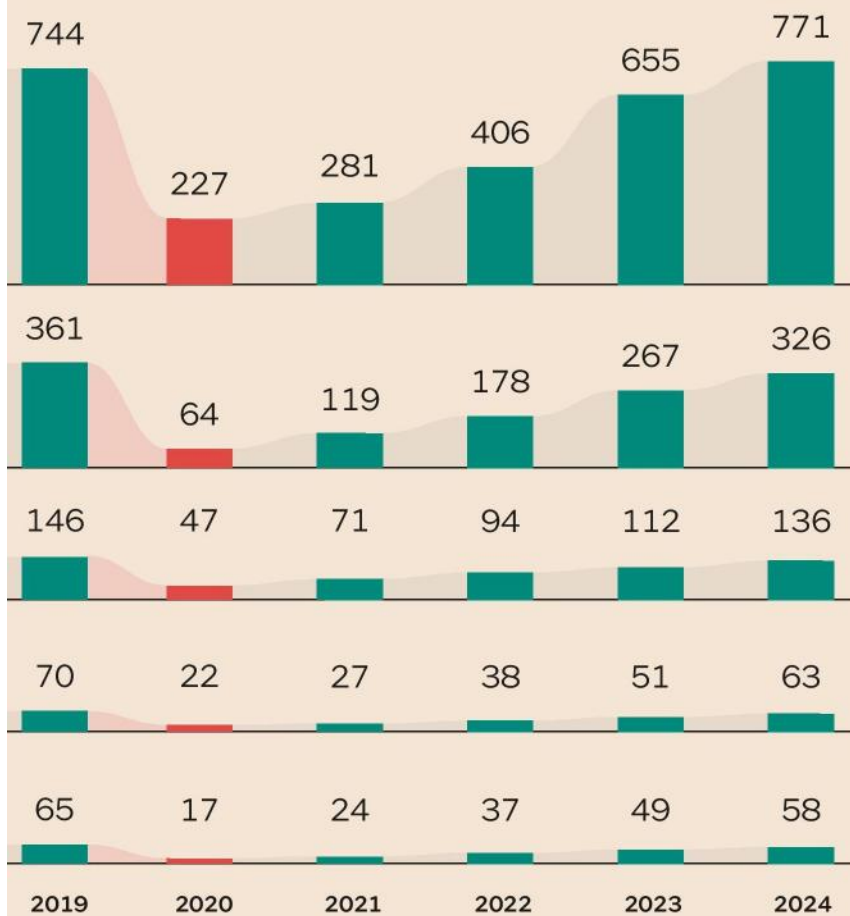
IL SOLE 24 ORE - DOSSIER

Data: 18.06.2021 Pag.: 10,11
 Size: 652 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



ripartenza nel mondo

e le previsioni - Dati in milioni di unità



2022		2023	
S1	S2	S1	S2
GIAPPONE			
	AMERICA LATINA	CINA INDIA	

Euler Hermes

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Prove tecniche di caro vacanze volano i prezzi di benzina e treni

di Rosaria Amato

A maggio il costo dei pacchetti ferie a +4,3%
 Nel 2020 i consumi sono crollati del 12%

ROMA – Volano i prezzi della benzina e i biglietti dei treni. Caffè, cene e aperitivi viaggiano verso rialzi vicini al 2%, e i prezzi dei pacchetti turistici sono già oltre il 4%. Mentre Confcommercio fa i conti del 2020, registrando un calo dei consumi come non si era più visto dal dopoguerra (-11,7%, 126 miliardi in meno), gli italiani a maggio, primo mese di riapertura, hanno già ricominciato a spendere, con un balzo del 14,2% sull'anno scorso. Per quest'anno le previsioni di Confcommercio sono di un aumento dei consumi del 3,8%. Un segnale incoraggiante anche se è ancora troppo poco per tornare in pareggio: «Non si riuscirà a recuperare nemmeno un terzo di quanto perso durante la pandemia», stima il direttore dell'Ufficio Studi, Mariano Bella. Ed è ancora un dato incerto, «soprattutto per le incognite sulla ripartenza del turismo internazionale».

Eppure dal lato prezzi ci sono già segnali di carovacanze: in aumento i prezzi di bar, pasticcerie, ristoranti, gelaterie. I biglietti dei parchi di divertimento aumentano del 3,1% su base annua, quelli dei musei del 2,4%, parchi nazionali e giardini zoologici più 5%, villaggi vacanze e cam-

peggi più 1,4%: rialzi non da capogiro, ma tutti superiori alla media dell'inflazione, che a maggio è dell'1,3%. Negativo ancora l'andamento delle tariffe alberghiere e dei pacchetti vacanze internazionali, ma probabilmente perché a maggio non era ancora stato chiarito il funzionamento del passaporto turistico.

Sottolinea l'Unione Consumatori, che ha effettuato la rilevazione sul database dell'Istat: «Sono aumenti legati alla domanda, che è ripartita solo per alcuni settori, i pasti fuori casa, il tempo libero in città. - osserva Mauro Antonelli, dell'ufficio studi dell'associazione - Tra l'altro, il mese di maggio non ha neanche avuto ponti quest'anno. Per vedere la vera ripartenza di consumi e prezzi bisognerà aspettare giugno». Gli aumenti più significativi per chi programma le vacanze sono legati ai prezzi dell'energia: ma in questo caso la domanda interna ha poco peso, l'aumento è piuttosto legato ai prezzi internazionali delle materie prime. Nel confronto annuo esplodono i prezzi della benzina (più 16,1%), voli intercontinentali (più 15,4%), gasolio per mezzi di trasporto (più 15,1%) e i biglietti dei treni (più 9,4%). Più contenuti gli aumenti del trasporto marittimo (più 2,5%).

Anche Confesercenti guarda con fiducia alla stagione che si apre: «La ristorazione ha già ricominciato a camminare, e in qualche caso persi-

no a correre - conferma Vittorio Mesina, presidente di Assoturismo - Ci aspettiamo una risposta piuttosto omogenea per luglio e agosto. L'importante è che non si chiuda di nuovo».

Ripresa e inflazione legate al turismo però vanno a due velocità: le località balneari già volano, le città d'arte sono ancora in "lockdown". «Nonostante la stagione non sia ancora partita per via della primavera fredda, in molte località balneari c'è già il tutto esaurito. - conferma Antonio Capacchione, presidente Sib Confcommercio - Sta tornando anche la domanda estera che l'anno scorso non c'era stata, e questo determina una iniezione di ottimismo». E anche un ritocco verso l'alto delle tariffe, ammette la Sib, nell'ordine del 2-3%.

Le città d'arte, invece, stentano: a Firenze le tariffe degli alberghi sono calate a maggio del 12,1%, a Roma del 10,5%. «Le città d'arte vivono di turismo internazionale. - dice Aldo Cursano, presidente vicario Fipe Confcommercio - Anche perché i residenti non abitano più nei centri storici, e molti uffici sono ancora in smart working. Se non si punta a politiche specifiche, che facciano in modo che almeno i residenti si possano riappropriare delle loro città, per vedere un museo, prendere un gelato, andare al ristorante, persino le grandi aziende saranno costrette a chiudere»... © RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 19.06.2021 Pag.: 28
Size: 342 cm2 AVE: € 58482.00
Tiratura: 286505
Diffusione: 220895
Lettori: 1883000



I numeri L'anno nero

126 mld

Il calo della spesa nel 2020
La spesa per consumi l'anno scorso è arretrata dell'11,7%. Significa una perdita di 126 miliardi di euro.

2000 €

Il consumo pro capite
In media la spesa pro capite è scesa di 2000 euro sul 2019

-60,4%

I turisti stranieri
La spesa dei turisti stranieri l'anno scorso è scesa del 60,4% sul 2019

+14,2%

La ripresa di maggio
Le riaperture delle attività e il ritorno alla quasi normalità hanno determinato a maggio un aumento dei consumi su base annua del 14,2%, consolidando il recupero del Pil (+2,9%)

Data: 19.06.2021 Pag.: 4
Size: 41 cm2 AVE: € 7011.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



LA TRADIZIONE

I figuranti del Corteo Storico

Non c'è storia di Firenze senza i figuranti del Corteo Storico, con l'altrettanto storico Luciano Artusi. Le guardie della Repubblica Fiorentina hanno reso omaggio, con tanto di alabarde, all'Arcobaleno d'Estate al Palagio dell'Arte della Lana. Al brindisi in terrazza sono intervenuti, tra gli altri, l'assessore al turismo di Palazzo Vecchio, Cecilia Del Re, Aldo Cursano e Franco Marinoni, rispettivamente presidente e direttore di Confcommercio, e Stefano Fantoni, direttore di sede della Nazione.

Data: 19.06.2021 Pag.: 5
 Size: 527 cm2 AVE: € 90117.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Musica, arte e bollicine L'estate parte alla grande

Dopo l'anteprima di Firenze, la grande lirica approda a San Gimignano
 Domani appuntamento con la storia a Carrara e all'Argentario. Finale a Pisa

FIRENZE

Dopo l'anteprima di ieri a Firenze, stasera l'"Arcobaleno d'estate" si sposta in terra senese a San Gimignano. Alle 21.15, per la kermesse promossa da La Nazione con Regione Toscana, Toscana Promozione Turistica e Fondazione Sistema Toscana va in scena per la prima volta un grande evento con il patrocinio dell'amministrazione comunale, protagonista della serata sarà l'Ensemble Symphony Orchestra diretto da Giacomo Loprieno, impreziosito da eccellenze del repertorio operistico quali il tenore Alessandro Goldoni e i soprani Silvana Froli e Svetlana Kalinichenko. L'ingresso sarà gratuito, servirà soltanto la prenotazione obbligatoria sul sito dedicato alla kermesse, www.arcobalenoestate.it, per avere informazioni più dettagliate è pos-

sibile rivolgersi alla Pro Loco San Gimignano al numero 0577 940.00.8 (10-13 e al 334 616.721.0 (15-18).

Domani sarà poi la volta del doppio appuntamento di Porto Santo Stefano e Carrara. Domani inaugura al Museo Carmi di Villa Fabbricotti una serie di visite guidate dedicate alla mostra 'Goya, Boucher, Ricci, Batoni e i maestri del '700 nelle città del Cybei', a cura di Marco Ciampolini. La mostra rimarrà aperta fino al 10 ottobre dalle 9,30 alle 12,30 e dalle 17 alle 20 e propone più di 50 dipinti di grandi artisti internazionali che hanno operato al tempo di Giovanni Antonio Cybei. Potranno prendere parte gratuitamente alla visita guidata 10 toscani che invieranno per primi una mail a carrara@lanazione.net

Il terzo appuntamento, sempre

domani alle 18 avrà per protagonista la Fortezza Spagnola di Porto Santo Stefano, all'Argentario. Con una "Passeggiata artistica" lungo Corso Umberto, chi parteciperà all'evento di Porto Santo Stefano si immergerà in un viaggio nel tempo con destinazione la Fortezza e vivrà la rappresentazione scenica di un attore, che stimolato dalle parole di una guida turistica riporterà i turisti più o meno alla metà del Cinquecento. Alle 20 concerto del duo d'archi Francesca Gaddi e Francesco Alessandro De Felice. Chiusura col botto a Pisa. Lunedì in piazza dei Miracoli visita straordinaria agli affreschi del Camposanto Monumentale, poi brindisi augurale direttamente dalla terrazza del 3.9 Pisa Tower Panoramic Café & Restaurant.



Con Dante

Luciano Casaredi, attore di vernacolo fiorentino, veste i panni del Sommo Poeta e ne interpreta i versi sotto lo sguardo attento del vicepresidente nazionale di Confcommercio Aldo Cursano.

Data: 19.06.2021 Pag.: 5
Size: 527 cm2 AVE: € 90117.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



La 'Voce'
Il direttore di
Confcommercio Toscana
Franco Marinoni posa

in compagnia della Voce
del Calcio Storico Fiorentino,
Luciano Artusi.
Con loro le Guardie del Corteo
della Repubblica fiorentina.



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



MANIFESTAZIONE Oggi con il decennale di Opera e domani con Vinitaly Preview alle Gallerie Mercatali, Veronafiere torna protagonista nella promozione in presenza

Verona brinda all'Italia che rinasce

La manifestazione sarà aperta dal sottosegretario degli Esteri Manlio Di Stefano alla presenza di 300 operatori da 13 Paesi

Valeria Zanetti

●● A Verona, l'Italia del buon bere torna in vetrina, per tornare a crescere sul mercato domestico e per agguanciare la ripartenza sulle destinazioni internazionali. L'occasione per riprendere il filo spezzato della promozione e del business in presenza è offerta da Veronafiere, che organizza OperaWine, questo pomeriggio, e Vinitaly Preview domani, entrambi alle Gallerie Mercatali.

Proprio l'evento targato Vinitaly, marchio di punta della Spa fieristica scaligera, e *Wine Spectator*, la più influente rivista sui mercati internazionali, farà da apripista al ritorno di buyer e operatori commerciali esteri in Italia, dopo lo stop forzato di 15 mesi causato dal Covid.

Oggi Opera Wine Si parte quindi oggi, con OperaWine, arrivata al traguardo della decima edizione. All'inaugurazione, prevista alle 14.15, parteciperanno il sottosegretario degli Esteri, Manlio Di Stefano, e il presidente di Ice, istituto per il commercio estero, Carlo Maria Ferro. L'importanza dell'agenzia per la promozione e l'internaziona-

lizzazione delle imprese italiane oltreconfine è presto detta.

Produttori e compratori Nel corso della manifestazione, i 186 produttori portabandiera della produzione tricolore nel mondo, selezionati dalla «bibbia americana» del buon bere, incontreranno gli oltre 300 compratori tra italiani ed esteri, provenienti da 13 nazioni europee (Russia, Germania, Francia, Danimarca, Bosnia, Serbia, Svezia, Svezia, Slovenia, Austria, Croazia, Danimarca, Repubblica Ceca) in occasione della prima importante campagna di incoming realizzata congiuntamente da Veronafiere e, appunto, da Ice Agenzia, dopo la pandemia. Nel numero anche un'ottantina di ambassador formati da Via, Vini-

taly international academy, già a Verona per seguire i corsi, la cui direzione scientifica è affidata ad Attilio Scienza e 120 operatori nazionali selezionati con l'aiuto di **Fipe**, Federazione italiana pubblici esercizi, per ridare slancio al mercato interno, in particolare al segmento horeca.

Il grand tasting quest'anno sarà in versione antologica e

straordinaria: per la ricorrenza è stata ampliata la squadra dei top 100 d'Italia, scelti per la manifestazione 2020, cancellata, con gli all timer, ossia con i produttori selezionati una o più volte nei 10 anni di OperaWine.

L'appuntamento, riservato a operatori e stampa (su invito, dalle 14 alle 19), vede la Toscana primeggiare nella classifica regionale con 47 produttori, seguita da Veneto 23 e Piemonte 20, che insieme rappresentano oltre il 68% dell'export nazionale. A trionfare, nelle valutazioni di *Wine Spectator* per OperaWine 2021, sono i rossi con 134 etichette in degustazione. La Toscana fa la parte del leone trainata da 19 Igt e 17 Brunello di Montalcino, tallonati dal Barolo (16). I vini bianchi contano 32 proposte, mentre completano la selezione le categorie bollicine (17) e vini passiti (3).

Misure di sicurezza Importanti le misure di sicurezza sanitaria messe a punto. Il layout espositivo prevede un percorso predefinito, con ingressi scaglionati in due turni, per non superare il contingente massimo consentito

sull'area di 7mila metri quadrati, accesso con ticket digitale e misurazione della temperatura. Ogni accreditato avrà a disposizione un kit personale di degustazione (calice e spittoon). Nell'area, anche unità e presidi sanitari per tutta la durata dell'evento.

Risveglio dei consumi «Il ritorno del trade in presenza è la risposta alle sfide che il settore sta affrontando sui mercati», osserva il direttore generale di Veronafiere, Giovanni Mantovani, «La mappa della domanda di vino italiano sulle piazze internazionali è in fermento con segnali di risveglio a macchia di leopardo». Alla crescita del 22% dell'import tricolore in Asia, rilevata dall'Osservatorio Vinitaly Nomisma Wine Monitor nel primo quadrimestre, fa da contraltare il mercato Usa che, pur dimezzando la perdita del primo bimestre, accusa una flessione del 12%. «Intercettare la ripresa, e guadagnare nuove quote di posizionamento, è prioritario. Vinitaly è più che mai brand-strumento del riavvio della promozione nei Paesi obiettivo», conclude. ●



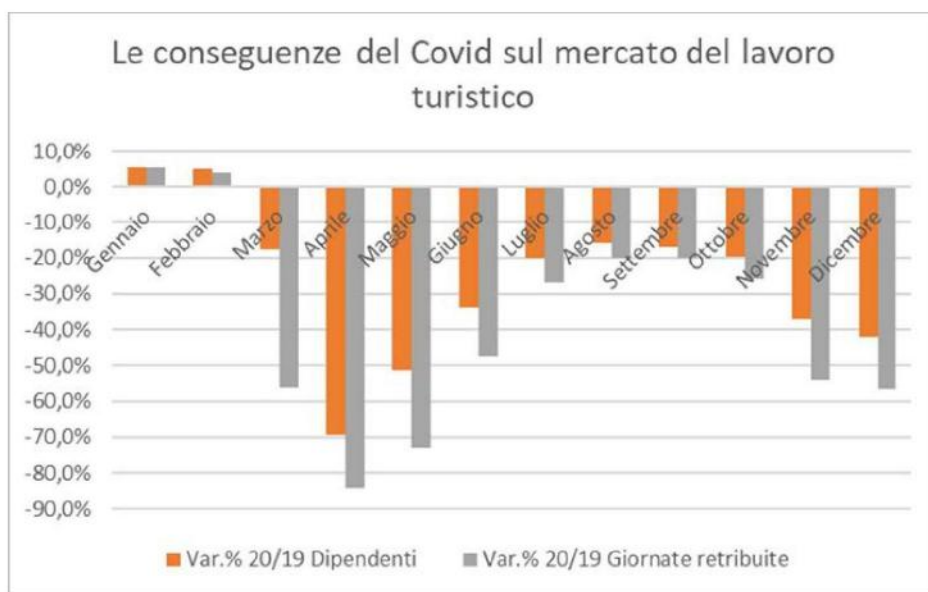
“La priorità è intercettare la ripresa e Vinitaly è lo strumento per la promozione”

Giovanni Mantovani
Dg di Veronafiere



La pandemia del lavoro

Dallo studio Ebnt le cifre della disoccupazione nel turismo.
 Polverizzate 350mila posizioni tra fissi e stagionali



Elaborazioni **FIPE** e Federalberghi su dati INPS

I dati diffusi dall'Ente bilaterale nazionale del turismo fanno luce sulla devastazione che la pandemia da Covid-19 ha comportato per il turismo italiano. Nel 2020 il numero degli occupati nel settore è calato vertiginosamente: le giornate retribuite sono diminuite del 38%. Inoltre, 200mila posizioni di lavoro stagionale e 150mila a tempo indeterminato sono state letteralmente polverizzate.

Per il settore ricettivo, l'anno trascorso si è chiuso con una perdita di 233 milioni di presenze, con una flessione media del 53,4% rispetto all'anno precedente e con punte che in alcune località hanno superato l'80%.

Il costo occupazionale di questa catastrofe è di un crollo del 37,3% dell'occupazione dipendente negli alberghi italiani, con punte del 45,5% per quanto riguarda i rapporti di lavoro a tempo determinato.

LE GIORNATE RETRIBUITE SONO DIMINuite DEL 38 PER CENTO

A questo dato va aggiunto quello relativo all'integrazione salariale, che è stata nel 2020 pari a oltre mezzo miliardo di euro per alberghi e ristoranti.

“Questa emorragia di professionalità rischia di compromettere le capacità di ripresa del settore e di causare una crisi sociale profonda – ha dichiarato il presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca -. Occorre creare le condizioni per recuperare i livelli occupazionali ante-Covid, intervenendo principalmente sul costo del lavoro”.

I DATI NEL DETTAGLIO

Lo studio, basato su dati forniti dall'Inps, è stato realizzato da Federalberghi e **FiPE** in partnership con Ebnt (Ente Bilaterale Nazionale per il Turismo) e analizza l'andamento dell'occupazione dipendente dell'intera filiera del turismo italiano nel corso del 2020.

Gli occupati

I lavoratori dipendenti occupati in Italia nelle aziende del settore sono stati 953.548 nel 2020 mentre nel 2019 erano 1.300.512 (media annua). Questo si traduce in una perdita del 26,7% degli occupati e del 37,9% delle giornate retribuite. Gli occupati sono stati per il 47,5% uomini ed il 52,5% donne per un'età media di 37 anni. La maggioranza (58,9%) ha meno di 40 anni. Il 43,9% risulta assunto a tempo pieno e il restante 56,1% a tempo parziale. Gli stranieri rappresentano il 23,7% della forza lavoro dipendente. Nel dettaglio, le imprese ricettive contano una forza lavoro dipendente media annua pari a 177.282 unità, i pubblici esercizi 746.615, l'intermediazione 22.772, il termale 5.873 e i parchi di divertimento 1.005. Dei 347mila occupati in meno tra il 2019 ed il 2020, 243mila erano occupati nei pubblici esercizi, 92mila nelle strutture ricettive, 10mila nell'intermediazione e il resto nelle terme e nei parchi divertimento.

Le aziende

Il numero delle aziende turistiche con lavoratori dipendenti è pari a 168.535, mentre nel 2019 era 200.388 (media annua), di queste 21.810 appartengono al comparto ricettivo, 142.351 ai pubblici esercizi, 4.004 all'intermediazione, 221 al comparto termale e 149 ai parchi di divertimento.

L'emorragia di professionalità rischia di compromettere la ripresa del settore



IN HOUSE

Tea Tek: Anthea Iasevoli entra nel dipartimento legale

Anthea Iasevoli entra a far parte del gruppo Tea Tek operante nel settore energetico.

La professionista ha fondato il dipartimento legale del gruppo, che fino ad oggi si è servito dell'ausilio di soli consulenti esterni. Iasevoli si dedicherà alla ricerca della risoluzione di problematiche inerenti a tutti gli aspetti legali che interessano i vari dipartimenti del gruppo.

Si occuperà di redigere e revisionare contratti sia in italiano che in inglese, gestire e ottimizzare i diritti di proprietà intellettuale del gruppo, di ricercare la migliore strategia di tutela degli intangibili aziendali e di redigere documenti e atti stragiudiziali.

Anthea Iasevoli si dedicherà anche alla gestione della compliance aziendale. In particolare, si occuperà della definizione di protocolli e procedure aziendali e del monitoraggio degli aggiornamenti normativi in materia di antiriciclaggio, anticorruzione, trasparenza, antitrust, privacy/GDPR.

La professionista ha iniziato la carriera nello studio legale Oratino & Partners per poi approdare in [Fipe](#)-Confcommercio. Ha lavorato, inoltre, per lo studio legale Improda e, infine, nel dipartimento interno IP di Gucci.



LE PROFESSIONI



FRANCESCO MAZZO

**FOOD,
 IL CONTROLLO
 DEI DATI MIGLIORA
 IL BUSINESS**

Le analisi permettono di individuare dispersioni e intervenire per "salvare" i margini della ristorazione. Parole d'ordine: organizzazione e managerializzazione. Il caso Compendium

di francesca corradi

“Se lo puoi misurare, lo puoi migliorare” questo il motto di Compendium che, attraverso la consulenza, l’elaborazione, la riclassificazione e l’analisi di tutti i numeri del business aziendale, misura in tempo reale i risultati di un’impresa, offrendo soluzioni in grado di porre in equilibrio ogni asset.

Francesco Mazza, managing director di Compendium, racconta a MAG l’importanza del controllo dei dati per lo sviluppo di attività anche del food&beverage.

Come definirebbe Compendium?

È una società a servizio delle società. Il nostro obiettivo è creare cultura aziendale, supportando gli imprenditori e i manager delle aziende. Offriamo soluzioni e servizi in ambito HR & payroll, contabilità analitica, strategie finanziarie, controllo di gestione, consulenza direzionale, soluzioni di business intelligence e temporary management. Sfruttiamo un ecosistema di strumenti tecnologici all’avanguardia di



nostro brevetto, che permettono l'integrazione e la modellazione dei dati rendendo snelle le operazioni contabili e garantendo efficienza.

Cosa fate concretamente per il settore food&beverage?

Noi creiamo un *profit and loss statement* specifico per ogni società. In questo modo siamo in grado di avere ogni mese un overview sui dati riguardanti: scarti prodotti crudi e di prodotti finiti; pasti dipendenti; sconti promozionali; premi fine anno/ sconti sul fatturato, ecc. La nostra analisi puntuale su queste linee permette ai clienti di identificare eventuali dispersioni - tramite il confronto con i dati pregressi - e di identificare il loro primo margine, confrontando il dato di gestione con il dato contabile.

Ci fa qualche esempio e nome?

Per un cliente che si occupa di ristorazione fast food, siamo riusciti ad accorgerci che la distinta base di un nuovo prodotto inserito solo un mese prima nel menu non era impostata correttamente, permettendo così un intervento tempestivo di adeguamento del prezzo. Per un altro cliente abbiamo messo a punto un metodo di monitoraggio più attento per gli scarti di prodotti crudi, aiutandolo a ottimizzare il processo anche tramite la formazione del personale e la modifica di alcune procedure operative.

Cos'è lo storytelling dei dati?

Significa veicolare contenuti e azioni, messe in campo dal cliente, attraverso schemi narrativi ricorrenti e riconoscibili. Questo approccio permette a persone di diversi ruoli o funzioni di avere una rappresentazione che consenta di leggere i dati in maniera comprensibile e fruibile da tutti, invece di un insieme di dati non aggregati e non integrati, a uso esclusivo degli analisti.

Quali sono i bisogni e le mancanze del settore?

Come potrebbero essere colmate?

Ristorazione non deve far rima con improvvisazione. Secondo una elaborazione [Fipe](#) su dati Istat, in Italia c'erano 300mila imprese nei cinque anni pre-covid. Cinquantamila realtà sono state costrette a chiudere a causa della crisi o di aperture poco regolate. L'eccesso di offerta nel settore della somministrazione del cibo ha avuto come conseguenza una ristorazione improvvisata, meno sicura e controllata. Noi lavoriamo soprattutto nella sfera lombarda e abbiamo visto che c'è un forte bisogno di una guida all'organizzazione, alla lettura del dato, alla managerialità. Gli imprenditori più

giovani, pieni di iniziativa, questo l'hanno colto e si fanno guidare volentieri; la parte di ristorazione più "storica", invece, spesso fa ancora una certa resistenza.

Ci fa degli esempi virtuosi?

Senza fare nomi, abbiamo un cliente che fin dall'inizio ci ha voluto al suo fianco per confrontarsi con medie di mercato, impostare KPI di controllo periodici, valutare vari scenari di PFN (posizione finanziaria netta), fare uno giusto studio dei contratti del lavoro per capire come assumere ottimizzando i costi e creare indici di produttività, e decidere la leva finanziaria da usare D:E (debt to equity). Questo è un sano approccio al business, che permette di tenere sotto controllo tutto, sin dal principio.

Perché è così importante non perdere di vista il cash flow (ndr l'ammontare delle risorse finanziarie nette prodotte dall'impresa in un anno)?

L'analisi del cash flow abilita l'azienda a decidere cosa fare della propria liquidità, anziché lasciare che siano i flussi di cassa a deviare le strategie imprenditoriali e a impedire di approfittare delle opportunità commerciali che dovessero presentarsi. Dà all'impresa più opzioni di gestione anziché costringerla in un vicolo cieco molto rischioso.

Come vedete il futuro del food&beverage?

Siamo piuttosto ottimisti a riguardo. Crediamo che, in meno di due anni, il settore possa tornare ai livelli pre-covid, con l'elemento della sicurezza e dell'attenzione che rappresenteranno i veri elementi differenziati. Saranno premiati coloro che sapranno concentrarsi sui bisogni del consumatore finale.

Quali sono i vostri piani futuri?

Nei prossimi tre anni continueremo a investire nell'infrastruttura tecnologica e nella formazione dei nostri professionisti. Il connubio fra tecnologia per l'automazione e l'integrazione e la consulenza esperta è il nostro principale valore aggiunto e nel prossimo futuro metteremo in atto una strategia di riposizionamento focalizzata alla sua valorizzazione. Riserveremo una particolare attenzione al network, altro elemento centrale dei nostri piani. Le esigenze dei clienti crescono e si evolvono e, quando iniziano a comprendere il beneficio delle analisi puntuali, sono loro stessi che diventano per noi stimolo per inventare nuove soluzioni tecniche e altre analisi gestionali. In questo caso e per questo specifico settore è proprio il caso di dire: l'appetito vien mangiando. ▣



Publici esercizi, per i ristoranti arriva una estate in crescita del 19%

Enrico Netti

Confimprese

Consegne a domicilio e tavoli all'aperto spingono la ripartenza

Le aspettative di recupero del fatturato fortemente legate ai cambi normativi

Una estate su di giri. È quella della ristorazione che nel prossimo quadrimestre metterà a segno, secondo una ricerca di Global Strategy per Confimprese, una crescita del 19% sull'estate 2020. Una ripartenza attesa dal comparto delle bevande che, secondo un report Nomisma per Assobibe, nel 2020 ha visto un crollo dei consumi dell'8,4%.

Il rimbalzo della ristorazione è legato all'aumento dei tavoli grazie agli spazi esterni, ai servizi di delivery e take away e la loro digitalizzazione. Così gli imprenditori del settore si attendono una forte ripresa economica fino a settembre. Le maggiori occasioni di consumo si registrano tra pranzo e cena (50%), seguono colazione (31%) e aperitivo (27%). Un ritorno alle consuete abitudini fuori casa grazie ai nuovi spazi offerti dai dehors ma diverse imprese, circa una su 7, hanno anche ideato nuovi format mentre altre hanno allungato le fasce orarie del servizio e sono intervenute sul rapporto qualità/prezzo. Non mancano i dubbi sul delivery: più della metà

degli interpellati lo manterrà in futuro ma il 29% pensa che crescerà poco. Più della metà lo considera come un'opportunità per incrementare il fatturato e raggiungere un numero più vasto di consumatori, ma il 20% lo percepisce come un rischio che erode marginalità e solo l'8% come un elemento che "ruba clienti" ai consumi al tavolo.

Gli imprenditori del settore chiedono soprattutto certezze nelle norme. «Il 50% del campione chiede stabilità delle regole, il 30% invoca procedure per la gestione delle riaperture e degli spazi al chiuso e costi agevolati per il dehor, che ha permesso a tanti esercizi commerciali di riaprire in sicurezza e ritornare a generare battute di cassa - segnala Mario Maiocchi, direttore Centro studi retail Confimprese -. Ciò significa che le aspettative di fatturato sono fortemente legate ai possibili risvolti normativi e a una semplificazione degli aspetti burocratici». Una ripartenza dei consumi fuori casa che darà la scossa all'industria delle bevande e ai fornitori dell'Ho.re.ca. che ha perso 34,4 miliardi e perso oltre 13mila attività. Se ne è parlato ieri in una tavola rotonda organizzata da Assobibe hanno preso parte la presidente di Federvini Micaela Pallini, il presidente di Mineracqua Enrico Zoppas, il presidente di Assobirra Michele Cason, il presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani, il presidente di Italgrob Vincenzo Caso, che rappresentano complessivamente 350mila imprese, per un monte ricavi di 141,3 miliardi, insie-

me a Massimiliano Giansanti, presidente Confagricoltura. «È un settore che vuole e può rialzarsi, a patto di essere messo nelle condizioni di poterlo fare - rimarca Giangiacomo Pierini, presidente Assobibe. Le aziende condividono criticità e obiettivi, e vogliono solo avere modo di lavorare al rilancio del mercato senza nuove tasse sul comparto alimentare. Il Governo sostenga, non penalizzi, i consumi». Scomparsi i turisti stranieri, smartworking e didattica a distanza le nuove prassi per 18 milioni di italiani hanno portato a un taglio della spesa fuori casa di 250 milioni al mese. I lavori sono stati chiusi da Carlo Bonomi, presidente Confindustria, che ha sottolineato come per sugar e plastic tax «sia necessaria una loro soppressione per evitare di drenare le risorse necessarie all'innovazione» ha detto Bonomi. Tasse che avranno un impatto negativo su questo settore strategico.

Ora è il momento del rientro nella normalità. «Oggi, grazie al supporto della filiera e dei sindacati, siamo riusciti a scongiurare un pericolo che costerà alle imprese 320 milioni all'anno, secondo le stime Mef. Le aziende del beverage hanno bisogno di misure che espandano il mercato, non di nuove tasse che le penalizzano. Chiediamo alla politica certezze, di metterci in condizione di poter immaginare e progettare un futuro. Vogliamo lavorare a strategie condivise per la ripartenza, se ci vengono tolte le risorse per poterlo fare ci viene tolto l'ossigeno» conclude Pierini.

enrico.netti@ilssole24ore.com

Data: 22.06.2021 Pag.: 10
Size: 41 cm2 AVE: € 574.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



CONFCOMMERCIO

Martina Riolino nel direttivo **Fipe**

La spezzina Martina Riolino, presidente del gruppo giovani imprenditori **Fipe**-Confcommercio della provincia della Spezia è stata cooptata all'interno del consiglio direttivo nazionale, presieduto da Andrea Musacci, in occasione della riunione tenutasi a Roma il 17 giugno. Martina Riolino è un'imprenditrice 37enne, da 10 anni chef e titolare del ristorante vegano Origami nel centro storico della Spezia, formatrice e consulente di alimentazione vegetale e naturale per il settore alberghiero e della ristorazione.



Campo de' Fiori: le sedie dei dehors vengono rimosse a fine serata

Indagine Fipe

Ristorazione in ripresa «Da maggio un più 10%»

Da maggio si registra un più 10% nei ricavi rispetto al 2020, si parla di 200 milioni al mese, e si dovrà attendere il 2023 per tornare alla situazione pre-Covid. Grazie alle riaperture c'è quindi un miglioramento del trend, senza dimenticare che nel 2020 il settore della ristorazione del Lazio ha perso di 3,2 miliardi di euro, di cui quasi 2,5 miliardi di euro solo nella Capitale, mentre nei primi tre mesi dell'anno si stima che a Roma siano stati persi 400 milioni. A riaprire sono state otto attività su 10, mentre il 4% ha deciso che resterà chiuso. Sono i dati di **Fipe** Confcommercio presentati ieri dal presidente Sergio Paolantoni e dal direttore Luciano Sbraga. «Un altro dato triste - ha detto Sbraga - è quello relativo ai 24 mila lavoratori che a Roma hanno abbandonato il settore della ristorazione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 23.06.2021 Pag.: 13,14
Size: 732 cm2 AVE: € 56364.00
Tiratura: 24893
Diffusione: 13371
Lettori:



RIPARTENZA IN SALITA

Caporetto ristorazione Persi 3,2 miliardi di euro

Verucci a pagina 14

RIPARTENZA TRA LUCI E OMBRE

Per i pubblici esercizi sfumati 400 milioni di euro. E 1.900 imprese hanno cessato l'attività. I dati [Fipe](#) Confcommercio

Caporetto ristorazione

Tra chiusure, restrizioni e smart working persi 3,2 miliardi di euro, di cui due e mezzo solo a Roma. E nei primi tre mesi dell'anno venuti meno 5,8 miliardi di euro rispetto allo stesso periodo del 2020

DAMIANA VERUCCI

••• È il comparto che tra chiusure, restrizioni, mancanza di posti all'aperto dove far sedere i clienti, ha di certo sofferto di più in questo anno pandemico. Con una netta differenza tra il centro storico e il resto della città, il primo letteralmente schiacciato dall'assenza dei turisti e dai lavoratori in smart working. Il risultato, spiegato da [Fipe](#) Confcommercio, che ieri ha snocciolato i dati della crisi, è che il 2020 della ristorazione italiana si è chiuso con 34,6 miliardi di euro di perdite, circa il 36% dell'intero fatturato annuo del settore. Per il Lazio la perdita è stata di 3,2 miliardi di euro, di cui quasi 2,5 miliardi di euro solo nella città di Roma. E ancora, nei primi tre mesi del 2021 il settore ha visto venir meno altri 5,8 miliardi di euro sul periodo corrispondente del 2020 e si può stimare che 400 milioni siano stati persi dai pubblici esercizi della Capitale. Conseguenza inevitabile, a Roma hanno cessato l'attività circa 1.900 imprese e meno di 500 l'hanno avviata determinando un saldo negativo pari a -1.424 imprese. Gli occupati? Alla faccia del blocco dei licenziamenti, a causa dei contratti a tempo determinato le posizioni perse nel Lazio sono state oltre 27 mila, di queste 23.600 nella sola città metropolitana di Roma. E devono soprattutto far riflettere gli oltre 15.292 lavoratori assunti con contratto di lavoro

a tempo indeterminato che sono usciti dal settore con dimissioni volontarie visto il blocco dei licenziamenti in vigore per tutto il periodo della pandemia.

«Del resto c'è da capirli - spiega Sergio Paolantoni, presidente [Fipe](#) Confcommercio - se la cig ti dà una media di 500-600 euro quando va bene e magari un dipendente di un supermercato ne guadagna mille, mille duecento, quel lavoratore prima impiegato nella ristorazione si trova un altro posto». Tuttavia ora si inizia a vedere una luce infondo al tunnel. Merito delle riaperture, della possibilità di tornare a mangiare all'interno e del coprifuoco prima allentato e ora eliminato. E poi la possibilità di ampliare la propria occupazione di suolo pubblico, che ora Confcommercio si dice pronta a non rinunciarvi più e a farla mettere nei punti del programma elettorale dei vari candidati sindaco sapendo, dice Paolantoni «che sarà dura battaglia, ma che affronteremo con spirito di collaborazione con le Istituzioni».

Dunque, la ripresa. Ben nove imprenditori su dieci ci credono anche se tuonano contro una città che nel frattempo fa i conti con la spazzatura ovunque e i cassonetti strapieni, spesso di fronte alle pedane dove si trovano i dehors o all'ingresso dei propri locale. Nonostante tutte le difficoltà il 52,9% dà un giudizio positi-

Data: 23.06.2021 Pag.: 13,14
Size: 732 cm2 AVE: € 56364.00
Tiratura: 24893
Diffusione: 13371
Lettori:



vo o molto positivo della ripartenza dell'attività e più di un'impresa su due ritiene che il fatturato aumenterà rispetto a quanto conseguito nel 2020. Per sei imprenditori su dieci nel 2021 i ricavi delle proprie imprese sono destinati a risalire. Percezione che in questa fase della ripartenza porta il 78% delle imprese intervistate a ritenere che i consumatori riprenderanno le loro abitudini, seppure non sempre con la stessa intensità del passato. «Per tornare ai livelli pre Covid - fa sapere ancora il leader **Fipe** - bisognerà aspettare il 2023».

Occupazione

27mila le posizioni perse tra i

La luce in fondo al tunnel
Merito delle riaperture, della possibilità di tornare a mangiare all'interno e del coprifuoco eliminato. E poi la possibilità di ampliare la propria occupazione di suolo pubblico. Concommercio si dice pronta a non rinunciarvi più e a farla mettere nei punti del programma elettorale dei vari candidati sindaco

contratti di lavoro a tempo determinato di cui 23.600 nella sola città metropolitana. La luce in fondo al tunnel. Sei imprenditori su dieci pensano che i ricavi aumenteranno. Ma la ripresa vera avverrà solo nel 2023

15.292

Si sono dimessi
Un dato che fa riflettere: chi aveva un contratto a tempo indeterminato non ce l'ha fatta con gli spiccioli della cig e ha cambiato lavoro





A ROMA 8 LOCALI SU 10 APERTI RISTORANTI, PERSI 2,5 MILIARDI

*I dati **Fipe**: 10% degli esercizi pubblici non ha riaperto, il 4% non lo farà*

Flavia Scicchitano

Tornano a lavorare i ristoranti e i bar della Capitale. Sono infatti circa 8 su 10 le imprese che hanno deciso di riaprire appena è scattato il via libera del governo, mentre il 10% non ha ancora tirato su le saracinesche e di queste il 4% dichiara che non riaprirà. A fornire l'istantanea del settore a Roma è la **Fipe** Confcommercio, che nello studio "Pubblici esercizi di Roma tra crisi e ripartenza", evidenzia come 9 aziende su 10 si dicano fiduciose nel futuro. Tuttavia, la pandemia ha pesato su di loro più che su altre attività che non hanno subito stop così lunghi.

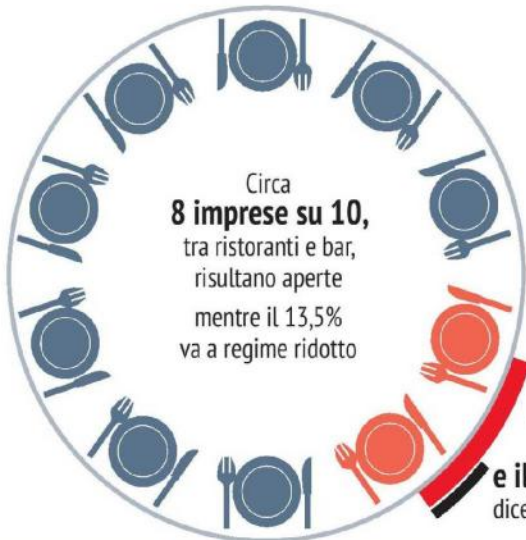
Rispetto ai ristoratori, il 92% dei ristoranti intervistati ha detto di averli ri-

cevuti, ma il 91,5% li ha ritenuti poco efficaci. Del resto, i pubblici esercizi e i ristoranti della Capitale nel 2020 hanno perso in tutto 2,5 miliardi di euro, quasi il 50% rispetto al 2019. E se si aggiungono anche i primi cinque mesi del 2021 con gli esercizi di nuovo chiusi o fortemente limitati per la pandemia, le perdite arrivano a 3 miliardi. Tutto ciò ha avuto riflessi pesanti sull'occupazione: il numero degli addetti ha subito un calo di 24mila lavoratori che hanno lasciato il settore, nonostante 15mila di loro avessero un contratto a tempo indeterminato. «Da maggio con le riaperture c'è stato un incremento dei ricavi del 10% circa rispetto al

2020. Ma un ritorno alla normalità ci sarà non prima del 2023», afferma il direttore di **Fipe** Confcommercio Roma, Luciano Sbraga. Si tratta di un ricavo di circa 220 milioni al mese rispetto ai 400 milioni del periodo pre Covid. «Abbiamo toccato il fondo e ora il rimbalzo sta avvenendo. Ma abbiamo bisogno di decoro, pulizia, servizi efficienti, rifiuti rimossi quotidianamente e velocemente - ha detto Sergio Paolantoni, presidente di **Fipe** Confcommercio Roma - Chiediamo al futuro sindaco di ascoltarci, perché noi siamo il motore trainante dell'economia di questa città». Tra le proposte: «Mantenere i dehors con una regolamentazione».



LE IMPRESE AI RAGGI X



Il 10% circa non ha ancora riaperto

e il 4% dice che non riaprirà



Oltre il 92% delle imprese ha detto di aver ottenuto i ristori previsti



ma il 91,5% li ritiene poco efficaci



Il 9,4% non ha conseguito fatturato nel 2020



e il 70% ha dichiarato di aver avuto un calo di oltre



il 50% rispetto al 2019

In media il calo di fatturato è **del 44%**



Da maggio con le riaperture c'è stato un incremento dei ricavi rispetto al 2020

del 10% circa



Nel 2020 a Roma il settore della ristorazione ha registrato una perdita di

2,5 miliardi di euro

Fonte: [Fipe](#)/ Confcommercio Roma

L'EGO - HUB

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 24.06.2021 Pag.: 8
 Size: 241 cm2 AVE: € 41211.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Ztl da stasera Un coro di no «Il centro muore»

I titolari dei locali e le categorie insorgono
 «Ricordiamo che prima delle 23 si può entrare»

di **Rossella Conte**
 FIRENZE

Scatterà oggi la Ztl estiva, il provvedimento che chiuderà il centro dalle 23 alle 3, da giovedì a sabato. Una restrizione che proprio non va giù agli imprenditori che, all'alba dello stop, hanno deciso di alzare la voce rimarcare nero su bianco la propria contrarietà. «No alla Ztl» si legge sulle porte a vetri di decine e decine di locali storici del centro città. O anche: «Senza turisti e fiorentini il centro muore». «Questo è l'ennesimo colpo di grazia, dopo oltre un anno in cui le nostre attività sono rimaste chiuse ci ritroviamo quasi a dover sopportare un nuovo lockdown» si sfoga Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze. «Con l'apertura degli spazi estivi - prosegue - le nostre strade sono state abbandonate ed ora ci ritroviamo con un ulteriore provvedimento di chiusura. E' deserto il centro, che senso ha?». La Ztl, in vigore da oggi, scatterà nei giovedì, venerdì e sabato in orario 23-3 e riguarderà la consueta area: i settori della Ztl diurna, ovvero A, B e O cui con l'aggiunta dei settori G e F validi solo per lo stop estivo. Il

provvedimento andrà avanti fino al primo fine settimana di ottobre compreso (quindi fino al 3 ottobre). «Non ce lo aspettavamo - sottolinea Marco Valenza, titolare dei due caffè storici di piazza della Repubblica Gilli e Paszkowski -, abbiamo chiesto più volte al Comune di Firenze di portare l'estate fiorentina in centro per ridare vita alle nostre piazze e invece, non solo non siamo stati ascoltati e sono stati aperti numerosi spazi fuori, ma ci ritroviamo di nuovo in un centro blindato. Tra l'altro c'è anche un problema di informazione, non tutti sanno che prima delle 23 si può entrare».

Gualserio Zamperini, titolare del Gran Caffè San Marco, è disperato. Sulla sua vetrata, il messaggio è chiaro: «Senza turisti e fiorentini il centro muore» si legge. «In un momento così non ci voleva - dice -, lavoriamo con il 90% di perdite. Le persone sono in smart working, i residenti non ci sono e i turisti non sono ancora tornati. Impensabile un provvedimento del genere». E' dello stesso parere Alessandro Soltani, titolare del Caffè Sant' Ambrogio: «I turisti in questo modo non torneranno più. Bisogna gestire la movida, con il proibizionismo non si va da nessuna parte. Anzi».

Lorenzo Segre, il titolare del Colle Bereto, è amareggiato: «Con l'inaugurazione dei tanti spazi estivi abbiamo perso il 70% della clientela, con la Ztl perderemo all'incirca un altro 10%. Cercheremo di resistere ma chiaramente se, a conti fatti, i numeri non torneranno potremmo decidere di chiudere la sera».

Intanto, Confcommercio Firenze ha inviato le proprie richieste all'amministrazione: l'applicazione di tariffe ridotte dalle 20 alle 8 nei parcheggi gestiti da Firenze Parcheggi, destinare via dell'Ariosto, negli orari di applicazione del provvedimento, a parcheggio e predisporre un piano culturale di eventi fortemente attrattivi, nell'ambito dell'estate fiorentina, anche per il centro. «Le piazze e le strade - conclude il direttore Confcommercio Toscana Franco Marinoni - non possono essere ostaggio di pochi maleducati. I cittadini e le imprese sono parti lese, non è giusto che paghino per il comportamento scorretto di pochi».

FIPE CONFCOMMERCIO

Cursano: «E' come se dovessimo sopportare un nuovo lockdown E' il colpo di grazia»



La food industry per l'horeca

Tante le iniziative in campo a sostegno dell'horeca dopo oltre un anno di lockdown, con il mondo del food service in prima linea a fianco dei ristoratori.

di Paola Piovesana

 Percorso di lettura:
www.largoconsumo.info/Ristorazione

Il Rapporto Ristorazione 2020 **FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) - Confcommercio** presentato a maggio ha confermato per i comparti alloggio e ristorazione la perdita di 514.000 posti di lavoro, il doppio di quelli creati tra il 2013 al 2019 (245.000). In base a una ricerca condotta sempre da Fipe con **Format Research** per l'89,2% degli imprenditori i sostegni sono stati inutili o poco efficaci. **The Fork**, app di restaurant booking e brand di **Tripadvisor** ha condotto nel gennaio 2021 l'indagine Bilancio 2020 & prospettive 2021 per il settore della ristorazione in Italia tra un migliaio di locali. Il 52% degli intervistati ha applicato la cassa integrazione a tutto il personale e quasi il 20% per più della metà. Grazie a ciò, circa il 70% delle aziende è riuscito a non licenziare nessuno o solo parte del personale (24%), il 6% invece ha eliminato tutto lo staff. Il 73% degli interpellati

ha detto di aver ricevuto aiuti governativi, il 27% nessun ristoro, ma il 92% ha comunque riconosciuto troppo esiguo l'importo. Oltre il 10% delle attività non ha retto alla crisi e ha chiuso, specie nel Nord Ovest.

L'industria del food e dei servizi ha messo in campo fin da subito fondi o iniziative per il mondo dell'out of ho-

“ Circa il 70% delle aziende è riuscito a non licenziare nessuno ”

me. Oltre a tutte le azioni nate a ridosso del primo lockdown, altre se ne sono aggiunte: in Lazio, il **Centro Agroalimentare Roma (CaR)** ha previsto l'ingresso gratuito ai titolari di locali per facilitare l'approvvigionamento di prodotti freschi e freschissimi. **The Fork** ha offerto la propria piattaforma per pubblicizzare le attività di delivery gratuitamente, sviluppato le Gift card e annullato le commissioni per le versioni più avanzate del gestionale. **Openjob-**

metis, agenzia del lavoro, per maggio e giugno con "Il lavoro è servito" ha azzerato il costo per ricerca, selezione e somministrazione per ristoranti e bar che si rivolgeranno alle filiali per assumere personale. **S.Pellegrino** continua nel progetto #SupportRestaurants (partito nel 2020 con i Social Menu) con i Food talks, conversazioni digitali con influencer, manager ed esperti del settore su innovazione, evoluzione dei servizi e dei modelli di consumo, internazionalizzazione, formazione e responsabilità sociale. **Molino Grassi** ha reso gratuiti e fruibili per tutti fino a giugno i corsi di formazione on line "La scuola non si ferma" avviati anni fa con "I Percorsi del Molino", con consigli pratici per i professionisti su panificazione, pizzeria, pasticceria e pasta. **Burger King Italia** con il progetto torniamoconcorrenti.it mette a disposizione strutture e personale medico sanitario per vaccinare contro il Covid-19 oltre ai suoi 4.000 addetti anche altri 4.000 piccoli ristoratori. **Acqua San Bernardo** ha riproposto il contest fotografico #Ognigocciaconta con l'hashtag #OffreSanBernardo, offrendo all'autore della foto scelta ogni settimana una cena nel suo ristorante dal cuore (che serva acqua del brand) dal valore fino a 200 euro.

Ad aver pesato sul calo del fuoricassa è stato anche lo smart working: torneremo ad affollare piazze e centri direzionali e a staccare i ticket per il panino o l'insalata al bar? «A livello internazionale – riferisce **Paola Blundo**, direttore commerciale **Merchant Edenred Italia** - il gruppo ha creato il fondo europeo "More than Ever", destinato ►

RISTORAZIONE: LA NATI-MORTALITÀ DELLE IMPRESE 2020 (in unità)



Fonte: Fipe

Largo Consumo

LARGOCONSUMO

Data: 24.06.2021 Pag.: 82,83
Size: 897 cm2 AVE: € 9867.00
Tiratura:
Diffusione: 3810
Lettori:



per l'Italia a incentivare la migrazione al digitale delle industry più colpite attraverso il "Progetto Restart" con #adottaunristorante, per accedere, a condizioni agevolate, a servizi di food delivery ed entrare in contatto con i nostri oltre 2 milioni di utilizzatori. Ed enred poi, in partnership con **Too Good To Go**, permette ai propri merchant di aderire a condizioni agevolate alla app contro lo spreco e ottenere suggerimenti per ridurre l'invenduto e per attrarre potenziali clienti. Inoltre, da diversi anni sosteniamo anche **ReBox**, attività di sensibilizzazione contro la dispersione di cibo scegliendo contenitori gratuiti riciclabili idonei a portare a casa il cibo avanzato o al delivery».

L'out of home è un canale rilevante per **illycaffè**: «Dare supporto ai clienti è stato fondamentale sin dall'inizio della pandemia e lo è ancora oggi - conferma **Roberto Morelli**, chief marketing officer -. I numeri sono chiari: forte calo dell'horeca, mitigato dall'incremento deciso dei canali distribuzione moderna (+30%) ed e-commerce (+39%, con il 50% delle operazioni da nuovi clienti), chiudendo il 2020 comunque in utile. La crisi del "fuori casa" dura di fatto da 14 mesi, anche se ha vissuto almeno due fasi distinte, affrontate nel primo lockdown con supporto consulenziale e personale dalla rete commerciale ai clienti e poi con azioni concrete, come prodotti e strumenti creati o rivisti per le nuove modalità di servizio, dai banconi mobili per l'esterno a prodotti monouso in carta riciclata (eliminando ben 175 tonnellate di plastica l'anno), a divise, materiale espositivo e di comunicazione per adeguare il layout dei locali. Con la piattaforma di comunicazione **One Makes The Difference** abbiamo ricordato l'importanza di contribuire, ognuno con il proprio gesto quotidiano, al rispetto dell'ambiente. Il 3 giugno 2020, prima ufficiale riapertura, abbiamo offerto un caffè in tutti i bar clienti con il claim "offriAMO noi". Il supporto continuerà fino a fine emergenza con consulenza per nuove modalità di aperture, gestione personale e servizio, delivery, asporto». Il grosso dei consumi si è spostato a casa che per illy ha inciso per il 56% sui ricavi a fronte del 40% del 2019, con forte crescita di capsule e cialde e il lancio di due nuove macchi-

ne. «Guardiamo al futuro con cauto ottimismo - osserva Morelli - ma gli scenari sono molteplici in Italia come all'estero, dove l'asporto era già una prassi mentre qui si resta fedeli all'espresso in tazzina».

«Dopo le iniziative del primo lockdown continuiamo a restare accanto a tutta la filiera horeca - conferma anche **Silvia Molinaro**, direttore Out of Home di **Coca-Cola HBC Italia** -. Coca-Cola ha scelto di essere partner prima che fornitore con iniziative per 2,5 milioni di euro con politiche commercia-

“ Ad aver pesato sul calo del fuoricasa è stato anche lo smart working ”

li, fiscali e di comunicazione, consulenza dedicata per avviare delivery e digital, attività promozionali con i principali food service aggregator, fornitura di materiali di servizio per i dehor e per le prescrizioni sanitarie. Inoltre, insieme a **Lavazza**, **Perfetti Van Melle** e **S. Pellegrino**, Coca-Cola ha sostenuto Fipe-Confcommercio con la campagna #ilsolito, per far riapprezzare il consumo nei locali in piena sicurezza. Con la start up modenese **Dishcovery** inoltre, supportiamo la digitalizzazione dei menu di bar e ristoranti di migliaia di clienti. La piattaforma "ADCreator" permetterà poi ai punti di vendita di realizzare in modo semplice una comunicazione pubblicitaria sul suo territorio, a cui Coca-Cola darà visibilità digital».

«Per **Pizzoli Spa** - riferisce **Nicola Spanu**, responsabile marketing e co-

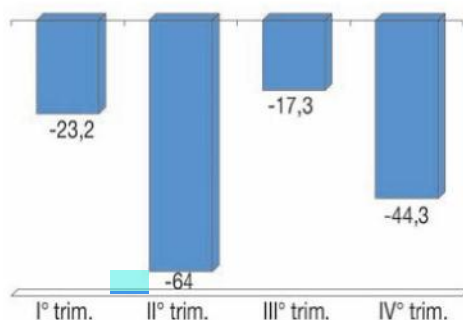
municazione - il canale dei consumi out of home rappresenta un fondamentale mercato di sbocco, nel quale intravediamo le maggiori potenzialità di crescita in futuro e nel breve soprattutto grazie al turismo in ripresa.

Nel pre-Covid il settore stava vivendo un forte fermento per volumi e format di somministrazione al pubblico, con l'esplosione di nuovi modelli di offerta sempre più segmentati su diverse fasce di consumo. Durante il pieno periodo pandemico Pizzoli ha voluto garantire prima di tutto solidità economica alla filiera dell'horeca, con operazioni promozionali e dilazioni nei pagamenti».

Bonduelle punta sulla qualità dei prodotti certificata fin dal campo per sostenere la categoria. **Alessandro Brighenti**, direttore commerciale e marketing Bonduelle Food Service illustra: «Durante la pandemia abbiamo risposto ai nostri clienti - prevalentemente distributori - con servizi su misura e nuovi prodotti. Referenze perfette per aperitivi, delivery e take away come i Veggie Passion lanciati a settembre 2020, finger food a base di vegetali, versatili e veloci da preparare e conservare, la soluzione ideale per l'operatore della ristorazione anche con risorse ridotte, contribuendo a ridurre gli sprechi e gli stock con un controllo sul food cost. Gli sforzi maggiori sono stati concentrati sulla supply chain per garantire massima efficienza di processo dove flessibilità e velocità di risposta su tempi e modalità di consegna hanno giocato un ruolo fondamentale.

Con **Federazione Italiana Cuochi** abbiamo sviluppato un corso digitale di alta formazione per gli chef per il trattamento in cucina dei vegetali come veri protagonisti del piatto, per proposte originali, in trend, sane e ricche di gusto. Sempre attraverso i social e il sito www.bonduelle-foodservice.it abbiamo proposto consulenza e consigli culinari e di gestione b2b. A inizio 2021 abbiamo anche annunciato "Bonduelle s'impegna", programma di responsabilità sociale con 7 impegni per favorire lo sviluppo di un'agricoltura e di un'alimentazione sostenibili, temi su cui il consumatore è sempre più sensibile e che condizioneranno i consumi fuoricasa».

DINAMICA DEL FATTURATO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE (variazioni percentuali sul periodo corrispondente per trimestre) 2020



Fonte: elaborazione C.S. Fipe su dati Istat **Largo Consumo**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



a cura della Redazione

I numeri Fipe: un "bollettino di guerra"

Percorsi di lettura: www.largoconsumo.info/Ristorazione

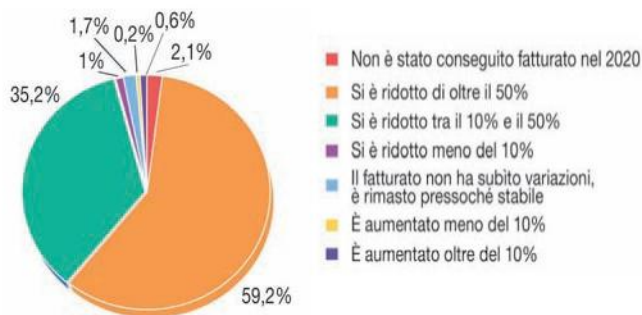
Appare un "bollettino di guerra" il "Rapporto Ristorazione 2020" di **Fipe-Conffcommercio** che analizza la situazione del settore alla luce del lungo periodo di lockdown. Un anno in cui il crollo dell'occupazione a seguito della pandemia ha colpito soprattutto i comparti dell'ospitalità che hanno perso complessivamente 514.000 posti di lavoro a fronte di 245.000 creati tra il 2013 e il 2019. Il 97,5% degli esercizi commerciali lamenta, per l'anno in questione, cali di fatturato: superiori al 50% rispetto all'anno precedente per oltre 6 ristoratori su 10.

Questo mentre i consumi crescono in ambito domestico con 6 miliardi di euro in più in spesa alimentare, ma con un bilancio in deficit rispetto ai 31 miliardi persi da bar e ristoranti. Particolarmente duro poi il giudizio sui ristori, nulli o poco efficaci per l'89% degli imprenditori interpellati da un'indagine Fipe-Format

Research. Quanto alle nuove attività avviate sono state nel 2020 appena 9.190 rispetto alle oltre 18.000 del 2010.

Tuttavia l'84% degli imprenditori scommette sulla ripresa ma, secondo le rilevazioni Fipe-Conffcommercio, il 2021 sarà ancora un anno di fatturati in calo, mediamente del 20%.

RISTORAZIONE: L'IMPATTO DELLA CRISI SUI RICAVI (quota %)



Fonte: *Rapporto Ristorazione 2020*, Fipe-Conffcommercio

Largo Consumo

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il punto

Il traguardo del cambiamento



di **LINO ENRICO STOPPANI**

presidente **FIPE**

I velocisti sanno bene che non si alzano mai le mani prima del traguardo e, poiché c'è ancora parecchia strada da fare per parlare di ripresa nel nostro settore, accogliamo le riaperture con la moderazione che – più che la scarsanza – ci suggerisce l'esperienza. Innanzitutto, perché le stesse misure di riapertura non hanno consentito ad una parte delle imprese di tornare a lavorare. Secondo poi, i cambi di passo e i continui cambi di colore delle Regioni dimostrano la fragilità dell'attuale situazione: non ci vuole poi tanto a tornare indietro.

Proprio per questo è molto importante non perdere la concentrazione e mantenere la calma. Si sente infatti palpabilmente l'esigenza collettiva dello stare insieme, che si traduce anche in un (per fortuna!) appassionato ritorno a bar nelle piazze e nelle strade, nella corsa alle spiagge o ai posti nei ristoranti all'aperto. Tuttavia, senza il rispetto delle regole basilari e necessarie – come l'uso delle mascherine, il distanziamento, il ricorso agli igienizzanti – si rischia di allungare ancora i tempi della integrale ripresa del nostro lavoro. Infatti, se da una parte sono calati i contagi, i ricoveri, i decessi ed è aumentata la popolazione vaccinata, dall'altra i rischi rimangono, con i danni che possono fare, se non correttamente presidiati. Sono danni economici, che le imprese del settore non meritano e non possono ancora sostenere. Ma sarebbero anche dolorosi danni morali, se si dovessero subire altre misure restrittive della vita sociale. Il rischio insidioso è insomma quello della generale depressione, economica e sociale, per la quale le imprese della ristorazione rappresentano da sempre un potente antidoto.

L'imminente stagione turistica sarà certo il banco di prova per tutto il Paese, sul quale misurare la capacità di ripartenza: che non significa soltanto riaccendere i motori delle nostre imprese, ma anche farle camminare a lungo. Dopo il primo traguardo (riaprire), infatti, la strada e il paesaggio che ci troviamo di fronte appaiono decisamente

cambiati rispetto al passato. Per questo, se certo ci vuole attenzione e prudenza – per non fare passi indietro –, bisogna altresì avere il coraggio di camminare in avanti.

In particolare, sono due i cambiamenti di contesto che non possono essere ignorati. Il primo riguarda la trasformazione delle abitudini di consumo, il secondo le nuove sensibilità del consumatore. Da una parte, la diffusione di asporto e delivery e le trasformazioni dei ritmi di vita imposte dallo smartworking. Così come la positiva esperienza dei deors esterni, dettati dall'emergenza, che offre una nuova positiva prospettiva all'organizzazione dei nostri spazi, sicuramente da coltivare non solo per la sicurezza sanitaria, ma anche perché aggiungono decoro e nuovi elementi di vivibilità alle città. Dall'altra parte, non sono cambiate solo le abitudini del consumatore, ma il consumatore stesso. In questo lunghissimo anno, siamo cambiati tutti.

Così, ad esempio, quelle che prima erano "best practices" di responsabilità sociale, oggi diventano "investimenti responsabili", quasi dotazioni di base per rimanere sul mercato. Gli aspetti ambientali, sociali e di governance (la cosiddetta ESG), che non casualmente sono temi ricorrenti e portanti del Recovery Plan europeo e del PNRR italiano, si traducono nel nostro settore nel rispetto della stagionalità, della territorialità e della freschezza delle materie prime, nell'attenzione all'uso di additivi o conservanti degli alimenti, nella corretta gestione dei rifiuti, nell'eliminazione degli sprechi o nell'osservanza dei limiti nelle immissioni in atmosfera dei nostri impianti di estrazione o condizionamento. Non sono temi nuovi, ma – dopo quello che abbiamo vissuto – ignorarli significherebbe davvero aver sprecato del tutto questo orribile anno.

Se infatti "porta male" alzare le mani prima di arrivare al traguardo, certamente qui non ha senso chiudere gli occhi dopo averlo superato. Oltre il traguardo delle riaperture, oggi più che mai, siamo infatti chiamati a guardarci intorno e ad imboccare, anche coraggiosamente, nuove strade. ©



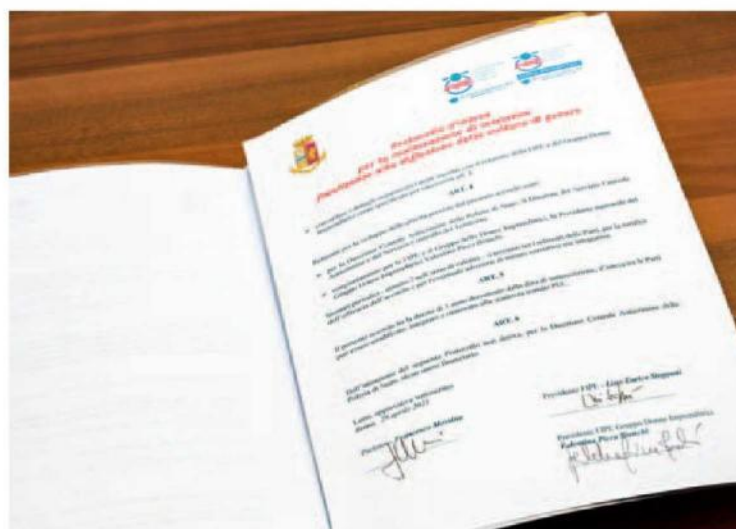
In prima linea contro la violenza sulle donne

INIZIATIVE / La campagna di prevenzione e difesa attiva sarà denominata #sicurezzaVera, volta alla tutela ed alla sicurezza della donna sia come lavoratrice sia come fruitrice di servizi all'interno dei pubblici esercizi.

di M. Cristina Pantanelli, Formazione **Fipe**

Il tema della sicurezza delle donne è argomento che richiama sempre più l'attenzione delle imprese dei pubblici esercizi. Nel settore che **Fipe** rappresenta, la componente femminile è assolutamente importante e lo dimostrano alcuni dati: in Italia sono circa 112.000 le imprese della ristorazione gestite effettivamente da donne, pari al 28,7% del totale. E molte sono le donne che, pur non essendo formalmente le titolari dell'impresa, di fatto contribuiscono in maniera rilevante a mandare avanti le aziende. Nel settore dei pubblici esercizi il lavoro femminile continua a restare prevalente. La quota è infatti pari al 51,4% del totale superiore a quella maschile.

L'alta percentuale di presenza femminile riporta al tema della violenza nei luoghi di lavoro che riguarda principalmente loro, titolari e lavoratrici. I danni che le imprese subiscono sono rilevanti. La violenza fa registrare tassi elevati di assenteismo, mina la produttività e la necessaria assistenza alle vittime genera pesanti oneri per il bilancio pubblico. La violenza ha dunque un costo considerevole.



Non è un fenomeno nuovo, nuove sono però le modalità con cui si manifesta e la coscienza che sta maturando nella società e nel mondo del lavoro. La **Fipe** è impegnata da sempre in un'azione di prevenzione nella consapevolezza che assicurare un presidio importante rispetto a questi fenomeni costituisca la prima ed anche la più rilevante forma di contrasto.

Ed in questo senso il Gruppo Donne Imprenditrici della **Fipe** è partito con l'idea nata il 25 novembre 2020, nella giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne: costruire un concetto di sicurezza diffusa e definire un progetto di prevenzione della violenza di genere da realizzare con il Ministero dell'Interno e con il Dipartimento anticrimine della polizia di Stato.

La collaborazione è scaturita nel protocollo che è stato sottoscritto il 28 aprile 2021 dal **Prefetto Francesco Messina** della Direzione Centrale Anticrimine della Polizia di Stato, dal **Presidente Lino Enrico Stoppani** della Federazione italiana Pubblici esercizi - **Fipe**-Confcommercio e dalla **Presidente Valentina Picca Bianchi** del Gruppo Donne Imprenditrici di **Fipe**-Confcommercio. L'accordo consentirà principalmente di ottimizzare l'azione preventiva in materia di violenza alle donne attraverso iniziative finalizzate a sensibilizzare sul tema della violenza di genere e favorire la presa di coscienza su alcuni comportamenti pericolosi che spesso vengono sottovalutati, anche dalle vittime stesse.

L'IDEA, IL PROGETTO

La campagna di prevenzione e difesa attiva contro la violenza di genere sarà denominata #sicurezzaVera, volta alla tutela ed alla sicurezza della donna sia come lavoratrice sia come fruitrice di servizi all'interno dei pubblici esercizi. "Vera è il nome di una donna che ha il diritto di vivere, crescere, divertirsi e camminare in sicurezza, perché solo sicura può essere veramente se stessa" dichiara la Presidente del Gruppo donne imprenditrici **Fipe**, **Valentina Picca Bianchi**



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Il progetto vedrà impegnati, insieme, gli imprenditori associati alla **Fipe** e la Polizia di Stato per incrementare i livelli di sicurezza delle persone e degli stessi locali. Verrà messo a punto un modello che sarà sperimentato inizialmente nei pubblici esercizi di **venti città** per poi estendersi fino ai comuni più piccoli. Tra le iniziative concrete che saranno realizzate:

- promozione all'interno dei pubblici esercizi di una cultura di vicinanza e sostegno sia al personale femminile che alle clienti;
- realizzazione di percorsi di sensibilizzazione, informazione e formazione all'interno dei locali finalizzati a formare il personale ed a spiegare la violenza nei luoghi di lavoro;
- messa in atto di strumenti per far comunicare le donne in difficoltà o in caso di pericolo con le forze dell'ordine.

Formazione, orientamento, prevenzione, parole chiave per non lasciare nessuno indietro e prevenire episodi di violenza nelle sue diverse forme e una rete di pubblici esercizi che si possano trasformare in un vero e proprio sistema di controllo del territorio e contenimento della violenza sulle donne, violenza che troppo spesso finisce per "toccare", in maniera diretta o indiretta, i locali italiani. ©

L'alta percentuale di presenza femminile nei pubblici esercizi riporta al tema della violenza nei luoghi di lavoro che riguarda principalmente loro, titolari e lavoratrici.

SOTTO

Da sinistra: Giuseppe Linares - Direttore del Servizio Centrale Anticrimine, il Presidente Lino Enrico Stoppani, il Prefetto Francesco Messina, la Presidente Valentina Picca Bianchi e Vincenzo Nicoli - Direttore del Servizio Controllo del Territorio



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



la soluzione in ogni settore: ventilazione, recupero calore, depurazione, sanificazione, igiene, riscaldamento e climatizzazione.

Vuoi sapere dove trovare questi prodotti?
CHIAMA IL NOSTRO NUMERO VERDE
800 555 777

vortice.it   

Igiene
Dosasapone e dosagel elettrici automatici
 La giusta dose di sapone o gel igienizzante senza toccare nulla.



VMC e Recupero calore
Recuperatori di calore decentralizzati
 Cambiano e filtrano l'aria recuperando l'energia termica.



Riscaldamento Elettrico
Lampada a raggi infrarossi
 Per riscaldare gli ambienti esterni.





La resilienza delle imprese di ristorazione

FIPE / Un'analisi della situazione economica del comparto della ristorazione e delle prospettive dei prossimi mesi.

di Giulia Romana Erba, Ufficio studi **FIPE**-Confcommercio

Il bilancio delle imprese sulla performance 2020 è pesante: oltre il 97% dichiara una riduzione del fatturato rispetto al 2019, di queste circa sei aziende su 10 indicano una perdita superiore al 50%.

I motivi alla base della riduzione dei ricavi sono da ricercarsi principalmente nel calo della domanda a causa delle misure restrittive sia sulle attività che alla mobilità delle persone (88,8%), nella riduzione della capienza all'interno dei locali per l'attuazione dei protocolli di sicurezza (35,4%) e nel calo dei flussi turistici (31,1%), in particolare di quelli stranieri.

La gestione dell'emergenza sanitaria e delle misure restrittive ha visto le aziende mettere in campo diverse strategie commerciali per sfruttare al massimo anche i pochi spazi di operatività consentita.

Al primo posto viene indicato lo sfruttamento dei dehors (38,4%), segue la proposta di menù specifici per l'asporto (35,8%) e l'introduzione del servizio di delivery (33,2%). Ne seguono altre meno citate ma sempre di particolare interesse come ad esempio il maggior ricorso al sistema delle prenotazioni, l'incentivazione dei pagamenti digitali e via di seguito.



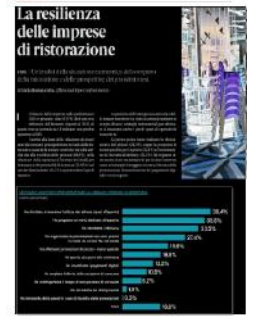
LE POLICY ADOTTATE PER SFRUTTARE AL MEGLIO I PERIODI DI APERTURA

(valori percentuali)



MIXER

Data: 24.06.2021 Pag.: 18,19
 Size: 1127 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



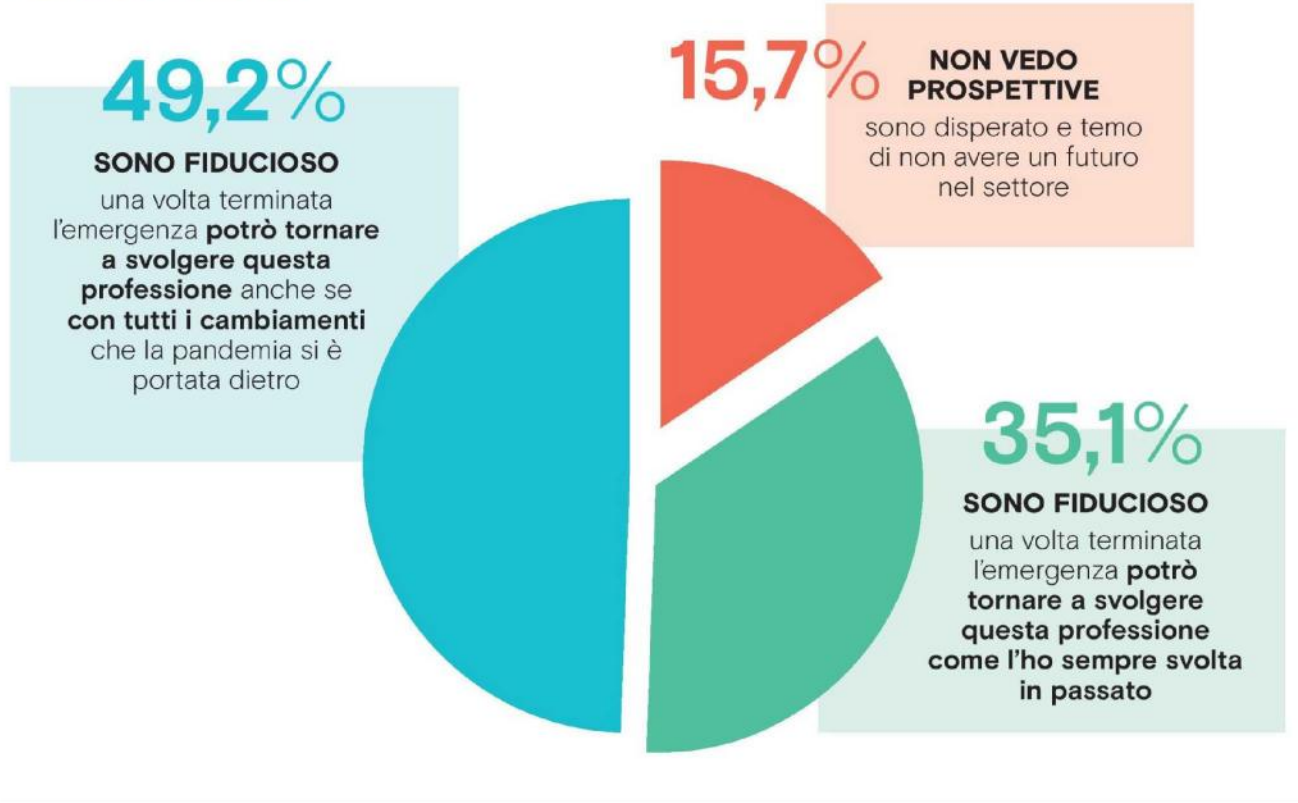
I motivi alla base della riduzione dei ricavi sono da ricercarsi principalmente nel calo della domanda a causa delle misure restrittive sia sulle attività che alla mobilità delle persone (88,8%), nella riduzione della capienza all'interno dei locali per l'attuazione dei protocolli di sicurezza (35,4%) e nel calo dei flussi turistici (31,1%), in particolare di quelli stranieri.

Le chiusure forzate e il calo del fatturato hanno spinto le imprese ad adottare alcune misure per la gestione del personale che si sono tradotte nel massiccio utilizzo della cassa integrazione (61%), percentuale che nel Centro Italia arriva fino al 73,3%, e nel mancato rinnovo dei contratti a tempo determinato (48,3%). Nelle località turistiche questa percentuale supera il cinquanta per cento (50,5%).

Tra le misure più rilevanti adottate dalle imprese vi è anche la riduzione dell'orario di lavoro del personale e la rimodulazione dei turni con l'obiettivo di far lavorare tutti e scongiurare la dispersione delle competenze che purtroppo, come vedremo appresso, è avvenuta lo stesso.

L'85% dei bar e dei ristoranti è tuttavia fiducioso che al termine della pandemia potrà tornare a svolgere normalmente la propria attività, pur con tutti i cambiamenti che la crisi avrà imposto loro, probabilmente per sempre. ©

IL FUTURO DEL COMPARTO



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Aria sana per ripartire in sicurezza

SANIFICAZIONE / Lockdown e restrizioni hanno messo a dura prova la sopravvivenza del settore. Con la ripresa delle attività al chiuso, garantire la pulizia dell'aria nei locali diventa fondamentale per ridurre il rischio di contagio e non incorrere in nuove chiusure.

di Simone Ciapparelli

Il mondo della ristorazione sembra finalmente vedere sprazzi di luce in fondo al tunnel rappresentato dall'emergenza Coronavirus, ma è innegabile come l'ultimo anno e mezzo, trascorso fra chiusure e restrizioni, sia stato drammatico per il settore. I dati raccolti da **Fipe** attraverso un sondaggio che ha coinvolto più di mille imprese ci vengono raccontati dall'avvocato **Giulia Rebecca Giuliani**, responsabile dell'ufficio legislativo della Federazione, e tratteggiano un quadro preciso dell'attuale condizione dei pubblici esercizi. Rispetto all'anno precedente, nel 2020 oltre il 97% delle imprese ha denunciato una riduzione di fatturato; di queste, il 59% ha accusato una riduzione che supera il 50%, mentre per il rimanente 35% il calo di fatturato si è "limitato" ad una percentuale tra il 10 e il 50%.

Gli effetti negativi causati dalla pandemia non si esauriscono, come sappiamo bene, al solo 2020; oggi, il 76% degli imprenditori dichiara infatti che la propria attività è solamente parzialmente aperta, il 22% ha l'attività parzialmente chiusa, e il 2% ha chiuso e prevede di non riaprire mai più. Gli esercenti hanno reagito a queste difficoltà cercando in diversi modi di sfruttare al meglio i periodi di riapertura: il 38% ha utilizzato il più possibile lo spazio offerto dai **dehors**, il 36% ha proposto un menù dedicato all'asporto, mentre il 33% ha introdotto il **delivery**.

Solamente l'11,7% degli imprenditori dichiara di non aver incontrato, nel corso del 2021, criticità capaci di compromettere la propria impresa: l'88,3% degli esercenti invece ha accusato criticità di vario tipo, legate alla parziale operatività (48,7%), che ha portato ad un forte calo della clientela a causa delle chiusure serali, alla riduzione della domanda (44,6%), causata principalmente dal massiccio **smart working** e dalla chiusura delle scuole, oppure legate alla esigua liquidità (43,1%) e difficile gestione delle fonti di finanziamento. Il 16% ha invece riscontrato difficoltà nell'interpretazione di



provvedimenti e restrizioni emanati dal Governo. Per fare fronte al calo di clientela, si osserva come molte attività abbiano deciso di puntare con molta più decisione su servizi che prima dell'emergenza venivano considerati solo accessori, come il sistema di consegne a domicilio: il 26% delle imprese, infatti, ha introdotto o migliorato questo servizio in seguito all'emergenza.

Nonostante le indubbie difficoltà comportate dalla situazione attuale, fortunatamente gli imprenditori del settore sono fiduciosi per quanto riguarda il futuro: l'85% di essi infatti pensa che al termine della pandemia potrà tornare a svolgere la propria professione, anche se la metà degli intervistati ritiene che i cambiamenti comportati dall'emergenza abbiano modificato per sempre l'attività di ristorazione.

UNA CORRETTA VENTILAZIONE SIGNIFICA SICUREZZA

L'emergenza Coronavirus ha portato nuova attenzione e consapevolezza sul tema della **qualità dell'aria**, che in precedenza è stato spesso sottovalutato. Come spiega **Filippo Busato**, Presidente di AiCARR, un impianto non adeguato aumenta il rischio di contrarre una malattia infettiva, non solo il Covid, ma qualsiasi malattia trasmissibile attraverso l'aria. Dota-

Data: 24.06.2021 Pag.: 20,21
 Size: 1128 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



SICUREZZA DEI LOCALI: I SOSTEGNI ECONOMICI

Per ripartire al meglio, soprattutto in considerazione della ripresa delle attività di ristorazione al chiuso, investire sulla sicurezza del proprio locale è un fattore imprescindibile. Secondo **FIPE**, infatti, il 56% degli esercenti ritiene che, anche con la diffusione del vaccino e il superamento dell'emergenza, i clienti continueranno ad avere timore ad entrare nei locali. Per questo motivo, è necessario attrezzarsi in modo tale da far sentire l'avventore il più al sicuro possibile. Per sostenere questi investimenti, la legge di bilancio 2021 prevede un **credito d'imposta** per l'acquisto di beni strumentali materiali nuovi, tra i quali rientrano anche gli **impianti di condizionamento**. Il credito è previsto nella misura del **10% del costo d'acquisto**, nel limite massimo di spesa di 2 milioni di euro, è riconosciuto per gli acquisti effettuati fino al 31 dicembre 2021 ed è utilizzabile solo in compensazione.

Altro tipo di sostegno è l'**Ecobonus**, che consiste in una detrazione fiscale da Ires/Irpef, in 10 anni, per interventi volti ad aumentare l'**efficienza energetica** degli edifici. In questa tipologia di interventi rientrano anche la **sostituzione degli impianti di climatizzazione invernale**, dai quali si può beneficiare una detrazione del 50-65%, e la sostituzione o la **nuova installazione** di impianti di climatizzazione invernale dotati di generatori alimentati da biomasse combustibili; in questo caso, la detrazione è pari al 50%.



re gli edifici di impianti di ventilazione è fondamentale, perché l'uomo, respirando, inquina l'ambiente nel quale sosta, producendo anidride carbonica (CO₂), gas che diventa tossico se presente nell'aria in quantità troppo elevate. La CO₂ e gli altri contaminanti presenti devono quindi essere diluiti attraverso l'introduzione di una **portata d'aria**; immettere nell'ambiente una certa quantità d'aria porta infatti la concentrazione dei contaminanti e degli eventuali patogeni a scendere sotto una soglia non più pericolosa per la nostra salute.

Ormai tutti sappiamo che malattie come il Covid si trasmettono tramite **droplets**, gocce di saliva di grandi dimensioni emesse parlando o tossendo, che vengono fermate da mascherine e altre protezioni. Esistono però anche goccioline molto più piccole, capaci di restare in sospensione nell'aria; questo insieme di piccole particelle viene chiamato **aerotrasmesso**, ed è un pericoloso nemico che va combattuto attraverso una corretta installazione, gestione e manutenzione dell'impianto di ventilazione. Se in un ambiente chiuso è presente un infetto, continua Busato, l'aerotrasmesso si accumula nell'aria fino ad invaderla tutta, a meno che non si accenda l'impianto di ventilazione, capace di diradare la nube di aerosol.

La ventilazione corretta dei locali non può prescindere dall'**immissione di aria esterna**; infatti muovere semplicemente l'aria, magari infetta, già presente all'interno della stanza non fa altro che aumentare il rischio di contagio, come è realmente successo in alcuni locali nei quali

hanno avuto origine dei focolai. Per questa ragione, non è più possibile utilizzare impianti di aerazione che non apportino aria da fuori.

IMPIANTI PER LA QUALITÀ DELL'ARIA

Una buona qualità dell'aria dipende da due fattori: il primo è la **diluzione**, che corrisponde al cosiddetto ricambio d'aria, e consiste nell'immissione di aria esterna all'interno del locale, convogliando verso l'esterno quella viziata. Il secondo fattore è rappresentato dalla **rimozione** del contaminante, operazione svolta dalla filtrazione meccanica o da dispositivi germicidi come le lampade UV.

Quando immettiamo in un ambiente aria esterna, non bisogna dare per scontato che essa sia più salubre di quella presente all'interno; anche l'aria esterna può essere carica di agenti nocivi, basti pensare a zone molto inquinate come i centri storici o le zone industriali. Non basta quindi la sola ventilazione, l'aria presa dall'esterno deve essere filtrata e immessa nell'ambiente tramite una progettazione corretta della distribuzione della stessa.

Non è quindi possibile pensare di pulire l'aria attraverso l'apertura delle finestre; oltre ad introdurre aria potenzialmente sporca senza la possibilità di filtrarla, questo metodo comporta una dispersione di calore, che soprattutto nelle stagioni fredde si trasforma in un costo aggiuntivo, perché l'impianto di riscaldamento deve lavorare di più per ripristinare la temperatura originaria. Un corretto ricambio dell'aria può essere ottenuto attraverso i **sistemi di ventilazione meccanica controllata (VMC)**; questi sistemi forzano il ricambio di aria negli ambienti e agiscono sulla regolazione dell'umidità interna agli edifici e sulla prevenzione nella formazione di condense e muffe fino al filtraggio da pollini, allergeni e altre sostanze inquinanti. Queste macchine inoltre reimpiegano il calore contenuto nell'aria viziata per riscaldare l'aria fresca che entra nell'impianto, riducendo così il fabbisogno di energia per il riscaldamento. I costi di installazione di questi impianti dipendono dalle dimensioni dell'ambiente e dalle portate d'aria che è necessario trattare.

Un altro vantaggio degli impianti di ventilazione controllata è quello di incrementare la **classe energetica** degli edifici, mentre non esiste invece al momento una vera e propria etichetta che certifichi la qualità dell'aria, essendo questo un parametro che non viene monitorato e misurato. Esistono delle classi di qualità dell'aria normate a livello europeo, che non è però obbligatorio indicare, e finché la legge consentirà di avviare con l'apertura delle finestre all'installazione di un impianto di ventilazione, non sarà possibile imporre questa classe di qualità. La legge fornisce però, fin dai primi anni '90, indicazioni precise per quanto riguarda gli impianti di ventilazione, e ci indica la direzione da seguire per perseguire una corretta igiene dell'aria. La pandemia ci ha infatti insegnato come oggi non si possa fare a meno di un impianto efficiente per ridurre al minimo il rischio di contagio negli ambienti chiusi. ©



MIXER

Data: 24.06.2021 Pag.: 94
Size: 559 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Investire nel capitale umano

FORMAZIONE / Le mutate esigenze di servizio all'interno dei pubblici esercizi portano sempre più verso il canale della formazione professionale e della valorizzazione del personale.

di Pierluigi Cucchi

L'azione formativa di **Fipe** dedicata alla professionalizzazione degli addetti ai pubblici esercizi e alla ricezione turistica si è ri-messa in moto, anche se non ancora con la continuità pre-covid, proponendo per il futuro tematiche atte a soddisfare le esigenze della intercambiabilità dei ruoli operativi.

Fare formazione vuol dire migliorare la professionalità degli operatori e porli nelle condizioni migliori per svolgere al meglio la loro attività sia da un punto esecutivo che arricchendola sotto l'aspetto delle competenze culturali. Ma è importante anche programmare argomenti che accompagnino i partecipanti, soprattutto quelli dei corsi di Sala/Ristorante, dando loro consapevolezza nella gestione della conoscenza che questi attori meritano, offrendo dignità a una professione dove i più lodabili è giusto che vengano premiati, tutelati e ben remunerati.

RIPARTONO I CORSI

Investire nel capitale umano con la formazione continua degli addetti diventa primario ora che il settore ha bisogno di ripartire, di programmare il futuro, dopo un 2020 che, a causa dei lockdown e delle misure di contenimento della pandemia, ha subito una perdita di oltre 243.000 posti di lavoro.

Questo ha comportato un calo anche nella professionalità degli addetti, alcune irrecuperabili a causa dell'impossibilità in questi drammatici 14 mesi per molte aziende di gestire nuovi progetti.

La formazione organizzata con **Fipe** agli



inizi di maggio in stretta collaborazione con la Confcommercio di Brescia (attraverso i finanziamenti del fondo For.Te, ormai strumento indispensabile per rendere facile e appetibile la frequentazione dei piani didattici direttamente nelle aziende), ci ha visti operare ancora con l'Hotel Ambasciatori con il corso "Servizio in Sala Ristorante", attraverso il quale è stato completato il cammino formativo iniziato l'anno scorso con il percorso per Barman, rivolto al personale dell'Hotel di Brescia gestito dalla famiglia Fantini.

Un investimento primario nel capitale umano con la formazione continua degli addetti, cruciale strategia in grado di incidere concretamente sulla professionalizzazione capace di assecondare le mutevoli e crescenti attese dei clienti e ospiti nell'albergo. ©



PIERLUIGI CUCCHI

Corsi di formazione per e con **Fipe**, Federazione Italiana Pubblici Esercizi
www.pierluigicucchi.it
pierluigicucchi@gmail.com

Gli sponsor



Data: 24.06.2021 Pag.: 20,22,23,24,26,27,28
Size: 2819 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



OSSERVATORIO



RAPPORTO

Osservatorio Ristorazione 2021

A CURA DI RISTORATORETOP

Il bilancio del settore nell'anno della pandemia, tra
danni, sviluppo tecnologico e prossimi scenari

La ristorazione nel 2020 ha visto perdere circa il 40% del volume di fatturato registrato nel 2019, anno dei record per la spesa alimentare fuori casa con un fatturato di 86 miliardi euro. Ben 22.692 Imprese del settore hanno chiuso battenti. Ne sono state avviate 9.207, il dato più basso degli ultimi 10 anni. Le città che hanno perso più attività sono Roma (-1.518), Milano (-722)

e Torino (-549), ma quella che ha registrato l'incremento maggiore di locali scomparsi rispetto all'anno precedente è **Firenze**, con un +87% sul 2019. Il 2020 è anche l'anno che ha registrato il numero più alto di sempre di attività registrate, 397.700 di cui attive 340.564, aspetto determinato dalle numerose variazioni di codice ATECO. Ha visto il 77% dei locali lavorare con **le consegne a domicilio** e il

27% degli imprenditori del settore avviare **una dark kitchen** oppure un brand virtuale per far fronte alle chiusure forzate. Ha aperto le porte ad una capillare innovazione tecnologica nelle modalità sia di preparazione e distribuzione del cibo, sia di scelta e fruizione dello stesso. Questo, quanto emerso dal Rapporto 2021 dell'Osservatorio Ristorazione, spin-off dell'agenzia **RistoratoreTop**, realizzato

Data: 24.06.2021 Pag.: 20,22,23,24,26,27,28
 Size: 2819 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



elaborando dati provenienti da diverse fonti, tra le quali **gli istituti di ricerca ISTAT e Censis**, le associazioni di categoria **FIPE**, **Coldiretti e Federalberghi**, le banche dati di Infocamere e della web app Plateform. Il rapporto ha lo scopo di analizzare quanto accaduto al settore nell'anno della pandemia e di elaborare previsioni il più possibile realistiche rispetto al futuro. La spesa alimentare fuori casa è stata in costante aumento dal 2013, segnando nel 2019 un record di 86 miliardi, mentre la perdita di fatturato del 2020 è stata stimata con una forbice che va dal risultato più pessimistico, -42% (-34 miliardi di euro rispetto al 2019), al più ottimistico -34% (-29 miliardi sul 2019). Calo che non rappresenta un colpo letale,

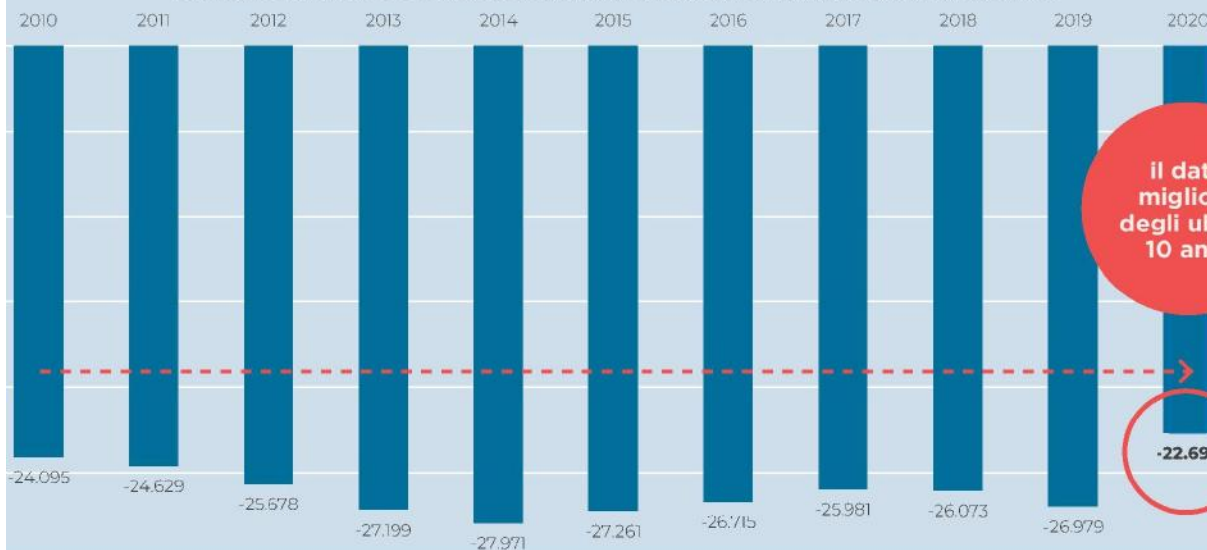
IL 2020 HA REGISTRATO 22.692 IMPRESE CESSATE NEL SETTORE ED È STATO L'ANNO CON IL NUMERO PIÙ BASSO DI NUOVE ATTIVITÀ AVVIATE

seppure gravissimo e senza precedenti, nell'immediato, ma che **crea enormi danni sul lungo periodo**, non solo per i titolari di imprese e relativi impiegati, ma anche per tutta la filiera diretta e indiretta. Secondo i dati di Movimprese, l'indice di nati-mortalità delle

imprese di Infocamere, il 2019 si era confermato l'anno peggiore di sempre quanto a chiusure di attività in ambito ristorativo: 26.979 (906 in più rispetto al 2018). Il 2020, contrariamente ad ogni aspettativa, ha registrato il dato migliore degli ultimi dieci anni, con "sole" **22.692 imprese cessate** nel settore. Tuttavia, il 2020 è anche l'anno che ha registrato il numero più basso degli ultimi 10 anni di nuove attività avviate: 9.207. Il saldo tra le attività iscritte e quelle cessate è di -13.485, il secondo più negativo di sempre dopo il 2019 (-13.794). Il numero di attività scomparse non è mai stato così alto come nel 2020 a Firenze con -262 unità (+87% sull'anno precedente), Roma con -1.518 (+25%) e Palermo con -228 (+13%). Milano ha perso

CESSAZIONI ATT. RISTORAZIONE 2010-2020

Valori espressi in unità. Dati Movimprese, elaborazione Osservatorio Ristorazione by RISTORATORETOP.



Data: 24.06.2021 Pag.: 20,22,23,24,26,27,28
 Size: 2819 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



722 attività, +0,1% rispetto al 2019, mentre reggono Napoli, con 342 cessate (nel 2019 erano 454), e Torino, con 549 (nel 2019 erano 637). Complessivamente, negli ultimi 10 anni, si sono perse 117.445 attività ristorative. Nonostante ciò, nel 2020 le attività registrate sono 397.700, di cui attive 340.564. Entrambi numeri record nella storia italiana.

LA RISPOSTA DELLA TECNOLOGIA NELL'ANNO DELLA PANDEMIA, TRA DARK KITCHEN E DELIVERY INTERNALIZZATO

Per ampi tratti del 2020 le uniche forme di fatturato possibile sono

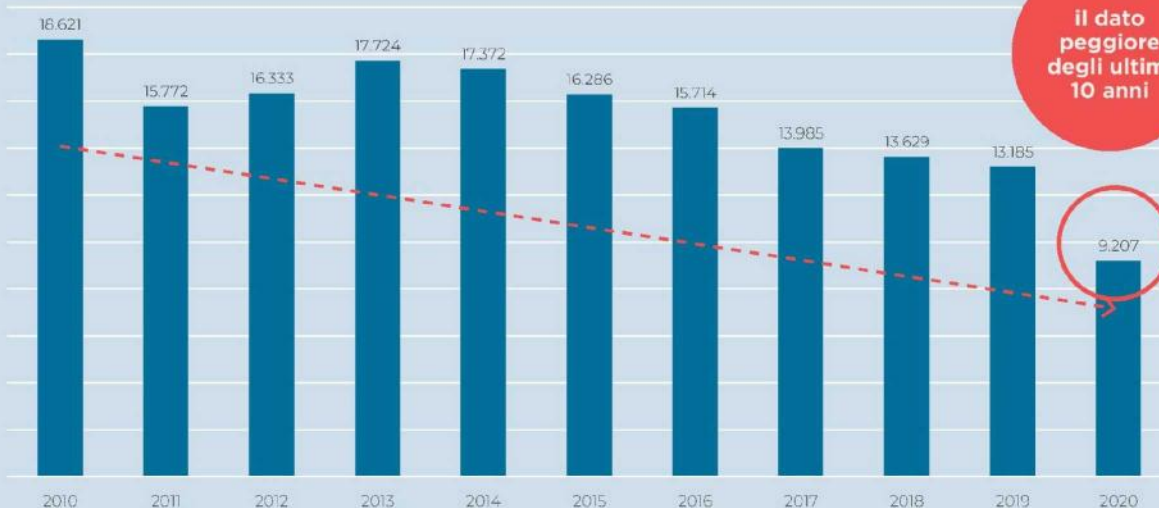
state il delivery e il take away, con il conseguente proliferare di dark, grey, ghost e cloud kitchen, dando così corpo in breve tempo ad uno scenario difficilmente immaginabile in precedenza. Secondo un primo sondaggio svolto al termine della fase 2 all'interno della community di RistoratoreTop, composta da oltre 11000 ristoratori da tutta Italia, il 77% dei locali ha deciso di intraprendere la strada del delivery e dell'asporto, mentre il resto degli intervistati ha preferito lasciare chiusi i battenti. Un secondo sondaggio svolto all'interno della stessa community in piena seconda ondata pandemica indagava se il delivery venisse svolto in autonomia oppure con il supporto delle piattaforme di settore: il 43% ha dichiarato di fare consegne



direttamente, **con propria flotta di rider**, il 3% di affidarsi unicamente a piattaforme esterne, mentre il 9% di utilizzare entrambe le modalità, il 22% si stava organizzando

ISCRIZIONI ATT. RISTORAZIONE 2010-2020

Valori espressi in unità. Dati Movimprese, elaborazione Osservatorio Ristorazione by RISTORATORETOP.



il dato peggiore degli ultimi 10 anni

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 24.06.2021 Pag.: 20,22,23,24,26,27,28
Size: 2819 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



PER AMPI TRATTI DEL 2020 LE UNICHE FORME DI FATTURATO POSSIBILE SONO STATE IL DELIVERY E IL TAKE AWAY

per implementare consegne a domicilio, mentre il 23% ha deciso di non ricorrere al delivery. “Ciò non è dipeso esclusivamente dall'impossibilità di utilizzare le proprie sale – prosegue Ferrari – ma anche e soprattutto dalla crescente presa di consapevolezza da parte dei ristoratori che queste piattaforme, oltre a trattenere percentuali fino al 35% sul lordo degli ordini, trattengono ciò che si

è dimostrato essere un vero e proprio tesoretto nell'anno della pandemia: i dati dei clienti, comprese le loro abitudini di consumo. Chi si è dotato di delivery autonomo con una propria flotta, spesso convertendo a rider i dipendenti di sala e cucina, e con sistemi digitali di prenotazione e di gestione dei dati, ha potuto utilizzare i contatti dei clienti, nuovi e abituali, e sopravvivere così alle chiusure forzate con risultati migliori rispetto a chi ha esternalizzato le consegne”.

Le piattaforme dell'online food delivery sono oggi suddivise in due categorie: **gli aggregatori** (Just Eat, Delivery Hero, Foodpanda, GrubHub, etc), che raccolgono e geolocalizzano le attività senza però occuparsi direttamente del delivery, **e i distributori** (Deliveroo, Uber Eats, Glovo, etc), che oltre ad aggregare consegnano a domicilio con vaste flotte di rider. Il modello di business di queste piattaforme,

in questa fase storica, non è incentrato sul concetto di profitto bensì di crescita, che prende corpo nella raccolta e analisi di big data provenienti dai consumatori. La nascita delle dark kitchen, cucine non aperte al pubblico ma impiegate esclusivamente nella produzione di cibo per il delivery, è diretta conseguenza di questo modello e la pandemia ha accelerato fortemente la loro diffusione, anche tra i ristoratori “tradizionali”. Un terzo sondaggio RistoratoreTop svolto poco prima delle riaperture di aprile 2021 svela che il 27% dei ristoratori ha creato in periodo di pandemia una dark kitchen oppure un brand virtuale, anche impiegato nella produzione di cibi differenti da quelli prodotti abitualmente. Il 10% degli intervistati ha anche affermato di voler **mantenere il delivery o la dark kitchen** anche dopo le riaperture a pieno regime. L'emergenza sanitaria,

Data: 24.06.2021 Pag.: 20,22,23,24,26,27,28
 Size: 2819 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



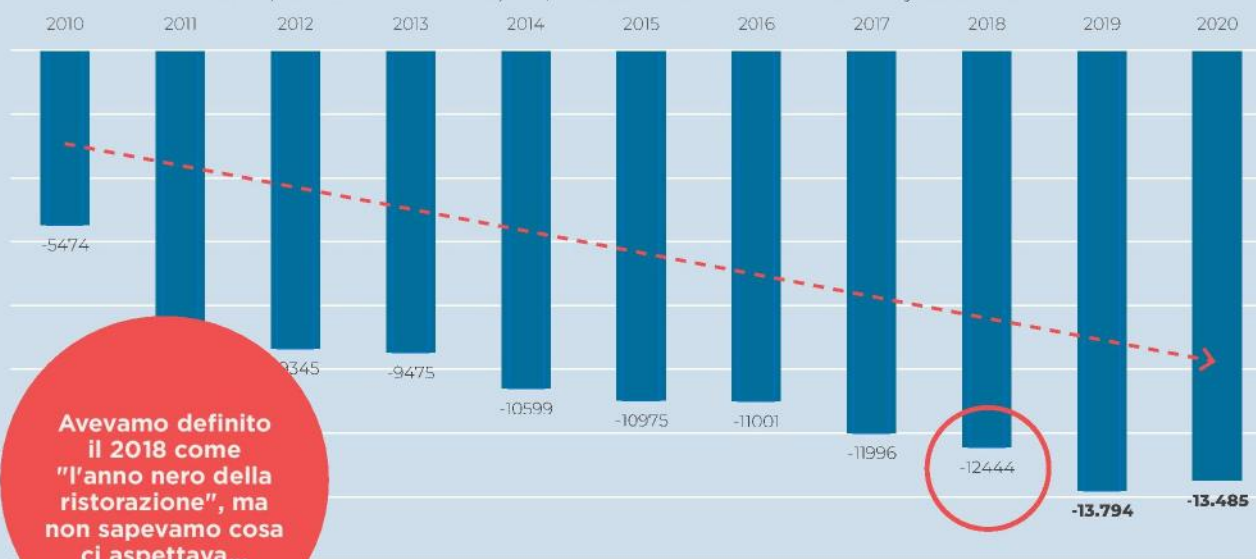
inoltre, ha costretto un intero settore a mettere in moto nell'arco di pochi mesi **un percorso di innovazione tecnologica decennale**, sia all'interno sia all'esterno del ristorante. E' il caso, ad esempio, delle cotture sous vide e a basse temperature, dei macchinari in grado di integrare o sostituire il lavoro umano non solo in cucina, come dimostrato dal test che

sta conducendo Domino's negli USA utilizzando veicoli guidati da remoto per le consegne, oppure da Zume Pizza e Spyce che utilizzano robot in cucina, dell'introduzione di prodotti semi-pronti o semi-lavorati da centri di cottura e laboratori esterni oppure dei forni elettrici per ultimare la cottura o mantenere la temperatura durante il trasporto in delivery. Più nello specifico, in Italia, l'utilizzo della tecnologia all'interno del ristorante si è concretizzato nell'introduzione su larga scala dei seguenti aspetti: menu digitali, prenotazioni online, self-ordering, chiamata del personale di sala a distanza con appositi dispositivi, nuove applicazioni per gestire turni del personale, fatturazione e rapporti con i fornitori, pagamenti cashless al tavolo e in cassa, nastri trasportatori per il cibo. La tecnologia non

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

SALDO ISCRIZIONI-CESSAZIONI ATT. RISTORAZIONE 2010-2020

Valori espressi in unità. Dati Movimprese, elaborazione Osservatorio Ristorazione by RISTORATORETOP.



Avevamo definito il 2018 come "l'anno nero della ristorazione", ma non sapevamo cosa ci aspettava...

Data: 24.06.2021

Pag.: 20,22,23,24,26,27,28

Size: 2819 cm2

AVE: € .00

Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



IL 10% DEGLI INTERVISTATI HA AFFERMATO DI VOLER **MANTENERE IL DELIVERY** O LA **DARK KITCHEN** ANCHE **DOPO LE RIAPERTURE** A PIENO REGIME

sta rivoluzionando solamente **sala e cucina**, ma anche il modo in cui **i clienti** scoprono, scelgono, valutano e si fidelizzano.

IL PROCESSO DI SCELTA

La piattaforma per la digitalizzazione e l'automazione dei ristoranti Plateform ha effettuato una ricerca tra i clienti di oltre 600 attività distribuite nei maggiori centri urbani italiani per analizzare i meccanismi di scelta nell'anno della pandemia. Da quanto emerso, il passaparola, con il 48,5% dei casi, regna sempre sovrano tra le strade che portano un cliente a scoprire un ristorante, **seguito dai social network** con il 14,5%, dal passaggio casuale di fronte al locale con il 13%, da TripAdvisor con il 13,1%, dalla local search di Google con il 10,3% e, infine, dai consigli dell'hotel o di altre strutture ricettive (1%). L'indagine ha preso in considerazione anche il processo di scelta rispetto al delivery: con il 24,09% dei casi, il passaparola viene scalzato in classifica dal web, tra social network e motori di ricerca (Facebook 27,66%, Instagram 9,75%, Google 7,77%). Il 20,75% ha dichiarato di essere già cliente, il resto di aver scoperto il ristorante tramite altre fonti. Dati quasi sovrapponibili sono emersi anche rispetto all'asporto.

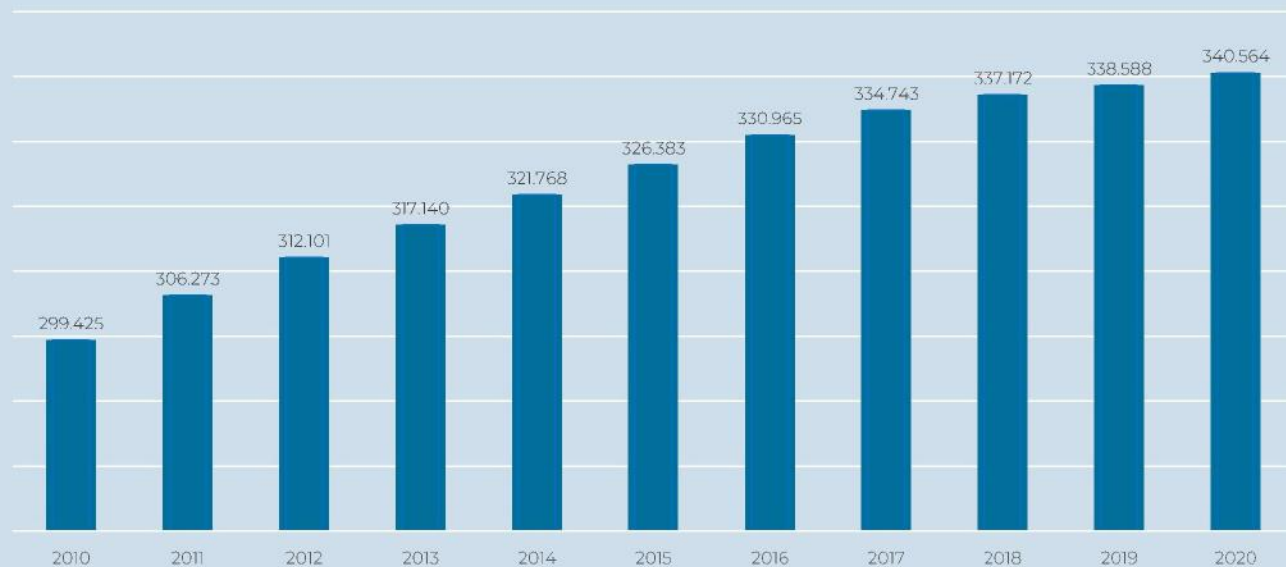
Secondo l'Osservatorio Ristorazione, tra i trend consolidati in Italia nel 2020, spiccano

Data: 24.06.2021 Pag.: 20,22,23,24,26,27,28
 Size: 2819 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



ATT. RISTORAZIONE ATTIVE 2010-2020

Valori espressi in unità. Dati Movimprese, elaborazione Osservatorio Ristorazione by RISTORATORETOP.



la crescita dei locali “**accessible cool**”, ovvero ristoranti accessibili ai più, ma vissuti dagli utenti come tendenti al lusso grazie ad un importante lavoro sull’immagine e sulla qualità percepita, e la diffusione di cibi etnici o forme di fruizione dei pasti “all-in-one”, ovvero piatti unici accompagnati al massimo da uno starter e da un contorno, dalla forte impronta internazionale. In questa categoria, hanno spiccato i cibi che vanno consumati freddi e che quindi non si alternano durante il delivery, come il sushi e il poke, e i burger, percepiti come comfort food. Tra i trend in via esplosione nel 2021, invece, è prevista l’ascesa dei locali “**accessible convenience**”, accessibili a chiunque, dal buon rapporto qualità-prezzo per il consumatore ma dalla tendenzialmente bassa marginalità per il ristoratore, che

tenderà a lavorare più sulla quantità di scontrini battuti piuttosto che sul loro valore medio. “Il delivery e le dark kitchen non sostituiranno la ristorazione tradizionale – conclude Ferrari – dato

NEI PROSSIMI MESI CI SARÀ L'AUMENTO DI ATTIVITÀ ALLE DUE ESTREMITÀ, LUXURY E ACCESSIBLE CONVENIENCE, PER SODDISFARE OGNI TIPO DI ESIGENZA

che il futuro della ristorazione sono i ristoranti: l’esperienza vissuta in presenza, nel locale, è insostituibile. La pandemia ha marcato più in profondità la differenza tra il mondo della consegna a domicilio e quello del sit-in e, contestualmente, ha contribuito a velocizzare il processo di sgretolamento della middle class nel mondo occidentale, vedendo aumentare il divario di potere d’acquisto tra la fetta più ricca e quella più povera di popolazione. Questo avrà nei prossimi mesi forti impatti anche rispetto alla ristorazione, con l’aumento di attività alle due estremità, luxury e accessible convenience, per soddisfare ogni tipo di esigenza. Perché la ristorazione, da quando esiste, non guarda in tasca a nessuno ma cerca di soddisfare i palati di tutti”.





DALLA CRISI COVID SI ESCE A SINISTRA

QUATTRO MOSSE Revisione della disciplina dei licenziamenti, salario minimo, stop al subappalto selvaggio e vincoli al precariato: le proposte sono pronte in Parlamento, il Pd si decide a passare dalle parole ai fatti?



» PIERGIOVANNI ALLEVA*

Dalla crisi economico-sociale indotta dalla pandemia si può uscire – com'è sempre avvenuto nelle crisi – o “da destra” o “da sinistra” e questa alternativa è sotto gli occhi di tutti alla vigilia della fine ufficiale (salvo sorprese) del blocco dei licenziamenti.

Si fronteggiano, per l'uno o per l'altro esito, le invocazioni datoriali alla ritrovata libertà di licenziare, di utilizzare senza limiti il lavoro precario, di pagare salari inferiori a 1.000 euro mensili, di utilizzare cooperative “spurie” negli appalti e così via, ma lo dimostra, dall'altro lato, la resistenza dei lavoratori, non piegata da atti di squadristico giunti fino all'omicidio (formalmente “stradale” ma in realtà politico). Questa alternativa si gioca, nel concreto, su quattro tematiche connesse al lavoro e altrettanti interventi normativi, già pronti, per i quali serve però una volontà politica vera e non solo proclamata dei partiti che nella composita maggioranza rappresentano la sinistra.

1) Serve anzitutto una disciplina in materia di licenziamenti per ragioni economico-politiche che fissi in via strutturale un fondamentale principio, che è quello della graduazione degli strumenti di gestione degli esuberanti. Significa, in breve, stabilire che prima di licenziare occorre che il datore faccia ricorso ai contratti di solidarietà difensiva o, ove questi non risultino possibili, alle integrazioni salariali anche a “zero ore” che, nel frattempo, la riforma degli ammortizzatori sociali dovrebbe avere esteso a tutti i lavoratori indipendentemente dalle dimensioni dell'impresa. Di questa riforma occorre far parte anche una revisione della NASpI (l'indennità di disoccupazione) che consenta di utilizzarla, a richiesta del lavoratore, come aspettativa indennizzata, evitando così l'interruzione del rapporto con la ditta, nella speranza o in vista di una possibile ripresa. Finora, va ricordato, è sempre stato nella discrezionalità del datore scegliere se ricorrere alle integrazioni salariali, e per quanto tempo, o procedere direttamente ai licenziamenti o minacciare di farlo per trattare da posizioni di forza.

2) È necessario poi un altro intervento normativo – oggi diventato importante quanto e più del precedente – in materia di appalti e subappalti, che rappresenti il rimedio, ormai indispensabile, al groviglio di illegalità, di sfruttamento, di caporalato innestato dall'art. 29 della “legge Biagi”. Questa norma ha purtroppo consentito, o tollerato, appalti di sola manodopera e ha poi cancellato il principio



chiave (art. 3, l. 1369/1960) capace di bonificare l'intera materia: quello la parità di trattamento tra i dipendenti della stazione appaltante e i dipendenti dell'appaltatore o subappaltatore. Basterebbe questa norma per far sì che poi si ricorra agli appalti solo per effettive necessità tecniche e non per praticare sotto-salario e negare diritti, visto che, a parità di costi, non sussisterebbe più incentivo alle esternalizzazioni fraudolente. È noto, per altro verso, che il massimo del lucro e dello sfruttamento si raggiunge quando appalti e subappalti vengono affidati a false cooperative dette "spurie". Su tutta questa materia è già in discussione in Parlamento un progetto di legge (il n. 1243/2018) presentato, a suo tempo, dal M5S con l'adesione di LeU: basterebbe che il Pd, ora, con il ministro del Lavoro Andrea Orlando, lo volesse davvero per realizzare la "bonifica".

3) Il terzo grande tema è quello del salario minimo legale, ora sollecitato anche dalla proposta di direttiva Ue. Anche qui è già pendente in Parlamento un accurato disegno di legge (n. 658 - On. Catalfo) con una soluzione equilibrata, consistente, in primo luogo, nell'estensione generalizzata dell'applicazione dei Contratti nazionali stipulati dai sindacati maggiormente rappresentativi e, in secondo luogo, in una integrazione al minimo dei salari previsti dagli stessi Ccnl ove presentassero, per le qualifiche più basse, valori inferiori ai 9 euro lordi orari. Il che accade, ad esempio, nel Ccnl Pubblici Esercizi, nel quale i datori di lavoro vorrebbero "ripartire" pagando salari di 5-6 euro e ricorrendo a contratti collettivi pirata, subappalti, precariato ripetitivo ecc.

La circostanza che quel settore economico, formato da circa 330.000 operatori (per il 60% ristoranti, per il 40% bar) abbia sicuramente sofferto con le chiusure della pandemia, non può autorizzare nessuno a traslare il danno sui lavoratori, anche perché i ristoratori, stando ai dati della loro associazione [Fipe](#), denunciavano prima della pandemia di lavorare in perdita o con redditi di poche migliaia di euro, tanto è vero che il "ristoro" è stato per loro commisurato a una percentuale del fatturato e non dell'utile realizzato negli anni antecedenti la pandemia, proprio perché, stando alle denunce fiscali, non esisteva. Siamo stati gli ultimi ad avere il reddito di cittadinanza e forse saremo gli ultimi ad avere un salario minimo legale, ma almeno rientreremo tra i paesi civili.

4) Occorre infine riprendere il tema del precariato, vera piaga del mercato del lavoro italiano sul quale, durante la pandemia, è stato consumato ogni genere di ipocrisia: è vero che 800.000 precari hanno perso il posto perché per loro non poteva valere il blocco dei licenziamenti, ma era giusto, razionale e legittimo che quei rapporti fossero precari? Il dato vero è sempre lo stesso: le occasioni lavorative veramente a tempo determinato sono circa il 13,5% del totale, ma oltre l'80% delle assunzioni avviene con contratto a tempo determinato e questo per un solo motivo: per tenere il lavoratore sotto perpetuo ricatto. Nel 2019, il Decreto Dignità ha cercato di limitare questo ingiusto precariato, reintroducendo le causali, ma la resistenza della Lega fece sì che la soluzione normativa sia risultata quantomai ibrida con il primo anno di rapporto ancora "acausale". Adesso c'è la spinta a una nuova generale acausalità, dopo aver versato lacrime di cocodrillo sugli 800.000 precari che hanno perso il lavoro. Difficile negare, allora, che il sistema precedente disciplinato dal d.lgs. 368/2001 aveva invece funzionato molto bene: c'era semplicemente l'obbligo di spiegare nella lettera di assunzione per quale ragione quel rapporto era a tempo determinato, vale a dire per quale specifica esigenza lavorativa temporanea veniva instaurato e bastava allora controllare che quella esigenza esistesse davvero e fosse davvero temporanea. Una soluzione semplice ed efficace alla quale, crediamo, sarebbe opportuno ritornare in alternativa ad una franca reintroduzione di causali legali tipiche.

Naturalmente, ci potrebbero essere molti altri importanti interventi ma questi quattro sono quelli che ricostituirebbero una tutela credibile dei diritti dei lavoratori di fronte alle tentazioni di offensive neoliberaliste, ferma restando la necessità di ogni misura sia di investimento economico sia di regolamentazione giuridica per affrontare il problema dell'occupazione, specialmente giovanile, fattosi più che mai acuto e, tuttavia, a parere nostro, non irrisolvibile.

Le due vie per affrontarlo e dargli una soluzione effettiva sono costituite da una parte, come naturale, dagli investimenti produttivi pubblici e privati che creino nuove necessità occupazionali e, dall'altra, da una riduzione della settimana lavorativa che consenta di allargare l'occu-



pazione migliorando anche le condizioni di vita di tutti i lavoratori che fruirebbero della riduzione dell'orario settimanale.

**Giuslavorista, già ordinario di Diritto del lavoro, è stato responsabile della consulta giuridica Cgil*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FOOD SERVICE

Data: 25.06.2021 Pag.: 10,11,12
Size: 1371 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



La pandemia li ha resi prerequisiti essenziali, conferendo loro assoluta centralità, e il new normal è destinato a trasformare l'igiene e la sicurezza in fattori competitivi. I quali peraltro sono stati oggetto del webinar organizzato da Food Service e Appetite for Disruption e che ha coinvolto i big player del settore. Assicurare e comunicare elevati standard di igiene, la principale garanzia di sicurezza nell'era del Covid, sono i comandamenti della ripartenza dell'Horeca e le chiavi attorno alle



“Ormai il binomio **igiene-sicurezza** è inscindibile anche nella mente del **cliente**, che è sempre più **aggiornato**”

Stefania Verrienti
Direttore generale AFIDAMP

quali ruota la percezione ottimistica degli utenti che si apprestano a riappropriarsi della loro socialità. Recenti sondaggi di accreditati istituti di ricerca (da Bain & Company a Trade Lab, fino ad Alix Partners) hanno tratteggiato queste caratteristiche come future discriminanti per le scelte di consumo. E il 71% dei **clienti** (l'indagine è di The Fork) ha espresso la volontà di **accertarsi della conformazione alle norme di igiene e sicurezza prima di sedersi in un ristorante.**

WEBINAR

Igiene e sicurezza, nuovi fattori competitivi

ALTI STANDARD DI SANIFICAZIONE, FORMAZIONE E TECNOLOGIA SARANNO FATTORI DECISIVI PER ORIENTARE LE PREFERENZE DEI CONSUMATORI. LA RIPARTENZA PASSA DALLA CAPACITÀ DI GARANTIRLI E COMUNICARLI

Matteo Forlì



“Oggi, per la maggior parte dei **clienti**, è di grande importanza che l'**igiene sia garantita, comunicata e percepita**”

Domenico Prestia
Marketing e Sales Director
Sofidel

TAVOLA ROTONDA CON I BIG PLAYER

Food Service e Appetite for Disruption hanno dedicato a questi temi il webinar dal titolo: **Igiene e sicurezza come fattori competitivi**. Alla tavola rotonda hanno preso parte esponenti del settore della pulizia e sanificazione e realtà di riferimento nel mondo dell'accoglienza, come Stefania Verrienti, Direttore Generale Afidamp, Domenico Prestia, Marketing e Sales Director Sofidel, Andrea Righi, Ceo di Mk, Giampaolo Grossi, General Manager Starbucks Roastery, Giovanna Manzi, Ceo di BWH Hotel Group, e Filippo De Luca, Sales Director di Camst.

AFIDAMP, L'IMPORTANZA DELLA FORMAZIONE

«Pulizia e igienizzazione significano prevenzione degli agenti patogeni. Uno degli errori più comuni che i professionisti commettono è quello di pensare di non aver bi-



FOOD SERVICE

Data: 25.06.2021 Pag.: 10,11,12
Size: 1371 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



sogno di strumenti professionali o di formazione su questo tema, ormai centrale per tutto il settore dell'accoglienza» spiega **Stefania Verrienti, Direttore generale Afidamp**, unica realtà che riunisce le diverse anime della filiera della pulizia professionale in Italia. «Afidamp ha sottoscritto un accordo con **Fipe-Confcommercio** e **Apci** (Associazione professionale dei cuochi) per supportare gli imprenditori della ristorazione in



“Abbiamo creato un'accademia per la formazione continua dei nostri dipendenti”

Giampaolo Grossi
General Manager
Starbucks Roastery Milano



“Il nostro obiettivo è stato interpretare la pandemia come occasione di sviluppo attraverso la trasformazione del rischio in opportunità”

Andrea Righi
CEO MK

un momento di crisi e per tutto il 2021 mediante la fornitura di materiali e prodotti per la sanificazione e la pulizia ordinaria e straordinaria dei locali a prezzi agevolati. Nei mesi di lockdown abbiamo prodotto, inoltre, una serie di linee guida di sanificazione Covid-19, prontuari per bar e ristoranti, check list e pillole video con le procedure corrette per la sanificazione di cucina, sala di accoglienza e locali bagno. Ormai il binomio igiene-sicurezza è inscindibile an-

che nella mente del cliente, che è sempre più aggiornato e attento a questi aspetti. Per questo, oggi più che mai, puntare su un alto standard di pulizia rappresenta un investimento strategico per un comparto come l'Horeca».

SOFIDEL, L'IGIENE PASSA DALLA CARTA

«Igiene, innovazione e sostenibilità sono i nostri tre pilastri» sostiene **Domenico Prestia, Marketing e Sales Director Sofidel**, secondo produttore in Europa (e quinto al mondo) di carta per uso igienico e presente nel settore **away from home** con il brand **Papernet** e la nuova linea **Defentech**, prodotti in carta addizionati a principi antibatterici, lanciata ad aprile 2020. «Evidenze scientifiche certificano che l'80% delle ma-

**GARANTIRE
E COMUNICARE
ELEVATI STANDARD
DI IGIENE
E SICUREZZA
SONO OGGI UN
“COMANDAMENTO”
PER LA RIPARTENZA
DELL'HORECA**

lattie può essere veicolato da una scarsa igiene delle mani. L'Oms raccomanda il lavaggio frequente delle mani e l'utilizzo delle salviette monouso come primo fattore di prevenzione. Questo era molto importante prima del Covid, ora è determinante. Una serie di ricerche, per esempio quella recente di Banca **Barclay's**, evidenziano come il 70% della popolazione si affida alle recensioni per la sua scelta di un ristorante. E dunque è oggi di grande importanza che l'igiene sia garantita, comunicata e percepita».

MK, LA CRISI COME OPPORTUNITÀ DI SVILUPPO

«Interpretare la pandemia come occasione di sviluppo attraverso la trasformazione del rischio in opportunità: questo è stato il nostro obiettivo» rivela **Andrea Righi, Ceo di Mk**, azienda che opera nel settore del cleaning professionale e fa della ricerca uno dei fiori all'occhiello della sua attività, con 900 formule igienizzanti prodotte in quasi 60 anni di attività. «Flessibilità è stata la parola d'ordine in questo periodo di emergenza pandemica, concetto che abbiamo tradotto sviluppando più di 80 nuove referenze e supportando un

comparto particolarmente bisognoso, ora più che mai, di elevati standard come l'Horeca. Il nostro nuovo posizionamento, oltre che sulla detergenza, è basato anche sugli **emergenti bisogni di protezione e sicurezza dei nostri clienti**. Bisogni-prodotto, come la sanificazione dei device di pagamento o barriere in plexiglass per mantenere il distanziamento, e bisogni-servizio, come la formazione e un supporto alla comunicazione specializzata».

STARBUCKS ROASTERY, NUOVA CUSTOMER EXPERIENCE

«Tematiche come informazione, comunicazione e training sono state fondamentali a partire dal primo lockdown» è la voce di **Giampaolo Grossi, General Manager di Starbucks Roastery**. «Attraverso lo sviluppo e l'aggiornamento della partner experience abbiamo elaborato una nuova customer experience. Il primo passo è stata la creazione,

FOOD SERVICE

Data: 25.06.2021 Pag.: 10,11,12
Size: 1371 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



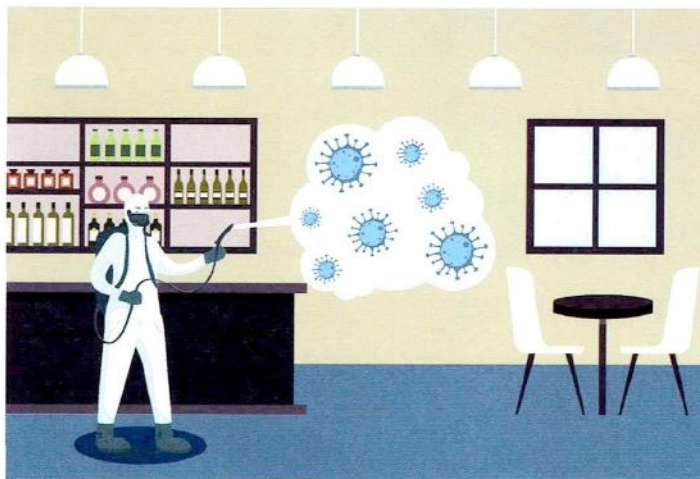
fin dall'inizio dell'emergenza pandemica, di una "accademia" per la formazione e l'aggiornamento continui dei nostri dipendenti e collaboratori in relazione alle ultime disposizioni ministeriali. Stress test, simulazioni con mystery client e improvvisazioni sui possibili errori e comportamenti sbagliati degli utenti sono stati preziosi per **trasmettere ai nostri partner l'attenzione verso l'importanza della riduzione dei rischi**. E per far sì che a loro volta trasferissero un senso di protezione e sicurezza ai clienti alla riapertura».

Parola chiave in questo processo di tutela dell'esperienza del cliente finale è il concetto di "empatia", spiega ancora Grossi: «È l'evoluzione dell'esperienza-prodotto in esperienza-cliente che ha reso Roastery un "posto di benvenuto" anche in un momento tanto complicato».

BWH HOTEL GROUP, LA TECNOLOGIA AMPLIFICATORE DELLA SICUREZZA

Gli assiomi di centralità e importanza strategica applicati ai temi dell'igiene e della sicurezza valgono forse ancora di più per l'Hotelierie. Si chiama Special Protection BWK il programma strategico che esprime l'impegno degli alberghi **BWH Hotel Group Italia**, realtà con 180 strutture sul territorio nazionale (4.500 in 80 paesi al mondo), per la piena sicurezza di ospiti e staff.

«Ai rigorosi protocolli di sanificazione - illustra la **Ceo del gruppo, Giovanna Manzi** - abbiamo aggiunto l'uso della tecnologia, della comunicazione e di una polizza di assicurazione per i clienti. La prima in particolare ci ha permesso di gestire in modo contactless sia la fase di check-in



sia quella di check-out, e in generale di agevolare il mantenimento della distanziamento e aumentare la percezione positiva dell'utente. Su **Medallia, il nostro sistema di valutazione della qualità percepita nel servizio**, i clienti hanno dato punteggi significativamente più alti alle strutture del gruppo che hanno adottato



“La **tecnologia** ci ha permesso di gestire in modo **contactless** sia la fase di **check-in** sia quella di **check-out**”

Giovanna Manzi
CEO
BWH Hotel Group Italia

tutti i **protocolli di Special Protection**». In una recentissima ricerca Bva Doxa i viaggiatori non propensi a viaggiare, il 24% in Italia e oltre il 66% verso l'estero, si dicono ancora preoccupati del rischio di contagio: «È chiaro dunque che trasferire una percezione di sicurezza è un elemento sul quale lavorare per le realtà dell'accoglienza, e gli investimenti fatti in questo senso durante la pandemia si riveleranno vincenti nel new normal» conclude Manzi.

CAMST, FLESSIBILITÀ E INNOVAZIONE PER REINGEGNERIZZARE LA MENSA

Da sempre sottoposti a rigidi controlli di igiene, gli operatori della ristorazione collettiva sono stati tra i più rapidi ad adattarsi alle regole della nuova era Covid. Ma la pandemia ha spinto il settore alla ricerca di innovazione continua e di soluzioni flessibili per una mensa sicura, anche a distanza. «Di fronte a chiusure totali di scuole e aziende, con cali nel nostro comparto del 60%-70%, abbiamo dovuto reingegnerizzare processi e servizi» dice **Filippo De Luca, Sales Director**



“Alle **nuove esigenze** nate con l'emergenza pandemica abbiamo risposto con **smart locker, micro kitchen e lunch box**”

Filippo De Luca
Sales Director
Camst group

di Camst, tra gli attori di riferimento del comparto e che opera trasversalmente nel campo della ristorazione scolastica, aziendale e socio-assistenziale. «La risposta è rappresentata da **smart locker, cioè distributori intelligenti di pasti conservati in atmosfera modificata**, micro kitchen, postazioni sanificate dedicate al servizio e al consumo di pasti in posti diversi dalle mense, lunch box da consumare in aula per gli studenti o perfino servizio in delivery agli smart worker.

© Riproduzione Riservata

I PLAYER DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA HANNO DOVUTO TROVARE SOLUZIONI FLESSIBILI PER UNA MENSA SICURA, ANCHE A DISTANZA

FOOD SERVICE

Data: 25.06.2021 Pag.: 30,31
Size: 929 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Quattordici mesi drammatici, testimoni di una crisi che il mondo della ristorazione rischia di dover pagare ancora a lungo.

Gli effetti della pandemia sul settore sono stati messi nero su bianco dai numeri impietosi emersi dalla fotografia tracciata nel consueto **Rapporto Ristorazione**, curato da **Fipe-Concommercio per l'anno 2020**. La presentazione del dossier, avvenuta simbolicamente il 18 maggio 2020, giorno in cui l'Italia riapriva i battenti, illudendosi di essere uscita dall'incubo, ha visto protagonista il **Ministro dello**

IL RAPPORTO RISTORAZIONE 2020 CURATO DA FIPE CONTIENE NUMERI DA INCUBO: PERSI 514MILA POSTI DI LAVORO

Sviluppo economico Giancarlo Giorgetti al fianco dei massimi rappresentanti della Federazione italiana pubblici esercizi, dal presidente **Lino Stoppani** al direttore generale **Roberto Cavigli**, passando per il direttore del Centro studi che ha redatto il rapporto, **Luciano Sbraga**.

IN UN ANNO PERSI 514MILA POSTI DI LAVORO

È stato proprio Sbraga a porre l'accento sui dati più sanguinosi, a cominciare dai 514mila posti di lavoro andati in fumo nel settore aggregato dell'alloggio e della ristorazione.

Una cifra spaventosa per un comparto che, nel periodo intercorso tra il 2013 e il 2019, era stato, invece, capace di generare 245mila unità di lavoro. Di fronte a que-

DATI DI SETTORE

Radiografia dell'anno che ha affossato la ristorazione

OLTRE MEZZO MILIONE DI POSTI DI LAVORO ANDATI IN FUMO, FATTURATI IN CALO PER IL 98% DELLE AZIENDE E NESSUNA VERA RIPRESA PRIMA DEL 2022

Lorenzo Mantelli



sto quadro, l'incertezza pare essere diventata il sentimento prevalente, come dimostrato dalla riduzione del 50% del numero di nuove attività avviate nel corso dell'anno passato. Una crisi che non ha travolto soltanto l'offerta, ma ha influenzato profondamente anche la domanda: i **consumi degli italiani si sono fatti meno sofisticati**, con la spesa alimentare domestica che non è riuscita a coprire nemmeno il 20% di quanto è stato perso con lo stop a bar e ristoranti, dove il crollo è stato di 31 miliardi euro a fronte di una crescita di appena 6 per la spesa alimentare tra le mura casalinghe.



“La spesa alimentare domestica non è riuscita a coprire nemmeno 20% di quanto perso con lo stop a bar e ristoranti”

Luciano Sbraga
Direttore Centro studi **FIPE**

IL NUMERO DI CHIUSURE RISCHIA DI CRESCERE ANCORA
Ventidue mila sono state le imprese chiuse, ma il numero rischia di crescere ulteriormente nei prossimi mesi. Pesa come un macigno la desolante insufficienza dei ristori promessi dall'esecutivo, con il 23% delle imprese che

FOOD SERVICE

Data: 25.06.2021 Pag.: 30,31
Size: 929 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



A OGGI HANNO CHIUSO 22MILA IMPRESE MA IL NUMERO È DESTINATO A SALIRE NEI PROSSIMI MESI PER L'INSUFFICIENZA DEI RISTORI

ha dichiarato di non aver finora ricevuto un solo centesimo. Il tutto in un anno solare che, per il comparto, si è trasformato in uno sterminio di aperture e chiusure, costato un calo di fatturato al 97,5% delle attività. Per oltre sei ristoratori su 10, inoltre,

la riduzione ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente.

PER GLI IMPRENDITORI UN'ODISSEA LUNGA UN ANNO

«Dal primo lockdown a oggi – ha sottolineato il presidente di **Fipe** Stoppani – gli imprenditori dei pubblici esercizi hanno vissuto un'autentica odissea, dovendo fare i conti con il crollo dei fatturati, con l'impossibilità di pianificare e con una diffusa sensazione di accanimento dei provvedimenti, non suffragato dai dati, nei loro confronti. Ai primi 67 giorni di



“La riapertura serale e lo spostamento del coprifuoco danno fiducia, ma si dovrebbero aggiungere nuovi sostegni”

Lino Stoppani
Presidente **Fipe**

in futuro ai livelli pre pandemia, senza tuttavia illudersi di tornare a essere quelli di prima: gli imprenditori del settore, infatti, hanno già cominciato un profondo processo di ripensamento e innovazione».

In tal senso, è chiaro a tutti come i mutati usi e consumi degli italiani abbiano spinto i lavoratori della ristorazione a puntare massicciamente su nuovi servizi digitali, sulla diversificazione dell'offerta e su una migliorata qualità dei prodotti agroalimentari, oltre che su una cucina in grado di renderli riconoscibili e valorizzarli.

SERVONO NUOVI SOSTEGNI PER UN RILANCIO CONCRETO

Secondo gli imprenditori intervistati da **Fipe**-Confcommercio, il 2021 sarà ancora un anno di fatturati in calo, mediamente del 20%. Il 66% dei responsabili di grandi aziende della filiera (industria, distribuzione e ristorazione) prevede una ripresa non prima del 2022-2023, mentre il 27% pensa che solo nel 2024 ci sarà una vera inversione del trend. Per Stoppani, in conclusione, «le novità introdotte per le riaperture serali dei pubblici esercizi e lo spostamento del coprifuoco sono ulteriori importanti passi in avanti per il recupero della normalità operativa, pre-requisito per dare prospettive di fiducia a imprenditori in grande difficoltà, sebbene rimanga la criticità per l'intrattenimento e le discoteche. Se a questo provvedimento si aggiungessero nuovi sostegni per consentire la gestione delle contingenti drammatiche difficoltà e per trattenerne l'occupazione del settore, arginando la pericolosa dispersione di competenze, si aprirebbero scenari di vero rilancio per il settore».

Riproduzione Riservata

chiusura forzata si sono aggiunti altri mesi di confusione normativa collegata all'interpretazione delle prescrizioni da adottare per l'esercizio delle attività, per poi cominciare, subito dopo l'estate, con il valzer dei colori: un caos istituzionalizzato che permane, a un anno dall'avvio della pandemia e a ormai sei mesi dall'avvio della campagna vaccinale». Complessivamente, al 16 maggio 2021 sono stati 192 i giorni contrassegnati da misure restrittive, con regioni che anno cambiato colore fino a 19 volte, sintomo di un'impossibilità pressoché totale per i lavoratori dell'Horeca di ripensare una progettazione, oltre che di un'ovvia carenza di liquidità dovuta anche a una consistente riduzione della domanda.

L'85% CONFIDA DI TORNARE AI LIVELLI PRE PANDEMIA

«Eppure – ha concluso Stoppani – nonostante tutto questo, l'85% degli imprenditori ha sostanzialmente fiducia di arrivare



Rapporto Ristorazione 2020 i numeri del profondo rosso

- ➡ -514mila posti lavoro nell'alloggio e ristorazione (+245 mila quelli creati tra 2013 e 2019)
- ➡ -31 i miliardi di consumi del fuori casa (+6 mld nella spesa alimentare domestica)
- ➡ -22.250 imprese (dato Infocamerie)
- ➡ 9.190 le imprese avviate nel 2020 (nel 2010 erano state 18mila)
- ➡ 6 su 10 i titolari di pubblici esercizi che hanno lamentato un crollo sopra il 50%
- ➡ 33 i punti percentuali di diminuzione del valore aggiunto generato dalle imprese della ristorazione

FOOD SERVICE

Data: 25.06.2021 Pag.: 34
Size: 435 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



TREND

La pandemia ha cambiato chi prenota online

DALLA RIAPERTURA, THEFORK HA RISCONTRATO CHE SI PRENOTA CON MAGGIORE ANTICIPO, PIÙ A PRANZO CHE A CENA, E SI CHIEDONO INFORMAZIONI SULLE MISURE ANTICONTAGIO OSSERVATE DAL RISTORANTE

Matteo Cioffi



Dal 26 aprile le saracinesche di alcuni ristoranti sono tornate ad alzarsi, abbassandosi però con l'inizio del coprifuoco serale. Una ventata di ritrovata serenità dettata dalla riapertura concessa agli esercenti dotati di un dehor. Da subito, TheFork si è messa al lavoro per intercettare le prime impressioni degli italiani in merito alle prenotazioni online, notando alcuni cambiamenti. A commentare questi primi riscontri è **Andrea Arizzi, portavoce in Italia di TheFork**.

Avete ricevuto da parte dei vostri utenti richieste specifiche legate alla sicurezza sanitaria?

I clienti si sentono in generale sicuri grazie alle misure messe in campo dai ristoranti. Notiamo, comunque, un'attenzione forte rispetto a questo tema, che si può verificare anche dall'andamento delle prenotazioni di ristoranti che espongono le proprie precauzioni anticontagio direttamente su TheFork attraverso un'apposita funzionalità presente sui nostri canali: nei casi in cui sono dettagliate le norme di sicurezza, c'è un tasso di conversione leggermente superiore.

Il Covid ha cambiato alcune abitudini in chi prenota un tavolo sulla vostra piattaforma?

Si parte dal presupposto che i clienti vogliono essere certi di trovare un tavolo, anche alla luce della capienza limitata dei ristoranti. Se nel 2019 si prenotava mediamente 3/4 ore prima dei pasti, dal 26 aprile a oggi i clienti lo hanno fatto mediamente 19 ore prima. Inoltre ci si adegua alle restrizioni: avendo un tempo limitato per la cena a causa del coprifuoco, il pranzo è cresciuto: nel 2019 rappresentava il 19% delle prenotazioni, nelle prime settimane dalla riapertura è salito al 53%.

Dai dati che avete reso noti, i ristoranti più prenotati sono stati quelli a tradizione culinaria italiana. C'è davvero un desiderio diffuso tra gli italiani di premiare la cucina nazionale?

La tradizione culinaria regionale e quella mediterranea sono sempre tra le preferite su TheFork, con qualche escursione nell'etnico. Può proprio essere che ci sia un desiderio di sapori autentici del territorio dopo tanti mesi rimasti chiusi in casa. Tra le tipologie di cucina scelta, ai primi tre posti si sono classificate rispettivamente quella mediterranea, seguita da pizzeria e ristoranti specializzati a piatti a base di pesce. La spesa media, dal canto suo, è oscillata mediamente nel range dei 30/40 euro a commensale.

Il no show è un problema annoso, oggi più che mai. Quali strumenti mettete in campo per limitare questa cattiva abitudine?

La nostra piattaforma offre una serie di promemoria automatici al cliente e la possibilità di cancellare in un click per evitare no-show e cancellazioni tardive. Nelle versioni più avanzate del nostro gestionale, a questi strumenti automatici è possibile aggiungere una conferma di prenotazione richiesta dal ristorante, mentre per alcune categorie di fine dining offriamo la prenotazione con carta di credito a garanzia. Da ultimo, ma non per importanza, lavoriamo sulla sensibilizzazione dei clienti attraverso campagne di comunicazione come quella da poco lanciata con **Fipe** e **Apci**, spiegando alla nostra community cosa siano i no-show e quali danni comportino. Una missiva sullo stesso tema era già stata firmata nel 2017.

© Riproduzione Riservata



Il webinar organizzato dalla Camera di Commercio e Icc Italia

Le imprese che esportano possono superare la crisi

Si aprono spiragli importanti per le aziende del Sud

«Da un'analisi effettuata dal Centro studi Tagliacarne emerge come le imprese che esportano sono più produttive e maggiormente in grado di riprendersi da questa crisi pandemica. In particolare, al Sud le imprese che si affacciano ai mercati internazionali hanno un vantaggio competitivo del 25% in più rispetto alle altre aziende. Da qui, l'organizzazione di questo webinar tramite il quale la Camera di commercio ha inteso fornire alle imprese uno strumento fondamentale su un tema così importante». È la segretaria generale dell'Ente camerale, Paola Sabella, a spiegare il significato e gli obiettivi della preziosa occasione formativa, svoltasi ieri. La Camera di commercio, d'intesa con la sua Azienda speciale servizi alle imprese e in collaborazione con Icc Italia, il Comitato nazionale della Camera di commercio internazionale, ha organizzato, infatti, un incontro sul tema "Le Regole Incoterms Icc e le principali novità dell'edizione 2020-Focus su import export delle imprese italiane e strategie di internazionalizzazione".

La parola "Incoterms" sta per "International Commercial Terms" e racchiude una serie di termini commerciali utilizzati in importazione ed esportazione, validi in tutto il mondo, che definiscono le competenze di ciascun soggetto impegnato nelle transazioni che avvengono tra un Paese e l'altro. «Un'occasione importante per acquisire conoscenze indispensabili per crescere e diventare più competitivi – afferma il presidente della Camera di com-

mercio, Ivo Blandina – ma anche per evitare eventuali incomprensioni e controversie che le relazioni commerciali con l'estero possono comportare. È una materia complessa che va affrontata con approccio serio perché i rischi possono essere molteplici. Se non si ha la possibilità di istituire un ufficio estero all'interno della propria azienda, è essenziale essere affiancati da professionisti che sappiano rappresentare come accrescere la propria competitività e, al contempo, come

riparare l'azienda da eventuali danni, evitando di affidarsi a un'intermediazione parassitaria che, addirittura, in alcuni casi, altera le regole del mercato». E le regole Incoterms indicano chiaramente quali sono gli obblighi e i rischi a carico del venditore e del compratore, fornendo norme internazionali uniformi per l'interpretazione dei termini commerciali di consegna delle merci da inserire nei contratti di compravendita.

«I processi di esportazione delle imprese sono essenziali – dichiara Roberto Calugi, direttore generale Fipe – anche per sostenere l'economia in un periodo così difficile come questo che stiamo vivendo a causa del Covid. I mercati aperti sono, certamente, quelli che hanno resistito meglio. C'è un grande lavoro da fare, soprattutto al Sud, per portare le imprese sui mercati internazionali in modo adeguato e corretto. Se si rimane sul mercato domestico, si è più fragili. Per questo è fondamentale puntare su una strategia di internazionalizzazione che renda il Paese più competitivo».

Le prime Regole Incoterms risalgono al 1936, poi seguite da modifiche negli anni seguenti. L'edizione 2020 si è resa necessaria per mantenere queste regole sempre in linea con le attuali pratiche del commercio internazionale. Al webinar hanno preso parte anche Maria Beatrice Deli, segretario generale Icc Italia, e Giuseppe De Marinis, senior partner dello studio legale Tupponi-De Marinis-Russo&Partners.

La segretaria generale Paola Sabella ha citato i dati del report del Centro studi Tagliacarne degli Enti camerali



Paola Sabella Segretaria generale dell'Ente camerale di Messina

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 26.06.2021 Pag.: 8
 Size: 212 cm2 AVE: € 36252.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



La rivolta dei ristoratori «I tavolini non si toccano»

Dopo la revoca da parte delle autorità, i titolari valutano azioni legali
 Cursano: «Saremo pronti a difendere le aziende in ogni sede e con ogni mezzo»

di **Rossella Conte**

Si stanno organizzando in un comitato e procederanno per vie legali per chiedere al Comune i danni derivanti dalla revoca delle autorizzazioni per le occupazioni di suolo pubblico. Il provvedimento, che riguarda sette strade e coinvolge 40 imprenditori, è un colpo di grazia. «Ci sono almeno 40 imprese che sono state autorizzate dal Comune a occupare gli spazi limitrofi alla propria attività. Queste hanno sostenuto investimenti per acquistare ombrelloni, fioriere, tavoli e sedie» si sfoga Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze. «Adesso - prosegue - queste imprese non solo avranno un mancato guadagno ma dovranno mettere anche in conto delle perdite consistenti. Saremo pronti a difendere le aziende in ogni sede e con ogni mezzo». « Non si possono trattare le imprese come giocattoli - aggiunge Franco Marino-

ni, direttore Confcommercio Toscana-. Per di più la sensazione è che l'amministrazione comunale, che l'operazione l'aveva avallata, sia vittima quanto noi di questo assurdo dietrofront...» Non ne possono più gli imprenditori del centro che «tra la ztl e la revoca della concessione di suolo pubblico perdiamo il 50% degli incassi» non usa mezzi termini Riccardo Poggi dell'Osteria La Latteria.

«**E' incomprensibile**» dice Poggi - nel caso di un'emergenza saremmo in grado di liberare il passaggio dei mezzi di soccorso nel giro di una manciata di secondi». Soldano D'Asburgo Lorena, titolare del ristorante La Giostra di Borgo Pinti, è una furia. «Stiamo consultando i nostri legali e, insieme ad altri imprenditori colpiti da questa revoca, stiamo valutando se procedere per vie legali. E' vergognoso tutto questo, noi abbia-

mo le tasse da pagare, i canoni di locazione, i dipendenti, i fornitori e nel frattempo stanno facendo di tutto per farci chiudere». Giorgio Ebner, titolare del ristorante La Grotta Toscana di via delle Oche, si unisce.

«**Di punto** e in bianco ci hanno detto che avremmo dovuto togliere tavoli e sedie, l'unico modo per poter lavorare in questo periodo in cui le persone preferiscono gli spazi all'aperto». «Ho speso 4mila euro e ora ho dovuto mandare a casa sei persone che avevo assunto» aggiunge

Antonio Belperio, titolare de La Chianineria di via dei Cerchi.

«**All'inizio** abbiamo pensato a uno scherzo di cattivo gusto - conclude Dario Giachetti del ristorante Gastone -, poi l'amarrezza. Soprattutto per i dipendenti: è chiaro che senza lo spazio esterno per noi sarà impossibile mantenere tutti».



Franco Marinoni
 «Non si possono trattare le imprese come giocattoli»

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Il turismo riparte, ma mancano i lavoratori stagionali. Da nord a sud, la problematica è comune. Secondo gli ultimi dati Istat, con la pandemia il Paese ha perso un milione di posto di lavoro e i giovani sono stati i più penalizzati (circa il 30%), ciò malgrado il settore del turismo questa estate denuncia grosse carenze di personale. Un problema che rischia di incidere negativamente sulla ripartenza del settore. Sul tema a livello nazionale era già intervenuto nei giorni scorsi il presidente di **Fipe**, Lino Stoppani, spiegando la drastica riduzione di addetti nel settore dei pubblici esercizi (ristoranti e bar) con lo spostamento degli operatori in piena pandemia verso settori ritenuti più sicuri come la GDO, la logistica. Anche in Puglia nei giorni scorsi la stampa ha riportato l'ennesima polemica tra un noto imprenditore salentino, secondo il quale i giovani preferirebbero il reddito di cit-



IL TURISMO RIPARTE Cercasi lavoratori

tadinanza alla offerta di un posto di lavoro, e la segretaria di Cgil Lecce, Valentina Fragassi, che contestava tale accusa invitando l'imprenditore a rivolgersi alle imprese di somministrazione del lavoro piuttosto che a canali alternativi. Taranto, in questa nuova fase di ripresa, testimonia

l'avvio di un buon numero di tirocini formativi (complessivamente 66 in poche settimane tra Taranto e provincia, con una prevalenza di attivazioni nel settore ristorazione e dell'ospitalità alberghiera). "I nostri uffici - commenta Tullio Mancino, direttore di Confcommercio

Taranto- sono costantemente a lavoro per formare i più giovani alle professioni dell'accoglienza e della sala, introducendoli poi in programmi di inserimento lavorativo presso le nostre stesse aziende di settore. Aggiungiamo che molti di essi hanno trovato

una occupazione stabile grazie a questa opportunità, invogliando chi ha appena terminato un percorso di studi o non ha un lavoro a contattarci. Inoltre, tutti i nostri corsi ed i tirocini formativi sono tenuti e seguiti dagli stessi operatori del settore poiché ciò che maggiormente ci interessa è fornire ai ragazzi strumenti pratici per acquisire quelle competenze e conoscenze che cercano le aziende". Al di là dei casi specifici certo è che il fenomeno andrebbe affrontato nella sua complessità, attraverso politiche ad hoc, compreso la destagionalizzazione del turismo in una regione come la Puglia che ha i numeri per puntare su la stabilizzazione del settore. Ovviamente, occorrerebbe concentrare gli sforzi sulla formazione continua per la creazione di competenze specifiche (aiuto cuochi, responsabili di sala) che sono molte richieste e che purtroppo risulta introvabili.



Ecosostenibili Le Regusto bag anche al Festival

SPOLETO

■ Si chiamano Regusto Bag le foodie bag ecosostenibili sviluppate da Regusto e realizzate da Grafiche Paciotti già nel 2018, ed utilizzate come strumento innovativo per la sensibilizzazione verso il tema dello spreco alimentare e della sostenibilità. A partire da ieri, per tutta la dura-

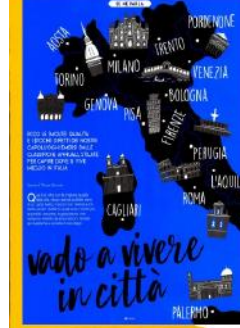
ta del Festival Dei Due Mondi, 10 mila bag saranno distribuite in circa 100 punti ristorativi e ricettivi di Spoleto, aderenti a **Fipe** e Federalberghi, le più importanti associazioni del mondo HoReCa. Negli esercizi aderenti, i clienti potranno richiedere le Regusto bag per portare a casa il proprio pasto, se non totalmente consumato, evitando così lo spreco di cibo. “Ridurre gli sprechi alimentari - sottolinea Tommaso Barbenera consigliere **Fipe** Umbria e presidente confcommercio Spoleto - è oggi più che mai un imperativo anche per il settore della ristorazione. Come **Fipe** Umbria abbiamo sposato appieno questo servizio antispreco, nel quale ogni attività potrà offrire alla clientela la possibilità di usufruire del servizio di doggy bag. Carla Contenti, delegata del comprensorio di Spoleto per Federalberghi, ha

Pronte diecimila Regusto Bag per evitare lo spreco alimentare

condiviso e supportato da subito questa iniziativa che speriamo possa contribuire ad aumentare la sensibilità di turisti e consumatori verso la riduzione dello spreco alimentare. Ad occuparsi della distribuzione negli esercizi aderenti, Cancelloni Food Service, importante player umbro per la fornitura di servizi e prodotti per la ristorazione e l'ospitalità, attivo in tutte le regioni del centro Italia. Alberto Santoni, direttore vendite, da spoletino esprime grande soddisfazione per l'iniziativa che avvicina ancora di più la Cancelloni al territorio prendendosi a cuore le tematiche della salute del pianeta. Marco Raspati Ceo di Regusto afferma: “Essere al Festival dei Due Mondi come case history sullo sviluppo sostenibile ci riempie di orgoglio e ci fa capire che stiamo percorrendo la strada giusta”.

VIVERSANI TUTTO SU...

Data: 26.06.2021 Pag.: 10,8,9
 Size: 1681 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



SE NE PARLA

**ECCO LE (MOLTE) QUALITÀ
 E I (POCHI) DIFETTI DEI NOSTRI
 CAPOLUOGHI EMERSI DALLE
 CLASSIFICHE ANNUALI, STILATE
 PER CAPIRE DOVE SI VIVE
 MEGLIO IN ITALIA**

Servizio di Tiziano Zaccaria.

Qual è la città con la migliore qualità della vita, dove i servizi pubblici sono di un certo livello, il lavoro non manca e c'è tanto verde? Vediamo quali sono i centri più appetibili, secondo le graduatorie che vengono redatte da associazioni, testate giornalistiche e società di sondaggi.

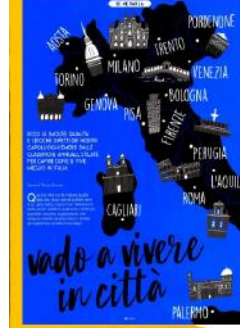
vado a vivere
in città

8 casa

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

VIVERSANI TUTTO SU...

Data: 26.06.2021 Pag.: 10,8,9
 Size: 1681 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



SE NE PARLA

Bologna al primo posto

Ogni anno, il quotidiano *Il Sole 24 Ore* mette in fila le città dove si vive meglio in Italia, prendendo in esame **90 diversi indicatori**, suddivisi in sei macrocategorie: ricchezza e consumi, affari e lavoro, ambiente e servizi, demografia e salute, giustizia e sicurezza, cultura e tempo libero.

- A determinare la graduatoria finale è la media aritmetica di ogni punteggio assegnato alle singole città nelle **sei graduatorie di settore**. Nel 2020 al primo posto è risultata Bologna che, rispetto all'anno precedente, ha guadagnato ben 13 posizioni. Il capoluogo emiliano precede sul podio Bolzano e Trento. Seguono Verona, Trieste, Udine, Aosta, Parma, Cagliari e Pordenone. Milano è 12^a, Torino 21^a, Firenze 27^a, Roma 32^a, Napoli 92^a e, ultima, Crotona.

Pordenone trionfa per il tenore di vita

Insieme all'Università Sapienza di Roma, il quotidiano *Italia Oggi* stila ogni anno una classifica sul tenore di vita delle città italiane. Nel 2020 al primo posto è risultata Pordenone, davanti a Trento, Vicenza, Padova e Ascoli Piceno. **Foggia ultima**, subito dietro a Crotona. Nei singoli indicatori, Bolzano, Bologna e Trento guidano la classifica di "affari e lavoro". Per l'ambiente, prima è Trento, seguita da Milano e Pordenone.

- Quanto a **sicurezza**, **Ascoli Piceno** comanda davanti a Nuoro e Treviso, mentre Rimini è ultima. Trento è prima anche per istruzione e formazione, davanti a Bologna e Trieste. Nel sistema salute la migliore risulta Isernia, seguita da Terni e Cagliari. Per il tempo libero e il turismo, Siena è prima davanti a Rimini e Aosta. Milano primeggia per reddito e ricchezza, seguita da Bologna e Aosta.

PIÙ COMUNI RICICLONI

Annualmente il rapporto **Comuni ricicloni di Legambiente** premia quelli che producono meno di 75 kg di rifiuto secco indifferenziato per abitante all'anno. Nel 2020, i **Comuni ricicloni** sono risultati 598, ossia 51 in più rispetto all'anno precedente.

- La crescita maggiore si è registrata nell'Italia meridionale, dove i Comuni "rifiuti free" sono passati da 84 a 122 in soli dodici mesi e ora pesano per il 20,4% sul totale di quelli in graduatoria. L'Abruzzo ha portato i suoi Comuni virtuosi da 15 a 38, la Campania da 23 a 36, la Sicilia da 1 a 8. Tra i capoluoghi di provincia, solo quattro rientrano nei parametri di Legambiente: Pordenone, Trento, Treviso e Belluno. Il Veneto è la Regione con il numero più alto di Comuni "rifiuti free" (168), seguito da Trentino-Alto Adige e Friuli-Venezia Giulia.

Milano è la più operosa

Nella classifiche stilate da *Italia Oggi*, Milano è prima per numero di piccole e medie **imprese innovative**, domina per reddito medio disponibile e ricchezza patrimoniale pro capite, ma è prima anche per costo delle case: un appartamento nuovo, in zona semicentrale, costa almeno 4.700 euro al metro quadrato.

- Il capoluogo lombardo è secondo per qualità ambientale, in particolare per numero di auto elettriche e l'offerta di trasporto pubblico. La nota dolente riguarda la voce "**sicurezza e reati**", che la vede **penultima** (106^a) davanti a Rimini, ultima per reati contro il patrimonio e per scippi e borseggi, penultima per rapine e truffe informatiche, terzultima per estorsioni e quartultima per violenze sessuali.

Firenze è la più digitale

Le città italiane più digitali e sostenibili del 2020 sono, nell'ordine, Firenze, Bologna e Milano (che era stata la prima per sei anni di fila), secondo **iCity Rank 2020**, il report sulle smart city realizzato ogni anno da Fpa, del gruppo Digital360.

- Le classifiche settoriali vedono invece distinguersi Roma per i servizi online, Trento per le app municipali, Cremona per le piattaforme digitali, Palermo per l'open data, Bolzano e Mantova per IoT e le tecnologie di rete. L'accelerazione alla trasformazione digitale delle città italiane non è stata uniforme. Il report rileva **profonde differenze** tra Nord e Sud salvo Cagliari, al 9° posto.

ITALIA 36^a AL MONDO

Risulta dalla classifica degli Stati in base alla qualità della vita di Numbeo.com, un database online che confronta informazioni su città e nazioni circa costo e qualità della vita, traffico, criminalità, inquinamento e clima. Al primo posto si posiziona la Danimarca.



CON UNA QUOTA DELL'86,2%, FERRARA SI AGGIUDICA IL PRIMO POSTO NELLA RACCOLTA DIFFERENZIATA.

CAMPOBASSO

NAPOLI

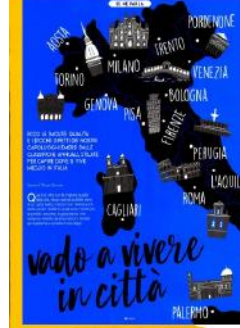
BARI

CATANZARO



VIVERSANI TUTTO SU...

Data: 26.06.2021 Pag.: 10,8,9
 Size: 1681 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Qui il traffico fa perdere tempo

Roma è la città italiana più congestionata dal traffico, secondo il report annuale della società **Inrix**, che prende in considerazione il tempo perso e la velocità media. La capitale guida la graduatoria nazionale con ben 66 ore perse nel traffico e una velocità media di 24 km orari.

Al secondo posto c'è Palermo, la peggiore per la **velocità media** del traffico, con soli 18 km orari. In terza posizione Torino. Roma nel mondo è comunque solo diciottesima. Sul gradino più alto di questo podio negativo troviamo la capitale colombiana Bogotà, con 133 ore perse negli ingorghi stradali. A seguire la città rumena di Bucarest e di New York.

LA CITTÀ PIÙ FELICE AL MONDO? È HELSINKI, SECONDO L'ULTIMO WORLD HAPPINESS REPORT, DELL'UNITED NATIONS SUSTAINABLE DEVELOPMENT SOLUTIONS NETWORK.



Dove la tazzina costa meno

Il caffè al bar è un piacere quotidiano per gli italiani. Ma i prezzi di una tazzina di espresso variano da città a città. Secondo l'ultimo rapporto **Ristorazione della Fiipe** Concommercio, realizzato nel dicembre 2020, la città con il prezzo più alto è Trento, dove una tazzina raggiunge il costo di 1,21 euro. Al secondo posto Bolzano, dove il prezzo medio è di 1,19 euro.

In molte città del Nord e del Centro-Nord i prezzi medi sono di 1,10 euro. Il più basso è a **Catanzaro**, dove il caffè costa ancora 80 centesimi, contro gli 81 di Messina. A Roma un caffè al bar in media costa 0,93 euro, a Milano 1,03 euro. Napoli, il regno della "tazzulella", si difende bene con 90 centesimi.



SE NE PARLA



Ferrara in vetta per il verde

Holidu, motore di ricerca per case vacanza, ha stilato una classifica delle città più verdi del nostro Paese, identificando quelle con più metri quadri di parchi urbani in rapporto agli abitanti. Ferrara è al primo posto: nota anche come la "**città delle biciclette**", ha molte aree verdi da visitare, tra cui Parco Massari e Parco del Montagnone.

Vicenza si colloca al secondo posto: degni di nota sono Parco Querini e Giardini Salvi. **Bologna** è in terza posizione: fra i suoi tanti parchi, ci sono i Giardini Margherita e il Parco di Villa Ghigi. Seguono nell'ordine Sassari, Reggio Emilia, Modena, Perugia, Novara, Foggia e Forlì.

Torino maglia nera per l'inquinamento

Dal report annuale **Mal'aria di città 2020** di Legambiente emerge che 35 capoluoghi di provincia sono fuorilegge per avere superato i limiti giornalieri previsti per le polveri sottili (Pm10). Va ancora peggio guardando alle linee guida dell'Organizzazione mondiale della sanità (Oms).

Sono 60, infatti, le città italiane che non rispettano i **parametri** più stringenti dell'Oms, ossia una media massima annuale di 20 microgrammi per metro cubo per il Pm10, contro quella di 40 della legislazione europea. In entrambe le classifiche Torino indossa la maglia nera. Nel capoluogo piemontese sono stati contati **98 giorni** di sforamenti. Seguono Venezia, Padova, Rovigo e Treviso.

Trento primeggia per l'ecologia

Trento è la migliore città italiana per performance ambientali, davanti a Mantova, Pordenone, Bolzano e Reggio Emilia, secondo **Ecosistema urbano 2020**, il report annuale stilato da Legambiente con la collaborazione scientifica dell'Istituto di ricerche ambiente Italia ed editoriale di **Il Sole 24 Ore**.

Lo scopo dello studio è quello di misurare la "febbre" ambientale delle città capoluogo e l'efficacia delle prescrizioni attuate dalle amministrazioni pubbliche. Il rapporto raccoglie, con questionari, interviste e altre fonti statistiche, informazioni su **125 parametri** ambientali. Nelle ultime tre posizioni troviamo Pescara, Palermo e Vibo Valentia.

MILANO GUIDA IL LUSO

Milano è la città più cara in Italia: lo rivela il **Global wealth and lifestyle Report 2021**, lo studio che utilizza un paniere di beni e servizi rappresentativi della clientela facoltosa e analizza i prezzi in molte città del Pianeta. La ricerca è frutto dei dati analizzati nel secondo semestre del 2020. Tra case di pregio, ristoranti e alta moda, il capoluogo lombardo risulta la **tredicesima città più cara al mondo** e la quinta in Europa dopo Monaco di Montecarlo, Zurigo, Parigi e Londra.

Secondo il report, i prezzi delle proprietà immobiliari "premium" di Milano sono saliti nel 2020 e la domanda resta stabile sul mercato. Al primo posto della classifica mondiale troviamo Shanghai, davanti a Tokyo, Hong Kong, Monaco, Taipei, Zurigo, Parigi, Londra, Singapore e New York.





REDDITO DI CITTADINANZA

Obiettivo lavoro non raggiunto

Pogliotti, Rogari e Tucci — alle pagine 6 e 7

+20%

RICHIESTE CAUSA PANDEMIA

Il ministro del Lavoro, Andrea Orlando nei giorni scorsi ha voluto sottolineare come durante l'emergenza Covid il bacino dei potenziali beneficiari del

reddito di cittadinanza sia aumentato del 20%. Una crescita destinata, con ogni probabilità, a salire ancora per effetto dell'ormai prossima fine del blocco dei licenziamenti.

Effetto spiazzamento sul lavoro di alberghi, ristoratori, agricoltura

Nodo stagionali. Situazione omogenea da Nord a Sud, più difficile trovare manodopera: molti lavoratori preferiscono tenersi il reddito di cittadinanza (in media 583 euro) e sommarlo a uno o più lavori in nero

**Giorgio Pogliotti
Claudio Tucci**

Con la ripartenza delle attività produttive per la stagione estiva da settimane albergatori, ristoratori, agricoltori, lamentano di non riuscire a trovare il personale. E puntano l'indice sull'effetto distorsivo creato sul mercato del lavoro dal reddito di cittadinanza e da altre misure di sostegno al reddito (indennizzi per l'emergenza, cig): in molti rifiutano un posto di lavoro, temendo di perdere queste forme di sostegno, e preferiscono piuttosto cumulare l'assegno (la media di importo a maggio per i percettori del Rdc è di 583 euro) con un impiego "sommerso", cioè in nero.

Da una rapida indagine svolta tra i pubblici esercizi, emerge un quadro piuttosto omogeneo, da Nord a Sud: in Sicilia è difficile trovare camerieri, bagnini, aiuto cuochi. In Puglia e Veneto i più richiesti sono camerieri e aiuto cuochi. Piuttosto «drammatica» la situazione in Emilia Romagna per la ricerca di camerieri, cuochi e direttori di sala nella stagione estiva. In Toscana si cercano soprattutto camerieri e direttori di sala. In Piemonte, Liguria e Lombardia: camerieri e aiuto cuochi. Nel Lazio camerieri e cuochi. «Non discuto la giusta finalità del reddito di cittadinanza di dare un supporto alle

persone in difficoltà - spiega il Dg di **Fipe**, Roberto Calugi -. Il problema è che nel nostro, come negli altri settori, le offerte di lavoro non passano per i centri per l'impiego. Spesso all'offerta di un regolare contratto ci si sente ri-

Le imprese chiedono una revisione delle politiche attive: migliorare l'incrocio fra domanda e offerta di lavoro

spondere di "no", perché si preferisce ricevere il Rdc o forme di integrazione salariale da cumulare con il lavoro nero. Serve una profonda revisione delle politiche attive per migliorare l'incrocio tra domanda e offerta di lavoro. Chi riceve un'offerta di lavoro va tracciato, altrimenti il Rdc diventa una forma di assistenzialismo cronico».

I sindacati chiamano in causa i bassi stipendi offerti dai datori di lavoro, ma i rifiuti avvengono spesso a fronte di retribuzioni contrattuali. Un emendamento al Dl sostegni Bis di Valentina D'Orso (M5S) che prevedeva l'obbligo per i percettori del reddito di cittadinanza di accettare un lavoro stagionale entro i 100 km di residenza, pena la perdita del beneficio, con un'integrazione Inps per le basse re-

tribuzioni. L'emendamento è stato poi cassato. La difficoltà di reperire stagionali si registra da prima dell'avvio del reddito di cittadinanza che ha amplificato il fenomeno, anche per la carenza di controlli. Il problema risiede nei "paletti" introdotti per i percettori delle diverse forme di sussidio. Andrea Garnerò, economista Ocse, ha rilanciato la proposta di superare il divieto di cumulo additivo tra cig e retribuzione offrendo ai lavoratori in cig la possibilità di aderire a piani di riqualificazione, garantendo loro, mentre lavorano presso un altro datore di lavoro, il mantenimento almeno parziale della cassa integrazione.

«Vi è un vizio d'origine nel Rdc - sostiene Alessandro Ramazza, presidente Assolavoro -, ovvero la mancata distinzione di due finalità. Il sostegno economico per chi vive condizioni di difficoltà è sacrosanto. Altro è un percorso che conduca al lavoro o riconduca a un'occupazione. Occorre recuperare il ritardo accumulato negli ultimi anni e intervenire tempestivamente con politiche attive capaci di creare il miglior matching tra domanda e offerta di lavoro, attraverso servizi integrati ed efficienti e una formazione mirata e senza sprechi».



«Un sussidio che crea lavoro nero»

L'intervista Giuseppe Melara

Ad di Fmts Lavoro

Claudio Tucci

«In questa fase di ripartenza si utilizza molto il lavoro temporaneo anche per via della fase di incertezza di uscita dall'emergenza Covid-19. C'è grande richiesta delle aziende. Eppure, mai come quest'anno, racconta Giuseppe Melara, ad di Fmts Lavoro, l'agenzia per il lavoro del gruppo Fmts che ha sede a

Pontecagnano in provincia di Salerno - facciamo fatica a trovare personale: dai cuochi agli addetti nelle gelaterie dalla logistica al Food & Beverage Manager, solo per fare qualche esempio. Di chi è la colpa? A mio avviso anche del reddito di cittadinanza che sta producendo un effetto spiazzamento sul mercato del lavoro: si preferisce rifiutare offerte di lavoro, o accettare impieghi in nero, per non perdere il sussidio, che ha un relativo limite di durata».

Secondo Melara, la misura introdotta nel 2018 dall'allora governo Conte ha fallito come politica attiva: «Nel mercato del lavoro i servizi di outplacement e di formazione devono venire

prima degli eventuali strumenti passivi perché presuppongo un'attivazione del beneficiario. Il motivo è evidente: tu ti attivi per trovare un impiego e io, Stato, di aiuto con un sostegno monetario. Con il Reddito di cittadinanza si è invertito questo ragionamento: il beneficiario infatti prima prende un assegno, e poi cerca lavoro, o almeno dovrebbe. Questo errore di partenza della misura, sta producendo gravi distorsioni. Il mio auspicio ora - ha chiosato Melara - è che il Legislatore, lasciando da parte l'ideologia, intervenga e corregga i molti errori, normativi e politici, fatti in questi anni».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Molti fuggono dal contratto»

L'intervista Luca Legnani

Presidente Papillon Eventi

Giorgio Pogliotti

«Dopo un lungo lockdown, ci stiamo attrezzando in vista della ripartenza di settembre. Prima del Covid organizzavamo catering e banchetti per eventi anche di 5mila persone, facevamo anche 500 assunzioni giornaliere. Da settimane sono ripresi i colloqui per le assunzioni,

soprattutto per le figure di sala, come i camerieri. In molti casi dopo il colloquio spariscono perché assumiamo solo con regolare contratto, mentre tanti sono disponibili a lavorare solo in nero, e non vogliono perdere il reddito di cittadinanza, o altre forme di sussidio. Eppure parliamo di uno stipendio netto di circa 1.600 euro per un 5°-6° livello di sala. Sono trent'anni che svolgo questa attività, soprattutto tra i profili che non richiedono alte professionalità, molte persone che si presentano ai colloqui rifiutano il posto perché non vogliono un contratto regolare, preferendo incassare il reddito di cittadinanza e

aggiungervi qualche lavoretto in nero». A parlare è Luca Legnani, presidente di Papillon Eventi, azienda leader nel banqueting e catering milanese, vicepresidente dell'associazione di settore Anbc. «Nelle stagioni estive si fa fatica a trovare personale di cucina, in questo caso le retribuzioni nette vanno da 2.500 a 2.800 euro, ma la ragione è che molti preferiscono viaggiare d'estate e rientrare poi a settembre. Il settore è stato messo in ginocchio dalla pandemia, ho ricevuto 3 tranches di ristori che coprono in totale il 3% del fatturato del 2019, anno in cui abbiamo organizzato 700 eventi. Vogliamo ripartire».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«Crisi estiva, superare l'impasse»

L'intervista Dino Scanavino

Presidente Cia

Allarme pure nell'agricoltura. C'è grande bisogno di manodopera nei campi per la raccolta estiva di frutta e verdura e occorre, dunque, incoraggiare i percettori di Reddito di cittadinanza ad accettare il lavoro stagionale nelle aziende agricole. Cia-Agricoltori Italiani, attraverso il suo presidente, Dino Scanavino, lancia l'alert, rilevando che la quasi totalità delle negoziazioni in tema

di lavoro agricolo avviene fuori dai centri per l'impiego. Oggi, chi beneficia del sussidio può rifiutare offerte nella contrattazione diretta con le aziende, senza alcuna conseguenza. Cia, che ha accolto con favore il rifinanziamento del fondo per il Reddito di Cittadinanza, ritiene tuttavia necessario superare l'impasse della crisi estiva di manodopera, con un intervento del legislatore. Occorre, infatti, trovare strumenti che consentano di mantenere il diritto all'assegno, nell'eventualità di proposte di lavori agricoli, che per loro natura possono avere un arco temporale limitato. Un intervento del legislatore in questa materia è urgente anche per scongiurare la

piaga del lavoro irregolare. Cia propone, dunque, di reinserire una norma (fu in vigore fino al 31-12-20), che permetta al percettore di Rdc di stipulare con i datori agricoli contratti a termine non superiori a 30 giorni, rinnovabili per ulteriori 30 giorni, senza subire la perdita o la riduzione dei benefici previsti, nel limite di 2mila euro per il 2021. «Dobbiamo riuscire a impiegare anche temporaneamente nel settore agricolo quei lavoratori che percepiscono il Rdc o un sussidio - chiosa Scanavino -. Non perdiamo altro tempo perché la raccolta di frutta e verdura estiva nei campi comincia ora e finisce a settembre».

—G. Pog.



Camerieri cercasi. Dalla Sicilia al Veneto sono tra le figure più richieste in questa estate di ripresa dopo la pandemia

Data: 27.06.2021 Pag.: 9
Size: 224 cm2 AVE: € 19936.00
Tiratura: 111724
Diffusione: 48641
Lettori: 329000



IL POPOLO DELLA NOTTE

La protesta delle discoteche: «Serve una data A noi regole rigide, ma si balla già ovunque»

I gestori accettano anche i posti dimezzati: «Sulla movida chi controlla?»

Serenella Bettin

■ Nel frattempo tutti ballano. Basta farsi un giro nelle spiagge, nei locali, nelle piazze. Tavolini che diventano consolle e plateatici che diventano piste dove annegare ancora una volta, come un anno fa, il lockdown. Basta «un po' di musica leggera, perché ho voglia di niente, anzi leggerissima», per ripartire. Le discoteche, ancora chiuse, riapriranno con regole, restrizioni, capienza ridotta, green pass e mascherine, ma allora si sollevano i sindacati e i gestori: «Queste regole devono valere per tutti».

Il Comitato tecnico scientifico ha dato l'ok alla riapertura a patto che vengano seguite le prescrizioni. «Una data certa ancora non c'è - dice al *Giornale* Maurizio Pasca, presidente Silb - **Fipe**, l'associazione italiana imprese di intrattenimento ballo e spettacolo - tutto è stato demandato alla Presidenza del Consiglio dei ministri. Si è parlato di una riapertura forse per il primo week end di luglio e mi auguro sia così. Le discoteche non sono lo-

cali aperti tutti i giorni, per noi perdere un fine settimana è tragico». Il sottosegretario alla Salute, Andrea Costa si era augurato che le discoteche potessero riaprire gradualmente entro i primi dieci giorni di luglio. «E poi - continua Pasca - non so nemmeno quanti riapriranno con una riduzione della capienza al 50%. Anche perché ballano ovunque, nei bar, nelle piazze, negli stabilimenti balneari, senza accorgimento alcuno per la sicurezza sanitaria». In Puglia, con la capienza dimezzata avevano denunciato i gestori, l'80% delle discoteche rischia di non riaprire. «Noi siamo d'accordissimo con le regole - dice - ma allora devono valere per tutti. Invece vediamo che si balla ovunque e questo non va bene. Il rischio in termini di contagio è anche maggiore perché i controlli sono minori. Noi abbiamo dei protocolli rigidi da seguire, regole serie». «Siamo i luoghi principe per accogliere in sicurezza i ragazzi», ci dice Riccardo Tarantoli, presidente Silb Firenze e consi-

gliere nazionale del sindacato. Il suo locale, uno dei più famosi della città fiorentina, il Red Garter, in piedi dal 1962, in 16 mesi è stato aperto 45 giorni. «Abbiamo proposto - dice - zero riduzione di capienza per i locali all'aperto e sì alla riapertura per le discoteche invernali. Altrimenti qui tra capienza ridotta e green pass non riaprirà nessuno; già il 30% delle discoteche di tutta Italia ha consegnato le chiavi. E poi vediamo questo abusivismo incontrollato e indecente di gente che balla ovunque, ci sono migliaia di video che girano e nessuno dice niente».

Sul fronte si è mosso anche Vincenzo Grasso, presidente Silb Palermo e membro direttivo nazionale, che rileva come la fine delle restrizioni e il ritorno alla zona bianca abbiano provocato una movida selvaggia per le strade e i locali della città, senza che venga garantita la sicurezza sanitaria. «Non possiamo ancora una volta essere noi il capro espiatorio», ha detto.



AL VIA Le discoteche dovrebbero ripartire i primi di luglio



«Le sale da ballo tenute in scacco. Noi discriminati»

Zanchi (Assointrattenimento): «Regole sbagliate e troppi abusivi»

di **ELISA CALAMARI**

■ **CREMONA** Il via libera del Cts alla riapertura dei locali da ballo all'aperto fa registrare da un lato la soddisfazione degli imprenditori e dall'altro il rammarico legato al contingentamento e alle discriminazioni rispetto agli altri settori. Il presidente nazionale di Assointrattenimento, **Luciano Zanchi** che è titolare di diversi locali in zona fra cui la nota discoteca Centrale del latte di

Cremona, si dice perplesso circa alcune misure a partire dalla ricezione al 50% della capienza dei locali all'aperto (dove si potrà accedere solo se dotati di Green pass) e nettamente «contrario all'inibizione all'apertura dei locali da ballo al chiuso. Zanchi ricorda infatti che questi ultimi rappresentano circa l'80% del totale delle discoteche italiane, che ancora resistono dopo 18 mesi di chiusura forzata: «La decisione di

tenere ancora in scacco queste aziende appare discriminatoria – prosegue –, soprattutto registrando la posizione di settori analoghi come bar, ristoranti e circoli privati che invece sono a tutt'oggi attivi al chiuso seppur con lievi restrizioni». Riguardo le capienze, infatti, Zanchi segnala che in 'zona bianca' non esiste più alcun obbligo numerico restrittivo: «Pare che le sole discoteche all'a-

perito saranno invece oggetto di restrizioni che, di fatto, renderanno antieconomica l'attività. Questa riduzione appare del tutto illogica e discriminatoria. Il massimo affollamento non va ridimensionato ulteriormente perché nelle discoteche il numero degli accessi consentiti è già in linea con le disposizioni anti-Covid, atteso che la densità prevista varia da 0,7 a 1,2 persone al metro quadrato. E questo

«Solo le discoteche all'aperto sono oggetto di restrizioni»

permette già, di fatto, il rispetto delle misure anti contagio, in modo decisamente più controllato di quanto avviene nei locali di sola somministrazione». Poi il capitolo abusivismo: «Purtroppo su tutto il territorio nazionale riscontriamo manifestazioni in luoghi anche non convenzionali, a scapito di sicurezza, igiene e prevenzione». Ecco dunque che non resta che fare l'ennesimo appello al Go-

verno: Zanchi chiede che non venga applicata la riduzione della capienza nei locali da ballo all'aperto e che le aziende superstiti non subiscano ulteriori discriminazioni. Infine, chiede «concreti e rapidi interventi di risarcimento per gli intensi danni subiti dall'intrattenimento, che non sono paragonabili a quelli di nessun altro settore economico».

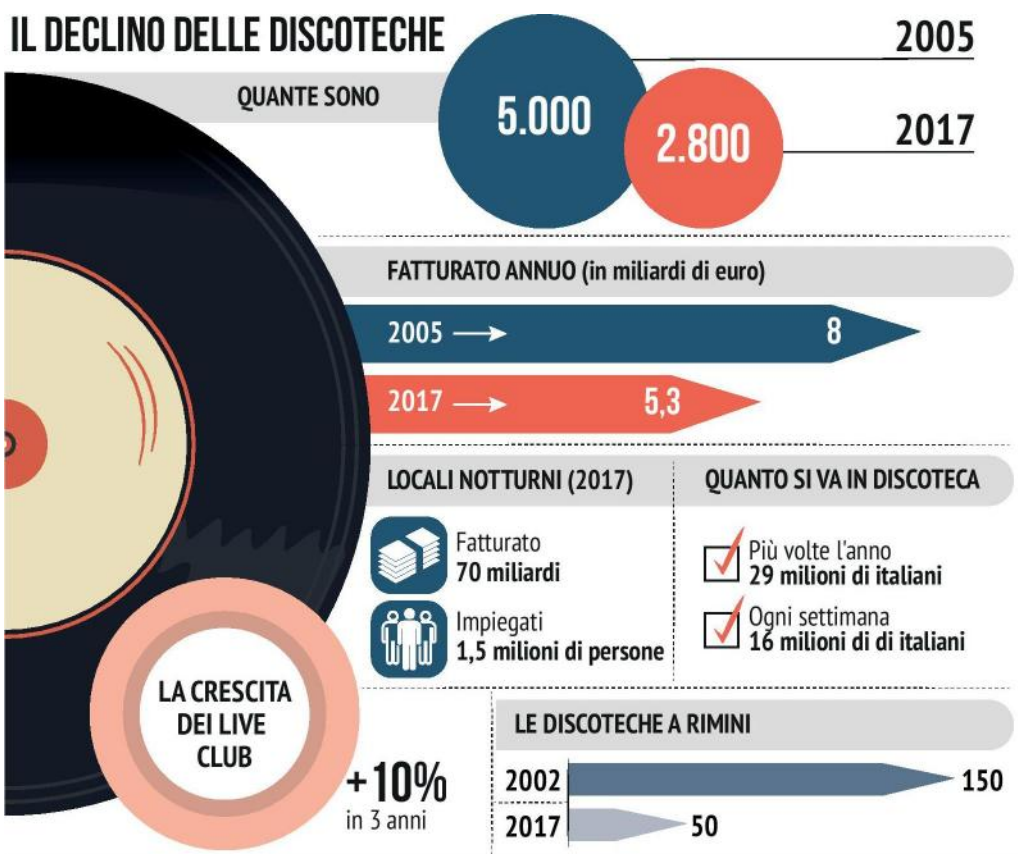
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Luciano Zanchi

LA PROVINCIA DI CREMA

Data: 27.06.2021 Pag.: 3
Size: 455 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



FONTE: [fipe](#), KeepOn, Ernst & Young, Cerved, Italia creativa

L'EGO - HUB

Data: 28.06.2021 Pag.: 1,2
 Size: 750 cm2 AVE: € 128250.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



DAL 30 GIUGNO PITTI UOMO E PITTI BIMBO TORNANO IN PRESENZA
 UNA VETRINA PER LA CITTA' MA SIAMO LONTANI DAL TUTTO ESAURITO



PASSERELLA PER IL FUTURO

Fichera a pagina 2

Grande lavoro di squadra per il ritorno di Pitti «Questo è il simbolo della città che riparte»

Dal 30 giugno tre giorni di appuntamenti in presenza. Cursano: «Non potevamo correre il rischio di perdere uno dei nostri vanti»

di Paola Fichera

FIRENZE

Cento edizioni, cinquanta anni di storia, ne ha fatta di strada la moda italiana a Firenze dai tempi della Sala Bianca. Anche quest'anno è, a suo modo, speciale. Pitti è la prima fiera interamente in presenza che si svolge in Italia. Un appuntamento per il quale il sindaco Dario Nardella ha combattuto a lungo invocando a Roma una data certa per la ripresa in presenza delle fiere internazionali. Perché Pitti non conta solo nel mondo della mo-

da, è il più importante segnale di ripartenza internazionale per Firenze. Sono solo tre giorni, è vero, e quest'anno il post pandemia costringe Pitti ad accontentarsi di poche centinaia di espositori di contro ai mille e cinquecento delle edizioni d'oro, quelle sì con una ricaduta economica importante sulla città. Ma non importa: Pitti è il simbolo della città che riapre i battenti al mondo. Non a caso le regole antiCovid per lo svolgimento della kermesse sono applicate nel modo più rigido. Pitti sarà la cartolina che Firenze invierà ai cin-

que continenti per dire: «Tornate a visitarci. Siamo aperti».

Anche se tra il dire e il fare ... la strada è lunga. Lo sanno bene gli albergatori che per questa edizione non hanno certo incassato le prenotazioni di una volta. «E' un evento importantissimo - commenta Francesco Bechi, presidente di Federalberghi Firenze - Confcommercio - è la città che riapre in un momento molto particolare. Diciamo che è un grande atto dimostrativo. Non possiamo certo dire che questa edizione abbia creato va-

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, Non riproducibile

Data: 28.06.2021 Pag.: 1,2
 Size: 750 cm2 AVE: € 128250.00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



riazioni significative sui flussi. Però è un evento importantissimo sul piano della comunicazione internazionale dove si applicano protocolli rigorosi per consentire la tenuta della manifestazione e abbattere il rischio. Su Firenze per ora mancano altri appuntamenti, speriamo di vedere presto il nuovo calendario. Diciamo che siamo moderatamente ottimisti».

E di ottimismo ne serve parecchio visto che le edizioni pre-

BIANCHI (CONFESERCENTI)

«Le ricadute su alberghi e ristoranti saranno minime, ma è un segnale importante per tutti»

pandemia di Pitti portavano al 98% l'occupazione negli alber-

ghi cittadini.

«Abbiamo scommesso su uno dei nostri punti di forza – spiega Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze – sappiamo bene che è un'edizione in tono minore, con meno di un terzo degli espositori presenti. Ci siamo impegnati tutti insieme per incentivare le presenze, dalla Camera di Commercio, al Convention Bureau, da Firenze Fiera al Centro Moda all'aeroporto e poi Comune, Regione. Ma è un investimento importante, non potevamo correre il rischio di perdere un simbolo. E tutta la città si è unita intorno a Pitti Image».

E di simbolo importante parla anche Stefano Rosselli presidente della sezione alberghi di Confindustria. «Sul campo abbiamo registrato un'adesione molto ridotta degli operatori, ma quello che conta è il valore simbolico

della ripartenza». Quasi le stesse parole di Claudio Bianchi, presidente di Confesercenti Firenze: «Effetto minimo. Ma è un segnale importante che tutte le componenti hanno deciso di mandare all'esterno. Firenze è pronta a reinvestire su se stessa e sul mercato internazionale»



Data: 28.06.2021 Pag.: 1,2
Size: 750 cm2 AVE: € 128250.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



IL PUNTO

Le prime sfilate vere dopo la pandemia

La tre giorni alla Fortezza ospiterà meno di un terzo dei consueti espositori



1 Le date

Pitti Immagine Filati da oggi a mercoledì alla Stazione Leopolda. Pitti Immagine Uomo e Pitti Immagine Bimbo si svolgeranno da mercoledì al 2 luglio alla Fortezza da Basso. Pitti Fragranze è in programma dal 17 al 19 settembre alla Leopolda.

2 Pitti Immagine

«In termini qualitativi e di vivacità – ha detto il presidente Marenzi (nella foto) – saremo all'altezza dello standard Pitti e delle aspettative delle aziende per Pitti Uomo, sarà una 100esima edizione nel segno della concretezza e dell'orgoglio».

3 Pitti Uomo

La manifestazione è stata confermata da quattro a tre giorni per fare in modo che gli espositori potessero ottimizzare tempi e spese, La sfida è stata quella di offrire a tutti soluzioni allestitivie di qualità a costi ragionevoli.

Data: 30.06.2021 Pag.: 19
Size: 36 cm2 AVE: € 504.00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Agricoltura e cibo Convegno dei coltivatori dedicato al futuro

«Agricoltura 4.0 e ristorazione... Quale futuro?». A rispondere a questa domanda, proverà il 2 luglio l'Unione Coltivatori Italiani con il convegno organizzato all'hotel Piccolo Castello di Monteriggioni. Interventi di Genaro Ferraro, Stefania Saccardi, Mario Serpillo, Francesco Guma, Aldo Cursano, Alberto Tirelli, Alessio Mugnaini, David Baroncelli, Nicola Masiello, Franco Rossi e Gaetano Ferraro. Il buffet è offerto dall'Associazione Cuochi Senesi con dop e igp toscane.

NOVELLA CUCINA

Data: 01.07.2021 Pag.: 6,7
Size: 900 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



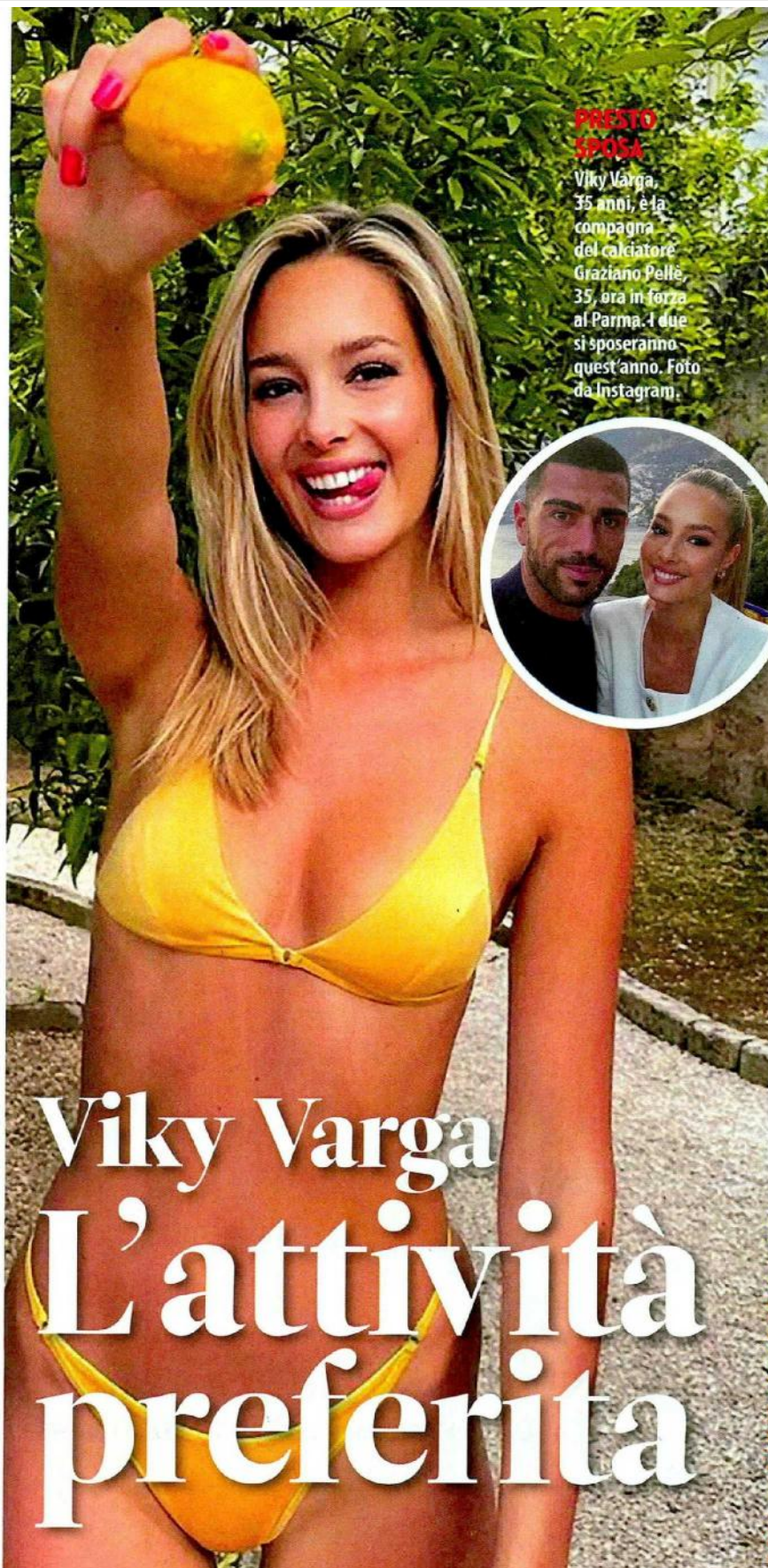
Novella CUCINA

COME LA MODELLO
UNGERESE ITALIANA
PER AMORE, PURE NOI
POSSIAMO TORNARE
A MANGIARE AL
RISTORANTE. È ANCHE
COSÌ CHE L' ITALIA
RIPARTE

Finalmente posso dedicarmi a dl mio hobby preferito» scrive su Instagram la modella Vicky Varga. Che qualche tempo prima, sullo stesso social, aveva scritto «Mi manca la mia attività preferita: mangiare al ristorante».

È anche noi, come la bella ungherese italiana d'azione (è fidanzata del calciatore Graziano Pellè) possiamo tornare a quella cosa bella che è mangiare al ristorante. Con l'augurio che i tempi cupi delle restrizioni e dei contingentamenti siano finiti. Tempi che hanno fatto pagare un conto pesante al mondo della ristorazione italiana: secondo i dati della **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) il quarto trimestre 2020 aveva fatto registra una contrazione del fatturato della ristorazione pari a -44,3% rispetto allo stesso trimestre dell'anno precedente. Nel 2020, in totale, la perdita complessiva del settore era stata pari a 34,4 miliardi di euro.

Un disavanzo che sarà quasi impossibile colmare entro la fine del 2021, ma che ha bisogno dell'aiuto di tutti per essere almeno arginato. Anche per questo in tutto periodo di pandemia e di locali chiusi o aperti a singhiozzo *Novella Cucina* non ha mai cessato di parlare di ristoranti. La rivista è sempre rimasta fedele alla sua missione: raccontare il mondo la cucina e della buona ta-



**PRESTO
SPOSA**

Viky Varga, 35 anni, è la compagna del calciatore Graziano Pellè, 35, ora in forza al Parma. I due si sposeranno quest'anno. Foto da Instagram.

Viky Varga L'attività preferita

Data: 01.07.2021 Pag.: 6,7
 Size: 900 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



Spaghetti al limone

«La costiera amalfitana è una terrazza sull'infinito» scrive Viky Varga sui social. E *Novella Cucina* rende omaggio a lei a alla Costiera con una ricetta di quella terra meravigliosa.

INGREDIENTI

250 g di spaghetti; 3 limoni; 100 g di provolone dolce o formaggio grana; una manciata di foglie di basilico fresco; 500 ml di acqua; 4 cucchiaini di olio EVO; sale e pepe nero q.b.; foglie di limone (facoltative)

Lavate 3 limoni. Tagliateli in quarti e rimuovete la polpa. **Mettete** la sola buccia in una ciotola con 500 ml di acqua già riscaldata a circa 75/80. **Lasciate** coperto fino al giorno successivo. **Filtrate** l'acqua infusa di limone in una piccola pentola e portatela a ebollizione. In una padella larga con i lati alti aggiungete un mestolo d'infuso caldo, un po' di

olio e un pizzico di sale. Una volta che bolle di nuovo aggiungete gli spaghetti in padella. **Continuate** a mescolare e aggiungete più acqua infusa, un mestolo alla volta, fino a quando la pasta sia cotta. **Non lasciate** che la padella si asciughi o che gli spaghetti si attacchino. **Grattugiate** la buccia di mezzo limone. Quando la pasta è tolta dal fuoco, aggiungete altro olio, la scorza di limone e mescolate bene. **Aggiungete** il basilico tritato e mescolate di nuovo. **Servite** immediatamente con un po' di basilico, pepe nero macinato e provolone grattugiato o formaggio grana. Se volete usare le foglie di limone. **Lavate** e asciugate le foglie. Fate cuocere nel microonde alla massima temperatura fino a quando non sono asciutte, circa 2 minuti. **Frullate** e setacciate attraverso un setaccio stretto. Mettete da parte. Cospargete il piatto pronto con le foglie essiccate di limone prima di servire.



di Carlo Faricciotti
 direttore di *Novella Cucina*

vola dando la parola ai protagonisti. Tanto a quelli delle cronache rosa e dello spettacolo quanto a quelli della ristorazione italiana, fossero essi attivi nelle cucine dei locali italiani o sul Web o magari in televisione. Un anno fa, queste stesse pagine ospitavano una foto di Viky Varga. E nel testo si leggeva «Si salverà l'Italia? Cibo & bellezza, binomio sinonimo del Belpaese, ci aiuteranno a uscire dal tunnel. Continuiamo a tenere duro». Sono passati 12 mesi, ma è come se fosse passato un secolo. A quanto pare quella foto è stata di buon auspicio: forse siamo davvero fuori dal tunnel. ■

ARCHIVIO

Covid: Vaccini in spiaggia? Balneari pronti ma non trasformarla in luogo di cura

Di **Redazione** | 16 mag 2021

Roma, 16 mag. (Adnkronos) - La seconda dose dei vaccini in spiaggia? L'ipotesi vede la disponibilità degli operatori degli stabilimenti balneari ma non spingono perché questo avvenga. "Noi siamo anche disponibili ma bisogna anche evitare di trasformare gli stabilimenti balneari in luoghi di cura". Ad affermarlo all'Adnkronos è Antonio Capacchione, presidente del Sib (Sindacato Italiano Balneari) aderente alla [Fipe](#)-Confcommercio. "Noi vogliamo preservare la caratteristica di luogo di svago e serenità, siamo disponibili a mettere a disposizione gli stabilimenti balneari - aggiunge - qualora si ritenesse opportuno siamo felici di farlo...ovviamente con il personale fornito dalle Asl. Il nostro impegno però è quello di iniettare serenità più che vaccini" conclude Capacchione.

Intanto riparte la stagione al mare e i primi segnali positivi si sono visti nel week end, maltempo a parte. "Si riparte con l'entusiasmo di tornare a lavorare da parte degli operatori e una generalizzata sensazione di voglia di mare degli italiani" segnala Capacchione. "Molte famiglie sono venute a trovarci sia per fare gli abbonamenti, sia per respirare l'aria di mare, c'è stata una buona affluenza a livello nazionale, molte persone si sono fermate a mangiare nei ristoranti anche se la riapertura è stata condizionata dalla situazione meteo. Sono ovviamente italiani i primi ad arrivare, le presenze straniere ancora pochissime". Gli stabilimenti balneari sono pronti al 30-35% ed entro fine maggio saranno tutti aperti. "L'anno scorso - aggiunge - i balneari hanno registrato una riduzione del 30-35% del fatturato. Quest'anno deve ancora ripartire la stagione, quindi rispetto al 2019 abbiamo perso tutta la primavera, le vacanze di Pasqua. Siamo ben al di sotto di due anni fa però i segnali sono estremamente positivi". Ma riaprire il 15 maggio dà "un segnale anche al mercato internazionale soprattutto di lingua tedesca".

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

Di più su questi argomenti:

ULTIMA-ORA **ECONOMIA**

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti** ↕

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

Più letti

Lotto, 10eLotto e Superenalotto: le estrazioni e le quote del 19 giugno 2021

19/06/2021

di **Redazione**



GUASTI AEREI

Atterraggio d'emergenza per il Catania-Roma della Bulgarian Air Charter: "E' scoppiato un motore in volo"

A bordo c'erano 42 passeggeri tra migranti e agenti di polizia. Momenti di paura ma nessun ferito

26/06/2021

di Redazione

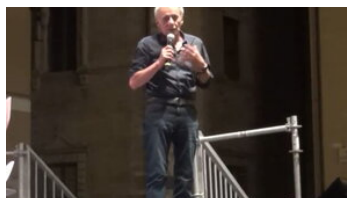


LA POLEMICA

Vecchioni: «Guccini passerà alla storia, Fedez no»

24/06/2021

di Redazione



Dopo Medicina altre lauree saranno abilitanti: ecco quali

Domani l'approvazione del testo alla Camera, legge a fine anno

21/06/2021

di Redazione



VIDEO DALLA RETE

Il momento in cui lo squalo bianco divora la sua preda

22/06/2021

di Redazione



VIP IN SICILIA

A Panarea getta l'ancora il superyacht del miliardario Lundin

Scafo in acciaio, sovrastruttura in alluminio e ponti in teak, appartiene a uno degli uomini più ricchi al mondo

24/06/2021

di Redazione



L'INCHIESTA DELLA PROCURA DI AGRIGENTO

Girgenti Acque: tra sesso, 007, posti di lavoro e viaggi: ecco tutti i favori di Campione ai politici

Le 1500 pagine del decreto di fermo disegnano una realtà fatta di connivenze, omissioni e soprattutto la fame di lavoro di un territorio poverissimo

24/06/2021

di Mario Barresi



METEO

Caldo, la Sicilia si prepara a "friggere": bollini rossi nel weekend e da lunedì temperature in salita

Catania e Palermo le città più calde tra sabato e domenica ma la "fiammata africana" non lascerà l'Isola

25/06/2021

COVID: VACCINI IN SPIAGGIA? BALNEARI PRONTI MA NON TRASFORMARLA IN LUOGO DI CURA

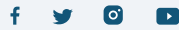


LA SICILIA

ACCEDI



LA SICILIA



TORNA SU

[Contatti](#) [Privacy](#) [Chi siamo](#) [Edicola](#)

Copyright © 2020 LASICILIA.IT. Domenico Sanfilippo Editore SOCIETA' PER AZIONI P.I. 03133580872 All rights reserved. Powered by [D-Share](#)

ARCHIVIO

Covid e discoteche, Sala: "Ok a test, Milano vuole riaprire a giovani"

Di **Redazione** | 17 mag 2021

(A dnkronos) - Il sindaco di Milano, Giuseppe Sala, ha accolto la proposta di Silb-[Fipe](#) di fare un esperimento in una discoteca al chiuso, a Milano, per verificare i protocolli e le condizioni di riapertura. "A Milano, a fine maggio al Fabrique, potrebbe svolgersi il primo evento-test in Italia di riapertura dei locali e club al chiuso - scrive il sindaco in un post su Facebook -. È la proposta che mi è stata presentata dalle associazioni di settore Silb, Cfc, Adj e Sils nel corso di due incontri molto utili; una richiesta che ho accolto e che ho deciso di sostenere, dopo averne interessato il prefetto. La abbiamo sottoposta al governo e al Cts, perché il mondo dell'intrattenimento musicale, così come quello dello spettacolo e della cultura devono poter ripartire presto e soprattutto in sicurezza".

Diverse città europee prosegue Sala, "hanno già sperimentato il riavvio di appuntamenti Covid-free, con buoni risultati. Milano è pronta a mettersi alla prova e a dimostrare che si può riaprire a concerti e a eventi di intrattenimento e culturali nel rispetto delle regole. Abbiamo lavorato tanto per arrivare a questa proposta. E faremo quanto è nelle nostre possibilità perché possa realizzarsi. Milano vuole riaprire ai giovani, alla possibilità di stare insieme in modo consapevole e corretto. Cioè in sicurezza".

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

Di più su questi argomenti:

[ULTIMA-ORA](#) [CRONACA](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#) ↕

 Plug-in Commenti di Facebook

Più letti

GUASTI AEREI

Atterraggio d'emergenza per il Catania-Roma della Bulgarian Air Charter: "E' scoppiato un motore in volo"

A bordo c'erano 42 passeggeri tra migranti e agenti di polizia. Momenti di paura ma nessun ferito

26/06/2021

di **Redazione**

LA POLEMICA

Vecchioni: «Guccini passerà alla storia, Fedez no»

24/06/2021

di **Redazione**

Dopo Medicina altre lauree saranno abilitanti: ecco quali

Domani l'approvazione del testo alla Camera, legge a fine anno

21/06/2021

di Redazione



VIDEO DALLA RETE

Il momento in cui lo squalo bianco divora la sua preda

22/06/2021

di Redazione



VIP IN SICILIA

A Panarea getta l'ancora il superyacht del miliardario Lundin

Scafo in acciaio, sovrastruttura in alluminio e ponti in teak, appartiene a uno degli uomini più ricchi al mondo

24/06/2021

di Redazione



Lotto, 10eLotto e Superenalotto: le estrazioni e le quote del 22 giugno 2021

22/06/2021

di Redazione



L'INCHIESTA DELLA PROCURA DI AGRIGENTO

Girgenti Acque: tra sesso, 007, posti di lavoro e viaggi: ecco tutti i favori di Campione ai politici

Le 1500 pagine del decreto di fermo disegnano una realtà fatta di connivenze, omissioni e soprattutto la fame di lavoro di un territorio poverissimo

24/06/2021

di Mario Barresi



METEO

Caldo, la Sicilia si prepara a "friggere": bollini rossi nel weekend e da lunedì temperature in salita

Catania e Palermo le città più calde tra sabato e domenica ma la "fiammata africana" non lascerà l'Isola

25/06/2021

di Redazione



COVID E DISCOTECHE, SALA: "OK A TEST, MILANO VUOLE RIAPRIRE A GIOVANI"



LA SICILIA

ACCEDI

LA SICILIA



TORNA SU

[Contatti](#) [Privacy](#) [Chi siamo](#) [Edicola](#)

Copyright © 2020 LASICILIA.IT. Domenico Sanfilippo Editore SOCIETA' PER AZIONI P.I. 03133580872 All rights reserved. Powered by [D-Share](#)

ARCHIVIO

Covid, Assobibe: 'Bene riaperture ma per a fine 2022 per tornare ai livelli pre crisi'

Di **Redazione** | 18 mag 2021

Roma, 18 mag. (Adnkronos) - "Lo slittamento, prima, e la cancellazione del coprifuoco poi porteranno a una graduale ripresa dei consumi 'fuori casa', ai quali speriamo si sommerà una seppur parziale ripresa del turismo, ma il ritorno ai livelli produttivi pre crisi si avrà non prima della fine del 2022, come confermato dalle previsioni economiche di primavera 2021 della Commissione europea. In questo momento, occorre dare certezze all'attività imprenditoriale per consentire di guardare al post pandemia con ottimismo e coraggio". Ad affermarlo è il presidente di Assobibe, Giangiaco Pierini a seguito della presentazione del Rapporto Ristorazione 2020 di [Fipe](#)-Confcommercio, Federazione italiana dei pubblici esercizi, che si è tenuta questa mattina a Roma e alla quale ha partecipato anche il ministro per lo Sviluppo economico, Giancarlo Giorgetti.

"La rassicurazione odierna su una politica industriale per rilanciare le imprese della filiera agroalimentare, evitando penalizzazioni, contribuirà a tutelare il mercato ma anche le abitudini, il nostro stile di vita, la nostra socialità e tutto ciò che da sempre ci caratterizza e attrae investimenti nel nostro Paese", sottolinea Pierini che si dice molto soddisfatto del messaggio espresso dal ministro Giorgetti a margine dell'evento di presentazione del rapporto annuale [Fipe](#). "La ristorazione, che per noi rappresenta il 40% del fatturato del settore, è un'eccellenza del made in Italy che va tutelata e ha un importante ruolo sociale", aggiunge.

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

Di più su questi argomenti:

[ULTIMA-ORA](#) [ECONOMIA](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#) ↕

 Plug-in Commenti di Facebook

Più letti

GUASTI AEREI

Atterraggio d'emergenza per il Catania-Roma della Bulgarian Air Charter: "E' scoppiato un motore in volo"

A bordo c'erano 42 passeggeri tra migranti e agenti di polizia. Momenti di paura ma nessun ferito

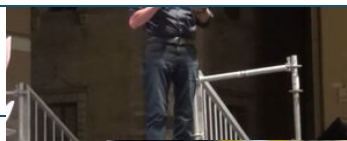
26/06/2021

di **Redazione**

LA POLEMICA



di Redazione



Dopo Medicina altre lauree saranno abilitanti: ecco quali

Domani l'approvazione del testo alla Camera, legge a fine anno

21/06/2021

di Redazione

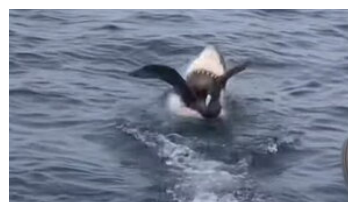


VIDEO DALLA RETE

Il momento in cui lo squalo bianco divora la sua preda

22/06/2021

di Redazione



VIP IN SICILIA

A Panarea getta l'ancora il superyacht del miliardario Lundin

Scafo in acciaio, sovrastruttura in alluminio e ponti in teak, appartiene a uno degli uomini più ricchi al mondo

24/06/2021

di Redazione



L'INCHIESTA DELLA PROCURA DI AGRIGENTO

Girgenti Acque: tra sesso, 007, posti di lavoro e viaggi: ecco tutti i favori di Campione ai politici

Le 1500 pagine del decreto di fermo disegnano una realtà fatta di connivenze, omissioni e soprattutto la fame di lavoro di un territorio poverissimo

24/06/2021

di Mario Barresi



METEO

Caldo, la Sicilia si prepara a "friggere": bollini rossi nel weekend e da lunedì temperature in salita

Catania e Palermo le città più calde tra sabato e domenica ma la "fiammata africana" non lascerà l'Isola

25/06/2021

di Redazione



GIOCHI

Lotto, 10eLotto e Superenalotto: le estrazioni e le quote del 26 giugno 2021

26/06/2021

di Redazione



COVID, ASSOBIBE: 'BENE RIAPERTURE MA PER A FINE 2022 PER TORNARE AI LIVELLI PRE CRISI'



LA SICILIA

[ACCEDI](#)

LA SICILIA



[TORNA SU](#)

[Contatti](#) [Privacy](#) [Chi siamo](#) [Edicola](#)

Copyright © 2020 LASICILIA.IT. Domenico Sanfilippo Editore SOCIETA' PER AZIONI P.I. 03133580872 All rights reserved. Powered by [D-Share](#)

Torna il rito del caffè al bancone: ne sentiva la mancanza il 60% degli italiani

mattinopadova.gelocal.it/il-gusto/2021/05/31/news/torna_il_rito_del_caffe_al_bancone_il_60_degli_italiani_ne_sentiva_la_mancanza-303605286/

May 31, 2021

Prendere un **caffè al bar** ci è mancato tantissimo. Non il caffè in quanto tale, visto che a casa ne abbiamo bevuto in abbondanza e che i baristi lo potevano preparare “a portar via”. Insomma: non ci è mancato il caffè del bar, ma proprio il caffè “al” bar, al bancone, quello meraviglioso da bere al volo, quasi bruciandosi le labbra e la lingua, quella piccola scossa di energia, il sorso di adrenalina che dava la spinta prima di entrare in ufficio, lo sprint consolatorio tra un impegno e un altro, quello per sigillare sia pure in un minuto la chiacchiera col collega per poi rimettersi alla scrivania.

Durante il primo lockdown e poi in seguito, quando si poteva solo ritirare il **bicchierino di carta o di plastica** (che tristezza) col caffè da consumare fuori, fino a questo 31 maggio, il piacere dell'espresso al bancone è stato solo un desiderio da reprimere.



Secondo un recente sondaggio di AstraRicerche per conto del [Consorzio Promozione Caffè](#), durante il periodo delle restrizioni causate dal Covid-19 oltre il **60% degli italiani ha sentito la mancanza dell'esperienza al bar**. La ricerca, “Gli italiani e il caffè”, ha confermato l'amore per questa bevanda: 4 su 10 bevono da 2 a 3 tazzine al giorno e altrettanti ne consumano 3 o 4. Certo, la pandemia ha fatto crescere il numero di quelli bevuti in modalità casalinga, come conferma Massimiliano Pogliani, amministratore delegato di illycaffè (l'azienda ha registrato un +30% da supermercato e un +40% da vendite online per consumo domestico) ma non ha incrinato l'amore per il piccolo lusso dell'espresso al bar.



Infatti, un altro motivo per odiare il virus è che l'isolamento forzato ha tolto agli italiani una parte importante della loro quotidianità, **un rito** di cui sei persone su dieci confessa di avere nostalgia. In particolare, come sottolinea Patrick Hoffer, Presidente del Consorzio Promozione Caffè, è mancata una piacevole routine dell'inizio della giornata, l'incontro con gli amici e il gusto del caffè preparato dal **barista di fiducia**. Oltre il 65% dei lavoratori e degli studenti, poi, ha sofferto anche l'assenza della pausa caffè nel luogo di lavoro o di studio.

Ben venga allora il ritorno a quel consumo rituale di fronte al barista indaffarato. Un'abitudine tutta italiana che solo da poco si è diffusa anche all'estero, grazie alla **cultura dell'espresso**: corto, da bere in un sorso, era fino a pochi anni fa un modo sconosciuto all'estero per consumare il caffè. Basta pensare alle dimensioni delle tazze per capirlo. Mentre per gli stranieri è una bevanda di socialità, che, bollente e lunga, richiede molto tempo, seduti a un tavolino, paradossalmente nel Paese più conviviale del mondo, può essere un momento solitario e frettoloso: ristretto, scossa di energia, sorso corroborante. Va giù in un minuto ed è un piccolo rituale per concedersi un momento di relax. Lo si faceva quasi distrattamente: "un caffè per favore". Tra l'ingresso nel locale, la richiesta ad alta voce rivolta al barista mentre si fa lo scontrino e la bevuta, il tutto non richiede più di **tre minuti**. Si fa al bar della stazione mentre il treno arriva, all'aeroporto prima che aprano il gate, sotto l'ufficio prima di passare il badge.



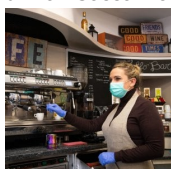
Dal primo giugno tutto questo, in parte può ricominciare. Si può prendere finalmente il caffè al bancone. Non ancora gomito-a-gomito, ma è

già un inizio. Importante non solo per gli amanti della tazzina, ma per tutto il settore. I dati [Fipe](#) ci raccontano di un comparto in grande difficoltà, con quasi **50 mila bar e ristoranti a rischio fallimento** (oltre 20mila attività sono cessate nel 2020), con perdite stimate a 34 miliardi di euro e 350 mila posti di lavoro in gioco.

Benvenuto allora a questo nuovo inizio, che un'azienda storica del caffè ha scelto di festeggiare con uno speciale omaggio: negli [illy Caffè](#) e in tutti i bar partner aderenti all'iniziativa, il 1° giugno, grazie all'iniziativa RipARTiAMO, **l'espresso sarà offerto** in tutta Italia agli avventori del bar. Negli oltre 3 mila bar aderenti in tutta Italia, da Nord a Sud, c'è un caffè che aspetta gli appassionati in vena di celebrare il ritorno all'aromatico rito quotidiano.

La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

di Max Cassani 30 Aprile 2021



«Vi sono delle **giornate simboliche** nella vita e nelle attività di ciascuno di noi: confidiamo che questo 1° giugno 2021 lo

sarà» è l'augurio di Pogliani, che lancia un messaggio di fiducia al futuro e alle persone che «si ritrovano ogni giorno davanti a una tazzina di caffè». Inoltre, la voglia di normalità passa anche attraverso il messaggio dell'**artista Matteo Attruia** che ha disegnato una speciale tazzina RipARTiAMO, un oggetto che attraverso l'arte, scrive la bellezza della tradizione bar e del caffè. Basta plastica e cartoncino, viva il ritorno della ceramica per la tazzina che sarà utilizzata per servire il caffè nei bar Illy aderenti (e per la gioia dei collezionisti sarà disponibile a partire dal 1° giugno negli illy Caffè e Illy shop). «Oltre all'estetica - conclude l'ad illy - con una vera tazzina **l'esperienza organolettica** si completa per apprezzare a pieno gusto, aroma e giusta temperatura».

Sostegni bis, Cgil: proroga del blocco dei licenziamenti fino al 31 ottobre

ilsole24ore.com/art/sostegni-bis-cgil-proroga-blocco-licenziamenti-fino-31-ottobre-AEe8a6M

LiveAggiornato 1 minuto fa

Politica Economica

Proseguono gli interventi alla Camera. Obiettivo del provvedimento è sostenere le attività economiche e professionali nella fase post pandemica

31 maggio 2021



(Luciano Mortula-LGM - stock.adobe.com)

- 10:57

Cisl: prorogare lo stop e cig Covid

Anche la Cisl chiede al Parlamento di prorogare la cassa Covid per tutti fino al 31 ottobre e di unificare almeno fino a quella data la misura che prevede il blocco dei licenziamenti per tutti i settori senza distinguere come accade nel decreto tra quelli che avranno lo sblocco il 30 giugno e quelli che potranno arrivare al 31 ottobre. Così il segretario confederale della Cisl Ignazio Ganga in una audizione alla Commissione bilancio della Camera. Secondo la Cisl gli incentivi alle assunzioni sono importanti ma non sufficienti e le misure sulla cassa integrazione senza il pagamento delle addizionali dopo il 30 giugno per le aziende che hanno accesso agli ammortizzatori ordinari «è una soluzione del tutto inadeguata».

- 10:42

Cgil: proroga del blocco dei licenziamenti fino al 31 ottobre

La Cgil torna a chiedere la proroga della misura del blocco dei licenziamenti almeno riallineando tutti i settori fino al 31 ottobre. Lo ha detto la vicesegretaria della Cgil, Gianna Fracassi in una audizione alla Commissione bilancio della Camera sul decreto Sostegni bis sottolineando che la mancata proroga oltre il 30 giugno «è la parte più negativa del provvedimento». La richiesta di proroga del blocco al Parlamento, ha affermato, è legato alla riforma degli ammortizzatori sociali che deve essere strutturale e universale.

- 09:56

Nuova tornata di audizioni, si parte con i sindacati

La commissione Bilancio della Camera, nell'ambito dell'esame del decreto 73/2021, cosiddetto "Sostegni bis", recante misure urgenti connesse all'emergenza da Covid-19, per le imprese, il lavoro, i giovani, la salute e i servizi territoriali. Obiettivo del provvedimento è appunto sostenere le attività economiche e professionali nella ripresa post pandemica. ore 10.15 Cgil, Cisl, Uil, Ugl; ore 11.30 Confindustria; ore 12.30 Anci, Upi, Conferenza delle Regioni e delle Province autonome. Dalle ore 14.30 Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe), Federalberghi, Confindustria alberghi, Federturismo, Assoturismo, Federterme; ore 15.45 Agrinsieme e Coldiretti; ore 16.45 Confederazione generale dei sindacati autonomi dei lavoratori (Confsal); ore 17.15 Sindacato nazionale italiano spettacoli viaggiatori (Snisv-Felsa Cisl). L'appuntamento viene trasmesso in diretta webtv e canale satellitare.

Brand connect

Newsletter

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

[Iscriviti](#)

Le nuove regole stare al tavolo: sparisce il limite di quattro persone, resta l'obbligo della mascherina | Domande e risposte

messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/05/31/news/le-nuove-regole-a-tavola-con-la-zona-bianca-tornano-le-tavolate-si-al-buffet-ma-non-self-service-e-come-si-beve-il-caffe-1.40335421

May 31, 2021



Nic. Car. 31 Maggio 2021

UDINE. Dopo 7 mesi di vuoto, di luci spente e tavoli sparecchiati, anche gli ultimi bar e ristoranti possono ripartire. Sono quelli che non hanno a disposizione uno spazio esterno e non erano in condizione di ricavarne uno in queste settimane di corsa ai dehors. Secondo una recente stima della [Fipe](#)-Confcommercio sono circa 115mila, più del 40% del totale dei pubblici esercizi.

Leggi anche



Il Fvg è in zona bianca: possono riaprire fiere, piscine, centri termali e sagre. Per i banchetti serve il green pass

Nel frattempo c'è chi non ha retto: hanno chiuso più di 40mila attività, tra lo scorso anno e primi cinque mesi del 2021. Il numero lo fornisce Roberto Calugi, direttore generale [Fipe](#)-Confcommercio, che sottolinea anche il calo di fatturato: «Se nel 2019 era di 90 miliardi di euro, nel 2020 ne abbiamo persi 40 e nel 2021 siamo già a 20 miliardi in meno, per un totale di 60 miliardi bruciati». E la strada della ripartenza è in salita. «Dobbiamo fare i conti con una drammatica mancanza di personale, si fa una fatica incredibile a trovare qualcuno disposto a lavorare, sia in cucina sia in sala - spiega Calugi - molti hanno cambiato settore». Ora si spera nell'estate, nel ritorno dei turisti, che potrebbero arrivare a spendere a tavola 30 miliardi di euro, secondo Ila Coldiretti. Allentate le misure anti-Covid.

Leggi anche



Addio alle tazzine di cartone: da lunedì 31 torna il caffè al banco, il “rito” spazzato via dal Covid

Quali sono le disposizioni per i ristoratori?

Devono definire il numero massimo di presenze contemporanee (all'aperto e, soprattutto, al chiuso), in base ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria. Viene raccomandato di rendere disponibili, in più punti del locale, prodotti per l'igienizzazione delle mani. E poi menu plastificati o consultabili online. Inoltre, viene chiesto loro di conservare un elenco delle prenotazioni per almeno due settimane.

Quante persone possono sedersi intorno al tavolo?

Non viene più indicato un numero massimo, che finora era di 4, se non conviventi. Sono di nuovo consentite le tavolate, rispettando sempre il limite di posti disponibili.

Qual è la distanza prevista tra i tavoli?

Almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi, sia negli ambienti all'aperto sia al chiuso (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio). La distanza può essere ridotta solo con barriere fisiche di separazione, avendo cura che non ostacolino il ricambio d'aria.

Quando è obbligatorio indossare la mascherina?

In tutti i momenti in cui non si è seduti al tavolo, quindi all'entrata e all'uscita, quando si va in bagno o ci si alza per pagare il conto. L'opportunità di indossare la mascherina anche a tavola, mentre si chiacchiera in attesa delle portate o tra un piatto e l'altro, viene affidata al «buon senso dei singoli», come ha detto il presidente dell'Iss, Silvio Brusaferrò.

È possibile il servizio con modalità buffet?

Sì, ma solo con somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare il cibo esposto.

Si può prendere un caffè al bancone dei bar?

Sì, è di nuovo consentito il consumo in piedi, facendo entrare un numero limitato di clienti per volta (in base alle dimensioni del locale) e garantendo almeno 1 metro di distanza tra loro, a meno che non siano conviventi.

Torna il rito del caffè al bancone: ne sentiva la mancanza il 60% degli italiani

messaggeroveneto.gelocal.it/il-gusto/2021/05/31/news/torna_il_rito_del_caffe_al_bancone_il_60_degli_italiani_ne_sentiva_la_mancanza-303605286/

May 31, 2021

Prendere un **caffè al bar** ci è mancato tantissimo. Non il caffè in quanto tale, visto che a casa ne abbiamo bevuto in abbondanza e che i baristi lo potevano preparare “a portar via”. Insomma: non ci è mancato il caffè del bar, ma proprio il caffè “al” bar, al bancone, quello meraviglioso da bere al volo, quasi bruciandosi le labbra e la lingua, quella piccola scossa di energia, il sorso di adrenalina che dava la spinta prima di entrare in ufficio, lo sprint consolatorio tra un impegno e un altro, quello per sigillare sia pure in un minuto la chiacchiera col collega per poi rimettersi alla scrivania.

Durante il primo lockdown e poi in seguito, quando si poteva solo ritirare il **bicchierino di carta o di plastica** (che tristezza) col caffè da consumare fuori, fino a questo 31 maggio, il piacere dell'espresso al bancone è stato solo un desiderio da reprimere.



Secondo un recente sondaggio di AstraRicerche per conto del [Consorzio Promozione Caffè](#), durante il periodo delle restrizioni causate dal Covid-19 oltre il **60% degli italiani ha sentito la mancanza dell'esperienza al bar**. La ricerca, “Gli italiani e il caffè”, ha confermato l'amore per questa bevanda: 4 su 10 bevono da 2 a 3 tazzine al giorno e altrettanti ne consumano 3 o 4. Certo, la pandemia ha fatto crescere il numero di quelli bevuti in modalità casalinga, come conferma Massimiliano Pogliani, amministratore delegato di illycaffè (l'azienda ha registrato un +30% da supermercato e un +40% da vendite online per consumo domestico) ma non ha incrinato l'amore per il piccolo lusso dell'espresso al bar.



Infatti, un altro motivo per odiare il virus è che l'isolamento forzato ha tolto agli italiani una parte importante della loro quotidianità, **un rito** di cui sei persone su dieci confessa di avere nostalgia. In particolare, come sottolinea Patrick Hoffer, Presidente del Consorzio Promozione Caffè, è mancata una piacevole routine dell'inizio della giornata, l'incontro con gli amici e il gusto del caffè preparato dal **barista di fiducia**. Oltre il 65% dei lavoratori e degli studenti, poi, ha sofferto anche l'assenza della pausa caffè nel luogo di lavoro o di studio.

Ben venga allora il ritorno a quel consumo rituale di fronte al barista indaffarato. Un'abitudine tutta italiana che solo da poco si è diffusa anche all'estero, grazie alla **cultura dell'espresso**: corto, da bere in un sorso, era fino a pochi anni fa un modo sconosciuto all'estero per consumare il caffè. Basta pensare alle dimensioni delle tazze per capirlo. Mentre per gli stranieri è una bevanda di socialità, che, bollente e lunga, richiede molto tempo, seduti a un tavolino, paradossalmente nel Paese più conviviale del mondo, può essere un momento solitario e frettoloso: ristretto, scossa di energia, sorso corroborante. Va giù in un minuto ed è un piccolo rituale per concedersi un momento di relax. Lo si faceva quasi distrattamente: "un caffè per favore". Tra l'ingresso nel locale, la richiesta ad alta voce rivolta al barista mentre si fa lo scontrino e la bevuta, il tutto non richiede più di **tre minuti**. Si fa al bar della stazione mentre il treno arriva, all'aeroporto prima che aprano il gate, sotto l'ufficio prima di passare il badge.



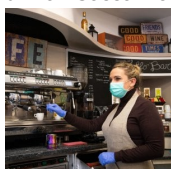
Dal primo giugno tutto questo, in parte può ricominciare. Si può prendere finalmente il caffè al bancone. Non ancora gomito-a-gomito, ma è

già un inizio. Importante non solo per gli amanti della tazzina, ma per tutto il settore. I dati [Fipe](#) ci raccontano di un comparto in grande difficoltà, con quasi **50 mila bar e ristoranti a rischio fallimento** (oltre 20mila attività sono cessate nel 2020), con perdite stimate a 34 miliardi di euro e 350 mila posti di lavoro in gioco.

Benvenuto allora a questo nuovo inizio, che un'azienda storica del caffè ha scelto di festeggiare con uno speciale omaggio: negli [illy Caffè](#) e in tutti i bar partner aderenti all'iniziativa, il 1° giugno, grazie all'iniziativa RipARTiAMO, **l'espresso sarà offerto** in tutta Italia agli avventori del bar. Negli oltre 3 mila bar aderenti in tutta Italia, da Nord a Sud, c'è un caffè che aspetta gli appassionati in vena di celebrare il ritorno all'aromatico rito quotidiano.

La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

di Max Cassani 30 Aprile 2021



«Vi sono delle **giornate simboliche** nella vita e nelle attività di ciascuno di noi: confidiamo che questo 1° giugno 2021 lo

sarà» è l'augurio di Pogliani, che lancia un messaggio di fiducia al futuro e alle persone che «si ritrovano ogni giorno davanti a una tazzina di caffè». Inoltre, la voglia di normalità passa anche attraverso il messaggio dell'**artista Matteo Attruia** che ha disegnato una speciale tazzina RipARTiAMO, un oggetto che attraverso l'arte, scrive la bellezza della tradizione bar e del caffè. Basta plastica e cartoncino, viva il ritorno della ceramica per la tazzina che sarà utilizzata per servire il caffè nei bar Illy aderenti (e per la gioia dei collezionisti sarà disponibile a partire dal 1° giugno negli illy Caffè e Illy shop). «Oltre all'estetica - conclude l'ad illy - con una vera tazzina **l'esperienza organolettica** si completa per apprezzare a pieno gusto, aroma e giusta temperatura».

DECRETO SOSTEGNI BIS, **Fipe**: "PROROGA DELLE CONCESSIONI GIOCHI PER RECUPERARE UN ANNO DI CHIUSURA"

[Home](#) > [Tutte le News](#) > [Contatti](#) > [Partners](#) > [Login](#) >

Ultimo aggiornamento il 31/05/2021 alle ore 17:25

Seguici su:

Cerca...

[Home](#) > [Attualità E Politica](#) > [Decreto Sostegni Bis, Fipe: "Proroga delle concessioni giochi per recuperare un anno di chiusura"](#)


ATTUALITÀ E POLITICA

31/05/2021 | 14:52

Decreto Sostegni Bis, **Fipe**: "Proroga delle concessioni giochi per recuperare un anno di chiusura"



ROMA - «C'è un tema su cui ancora non siamo riusciti ad avere l'attenzione del legislatore, quello delle concessioni, che nel nostro comparto riguardano anche i giochi, come le sale bingo. La richiesta è di estendere» le concessioni «di almeno un paio d'anni, per avere la possibilità di recuperare un anno in cui, per legge, non si è riusciti a lavorare». Lo ha detto Roberto Calugi, direttore generale di **Fipe-Confcommercio**, nel corso di un'audizione sul Decreto Sostegni Bis in Commissione Bilancio alla Camera.

MSC/Agipro

BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

Giochi in Piemonte, domani Commissioni al lavoro in Consiglio Regionale: via all'esame del ddl della Giunta

31/05/2021 | 14:42 ROMA - Inizierà domani pomeriggio nella seduta congiunta delle Commissioni Economia, Sanità e Legalità del Piemonte l'esame del ddl sul...

ATTUALITÀ E POLITICA

Giochi e nuovo sistema retail, gli operatori: "Sì alla razionalizzazione dell'offerta, necessaria riforma delle regole"

TI POTREBBE INTERESSARE...



Giochi in Piemonte, domani Commissioni al lavoro in



Decreto Sostegni Bis, Uil: "Necessario un intervento organico di riforma del fisco"



Visco (Bankitalia): "Le misure di sostegno alle famiglie e alle

DECRETO SOSTEGNI BIS, **FIPE**: "PROROGA DELLE CONCESSIONI GIOCHI PER RECUPERARE UN ANNO DI CHIUSURA"

AGIPRONEWS APP
 Gratis - su Google Play

SCARICA

<p>HOME</p> <ul style="list-style-type: none"> Contatti Partners <p>BINGO</p> <ul style="list-style-type: none"> Regolamento <p>LOTTERIE</p> <ul style="list-style-type: none"> Gratta E Vinci Lotteria Italia <p>POKER & CASINÒ</p> <p>ATTUALITÀ E POLITICA</p>	<p>GIOCHI & FINANZA</p> <ul style="list-style-type: none"> Che cos'è il gambling index <p>SCOMMESSE</p> <ul style="list-style-type: none"> Calcio Gossip Altri sport Come si scommette Come riscuotere le vincite <p>SLOT & VLT</p> <p>RASSEGNA STAMPA</p>	<p>LOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> Ultima estrazione Estrazioni ruota nazionale Ritardi e frequenze Regolamento Come riscuotere le vincite <p>IPPICA E EQUITAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> Regolamenti Come riscuotere le vincite <p>SBC NEWS</p> <p>MILLIONDAY</p>	<p>SUPERENALOTTO</p> <ul style="list-style-type: none"> Vinci casa Win For Life Ultima estrazione Ultime 16 estrazioni Numeri frequenti e ritardatari Regolamento Come riscuotere le vincite <p>ESTERO</p>
--	--	--	---

©2002 - 2020 AGIPRO - vietata la riproduzione
 Viale di Trastevere, 85 - 00153 Roma - Tel: +39 06.39735910 - +39 06.39735521

[Informativa sui Cookie](#)

Testata giornalistica registrata al tribunale di Roma - Autorizzazione N. 584 del 31.10.2002

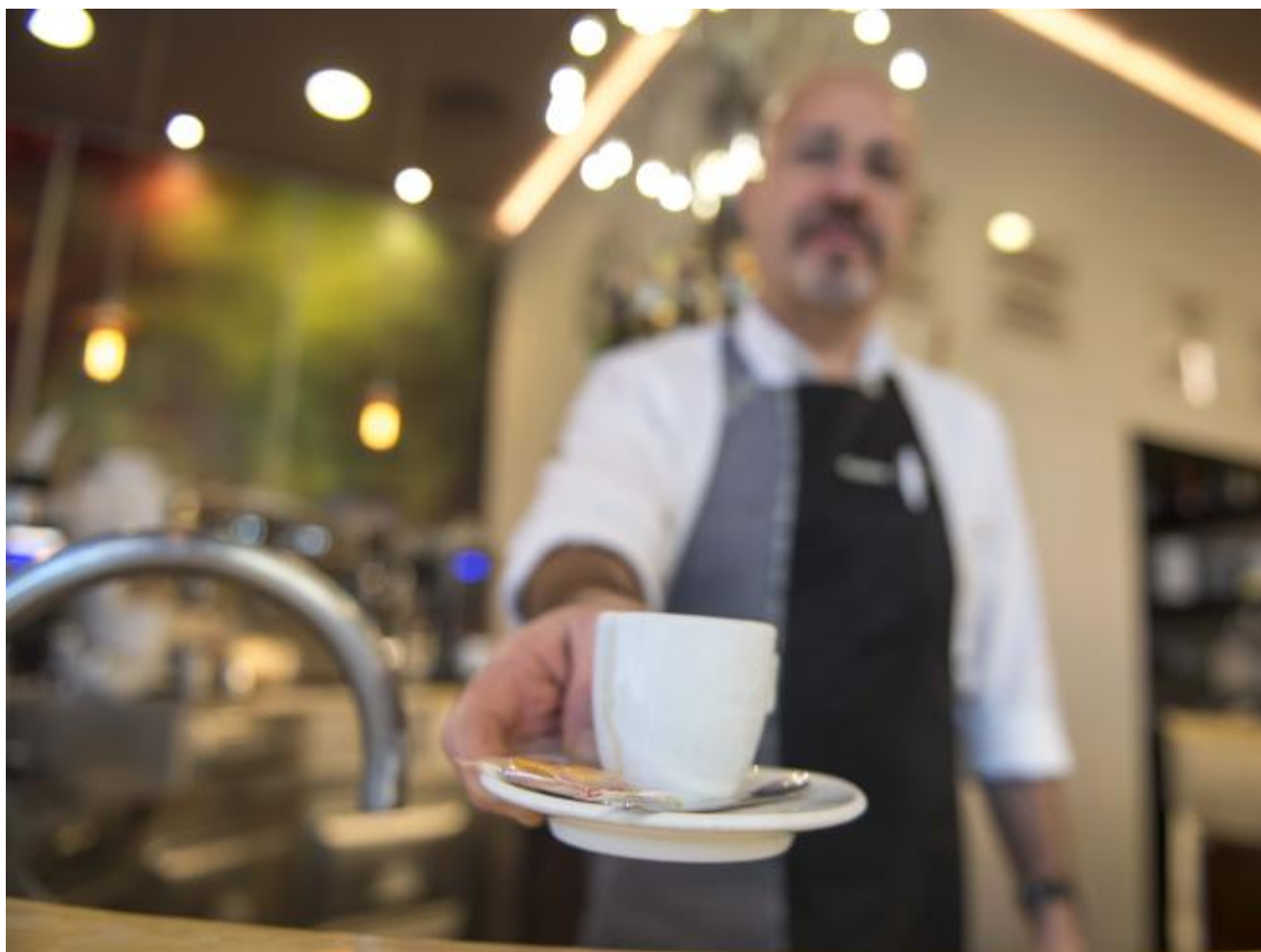
POWERED BY
damicom



Primo giugno, l'iniziativa di Illy: «Offriamo il caffè al bar a tutti gli italiani»

 corriere.it/economia/lavoro/21_maggio_31/primo-giugno-l-iniziativa-illy-offriamo-caffe-bar-tutti-italiani-c9baa85c-c1e5-11eb-97d8-c46abd749374.shtml

May 31, 2021



Per segnare la ripartenza, alla vigilia della festa della Repubblica, domani, primo giugno, Illy ha deciso di offrire il caffè a tutti gli italiani che andranno in un Illy caffè o in uno dei bar riforniti dalla compagnia triestina che hanno aderito all'iniziativa (oltre 3.000 sul territorio nazionale). L'iniziativa si chiama RipARTiAMO e ha l'obiettivo di celebrare il rito dell'espresso al bar e fare ri-incontrare gli italiani nei locali penalizzati da questi mesi di pandemia. «Ci sono delle giornate simboliche nella vita e nelle attività di ciascuno di noi: confidiamo che anche questo 1° giugno 2021 lo sia — si augura Massimiliano Pogliani, amministratore delegato di illycaffè — RipARTiAMO vuole essere un messaggio di speranza per guardare con fiducia al futuro, dopo 15 mesi di restrizioni, con le gravi difficoltà che la pandemia ha causato al mondo del bar, in uno scenario che mutava di settimana in settimana. Un gesto

per esprimere tutta la nostra gratitudine e vicinanza ai nostri partner e ai nostri consumatori, perché illy significa innanzitutto essere una comunità che si ritrova ogni giorno davanti a una tazzina di caffè».

Il ceo di Illycaffè ricorda i dati **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi) dell'impatto della Crisi covid sul settore. Si parla di 50 mila bar e ristoranti a rischio fallimento (oltre 20mila sono quelle cessate nel 2020), con perdite stimate a 34 miliardi di euro e 350 mila posti di lavoro in gioco. L'iniziativa di Illy coincide con la ritrovata possibilità di consumare il caffè al bancone. «Possiamo sperare oggi che il peggio sia alle spalle, supportati da una prospettiva diversa, sia per il rapido progredire delle vaccinazioni, sia per l'impegno del sistema sanitario e per la diffusione consapevole delle misure di sicurezza e prevenzione», dice Pogliani. Oltre all'offerta dell'espresso, per celebrare questo momento, l'artista Matteo Attruia ha disegnato una speciale tazzina, «un oggetto di pregio che racconta attraverso l'arte, la bellezza del bar e del nostro caffè», dicono in Illy. La tazzina sarà utilizzata per servire il caffè nei bar illy aderenti all'iniziativa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La liquidazione del Fondo Polis. Intesa, shopping e merger in Svizzera: così Corcos cresce a casa degli gnomi

di Stefano Righi



Lactalis, l'Italia resta centrale con Galbani e Parmalat

di Isidoro Trovato



Covid-19, il tampone antigenico arriva sugli scaffali del supermercato

di Redazione Economia



Brexit: Londra respinge 3 mila europei alla frontiera. Cosa succede?

di Valentina Iorio



Prodotti senza glutine, prezzi alle stelle (a partire da fette biscottate e pane)

di Fausta Chiesa



Piscine e palestre, ha chiuso una struttura su tre: «Falsa ripartenza, servono più aiuti»

di Emily Capozucca



Diavolo della Tasmania, nati in Australia 7 cuccioli dopo più di 3mila anni

di Silvia Morosi



Meno emissioni di gas, sprechi e plastica: «La rivoluzione Danone per la sostenibilità»

di Alessia Conzonato



«Moda, l'Italia deve fare sistema. All'estero vogliamo contare di più»

di Antonella Baccaro



«Quote giovani» in Borsa, nei consigli il 20% di posti agli under 40

di Sergio Bocconi



Lavoro e tempo libero nelle metropoli: le città del perfetto equilibrio. Milano 39esima

di Peppe Aquaro

Camerieri, baristi, cuochi: 150 mila offerte di lavoro per fare ripartire bar e ristoranti al chiuso

[G corriere.it/economia/lavoro/21_maggio_31/camerieri-baristi-cuochi-150-mila-offerte-lavoro-fare-ripartire-bar-ristoranti-chiuso-73b84946-c1f9-11eb-97d8-c46abd749374.shtml](https://www.corriere.it/economia/lavoro/21_maggio_31/camerieri-baristi-cuochi-150-mila-offerte-lavoro-fare-ripartire-bar-ristoranti-chiuso-73b84946-c1f9-11eb-97d8-c46abd749374.shtml)

May 31, 2021



Sono 160 mila le imprese della ristorazione che, non avendo spazi all'aperto, non hanno ancora riaperto (chi aveva un dehors lo ha fatto dal 26 aprile). Ma domani anche a loro sarà permesso rialzare la saracinesca. Secondo [Fipe](#), la federazione italiana pubblici esercizi aderente a Confcommercio, però, mancano all'appello 150 mila lavoratori da reperire subito.

I pubblici esercizi senza spazi all'aperto sono il 46% circa. «Sono mesi drammatici per il comparto della ristorazione, ma finalmente si comincia a guardare con fiducia ai prossimi mesi. Nel Paese — premette il direttore generale Roberto Calugi — c'è una grande voglia di ripartire, gli italiani hanno voglia di riprendere in mano le loro vite e riappropriarsi dei luoghi della socialità. Ecco perché confidiamo in un rimbalzo molto positivo dopo questo lungo periodo di privazioni e solitudine».

Può sembrare un paradosso, ma ora un'incognita è legata alla capacità di ricostituire in fretta i ranghi del personale di sala e delle cucine. «Mancano i 120 mila professionisti a tempo indeterminato che nel corso dello scorso anno, a causa dei troppi impedimenti imposti alle nostre attività, hanno preferito cambiare lavoro e interrompere i loro contratti. Si tratta di cuochi e bar tender di lunga esperienza, attorno ai quali, spesso, sono state costruite intere imprese. A questi si aggiungono altri 30 mila lavoratori che lo scorso anno lavoravano a tempo determinato e che oggi, anche alla luce dell'incertezza sul futuro, potrebbero preferire strumenti di sostegno al reddito, invece di un vero impiego», dice Callugi. Conclude il direttore generale di **Fipe**: «Per invertire questo trend e rendere nuovamente la ristorazione attrattiva soprattutto per le figure più professionalizzate, è importante che la politica dia un segnale di fiducia, ribadendo che il processo di riapertura sarà irreversibile».

società catering. per basso livello assa integrazione uno fa il montatore ikea. nn arriva casa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La liquidazione del Fondo Polis. Intesa, shopping e merger in Svizzera: così Corcos cresce a casa degli gnomi

di Stefano Righi



Lactalis, l'Italia resta centrale con Galbani e Parmalat

di Isidoro Trovato



Covid-19, il tampone antigenico arriva sugli scaffali del supermercato

di Redazione Economia



Brexit: Londra respinge 3 mila europei alla frontiera. Cosa succede?

di Valentina Iorio



Prodotti senza glutine, prezzi alle stelle (a partire da fette biscottate e pane)

di Fausta Chiesa



Piscine e palestre, ha chiuso una struttura su tre: «Falsa ripartenza, servono più aiuti»

di Emily Capozucca



Diavolo della Tasmania, nati in Australia 7 cuccioli dopo più di 3mila anni

di Silvia Morosi



Meno emissioni di gas, sprechi e plastica: «La rivoluzione Danone per la sostenibilità»

di Alessia Conzonato



«Moda, l'Italia deve fare sistema. All'estero vogliamo contare di più»

di Antonella Baccaro



«Quote giovani» in Borsa, nei consigli il 20% di posti agli under 40

di Sergio Bocconi



Lavoro e tempo libero nelle metropoli: le città del perfetto equilibrio. Milano 39esima

di Peppe Aquaro

[Apri il link](#)

DECRETO SOSTEGNI BIS, **FIPE**: GIOCHI, NON SIAMO RIUSCITI AD AVERE UNA RISPOSTA DAL LEGISLATORE SUL TEMA DELLE CONCESSIONI

[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

Decreto Sostegni Bis, **Fipe**: “Giochi, non siamo riusciti ad avere una risposta dal legislatore sul tema delle concessioni”

31/05/2021 19:14



“Ancora non siamo riusciti ad avere una risposta e attenzione dal legislatore sul tema delle concessioni. Questo nel nostro comparto riguarda sia i giochi, come le sale bingo, che la ristorazione autostradale o

dei musei. La richiesta è di estenderle di almeno un paio d’anni, per avere la possibilità di recuperare un anno in cui, per legge, non si è riusciti a lavorare”. E’ quanto ha detto Roberto Calugi, direttore generale di **Fipe**-Confcommercio, in audizione sul Decreto Sostegni Bis. [cdn/AGIMEG](#)

In Evidenza [Politica](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

[f](#) Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

DL SOSTEGNI BIS, **FIPE**-CONFCOMMERCIO: MISURA CONCRETA, MA INCOMPLETA. SERVE AUMENTARE FONDO COMUNI PER RIDUZIONE TARI PUBBLICI ESERCIZI

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)



ANSA.IT

la Repubblica.it

MEDIASET
TGCOM24

SPORT
MEDIASET

aams

adnkronos
agenzia

asknews

FIPE
fedeazione
pubblici
esercizi

PETER
JUMPER

[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](#)

DL Sostegni Bis, **Fipe**-Confcommercio: "Misura concreta, ma incompleta. Serve aumentare fondo Comuni per riduzione Tari pubblici esercizi"

31/05/2021 17:13



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI

"È certamente apprezzabile la proroga al 31 dicembre 2021 degli interventi in deroga del Fondo di Garanzia per le PMI e dei finanziamenti garantiti da

SACE ma, in questa fase di ripartenza, la proroga della moratoria va estesa non solo al capitale, ma anche agli interessi che rischiano di essere troppo onerosi per chi ha lavorato a singhiozzo negli ultimi 15 mesi". A dirlo è Roberto Calugi, Direttore generale di **Fipe**-Confcommercio, Federazione italiana dei Pubblici Esercizi, intervenuto oggi di fronte alla commissione Bilancio della Camera dei Deputati per suggerire modifiche e integrazioni al DL Sostegni bis, entrato in vigore la scorsa settimana. "Per il resto, poi, pur apprezzando l'impianto complessivo del decreto, secondo la Federazione è necessario aumentare il fondo di 600 milioni di euro destinato ai Comuni per la riduzione della Tari ai Pubblici esercizi". Ip/AGIMEG

[Focus](#) [News](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

[Plug-in Commenti di Facebook](#)

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

Torna il rito del caffè al bancone: ne sentiva la mancanza il 60% degli italiani

corrierealpi.gelocal.it/il-gusto/2021/05/31/news/torna_il_rito_del_caffe_al_bancone_il_60_degli_italiani_ne_sentiva_la_mancanza-303605286/

May 31, 2021

Prendere un **caffè al bar** ci è mancato tantissimo. Non il caffè in quanto tale, visto che a casa ne abbiamo bevuto in abbondanza e che i baristi lo potevano preparare “a portar via”. Insomma: non ci è mancato il caffè del bar, ma proprio il caffè “al” bar, al bancone, quello meraviglioso da bere al volo, quasi bruciandosi le labbra e la lingua, quella piccola scossa di energia, il sorso di adrenalina che dava la spinta prima di entrare in ufficio, lo sprint consolatorio tra un impegno e un altro, quello per sigillare sia pure in un minuto la chiacchiera col collega per poi rimettersi alla scrivania.

Durante il primo lockdown e poi in seguito, quando si poteva solo ritirare il **bicchierino di carta o di plastica** (che tristezza) col caffè da consumare fuori, fino a questo 31 maggio, il piacere dell'espresso al bancone è stato solo un desiderio da reprimere.



Secondo un recente sondaggio di AstraRicerche per conto del [Consorzio Promozione Caffè](#), durante il periodo delle restrizioni causate dal Covid-19 oltre il **60% degli italiani ha sentito la mancanza dell'esperienza al bar**. La ricerca, “Gli italiani e il caffè”, ha confermato l'amore per questa bevanda: 4 su 10 bevono da 2 a 3 tazzine al giorno e altrettanti ne consumano 3 o 4. Certo, la pandemia ha fatto crescere il numero di quelli bevuti in modalità casalinga, come conferma Massimiliano Pogliani, amministratore delegato di illycaffè (l'azienda ha registrato un +30% da supermercato e un +40% da vendite online per consumo domestico) ma non ha incrinato l'amore per il piccolo lusso dell'espresso al bar.



Infatti, un altro motivo per odiare il virus è che l'isolamento forzato ha tolto agli italiani una parte importante della loro quotidianità, **un rito** di cui sei persone su dieci confessa di avere nostalgia. In particolare, come sottolinea Patrick Hoffer, Presidente del Consorzio Promozione Caffè, è mancata una piacevole routine dell'inizio della giornata, l'incontro con gli amici e il gusto del caffè preparato dal **barista di fiducia**. Oltre il 65% dei lavoratori e degli studenti, poi, ha sofferto anche l'assenza della pausa caffè nel luogo di lavoro o di studio.

Ben venga allora il ritorno a quel consumo rituale di fronte al barista indaffarato. Un'abitudine tutta italiana che solo da poco si è diffusa anche all'estero, grazie alla **cultura dell'espresso**: corto, da bere in un sorso, era fino a pochi anni fa un modo sconosciuto all'estero per consumare il caffè. Basta pensare alle dimensioni delle tazze per capirlo. Mentre per gli stranieri è una bevanda di socialità, che, bollente e lunga, richiede molto tempo, seduti a un tavolino, paradossalmente nel Paese più conviviale del mondo, può essere un momento solitario e frettoloso: ristretto, scossa di energia, sorso corroborante. Va giù in un minuto ed è un piccolo rituale per concedersi un momento di relax. Lo si faceva quasi distrattamente: "un caffè per favore". Tra l'ingresso nel locale, la richiesta ad alta voce rivolta al barista mentre si fa lo scontrino e la bevuta, il tutto non richiede più di **tre minuti**. Si fa al bar della stazione mentre il treno arriva, all'aeroporto prima che aprano il gate, sotto l'ufficio prima di passare il badge.



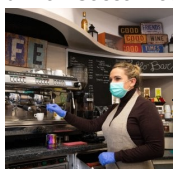
Dal primo giugno tutto questo, in parte può ricominciare. Si può prendere finalmente il caffè al bancone. Non ancora gomito-a-gomito, ma è

già un inizio. Importante non solo per gli amanti della tazzina, ma per tutto il settore. I dati [Fipe](#) ci raccontano di un comparto in grande difficoltà, con quasi **50 mila bar e ristoranti a rischio fallimento** (oltre 20mila attività sono cessate nel 2020), con perdite stimate a 34 miliardi di euro e 350 mila posti di lavoro in gioco.

Benvenuto allora a questo nuovo inizio, che un'azienda storica del caffè ha scelto di festeggiare con uno speciale omaggio: negli [illy Caffè](#) e in tutti i bar partner aderenti all'iniziativa, il 1° giugno, grazie all'iniziativa RipARTiAMO, **l'espresso sarà offerto** in tutta Italia agli avventori del bar. Negli oltre 3 mila bar aderenti in tutta Italia, da Nord a Sud, c'è un caffè che aspetta gli appassionati in vena di celebrare il ritorno all'aromatico rito quotidiano.

La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

di Max Cassani 30 Aprile 2021



«Vi sono delle **giornate simboliche** nella vita e nelle attività di ciascuno di noi: confidiamo che questo 1° giugno 2021 lo

sarà» è l'augurio di Pogliani, che lancia un messaggio di fiducia al futuro e alle persone che «si ritrovano ogni giorno davanti a una tazzina di caffè». Inoltre, la voglia di normalità passa anche attraverso il messaggio dell'**artista Matteo Attruia** che ha disegnato una speciale tazzina RipARTiAMO, un oggetto che attraverso l'arte, scrive la bellezza della tradizione bar e del caffè. Basta plastica e cartoncino, viva il ritorno della ceramica per la tazzina che sarà utilizzata per servire il caffè nei bar Illy aderenti (e per la gioia dei collezionisti sarà disponibile a partire dal 1° giugno negli illy Caffè e Illy shop). «Oltre all'estetica - conclude l'ad illy - con una vera tazzina **l'esperienza organolettica** si completa per apprezzare a pieno gusto, aroma e giusta temperatura».

Torna il rito del caffè al bancone: ne sentiva la mancanza il 60% degli italiani

gazzettadimantova.gelocal.it/il-gusto/2021/05/31/news/torna_il_rito_del_caffe_al_bancone_il_60_degli_italiani_ne_sentiva_la_mancanza-303605286/

May 31, 2021

Prendere un caffè al bar ci è mancato tantissimo. Non il caffè in quanto tale, visto che a casa ne abbiamo bevuto in abbondanza e che i baristi lo potevano preparare “a portar via”. Insomma: non ci è mancato il caffè del bar, ma proprio il caffè “al” bar, al bancone, quello meraviglioso da bere al volo, quasi bruciandosi le labbra e la lingua, quella piccola scossa di energia, il sorso di adrenalina che dava la spinta prima di entrare in ufficio, lo sprint consolatorio tra un impegno e un altro, quello per sigillare sia pure in un minuto la chiacchiera col collega per poi rimettersi alla scrivania.

Durante il primo lockdown e poi in seguito, quando si poteva solo ritirare il **bicchierino di carta o di plastica** (che tristezza) col caffè da consumare fuori, fino a questo 31 maggio, il piacere dell'espresso al bancone è stato solo un desiderio da reprimere.



Secondo un recente sondaggio di AstraRicerche per conto del [Consorzio Promozione Caffè](#), durante il periodo delle restrizioni causate dal Covid-19 oltre il **60% degli italiani ha sentito la mancanza dell'esperienza al bar**. La ricerca, “Gli italiani e il caffè”, ha confermato l'amore per questa bevanda: 4 su 10 bevono da 2 a 3 tazzine al giorno e altrettanti ne consumano 3 o 4. Certo, la pandemia ha fatto crescere il numero di quelli bevuti in modalità casalinga, come conferma Massimiliano Pogliani, amministratore delegato di illycaffè (l'azienda ha registrato un +30% da supermercato e un +40% da vendite online per consumo domestico) ma non ha incrinato l'amore per il piccolo lusso dell'espresso al bar.



Infatti, un altro motivo per odiare il virus è che l'isolamento forzato ha tolto agli italiani una parte importante della loro quotidianità, **un rito** di cui sei persone su dieci confessa di avere nostalgia. In particolare, come sottolinea Patrick Hoffer, Presidente del Consorzio Promozione Caffè, è mancata una piacevole routine dell'inizio della giornata, l'incontro con gli amici e il gusto del caffè preparato dal **barista di fiducia**. Oltre il 65% dei lavoratori e degli studenti, poi, ha sofferto anche l'assenza della pausa caffè nel luogo di lavoro o di studio.

Ben venga allora il ritorno a quel consumo rituale di fronte al barista indaffarato. Un'abitudine tutta italiana che solo da poco si è diffusa anche all'estero, grazie alla **cultura dell'espresso**: corto, da bere in un sorso, era fino a pochi anni fa un modo sconosciuto all'estero per consumare il caffè. Basta pensare alle dimensioni delle tazze per capirlo. Mentre per gli stranieri è una bevanda di socialità, che, bollente e lunga, richiede molto tempo, seduti a un tavolino, paradossalmente nel Paese più conviviale del mondo, può essere un momento solitario e frettoloso: ristretto, scossa di energia, sorso corroborante. Va giù in un minuto ed è un piccolo rituale per concedersi un momento di relax. Lo si faceva quasi distrattamente: "un caffè per favore". Tra l'ingresso nel locale, la richiesta ad alta voce rivolta al barista mentre si fa lo scontrino e la bevuta, il tutto non richiede più di **tre minuti**. Si fa al bar della stazione mentre il treno arriva, all'aeroporto prima che aprano il gate, sotto l'ufficio prima di passare il badge.



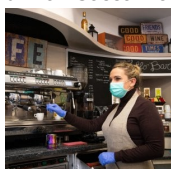
Dal primo giugno tutto questo, in parte può ricominciare. Si può prendere finalmente il caffè al bancone. Non ancora gomito-a-gomito, ma è

già un inizio. Importante non solo per gli amanti della tazzina, ma per tutto il settore. I dati [Fipe](#) ci raccontano di un comparto in grande difficoltà, con quasi **50 mila bar e ristoranti a rischio fallimento** (oltre 20mila attività sono cessate nel 2020), con perdite stimate a 34 miliardi di euro e 350 mila posti di lavoro in gioco.

Benvenuto allora a questo nuovo inizio, che un'azienda storica del caffè ha scelto di festeggiare con uno speciale omaggio: negli [illy Caffè](#) e in tutti i bar partner aderenti all'iniziativa, il 1° giugno, grazie all'iniziativa RipARTiAMO, **l'espresso sarà offerto** in tutta Italia agli avventori del bar. Negli oltre 3 mila bar aderenti in tutta Italia, da Nord a Sud, c'è un caffè che aspetta gli appassionati in vena di celebrare il ritorno all'aromatico rito quotidiano.

La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

di Max Cassani 30 Aprile 2021



«Vi sono delle **giornate simboliche** nella vita e nelle attività di ciascuno di noi: confidiamo che questo 1° giugno 2021 lo

sarà» è l'augurio di Pogliani, che lancia un messaggio di fiducia al futuro e alle persone che «si ritrovano ogni giorno davanti a una tazzina di caffè». Inoltre, la voglia di normalità passa anche attraverso il messaggio dell'**artista Matteo Attruia** che ha disegnato una speciale tazzina RipARTiAMO, un oggetto che attraverso l'arte, scrive la bellezza della tradizione bar e del caffè. Basta plastica e cartoncino, viva il ritorno della ceramica per la tazzina che sarà utilizzata per servire il caffè nei bar Illy aderenti (e per la gioia dei collezionisti sarà disponibile a partire dal 1° giugno negli illy Caffè e Illy shop). «Oltre all'estetica - conclude l'ad illy - con una vera tazzina **l'esperienza organolettica** si completa per apprezzare a pieno gusto, aroma e giusta temperatura».

Torna il rito del caffè al bancone: ne sentiva la mancanza il 60% degli italiani

ilpiccolo.gelocal.it/il-gusto/2021/05/31/news/torna_il_rito_del_caffe_al_bancone_il_60_degli_italiani_ne_sentiva_la_mancanza-303605286/

May 31, 2021

Prendere un caffè al bar ci è mancato tantissimo. Non il caffè in quanto tale, visto che a casa ne abbiamo bevuto in abbondanza e che i baristi lo potevano preparare “a portar via”. Insomma: non ci è mancato il caffè del bar, ma proprio il caffè “al” bar, al bancone, quello meraviglioso da bere al volo, quasi bruciandosi le labbra e la lingua, quella piccola scossa di energia, il sorso di adrenalina che dava la spinta prima di entrare in ufficio, lo sprint consolatorio tra un impegno e un altro, quello per sigillare sia pure in un minuto la chiacchiera col collega per poi rimettersi alla scrivania.

Durante il primo lockdown e poi in seguito, quando si poteva solo ritirare il bicchierino di carta o di plastica (che tristezza) col caffè da consumare fuori, fino a questo 31 maggio, il piacere dell'espresso al bancone è stato solo un desiderio da reprimere.



Secondo un recente sondaggio di AstraRicerche per conto del [Consorzio Promozione Caffè](#), durante il periodo delle restrizioni causate dal Covid-19 oltre il **60% degli italiani ha sentito la mancanza dell'esperienza al bar**. La ricerca, “Gli italiani e il caffè”, ha confermato l'amore per questa bevanda: 4 su 10 bevono da 2 a 3 tazzine al giorno e altrettanti ne consumano 3 o 4. Certo, la pandemia ha fatto crescere il numero di quelli bevuti in modalità casalinga, come conferma Massimiliano Pogliani, amministratore delegato di illycaffè (l'azienda ha registrato un +30% da supermercato e un +40% da vendite online per consumo domestico) ma non ha incrinato l'amore per il piccolo lusso dell'espresso al bar.



Infatti, un altro motivo per odiare il virus è che l'isolamento forzato ha tolto agli italiani una parte importante della loro quotidianità, **un rito** di cui sei persone su dieci confessa di avere nostalgia. In particolare, come sottolinea Patrick Hoffer, Presidente del Consorzio Promozione Caffè, è mancata una piacevole routine dell'inizio della giornata, l'incontro con gli amici e il gusto del caffè preparato dal **barista di fiducia**. Oltre il 65% dei lavoratori e degli studenti, poi, ha sofferto anche l'assenza della pausa caffè nel luogo di lavoro o di studio.

Ben venga allora il ritorno a quel consumo rituale di fronte al barista indaffarato. Un'abitudine tutta italiana che solo da poco si è diffusa anche all'estero, grazie alla **cultura dell'espresso**: corto, da bere in un sorso, era fino a pochi anni fa un modo sconosciuto all'estero per consumare il caffè. Basta pensare alle dimensioni delle tazze per capirlo. Mentre per gli stranieri è una bevanda di socialità, che, bollente e lunga, richiede molto tempo, seduti a un tavolino, paradossalmente nel Paese più conviviale del mondo, può essere un momento solitario e frettoloso: ristretto, scossa di energia, sorso corroborante. Va giù in un minuto ed è un piccolo rituale per concedersi un momento di relax. Lo si faceva quasi distrattamente: "un caffè per favore". Tra l'ingresso nel locale, la richiesta ad alta voce rivolta al barista mentre si fa lo scontrino e la bevuta, il tutto non richiede più di **tre minuti**. Si fa al bar della stazione mentre il treno arriva, all'aeroporto prima che aprano il gate, sotto l'ufficio prima di passare il badge.



Dal primo giugno tutto questo, in parte può ricominciare. Si può prendere finalmente il caffè al bancone. Non ancora gomito-a-gomito, ma è

già un inizio. Importante non solo per gli amanti della tazzina, ma per tutto il settore. I dati [Fipe](#) ci raccontano di un comparto in grande difficoltà, con quasi **50 mila bar e ristoranti a rischio fallimento** (oltre 20mila attività sono cessate nel 2020), con perdite stimate a 34 miliardi di euro e 350 mila posti di lavoro in gioco.

Benvenuto allora a questo nuovo inizio, che un'azienda storica del caffè ha scelto di festeggiare con uno speciale omaggio: negli [illy Caffè](#) e in tutti i bar partner aderenti all'iniziativa, il 1° giugno, grazie all'iniziativa RipARTiAMO, **l'espresso sarà offerto** in tutta Italia agli avventori del bar. Negli oltre 3 mila bar aderenti in tutta Italia, da Nord a Sud, c'è un caffè che aspetta gli appassionati in vena di celebrare il ritorno all'aromatico rito quotidiano.

La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

di Max Cassani 30 Aprile 2021



«Vi sono delle **giornate simboliche** nella vita e nelle attività di ciascuno di noi: confidiamo che questo 1° giugno 2021 lo

sarà» è l'augurio di Pogliani, che lancia un messaggio di fiducia al futuro e alle persone che «si ritrovano ogni giorno davanti a una tazzina di caffè». Inoltre, la voglia di normalità passa anche attraverso il messaggio dell'**artista Matteo Attruia** che ha disegnato una speciale tazzina RipARTiAMO, un oggetto che attraverso l'arte, scrive la bellezza della tradizione bar e del caffè. Basta plastica e cartoncino, viva il ritorno della ceramica per la tazzina che sarà utilizzata per servire il caffè nei bar Illy aderenti (e per la gioia dei collezionisti sarà disponibile a partire dal 1° giugno negli illy Caffè e Illy shop). «Oltre all'estetica - conclude l'ad illy - con una vera tazzina **l'esperienza organolettica** si completa per apprezzare a pieno gusto, aroma e giusta temperatura».

Torna il rito del caffè al bancone: ne sentiva la mancanza il 60% degli italiani

[S ilsecoloxix.it/il-gusto/2021/05/31/news/torna_il_rito_del_caffe_al_bancone_il_60_degli_italiani_ne_sentiva_la_mancanza-303605286/](https://www.ilsecoloxix.it/il-gusto/2021/05/31/news/torna_il_rito_del_caffe_al_bancone_il_60_degli_italiani_ne_sentiva_la_mancanza-303605286/)

May 31, 2021

Prendere un **caffè al bar** ci è mancato tantissimo. Non il caffè in quanto tale, visto che a casa ne abbiamo bevuto in abbondanza e che i baristi lo potevano preparare “a portar via”. Insomma: non ci è mancato il caffè del bar, ma proprio il caffè “al” bar, al bancone, quello meraviglioso da bere al volo, quasi bruciandosi le labbra e la lingua, quella piccola scossa di energia, il sorso di adrenalina che dava la spinta prima di entrare in ufficio, lo sprint consolatorio tra un impegno e un altro, quello per sigillare sia pure in un minuto la chiacchiera col collega per poi rimettersi alla scrivania.

Durante il primo lockdown e poi in seguito, quando si poteva solo ritirare il **bicchierino di carta o di plastica** (che tristezza) col caffè da consumare fuori, fino a questo 31 maggio, il piacere dell'espresso al bancone è stato solo un desiderio da reprimere.



Secondo un recente sondaggio di AstraRicerche per conto del [Consorzio Promozione Caffè](#), durante il periodo delle restrizioni causate dal Covid-19 oltre il **60% degli italiani ha sentito la mancanza dell'esperienza al bar**. La ricerca, “Gli italiani e il caffè”, ha confermato l'amore per questa bevanda: 4 su 10 bevono da 2 a 3 tazzine al giorno e altrettanti ne consumano 3 o 4. Certo, la pandemia ha fatto crescere il numero di quelli bevuti in modalità casalinga, come conferma Massimiliano Pogliani, amministratore delegato di illycaffè (l'azienda ha registrato un +30% da supermercato e un +40% da vendite online per consumo domestico) ma non ha incrinato l'amore per il piccolo lusso dell'espresso al bar.

[Apri il link](#)



Infatti, un altro motivo per odiare il virus è che l'isolamento forzato ha tolto agli italiani una parte importante della loro quotidianità, **un rito** di cui sei persone su dieci confessa di avere nostalgia. In particolare, come sottolinea Patrick Hoffer, Presidente del Consorzio Promozione Caffè, è mancata una piacevole routine dell'inizio della giornata, l'incontro con gli amici e il gusto del caffè preparato dal **barista di fiducia**. Oltre il 65% dei lavoratori e degli studenti, poi, ha sofferto anche l'assenza della pausa caffè nel luogo di lavoro o di studio.

Ben venga allora il ritorno a quel consumo rituale di fronte al barista indaffarato. Un'abitudine tutta italiana che solo da poco si è diffusa anche all'estero, grazie alla **cultura dell'espresso**: corto, da bere in un sorso, era fino a pochi anni fa un modo sconosciuto all'estero per consumare il caffè. Basta pensare alle dimensioni delle tazze per capirlo. Mentre per gli stranieri è una bevanda di socialità, che, bollente e lunga, richiede molto tempo, seduti a un tavolino, paradossalmente nel Paese più conviviale del mondo, può essere un momento solitario e frettoloso: ristretto, scossa di energia, sorso corroborante. Va giù in un minuto ed è un piccolo rituale per concedersi un momento di relax. Lo si faceva quasi distrattamente: "un caffè per favore". Tra l'ingresso nel locale, la richiesta ad alta voce rivolta al barista mentre si fa lo scontrino e la bevuta, il tutto non richiede più di **tre minuti**. Si fa al bar della stazione mentre il treno arriva, all'aeroporto prima che aprano il gate, sotto l'ufficio prima di passare il badge.



Dal primo giugno tutto questo, in parte può ricominciare. Si può prendere finalmente il caffè al bancone. Non ancora gomito-a-gomito, ma è

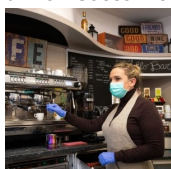
[Apri il link](#)

già un inizio. Importante non solo per gli amanti della tazzina, ma per tutto il settore. I dati Fipe ci raccontano di un comparto in grande difficoltà, con quasi **50 mila bar e ristoranti a rischio fallimento** (oltre 20mila attività sono cessate nel 2020), con perdite stimate a 34 miliardi di euro e 350 mila posti di lavoro in gioco.

Benvenuto allora a questo nuovo inizio, che un'azienda storica del caffè ha scelto di festeggiare con uno speciale omaggio: negli illy Caffè e in tutti i bar partner aderenti all'iniziativa, il 1° giugno, grazie all'iniziativa RipARTiAMO, **l'espresso sarà offerto** in tutta Italia agli avventori del bar. Negli oltre 3 mila bar aderenti in tutta Italia, da Nord a Sud, c'è un caffè che aspetta gli appassionati in vena di celebrare il ritorno all'aromatico rito quotidiano.

La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

di Max Cassani 30 Aprile 2021



«Vi sono delle **giornate simboliche** nella vita e nelle attività di ciascuno di noi: confidiamo che questo 1° giugno 2021 lo

sarà» è l'augurio di Pogliani, che lancia un messaggio di fiducia al futuro e alle persone che «si ritrovano ogni giorno davanti a una tazzina di caffè». Inoltre, la voglia di normalità passa anche attraverso il messaggio dell'**artista Matteo Attruia** che ha disegnato una speciale tazzina RipARTiAMO, un oggetto che attraverso l'arte, scrive la bellezza della tradizione bar e del caffè. Basta plastica e cartoncino, viva il ritorno della ceramica per la tazzina che sarà utilizzata per servire il caffè nei bar Illy aderenti (e per la gioia dei collezionisti sarà disponibile a partire dal 1° giugno negli illy Caffè e Illy shop). «Oltre all'estetica - conclude l'ad illy - con una vera tazzina **l'esperienza organolettica** si completa per apprezzare a pieno gusto, aroma e giusta temperatura».

Torna il rito del caffè al bancone: ne sentiva la mancanza il 60% degli italiani

laprovinciapavese.gelocal.it/il-gusto/2021/05/31/news/torna_il_rito_del_caffe_al_bancone_il_60_degli_italiani_ne_sentiva_la_mancanza-303605286/

May 31, 2021

Prendere un caffè al bar ci è mancato tantissimo. Non il caffè in quanto tale, visto che a casa ne abbiamo bevuto in abbondanza e che i baristi lo potevano preparare “a portar via”. Insomma: non ci è mancato il caffè del bar, ma proprio il caffè “al” bar, al bancone, quello meraviglioso da bere al volo, quasi bruciandosi le labbra e la lingua, quella piccola scossa di energia, il sorso di adrenalina che dava la spinta prima di entrare in ufficio, lo sprint consolatorio tra un impegno e un altro, quello per sigillare sia pure in un minuto la chiacchiera col collega per poi rimettersi alla scrivania.

Durante il primo lockdown e poi in seguito, quando si poteva solo ritirare il bicchierino di carta o di plastica (che tristezza) col caffè da consumare fuori, fino a questo 31 maggio, il piacere dell'espresso al bancone è stato solo un desiderio da reprimere.



Secondo un recente sondaggio di AstraRicerche per conto del [Consorzio Promozione Caffè](#), durante il periodo delle restrizioni causate dal Covid-19 oltre il **60% degli italiani ha sentito la mancanza dell'esperienza al bar**. La ricerca, “Gli italiani e il caffè”, ha confermato l'amore per questa bevanda: 4 su 10 bevono da 2 a 3 tazzine al giorno e altrettanti ne consumano 3 o 4. Certo, la pandemia ha fatto crescere il numero di quelli bevuti in modalità casalinga, come conferma Massimiliano Pogliani, amministratore delegato di illycaffè (l'azienda ha registrato un +30% da supermercato e un +40% da vendite online per consumo domestico) ma non ha incrinato l'amore per il piccolo lusso dell'espresso al bar.



Infatti, un altro motivo per odiare il virus è che l'isolamento forzato ha tolto agli italiani una parte importante della loro quotidianità, **un rito** di cui sei persone su dieci confessa di avere nostalgia. In particolare, come sottolinea Patrick Hoffer, Presidente del Consorzio Promozione Caffè, è mancata una piacevole routine dell'inizio della giornata, l'incontro con gli amici e il gusto del caffè preparato dal **barista di fiducia**. Oltre il 65% dei lavoratori e degli studenti, poi, ha sofferto anche l'assenza della pausa caffè nel luogo di lavoro o di studio.

Ben venga allora il ritorno a quel consumo rituale di fronte al barista indaffarato. Un'abitudine tutta italiana che solo da poco si è diffusa anche all'estero, grazie alla **cultura dell'espresso**: corto, da bere in un sorso, era fino a pochi anni fa un modo sconosciuto all'estero per consumare il caffè. Basta pensare alle dimensioni delle tazze per capirlo. Mentre per gli stranieri è una bevanda di socialità, che, bollente e lunga, richiede molto tempo, seduti a un tavolino, paradossalmente nel Paese più conviviale del mondo, può essere un momento solitario e frettoloso: ristretto, scossa di energia, sorso corroborante. Va giù in un minuto ed è un piccolo rituale per concedersi un momento di relax. Lo si faceva quasi distrattamente: "un caffè per favore". Tra l'ingresso nel locale, la richiesta ad alta voce rivolta al barista mentre si fa lo scontrino e la bevuta, il tutto non richiede più di **tre minuti**. Si fa al bar della stazione mentre il treno arriva, all'aeroporto prima che aprano il gate, sotto l'ufficio prima di passare il badge.



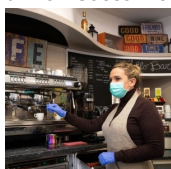
Dal primo giugno tutto questo, in parte può ricominciare. Si può prendere finalmente il caffè al bancone. Non ancora gomito-a-gomito, ma è

già un inizio. Importante non solo per gli amanti della tazzina, ma per tutto il settore. I dati [Fipe](#) ci raccontano di un comparto in grande difficoltà, con quasi **50 mila bar e ristoranti a rischio fallimento** (oltre 20mila attività sono cessate nel 2020), con perdite stimate a 34 miliardi di euro e 350 mila posti di lavoro in gioco.

Benvenuto allora a questo nuovo inizio, che un'azienda storica del caffè ha scelto di festeggiare con uno speciale omaggio: negli [illy Caffè](#) e in tutti i bar partner aderenti all'iniziativa, il 1° giugno, grazie all'iniziativa RipARTiAMO, **l'espresso sarà offerto** in tutta Italia agli avventori del bar. Negli oltre 3 mila bar aderenti in tutta Italia, da Nord a Sud, c'è un caffè che aspetta gli appassionati in vena di celebrare il ritorno all'aromatico rito quotidiano.

La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

di Max Cassani 30 Aprile 2021



«Vi sono delle **giornate simboliche** nella vita e nelle attività di ciascuno di noi: confidiamo che questo 1° giugno 2021 lo

sarà» è l'augurio di Pogliani, che lancia un messaggio di fiducia al futuro e alle persone che «si ritrovano ogni giorno davanti a una tazzina di caffè». Inoltre, la voglia di normalità passa anche attraverso il messaggio dell'**artista Matteo Attruia** che ha disegnato una speciale tazzina RipARTiAMO, un oggetto che attraverso l'arte, scrive la bellezza della tradizione bar e del caffè. Basta plastica e cartoncino, viva il ritorno della ceramica per la tazzina che sarà utilizzata per servire il caffè nei bar Illy aderenti (e per la gioia dei collezionisti sarà disponibile a partire dal 1° giugno negli illy Caffè e Illy shop). «Oltre all'estetica - conclude l'ad illy - con una vera tazzina **l'esperienza organolettica** si completa per apprezzare a pieno gusto, aroma e giusta temperatura».

Torna il rito del caffè al bancone: ne sentiva la mancanza il 60% degli italiani

lasentinella.gelocal.it/il-gusto/2021/05/31/news/torna_il_rito_del_caffe_al_bancone_il_60_degli_italiani_ne_sentiva_la_mancanza-303605286/

May 31, 2021

Prendere un **caffè al bar** ci è mancato tantissimo. Non il caffè in quanto tale, visto che a casa ne abbiamo bevuto in abbondanza e che i baristi lo potevano preparare “a portar via”. Insomma: non ci è mancato il caffè del bar, ma proprio il caffè “al” bar, al bancone, quello meraviglioso da bere al volo, quasi bruciandosi le labbra e la lingua, quella piccola scossa di energia, il sorso di adrenalina che dava la spinta prima di entrare in ufficio, lo sprint consolatorio tra un impegno e un altro, quello per sigillare sia pure in un minuto la chiacchiera col collega per poi rimettersi alla scrivania.

Durante il primo lockdown e poi in seguito, quando si poteva solo ritirare il **bicchierino di carta o di plastica** (che tristezza) col caffè da consumare fuori, fino a questo 31 maggio, il piacere dell'espresso al bancone è stato solo un desiderio da reprimere.



Secondo un recente sondaggio di AstraRicerche per conto del [Consorzio Promozione Caffè](#), durante il periodo delle restrizioni causate dal Covid-19 oltre il **60% degli italiani ha sentito la mancanza dell'esperienza al bar**. La ricerca, “Gli italiani e il caffè”, ha confermato l'amore per questa bevanda: 4 su 10 bevono da 2 a 3 tazzine al giorno e altrettanti ne consumano 3 o 4. Certo, la pandemia ha fatto crescere il numero di quelli bevuti in modalità casalinga, come conferma Massimiliano Pogliani, amministratore delegato di illycaffè (l'azienda ha registrato un +30% da supermercato e un +40% da vendite online per consumo domestico) ma non ha incrinato l'amore per il piccolo lusso dell'espresso al bar.



Infatti, un altro motivo per odiare il virus è che l'isolamento forzato ha tolto agli italiani una parte importante della loro quotidianità, **un rito** di cui sei persone su dieci confessa di avere nostalgia. In particolare, come sottolinea Patrick Hoffer, Presidente del Consorzio Promozione Caffè, è mancata una piacevole routine dell'inizio della giornata, l'incontro con gli amici e il gusto del caffè preparato dal **barista di fiducia**. Oltre il 65% dei lavoratori e degli studenti, poi, ha sofferto anche l'assenza della pausa caffè nel luogo di lavoro o di studio.

Ben venga allora il ritorno a quel consumo rituale di fronte al barista indaffarato. Un'abitudine tutta italiana che solo da poco si è diffusa anche all'estero, grazie alla **cultura dell'espresso**: corto, da bere in un sorso, era fino a pochi anni fa un modo sconosciuto all'estero per consumare il caffè. Basta pensare alle dimensioni delle tazze per capirlo. Mentre per gli stranieri è una bevanda di socialità, che, bollente e lunga, richiede molto tempo, seduti a un tavolino, paradossalmente nel Paese più conviviale del mondo, può essere un momento solitario e frettoloso: ristretto, scossa di energia, sorso corroborante. Va giù in un minuto ed è un piccolo rituale per concedersi un momento di relax. Lo si faceva quasi distrattamente: "un caffè per favore". Tra l'ingresso nel locale, la richiesta ad alta voce rivolta al barista mentre si fa lo scontrino e la bevuta, il tutto non richiede più di **tre minuti**. Si fa al bar della stazione mentre il treno arriva, all'aeroporto prima che aprano il gate, sotto l'ufficio prima di passare il badge.



Dal primo giugno tutto questo, in parte può ricominciare. Si può prendere finalmente il caffè al bancone. Non ancora gomito-a-gomito, ma è

già un inizio. Importante non solo per gli amanti della tazzina, ma per tutto il settore. I dati [Fipe](#) ci raccontano di un comparto in grande difficoltà, con quasi **50 mila bar e ristoranti a rischio fallimento** (oltre 20mila attività sono cessate nel 2020), con perdite stimate a 34 miliardi di euro e 350 mila posti di lavoro in gioco.

Benvenuto allora a questo nuovo inizio, che un'azienda storica del caffè ha scelto di festeggiare con uno speciale omaggio: negli [illy Caffè](#) e in tutti i bar partner aderenti all'iniziativa, il 1° giugno, grazie all'iniziativa RipARTiAMO, **l'espresso sarà offerto** in tutta Italia agli avventori del bar. Negli oltre 3 mila bar aderenti in tutta Italia, da Nord a Sud, c'è un caffè che aspetta gli appassionati in vena di celebrare il ritorno all'aromatico rito quotidiano.

La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

di Max Cassani 30 Aprile 2021



«Vi sono delle **giornate simboliche** nella vita e nelle attività di ciascuno di noi: confidiamo che questo 1° giugno 2021 lo

sarà» è l'augurio di Pogliani, che lancia un messaggio di fiducia al futuro e alle persone che «si ritrovano ogni giorno davanti a una tazzina di caffè». Inoltre, la voglia di normalità passa anche attraverso il messaggio dell'**artista Matteo Attruia** che ha disegnato una speciale tazzina RipARTiAMO, un oggetto che attraverso l'arte, scrive la bellezza della tradizione bar e del caffè. Basta plastica e cartoncino, viva il ritorno della ceramica per la tazzina che sarà utilizzata per servire il caffè nei bar Illy aderenti (e per la gioia dei collezionisti sarà disponibile a partire dal 1° giugno negli illy Caffè e Illy shop). «Oltre all'estetica - conclude l'ad illy - con una vera tazzina **l'esperienza organolettica** si completa per apprezzare a pieno gusto, aroma e giusta temperatura».

Torna il rito del caffè al bancone: ne sentiva la mancanza il 60% degli italiani

nuovavenezia.gelocal.it/il-gusto/2021/05/31/news/torna_il_rito_del_caffe_al_bancone_il_60_degli_italiani_ne_sentiva_la_mancanza-303605286/

May 31, 2021

Prendere un caffè al bar ci è mancato tantissimo. Non il caffè in quanto tale, visto che a casa ne abbiamo bevuto in abbondanza e che i baristi lo potevano preparare “a portar via”. Insomma: non ci è mancato il caffè del bar, ma proprio il caffè “al” bar, al bancone, quello meraviglioso da bere al volo, quasi bruciandosi le labbra e la lingua, quella piccola scossa di energia, il sorso di adrenalina che dava la spinta prima di entrare in ufficio, lo sprint consolatorio tra un impegno e un altro, quello per sigillare sia pure in un minuto la chiacchiera col collega per poi rimettersi alla scrivania.

Durante il primo lockdown e poi in seguito, quando si poteva solo ritirare il bicchierino di carta o di plastica (che tristezza) col caffè da consumare fuori, fino a questo 31 maggio, il piacere dell'espresso al bancone è stato solo un desiderio da reprimere.



Secondo un recente sondaggio di AstraRicerche per conto del [Consorzio Promozione Caffè](#), durante il periodo delle restrizioni causate dal Covid-19 oltre il **60% degli italiani ha sentito la mancanza dell'esperienza al bar**. La ricerca, “Gli italiani e il caffè”, ha confermato l'amore per questa bevanda: 4 su 10 bevono da 2 a 3 tazzine al giorno e altrettanti ne consumano 3 o 4. Certo, la pandemia ha fatto crescere il numero di quelli bevuti in modalità casalinga, come conferma Massimiliano Pogliani, amministratore delegato di illycaffè (l'azienda ha registrato un +30% da supermercato e un +40% da vendite online per consumo domestico) ma non ha incrinato l'amore per il piccolo lusso dell'espresso al bar.



Infatti, un altro motivo per odiare il virus è che l'isolamento forzato ha tolto agli italiani una parte importante della loro quotidianità, **un rito** di cui sei persone su dieci confessa di avere nostalgia. In particolare, come sottolinea Patrick Hoffer, Presidente del Consorzio Promozione Caffè, è mancata una piacevole routine dell'inizio della giornata, l'incontro con gli amici e il gusto del caffè preparato dal **barista di fiducia**. Oltre il 65% dei lavoratori e degli studenti, poi, ha sofferto anche l'assenza della pausa caffè nel luogo di lavoro o di studio.

Ben venga allora il ritorno a quel consumo rituale di fronte al barista indaffarato. Un'abitudine tutta italiana che solo da poco si è diffusa anche all'estero, grazie alla **cultura dell'espresso**: corto, da bere in un sorso, era fino a pochi anni fa un modo sconosciuto all'estero per consumare il caffè. Basta pensare alle dimensioni delle tazze per capirlo. Mentre per gli stranieri è una bevanda di socialità, che, bollente e lunga, richiede molto tempo, seduti a un tavolino, paradossalmente nel Paese più conviviale del mondo, può essere un momento solitario e frettoloso: ristretto, scossa di energia, sorso corroborante. Va giù in un minuto ed è un piccolo rituale per concedersi un momento di relax. Lo si faceva quasi distrattamente: "un caffè per favore". Tra l'ingresso nel locale, la richiesta ad alta voce rivolta al barista mentre si fa lo scontrino e la bevuta, il tutto non richiede più di **tre minuti**. Si fa al bar della stazione mentre il treno arriva, all'aeroporto prima che aprano il gate, sotto l'ufficio prima di passare il badge.



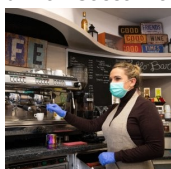
Dal primo giugno tutto questo, in parte può ricominciare. Si può prendere finalmente il caffè al bancone. Non ancora gomito-a-gomito, ma è

già un inizio. Importante non solo per gli amanti della tazzina, ma per tutto il settore. I dati [Fipe](#) ci raccontano di un comparto in grande difficoltà, con quasi **50 mila bar e ristoranti a rischio fallimento** (oltre 20mila attività sono cessate nel 2020), con perdite stimate a 34 miliardi di euro e 350 mila posti di lavoro in gioco.

Benvenuto allora a questo nuovo inizio, che un'azienda storica del caffè ha scelto di festeggiare con uno speciale omaggio: negli [illy Caffè](#) e in tutti i bar partner aderenti all'iniziativa, il 1° giugno, grazie all'iniziativa RipARTiAMO, **l'espresso sarà offerto** in tutta Italia agli avventori del bar. Negli oltre 3 mila bar aderenti in tutta Italia, da Nord a Sud, c'è un caffè che aspetta gli appassionati in vena di celebrare il ritorno all'aromatico rito quotidiano.

La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

di Max Cassani 30 Aprile 2021



«Vi sono delle **giornate simboliche** nella vita e nelle attività di ciascuno di noi: confidiamo che questo 1° giugno 2021 lo

sarà» è l'augurio di Pogliani, che lancia un messaggio di fiducia al futuro e alle persone che «si ritrovano ogni giorno davanti a una tazzina di caffè». Inoltre, la voglia di normalità passa anche attraverso il messaggio dell'**artista Matteo Attruia** che ha disegnato una speciale tazzina RipARTiAMO, un oggetto che attraverso l'arte, scrive la bellezza della tradizione bar e del caffè. Basta plastica e cartoncino, viva il ritorno della ceramica per la tazzina che sarà utilizzata per servire il caffè nei bar Illy aderenti (e per la gioia dei collezionisti sarà disponibile a partire dal 1° giugno negli illy Caffè e Illy shop). «Oltre all'estetica - conclude l'ad illy - con una vera tazzina **l'esperienza organolettica** si completa per apprezzare a pieno gusto, aroma e giusta temperatura».

Torna il rito del caffè al bancone: ne sentiva la mancanza il 60% degli italiani

tribunatreviso.gelocal.it/il-gusto/2021/05/31/news/torna_il_rito_del_caffe_al_bancone_il_60_degli_italiani_ne_sentiva_la_mancanza-303605286/

May 31, 2021

Prendere un **caffè al bar** ci è mancato tantissimo. Non il caffè in quanto tale, visto che a casa ne abbiamo bevuto in abbondanza e che i baristi lo potevano preparare “a portar via”. Insomma: non ci è mancato il caffè del bar, ma proprio il caffè “al” bar, al bancone, quello meraviglioso da bere al volo, quasi bruciandosi le labbra e la lingua, quella piccola scossa di energia, il sorso di adrenalina che dava la spinta prima di entrare in ufficio, lo sprint consolatorio tra un impegno e un altro, quello per sigillare sia pure in un minuto la chiacchiera col collega per poi rimettersi alla scrivania.

Durante il primo lockdown e poi in seguito, quando si poteva solo ritirare il **bicchierino di carta o di plastica** (che tristezza) col caffè da consumare fuori, fino a questo 31 maggio, il piacere dell'espresso al bancone è stato solo un desiderio da reprimere.



Secondo un recente sondaggio di AstraRicerche per conto del [Consorzio Promozione Caffè](#), durante il periodo delle restrizioni causate dal Covid-19 oltre il **60% degli italiani ha sentito la mancanza dell'esperienza al bar**. La ricerca, “Gli italiani e il caffè”, ha confermato l'amore per questa bevanda: 4 su 10 bevono da 2 a 3 tazzine al giorno e altrettanti ne consumano 3 o 4. Certo, la pandemia ha fatto crescere il numero di quelli bevuti in modalità casalinga, come conferma Massimiliano Pogliani, amministratore delegato di illycaffè (l'azienda ha registrato un +30% da supermercato e un +40% da vendite online per consumo domestico) ma non ha incrinato l'amore per il piccolo lusso dell'espresso al bar.



Infatti, un altro motivo per odiare il virus è che l'isolamento forzato ha tolto agli italiani una parte importante della loro quotidianità, **un rito** di cui sei persone su dieci confessa di avere nostalgia. In particolare, come sottolinea Patrick Hoffer, Presidente del Consorzio Promozione Caffè, è mancata una piacevole routine dell'inizio della giornata, l'incontro con gli amici e il gusto del caffè preparato dal **barista di fiducia**. Oltre il 65% dei lavoratori e degli studenti, poi, ha sofferto anche l'assenza della pausa caffè nel luogo di lavoro o di studio.

Ben venga allora il ritorno a quel consumo rituale di fronte al barista indaffarato. Un'abitudine tutta italiana che solo da poco si è diffusa anche all'estero, grazie alla **cultura dell'espresso**: corto, da bere in un sorso, era fino a pochi anni fa un modo sconosciuto all'estero per consumare il caffè. Basta pensare alle dimensioni delle tazze per capirlo. Mentre per gli stranieri è una bevanda di socialità, che, bollente e lunga, richiede molto tempo, seduti a un tavolino, paradossalmente nel Paese più conviviale del mondo, può essere un momento solitario e frettoloso: ristretto, scossa di energia, sorso corroborante. Va giù in un minuto ed è un piccolo rituale per concedersi un momento di relax. Lo si faceva quasi distrattamente: "un caffè per favore". Tra l'ingresso nel locale, la richiesta ad alta voce rivolta al barista mentre si fa lo scontrino e la bevuta, il tutto non richiede più di **tre minuti**. Si fa al bar della stazione mentre il treno arriva, all'aeroporto prima che aprano il gate, sotto l'ufficio prima di passare il badge.



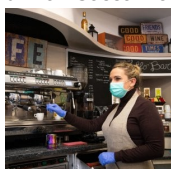
Dal primo giugno tutto questo, in parte può ricominciare. Si può prendere finalmente il caffè al bancone. Non ancora gomito-a-gomito, ma è

già un inizio. Importante non solo per gli amanti della tazzina, ma per tutto il settore. I dati [Fipe](#) ci raccontano di un comparto in grande difficoltà, con quasi **50 mila bar e ristoranti a rischio fallimento** (oltre 20mila attività sono cessate nel 2020), con perdite stimate a 34 miliardi di euro e 350 mila posti di lavoro in gioco.

Benvenuto allora a questo nuovo inizio, che un'azienda storica del caffè ha scelto di festeggiare con uno speciale omaggio: negli [illy Caffè](#) e in tutti i bar partner aderenti all'iniziativa, il 1° giugno, grazie all'iniziativa RipARTiAMO, **l'espresso sarà offerto** in tutta Italia agli avventori del bar. Negli oltre 3 mila bar aderenti in tutta Italia, da Nord a Sud, c'è un caffè che aspetta gli appassionati in vena di celebrare il ritorno all'aromatico rito quotidiano.

La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

di Max Cassani 30 Aprile 2021



«Vi sono delle **giornate simboliche** nella vita e nelle attività di ciascuno di noi: confidiamo che questo 1° giugno 2021 lo

sarà» è l'augurio di Pogliani, che lancia un messaggio di fiducia al futuro e alle persone che «si ritrovano ogni giorno davanti a una tazzina di caffè». Inoltre, la voglia di normalità passa anche attraverso il messaggio dell'**artista Matteo Attruia** che ha disegnato una speciale tazzina RipARTiAMO, un oggetto che attraverso l'arte, scrive la bellezza della tradizione bar e del caffè. Basta plastica e cartoncino, viva il ritorno della ceramica per la tazzina che sarà utilizzata per servire il caffè nei bar Illy aderenti (e per la gioia dei collezionisti sarà disponibile a partire dal 1° giugno negli illy Caffè e Illy shop). «Oltre all'estetica - conclude l'ad illy - con una vera tazzina **l'esperienza organolettica** si completa per apprezzare a pieno gusto, aroma e giusta temperatura».

Riaprono 22mila attività della ristorazione. E solo a Milano 40mila metri di nuovi dehors

ilgiornale.it/news/milano/riaprono-22mila-attiv-ristorazione-e-solo-milano-40mila-1951104.html

June 1, 2021

il Giornale.it

1 Giugno 2021 - 06:00

Giorno della rinascita per il 40% dei locali. Ma intanto, molti posti persi

 [Alberto Giannoni](#)

0



Sono oltre 22mila le attività lombarde della ristorazione che oggi potranno tornare a lavorare perché finalmente in grado di sfruttare gli spazi all'interno.

Lo stima Confcommercio Lombardia, che in questo vede un passo verso il ritorno alla normalità in attesa della zona bianca e della conseguente caduta anche del limite orario imposto dal coprifuoco: «Una boccata d'ossigeno per bar e ristoranti che non avendo spazi all'esterno, erano in forte difficoltà» dice l'organizzazione.

E 160mila in tutto sono le imprese della ristorazione interessate dalla riapertura, quelle che non hanno potuto approfittare della «finestra» aperta il 26 aprile bella fetta delle imprese della ristorazione, il 46% circa, che hanno visto il loro lockdown prolungato di un mese e mezzo.

Intanto, come ha calcolato Fiepet (l'associazione di categoria delle imprese della somministrazione Confesercenti) nel 2021 sono stati allestiti nuovi spazi esterni per 750mila metri quadrati, in grado di ospitare 180mila tavoli. E questo è avvenuto soprattutto nelle grandi città. A Milano sono 40mila i metri quadrati di maggiori spazi. «Un'area equivalente a oltre 100

campi di San Siro. Un grande sforzo e un investimento importante, mirato a offrire a clienti spazi e possibilità di scelta anche quando le consumazioni all'interno saranno nuovamente possibili» ha detto il presidente di Fiepet Giancarlo Banchieri.

Resta un'incognita che rischia di compromettere questa ripresa: mancano all'appello circa 150mila lavoratori. «In particolare - spiega il direttore generale [Fipe](#) Roberto Calugi - stiamo parlando dei 120mila professionisti a tempo indeterminato che nel corso dello scorso anno, a causa dei troppi impedimenti imposti alle nostre attività, hanno preferito cambiare lavoro e interrompere i contratti. Si tratta di cuochi e bar tender di lunga esperienza, attorno ai quali, spesso, sono state costruite intere imprese. A questi si aggiungono altri 20mila lavoratori che lo scorso anno lavoravano a tempo determinato e che oggi, anche alla luce dell'incertezza sul futuro, potrebbero preferire strumenti di sostegno al reddito, invece di un vero impiego». «Per invertire questo trend e rendere nuovamente la ristorazione attrattiva soprattutto per le figure più professionalizzate - conclude Calugi - è importante che la politica dia un segnale di fiducia, ribadendo che il processo di riapertura sarà irreversibile»

Commenti

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.



Pressing per la riapertura delle discoteche

ilgiornale.it/news/milano/pressing-riapertura-delle-discoteche-aspettiamo-libera-test-1951105.html

Marta Bravi

June 1, 2021



«Aspettiamo una data, abbiamo proposto un protocollo per riaprire in sicurezza le discoteche e anche un test di verifica. Stiamo solo aspettando che il Cts ci dia il via libera» attacca Roberto Cominardi, presidente del Silb Milano. Continua il pressing dell'associazione italiana locali da ballo perchè si possano riaprire le discoteche in sicurezza. Il test proposto è una doppia serata organizzata al Fabrique, quindi al chiuso, con accesso limitato a 2500 ragazzi con green pass, e un tampone di verifica sei giorni dopo. La stessa cosa dovrebbe essere fatta al Praia di Gallipoli, discoteca all'aperto. Un'iniziativa fortemente spalleggiata dal sindaco Beppe Sala, che giovedì era tornato alla carica. «La chiusura delle discoteche può essere utile - spiega il sindaco - ma noi abbiamo proposto e stiamo aspettando ancora una

risposta del Cts per vedere come si potrebbe aprire in totale sicurezza», anche nella prospettiva che, nonostante la zona bianca in arrivo per la Lombardia, le discoteche restino chiuse. «Siamo l'unica città italiana ad avere fatto questa richiesta - ha aggiunto - ma credo sia giusto provare». Milano come Barcellona e Londra, punta fare da apripista in Italia.

«Ci sono evidenti contraddizioni nel via libera del governo alla riapertura delle discoteche solo per il servizio di ristorazione - attacca Roberto Cominardi: -il permesso di far ballare viene concesso a matrimoni e alle scuole di ballo, ma non alle discoteche, che sono attrezzate per farlo. Questa è discriminazione e non tiene conto che siamo l'unica categoria che ha presentato un protocollo per la riapertura in sicurezza, e un test di verifica dello stesso».

Il Silb [Fipe](#) con Cogeu l'associazione comitato genitori unitario nato dopo la strage di Corinaldo, e Oneday group Business & Community Builder ha presentato un percorso di sensibilizzazione finalizzato allo sviluppo di progetti che coinvolgano i giovani e gli adulti in un'ottica di salvaguardia della legalità e del diritto al divertimento in sicurezza. Obiettivo: «Una ripartenza che sia davvero più sana, consapevole ed organizzata, incentrata sul divertimento e la socialità». Il progetto prevede la costruzione di un Codice Etico ovvero un patto di collaborazione e responsabilità tra gestori, organizzatori, direttori artistici e utenti dei locali da ballo, per offrire un codice di comportamento pensato per tutelare il benessere psicofisico dei giovani.

«È quanto mai urgente riaprire le discoteche: rappresentano parte dell'offerta turistica e culturale e noi dobbiamo evitare che la Spagna o la Croazia, dove le regole sono meno rigide, ci scippino i turisti - commenta [Lino Stoppani](#) vicepresidente di ConfCommercio-. Non solo, dobbiamo anche considerare l'esigenza dei ragazzi di trovarsi e il disagio giovanile dopo un anno di lock down. Le discoteche rappresentano un luogo di aggregazione sano e sicuro, e la soluzione al problema della cattiva movida».

Tag

[discoteche misure restrittive](#)

Bar e ristoranti brindano alla normalità

[N lanazione.it/umbria/cronaca/bar-e-ristoranti-brindano-alla-normalita-1.6430692](https://lanazione.it/umbria/cronaca/bar-e-ristoranti-brindano-alla-normalita-1.6430692)



Simone Ciccotti della

Trattoria san Lorenzo per colpa della movida era stato costretto a togliere i tavoli Tirano un sospiro di sollievo ristoranti e bar. Fino ad ora si sono barcamenati per gestire spazi esterni strappati all'asfalto, ma soprattutto è stato il meteo il peggior nemico dei tavoli all'aperto. Oggi è una data importante per il settore: nel calendario delle riaperture in Italia, nelle regioni in zona gialla come l'Umbria, disco verde nei ristoranti ai pranzi e alle cene al chiuso. E nei bar si potrà riprendere a gustare il caffè al bancone. "Sono felicissimo – dice Simone Ciccotti, lo chef...

Tirano un sospiro di sollievo ristoranti e bar. Fino ad ora si sono barcamenati per gestire spazi esterni strappati all'asfalto, ma soprattutto è stato il meteo il peggior nemico dei tavoli all'aperto. Oggi è una data importante per il settore: nel calendario delle riaperture in Italia, nelle regioni in zona gialla come l'Umbria, disco verde nei ristoranti ai pranzi e alle cene al chiuso. E nei bar si potrà riprendere a gustare il caffè al bancone.

"Sono felicissimo – dice Simone Ciccotti, lo chef della Trattoria san Lorenzo, che per colpa della movida indisciplinata era stato costretto a togliere i tavoli dalla piazza –. Da oggi potrò riaprire le porte della mia cucina e dare sfogo a tutta la creatività del mio staff. Ma mi appello al buon senso e alla prudenza: rispettiamo le regole per il bene di tutti". Anche Anna Castellani, ristorante L'Altromondo, brinda alla data che sdogana le consumazioni all'interno. "Per noi che non avevamo spazi all'aperto, se non due-tre tavoli risicati nella piazzetta di via

Cesare Caporali – spiega l'imprenditrice – è importante poter tornare a lavorare come d'abitudine. Per il settore è vitale fare il suo mestiere con serenità, anche perché stanno tornando i turisti e vogliamo accoglierli nel migliore dei modi".

Sorridono anche i bar. Anna Rita Coppola (Caffè Vannucci): "Tornare a consumare al banco significa tanto sia a livello psicologico che di costi". Le fa eco Umberto Mazzeschi, Twins Bar, via Caporali: "Un raggio di sole. Ora speriamo che arrivino i turisti".

Buone notizie dunque e ottimismo per le attività che non avendo spazi all'aperto hanno visto prolungato di qualche settimana il proprio 'lockdown'. Confcommercio però lancia l'allarme: "Non saranno tutte rose e fiori: i problemi che queste imprese devono affrontare – avverte – sono ancora molteplici e tra questi la mancanza di personale. A livello nazionale mancano all'appello circa 150mila lavoratori. In particolare – prosegue [Fipe](#) Confcommercio – stiamo parlando dei 120mila professionisti a tempo indeterminato che nel corso del 2020, a causa dei troppi impedimenti imposti alle nostre attività, hanno preferito cambiare lavoro e interrompere i loro contratti. Si tratta di cuochi e bar tender di lunga esperienza, attorno ai quali, spesso, sono state costruite intere imprese. A questi si aggiungono altri 20mila lavoratori che lo scorso anno lavoravano a tempo determinato e che oggi, anche alla luce dell'incertezza sul futuro, potrebbero preferire strumenti di sostegno al reddito, invece di un vero impiego".

Silvia Angelici

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Ristoranti e bar riaprono e non trovano personale: “Tanti sono andati all'estero”

R

repubblica.it/economia/2021/06/01/news/ristoranti_e_bar_riaprono_e_non_trovano_personale_tanti_sono_andati_all_estero_-303823826/

June 1, 2021

di Rosaria Amato



La [Fipe](#): mancano 150 mila tra cuochi, barman e camerieri. La replica dell'istituto alberghiero: chiedono ragazzi formati per solo 300 euro al mese

01 Giugno 2021 2 minuti di lettura

ROMA - Non si trovano lavoratori. E non si tratta solo di stagionali. Centocinquantamila in meno tra cuochi, camerieri e barman: l'appello della [Fipe](#), la federazione degli esercizi pubblici di Confcommercio, non è la riedizione delle accuse lanciate qualche settimana fa dal presidente della Campania Vincenzo De Luca contro il reddito di cittadinanza che viene preferito a una occupazione.

Questo contenuto è riservato agli abbonati

1€ al mese per 3 mesi

[Attiva Ora](#)

Tutti i contenuti del sito

3,50 €/settimana

Attiva Ora

Tutti i contenuti del sito, il quotidiano e gli allegati in digitale

Guarda le altre offerte

Sei già abbonato? [ACCEDI](#)

Osservatori

- FTSE MIB
25.322+0,60%
- Eur / Usd
1,222-0,05%
- Spread
102,48

Dati di mercato

Tutti gli Esperti

Ricerca Esperto

Fipe Confcommercio chiede intervento alla Regione sulle sagre

[A ansa.it/umbria/notizie/2021/06/01/fipe-confcommercio-chiede-intervento-alla-regione-sulle-sagre_223eb154-86a0-448b-ad98-4395f8b46b89.html](https://www.ansa.it/umbria/notizie/2021/06/01/fipe-confcommercio-chiede-intervento-alla-regione-sulle-sagre_223eb154-86a0-448b-ad98-4395f8b46b89.html)

June 1, 2021

"Rispetti gli impegni con gli imprenditori di ristoranti e bar"



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - PERUGIA, 01 GIU - **Fipe** Umbria Confcommercio torna a rivolgersi ufficialmente alla Regione "perché affronti il tema sagre in modo strutturale". In una lettera all'assessore allo Sviluppo economico Michele Fioroni, il presidente dei pubblici esercizi umbri aderenti a Confcommercio, Romano Cardinali, ha chiesto un confronto urgente per stabilire per tempo le nuove regole sulle sagre. "Oggi facciamo un primo passo verso la normalizzazione che tutti auspichiamo - scrive il presidente Cardinali - ma la situazione desta ancora molta preoccupazione tra gli imprenditori del settore ristorazione per i quali, al netto di chi ha già chiuso, la ripartenza è ancora molto fragile e incerta. Ad un anno dall'ultimo incontro, sollecitiamo perciò un intervento della Regione per rimettere in campo anche per il 2021 il provvedimento restrittivo adottato lo scorso anno, che limitava le sagre a soli quattro giorni con l'applicazione rigida dei protocolli in vigore per la ristorazione. Ancora più necessario - incalza il presidente di **Fipe** Umbria, secondo quanto riferisce una nota di Confcommercio - l'inizio di un confronto, più volte promesso, con tutti gli attori coinvolti, per la revisione completa della normativa regionale del 2015 sulle sagre". Un intervento deciso in materia sagre, ma non solo, è stato chiesto anche al presidente del Consiglio regionale Marco Squarta, ricordando gli impegni assunti con la deliberazione

regionale del 13 aprile scorso - sottoscritta da tutti i consiglieri regionali, a seguito della manifestazione di protesta degli imprenditori [Fipe](#) Confcommercio di fronte a Palazzo Cesaroni - che impegnava la Giunta anche a contingentare il più possibile, pure per il 2021, i giorni di svolgimento delle sagre. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Ristoranti, Regioni chiedono di abolire limite di 4 persone a tavola. Figliuolo: «A giugno spallata al Covid»

M ilmattino.it/primopiano/cronaca/ristoranti_aperti_tavola_quante_persone_vaccino_maturandi_aziende_farmacie_figliuolo_ultime_notizie_oggi_1_giugno_2021-5997881.html

Il via libera da giovedì alla vaccinazione di massa senza più classi d'età e con le somministrazioni nelle aziende, nelle fabbriche e nelle farmacie, le iniezioni ai maturandi, l'arrivo di altri 3,5 milioni di dosi Pfizer che rappresentano il carico più consistente da dicembre e che sono solo la prima parte degli oltre 20 milioni previsti nei prossimi trenta giorni, il numero delle vittime che resta sotto quota cento in 24 ore per il quarto giorno consecutivo, il tasso di positività più basso di sempre all'1,1%, i ricoveri in terapia intensiva che scendono per la prima volta da mesi sotto i mille. «A giugno - si sbilancia il commissario per l'emergenza [Francesco Figliuolo](#) - daremo la spallata» al Covid.

[Covid, Min.Salute: anche in zona bianca nei ristoranti obbligo dei tavoli da max 4 persone](#)



RISTORANTI - Il mese si apre però con l'ennesima polemica. Nel giorno in cui riaprono in tutta Italia i ristoranti al chiuso a pranzo e a cena, il ministero della Salute precisa che sia in **zona gialla** sia in **zona bianca** resta il limite di massimo 4 persone al tavolo, salvo che gli occupanti siano tutti conviventi. Dunque niente tavolate tra amici, come invece avevano lasciato intendere le regioni nei giorni scorsi. Sono in corso interlocuzioni tra il presidente della Conferenza delle Regioni, **Massimiliano Fedriga**, e il Governo per risolvere la questione relativa al limite di quattro persone al tavolo. Secondo quanto si apprende da fonti vicine alle Regioni, l'interpretazione sarebbe ritenuta troppo restrittiva.

In queste ore, a quanto si apprende, il ministro per gli Affari regionali Gelmini ha sentito il presidente della Conferenza delle Regioni, Massimiliano Fedriga, per risolvere positivamente e superare l'interpretazione sul limite massimo di 4 persone ai tavoli nei ristoranti. Il limite massimo di 4 persone - viene fatto notare -, salvo che si tratti di conviventi, si applica "solo in zona gialla" (art. 27 DPCM 2 marzo 2021). Per la zona bianca, questa l'interpretazione dell'ufficio legislativo del Ministero per gli Affari regionali, questa restrizione dovrebbe intendersi superata. Sono in corso approfondimenti.

«È inaccettabile - attacca la **Fipe-Confcommercio** - che non ci sia ancora una linea chiara sul numero dei commensali permessi ad ogni tavolo. Da giorni si susseguono interpretazioni, mai smentite, salvo ricevere ora un'interpretazione del ministero della Salute giuridicamente incomprensibile». Anche per la **Coldiretti** la misura rappresenta un «ulteriore danno» per un settore che ha già perso 41 miliardi nell'anno della pandemia.

VACCINI - Una questione che le Regioni solleveranno nel prossimo incontro con il governo, quando torneranno alla carica anche con le vaccinazioni per i turisti nonostante l'esecutivo abbia più volte ribadito - sia con lo stesso Figliuolo sia con il ministro per gli Affari regionali **Mariastella Gelmini** - che quest'ultima è un'ipotesi che non esiste.

Si prosegue dunque con il cronoprogramma annunciato dal commissario nei giorni scorsi e ribadito anche oggi: dal 3 via alla campagna di massa dai 12 anni in su, con l'apertura di altri 800 punti vaccinali che porteranno il totale a quasi 3.500 in tutta Italia. Via quindi alle somministrazioni nelle farmacie - il Lazio è partito oggi - e nelle aziende, per immunizzare le classi produttive a partire dal settore turistico alberghiero in vista dell'estate. Saranno invece i pediatri il canale privilegiato per le iniezioni ai 12-15enni: «gli accordi ci sono e le regioni li implementeranno» ha detto Figliuolo ribadendo l'importanza di «fare squadra» tra istituzioni nazionali, locali e imprese: «con la vaccinazione possiamo vincere la sfida e questa grande emergenza sanitaria, sociale ed economica». E senza dimenticare le classi più fragili: ad oggi sono infatti "coperti" il 91% degli over 80, l'83% degli over 70 e il 71% degli over 60. «Quelli che mancano andremo a cercarli anche con i team mobili della difesa».

[Coprifuoco, ecco quando sarà spostato alle 24 \(e poi abolito\): calendario e regole](#)

IL PROGRAMMA - L'obiettivo è chiaro ed è duplice: spingere al massimo per arrivare a luglio e agosto con la metà degli italiani immunizzati; possibile, visti i 20 milioni di dosi in arrivo a giugno, con una parte che sbarcherà nelle prossime ore all'hub della Difesa a Pratica di Mare (almeno 400mila dosi di J&J) e si aggiungerà ai 3,5 milioni Pfizer già in distribuzione. E iniziare settembre con la nuova strategia nel caso in cui si renda necessaria una terza dose: chiusura progressiva dei grandi hub e somministrazioni prevalentemente affidata a medici di base e pediatri.

Che si sia sulla strada giusta lo ripete anche il ministro della Salute Roberto Speranza, parlando di una «fase diversa» dopo «mesi difficili». Bisogna ancora «stare attenti e prendere tante precauzioni, ma possiamo dare un messaggio di ragionata fiducia» agli italiani che non può però prescindere dall'unità di tutte le istituzioni e le forze sociali ed economiche del paese. Per questo il ministro promette mai più tagli al sistema sanitario, aprendo una stagione di grandi investimenti anche grazie ai fondi del recovery, e chiede un «grande Patto per il Paese» per gestire l'ultima fase della pandemia. «Nessuno ce la fa da solo, non il governo, non il ministro, non le regioni, non il commissario. Si apre la possibilità di trasformare una crisi in una grande opportunità di ripartenza e dobbiamo farlo tutti insieme». Un Patto che il presidente di Confindustria Carlo Bonomi raccoglie: «abbiamo una grande occasione per fare le riforme che il paese attenda da 25 anni. prima c'era la scusa delle risorse, ora quell'alibi non c'è più».

Ultimo aggiornamento: 2 Giugno, 07:15 © RIPRODUZIONE RISERVATA

DL RIAPERTURE BIS, **Fipe**: COSA PREVEDE IL NUOVO DECRETO
[Accedi / Registrati](#) | [Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#) | [Privacy](#)
[f](#) | [in](#) | [v](#) | [t](#) | [y](#)


ANSA.IT

la Repubblica.it

MEDIASET
TGCOM24SPORT
MEDIASET

ams

adn kronos
agenzia

asknews

Fipe betting coach

PETER HUMPER

DL Riaperture Bis, **Fipe**: “Cosa prevede il nuovo decreto”

01/06/2021 08:39


**FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI**

La **Fipe**, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, ha pubblicato alcune Faq riguardanti il DL Riaperture Bis e le linee guida del 28 maggio 2021. Ecco le

domande riguardanti il settore del gioco:

Le sale giochi sono nuovamente aperte al pubblico?

In zona bianca, per effetto di quanto previsto nelle “indicazioni della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome sulle zone bianche” dello scorso 26 maggio, espressamente recepite dal Ministero della Salute con Ordinanza del 28 maggio, tali attività sono consentite già a partire dal 31 maggio. Per maggiori informazioni, consulta la check list **Fipe**.

Diversamente, nelle zone gialle, la riapertura di sale giochi, sale scommesse, sale bingo e casinò, anche se svolte all’interno di locali adibiti ad attività differente avverrà, allo stato, solo a partire dal prossimo 1° luglio (art. 7 del D.L. “Riaperture-bis” – cfr. news **Fipe**).

Esiste ancora l’obbligo di esporre il cartello con l’indicazione massima di capienza? Ed è riferito solo agli spazi interni o anche a quelli esterni?

Sì, permane in vigore la disciplina dell’art. 11, comma 2 del DPCM dello scorso 2 marzo, secondo cui, fino al prossimo 31 luglio, in zona gialla, è obbligatorio per tutti gli esercizi commerciali e tutti i locali pubblici e aperti al pubblico, esporre all’ingresso degli stessi un cartello che riporti il numero massimo di persone ammesse contemporaneamente nel locale medesimo, sulla base dei Protocolli e delle Linee guida vigenti. Stando al tenore letterale della disposizione, sembra ragionevole ritenere che nel cartello vada inserito il riferimento della capienza massima relativa agli spazi interni e non anche a quella dell’esterno. Inoltre, è possibile mantenere il cartello anche nelle zone c.d. “bianche” in quanto in grado di agevolare gli eventuali controlli, considerato altresì che le Linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome,

approvate con Ordinanza del Ministero della Salute dello scorso

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 Gio

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

DL RIAPERTURE BIS, **FIPE**: COSA PREVEDE IL NUOVO DECRETO

contemporanee debba essere calcolato in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d'aria e alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita.

Ho un bar, quali sono i limiti di orario che dovrò applicare a partire dal 1° giugno?

In zona bianca, ai sensi dell'art. 1, comma 5 del D.L. "Riaperture -bis" e delle "indicazioni della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome sulle zone bianche" dello scorso 26 maggio, espressamente recepite dal Ministero della Salute con Ordinanza del 28 maggio viene meno ogni limitazione oraria alla circolazione e alle attività. Pertanto, anche i bar, e in generale tutte le attività dei servizi di ristorazione, possono essere svolte senza alcuna restrizione oraria.

Invece, in zona gialla, ai sensi dell'art. 2 del D.L. "Riaperture-bis", le attività dei servizi di ristorazione, svolte da qualsiasi esercizio, sono consentite anche al chiuso, nel rispetto dei limiti orari agli spostamenti. In sintesi:

- dal 1° al 6 giugno il servizio sarà possibile dalle 5.00 alle 23.00;
- dal 7 al 20 giugno dalle 5.00 alle 24.00;
- dal 21 giugno non vi saranno limitazioni orarie.

cdn/AGIMEG

Focus **Politica**

Commenti: 0

Ordina per **Meno r**

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook



Ristoranti, a tavola massimo in 4 (anche in zona bianca). Figliuolo: «A giugno "spallata" al Covid»

[G ilgazzettino.it/italia/cronaca_bianca/ristoranti_aperti_tavola_quante_person_e_vaccino_maturandi_aziende_farmacie_figliuolo_ultime_notizie_oggi_1_giugno_2021-5996598.html](https://ilgazzettino.it/italia/cronaca_bianca/ristoranti_aperti_tavola_quante_person_e_vaccino_maturandi_aziende_farmacie_figliuolo_ultime_notizie_oggi_1_giugno_2021-5996598.html)

Il via libera da giovedì alla vaccinazione di massa senza più classi d'età e con le somministrazioni nelle aziende, nelle fabbriche e nelle farmacie, le iniezioni ai maturandi, l'arrivo di altri 3,5 milioni di dosi Pfizer che rappresentano il carico più consistente da dicembre e che sono solo la prima parte degli oltre 20 milioni previsti nei prossimi trenta giorni, il numero delle vittime che resta sotto quota cento in 24 ore per il quarto giorno consecutivo, il tasso di positività più basso di sempre all'1,1%, i ricoveri in terapia intensiva che scendono per la prima volta da mesi sotto i mille. «A giugno - si sbilancia il commissario per l'emergenza [Francesco Figliuolo](#) - daremo la spallata» al Covid.

[Covid, Min.Salute: anche in zona bianca nei ristoranti obbligo dei tavoli da max 4 persone](#)



RISTORANTI - Il mese si apre però con l'ennesima polemica. Nel giorno in cui riaprono in tutta Italia i ristoranti al chiuso a pranzo e a cena, il ministero della Salute precisa che sia in **zona gialla** sia in **zona bianca** resta il limite di massimo 4 persone al tavolo, salvo che gli occupanti siano tutti conviventi. Dunque niente tavolate tra amici, come invece avevano lasciato intendere le regioni nei giorni scorsi. «È inaccettabile - attacca la [Fipe-Confindustria](#) - che non ci sia ancora una linea chiara sul numero dei commensali permessi ad ogni tavolo. Da giorni si susseguono interpretazioni, mai smentite, salvo ricevere ora un'interpretazione del ministero della Salute giuridicamente incomprensibile». Anche per la [Coldiretti](#) la misura rappresenta un «ulteriore danno» per un settore che ha già perso 41 miliardi nell'anno della pandemia.

VACCINI - Una questione che le Regioni solleveranno nel prossimo incontro con il governo, quando torneranno alla carica anche con le vaccinazioni per i turisti nonostante l'esecutivo abbia più volte ribadito - sia con lo stesso Figliuolo sia con il ministro per gli Affari regionali [Mariastella Gelmini](#) - che quest'ultima è un'ipotesi che non esiste.

Si prosegue dunque con il cronoprogramma annunciato dal commissario nei giorni scorsi e ribadito anche oggi: dal 3 via alla campagna di massa dai 12 anni in su, con l'apertura di altri 800 punti vaccinali che porteranno il totale a quasi 3.500 in tutta Italia. Via quindi alle somministrazioni nelle farmacie - il Lazio è partito oggi - e nelle aziende, per immunizzare le classi produttive a partire dal settore turistico

alberghiero in vista dell'estate. Saranno invece i pediatri il canale privilegiato per le iniezioni ai 12-15enni: «gli accordi ci sono e le regioni li implementeranno» ha detto Figliuolo ribadendo l'importanza di «fare squadra» tra istituzioni nazionali, locali e imprese: «con la vaccinazione possiamo vincere la sfida e questa grande emergenza sanitaria, sociale ed economica». E senza dimenticare le classi più fragili: ad oggi sono infatti "coperti" il 91% degli over 80, l'83% degli over 70 e il 71% degli over 60. «Quelli che mancano andremo a cercarli anche con i team mobili della difesa».

[Coprifuoco, ecco quando sarà spostato alle 24 \(e poi abolito\): calendario e regole](#)

IL PROGRAMMA - L'obiettivo è chiaro ed è duplice: spingere al massimo per arrivare a luglio e agosto con la metà degli italiani immunizzati; possibile, visti i 20 milioni di dosi in arrivo a giugno, con una parte che sbarcherà nelle prossime ore all'hub della Difesa a Pratica di Mare (almeno 400mila dosi di J&J) e si aggiungerà ai 3,5 milioni Pfizer già in distribuzione. E iniziare settembre con la nuova strategia nel caso in cui si renda necessaria una terza dose: chiusura progressiva dei grandi hub e somministrazioni prevalentemente affidata a medici di base e pediatri.

Che si sia sulla strada giusta lo ripete anche il ministro della Salute Roberto Speranza, parlando di una «fase diversa» dopo «mesi difficili». Bisogna ancora «stare attenti e prendere tante precauzioni, ma possiamo dare un messaggio di ragionata fiducia» agli italiani che non può però prescindere dall'unità di tutte le istituzioni e le forze sociali ed economiche del paese. Per questo il ministro promette mai più tagli al sistema sanitario, apre una stagione di grandi investimenti anche grazie ai fondi del recovery, e chiede un «grande Patto per il Paese» per gestire l'ultima fase della pandemia. «Nessuno ce la fa da solo, non il governo, non il ministro, non le regioni, non il commissario. Si apre la possibilità di trasformare una crisi in una grande opportunità di ripartenza e dobbiamo farlo tutti insieme». Un Patto che il presidente di Confindustria Carlo Bonomi raccoglie: «abbiamo una grande occasione per fare le riforme che il paese attenda da 25 anni. prima c'era la scusa delle risorse, ora quell'alibi non c'è più».

Metropolis



CRONACA

A giugno 'spallata' al Covid, al via la vaccinazione di massa. Restano vietate le tavolate al ristorante

Redazione



Foto Massimiliano Colombo



Il via libera da giovedì alla vaccinazione di massa senza più classi d'età e con le somministrazioni nelle aziende, nelle fabbriche e nelle farmacie, le iniezioni ai maturandi, l'arrivo di altri 3,5 milioni di dosi Pfizer che rappresentano il carico più consistente da dicembre e che sono solo la prima parte degli oltre 20 milioni previsti nei prossimi trenta giorni, il numero delle vittime che resta sotto quota cento in 24 ore per il quarto giorno consecutivo, il tasso di positività più basso di sempre all'1,1%, i ricoveri in terapia intensiva che scendono per la prima volta da mesi sotto i mille. "A giugno – si sbilancia il commissario per l'emergenza Francesco Figliuolo – daremo la spallata" al Covid.

Il mese si apre però con l'ennesima polemica. Nel giorno in cui riaprono in tutta Italia i ristoranti al chiuso a pranzo e a cena, il ministero della Salute precisa che sia in zona gialla sia in zona bianca resta il limite di massimo 4 persone al tavolo, salvo che gli occupanti siano tutti conviventi. Dunque niente tavolate tra amici, come invece avevano lasciato intendere le regioni nei giorni scorsi. "E' inaccettabile – attacca la [Fipe](#)-Confcommercio – che non ci sia ancora una linea chiara sul numero dei commensali permessi ad ogni tavolo. Da giorni si susseguono interpretazioni, mai smentite, salvo ricevere ora un'interpretazione del ministero della Salute giuridicamente incomprensibile". Anche per la Coldiretti la misura rappresenta un "ulteriore danno" per un settore che ha già perso 41 miliardi nell'anno della pandemia. Una questione che le Regioni solleveranno nel prossimo incontro con il governo.

[Apri il link](#)

A GIUGNO SPALLATA AL COVID, AL VIA LA VACCINAZIONE DI MASSA. RESTANO VIETATE LE TAVOLATE AL RISTORANTE

METROPOLISWEB

quando torneranno alla carica anche con le vaccinazioni per i turisti nonostante l'esecutivo abbia più volte ribadito – sia con lo stesso Figliuolo sia con il ministro per gli Affari regionali Mariastella Gelmini – che quest'ultima è un'ipotesi che non esiste.

Si prosegue dunque con il cronoprogramma annunciato dal commissario nei giorni scorsi e ribadito anche oggi: dal 3 via alla campagna di massa dai 12 anni in su, con l'apertura di altri 800 punti vaccinali che porteranno il totale a quasi 3.500 in tutta Italia. Via quindi alle somministrazioni nelle farmacie – il Lazio è partito oggi – e nelle aziende, per immunizzare le classi produttive a partire dal settore turistico alberghiero in vista dell'estate. Saranno invece i pediatri il canale privilegiato per le iniezioni ai 12-15enni: “gli accordi ci sono e le regioni li implementeranno” ha detto Figliuolo ribadendo l'importanza di “fare squadra” tra istituzioni nazionali, locali e imprese: “con la vaccinazione possiamo vincere la sfida e questa grande emergenza sanitaria, sociale ed economica”. E senza dimenticare le classi più fragili: ad oggi sono infatti ‘coperti’ il 91% degli over 80, l'83% degli over 70 e il 71% degli over 60. “Quelli che mancano andremo a cercarli anche con i team mobili della difesa”. L'obiettivo è chiaro ed è duplice: spingere al massimo per arrivare a luglio e agosto con la metà degli italiani immunizzati; possibile, visti i 20 milioni di dosi in arrivo a giugno, con una parte che sbarcherà nelle prossime ore all'hub della Difesa a Pratica di Mare (almeno 400mila dosi di J&J) e si aggiungerà ai 3,5 milioni Pfizer già in distribuzione. E iniziare settembre con la nuova strategia nel caso in cui si renda necessaria una terza dose: chiusura progressiva dei grandi hub e somministrazioni prevalentemente affidata a medici di base e pediatri. Che si sia sulla strada giusta lo ripete anche il ministro della Salute Roberto Speranza, parlando di una “fase diversa” dopo “mesi difficili”.

Bisogna ancora “stare attenti e prendere tante precauzioni, ma possiamo dare un messaggio di ragionata fiducia” agli italiani che non può però prescindere dall'unità di tutte le istituzioni e le forze sociali ed economiche del paese. Per questo il ministro promette mai più tagli al sistema sanitario, aprendo una stagione di grandi investimenti anche grazie ai fondi del recovery, e chiede un “grande Patto per il Paese” per gestire l'ultima fase della pandemia. “Nessuno ce la fa da solo, non il governo, non il ministro, non le regioni, non il commissario. Si apre la possibilità di trasformare una crisi in una grande opportunità di ripartenza e dobbiamo farlo tutti insieme”. Un Patto che il presidente di Confindustria Carlo Bonomi raccoglie: “abbiamo una grande occasione per fare le riforme che il paese attenda da 25 anni. prima c'era la scusa delle risorse, ora quell'alibi non c'è più”.



[Apri il link](#)

A GIUGNO SPALLATA AL COVID, AL VIA LA VACCINAZIONE DI MASSA. RESTANO VIETATE LE TAVOLATE AL RISTORANTE
METROPOLISWEB

0 Comments

Sort by



Add a comment...

Facebook Comments Plugin

CRONACA



Il presidente del consiglio comunale di Castellammare: «La camorra è un cancro». D'Apice replica alle polemiche dopo l'elogio...

Redazione



Covid, forte calo dei contagi in Campania: oltre 1.000 guariti in 24 ore

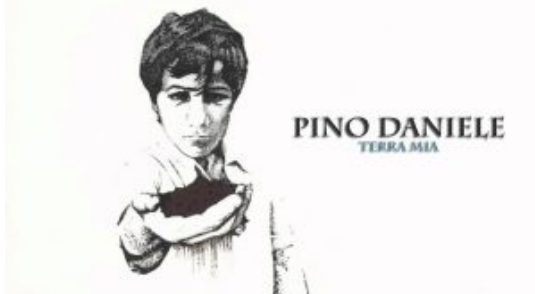
Redazione

[Apri il link](#)

A GIUGNO SPALLATA AL COVID, AL VIA LA VACCINAZIONE DI MASSA. RESTANO VIETATE LE TAVOLATE AL RISTORANTE
METROPOLISWEB



Castellammare, solo 4 positivi in 4 giorni. La città vede la luce in fondo al tunnel. In tre non si fermano all'alt: inseguiti e speronati dai carabinieri. **Redazione**



Morto il fratello di Pino Daniele

metropolisweb



Ristoranti, il ministero della Salute: «Resta il limite di 4 persone a tavola»

Redazione



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

A GIUGNO SPALLATA AL COVID, AL VIA LA VACCINAZIONE DI MASSA. RESTANO VIETATE LE TAVOLATE AL RISTORANTE
METROPOLISWEB

Sorrento, ora la nuova graduatoria dei vigili



Otto indagati per la morte di Maria Consiglia Benducci, deceduta dopo l'intervento alla tiroide

metropolisweb



Supera il passaggio a livello chiuso, travolto dal treno: ferito e denunciato dalla Polfer

metropolisweb



«Idee innovative per il rilancio economico», il 3 giugno evento a Stecca a Torre del Greco

metropolisweb

[Apri il link](#)

A GIUGNO SPALLATA AL COVID, AL VIA LA VACCINAZIONE DI MASSA. RESTANO VIETATE LE TAVOLATE AL RISTORANTE
METROPOLISWEB



Criminalità: 19enne ucciso per errore dalla camorra, preso il killer

Redazione



Castellammare, polemiche sul viale degli artisti: si dimette la commissione toponomastica

metropolisweb



Movida violenta nel «rione chic» di Torre del Greco: giovane accerchiato e picchiato dal branco

Alberto Dortucci



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

A GIUGNO SPALLATA AL COVID, AL VIA LA VACCINAZIONE DI MASSA. RESTANO VIETATE LE TAVOLATE AL RISTORANTE
METROPOLISWEB



Agnello per Pasqua, staffetta in consiglio comunale a Portici: il sindaco rischia di perdere un altro pezzo

Daniele Gentile



Ucciso per un parcheggio, perizie sui cellulari dei testimoni reticenti

Ciro Formisano



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

A GIUGNO SPALLATA AL COVID, AL VIA LA VACCINAZIONE DI MASSA. RESTANO VIETATE LE TAVOLATE AL RISTORANTE
METROPOLISWEB

**Boscoreale, famiglia senza acqua da un mese:
denunciata la vicina**

Pasquale Malvone

Coronavirus, Roma riapre: da oggi caffè al bancone e ristoranti anche al chiuso. Pipero esulta: "Per noi è come Pasqua"

R

roma.repubblica.it/cronaca/2021/06/01/news/coronavirus_roma_riapre_da_oggi_caffe_al_bancone_e_ristoranti_anche_al_chiuso_pipero_esulta_per_noi_oggi_e_pasqua_-303721406/

June 1, 2021

di *Valentina Lupia*



(ansa)

Iniziative promozionali, piatti nuovi, proposte nuove in tutta la città. Un intero settore riparte. Sbraga ([Fipe](#)): "La speranza è quella di recuperare il più possibile e il prima possibile, superando i 3 miliardi di ricavi del 2020".

01 Giugno 2021 2 minuti di lettura

Dal caffè al volo al bancone dei bar agli spazi più intimi e raccolti dei ristoranti stellati, fino alle trattorie e alle osterie che una pedana in strada, per qualche motivo, non hanno potuto metterla. Con la riapertura o la ripartenza a pieno regime delle ultime 4mila attività chiuse o finora attive solo per asporto e delivery, quello di oggi, primo giugno, è quasi un giorno di festa per il settore della pandemia, che nel 2020 ha perso oltre 2 miliardi di euro rispetto al 2019.

Questo contenuto è riservato agli abbonati

1€ al mese per 3 mesi

Attiva Ora

Tutti i contenuti del sito

3,50 €/settimana

Attiva Ora

Tutti i contenuti del sito, il quotidiano e gli allegati in digitale

Guarda le altre offerte

Sei già abbonato? [ACCEDI](#)



ROMA NOTIZIE

2021-05-27

Martedì 1 giugno sciopero nazionale del trasporto pubblico

2021-05-31

Al via "Gabiinsieme", progetto di valorizzazione dell'area archeologica di Gabii

2021-05-31

Bioparco, al via le iscrizioni al Centro estivo 2021

2021-05-31

Santa Maria della Pietà, ok Giunta a schema assetto preliminare Centralità Urbana

2021-05-31

Al via la programmazione estiva della cavea dell'Auditorium

[vai al portale di Roma Capitale](#)

Blog



Che teatro fa di Rodolfo di Giammarco

r.d.g. | [Il filo di mezzogiorno](#)

Rubriche



Sgarbatella di Livio Quagliata

Come cambiano i tempi

consigli.it

La guida allo shopping del Gruppo Gedi

Il mio libro

Pubblica
il tuo libro

L'INIZIATIVA PER CHI AMA SCRIVERE

Entra nel network di scrittori di Gruppo GEDI

- Scopri ilmiolibro
- Servizi editoriali

Necrologie

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde



ATTIVO DA LUNEDÌ
A DOMENICA DALLE
ORE 10 ALLE ORE 21

[Ricerca necrologi pubblicati »](#)

Reddito di cittadinanza, bar, ristoranti e alberghi faticano a trovare personale: i giovani preferiscono i sussidi

M

ilmattino.it/economia/news/reddito_cittadinanza_giovano_lavoro_ristoranti_bar_personale_ultime_notizie_oggi_2_giugno_2021-5997878.html

[Economia](#) > [News](#)

Mercoledì 2 Giugno 2021 di Giusy Franzese




C'è l'euforia per le riaperture. C'è la speranza di riuscire a recuperare quanto più possibile in termini di fatturato perso. Ma c'è anche il timore di non trovare il personale adatto. Anzi, di non trovarlo per niente. È un giorno di festa questo primo giugno 2021 per la stragrande maggioranza di ristoranti, bar, agriturismi, alberghi. «L'ultima cena a ristorante risale al 25 ottobre 2020, oltre sette mesi fa» sottolinea **Aldo Cursano**, vice...

Il testo completo di questo contenuto a pagamento è disponibile agli utenti abbonati

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tavoli da quattro, Regioni all'attacco«In zona bianca nessun tetto»

 [corriere.it/cronache/21_giugno_02/tavoli-quattro-regioni-all-attacco-in-zona-bianca-nessun-tetto-56075fb8-c3d4-11eb-9651-e9e5e7dd2e3d.shtml](https://www.corriere.it/cronache/21_giugno_02/tavoli-quattro-regioni-all-attacco-in-zona-bianca-nessun-tetto-56075fb8-c3d4-11eb-9651-e9e5e7dd2e3d.shtml)

June 2, 2021

le riaperture

2 giugno 2021 - 21:13

Il presidente della Conferenza delle Regioni Fedriga scrive ai ministri della Salute Speranza e degli affari regionali Gelmini: «Fate chiarezza»

di **Adriana Logroscino**

A-A+



shadow

Stampa

Email

È un problema di ordine pratico: quante persone far accomodare allo stesso tavolo del ristorante in zona bianca, condizione che riguarda già tre regioni, ma che tra poche settimane interesserà tutto il Paese? Al massimo quattro, come in zona gialla, o di più? È diventato un caso politico, un'occasione di scontro tra centrodestra e centrosinistra, tra le Regioni e un pezzo del governo, tra il leader di uno dei partiti di maggioranza, Matteo Salvini — «limite ridicolo, senza senso» — e un ministro da tempo nel suo mirino, Roberto Speranza, che ha comunicato il mantenimento della limitazione. Un conflitto che rischia di irrigidire di nuovo i rapporti nel governo.

Proveranno a disinnescarlo, questa mattina, i tecnici, riuniti con la massima urgenza dalla ministra per gli Affari regionali, Mariastella Gelmini. Sollecitata a sua volta dal presidente della conferenza delle Regioni, Massimiliano Fedriga, con toni piuttosto netti. «Le Regioni e le Province autonome — scrive il presidente del Friuli Venezia Giulia a nome di tutti i colleghi, ai ministri della Salute e degli Affari regionali — ritengono che le indicazioni contenute nel Dpcm del 2 marzo non siano applicabili alle zone bianche. Evitiamo confusione e incertezza negli operatori, condividiamo gli eventuali chiarimenti applicativi in via preventiva». Ma anche per Fedriga la questione non è solo tecnica e di merito. In discussione sono anche i buoni rapporti politici e istituzionali: le Regioni, fanno notare fonti a lui vicine, in questo caso, non sono state ascoltate come invece è sempre avvenuto prima di definire le linee guida che si sono susseguite. Sui tavolini la decisione è stata assunta in maniera autonoma dal governo. O da una parte di esso: i tecnici di Gelmini già l'altra sera avevano contraddetto i colleghi della Salute, confermando che in zona bianca cadrebbe il limite dei quattro.

Le tavolate, dopo mesi di restrizioni e chiusure, dovevano rappresentare un segnale del ritorno alla normalità. Si era parlato di passaggi gradualisti. A un certo punto è parso possibile che non ci fosse proprio più un tetto, come del resto non c'è per le cene in casa. La lettura delle norme suggeriva l'allentamento a commentatori ed esercenti. Ma poco prima che nei locali si allestisse il primo servizio nelle sale interne dopo mesi di stop, dal ministero della Salute è arrivata la precisazione: il limite dei quattro commensali resta sia in zona gialla, sia in zona bianca. I primi a insorgere sono stati i rappresentanti di categoria, la Federazione pubblici esercizi che fa capo alla Confcommercio: «Inaccettabile», il commento di Roberto Calugi, direttore della [Fipe](#). Poi sono intervenuti i consumatori («Caos imbarazzante, i ministri si mettano d'accordo»), suggerisce Massimiliano Dona, presidente dell'Unione nazionale consumatori) e la Coldiretti: «Misura che pesa sul bisogno di convivialità e sulle casse degli esercenti». Tranchant il capogruppo di Forza Italia, Roberto Occhiuto: «Discussione lunare». Dal governo il sottosegretario alla Salute Sileri ha preso le distanze: «Aumenterei a 8-10 posti a sedere, per poi liberalizzare ai primi di luglio». Il presidente

dell'Anci, Antonio Decaro, tenta la mediazione: «Se serve ancora un breve periodo di tempo per liberalizzare, va bene. Ma evitiamo di limitare a quattro i posti a tavola mentre magari a qualche metro dai locali ci si assembla in piedi. Il criterio sia razionale».

Covid e regole

- [Zona bianca, le regole per coprifuoco e riaperture: ecco cosa si può fare](#)
- [Il «pass» per matrimoni e viaggi: come lo si può ottenere, e quali sono le regole?](#)
- [Il piano per la riapertura delle discoteche](#)

E mentre oggi si proverà a chiudere un fronte, se ne prepara subito un altro: «Dobbiamo affrontare il tema delle discoteche — dice il sottosegretario alla Salute, Andrea Costa — vanno riaperte per poter andare a ballare e socializzare. Quindi l'obbligo di distanziamento deve cadere».

2 giugno 2021 (modifica il 2 giugno 2021 | 21:14)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ristoranti, a tavola resta il limite di 4 persone anche in zona bianca. Scontro Speranza-Gelmini

[G corriere.it/cook/news/21_giugno_02/ristoranti-tavola-resta-limite-4-persone-anche-zona-bianca-scontro-speranza-gelmini-b00f3598-c36c-11eb-9651-e9e5e7dd2e3d.shtml](https://www.corriere.it/cook/news/21_giugno_02/ristoranti-tavola-resta-limite-4-persone-anche-zona-bianca-scontro-speranza-gelmini-b00f3598-c36c-11eb-9651-e9e5e7dd2e3d.shtml)

di **Adriana Logroscino**

La protesta di ristoratori: questa regola è incomprensibile. Dal 15 giugno cadranno i limiti negli spostamenti verso le case private



ROMA — Nemmeno il tempo di festeggiare. Appena riassaporata l'abitudine, tutta italiana, del caffè al bancone, salta fuori una nuova limitazione.

O meglio, la conferma di una vecchia.

Niente tavolate, niente cene di gruppo, niente pizza in comitiva: a tavola, nei locali, ci si siede al massimo in quattro, con l'unica deroga, disposta già da tempo, per nuclei familiari e conviventi.

Il limite resta in vigore nelle zone gialle e in quelle bianche.

In serata la titolare degli Affari regionali Mariastella Gelmini avverte: «Questa regola è da cambiare».

Insorgono anche le Regioni: in serata il presidente della Conferenza, Massimiliano Fedriga, preme sul governo perché riveda un'interpretazione giudicata «troppo restrittiva».

«Inaccettabile — protesta il direttore generale della [Fipe](#) Confcommercio, Roberto Calugi — passano i mesi, resta la confusione successiva ad ogni provvedimento. Non si mortifica così un comparto da 90 miliardi».

L'associazione di categoria di bar e ristoranti contesta il merito e i tempi di una decisione che gli esercenti non si aspettavano: «Nel giorno in cui finalmente bar e ristoranti possono riprendere a lavorare a regime, anche al chiuso — scrivono — non c'è una linea chiara sul numero di commensali ammessi ad ogni tavolo. Riceviamo a solo tre ore dal servizio, e a mezzo stampa, un'interpretazione del ministero della Salute giuridicamente incomprensibile».

L'interpretazione della quale parla Calugi è stata diffusa appunto ieri: «I ristoranti riaprono anche al chiuso ma a tavola, sia nelle zone gialle che in quelle bianche, resta il limite di quattro persone».

La disciplina, si chiariva nella nota, resta quella stabilita nel Dpcm del 2 marzo, richiamata nel decreto sulle riaperture e nelle Linee guida per la ripresa. Un richiamo che non convince affatto la [Fipe](#). «L'articolo 7 del Dpcm del 2 marzo stabiliva, per le zone bianche, una deroga delle limitazioni — insiste Calugi — quindi la precisazione del ministero, che le equipara alle zone gialle, non regge, non è equa rispetto a quanto deciso per teatri o stadi, è irrispettosa nei nostri confronti».

2 giugno 2021 (modifica il 2 giugno 2021 | 09:07)

(©) RIPRODUZIONE RISERVATA

Ristoranti al chiuso, ma è caos regole. Scontro tra i ministeri sul limite di 4 persone a tavola

larena.it/oltre-verona/veneto/ristoranti-al-chiuso-ma-e-caos-regole-scontro-tra-ministeri-sul-limite-di-4-persone-a-tavola-1.8707198

La polemica



Pronti, via ed è subito caos. Da ieri, martedì 1° giugno, si può consumare al bancone nei bar e mangiare anche al chiuso a pranzo e a cena nei ristoranti. Ma resta **disaccordo tra i ministeri per quanto riguarda il limite di 4 persone a tavola**.

Ieri il **ministero della Salute** ha precisato che sia in zona gialla sia in zona bianca resta il limite di massimo 4 persone al tavolo, salvo che gli occupanti siano tutti conviventi. Dunque niente tavolate tra amici, come invece avevano lasciato intendere le regioni nei giorni scorsi.

«È inaccettabile - attacca la **Fipe-Confindustria** - che non ci sia ancora una linea chiara sul numero dei commensali permessi ad ogni tavolo. Da giorni si susseguono interpretazioni, mai smentite, salvo ricevere ora un'interpretazione del ministero della Salute giuridicamente incomprensibile». Anche per la **Coldiretti** la misura rappresenta un «ulteriore danno» per un settore che ha già perso 41 miliardi nell'anno della pandemia.

Leggi anche

[Bar e ristoranti, cambiano le regole: da oggi si mangia al chiuso e torna il caffè al banco](#)

Ma in queste ore, a quanto si apprende, **il ministro per gli Affari regionali Gelmini** ha sentito il **presidente della Conferenza delle Regioni, Massimiliano Fedriga**, per risolvere positivamente e superare l'interpretazione sul limite massimo di 4 persone ai tavoli nei ristoranti. Il limite massimo di 4 persone - viene fatto notare -, salvo che si tratti di conviventi, si applica «solo in zona gialla» (*art. 27 DPCM 2 marzo 2021*). Per la zona bianca, questa l'interpretazione dell'ufficio legislativo del Ministero per gli Affari regionali, questa restrizione dovrebbe intendersi superata. **Sono in corso approfondimenti.**

«C'è ancora qualcosina da sistemare. Ho chiesto al ministro Speranza di limitare la ridicola restrizione dei 4 a ristorante al chiuso e all'aperto almeno nelle zone bianche, perché non ha più senso», ha detto il **leader della Lega Matteo Salvini**.

Sulla questione è intervenuto anche il **sottosegretario alla Salute, Pierpaolo Sileri**. «Spero venga presto rivisto il limite dei 4 posti a tavola nei ristoranti e pubblici esercizi - ha detto ai microfoni di "Un giorno da pecora" su Rai Radio 1 -, credo sia arrivato il tempo e io sono tra quelli che era per più posti a tavola consentiti. Aumenterei a 8-10 posti a sedere, per poi liberalizzare ai primi di luglio».

[Commenti \(0\)](#) [Contribuisci](#)

Commenti (0)

Contenuti correlati

[ARTICOLO: Bar e ristoranti, cambiano le regole: da oggi si mangia al chiuso e torna il caffè al banco](#)

© Riproduzione riservata

Roberto Speranza e Mariastella Gelmini, scontro sulla nuova limitazione anti-Covid: "È da cambiare"

liberoquotidiano.it/news/politica/27439558/roberto-speranza-mariastella-gelmini-scontro-nuova-limitazione-anti-covid-e-da-cambiare.html

- [Home](#)
- [Politica](#)



02 giugno 2021

- a
- a
- a

Non è una nuova limitazione ma la conferma di una vecchia che forse oggi non ha più senso. La **restrizione anti covid** prevede che **non ci siano tavolate e cene di gruppo al ristorante**, regola che vale sia per i tavoli **fuori che per quelli dentro**. Insomma, resta la norma che prevede un **massimo di quattro persone al tavolo**, con l'unica deroga per nuclei familiari e conviventi più numerosi. Su questa limitazione si sono duramente scontrati, rivela *il Corriere della Sera* in un retroscena, **Roberto Speranza e Mariastella Gelmini**.



"Ecco cosa mi preoccupa". Mascherine e ristoranti, Antonella Viola contro l'ultima follia di Speranza | Video

"Il limite resta in vigore nelle zone gialle e in quelle bianche", chiarisce il ministro della Salute. E la titolare degli Affari regionali avverte: "Questa regola è da cambiare". Anche il direttore generale della [Fipe](#) Confcommercio, **Roberto Calugi** protesta: "Inaccettabile". Insorgono le Regioni: in serata il presidente della Conferenza, **Massimiliano Fedriga**, preme sul governo perché riveda un'interpretazione "troppo restrittiva". Delusa l'associazione di categoria di bar e ristoranti: "Nel giorno in cui finalmente bar e ristoranti possono riprendere a lavorare a regime, anche al chiuso - scrivono - non c'è una linea chiara sul numero di commensali ammessi ad ogni tavolo. Riceviamo a solo tre ore dal servizio, e a mezzo stampa, un'interpretazione del ministero della Salute giuridicamente incomprensibile".



Zona bianca per finta, tavolate vietate per tutta estate: Speranza, l'ultima follia ammazza-ristoranti

Ieri 1 giugno il ministero della Salute aveva chiarito che "i ristoranti riaprono anche al chiuso ma a tavola, sia nelle zone gialle che in quelle bianche, resta il limite di quattro persone". Insomma, resta tutto come stabilito nel Dpcm del 2 marzo, richiamata nel decreto sulle riaperture e nelle Linee guida per la ripresa. Un richiamo che non convince affatto la [Fipe](#). "L'articolo 7 del Dpcm del 2 marzo stabiliva, per le zone bianche, una deroga delle limitazioni", sottolinea Calug, "quindi la precisazione del ministero, che le equipara alle zone gialle, non regge, non è equa ed è irrispettosa".



La vera tassa è Enrico Letta. E a pagarla è il Pd: Pietro Senaldi, così le sue sparate costano consensi alla sinistra



In evidenza



Il Sondaggio

Centrodestra fermo sui candidati per Roma e Milano, secondo voi è un ostacolo alle elezioni?

Vota

Limite di 4 persone a tavola, caos sulla norma: il governo convoca una riunione domenica. C'è l'ipotesi di lasciare la regola solo al chiuso

[ilfattoquotidiano.it/2021/06/02/limite-di-4-persone-a-tavola-gelmini-contro-speranza-si-puo-anche-in-piu-commensali-il-sottosegretario-sileri-norma-da-rivedere/6217628/](https://www.ilfattoquotidiano.it/2021/06/02/limite-di-4-persone-a-tavola-gelmini-contro-speranza-si-puo-anche-in-piu-commensali-il-sottosegretario-sileri-norma-da-rivedere/6217628/)

di F. Q.

June 2, 2021



Mentre il ministero della Salute chiarisce che la regola permane, quello degli Affari regionali fa sapere che, in base all'articolo 27 del Dpcm 2 marzo 2021, si applica solo in zona gialla. Contatti in corso con le Regioni per sbloccare l'impasse. Il sottosegretario Sileri: "Aumenterei i posti a 8-10 e dai primi di luglio liberalizzerei"

Il **limite ai commensali in zona bianca** sta creando attriti e liti all'interno del **governo** e persino nel **ministero della Salute**. Tutta colpa di un'interpretazione opposta tra le **Regioni** e l'esecutivo, che ha innescato la presa di posizione della ministra degli Affari Regionali **Mariastella Gelmini**. E anche il sottosegretario alla Salute, **Pierpaolo Sileri**, ha chiesto la cancellazione del limite. Così alla fine fonti di governo hanno fatto sapere che **domenica** è previsto un **tavolo tecnico** dove sarà affrontata la questione. Un possibile punto di caduta potrebbe essere quello di lasciare il limite solo per i **ristoranti al chiuso**. Ma come è avvenuto e perché l'inghippo è venuto alla luce solo ora?

L'1 giugno è stato il giorno in cui in tutto il Paese hanno riaperto bar e ristoranti al chiuso, sia a pranzo che al cena. E proprio mentre i gestori allestivano le tavole per riaccogliere i clienti nelle sale interne, il dicastero della Salute guidato da **Roberto Speranza** ha precisato che

anche in assenza di altre restrizioni **non è permesso** sedersi in più di quattro allo stesso tavolo, eccezion fatta per i conviventi. Ancora niente tavolate, dunque, nonostante l'**interpretazione contraria** fatta passare dalla Conferenza delle Regioni nei giorni scorsi.

Una situazione che ha portato le associazioni di categoria a rumoreggiare: “Passano i mesi, ma non la confusione successiva a ogni provvedimento. È **inaccettabile** – scrive la **Fipe-Confcommercio** – che non ci sia ancora una linea chiara sul numero dei commensali. Da giorni si susseguono interpretazioni mai smentite salvo ricevere ora un’interpretazione del ministero della Salute **giuridicamente incomprensibile**“. Mentre **Coldiretti** mette in guardia dal rischio di far saltare tavolate estive, cene di fine anno scolastico e pranzi aziendali, ricordando l’“ulteriore danno per un settore che ha già perso **41 miliardi**” nell’anno del Covid. Mentre **Massimiliano Dona**, presidente dell’Unione Nazionale Consumatori, parla di “**caos prodotto dal governo**” e di “**incapacità**” di chiarire “da parte di chi ci amministra, per porre fine a quella che oramai è diventata una comica”.

Contro la permanenza del limite si schiera però anche la ministra Gelmini, che in serata ha fatto sapere di aver sentito il presidente della Conferenza delle Regioni – il governatore del Friuli-Venezia Giulia **Massimiliano Fedriga** – per “risolvere positivamente e **superare l’interpretazione** sul limite massimo di 4 persone ai tavoli nei ristoranti”. Secondo gli uffici legislativi del ministero, infatti, in base all’articolo 27 del Dpcm 2 marzo 2021 la regola si applica **solo in zona gialla**, mentre in zona bianca dovrebbe intendersi superata. “Sono in corso approfondimenti”, conclude lo staff della Gelmini.

Al di là dell’interpretazione della norma, il sottosegretario Sileri si è detto speranzoso che il limite “venga presto **rivisto** perché chiaramente è molto restrittivo”, ha detto a *Un giorno da pecora* su Rai Radio1. “Più d’accordo con Speranza o con Gelmini? Io sono tra quelli che era per l’**aumento dei posti** a tavola, aumenterei i **posti a 8-10**” e “dai primi di **luglio** liberalizzerei perché avremo oltre **30 milioni di persone** con almeno una dose di vaccino”.

Sostieni ilfattoquotidiano.it: il tuo contributo è fondamentale

Il tuo sostegno ci aiuta a garantire la nostra indipendenza e ci permette di continuare a produrre un giornalismo online di qualità e aperto a tutti, senza paywall. Il tuo contributo è fondamentale per il nostro futuro.

[Diventa anche tu Sostenitore](#)

Grazie, Peter Gomez

ilFatto
Quotidiano.it

Sostieni adesso



[Mariastella Gelmini](#)[Regioni](#)[Roberto Speranza](#)

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

Limite commensali in zona bianca, Gelmini contro Speranza: “In più di quattro si può”

ilfattoquotidiano.it/2021/06/02/limite-commensali-in-zona-bianca-gelmini-smentisce-speranza-in-piu-di-quattro-si-puo/6217628/

di F. Q.

June 2, 2021



Mentre il ministero della Salute chiarisce che la regola permane, quello degli Affari regionali fa sapere che, in base all'articolo 27 del Dpcm 2 marzo 2021, si applica solo in zona gialla. Contatti in corso con le Regioni per sbloccare l'impasse

Scaramucce tra i ministeri e tra Governo e Regioni sul **limite di commensali in zona bianca**. Nella giornata – il 1° di giugno – in cui in tutto il Paese hanno riaperto bar e ristoranti al chiuso, sia a pranzo che al cena, il dicastero della Salute guidato da **Roberto Speranza** ha precisato che anche in assenza di altre restrizioni **non è permesso** sedersi in più di quattro allo stesso tavolo, eccezion fatta per i conviventi. Ancora niente tavolate, dunque, nonostante l'**interpretazione contraria** fatta passare dalla Conferenza delle Regioni nei giorni scorsi. Rumoreggiano le associazioni di categoria: “Passano i mesi, ma non la confusione successiva a ogni provvedimento. È **inaccettabile** – scrive la [Fipe](#)-Confcommercio – che non ci sia ancora una linea chiara sul numero dei commensali. Da giorni si susseguono interpretazioni mai smentite salvo ricevere ora un'interpretazione del ministero della Salute **giuridicamente incomprensibile**“. Mentre Coldiretti mette in guardia dal rischio di far saltare tavolate estive, cene di fine anno scolastico e pranzi aziendali, ricordando l'“ulteriore danno per un settore che ha già perso **41 miliardi**” nell'anno del Covid.

Contro la permanenza del limite si schiera però anche un altro ministro, la titolare degli Affari regionali **Mariastella Gelmini**, che in serata ha fatto sapere di aver sentito il presidente della Conferenza delle Regioni – il governatore del Friuli-Venezia Giulia Massimiliano Fedriga – “per risolvere positivamente e **superare l’interpretazione** sul limite massimo di 4 persone ai tavoli nei ristoranti”. Secondo gli uffici legislativi del ministero, infatti, in base all’articolo 27 del Dpcm 2 marzo 2021 la regola si applica **solo in zona gialla**, mentre in zona bianca dovrebbe intendersi superata. “Sono in corso approfondimenti”, conclude lo staff della Gelmini.

Sostieni ilfattoquotidiano.it: il tuo contributo è fondamentale

Il tuo sostegno ci aiuta a garantire la nostra indipendenza e ci permette di continuare a produrre un giornalismo online di qualità e aperto a tutti, senza paywall. Il tuo contributo è fondamentale per il nostro futuro.

[Diventa anche tu Sostenitore](#)

Grazie, Peter Gomez

ilFatto
Quotidiano.it

Sostieni adesso     

[Mariastella GelminiRegioniRoberto Speranza](#)

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

RISTORANTI AL CHIUSO, MA È CAOS REGOLE. SCONTRO TRA MINISTERI SUL LIMITE DI...

GDV Oltre Vicenza

mercoledì, 02 giugno 2021

/// VENETO /// ITALIA /// EUROPA /// MONDO

Italia

/// PREVISTO UN TAVOLO TECNICO

Ristoranti al chiuso, ma è caos regole. Scontro tra ministeri sul limite di 4 persone a tavola

02 giugno 2021



Pronti, via ed è subito caos. Da martedì 1° giugno si può consumare al bancone nei bar e mangiare anche al chiuso a pranzo e a cena nei ristoranti. Ma resta disaccordo tra i ministeri per quanto riguarda il limite di 4 persone a tavola. E così per dirimere la questione è previsto domani, giovedì 3 giugno, un tavolo tecnico dove sarà affrontato il tema.

Ieri il ministero della Salute ha precisato che sia in zona gialla sia in zona bianca resta il limite di massimo 4 persone al tavolo, salvo che gli occupanti siano tutti conviventi. Dunque niente tavolate tra amici, come invece avevano lasciato intendere le regioni nei giorni scorsi. «È inaccettabile - attacca la Fipe-Confindustria - che non ci sia ancora una linea chiara sul numero dei commensali permessi ad ogni tavolo. Da giorni si susseguono interpretazioni, mai smentite, salvo ricevere ora un'interpretazione del ministero della Salute giuridicamente incomprensibile». Anche per la Coldiretti la misura rappresenta un «ulteriore danno» per un settore che ha già perso 41 miliardi nell'anno della pandemia.

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

zona bianca. Le nuove regole

Con l'iscrizione al servizio dichiarato di accettare le Condizioni Contrattuali e le Informazioni



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

RISTORANTI AL CHIUSO, MA È CAOS REGOLE. SCONTRO TRA MINISTERI SUL LIMITE DI...

Ma in queste ore, a quanto si apprende, il **ministro per gli Affari regionali Gelmini** ha sentito il **presidente della Conferenza delle Regioni, Massimiliano Fedriga**, per risolvere positivamente e superare l'interpretazione sul limite massimo di 4 persone ai tavoli nei ristoranti. Il limite massimo di 4 persone - viene fatto notare -, salvo che si tratti di conviventi, si applica «solo in zona gialla» (art. 27 DPCM 2 marzo 2021). Per la zona bianca, questa l'interpretazione dell'ufficio legislativo del Ministero per gli Affari regionali, questa restrizione dovrebbe intendersi superata. Sono in corso approfondimenti.

«C'è ancora qualcosa da sistemare. Ho chiesto al ministro Speranza di limitare la ridicola restrizione dei 4 a ristorante al chiuso e all'aperto almeno nelle zone bianche, perché non ha più senso», ha detto il **leader della Lega Matteo Salvini**.

Sulla questione è intervenuto anche il **sottosegretario alla Salute, Pierpaolo Sileri**. «Spero venga presto rivisto il limite dei 4 posti a tavola nei ristoranti e pubblici esercizi - ha detto ai microfoni di "Un giorno da pecora" su Rai Radio 1 -, credo sia arrivato il tempo e io sono tra quelli che era per più posti a tavola consentiti. Aumenterei a 8-10 posti a sedere, per poi liberalizzare ai primi di luglio».

© Riproduzione riservata

COMMENTI (0)

CONTRIBUISCI

Contenuti correlati

- ARTICOLO: Ristoranti e bar anche al chiuso. Ma resta il limite delle 4 persone a tavola anche in zona bianca. Le nuove regole



RISTORANTI AL CHIUSO, MA È CAOS REGOLE. SCONTRO TRA MINISTERI SUL LIMITE DI...



Città, impresa e parità. Il nuovo progetto per lo sviluppo sostenibile del territorio.



Le stagioni di Giacomo



La docuserie: «Tecnologia e lavoro: i nuovi paradigmi»



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

RISTORANTI AL CHIUSO, MA È CAOS REGOLE. SCONTRO TRA MINISTERI SUL LIMITE DI...

Edizione digitale Newsletter Segnala Necrologie **Abbonati**

IL GIORNALE DI VIGENZA



Matteo va veloce e segna tanti gol: «Due grandi amori»

■ **Suggerimenti**

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

Covid, ripartenza beffa per i ristoratori: Speranza toglie posti a tavola. Al chiuso sì, ma massimo in 4

T [iltempo.it/attualita/2021/06/02/news/roberto-speranza-limite-ristoranti-quattro-persone-tavolo-beffa-coldiretti-covid-contagi-governo-27439857/](https://www.iltempo.it/attualita/2021/06/02/news/roberto-speranza-limite-ristoranti-quattro-persone-tavolo-beffa-coldiretti-covid-contagi-governo-27439857/)

- [Home](#)
- [Attualità](#)



Dario Martini 02 giugno 2021

- a
- a
- a

Ripartenza con beffa per i ristoratori. Ieri erano tutti pronti ad allungare le tavolate. Qualcuno lo aveva già fatto all'ora di pranzo. La cancellazione del limite di cinque persone era una delle novità accolta con maggior soddisfazione dagli esercenti. Poi, però, nel pomeriggio è arrivata la doccia fredda del ministero della Salute: «Il limite delle quattro persone resta. Anche nelle zone bianche». Il dicastero presieduto da Roberto Speranza ha precisato che tale restrizione, ovviamente, non vale nel caso in cui attorno al tavolo siedano solo conviventi. La disciplina, insomma, non cambia, e «rimane quella stabilita nel dpcm del 2 marzo, richiamato nel decreto del 22 aprile, quello delle riaperture, e anche nella premessa delle linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali varate il 28 maggio». Come è nato, quindi, l'equivoco?



"La mascherina all'aperto è da beoti". Poi Zangrillo asfalta la Gruber

Per il fatto che nelle linee guida, con cui nei giorni scorsi si è autorizzata l'apertura di bar e ristoranti al chiuso e la sera, non viene fatto alcun riferimento esplicito al numero massimo di commensali. Mentre vengono spiegate nel dettaglio tutte le altre regole: il distanziamento, le mascherine obbligatorie quando ci si alza da tavola, i disinfettanti da usare per le mani, gli accorgimenti per il sistema di aerazione e l'apertura fortemente raccomandata delle finestre. La regola dei quattro commensali, in pratica, è scomparsa. Ma non per il ministero di Speranza, che per fare chiarezza ha aspettato il giorno stesso in cui le nuove norme dovevano entrare in vigore. A creare ulteriore incertezza, però, ieri sera è arrivata la presa di posizione del ministero per gli Affari regionali, per cui «il ministro Gelmini ha sentito il presidente della Conferenza delle Regioni, Massimiliano Fedriga, per risolvere positivamente e superare l'interpretazione sul limite massimo di 4 persone ai tavoli nei ristoranti. Tale limite si applica solo in zona gialla (art. 27 dpcm 2 marzo 2021)». Secondo l'interpretazione dell'ufficio legislativo, «questa restrizione sarebbe superata». Fonti del ministero fanno sapere che «sono in corso approfondimenti».



Il Covid è in fuga nonostante le previsioni catastrofiste: una scommessa che sembrava impossibile

«Passano i mesi, ma non la confusione successiva ad ogni provvedimento - accusa la **Fipe** Confcommercio -. È inaccettabile che, nel giorno in cui finalmente bar e ristoranti possono riprendere a lavorare a regime, non ci sia ancora una linea chiara sul numero di commensali permessi ad ogni tavolo». Quella del ministero della Salute è «un'interpretazione giuridicamente incomprensibile. Se fosse confermata andrebbero spiegate le basi su cui si

fonda una decisione così penalizzante, che comunque doveva essere resa pubblica giorni fa e non a tre ore dall'inizio del servizio serale. È una grave mancanza di rispetto nei confronti di centinaia di migliaia di imprenditori, costretti per l'ennesima volta a improvvisare. Confidiamo in un ripensamento». La Coldiretti prevede pesanti ripercussioni: «Con il limite dei quattro posti a sedere saltano le tradizionali tavolate estive, dalle feste di fine anno scolastico ai pranzi aziendali fino ai pranzi in riva al mare e alle cene serali tutti insieme in vacanza che sono una priorità per quasi un italiano su tre (30%) dopo le riaperture». Intanto, accelera ancora la campagna vaccinale. Il commissario Figliuolo conferma che giugno sarà il mese della «spallata». Ieri sono partite le somministrazioni anche ai maturandi. Inaugurando l'hub nella sede di Confindustria a Roma, il generale parla di 2.658 punti vaccinali ai quali se ne potranno aggiungere altri 800. «I numeri ci stanno dando ragione - spiega -, Abbiamo vaccinato il 91% degli over 80, il 71% degli over 60 e stiamo distribuendo in queste ore 3,4 milioni di dosi di Pfizer».



Speranza non vuole farci mangiare in compagnia: nuova doccia fredda sui ristoranti

Dietrofront sui ristoranti: a tavola massimo in quattro

iltirreno.gelocal.it/regione/toscana/2021/06/02/news/dietrofront-sui-ristoranti-a-tavola-massimo-in-quattro-1.40343224

June 2, 2021

- [regione](#)
- [toscana](#)



Il ministero della Salute ribadisce la norma sia nelle regioni bianche che gialle

Claudio Maddaloni 02 Giugno 2021

Nei giorni del primo vero banco di prova per la ripartenza del turismo, con il ponte del 2 giugno, continua a calare la curva dei contagi in Italia. Con 2.483 nuovi casi in ventiquattro ore, il tasso di positività crolla all'1,1 per cento. Risale leggermente il numero delle vittime, 93, mentre dagli ospedali continuano ad arrivare dati positivi: per la prima volta in oltre sette mesi le terapie intensive sono sotto quota mille, calano anche i ricoveri nei reparti ordinari. Così, in un quadro in cui da questa settimana tutte le regioni sono in fascia gialla o bianca, e da ieri si può mangiare nei ristoranti anche al chiuso, complice il ponte del 2 giugno riparte il turismo.

ADDIO TAVOLATE

A pesare resta il limite, confermato dal ministero della Salute, per la consumazione al tavolo nei locali al chiuso: quattro persone - salvo che siano tutti conviventi - sia che il servizio di ristoranti e bar si trovi in zona bianca sia in zona gialla. Sono però in corso interlocuzioni tra il presidente della Conferenza delle Regioni, **Massimiliano Fedriga**, e il Governo: secondo i presidenti di Regione infatti «l'interpretazione è ritenuta troppo restrittiva». Ed è in corso anche un ulteriore approfondimento, perché questo limite, secondo l'ufficio legislativo del ministero per gli Affari regionali, si dovrebbe applicare «solo in zona gialla». La questione ha fatto irritare la [Fipe](#)-Confcommercio: «Passano i mesi, ma non la confusione successiva a ogni provvedimento. È inaccettabile che, nel giorno in cui bar e ristoranti possono riprendere a lavorare a regime, non ci sia ancora una linea chiara sul numero di commensali permessi a ogni tavolo». Mentre per Coldiretti, col limite dei quattro posti a sedere salteranno le tradizionali tavolate estive, dalle feste di fine anno scolastico ai pranzi aziendali fino ai pranzi in riva al mare e alle cene tutti insieme in vacanza, che sono una priorità per quasi un italiano su tre dopo le riaperture.

NOVE MILIONI IN VACANZA

Segnali positivi arrivano però dai flussi turistici, con nove milioni di italiani che per il ponte si sono spostati da casa per trascorrere almeno una giornata di relax fuori porta dopo mesi di clausura. «C'è il ritorno al viaggio, la volontà di spostarsi, uscire, ma è chiaro che stiamo parlando di un turismo di super prossimità, anche perché questo ponte viene di mercoledì. Siamo felici di ricominciare», spiega la presidente di Federturismo **Marina Lalli**.

MANCANO GLI STRANIERI

Manca ancora il turismo straniero: «Per questo primo pezzo di giugno siamo a quasi zero. Ma abbiamo già prenotazioni significative dalla seconda metà di luglio, anche perché per il momento c'è ancora un po' di incertezza sulle regole per gli spostamenti tra Stati», sottolinea Lalli. E **Bernabò Bocca**, presidente di Federalberghi, spiega che sotto questo aspetto a soffrire sono soprattutto le città d'arte: «Al momento manca il turismo internazionale, soprattutto americano. Il turismo italiano sta performando bene nei weekend, vediamo una ripresa del turismo europeo».

VOGLIA DI MARE

In generale, comunque, sta esplodendo la voglia di mare, scelto da oltre sei italiani su dieci, mentre tutte le altre tipologie di destinazione perdono un po' di terreno rispetto a maggio 2019, secondo quanto emerge dall'indice di fiducia dei viaggiatori italiani di Confturismo-Confcommercio. —

[P laprovinciadisondrio.it/stories/Cronaca/ristoranti-ritorno-al-passato-ma-non-trovano-il-personale_1397882_11/](https://laprovinciadisondrio.it/stories/Cronaca/ristoranti-ritorno-al-passato-ma-non-trovano-il-personale_1397882_11/)

La Provincia di Sondrio

- 
-
-
-
- [seleziona un comune](#)



Ristoranti, ritorno al passato

Ma non trovano il personale

La denuncia dei ristoratori mancano anche lavapiatti, baristi e cuochi

Tante persone, tanti giovani, che non riescono a lavorare regolarmente da più di un anno a causa dell'emergenza sanitaria, e verrebbe da pensare che trovare personale in questo periodo, con bar e ristoranti pronti finalmente a ripartire a tutti gli effetti, sia un gioco da ragazzi.

Ma non è affatto così. Anche in provincia di Sondrio sono molte le difficoltà per gli esercenti nel trovare baristi, camerieri, cuochi, lavapiatti, personale addetto alle pulizie. Difficile trarre conclusioni, anche perché occorrerebbe conoscere nel dettaglio cosa viene offerto, ma è un fatto che quello di trovare addetti è un problema

«Facciamo davvero fatica a trovare personale, io, nonostante abbia dovuto diminuire il numero di dipendenti, sto cercando un cameriere o una cameriera – afferma Antonio Elia, titolare del ristorante “Terra di mezzo” in piazzale Bertacchi a Sondrio -. Anche sentendo diversi colleghi è emerso che nessuno risponde ai diversi annunci. Sembra incredibile, visto che c'è tanta gente senza lavoro, eppure è così. Probabilmente molte persone in questi mesi si sono adagiati, usufruiscono di cassa integrazione e disoccupazione e gli sta bene così».

«Ci sarà, credo, anche chi a questo punto preferisce trascorrere l'estate senza lavorare per poi mettersi alla ricerca a settembre».

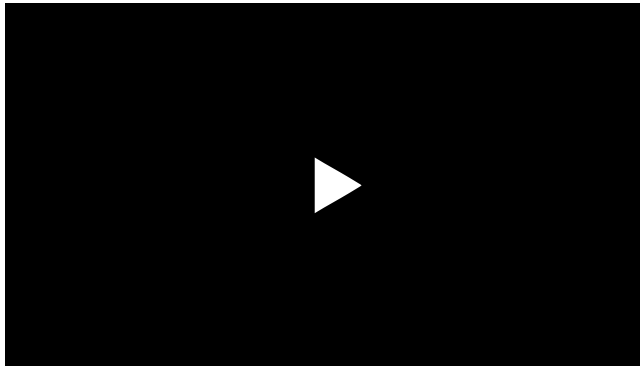
Un problema molto sentito, non certo solo sul nostro territorio. Secondo le stime della Federazione italiana pubblici esercizi, nel comparto mancano all'appello, per l'estate che è alle porte, circa 150mila lavoratori in tutta Italia. In particolare, stiamo parlando dei professionisti a tempo indeterminato che nel corso dello scorso anno, a causa dei troppi impedimenti imposti alle attività, hanno preferito cambiare lavoro e interrompere i loro contratti per andare in altri settori, come ad esempio nell'edilizia e nel suo indotto. A questi si aggiungono centinaia che lo scorso anno lavoravano a tempo determinato e che oggi, anche alla luce dell'incertezza sul futuro, potrebbero preferire strumenti di sostegno al reddito, invece di un vero impiego. Per invertire questo trend e rendere nuovamente la ristorazione attrattiva soprattutto per le figure più professionalizzate, è importante che la politica dia un segnale di fiducia, ribadendo che il processo di riapertura sarà irreversibile.

«Oltre al tema dell'assistenzialismo - conferma Salvatore Signorelli, titolare del locale aperto di recente a Talamona, "Tananaï", anche lui alle prese con la difficoltà nel reperire personale - ci sono molte persone che dopo un anno di stop si sono reinventati in altri settori». S.Zam.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RISTORANTI, REGIONI CHIEDONO DI ABOLIRE LIMITE DI 4 PERSONE A TAVOLA. FIGLIUOLO: «A GIUGNO SPALLATA AL COVID»

Ristoranti, Regioni chiedono di abolire limite di 4 persone a tavola. Figliuolo: «A giugno "spallata" al Covid»



Il via libera da giovedì alla vaccinazione di massa senza più classi d'età e con le somministrazioni nelle aziende, nelle fabbriche e nelle farmacie, le iniezioni ai maturandi, l'arrivo di altri 3,5 milioni di dosi Pfizer che rappresentano il carico più consistente da dicembre e che sono solo la prima parte degli oltre 20 milioni previsti nei prossimi trenta giorni, il numero delle vittime che resta sotto quota cento in 24 ore per il quarto giorno consecutivo, il tasso di positività più basso di sempre all'1,1%, i ricoveri in terapia intensiva che scendono per la prima volta da mesi sotto i mille. «A giugno - si sbilancia il commissario per l'emergenza [Francesco Figliuolo](#) - daremo la spallata» al [Covid](#).

[Covid, Min.Salute: anche in zona bianca nei ristoranti obbligo dei tavoli da max 4 persone](#)



RISTORANTI - Il mese si apre però con l'ennesima polemica. Nel giorno in cui riaprono in tutta Italia i ristoranti al chiuso a pranzo e a cena, il ministero della Salute precisa che sia in **zona gialla** sia in **zona bianca** resta il limite di massimo 4 persone al tavolo, salvo che gli occupanti siano tutti conviventi. Dunque niente tavolate tra amici, come invece avevano lasciato intendere le regioni nei giorni scorsi. Sono in corso interlocuzioni tra il presidente della Conferenza delle Regioni, **Massimiliano Fedriga**, e il Governo per risolvere la questione relativa al limite di quattro persone al tavolo. Secondo quanto si apprende da fonti vicine alle Regioni, l'interpretazione sarebbe ritenuta troppo restrittiva.

In queste ore, a quanto si apprende, il ministro per gli Affari regionali Gelmini ha sentito il presidente della Conferenza delle Regioni, **Massimiliano Fedriga**, per discutere positivamente e superare



VIDEO

CRONACA
Caffè al banco e seduti anche all'interno dei ristoranti, a Padova si riparte



FOTO

ROMA
Mangiare dentro nei ristoranti, da oggi, 1° giugno, si può



ARTICOLO

LE MISURE
Riaperture ristoranti: a tavola «massim in 4» anche in zona bianca,...



ARTICOLO

LE REGOLE
Riaperture, niente tavolate ai ristoranti, anzi sì. In Sardegna spuntano 20 metri..

ARTICOLO

LE MISURE

RISTORANTI, REGIONI CHIEDONO DI ABOLIRE LIMITE DI 4 PERSONE A TAVOLA. FIGLIUOLO: «A GIUGNO SPALLATA AL COVID»

massimiano Fedriga, per risolvere positivamente e superare l'interpretazione sul limite massimo di 4 persone ai tavoli nei ristoranti. Il limite massimo di 4 persone - viene fatto notare -, salvo che si tratti di conviventi, si applica "solo in zona gialla" (art. 27 DPCM 2 marzo 2021). Per la zona bianca, questa interpretazione dell'ufficio legislativo del Ministero per gli Affari regionali, questa restrizione dovrebbe intendersi superata. Sono in corso approfondimenti.

«È inaccettabile - attacca la **Fipe-Concommercio** - che non ci sia ancora una linea chiara sul numero dei commensali permessi ad ogni tavolo. Da giorni si susseguono interpretazioni, mai smentite, salvo ricevere ora un'interpretazione del ministero della Salute giuridicamente incomprensibile». Anche per la **Coldiretti** la misura rappresenta un «ulteriore danno» per un settore che ha già perso 41 miliardi nell'anno della pandemia.

VACCINI - Una questione che le Regioni solleveranno nel prossimo incontro con il governo, quando torneranno alla carica anche con le vaccinazioni per i turisti nonostante l'esecutivo abbia più volte ribadito - sia con lo stesso Figliuolo sia con il ministro per gli Affari regionali **Mariastella Gelmini** - che quest'ultima è un'ipotesi che non esiste.

Si prosegue dunque con il cronoprogramma annunciato dal commissario nei giorni scorsi e ribadito anche oggi: dal 3 via alla campagna di massa dai 12 anni in su, con l'apertura di altri 800 punti vaccinali che porteranno il totale a quasi 3.500 in tutta Italia. Via quindi alle somministrazioni nelle farmacie - il Lazio è partito oggi - e nelle aziende, per immunizzare le classi produttive a partire dal settore turistico alberghiero in vista dell'estate. Saranno invece i pediatri il canale privilegiato per le iniezioni ai 12-15enni: «gli accordi ci sono e le regioni li implementeranno» ha detto Figliuolo ribadendo l'importanza di «fare squadra» tra istituzioni nazionali, locali e imprese: «con la vaccinazione possiamo vincere la sfida e questa grande emergenza sanitaria, sociale ed economica». E senza dimenticare le classi più fragili: ad oggi sono infatti "coperti" il 91% degli over 80, l'83% degli over 70 e il 71% degli over 60. «Quelli che mancano andremo a cercarli anche con i team mobili della difesa».

[Coprifuoco, ecco quando sarà spostato alle 24 \(e poi abolito\): calendario e regole](#)

IL PROGRAMMA - L'obiettivo è chiaro ed è duplice: spingere al massimo per arrivare a luglio e agosto con la metà degli italiani immunizzati; possibile, visti i 20 milioni di dosi in arrivo a giugno, con una parte che sbarcherà nelle prossime ore all'hub della Difesa a Pratica di Mare (almeno 400mila dosi di J&J) e si aggiungerà ai 3,5 milioni Pfizer già in distribuzione. E iniziare settembre con la nuova strategia nel caso in cui si renda necessaria una terza dose: chiusura progressiva dei grandi hub e somministrazioni prevalentemente affidata a medici di base e pediatri. Che si sia sulla strada giusta lo ripete anche il ministro della Salute Roberto Speranza, parlando di una «fase diversa» dopo «mesi difficili». Bisogna ancora «stare attenti e prendere tante precauzioni, ma possiamo dare un messaggio di ragionata fiducia» agli italiani che non può però prescindere dall'unità di tutte le istituzioni e le forze sociali ed economiche del paese. Per questo il ministro promette mai più tagli al sistema sanitario, aprendo una stagione di grandi investimenti anche grazie ai fondi del recovery, e chiede un «grande Patto per il Paese» per gestire l'ultima fase della pandemia. «Nessuno ce la fa da solo, non il governo, non il ministro, non le regioni, non il commissario. Si apre la possibilità di trasformare una crisi in una grande opportunità di ripartenza e dobbiamo farlo tutti insieme». Un Patto che il presidente di Confindustria Carlo Bonomi raccoglie: «abbiamo una grande occasione per fare le riforme che il paese attenda da 25 anni. prima c'era la scusa delle risorse, ora quell'alibi non c'è più».

Ultimo aggiornamento: Mercoledì 2 Giugno 2021, 06:51

© RIPRODUZIONE RISERVATA

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE..



Coprifuoco, ecco quando sarà spostato alle 24 (e poi abolito): calendario e regole



ROMA
Vaccini, Zingaretti: «Hub chiusi a settembre, si continua con farmacie e medici...»



L'INTERVISTA
Ristoranti, Chef Cracco: «Perso un dipendente su 3, ma mi sono reinventato. Una...»

RIMANI CONNESSO CON LEGGO

Facebook

Twitter

ROMA

SFOGLIA IL GIORNALE

MILANO

SFOGLIA IL GIORNALE

GUIDA ALLO SHOPPING



Reggisenno da allattamento: i cinque modelli più funzionali e confortevoli

LE ALTRE NOTIZIE



IL POST
Giorgia Meloni: «Kamala Harris come Trump, è contro l'immigrazione. Gli intellettuali di sinistra che dicono?»



FINE DELL'INCUBO
Vittorio Sgarbi guarito dal tumore: «Ho provato la sofferenza, a chi sta come me dico "resistere"»



IL CASO
M5S, Giuseppe Conte alla guida: «Comincia il nostro "secondo tempo"». Casaleggio sbatte la porta

461
share



RISTORANTI, REGIONI CHIEDONO DI ABOLIRE LIMITE DI 4 PERSONE A TAVOLA. FIGLIUOLO: «A GIUGNO SPALLATA AL COVID»

COMMENTA

ULTIMI INSERITI PIÙ VOTATI

0 di 0 commenti presenti

Nessun commento presente

Cerca il tuo immobile all'asta

Regione

Provincia

Fascia di prezzo

Data

INVIA



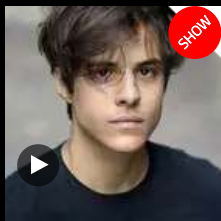
DALLA HOME



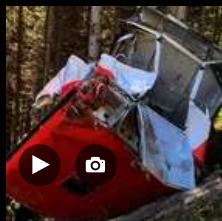
PROFESSIONE INDAGATI
Crema, bimbo si fa male all'asilo. Indagata la sindaca Stefania Bonaldi, rivolta Anci e primi cittadini: «Ora basta, siamo nel mirino»



TORINO CHOC
Torino, sorprende i ladri in casa: proprietario morto, trovato un bossolo



L'INCHIESTA
Michele Merlo si poteva salvare? Parla il medico di guardia che lo ha respinto e mandato a casa

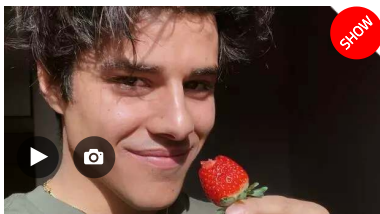


LA TELEFONATA
Mottarone, l'audio della prima telefonata ai carabinieri: «Aiuto è caduta una cabina»



LE IPOTESI
Discoteche, la riapertura quando? Green pass, mascherine e niente ballo e le regole

LE PIÙ CONDIVISE



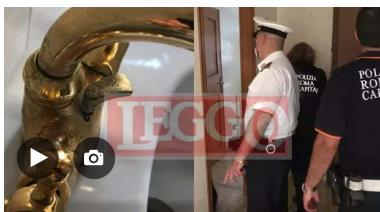
Michele Merlo è morto a 28 anni per una leucemia fulminante



Michele Merlo morto, il messaggio straziante del papà: «Guardate tutti il cielo»



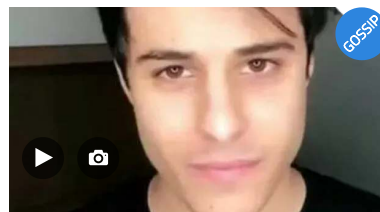
Milano, fortissimo temporale si abbatte sulla città: strade allagate e alberi caduti VIDEO



Casamonica, a Roma sgombero all'alba di un appartamento occupato abusivamente dal clan. A guardia un feroce rottweiler



Parto da record, mamma dà alla luce 10 gemelli: 7 maschietti e tre bambine. Il papà: «Un miracolo»



Michele Merlo video parla della morte: «Se avete qualcuno a cui volete bene diteglielo, non aspettate domani»



FUORI SYNC
-11 gennaio degli insistenti-
La brutta pagina TELEVISIVA di Luca Annunziata su "TRECOTTA" di Rai 3



RISTORANTI, REGIONI CHIEDONO DI ABOLIRE LIMITE DI 4 PERSONE A TAVOLA. FIGLIUOLO: «A GIUGNO SPALLATA AL COVID»

Adriano Celentano contro Lucia Annunziata:
«Scorretta e maleducata con Santoro»

Roma, 40 bimbi bloccati nell'asilo allagato dalla
bomba d'acqua **Foto**

Awed è il vincitore dell'Isola dei Famosi 2021.
Valentina Persia al secondo posto

CALTAGIRONE EDITORE | IL MATTINO | IL MESSAGGERO | CORRIERE ADRIATICO | IL GAZZETTINO | QUOTIDIANO DI PUGLIA | PUBBLICITÀ

CONTATTI
[Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#)

[Impostazioni cookie](#)
[Informazioni legali](#)

© 2021 Società editrice Leggo - C.F. e P. IVA 06281151008

Cercasi stagionali disperatamente: nel mirino il reddito di cittadinanza

iltirreno.gelocal.it/regione/toscana/2021/06/03/news/cercasi-stagionali-disperatamente-nel-mirino-il-reddito-di-cittadinanza-1.40346769

June 3, 2021

TOSCANA ECONOMIA

Contenuto riservato agli abbonati



Molti imprenditori puntano il dito, ma ci sono due realtà la costa e le città d'arte: sul mare si riparte, fatica nell'interno

Samuele Bartolini 03 Giugno 2021

FIRENZE. C'è il turismo che riparte: è quello sulla costa dove i ristoranti cercano personale anche se poi trovano "solo ragazzi impreparati a caccia dello stipendio". E c'è il turismo fermo al palo o quasi: è quello delle città d'arte – Firenze, Pisa, Siena, Lucca – dove molti ristoranti aspettano lo sblocco dei licenziamenti del 1° luglio per liberarsi della "zavorra" di qualche dipendente di troppo – ahimè - e cercare di salvare l'attività in crisi.

Reddito di cittadinanza nel mirino

E quella che sembrava l'ennesima provocazione del presidente della Regione Campania Vincenzo De Luca, è diventata invece una domanda che continua a impazzire sui media, e molti imprenditori l'hanno fatta propria: «Sarà colpa del reddito di cittadinanza se ristoranti e bar cercano camerieri ma non li trovano?» Sottinteso: non si trovano camerieri «perché preferiscono starsene a casa e prendere il reddito di cittadinanza».

Da quello che dicono il presidente regionale di [Fipe](#) Concommercio, **Aldo Cursano**, il presidente regionale di Fiepet Confesercenti **Franco Brogi** e il presidente dell'Ente bilaterale del turismo toscano (Ebt) **Roberto Betti**, la realtà è ben più complessa. La Toscana dei ristoranti che prova a ripartire col turismo falcidiato nei lunghi mesi del Covid ha due facce: quella della costa dove la stagione bene o male è partita, o sta partendo, e i locali cercano personale ma trovano ragazzi impreparati attratti solo dallo stipendio, e quella delle città d'arte dove il turismo internazionale non è tornato se non a piccoli sprazzi negli ultimi giorni e molti ristoranti aspettano lo sblocco dei licenziamenti del 1° luglio per mandare a casa qualche dipendente e far sopravvivere l'attività.

Tutto questo «mentre l'Istat certifica un aumento di personale nella manifattura e nell'industria e una diminuzione in ristoranti e hotel», dice Betti. Tradotto: uno spostamento dei lavoratori verso posti più sicuri.

I ristoranti della costa

AAA cercasi personale di sala: camerieri, barman, addetti all'accoglienza, maitre. «Queste le figure più ricercate dai ristoranti della costa in vista della stagione estiva 2021, poi c'è bisogno anche di qualche chef giovane in cucina», dice Aldo Cursano. In effetti il movimento c'è. Il turismo, sebbene sia quello meno danaroso degli italiani, sta ripartendo sul litorale. «Le case sono tutte prese. Gli hotel invece fanno più fatica perché c'è ancora la paura del contagio», aggiunge Franco Brogi. E i ristoranti si sono messi a cercare personale. Ma c'è un problema. Le figure che si presentano per lavorare sono impreparate. «Sono ragazzi che cercano uno stipendio ma non sanno nulla di come si lavora in un ristorante», dice Cursano. Pare dunque regni l'impreparazione tra i giovani candidati a un lavoro nei ristoranti. E conti solo la busta paga a fine mese. Un ritratto impietoso.

Città d'arte a rilento

Firenze, Pisa, Lucca e Siena: dire che le città d'arte sono vuote sarebbe esagerato, certo è che il turismo va a rilento. Nell'era pre-Covid le città d'arte hanno sempre fatto il pienone grazie ai visitatori internazionali. Sono loro ad aver riempito le casse dei ristoranti. Sono loro ad aver portato la ricchezza. Ma la stagione estiva 2021, green card o meno, vedrà pochi turisti stranieri nei centri storici. In questi ultimi giorni, qualche fila si è cominciata a rivedere davanti agli Uffizi - tanto che lo stesso presidente della Toscana, Eugenio Giani lo ha scritto sulle sue pagine social: "Finalmente un bel segnale di ripartenza".

Presenze: previsioni in crescita

Ma per ora la situazione non è rosea. «Molti locali sono in crisi, non sanno nemmeno se riapriranno questa estate e sono pronti a mandare a casa qualche dipendente per cercare di tirare avanti un altro po' sfruttando lo sblocco dei licenziamenti», dice Cursano. Quindi: un'altra stagione a rischio per le città d'arte, dopo la terribile estate 2020.

La speranza è affidata alle vaccinazioni e alla green card. Intanto le previsioni per il 2021 danno una risalita rispetto allo scorsa estate con +28 % di arrivi e +22% di pernottamenti. Continueranno a mancare gli stranieri, il grosso dei turisti sarà italiano. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Leggi anche



Lavoro stagionale, la testimonianza di un cuoco: «Dieci ore di lavoro per 800 euro al mese e tanti scappano»

RISTORANTI, DA ROMA A MILANO LA SFIDA DELLA RIPARTENZA. VIAGGIO NEI LOCALI CHE RIAPRONO, MA SEMPRE IN 4 AL TAVOLO



di Valeria Arnaldi, Rita Vecchio

Ristoranti, da Roma a Milano la sfida della ripartenza. Viaggio nei locali che riaprono, ma sempre in 4 al tavolo

Regolarmente distanziati, con un numero limitato di posti - massimo quattro, se non occupati da conviventi - al tavolo, e l'obbligo di indossare la mascherina quando non si è seduti. Finalmente, seppure con regole rigorose, si può mangiare al **ristorante**, anche al chiuso.

La differenza si è fatta notare, sin dalle primissime ore delle nuove misure, martedì. E, soprattutto, si è fatta "contare". Stando ai dati [Fiipe](#), è il 46,6% dei bar e ristoranti ad avere solo posti all'interno. Dunque, quasi la metà. La proporzione si conferma a Roma e Milano: all'incirca un ristorante su due è stato costretto a rimanere chiuso per la mancanza di spazi esterni. Fino a due giorni fa. Il comparto, poi, ha tirato un sospiro di sollievo. A far discutere, ora, sono le restrizioni, a partire dal **numero dei commensali a tavola**. Solo quattro. «L'apertura dei ristoranti al chiuso è una boccata di ossigeno per il settore - dice Alessandro Circiello, di Federazione Italiana Cuochi, noto chef televisivo - ma va rivista la questione dei quattro a tavola. Se le distanze vengono rispettate, cosa cambia che le persone siano quattro o sei? Peraltro, la quasi totalità dei ristoranti, salvo gli stellati, usa il tavolo quadrato, non tondo, con cui è facile assicurare le distanze». Il dibattito è caldo. Sono più voci, tra categoria, politica e istituzioni, a chiedere una Commissione tecnica per alzare il limite, consentendo qualche "tavolata". Per il sottosegretario alla Salute Pierpaolo Sileri, il "tetto" dei posti è da rivedere. A "Un Giorno da Pecora" ha dichiarato: «Francamente li aumenterei a 8-10», per poi liberalizzare ai primi di luglio. (V. Arn.)

CLASSICO E SPERIMENTALE

Dalla carbonara alle novità dello chef Scamardella

I tagliolini con lime, vongole e latte di cocco sono una delle novità nel menu di Piperò. Il regno romano di Alessandro Piperò - che peraltro da circa due settimane ha avviato pure una nuova avventura a Cortona, nella campagna toscana, sorta di pop-up fino al 30 settembre - spazia quindi tra nuove creazioni dello chef **Ciro Scamardella** ma mantiene i classici, ormai immancabili, come "la Carbonara di Piperò", vero must per appassionati e cultori. «Il primo giugno - dice Piperò - per noi è stato come una Pasqua». Piperò, Corso Vittorio Emanuele II 250 (Roma)
(V. Arn.)

RISTORANTI, DA ROMA A MILANO LA SFIDA DELLA RIPARTENZA. VIAGGIO NEI LOCALI CHE RIAPRONO, MA SEMPRE IN 4 AL TAVOLO

PIATTI ARTISTICI

Nella squadra anche un nuovo sommelier

Porte nuovamente aperte al ristorante Tazio dello chef Niko Sinisgalli. E in un clima di festa. Per i primi due giorni, come sottolinea Maria Rosito, manager e pr, tutti i tavoli erano prenotati. Lo chef celebra la ripartenza con un nuovo menu, studiato durante il lockdown, con piatti concepiti come opere d'arte. Novità, anche sul fronte vini, con l'ingresso in squadra di Carlo Attisano, vicepresidente Worldwide Sommelier Association e vicepresidente della Fondazione Italiana Sommelier.

Tazio, Piazza della Repubblica 47 (Roma)
(V. Arn.)

**PASTO CON VISTA**

Sapori innovativi dal roof sopra i tetti della Capitale

L'Attico, riservato al ristorante Les Etoiles, il roof garden, per il Bistrot, e il Rooftop, cocktail bar con vista sui tetti di Roma. Il gusto si fa in tre all'Hotel Atlante Star, storico albergo della famiglia Mencucci, che, per i sapori, vede la firma dello chef William Anzidei. La cucina italiana viene ripensata in chiave innovativa, per guardare alla storia ma anche a suggestioni moderne, come i Tortelli con pasta fresca tirata a mano farcito con la coscia dell'anatra confit rinfrescati da caprino e mirtilli.

Les Etoiles, Via dei Bastioni 1 (Roma)
(V. Arn.)

LUXURY HOTEL

Messico e non solo tra spezie e cocktail

Nuova proposta per il luxury hotel Chapter dell'imprenditore Marco Cilia, che apre il suo rooftop Hey Güey. La cucina è messicana tradizionale ma d'autore: l'executive chef Davide Puleio l'ha affidata al colombiano Victor Cuenca Lopez. A firmare i cocktail è il nuovo bar manager Joy Napolitano. In menu, tacos, empanadas, quesadillas, nachos e tostadas, piatti riconoscibili ma capaci di sorprendere il palato, per regalarsi, sin dal primo assaggio, la sensazione di una vacanza nel cuore della città.

The Chapter, Via di S. Maria de' Calderari 47 (Roma)
(V. Arn.)

DELIZIE GIAPPONESI

Dallo chef Priyan la tradizione orientale

"Carpaccio dei 5 Continenti", il Sushi Kan, l'Insalata di Aragosta o il Wikakuni Kyoto ovvero il Maialino tipico della tradizione giapponese: il ristorante dello chef Wicky Priyan riapre finalmente le sue porte. Dal primo giugno, i clienti possono pranzare e cenare all'interno, rispettando misure e distanziamenti. Non avendo un dehor esterno, nei mesi scorsi il ristorante è rimasto aperto solo con il servizio delivery e asporto (servizi che continua a fare).

Wicky's Innovative Japanese Cuisine - corso Italia 6 (Milano)
(R. Vec.)

A CASA DEL TRISTELLATO

Le nuove delizie firmate Bartolini

Gli appena nati in casa del tristellato Enrico Bartolini a quattro mani con il bravo chef Franco Aliberti. C'è "Anima", il ristorante gourmet con dieci tavoli disegnato da Giò Ponti, "Vertigo, Osteria Contemporanea" e "Urban Garden Bar": tre concept sostenibili al piano terra del nuovo Hotel Milano Verticale del Gruppo UNA. Insieme a cocktail bar e piatti bistrot, due sono i percorsi degustazione - "Aliberti 2021" e "In Italia" - di Anima. Oltre che la riscoperta

RIMANI CONNESSO CON LEGGO
 Facebook

 Twitter

ROMA 

SFOGLIA IL GIORNALE

MILANO 

SFOGLIA IL GIORNALE

GUIDA ALLO SHOPPING

Baby monitor, l'accessorio per crescere il tuo bambino in sicurezza

LE ALTRE NOTIZIE

PER TUTTI
Vaccini, da oggi prenotazioni senza limiti d'età. Ma le Regioni procedono in ordine sparso: nel Lazio resta il limite over 40



IL SISMA
Terremoto, due scosse in un minuto in provincia di Palermo: paura tra la popolazione



A SPRESIANO
Treviso choc, suocero e nuora trovati morti in casa: si ipotizza un omicidio-suicidio

Cerca il tuo immobile all'asta

RISTORANTI, DA ROMA A MILANO LA SFIDA DELLA RIPARTENZA. VIAGGIO NEI LOCALI CHE RIAPRONO, MA SEMPRE IN 4 AL TAVOLO

della cottura alla brace.

Anima, Vertigo e Urban Garden Bar - Via Rosales 4 (Milano)
(R. Vec.)

D'AUTORE PER TUTTI

Cucina contemporanea al bistrot dei Navigli

È il bistrot di cucina contemporanea della zona dei Navigli. Un locale raccolto, semplice ed essenziale dai piatti impeccabili. Lo chef è Marco Ambrosino che da Procida a Milano, passando per esperienze internazionali, cura le sue creazioni d'avanguardia nel dettaglio. Dai tagliolini con porro fondente alle eliche con aringa e asparagi, dall'Ostrica alla brace alla "Chiajossa" (canocchie, riccio di mare) dolci. Una cucina d'autore a portata di tutti.

28 Posti - via Corsico 1 (Milano)
(R. Vec.)

SEGRETI ELLENICI

Un paradiso greco tra olive e vini tipici

Camminando per le strade attorno a Porta romana, ci si imbatte in questo paradiso di enogastronomia greca. Innovativa e raffinata. Ad accogliere è Vasiliki, la proprietaria, che fa viaggiare tra le sue "fantasticherie culinarie", dalle olive nere di Kalamata alla Athinaiki salata, al polpo al miele. Il locale ha riaperto sia la sala interna che il dehor, dopo mesi di delivery.

Consulente è il bravo chef Gikas Xenakis. Gli ingredienti e i vini arrivano dalla Grecia.

Vasiliki Kouzina - Via Clusone, 6 (Milano)
(R. Vec.)

Ultimo aggiornamento: Giovedì 3 Giugno 2021, 08:19

© RIPRODUZIONE RISERVATA

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE..

COMMENTA

ULTIMI INSERITI

PIÙ VOTATI

0 di 0 commenti presenti

Nessun commento presente

DALLA HOME

**LA GUIDA**

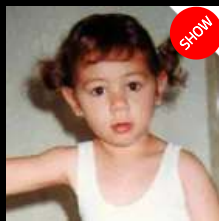
Ristoranti, da Roma a Milano la sfida della ripartenza. Viaggio nei locali che riaprono, ma sempre in 4 al tavolo

**PER TUTTI**

Vaccini, da oggi prenotazioni senza limiti d'età. Ma le Regioni procedono in ordine sparso: nel Lazio resta il limite over 40

**SU RAI3**

Denise Pipitone, aggredita la troupe di Chi l'ha visto? a Mazara del Vallo: «Pezzi di mer***». Sciarelli reagisce così

**SU RAI1**

Alberto Matano, Denise Pipitone, l'avvocato Frazzitta a Vita in Diretta: «Ci sono 7 persone che sanno tutto. Chi sono...»

**LA SERIE**

It's a sin, l'amore al tempo dell'Aids: «Insieme fino all'ultimo respiro»

RISTORANTI, DA ROMA A MILANO LA SFIDA DELLA RIPARTENZA. VIAGGIO NEI LOCALI CHE RIAPRONO, MA SEMPRE IN 4 AL TAVOLO

LE PIÙ CONDIVISE



Roma choc, bambino disabile insultato al parco da un ventenne: «Devo allenarmi, sei handicappato e devi stare a casa»



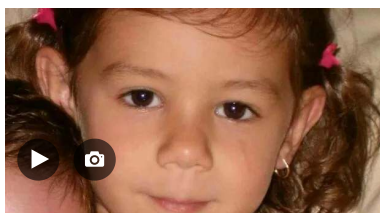
Ryanair, la passeggera del volo minaccia denunce: «Chi ha diffuso il video dovrà pagare»



Palermo, maltrattamenti nella scuola per l'infanzia: arrestata una maestra di 46 anni



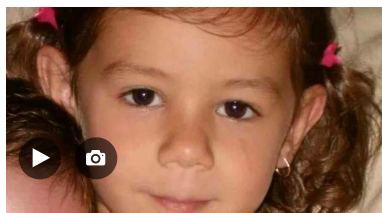
Cameriera evira il suo datore di lavoro dopo il tentato stupro: «Non ce la facevo più»



Denise Pipitone, l'ex Pm Maria Angioni torna sul caso: «È ancora viva, a breve si saprà la verità»



Berlusconi: «Mesi difficili contro un male insidioso e tremendo. Comosso dalla solidarietà e dall'affetto degli italiani»



Denise Pipitone, spunta intercettazione di Anna Corona: «Sono tua madre, non sono dei carabinieri»



Giovanni Brusca, l'intervista inedita: «Chiedo scusa alle vittime. In Italia i pentiti sono denigrati e disprezzati»



Influenza aviaria, primo caso umano di virus H10N3 in Cina dopo il contagio di un 41enne: «Sta bene»

CALTAGIRONE EDITORE | IL MATTINO | IL MESSAGGERO | CORRIERE ADRIATICO | IL GAZZETTINO | QUOTIDIANO DI PUGLIA | PUBBLICITÀ

CONTATTI
[Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#)

[Impostazioni cookie](#)
[Informazioni legali](#)

© 2021 Società editrice Leggo - C.F. e P. IVA 06281151008

mancano gli stagionali per l'estate

avvenire.it/economia/pagine/riparte-il-turismo-ma-mancano-gli-stagionali

Luca Mazza

June 4, 2021



Lavoro in un bar a Torino - Ansa

Soltanto a Rimini – con l'estate ormai alle porte – mancano all'appello circa 7mila addetti tra camerieri, lavoratori d'albergo e assistenti degli stabilimenti balneari. Salendo di quota lo scenario non cambia: anche in Trentino, tra ristorazione e pubblici esercizi, c'è una penuria di personale necessario a completare gli staff e ad accogliere i vacanzieri.

Nell'Italia che secondo gli ultimi dati Istat ha perso quasi un milione di posti con l'avvento del Covid e dove il tasso di disoccupazione giovanile resta su livelli preoccupanti (attorno al 30%) stiamo assistendo al **paradosso di una grossa offerta di lavoro che resta senza risposta. Si tratta di un fenomeno complicato, figlio di diversi fattori, e non va banalizzato con frasi fatte del tipo "i giovani non hanno voglia di lavorare"**. Così come non si può far finta che il problema non esista, perché la mancanza di lavoratori rischia di non far cogliere pienamente al settore turistico le ricche opportunità della ripresa estiva.

Tra i comparti più penalizzati dagli effetti del virus e dall'attuale carenza di personale in questa fase di ripartenza c'è quello dei pubblici esercizi: «Sicuramente abbiamo pagato e stiamo ancora pagando gli effetti indiretti della pandemia e le incertezze di questi mesi sulle misure restrittive - evidenzia il presidente della Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani -. Tutte le imprese del turismo, a cominciare dai pubblici esercizi, hanno subito una drastica riduzione di operatori, che alla prima occasione di lavoro utile si sono spostati nella Gdo, nella logistica o comunque in altre aree considerate più "sicure" in epoca Covid».

Secondo Stoppani per migliorare la situazione bisogna agire anche su alcuni problemi di fondo: «Il tema lavoro non si può limitare alla riforma degli ammortizzatori sociali, pensando a "salvare il posto" senza indicare come priorità la "creazione di occupazione" - spiega -. Bisognerebbe concentrare gli sforzi sulla formazione continua, sulle politiche attive e sulla creazione di competenze specifiche che servono, sono molto richieste e ben remunerate anche nel nostro settore (si pensi ad esempio ad aiuto cuochi, responsabili di sala o maître d'hotel)».

Dal fronte sindacale si segnalano anche altri aspetti sulla reale convenienza e sulla effettiva qualità dei lavori estivi presenti sul mercato: «A differenza dell'epoca ante Jobs Act in cui l'indennità di disoccupazione copriva un buon periodo di fermo dell'attività, dopo quella riforma la coperta (soprattutto reddituale) si è accorciata, per cui è diventato meno redditizio del passato svolgere un lavoro che per sua natura è precario», sottolinea il segretario generale della Fisascat Cisl Davide Guarini. Inoltre, il sindacalista si chiede quali siano le reali condizioni

presenti nelle proposte di lavoro cadute nel vuoto in questa fase di ripartenza. «Non vorrei che, dopo un anno complicato e i tanti dubbi sulla ripresa in vista - ragiona Guarini -, tante offerte lanciate siano in realtà poco appetibili per durata limitata del contratto, bassa retribuzione e pesantezza dei carichi di lavoro richiesti».

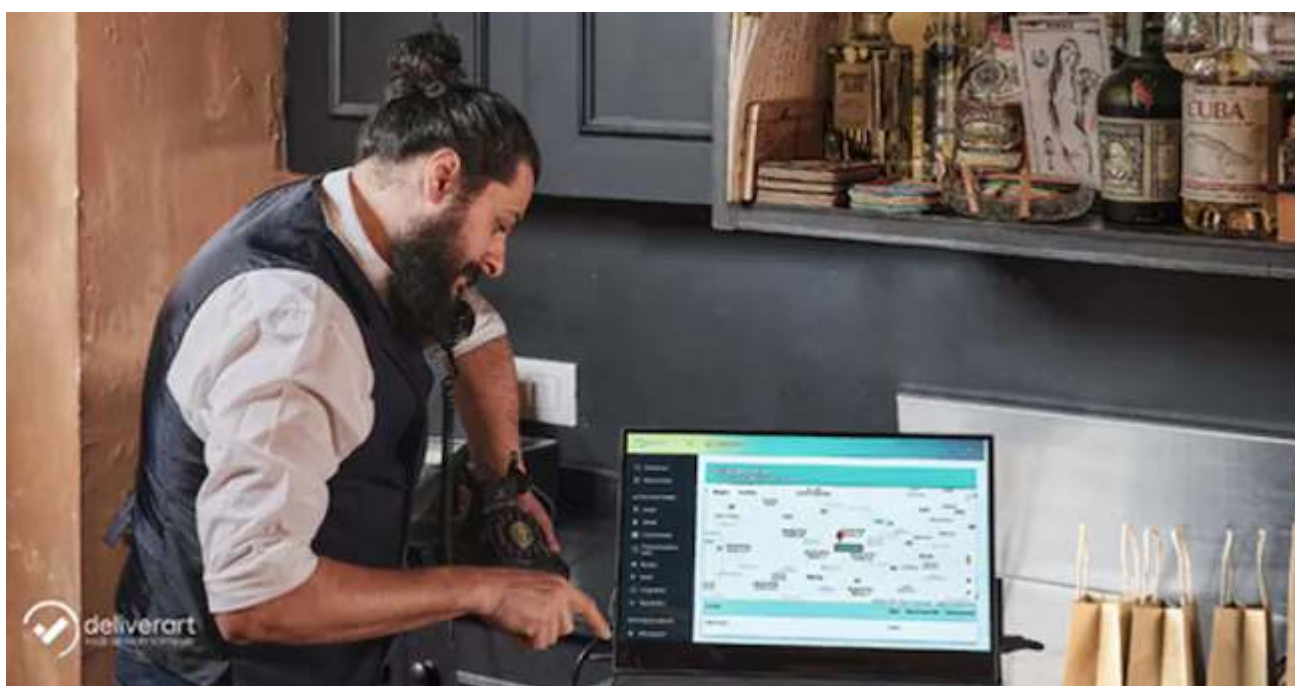
Alcuni giuslavoristi ed esperti delle questioni occupazionali, invece, ritengono che una certa "disaffezione" al lavoro e le tante posizioni che restano scoperte siano dovute anche alla pioggia di sussidi senza servizi caduta negli ultimi mesi. Alla versione che tante persone, in particolare i giovani, preferiscano il reddito di cittadinanza restando sul divano a un lavoro non crede Andrea Goggi, ceo e fondatore di Jobby, piattaforma nata per far incontrare domanda e offerta di lavoro e contribuire a risolvere i problemi dell'illegalità e il sommerso.

«Uno degli aspetti da considerare è che il lavoro stagionale a volte non brilla per rispetto orari e tutele, per cui oggi più che mai i giovani si fanno i loro calcoli se convenga o meno accettare un'opportunità lavorativa – afferma Goggi –. È difficile che una proposta trasparente, corretta, con tutele previste per i lavoratori e correttamente retribuita resti senza candidati». Dal suo punto d'osservazione il numero uno di Jobby intravede segnali di ripresa: «Se nei mesi scorsi alcuni ambiti, dagli eventi alla ristorazione di sala, erano letteralmente spariti dalla nostra piattaforma, adesso sono ricomparse posizioni per camerieri, hostess, addetti alla cucina... Significa che una parte dei settori produttivi falciati dalla pandemia sta ripartendo».

La speranza è che i tempi per carburare non siano troppo lunghi, altrimenti per il turismo sarà un'estate avara di soddisfazioni. Anche se il settore deve avere la lungimiranza di saper guardare anche oltre il presente. «Per noi della cooperazione gli aspetti fondamentali su cui puntare sono la stabilizzazione e la destagionalizzazione del turismo in Italia – sostiene Irene Bongiovanni, presidente nazionale di Confcooperative Cultura Turismo Sport –. Tutti parlano di nuovi modelli legati al turismo sostenibile, ma la sfida è realizzarli davvero attraverso la formazione continua e la creazione di competenze trasversali».

Ristoranti, da Deliverart il software per coordinare più piattaforme digitali

[24 ilsole24ore.com/art/ristoranti-deliverart-software-coordinare-piu-piattaforme-digitali-AEqQ6uN](https://ilsole24ore.com/art/ristoranti-deliverart-software-coordinare-piu-piattaforme-digitali-AEqQ6uN)



Deliverart aiuta i gestori di ristoranti a gestire il processo di digitalizzazione

4' di lettura

Nel 2030 il settore delle consegne a domicilio di cibo potrebbe sviluppare su scala globale, stando alle proiezioni di Ubs, un giro d'affari stimato in 306 miliardi di euro, con un tasso composito annuo del 15% (l'incremento registrato nel 2020 sul 2019 è arrivato invece al 31%); in Italia questo mercato vale oltre 560 milioni di euro, rispetto al 2018 è cresciuto del 56% ma il peso degli ordini gestiti in forma digitale è ancora marginale (parliamo di una percentuale del 16% sul totale) sebbene le restrizioni dovute al lockdown abbiano sensibilmente aumentato (soprattutto nei mesi di marzo e aprile 2020) i volumi del delivery.

La fotografia che ha scattato la **startup romana Deliverart, specializzata in applicativi software per la gestione dei ristoranti**, conferma ancora una volta come il fenomeno in questione sia in continua espansione e destinato a durare ben oltre la pandemia. Per la ristorazione italiana, mediamente ancora poco digitalizzata rispetto a quella di altri Paesi europei, è dunque un momento di grande transizione.

Attualmente gli esercizi della Penisola attivi nelle consegne a domicilio (i dati sono della [Fipe](#), la Federazione Italiana Pubblici Esercizi) sono oltre 50mila e molti di questi hanno sposato per la prima volta il canale e-commerce affidandosi a piattaforme come **JustEat, Deliveroo, Glovo e UberEats**.

La possibilità di intercettare la domanda della clientela ha però avuto una controindicazione, spesso nascosta. Quale? Un generalizzato peggioramento nella gestione degli ordini in entrata (caricati sui tablet forniti dagli operatori di delivery) rispetto alle tempistiche della cucina e delle consegne. Un problema non indifferente, imputabile secondo Deliverart al fatto che ogni dispositivo in uso al ristorante è dedicato solamente a una singola piattaforma di delivery, con conseguenti (possibili) criticità a livello operativo là dove non sono disponibili soluzioni tecnologiche dedicate. La pervasività degli strumenti digitali fra i consumatori, come hanno individuato gli esperti di Deloitte, imporrà una necessaria opera di semplificazione di tutti i processi e per questo l'adozione di software per **controllare tutta la customer journey, dall'arrivo dell'ordine fino alla consegna con fattorini propri**, diventa di conseguenza una sorta di passaggio obbligato o quasi.

Sul mercato da settembre 2020 e presente oggi in una dozzina di città italiane grazie alla diretta collaborazione con un network di aziende di ristorazione, Deliverart promette di avere la risposta a questa esigenza mettendo a disposizione dei ristoratori una **piattaforma “tutto in uno” in grado di aggregare gli ordini in entrata provenienti dalle varie piattaforme di delivery** (Glovo e Uber Eats le prime a sposare il progetto, per gli operatori le trattative sono in corso) su un unico dispositivo. Il vantaggio dichiarato di questa soluzione? La possibilità – per i ristoratori - di inserire nel software anche gli ordini a domicilio telefonici e di personalizzare le “comande”, coordinando tempi e vettori di consegna e abilitando (là dove richiesti) **servizi aggiuntivi come la fiscalità, l'e-commerce e l'integrazione con le casse digitali**.

Prossima a completare un round di investimento che vedrà la partecipazione del fondo americano Techstars, la startup ha registrato nei primi tre mesi del 2021 un poderoso salto in avanti rispetto allo stesso periodo del 2020: **gli ordini processati sulla piattaforma sono infatti aumentati del 127%** e la crescita più importante arriva da Milano, Roma e Torino.

«Il 40% dei nostri clienti – spiega a Food 24 il ceo dell'azienda, Bryan Natavio – vende maggiormente sushi e poké, la pizza è presente nel 38% dei casi e il restante 22% della community si divide tra cucina italiana e internazionale, gelati e panini. I ristoranti con cui lavoriamo operano con almeno due fra i marketplace digitali di food delivery più diffusi in Italia e la maggior parte di loro riceve ordini da più di due canali digitali di terze parti, oltre che dal proprio sito web o app e **via telefono, che rappresenta per quasi tutti il principale canale di ricezione ordini**».

Tutti i canali utilizzati dal consumatore per raggiungere il ristorante preferito per il food delivery, in altre parole, sono integrati all'interno del gestionale di Deliverart, i cui costi – a detta di Natavio – «sono ampiamente superati dai benefici e dal vantaggio competitivo, sia

in termini di fatturato che di tempo risparmiato, rispetto a chi continua a gestire tutto con carta e penna. Non parlerei di un problema di competenze, ma piuttosto di un problema di mindset digitale che la pandemia ha contribuito a correggere, visto e considerato che nella ristorazione stanno oggi trovando spazio soluzioni innovative per digitalizzare l'approvvigionamento di materia prima, le vendite online, la gestione delle ordinazioni al tavolo e del food delivery". Non c'è, in ogni caso, un profilo unico del ristorante che scommette sull'innovazione. Deliverart vanta infatti fra i propri clienti sia aziende più tradizionali che attività di più recente costituzione, gestite da ristoratori di 25-40 anni più orientati all'adozione di soluzioni tecnologiche e quindi più affini, come osserva il ceo, «alla nostra tipologia di cliente ideale».

Qualche esempio? Realtà come la torinese **Tramezzino.it** (attiva anche in campo aziendale), la milanese **Armonico Sushi** (nata da pochi mesi e focalizzata principalmente sulle consegne a domicilio), il **The Gipsy Bar di Roma** (che propone menu a domicilio con sushi e cocktail in bottiglia) e la siciliana **Fooshi**, una dark kitchen entrata nel mondo del food delivery con un'offerta di pesce, sushi e burger distribuita anche nei supermercati.

Riproduzione riservata ©

loading...

Brand connect

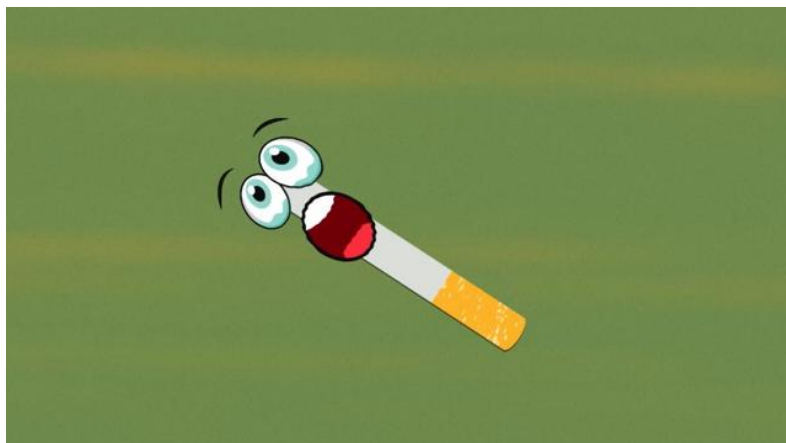
Newsletter

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

[Iscriviti](#)

CORRIERE FIORENTINO TV / CRONACA

Assomozziconi lancia la nuova campagna di sensibilizzazione «#SEIUNSUPEREROE»



05 GIUGNO 2021 LINK | <https://video.corrierefiorentino.corriere.it/assomo> EMBED EMAIL

L'iniziativa in occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente | - *CorriereTV*

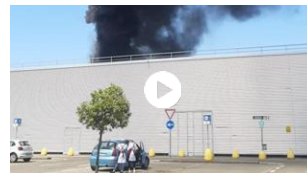
#SEIUNSUPEREROE

Il 5 Giugno 2021, in occasione della Giornata mondiale dell'ambiente, Assomozziconi, associazione nata nel 2017 per volontà di Assorecuperi e FIT- Federazione Italiana Tabaccai, con l'obiettivo di sensibilizzare l'opinione pubblica sul problema dei mozziconi dispersi nell'ambiente, presenterà a Firenze la sua nuova campagna "#SEIUNSUPEREROE". L'iniziativa si inserisce all'interno di un evento organizzato da Travel & Joy, format green innovativo ideato da Federica Borghi che vuole promuovere ed affermare una nuova cultura della sostenibilità urbana.

Interverranno Giovanni Risso, Presidente FIT e Presidente Assomozziconi, Tiziano Brembilla, Presidente Assorecuperi e Vice-Presidente Assomozziconi, Federica Borghi, creatrice e organizzatrice Travel & Joy, Alessia Bettini, Vice Sindaco di Firenze, Cecilia Del Re, Assessore all'ambiente del Comune di Firenze, Aldo Cursano, Presidente Confcommercio Firenze e Franco Marinoni, Direttore Confcommercio Toscana.

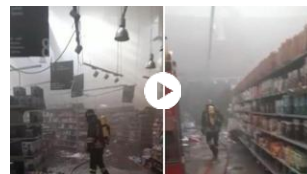
Nell'occasione verrà presentato un brano musicale con relativo videoclip, dal titolo "Supereroe" che sarà la colonna sonora della campagna attraverso un'immagine d'effetto che in modo

I PIÙ VISTI



Incendio alla Coop di Ponte a Greve: clienti e personale...

Momenti di paura alla Coop di Ponte a Greve...



Ponte a Greve, dentro la Coop: fumo, scaffali crollati e acqua...

I vigili sono ancora al lavoro per spegner...



Ponte a Greve, esplosioni all'interno della Coop

I vigili sono ancora al lavoro per spegner...

We care about your privacy

As per our [cookie policy](#), we and our selected partners as well as independent advertising marketers use technologies, such as cookies, to collect and process personal data from devices (e.g. IP address, precise device and geographic location tracking) in order to provide technical functionalities, show you personalized advertising, measure performance, analyze our audiences, and improve our products and services. With your consent, we may make use of these technologies for the purposes indicated. You can freely give, refuse or revoke your consent to all or some of the purposes and oppose to processing conducted by virtue of a legitimate interest, by entering the "Preferences" section also accessible through our [cookie policy](#). You can consent to the use of the above mentioned technologies by clicking "Accept".

Preferences

Agree

[Purposes](#) | [Partners](#) | [Legitimate interest](#)

ASSOMOZZICONI LANCIA LA NUOVA CAMPAGNA DI SENSIBILIZZAZIONE «#SEIUNSUPEREROE»

CORRIERE DELLA SERA

CANALI TV

360

YOU reporter

MAGAZINE

Seguici su

CERCA

LOGIN

Joy. Credo che la ripartenza del nostro paese debba cominciare dal ritrovamento di un senso civico reale e più profondo. Ognuno di noi deve impegnarsi a diffondere una cultura della sostenibilità fondata sul rispetto per il prossimo. Prendersi cura dell'ambiente significa prendersi cura del tessuto sociale in cui viviamo".

"L'iniziativa che presentiamo oggi punta a sensibilizzare e responsabilizzare chi fuma sullo smaltimento dei mozziconi di sigaretta, una corretta e incisiva comunicazione è la leva giusta per un cambio di rotta nei comportamenti delle persone. - commenta la vicesindaca Alessia Bettini - Parliamo di un problema annoso che influisce non poco sulla bellezza e sul decoro delle nostre città. Evitare di abbandonare le 'cicche' è un piccolo gesto ma fondamentale, ognuno di noi è chiamato a fare la propria parte nel quotidiano rispettando gli spazi urbani, è dall'azione di tanti singoli che si risolvono problemi e si raggiungono gli obiettivi".

Cecilia Del Re, Assessore all'Ambiente Comune di Firenze, dichiara: "La cura dell'ambiente parte dalle corrette abitudini di ciascuno di noi che possono essere sostenute e incoraggiate da campagne positive come quella presentata oggi da Assomozziconi. In occasione della Giornata mondiale dell'Ambiente, abbiamo voluto lanciare un messaggio per dire stop all'invasione di mozziconi nelle nostre città e ai danni ambientali legati a comportamenti scorretti: non solo plogging, dunque, ma una maggiore consapevolezza prima che il mozzicone sia immesso nell'ambiente".

Durante la giornata del 5 giugno le strade di Firenze saranno animate inoltre da flash mob ispirati alla coreografia del video e verranno distribuiti al pubblico in piazza dei cenerini dal design accattivante, per promuovere il corretto smaltimento dei mozziconi.



ALTRI VIDEO DI CRONACA



Sofia Loren, la consegna delle Chiavi della Città: Nardella suona 'O Sole...

05 giugno 2021



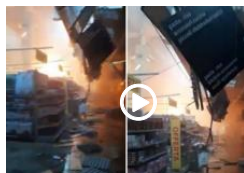
Alessandra Petrucci, le prime parole da rettrice dell'Università di...

04 giugno 2021



Coop Ponte a Greve, il tetto crollato: quello che resta dopo l'incendio

04 giugno 2021



Ponte a Greve, esplosioni all'interno della Coop

03 giugno 2021



Ponte a Greve, dentro la Coop: fumo, scaffali crollati e acqua ovunque

03 giugno 2021



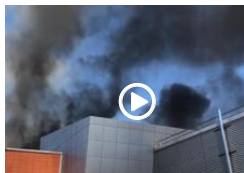
Scandicci, il tetto in fiamme della Coop di Ponte a Greve

03 giugno 2021



Ponte a Greve, l'intervento dei vigili del fuoco sul tetto della...

03 giugno 2021



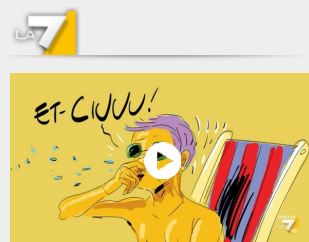
Firenze, incendio al centro Coop di Ponte a Greve: evacuati clienti e...

03 giugno 2021



Firenze, le fiamme alla Coop di Ponte a Greve

03 giugno 2021



Il cartoon del genio Makkox: "Dopovirus"

05 Giu 2021



La consulenza musicale di...

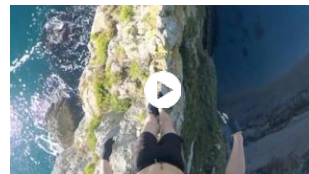
04 Giu 2021



Salvini canta la bossa nova. Un

04 Giu 2021

VIDEO DALLA RETE



Il tuffo di 60 metri dalla scogliera: il video in soggettiva

05 giugno 2021



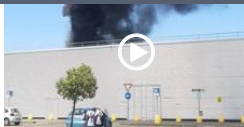
Brasile, il tiro a giro è imparabile

04 giugno 2021

[Apri il link](#)

ASSOMOZZICONI LANCIA LA NUOVA CAMPAGNA DI SENSIBILIZZAZIONE «#SEIUNSUPEREROE»

CORRIERE DELLA SERA CANALI TV **YOU** reporter MAGAZINE Seguici su CERCA LOGIN



Incendio alla Coop di Ponte a Greve: clienti e personale evacuati

03 giugno 2021



Prato dedica una mostra al «suo» Pablito Rossi

03 giugno 2021



Giuditta, la chirurga con i postumi del Covid, premiata in piazza...

02 giugno 2021

CARICA ALTRI

CORRIERE FIORENTINO TV

Gazzetta | Corriere Mobile | El Mundo | Marca | RCS Mediagroup | Fondazione Corriere | Fondazione Cutuli
Copyright 2021 © Editoriale Fiorentino srl. Tutti i diritti sono riservati | Per la pubblicità RCS Mediagroup SpA - Direzione Pubblicità
EDITORIALE FIORENTINO S.r.l. - soggetta ad attività di direzione e coordinamento di RCS Mediagroup S.p.A. Sede legale: Lungarno delle Grazie, 22 - 50122 Firenze Registro Imprese di Firenze n. 05759650962 - R.E.A. Firenze 577042 - Codice Fiscale e Partita IVA 05759650962 Capitale sociale euro 1.000.000 i.v.

Chi Siamo | The Trust Project
Servizi | Scrivi | Cookie policy e privacy

Tornano i turisti ma nei locali si cerca personale. "La zona gialla pesa sull'offerta"

lanazione.it/siena/cronaca/tornano-i-turisti-ma-nei-locali-si-cerca-personale-la-zona-gialla-pesa-sullofferta-1.6451951

Secondo le stime di **Fipe** mancherebbero 150mila dipendenti stagionali



In Piazza del Campo sono tornati i primi turisti e i titolari dei locali sono pronti per l'estate, ma scarseggia il personale. Anche Siena, come le altre città, cerca camerieri, baristi, giovani pronti a lavorare per due mesi per pagarsi studi o guadagnare i primi soldi. Ma l'offerta supera la domanda. Nonostante le numerose segnalazioni,...

In Piazza del Campo sono tornati i primi turisti e i titolari dei locali sono pronti per l'estate, ma scarseggia il personale. Anche Siena, come le altre città, cerca camerieri, baristi, giovani pronti a lavorare per due mesi per pagarsi studi o guadagnare i primi soldi. Ma l'offerta supera la domanda. Nonostante le numerose segnalazioni, disponibili anche sul sito dell'Agenzia Regionale Toscana per l'impiego, sempre meno persone sarebbero intenzionate a lavorare per l'estate. Secondo le stime dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi mancherebbero circa 150.000 lavoratori in Italia. Tra le principali cause, almeno per il Senese e la Toscana, contribuirebbe l'incertezza in merito alle riaperture totali. "La Toscana in zona gialla non favorisce la situazione – afferma Daniele Pracchia, direttore di Confcommercio Siena – ma confidiamo presto in un passaggio alla zona Bianca. Maggiori libertà per le aziende, determineranno maggiori possibilità di impiego".

E, a chi si dice insoddisfatto delle condizioni di lavoro offerte e sembra preferire sostegni al reddito, Pracchia risponde: "Per le aziende lo stipendio è stabilito da tabelle contrattuali che prevedono un'adeguata retribuzione. I servizi di ristorazione e il settore alberghiero sono quelli in maggiore difficoltà. Sarà nostra premura intervenire con i sindacati per risolvere la situazione". In programma un accordo per incentivare nuove assunzioni nel turismo: "L'assunzione di lavoratori stagionali non è soggetta a limiti quantitativi, le aziende tendono ad assumere i soliti dipendenti: vorremmo superare questo limite". Il Centro per l'Impiego cerca di intervenire, promuovendo, con la piattaforma online, maggiore scambio tra aziende e lavoratori.

Giulia Russo

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Mancano camerieri, ricavi a zero Ristorazione: ancora allarme rosso

[lanazione.it/prato/cronaca/mancano-camerieri-ricavi-a-zero-ristorazione-ancora-allarme-rosso-1.6451532](#)

[Fipe](#)-Confcommercio Prato

L'analisi del presidente . Tommaso Gei è impietosa. "Tenuta del settore a rischio. il governo sia responsabile"



Tommaso Gei, presidente [Fipe](#) Prato

"Mantenere alta l'attenzione sul settore della ristorazione è determinante in questa fase per ricostruire il suo futuro. Non possiamo abbassare la guardia: senza un progetto di riqualificazione complessiva del sistema" Proprio nel momento in cui si inizia a parlare di riaperture e di ritorno alla normalità è Tommaso Gei, presidente [Fipe](#) di Confcommercio Prato, a cercare di tenere alta...

"Mantenere alta l'attenzione sul settore della ristorazione è determinante in questa fase per ricostruire il suo futuro. Non possiamo abbassare la guardia: senza un progetto di riqualificazione complessiva del sistema" Proprio nel momento in cui si inizia a parlare di riaperture e di ritorno alla normalità è Tommaso Gei, presidente [Fipe](#) di Confcommercio Prato, a cercare di tenere alta l'attenzione sul settore della ristorazione e sui possibili problemi da affrontare per parlare di una vera ripartenza: "Al di là del naturale entusiasmo di queste prime settimane, non possiamo non fare i conti con le conseguenze dei 15 lunghi mesi di chiusura, dello smarrimento che abbiamo provato, dell'assenza di una guida che potesse delineare con chiarezza una prospettiva per la nostra categoria - spiega - . I pubblici

esercizi hanno difficoltà a trovare personale qualificato: nel momento della riapertura e all'inizio della stagione estiva non ci sono addetti da assumere in organico. E la mancanza di ricavi provocata dallo stop imposto ha costretto gli imprenditori a dare fondo ai risparmi messi da parte in una vita, quindi ora sono in difficoltà nel pensare a nuovi investimenti. Tutto ciò impoverisce il settore per il quale le risorse umane e le loro competenze sono linfa vitale".

L'appello è principalmente alle istituzioni: "Abbiamo bisogno che il governo si dimostri responsabile: ce l'abbiamo messa tutta per attenerci agli sforzi chiesti. Adesso sta a loro riconoscerli e fare scelte che ridiano prospettiva alla nostra professione. E non parlo solo dei sostegni economici - conclude Gei -. Servono indirizzi e linee guida. Servono incentivi mirati per rendere il nostro settore più performante. Penso a contributi per investimenti su innovazione tecnologica, sanità alimentare, eco sostenibilità e anche per investimenti sul personale. Prendiamo questo punto zero come occasione di rinascita per restituire prospettive interessanti anche alle nuove generazioni".

L.M.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Guerra ai mozziconi Video e porta-cicche È la sfida di Firenze

lanazione.it/firenze/cronaca/guerra-ai-mozziconi-video-e-porta-cicche-e-la-sfida-di-firenze-1.6451876

LISA CIARDI



Un momento della presentazione dell'iniziativa contro l'abbandono dei mozziconi per strada di Lisa Ciardi Se proprio non si può o non si vuole smettere di fumare, è importante almeno non buttare a terra le 'cicche'. Ieri, in occasione della "Giornata mondiale dell'ambiente", Assomozziconi, associazione nata nel 2017 per volontà di Assorecuperi, e Fit (Federazione italiana tabaccai) hanno presentato un'iniziativa di sensibilizzazione sul problema dei mozziconi dispersi nell'ambiente. ...

di Lisa Ciardi

Se proprio non si può o non si vuole smettere di fumare, è importante almeno non buttare a terra le 'cicche'. Ieri, in occasione della "Giornata mondiale dell'ambiente", Assomozziconi, associazione nata nel 2017 per volontà di Assorecuperi, e Fit (Federazione italiana tabaccai) hanno presentato un'iniziativa di sensibilizzazione sul problema dei mozziconi dispersi nell'ambiente.

Proprio da Firenze è partita infatti la campagna #seiunsupereroe, inserita in un evento di "Travel & Joy", format green innovativo ideato da Federica Borghi per promuovere la sostenibilità urbana. "Vogliamo essere gli artefici di un cambio di rotta rispetto ad abitudini sbagliate. – ha spiegato Giovanni Riso, presidente Fit e Assomozziconi - gettare un mozzicone a terra è un gesto spesso compiuto senza riflettere che, non per questo, può essere ignorato".

"Fino a oggi gran parte delle campagne si concentrava sulla raccolta di cicche da terra – ha detto Tiziano Brembilla, presidente Assorecuperi e vicepresidente di Assomozziconi - quando ormai il danno era fatto. Il nostro obiettivo invece è modificare le abitudini delle persone attraverso un messaggio positivo: non a caso il nostro slogan è #seiunsupereroe".

"Sono orgogliosa di accogliere il lancio di questa iniziativa all'interno di "Travel & Joy" – ha dichiarato l'ideatrice del format, Federica Borghi -. Credo che la ripartenza del nostro Paese debba cominciare da un senso civico reale e più profondo". "Il primo messaggio che vogliamo dare è che le sigarette fanno male – ha commentato la vicesindaca di Firenze Alessia Bettini – ma se proprio si sceglie di fumare occorre farlo rispettando l'ambiente". "In occasione della Giornata mondiale dell'ambiente – ha concluso l'assessora Cecilia Del Re - abbiamo voluto dire stop all'invasione di mozziconi nelle nostre città e ai danni ambientali legati a comportamenti scorretti". Alla presentazione hanno partecipato anche Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Firenze e Franco Marinoni, direttore di Confcommercio Toscana.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Ora si lavora con spirito più positivo

[R ilrestodelcarlino.it/ancona/cronaca/ora-si-lavora-con-spirito-piu-positivo-1.6451241](https://ilrestodelcarlino.it/ancona/cronaca/ora-si-lavora-con-spirito-piu-positivo-1.6451241)

MORENO



Moreno Cedroni * Finalmente si può tornare a consumare il pasto all'interno dei ristoranti, a prendere il caffè o fare colazione al bancone del bar, a restare fuori la sera fino alle 23. Da qualche giorno abbiamo ricominciato a lavorare con uno spirito più positivo, c'è una bella energia nell'aria e i clienti ce ne stanno dando conferma....

Moreno

Cedroni *

Finalmente si può tornare a consumare il pasto all'interno dei ristoranti, a prendere il caffè o fare colazione al bancone del bar, a restare fuori la sera fino alle 23. Da qualche giorno abbiamo ricominciato a lavorare con uno spirito più positivo, c'è una bella energia nell'aria e i clienti ce ne stanno dando conferma. Nell'ultima settimana poi ne abbiamo accolti davvero tanti, arrivati anche da fuori regione e personalmente sono molto felice di poter riaprire la sala interna alla Madonnina del Pescatore. Mentre a Portonovo, al Clandestino, abbiamo da quest'anno la nuova veste del pranzo, che esalta al massimo la bellezza del contesto naturale in cui siamo immersi. Come ho già detto più volte non trovo giusto che nei mesi scorsi si siano tenuti chiusi i ristoranti, perchè e lo dico anche come presidente [Fipe](#), abbiamo sempre rispettato tutte le regole per il contenimento della pandemia. Ma ormai è acqua passata, ora guardiamo al futuro con un feeling nuovo. Sono sicuro che l'estate 2021 sarà migliore di quella 2020 e questo anche grazie alla visibilità che la nostra regione sta ottenendo nel resto d'Italia e all'estero. Articoli su riviste prestigiose, spot emozionanti e adesso anche Roberto Mancini come testimonial porteranno tante persone a scoprire le nostre Marche. Ma sono convinto che ognuno di noi nel suo piccolo possa essere il miglior testimonial del territorio, ad ogni livello. Anche la

trattoria più semplice, che propone ricette della tradizione, genuine e artigianali può veicolare i valori positivi legati alla nostra terra. Vogliamo essere sempre più preparati e accoglienti, speriamo che presto venga tolto anche il limite delle 4 persone al tavolo anche se ci siamo adeguati senza problemi.

* Chef stellato

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Pasticciotto day, il dolce salentino donato ai medici e associazioni impegnati nella lotta contro il Covid

[G corriere.it/bari/cronaca/21_giugno_06/pasticciotto-day-dolce-salentino-donato-medici-associazioni-impegnati-lotta-contro-covid-7c7144fe-c6b1-11eb-a1c9-66b1a1d14d07.shtml](https://corriere.it/bari/cronaca/21_giugno_06/pasticciotto-day-dolce-salentino-donato-medici-associazioni-impegnati-lotta-contro-covid-7c7144fe-c6b1-11eb-a1c9-66b1a1d14d07.shtml)

l'evento

Mezzogiorno, 6 giugno 2021 - 12:40

Grande successo per la seconda edizione dell'iniziativa che ha coinvolto duecento pasticceri e sfornato 240mila pasticciotti in tutto il Paese

Primo giugno di festa anche a Barcellona e a San Paolo, in Brasile

di C.S.

A-A+



shadow

Stampa

Email

Duecento pasticceri al lavoro in tutta Italia – e non solo - per un totale di 240mila pasticciotti eccezionalmente venduti a 60 centesimi al pezzo o donati ai medici in prima linea nella lotta contro il Covid e a diverse associazioni benefiche. La seconda edizione del Pasticciotto Day, tenutasi lo scorso primo giugno, ha insomma raddoppiato i numeri della prima edizione, quella 2020, fortificando organizzatori e partecipanti nella consapevolezza che dopo la tempesta – di qualsiasi proporzioni essa sia – bisogna sempre rimboccarsi le maniche e lottare per ripartire. Non a caso l'appuntamento diventerà un'occasione annuale fissa per celebrare la ripartenza dopo le difficoltà. E questo è tanto più vero quando si parla di esempi virtuosi da consegnare all'attenzione delle nuove generazioni, spiega Carmine Notaro, ideatore e organizzatore della manifestazione promossa da Agrogepaciok, salone nazionale della gelateria, pasticceria, cioccolateria e dell'artigianato agroalimentare, in collaborazione con Associazione Pasticceri Salentini di Confartigianato Imprese, diretta del presidente Giuseppe Zippo e dal suo vice Marco Andronico, [Fipe](#) Confcommercio, Fiepet Confesercenti e patrocinio della Camera di Commercio di Lecce: "I più giovani devono essere consapevoli che quanto accade oggi nel mondo dipende dalle scelte scellerate nei confronti della natura e dell'ambiente che abbiamo effettuato in passato, e che oggi sono assolutamente da non ripetere. Inoltre, visto il grande successo che l'iniziativa ha ottenuto anche quest'anno, varcando addirittura i confini nazionali – a Barcellona ma anche, a sorpresa, oltreoceano: a San Paolo, in Brasile, con "Quioqua", di proprietà di pasticceri salentini che vivono lì da tempo - abbiamo deciso di puntare sul dolce salentino per antonomasia per lavorare alla consacrazione dell'identità artigianale del nostro territorio, anche grazie alle tante collaborazioni istituzionali di cui ci siamo avvalsi".

La ricetta e i laboratori

Molto seguiti infatti anche i laboratori in diretta con cui i professionisti al lavoro per l'iniziativa hanno illustrato e commentato la ricetta per realizzare un buon pasticciotto: farina, zucchero, latte, uova, strutto e un goccio di ammoniaca per confezionare un dolce capace di regalare grandi emozioni a chiunque lo assaggi, che sia la prima volta o una piacevole abitudine. E poi la soddisfazione di regalare dolcezza per un giorno a medici e infermieri in prima linea presso le strutture sanitarie di Lecce (Dea e Ospedale Vito Fazzi), Brindisi, Scorrano, Tricase, Gallipoli, "Humanitas" di Torino, "Spallanzani" di Roma, "Cotugno" di Napoli, "Belcolle" di Viterbo, "Santissima Assunta" di Cosenza, Policlinico di San Donato Milanese. "È grande la gioia di vedere che dopo tanti anni di impegno un sogno inizia a prendere forma", conclude Carmine Notaro, "un lavoro che vede protagonisti tanti maestri pasticceri che, lavorando in contemporanea nelle proprie botteghe, con il sostegno delle diverse associazioni di categoria, stanno contribuendo all'affermazione del prodotto artigianale salentino come simbolo d'eccellenza. Oltre alle tante bellezze architettoniche e naturalistiche, la nostra terra si sta imponendo a livello mondiale con il suo dolce più importante, e questo anche grazie ai media che, partendo dal pasticciotto, hanno promosso le sue attrattive. Arrivederci alla terza edizione, quella 2022!".

6 giugno 2021 | 12:40

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Bar e ristoranti trevigiani, emergenza personale. «Sos, mancano almeno 1.500 dipendenti»

tribunatreviso.gelocal.it/treviso/cronaca/2021/06/06/news/bar-e-ristoranti-trevigiani-emergenza-personale-sos-mancano-almeno-1-500-dipendenti-1.40358440

June 6, 2021

Contenuto riservato agli abbonati

- [treviso](#)
- [cronaca](#)



Il cartello affisso all'esterno della pizzeria ristorante Il Saporoso di Conegliano-San Pietro di Feletto

Il gestore disperato: o trovo un cuoco o chiudo. L'oste indignato: preferiscono i sussidi al lavoro. La querelle sulle retribuzioni

Andrea passerini 06 Giugno 2021

TREVISO. «Cerco cuoco e pizzaiolo, sennò chiudo», grida il cartello del "Saporoso", locale del Coneglianese. «Preferisco prendere 750 euro stando a casa con i sussidi, che lavorare per 1.250». Risposta brutale ma eloquente. L'ha ricevuta un notissimo ristoratore del centro storico di Treviso pochi giorni fa. E un altro locale fuori mura non apre: punta a uno staff di 10 persone, ne recluta solo 3. Un altro a Conegliano ne ha trovati 4 ma gliene servono 12. Chef o lavapiatti, l'emergenza è comune. Camerieri e inservienti? Idem. Tutti introvabili, anche giovanissimi, persino non specialisti da formare. E saremmo in tempi di Mastechef e Cuochistar, dilaganti sulle televisioni con accademie scuole e sfide.

L'uscita dalla pandemia ha preso in contropiede il settore. La ripresa ha visto i titolari degli oltre 7 mila locali pubblici e ristoranti della Marca scoperti sul fronte del personale, a tutti i livelli. Dal part-time al capocuoco, passando per sale e cucine, mancano almeno 1.500 dipendenti, ma c'è chi assicura si arrivi a 2.000. Anche tenendo conto delle prossime aperture, da qui a fine anno, con cui molti imprenditori vecchi e nuovi puntano a cavalcare la ripartenza. Dalla [Fipe](#), la federazione dei pubblici esercizi, ribattono che la crisi nasce da fattori diversi. Il personale più esperto, in questo anno e mezzo di chiusure, ha preferito trovare lavori in settori meno colpiti dalla crisi.

«Anche in agricoltura o negli allevamenti», spiega Dania Sartorato, presidente della [Fipe](#), «molti sono diventati operai. I più giovani che magari non hanno famiglia accampano i sussidi. Ma non è la sola causa. Dai banconi e dalle cucine, però, si grida contro il Naspì, l'indennità mensile di disoccupazione, e il reddito di cittadinanza. Con toni da crociata». Non aiuta nemmeno la proliferazione di locali, emblematico che negozi di altri settori merceologici vengano riconvertiti in locali pubblici con le ultime tendenze di food e cucina gourmet: e così la domanda sale, l'offerta scende. E poi c'è il tema delle retribuzioni. Ma i titolari insorgono: «Non è vero, sono competitive, anzi mai come ora per chi ha voglia c'è la possibilità di crescere e di ricevere paghe più che adeguate», ribatte

subito la presidente della [Fipe](#), «E la prova è proprio chi è passato ad altri comparti, per mantenere il proprio livello retributivo. Non ci ha aiutato a tenere collaboratori di alta professionalità il balletto continuo dell'apri e chiudi: quali certezze potevamo dare ai dipendenti?».

Quel che sta succedendo non è senza conseguenze visibili. Una la rileva Roberto, attampato oste di periferia: «Devo riconoscere che i giovani immigrati hanno più voglia di lavorare dei nostri ragazzi, stando ai curriculum e ai giovani che passano qui a chiedermi un lavoro».

L'altra sono un "barmercato" e un "ristomercato" senza precedenti, più visibili nei grandi centri: i locali si contendono le figure più esperte. E i cambi di casacca da un locale all'altro stanno facendo parlare addetti ai lavori e habitués. E c'è chi teme che a breve possa sopraggiungere una dequalificazione, calando esperienza e curriculum di chi viene assunto. Un intero comparto deve correre ai ripari.

Cari ristoratori, ecco i 10 motivi per i quali non trovate più camerieri e cuochi

R repubblica.it/il-gusto/2021/06/08/news/10_motivi_per_cui_ristoranti_non_trovano_camerieri_e_cuochi-304445300/

June 8, 2021

Storici, sociologi e analisti economici si affannano a prevedere in quali settori **la crisi globale dovuta alla pandemia** sarà trasformativa. In quali ambiti insomma cambierà le regole del gioco e obbligherà i giocatori ad impegnarsi in una partita totalmente diversa da prima. Il mondo della ristorazione si avvia ad essere uno di questi campi? Gli allarmi stanno suonando in queste settimane e non riguardano tanto le chiusure che hanno messo a dura prova i bilanci delle aziende o la mancanza di turismo, non riguardano neppure la crisi economica e la ipotizzabile diminuzione del potere d'acquisto dei cittadini. No. **La trasformazione avverrà, udite udite, a causa della mancanza di personale.** Paradossale, no? Diffusi timori per un aumento della disoccupazione e invece uno dei principali settori economici nazionali soffre perché non trova addetti! Oltretutto il problema pare essere trasversale a livello europeo: con i dovuti distinguo i mercati spagnolo, francese, tedesco e perfino britannico sono perlopiù tutti sulla stessa barca. In Italia la crisi è conclamata: "La ristorazione prova a ripartire ma non ce la fa perché mancano all'appello 150mila addetti", urla la [FIPE](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi.



Intendiamoci, problemi di questa natura ci son sempre stati (specie alla vigilia delle stagioni estive) e la spada di Damocle del reperimento delle risorse umane oscilla sulla testa dell'universo HoReCa (Hotel \ Restaurant \ Catering) da anni e anni. Ma questa volta i nodi sembrano aver trovato il modo di venire al pettine tutti assieme. **Inutile negare che il rischio di paralisi del settore è dietro l'angolo:** difficoltà e stress per gli operatori sono al loro massimo. Questo proprio in un momento, la ripresa post pandemica, che vede la domanda scatenata, pronta a recuperare tutto il tempo perduto in un anno e mezzo di emergenza sanitaria: tutti vogliono andare al ristorante, ma nessuno vuole lavorarci.

Per cercare di dire qualcosa di nuovo rispetto a quanto si sente ripetutamente da settimane tra lamentele e rare proposte costruttive, abbiamo sentito un gruppo di addetti ai lavori composito e articolato. Siamo partiti ad esempio dalle start up italiane che provano a dare una risposta agli imprenditori della ristorazione a caccia di personale in sala o in cucina. "Scusa se non sono riuscito a rispondere per tutto il giorno ma siamo in una situazione incredibile: da quando hanno riaperto i dehors siamo inondati di richieste. Da zero a cento in tantissimo tempo", dice **Mattia Ferretti di JoJolly** start up nata per combattere il mercato nero, le prestazioni illegali e il caporalato diffuso nel settore della ristorazione. "Siamo nati per aiutare i ristoratori a trovare persone extra in maniera rapida e offrire agli imprenditori la possibilità di regolarizzarle rapidamente. Da quando siamo nati abbiamo chiuso 8mila contratti e con la pandemia ci siamo specializzati anche in ricerca di rapporti fissi". JoJolly è una tra le tante start up italiane che stanno cercando di offrire soluzioni al problema del momento. Le altre rispondono ai nomi di **RestWorld e RistoCall** e la crescita di questi soggetti testimonia quanto sentito sia il problema. Fino a ieri bene o male col passaparola l'extra per coprire un turno si trovava e l'emergenza si tamponava, oggi il vecchio ecosistema non basta più.



(leoni)

Per meglio raccontare uno scenario complicato, oltre alle giovani start up tecnologiche abbiamo sentito ristoratori, rappresentanti delle associazioni, docenti e uomini di sala. Di seguito abbiamo provato a raggruppare le loro chiavi di lettura per argomento semplificando gli stimoli racimolati in 10 tematiche qui elencate in ordine puramente casuale, non di importanza. A partire dal tema che più fa arrabbiare gli operatori: l'eccessiva presenza - a detta loro - delle misure assistenziali.



1. LE MISURE ASSISTENZIALI

Naspi, cassa integrazione, reddito di cittadinanza. Il tritico oggi è lo spauracchio di molti operatori. Guardato con odio dagli imprenditori e considerato uno strumento di concorrenza sleale. "La dinamica delle chiusure e riaperture è stata decisiva in questo senso" ci spiega **Matteo Musacci** presidente dei giovani della **FIPE** "chi ha cassa integrazione o reddito di cittadinanza non rischia di perderlo per poi magari lavorare poche settimane e, in seguito a nuove chiusure, ritrovarsi nella difficoltà di ottenere di nuovo i sostegni".

"Quando propongo 1200 euro giusto per iniziare ad un comis che non sa ancora fare nulla mi guardano male: prendono 800 euro di disoccupazione, il resto lo integrano con qualche extra e qualche aiuto della famiglia ed ecco che a quella cifra ci arrivano senza dover andare a lavorare tutti i giorni", spiega **Valerio Capriotti**, uomo di sala navigato e oggi direttore di Baccano a pochi passi da Fontana di Trevi a Roma. "Se guardo anche alla mia carriera e ai sacrifici che ho fatto penso che oggi abbiamo l'unico stato in Occidente che incita i ragazzi a non lavorare e questo è un dramma per lo sviluppo". La verità è che con lo scenario attuale a molte figure conviene in termini economici starsene alla finestra piuttosto che venire a lavorare: "Parlo con persone" ci spiega **Giacomo Gironi** - restaurant manager, consulente e formatore - che "prendevo 700 euro in busta più 700 al nero. Oggi ne prendono 1100 grazie alle misure assistenziali, al massimo accettano qualche lavoretto in nero nel weekend ma non di certo un contratto".

2. L'ASPETTO PSICOLOGICO

Ma cosa ci azzecca la psicologia? Ci azzecca, ci azzecca. "Innanzitutto bisogna fare un distinguo: non esiste - non più del solito - un problema di reperimento delle risorse umane in cucina. Esiste un problema in sala. Perché? Perché a dispetto della narrativa degli ultimi anni, lavorare in sala è il vero mestiere faticoso, perché hai a che fare non coi tempi di cottura della carne ma con gli esseri umani e devi sempre farli sentire coinvolti, devi sempre essere di buon umore, devi interfacciarti con le persone. E questo è terribilmente usurante. Ecco perché è fondamentale sempre di più un supporto psicologico per il mondo della ristorazione in special modo per il mondo della sala". A parlare è sempre **Giacomo Gironi** che mette sul piatto una prospettiva nuova: prima di sorprenderci che non si trova gente a servire ai tavoli dobbiamo fare i conti con quanto sia faticoso questo lavoro se fatto a dovere. E possiamo ipotizzare che le implicazioni "di testa" siano ancora cresciute in questo periodo storico inedito e peculiare. Con sempre meno persone capaci di mettersi in sintonia con la clientela. E forse non è un caso che **Luca Lotterio**, startupper che incontreremo nel prosieguo dell'inchiesta, ci tiene a sottolineare di essere laureato in Psicologia del benessere...

3. LA BUROCRAZIA

Un punto da non trascurare è quello burocratico. "Sburocratizzare" è il primo comandamento (di otto) emerso dai lavori della sezione Food del Forum Ambrosetti diramati nel rapporto "La Roadmap del futuro per il Food&Beverage" lo scorso 4 giugno. Le difficoltà negli ultimi anni si sono lievissimamente attenuate, ma non sono scomparse. Gli operatori tendono a non menzionare questo problema nelle loro preoccupazioni, ma è più per rassegnazione che per una reale risoluzione della questione. Siamo però in una fase storica molto particolare, con una serie di grandi e piccole riforme all'orizzonte che hanno il potenziale di cambiare l'assetto organizzativo del paese. Se questo non consentirà di ridurre e semplificare la burocrazia (non solo per quanto riguarda il mercato del lavoro, bensì per tutti gli adempimenti che riguardano l'universo della ristorazione), il settore perderà un treno importantissimo.

4. NUMERO DI PUBBLICI ESERCIZI

Si tende a stare sui problemi concreti di media e piccola scala trascurando i grandi numeri. Che invece sono molto molto importanti. Il numero più semplice da analizzare e che parecchio ci racconta è l'entità dei ristoranti e dei bar in Italia: siamo un paese che ospitava pre pandemia oltre 300 mila pubblici esercizi. Un'enormità. Non c'è nessun paese in Europa che ha numeri comparabili. Eppure la spesa pro capite in questi luoghi di consumo non è più alta che in Germania o in Francia, anzi. Questo cosa significa? Semplice: in Italia c'è una quantità smisurata di bar, pizzerie e ristoranti ma quasi tutti sgomitano e boccheggiano per stare in vita perché ci sono tantissimi operatori che si spartiscono un mercato non certo più ampio di quello degli altri paesi europei. Non sarebbe meglio, si chiedono in molti, un numero inferiore di esercizi ma più in salute, più strutturati, più capitalizzati e dunque maggiormente in grado di offrire prospettive di stipendio e di carriera ai collaboratori che a quel punto finalmente la smetterebbero di fuggire verso altri settori?

5. LE PERSONE HANNO CAMBIATO VITA

"La persona media che lavora nella ristorazione ha capito grazie al Covid che là fuori il mondo è tanto più bello e tanto più vario. Un mondo che non aveva mai avuto modo di sperimentare a causa di ritmi e orari disumani" continua ancora **Luca Lotterio**. "La gente" aggiunge ancora il ventisettenne CEO di RestWorld "ha imparato nuovi mestieri, ha scoperto nuovi lavori, nuovi interessi". In molti si sono resi insomma conto, aggiunge **Mattia Ferretti** di JoJolly "che quella che conducevano prima semplicemente non era vita: niente weekend, mai una serata in famiglia, un Natale a casa ogni tre anni. Coi ristoranti chiusi hanno visto che guadagnavano lo stesso facendo magari i magazzinieri però stando a casa tutti i fine settimana, stando a casa la sera e facendo le ferie a piacimento: sono risorse che non ritorneranno più indietro". Già, non ci pensano proprio!

"Per la prima volta in 25 anni di carriera io stesso ho assaporato la libertà. E guarda caso sono 25 anni che non vedo un periodo così buio per il reperimento di personale", dice **Valerio Capriotti** di Baccano. Lo conferma anche **Nicola Ultimo** food & beverage manager dell'hotel Park Hyatt di Milano: "Bisogna decidersi di qui in avanti a dare più spazio alla sfera privata. Non è possibile che i giovani che decidono di lavorare nella ristorazione debbano rinunciare totalmente alle attività sociali che svolgono i loro coetanei".

Qui davvero le sembianze del cambiamento sembrano trasformative e definitive. Epocali. Le persone non torneranno sui loro passi. Serviranno nuovi addetti e non ci saranno grandi chance per convincere chi ha deciso di uscire dall'industria. Ma per raggiungere nuovi addetti servono delle condizioni di attrattività che sono difficilissime da creare.

6. STIPENDI POCO ALLETTANTI & COSTO DEL LAVORO

Siamo a metà dei nostri 10 punti, ma lo abbiamo già capito: la situazione è drammatica e si può invertire solo a fronte di un aumento significativo degli stipendi. Ecco perché l'entità delle paghe è una faccenda cruciale: gli addetti alla ristorazione devono guadagnare di più. "Oltre alla riduzione della tassazione e dei contributi, un aumento degli stipendi potrà avvenire soltanto grazie a migliori business plan da parte dei datori di lavoro" spiega **Luca Lotterio** che ci accende una lampadina sulla qualità della classe imprenditoriale che lampeggerà ancora in seguito. "Molti pubblici esercizi sono pensati in maniera vecchissima e in questo modo è impossibile attrarre i giovani e le loro ambizioni. Ovvio che si vada a Londra o in Australia", dice **Matteo Musacci**, che aggiunge: "Non va dimenticato il tema del costo del lavoro" che sarà elevato anche altrove ma che in Italia è così anomalo da "favorire il lavoro nero e condizionare le scelte degli imprenditori".

"Gli stipendi sono bassi e lo sfruttamento è un dato di fatto", spiega **Giacomo Gironi** "ma è troppo facile dare addosso agli imprenditori. La realtà è che non c'è alfabetizzazione dell'imprenditore" quando si parla di formazione (e ne parleremo più in basso) bisognerebbe pensare a formare sì i dipendenti ma anche la proprietà "che spesso" continua Gironi "è fatta da gente che ha avuto i soldi in eredità da nonna e decide di aprire un ristorante". In uno scenario così complicato, con costi alti e tassazione inaudita ci si salva solo con un livello altissimo di professionalità e lucidità da parte degli imprenditori. E non sempre è così.

7. POCHI STUDENTI, POCHI IMMIGRATI, POCHI CAMERIERI

"Gli studenti fuori sede rappresentano una fetta significativa della forza lavoro" questo ci hanno detto quasi tutti gli operatori che abbiamo sentito. "E c'è anche da considerare" ci racconta **Nicola Ultimo** "che molte figure non accettano più di spostarsi da sud o dai piccoli centri per lavorare perché lo stipendio che riescono ad ottenere non compensa l'aumento del costo della vita nelle grandi città". E così si scopre che la didattica a distanza, oltre a tante altre conseguenze, ha avuto anche quella di mettere in imbarazzo la ristorazione. Se le lezioni le segui da Palermo o gli esami li fai da Catania, finisce che non puoi fare più gli extra la sera o nel weekend per arrotondare a Milano o a Bologna. Sono decine di migliaia di figure che sono venute meno anche solo a causa di questa nuova configurazione sociale e organizzativa della vita studentesca.

8. LA QUESTIONE GENERAZIONALE

"Oggi paghiamo uno scotto generazionale. Oggi i giovani sono i figli dei camerieri degli anni Ottanta che venivano presi a calci in culo, che venivano mandati a fare quel mestiere come una punizione. Quella generazione è un forte disincentivo per i ragazzi di oggi. Molto difficile che un papà incoraggi un figlio a fare il cameriere", spiega **Valerio Capriotti**, che chiude: "Torno a cercare personale, in questo momento me ne servono almeno 15".

"Manca l'attrattività della mansione", rincara la dose **Luca Lotterio** "nessuno ti dice: 'Mio padre fa il cameriere, che figata!'. Il ruolo continuare ad essere considerato di secondo piano. E poi questa generazione ha oltretutto la dannosa utopia generata dall'abbuffata di programmi tv". Insomma la generazione che in questi mesi è venuta meno (e che non ha alcuna intenzione di tornare a servire ai tavoli) è una generazione che faceva questo mestiere in parte vergognandosene o comunque non sostenuto dai genitori: abbastanza naturale che potendo si siano allontanati.

9. MANCANZA DI FORMAZIONE (MA NON DOVUNQUE)

"Occorre una rivalorizzazione degli Istituti Alberghieri, la maggior parte sono ormai solo accentratori di giovani disinteressati. E poi c'è un problema di formazione diffusa, anche gratuita. Un esempio? Io sono diventato imprenditore perché ho trovato sulla mia strada tantissimi corsi gratis per diventare imprenditore e quindi, anche se non era mia intenzione, sono diventato imprenditore", ad affondare il dito nella piaga è ancora **Luca Lotterio**.

"Altri paesi che fino a dieci anni fa mangiavano solo aringhe affumicate oggi investono decine di milioni l'anno in formazione alimentare, noi che siamo l'Italia trascuriamo questo aspetto. Ovvio che prima o poi questa anomalia genera conseguenze", aggiunge **Matteo Musacci** di **FIPE**. Un bel punto di vista sulla formazione ce lo dà **Chris Nulli** che da qualche anno ha inventato **Appetite For Disruption (A4D)**, un think tank che ha l'obiettivo di far crescere il mondo della ristorazione e si rivolge soprattutto ai player del fast casual, ovvero alle catene di qualità per capirci da Panino Giusto a Alice Pizza passando per Poke House o Pescaria. "In questo settore ci sono un po' di differenze rispetto alla ristorazione indipendente o a conduzione familiare. Le risorse umane entrano con una prospettiva di carriera long term e dunque in testa all'agenda degli operatori c'è la formazione: occorrono risorse ben addestrate e che restino fedeli nel tempo. Non servono persone che portino piatti al tavolo e basta, ma che siano in grado di trasmettere i valori di un brand e trasferire l'esperienza. Ormai alcune realtà" continua Nulli "hanno strutturato delle vere academy interne e erogano formazione anche su temi complessi come gli applicativi tecnologici". La percezione è netta: invece di continuare a snobbare le catene, la ristorazione indipendente (inclusa quella gastronomica) dovrebbe dare una approfondita occhiata a modelli organizzativi che appaiono ben più attrezzati (e sani) per rispondere alle emergenze e per restituire condizioni di lavoro più accettabili ai collaboratori.

10. PAURA DELLE NUOVE CHIUSURE

E chiudiamo la lista delle nostre 10 motivazioni a causa delle quali c'è una inedita crisi di reperimento delle risorse umane nel mondo della ristorazione, sottolineando una banalità: l'insicurezza non è una buona alleata. E purtroppo nel settore l'insicurezza giocoforza aleggia. E così anche se tra chi ha cambiato lavoro ci fosse qualcuno disposto a tornare nell'industria dell'Horeca, sarebbe comunque in questo specifico momento storico disincentivato da uno scenario che nel medio periodo resta nebuloso. Posso anche aver voglia di scommettere di nuovo sul

mio ruolo da maitre o da sommelier, ma perché mollare il lavoro che mi sono trovato nel frattempo quando a ottobre si rischia di dover chiudere nuovamente i ristoranti? E così la pandemia che tutto ha cambiato, ancora volteggia sopra le teste del settore e lo farà per qualche mese.



(fotogramma)

In conclusione? Stanti queste condizioni in termini di burocrazia, affitti e costo del lavoro e in assenza di riforme profonde e cambiamenti strutturali, le strade siano due. La prima è una riduzione significativa del numero degli esercizi (con conseguenze occupazionali tutte da verificare) in modo che gli operatori superstiti possano contare su una clientela maggiore e su una manodopera più professionale, motivata, appassionata e ben remunerata. La seconda strada inevitabilmente scarica oneri aggiuntivi sul consumatore finale. Se vogliamo un mondo della ristorazione più sostenibile, insomma, dobbiamo prepararci a pagare molto - molto! - di più una pizza, un cocktail, un'uscita a cena, un pranzo in trattoria. Uno scenario in cui i consumi si riducono e si concentrano (uscire meno volte a settimana, ad esempio) e in cui i pubblici esercizi calano di numero. Quelli che rimarranno avranno modo di rispettare maggiormente dipendenti e fornitori, ma saranno assai più costosi per i consumatori. Chi individua altre strade possibili, faccia un cenno. Perché è il tempo di analizzare le soluzioni più che di lamentarsi delle contingenze.

Cari ristoratori, ecco i 10 motivi per i quali non trovate più camerieri e cuochi

mattinopadova.gelocal.it/il-gusto/2021/06/08/news/10_motivi_per_cui_ristoranti_non_trovano_camerieri_e_cuochi-304455300/

June 8, 2021

Storici, sociologi e analisti economici si affannano a prevedere in quali settori la **crisi globale dovuta alla pandemia** sarà trasformativa. In quali ambiti insomma cambierà le regole del gioco e obbligherà i giocatori ad impegnarsi in una partita totalmente diversa da prima. Il mondo della ristorazione si avvia ad essere uno di questi campi? Gli allarmi stanno suonando in queste settimane e non riguardano tanto le chiusure che hanno messo a dura prova i bilanci delle aziende o la mancanza di turismo, non riguardano neppure la crisi economica e la ipotizzabile diminuzione del potere d'acquisto dei cittadini. No. **La trasformazione avverrà, udite udite, a causa della mancanza di personale.** Paradossale, no? Diffusi timori per un aumento della disoccupazione e invece uno dei principali settori economici nazionali soffre perché non trova addetti! Oltretutto il problema pare essere trasversale a livello europeo: con i dovuti distinguo i mercati spagnolo, francese, tedesco e perfino britannico sono perlopiù tutti sulla stessa barca. In Italia la crisi è conclamata: "La ristorazione prova a ripartire ma non ce la fa perché mancano all'appello 150mila addetti", urla la [FIPE](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi.



Intendiamoci, problemi di questa natura ci son sempre stati (specie alla vigilia delle stagioni estive) e la spada di Damocle del reperimento delle risorse umane oscilla sulla testa dell'universo HoReCa (Hotel \ Restaurant \ Catering) da anni e anni. Ma questa volta i nodi sembrano aver trovato il modo di venire al pettine tutti assieme. **Inutile negare che il rischio di paralisi del settore è dietro l'angolo:** difficoltà e stress per gli operatori sono al loro massimo. Questo proprio in un momento, la ripresa post pandemica, che vede la domanda scatenata, pronta a recuperare tutto il tempo perduto in un anno e mezzo di emergenza sanitaria: tutti vogliono andare al ristorante, ma nessuno vuole lavorarci.

Per cercare di dire qualcosa di nuovo rispetto a quanto si sente ripetutamente da settimane tra lamentele e rare proposte costruttive, abbiamo sentito un gruppo di addetti ai lavori composito e articolato. Siamo partiti ad esempio dalle start up italiane che provano a dare una risposta agli imprenditori della ristorazione a caccia di personale in sala o in cucina. "Scusa se non sono riuscito a rispondere per tutto il giorno ma siamo in una situazione incredibile: da quando hanno riaperto i dehors siamo inondata di richieste. Da zero a cento in tantissimo tempo", dice **Mattia Ferretti di JoJolly** start up nata per combattere il mercato nero, le prestazioni illegali e il caporalato diffuso nel settore della ristorazione. "Siamo nati per aiutare i ristoratori a trovare persone extra in maniera rapida e offrire agli imprenditori la possibilità di regolarizzarle rapidamente. Da quando siamo nati abbiamo chiuso 8mila contratti e con la pandemia ci siamo specializzati anche in ricerca di rapporti fissi". JoJolly è una tra le tante start up italiane che stanno cercando di offrire soluzioni al problema del momento. Le altre rispondono ai nomi di **RestWorld e RistoCall** e la crescita di questi soggetti testimonia quanto sentito sia il problema. Fino a ieri bene o male col passaparola l'extra per coprire un turno si trovava e l'emergenza si tamponava, oggi il vecchio ecosistema non basta più.



(leoni)

Per meglio raccontare uno scenario complicato, oltre alle giovani start up tecnologiche abbiamo sentito ristoratori, rappresentanti delle associazioni, docenti e uomini di sala. Di seguito abbiamo provato a raggruppare le loro chiavi di lettura per argomento semplificando gli stimoli racimolati in 10 tematiche qui elencate in ordine puramente casuale, non di importanza. A partire dal tema che più fa arrabbiare gli operatori: l'eccessiva presenza - a detta loro - delle misure assistenziali.



1. LE MISURE ASSISTENZIALI

Naspi, cassa integrazione, reddito di cittadinanza. Il tritico oggi è lo spauracchio di molti operatori. Guardato con odio dagli imprenditori e considerato uno strumento di concorrenza sleale. "La dinamica delle chiusure e riaperture è stata decisiva in questo senso" ci spiega **Matteo Musacci** presidente dei giovani della **FIPE** "chi ha cassa integrazione o reddito di cittadinanza non rischia di perderlo per poi magari lavorare poche settimane e, in seguito a nuove chiusure, ritrovarsi nella difficoltà di ottenere di nuovo i sostegni".

"Quando propongo 1200 euro giusto per iniziare ad un comis che non sa ancora fare nulla mi guardano male: prendono 800 euro di disoccupazione, il resto lo integrano con qualche extra e qualche aiuto della famiglia ed ecco che a quella cifra ci arrivano senza dover andare a lavorare tutti i giorni", spiega **Valerio Capriotti**, uomo di sala navigato e oggi direttore di Baccano a pochi passi da Fontana di Trevi a Roma. "Se guardo anche alla mia carriera e ai sacrifici che ho fatto penso che oggi abbiamo l'unico stato in Occidente che incita i ragazzi a non lavorare e questo è un dramma per lo sviluppo". La verità è che con lo scenario attuale a molte figure conviene in termini economici starsene alla finestra piuttosto che venire a lavorare: "Parlo con persone" ci spiega **Giacomo Gironi** - restaurant manager, consulente e formatore - che "prendevo 700 euro in busta più 700 al nero. Oggi ne prendono 1100 grazie alle misure assistenziali, al massimo accettano qualche lavoretto in nero nel weekend ma non di certo un contratto".

2. L'ASPETTO PSICOLOGICO

Ma cosa ci azzecca la psicologia? Ci azzecca, ci azzecca. "Innanzitutto bisogna fare un distinguo: non esiste - non più del solito - un problema di reperimento delle risorse umane in cucina. Esiste un problema in sala. Perché? Perché a dispetto della narrativa degli ultimi anni, lavorare in sala è il vero mestiere faticoso, perché hai a che fare non coi tempi di cottura della carne ma con gli esseri umani e devi sempre farli sentire coinvolti, devi sempre essere di buon umore, devi interfacciarti con le persone. E questo è terribilmente usurante. Ecco perché è fondamentale sempre di più un supporto psicologico per il mondo della ristorazione in special modo per il mondo della sala". A parlare è sempre **Giacomo Gironi** che mette sul piatto una prospettiva nuova: prima di sorprenderci che non si trova gente a servire ai tavoli dobbiamo fare i conti con quanto sia faticoso questo lavoro se fatto a dovere. E possiamo ipotizzare che le implicazioni "di testa" siano ancora cresciute in questo periodo storico inedito e peculiare. Con sempre meno persone capaci di mettersi in sintonia con la clientela. E forse non è un caso che **Luca Lotterio**, startupper che incontreremo nel prosieguo dell'inchiesta, ci tiene a sottolineare di essere laureato in Psicologia del benessere...

3. LA BUROCRAZIA

Un punto da non trascurare è quello burocratico. "Sburocratizzare" è il primo comandamento (di otto) emerso dai lavori della sezione Food del Forum Ambrosetti diramati nel rapporto "La Roadmap del futuro per il Food&Beverage" lo scorso 4 giugno. Le difficoltà negli ultimi anni si sono lievissimamente attenuate, ma non sono scomparse. Gli operatori tendono a non menzionare questo problema nelle loro preoccupazioni, ma è più per rassegnazione che per una reale risoluzione della questione. Siamo però in una fase storica molto particolare, con una serie di grandi e piccole riforme all'orizzonte che hanno il potenziale di cambiare l'assetto organizzativo del paese. Se questo non consentirà di ridurre e semplificare la burocrazia (non solo per quanto riguarda il mercato del lavoro, bensì per tutti gli adempimenti che riguardano l'universo della ristorazione), il settore perderà un treno importantissimo.

4. NUMERO DI PUBBLICI ESERCIZI

Si tende a stare sui problemi concreti di media e piccola scala trascurando i grandi numeri. Che invece sono molto molto importanti. Il numero più semplice da analizzare e che parecchio ci racconta è l'entità dei ristoranti e dei bar in Italia: siamo un paese che ospitava pre pandemia oltre 300 mila pubblici esercizi. Un'enormità. Non c'è nessun paese in Europa che ha numeri comparabili. Eppure la spesa pro capite in questi luoghi di consumo non è più alta che in Germania o in Francia, anzi. Questo cosa significa? Semplice: in Italia c'è una quantità smisurata di bar, pizzerie e ristoranti ma quasi tutti sgomitano e boccheggiano per stare in vita perché ci sono tantissimi operatori che si spartiscono un mercato non certo più ampio di quello degli altri paesi europei. Non sarebbe meglio, si chiedono in molti, un numero inferiore di esercizi ma più in salute, più strutturati, più capitalizzati e dunque maggiormente in grado di offrire prospettive di stipendio e di carriera ai collaboratori che a quel punto finalmente la smetterebbero di fuggire verso altri settori?

5. LE PERSONE HANNO CAMBIATO VITA

"La persona media che lavora nella ristorazione ha capito grazie al Covid che là fuori il mondo è tanto più bello e tanto più vario. Un mondo che non aveva mai avuto modo di sperimentare a causa di ritmi e orari disumani" continua ancora **Luca Lotterio**. "La gente" aggiunge ancora il ventisettenne CEO di RestWorld "ha imparato nuovi mestieri, ha scoperto nuovi lavori, nuovi interessi". In molti si sono resi insomma conto, aggiunge **Mattia Ferretti** di JoJolly "che quella che conducevano prima semplicemente non era vita: niente weekend, mai una serata in famiglia, un Natale a casa ogni tre anni. Coi ristoranti chiusi hanno visto che guadagnavano lo stesso facendo magari i magazzinieri però stando a casa tutti i fine settimana, stando a casa la sera e facendo le ferie a piacimento: sono risorse che non ritorneranno più indietro". Già, non ci pensano proprio!

"Per la prima volta in 25 anni di carriera io stesso ho assaporato la libertà. E guarda caso sono 25 anni che non vedo un periodo così buio per il reperimento di personale", dice **Valerio Capriotti** di Baccano. Lo conferma anche **Nicola Ultimo** food & beverage manager dell'hotel Park Hyatt di Milano: "Bisogna decidersi di qui in avanti a dare più spazio alla sfera privata. Non è possibile che i giovani che decidono di lavorare nella ristorazione debbano rinunciare totalmente alle attività sociali che svolgono i loro coetanei".

Qui davvero le sembianze del cambiamento sembrano trasformative e definitive. Epocali. Le persone non torneranno sui loro passi. Serviranno nuovi addetti e non ci saranno grandi chance per convincere chi ha deciso di uscire dall'industria. Ma per raggiungere nuovi addetti servono delle condizioni di attrattività che sono difficilissime da creare.

6. STIPENDI POCO ALLETTANTI & COSTO DEL LAVORO

Siamo a metà dei nostri 10 punti, ma lo abbiamo già capito: la situazione è drammatica e si può invertire solo a fronte di un aumento significativo degli stipendi. Ecco perché l'entità delle paghe è una faccenda cruciale: gli addetti alla ristorazione devono guadagnare di più. "Oltre alla riduzione della tassazione e dei contributi, un aumento degli stipendi potrà avvenire soltanto grazie a migliori business plan da parte dei datori di lavoro" spiega **Luca Lotterio** che ci accende una lampadina sulla qualità della classe imprenditoriale che lampeggerà ancora in seguito. "Molti pubblici esercizi sono pensati in maniera vecchissima e in questo modo è impossibile attrarre i giovani e le loro ambizioni. Ovvio che si vada a Londra o in Australia", dice **Matteo Musacci**, che aggiunge: "Non va dimenticato il tema del costo del lavoro" che sarà elevato anche altrove ma che in Italia è così anomalo da "favorire il lavoro nero e condizionare le scelte degli imprenditori".

"Gli stipendi sono bassi e lo sfruttamento è un dato di fatto", spiega **Giacomo Gironi** "ma è troppo facile dare addosso agli imprenditori. La realtà è che non c'è alfabetizzazione dell'imprenditore" quando si parla di formazione (e ne parleremo più in basso) bisognerebbe pensare a formare sì i dipendenti ma anche la proprietà "che spesso" continua Gironi "è fatta da gente che ha avuto i soldi in eredità da nonna e decide di aprire un ristorante". In uno scenario così complicato, con costi alti e tassazione inaudita ci si salva solo con un livello altissimo di professionalità e lucidità da parte degli imprenditori. E non sempre è così.

7. POCHI STUDENTI, POCHI IMMIGRATI, POCHI CAMERIERI

"Gli studenti fuori sede rappresentano una fetta significativa della forza lavoro" questo ci hanno detto quasi tutti gli operatori che abbiamo sentito. "E c'è anche da considerare" ci racconta **Nicola Ultimo** "che molte figure non accettano più di spostarsi da sud o dai piccoli centri per lavorare perché lo stipendio che riescono ad ottenere non compensa l'aumento del costo della vita nelle grandi città". E così si scopre che la didattica a distanza, oltre a tante altre conseguenze, ha avuto anche quella di mettere in imbarazzo la ristorazione. Se le lezioni le segui da Palermo o gli esami li fai da Catania, finisce che non puoi fare più gli extra la sera o nel weekend per arrotondare a Milano o a Bologna. Sono decine di migliaia di figure che sono venute meno anche solo a causa di questa nuova configurazione sociale e organizzativa della vita studentesca.

8. LA QUESTIONE GENERAZIONALE

"Oggi paghiamo uno scotto generazionale. Oggi i giovani sono i figli dei camerieri degli anni Ottanta che venivano presi a calci in culo, che venivano mandati a fare quel mestiere come una punizione. Quella generazione è un forte disincentivo per i ragazzi di oggi. Molto difficile che un papà incoraggi un figlio a fare il cameriere", spiega **Valerio Capriotti**, che chiude: "Torno a cercare personale, in questo momento me ne servono almeno 15".

"Manca l'attrattività della mansione", rincara la dose **Luca Lotterio** "nessuno ti dice: 'Mio padre fa il cameriere, che figata!'. Il ruolo continuare ad essere considerato di secondo piano. E poi questa generazione ha oltretutto la dannosa utopia generata dall'abbuffata di programmi tv". Insomma la generazione che in questi mesi è venuta meno (e che non ha alcuna intenzione di tornare a servire ai tavoli) è una generazione che faceva questo mestiere in parte vergognandosene o comunque non sostenuto dai genitori: abbastanza naturale che potendo si siano allontanati.

9. MANCANZA DI FORMAZIONE (MA NON DOVUNQUE)

"Occorre una rivalorizzazione degli Istituti Alberghieri, la maggior parte sono ormai solo accentratori di giovani disinteressati. E poi c'è un problema di formazione diffusa, anche gratuita. Un esempio? Io sono diventato imprenditore perché ho trovato sulla mia strada tantissimi corsi gratis per diventare imprenditore e quindi, anche se non era mia intenzione, sono diventato imprenditore", ad affondare il dito nella piaga è ancora **Luca Lotterio**.

"Altri paesi che fino a dieci anni fa mangiavano solo aringhe affumicate oggi investono decine di milioni l'anno in formazione alimentare, noi che siamo l'Italia trascuriamo questo aspetto. Ovvio che prima o poi questa anomalia genera conseguenze", aggiunge **Matteo Musacci** di **FIPE**. Un bel punto di vista sulla formazione ce lo dà **Chris Nulli** che da qualche anno ha inventato **Appetite For Disruption (A4D)**, un think tank che ha l'obiettivo di far crescere il mondo della ristorazione e si rivolge soprattutto ai player del fast casual, ovvero alle catene di qualità per capirci da Panino Giusto a Alice Pizza passando per Poke House o Pescaria. "In questo settore ci sono un po' di differenze rispetto alla ristorazione indipendente o a conduzione familiare. Le risorse umane entrano con una prospettiva di carriera long term e dunque in testa all'agenda degli operatori c'è la formazione: occorrono risorse ben addestrate e che restino fedeli nel tempo. Non servono persone che portino piatti al tavolo e basta, ma che siano in grado di trasmettere i valori di un brand e trasferire l'esperienza. Ormai alcune realtà" continua Nulli "hanno strutturato delle vere academy interne e erogano formazione anche su temi complessi come gli applicativi tecnologici". La percezione è netta: invece di continuare a snobbare le catene, la ristorazione indipendente (inclusa quella gastronomica) dovrebbe dare una approfondita occhiata a modelli organizzativi che appaiono ben più attrezzati (e sani) per rispondere alle emergenze e per restituire condizioni di lavoro più accettabili ai collaboratori.

10. PAURA DELLE NUOVE CHIUSURE

E chiudiamo la lista delle nostre 10 motivazioni a causa delle quali c'è una inedita crisi di reperimento delle risorse umane nel mondo della ristorazione, sottolineando una banalità: l'insicurezza non è una buona alleata. E purtroppo nel settore l'insicurezza giocoforza aleggia. E così anche se tra chi ha cambiato lavoro ci fosse qualcuno disposto a tornare nell'industria dell'Horeca, sarebbe comunque in questo specifico momento storico disincentivato da uno scenario che nel medio periodo resta nebuloso. Posso anche aver voglia di scommettere di nuovo sul

mio ruolo da maitre o da sommelier, ma perché mollare il lavoro che mi sono trovato nel frattempo quando a ottobre si rischia di dover chiudere nuovamente i ristoranti? E così la pandemia che tutto ha cambiato, ancora volteggia sopra le teste del settore e lo farà per qualche mese.



(fotogramma)

In conclusione? Stanti queste condizioni in termini di burocrazia, affitti e costo del lavoro e in assenza di riforme profonde e cambiamenti strutturali, le strade siano due. La prima è una riduzione significativa del numero degli esercizi (con conseguenze occupazionali tutte da verificare) in modo che gli operatori superstiti possano contare su una clientela maggiore e su una manodopera più professionale, motivata, appassionata e ben remunerata. La seconda strada inevitabilmente scarica oneri aggiuntivi sul consumatore finale. Se vogliamo un mondo della ristorazione più sostenibile, insomma, dobbiamo prepararci a pagare molto - molto! - di più una pizza, un cocktail, un'uscita a cena, un pranzo in trattoria. Uno scenario in cui i consumi si riducono e si concentrano (uscire meno volte a settimana, ad esempio) e in cui i pubblici esercizi calano di numero. Quelli che rimarranno avranno modo di rispettare maggiormente dipendenti e fornitori, ma saranno assai più costosi per i consumatori. Chi individua altre strade possibili, faccia un cenno. Perché è il tempo di analizzare le soluzioni più che di lamentarsi delle contingenze.

Cari ristoratori, ecco i 10 motivi per i quali non trovate più camerieri e cuochi

messaggeroveneto.gelocal.it/il-gusto/2021/06/08/news/10_motivi_per_cui_ristoranti_non_trovano_camerieri_e_cuochi-304455300/

June 8, 2021

Storici, sociologi e analisti economici si affannano a prevedere in quali settori **la crisi globale dovuta alla pandemia** sarà trasformativa. In quali ambiti insomma cambierà le regole del gioco e obbligherà i giocatori ad impegnarsi in una partita totalmente diversa da prima. Il mondo della ristorazione si avvia ad essere uno di questi campi? Gli allarmi stanno suonando in queste settimane e non riguardano tanto le chiusure che hanno messo a dura prova i bilanci delle aziende o la mancanza di turismo, non riguardano neppure la crisi economica e la ipotizzabile diminuzione del potere d'acquisto dei cittadini. No. **La trasformazione avverrà, udite udite, a causa della mancanza di personale.**

Paradossale, no? Diffusi timori per un aumento della disoccupazione e invece uno dei principali settori economici nazionali soffre perché non trova addetti! Oltretutto il problema pare essere trasversale a livello europeo: con i dovuti distinguo i mercati spagnolo, francese, tedesco e perfino britannico sono perlopiù tutti sulla stessa barca. In Italia la crisi è conclamata: "La ristorazione prova a ripartire ma non ce la fa perché mancano all'appello 150mila addetti", urla la [FIPE](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi.



Intendiamoci, problemi di questa natura ci son sempre stati (specie alla vigilia delle stagioni estive) e la spada di Damocle del reperimento delle risorse umane oscilla sulla testa dell'universo HoReCa (Hotel \ Restaurant \ Catering) da anni e anni. Ma questa volta i nodi sembrano aver trovato il modo di venire al pettine tutti assieme. **Inutile negare che il rischio di paralisi del settore è dietro l'angolo:** difficoltà e stress per gli operatori sono al loro massimo. Questo proprio in un momento, la ripresa post pandemica, che vede la domanda scatenata, pronta a recuperare tutto il tempo perduto in un anno e mezzo di emergenza sanitaria: tutti vogliono andare al ristorante, ma nessuno vuole lavorarci.

Per cercare di dire qualcosa di nuovo rispetto a quanto si sente ripetutamente da settimane tra lamentele e rare proposte costruttive, abbiamo sentito un gruppo di addetti ai lavori composito e articolato. Siamo partiti ad esempio dalle start up italiane che provano a dare una risposta agli imprenditori della ristorazione a caccia di personale in sala o in cucina. "Scusa se non sono riuscito a rispondere per tutto il giorno ma siamo in una situazione incredibile: da quando hanno riaperto i dehors siamo inondati di richieste. Da zero a cento in tantissimo tempo", dice **Mattia Ferretti di JoJolly** start up nata per combattere il mercato nero, le prestazioni illegali e il caporalato diffuso nel settore della ristorazione. "Siamo nati per aiutare i ristoratori a trovare persone extra in maniera rapida e offrire agli imprenditori la possibilità di regolarizzarle rapidamente. Da quando siamo nati abbiamo chiuso 8mila contratti e con la pandemia ci siamo specializzati anche in ricerca di rapporti fissi". JoJolly è una tra le tante start up italiane che stanno cercando di offrire soluzioni al problema del momento. Le altre rispondono ai nomi di **RestWorld e RistoCall** e la crescita di questi soggetti testimonia quanto sentito sia il problema. Fino a ieri bene o male col passaparola l'extra per coprire un turno si trovava e l'emergenza si tamponava, oggi il vecchio ecosistema non basta più.



(leoni)

Per meglio raccontare uno scenario complicato, oltre alle giovani start up tecnologiche abbiamo sentito ristoratori, rappresentanti delle associazioni, docenti e uomini di sala. Di seguito abbiamo provato a raggruppare le loro chiavi di lettura per argomento semplificando gli stimoli racimolati in 10 tematiche qui elencate in ordine puramente casuale, non di importanza. A partire dal tema che più fa arrabbiare gli operatori: l'eccessiva presenza - a detta loro - delle misure assistenziali.



1. LE MISURE ASSISTENZIALI

Naspi, cassa integrazione, reddito di cittadinanza. Il tritico oggi è lo spauracchio di molti operatori. Guardato con odio dagli imprenditori e considerato uno strumento di concorrenza sleale. "La dinamica delle chiusure e riaperture è stata decisiva in questo senso" ci spiega **Matteo Musacci** presidente dei giovani della **FIPE** "chi ha cassa integrazione o reddito di cittadinanza non rischia di perderlo per poi magari lavorare poche settimane e, in seguito a nuove chiusure, ritrovarsi nella difficoltà di ottenere di nuovo i sostegni".

"Quando propongo 1200 euro giusto per iniziare ad un comis che non sa ancora fare nulla mi guardano male: prendono 800 euro di disoccupazione, il resto lo integrano con qualche extra e qualche aiuto della famiglia ed ecco che a quella cifra ci arrivano senza dover andare a lavorare tutti i giorni", spiega **Valerio Capriotti**, uomo di sala navigato e oggi direttore di Baccano a pochi passi da Fontana di Trevi a Roma. "Se guardo anche alla mia carriera e ai sacrifici che ho fatto penso che oggi abbiamo l'unico stato in Occidente che incita i ragazzi a non lavorare e questo è un dramma per lo sviluppo". La verità è che con lo scenario attuale a molte figure conviene in termini economici starsene alla finestra piuttosto che venire a lavorare: "Parlo con persone" ci spiega **Giacomo Gironi** - restaurant manager, consulente e formatore - che "prendevo 700 euro in busta più 700 al nero. Oggi ne prendono 1100 grazie alle misure assistenziali, al massimo accettano qualche lavoretto in nero nel weekend ma non di certo un contratto".

2. L'ASPETTO PSICOLOGICO

Ma cosa ci azzecca la psicologia? Ci azzecca, ci azzecca. "Innanzitutto bisogna fare un distinguo: non esiste - non più del solito - un problema di reperimento delle risorse umane in cucina. Esiste un problema in sala. Perché? Perché a dispetto della narrativa degli ultimi anni, lavorare in sala è il vero mestiere faticoso, perché hai a che fare non coi tempi di cottura della carne ma con gli esseri umani e devi sempre farli sentire coinvolti, devi sempre essere di buon umore, devi interfacciarti con le persone. E questo è terribilmente usurante. Ecco perché è fondamentale sempre di più un supporto psicologico per il mondo della ristorazione in special modo per il mondo della sala". A parlare è sempre **Giacomo Gironi** che mette sul piatto una prospettiva nuova: prima di sorprenderci che non si trova gente a servire ai tavoli dobbiamo fare i conti con quanto sia faticoso questo lavoro se fatto a dovere. E possiamo ipotizzare che le implicazioni "di testa" siano ancora cresciute in questo periodo storico inedito e peculiare. Con sempre meno persone capaci di mettersi in sintonia con la clientela. E forse non è un caso che **Luca Lotterio**, startupper che incontreremo nel prosieguo dell'inchiesta, ci tiene a sottolineare di essere laureato in Psicologia del benessere...

3. LA BUROCRAZIA

Un punto da non trascurare è quello burocratico. "Sburocratizzare" è il primo comandamento (di otto) emerso dai lavori della sezione Food del Forum Ambrosetti diramati nel rapporto "La Roadmap del futuro per il Food&Beverage" lo scorso 4 giugno. Le difficoltà negli ultimi anni si sono lievissimamente attenuate, ma non sono scomparse. Gli operatori tendono a non menzionare questo problema nelle loro preoccupazioni, ma è più per rassegnazione che per una reale risoluzione della questione. Siamo però in una fase storica molto particolare, con una serie di grandi e piccole riforme all'orizzonte che hanno il potenziale di cambiare l'assetto organizzativo del paese. Se questo non consentirà di ridurre e semplificare la burocrazia (non solo per quanto riguarda il mercato del lavoro, bensì per tutti gli adempimenti che riguardano l'universo della ristorazione), il settore perderà un treno importantissimo.

4. NUMERO DI PUBBLICI ESERCIZI

Si tende a stare sui problemi concreti di media e piccola scala trascurando i grandi numeri. Che invece sono molto molto importanti. Il numero più semplice da analizzare e che parecchio ci racconta è l'entità dei ristoranti e dei bar in Italia: siamo un paese che ospitava pre pandemia oltre 300 mila pubblici esercizi. Un'enormità. Non c'è nessun paese in Europa che ha numeri comparabili. Eppure la spesa pro capite in questi luoghi di consumo non è più alta che in Germania o in Francia, anzi. Questo cosa significa? Semplice: in Italia c'è una quantità smisurata di bar, pizzerie e ristoranti ma quasi tutti sgomitano e boccheggiano per stare in vita perché ci sono tantissimi operatori che si spartiscono un mercato non certo più ampio di quello degli altri paesi europei. Non sarebbe meglio, si chiedono in molti, un numero inferiore di esercizi ma più in salute, più strutturati, più capitalizzati e dunque maggiormente in grado di offrire prospettive di stipendio e di carriera ai collaboratori che a quel punto finalmente la smetterebbero di fuggire verso altri settori?

5. LE PERSONE HANNO CAMBIATO VITA

"La persona media che lavora nella ristorazione ha capito grazie al Covid che là fuori il mondo è tanto più bello e tanto più vario. Un mondo che non aveva mai avuto modo di sperimentare a causa di ritmi e orari disumani" continua ancora **Luca Lotterio**. "La gente" aggiunge ancora il ventisettenne CEO di RestWorld "ha imparato nuovi mestieri, ha scoperto nuovi lavori, nuovi interessi". In molti si sono resi insomma conto, aggiunge **Mattia Ferretti** di JoJolly "che quella che conducevano prima semplicemente non era vita: niente weekend, mai una serata in famiglia, un Natale a casa ogni tre anni. Coi ristoranti chiusi hanno visto che guadagnavano lo stesso facendo magari i magazzinieri però stando a casa tutti i fine settimana, stando a casa la sera e facendo le ferie a piacimento: sono risorse che non ritorneranno più indietro". Già, non ci pensano proprio!

"Per la prima volta in 25 anni di carriera io stesso ho assaporato la libertà. E guarda caso sono 25 anni che non vedo un periodo così buio per il reperimento di personale", dice **Valerio Capriotti** di Baccano. Lo conferma anche **Nicola Ultimo** food & beverage manager dell'hotel Park Hyatt di Milano: "Bisogna decidersi di qui in avanti a dare più spazio alla sfera privata. Non è possibile che i giovani che decidono di lavorare nella ristorazione debbano rinunciare totalmente alle attività sociali che svolgono i loro coetanei".

Qui davvero le sembianze del cambiamento sembrano trasformative e definitive. Epocali. Le persone non torneranno sui loro passi. Serviranno nuovi addetti e non ci saranno grandi chance per convincere chi ha deciso di uscire dall'industria. Ma per raggiungere nuovi addetti servono delle condizioni di attrattività che sono difficilissime da creare.

6. STIPENDI POCO ALLETTANTI & COSTO DEL LAVORO

Siamo a metà dei nostri 10 punti, ma lo abbiamo già capito: la situazione è drammatica e si può invertire solo a fronte di un aumento significativo degli stipendi. Ecco perché l'entità delle paghe è una faccenda cruciale: gli addetti alla ristorazione devono guadagnare di più. "Oltre alla riduzione della tassazione e dei contributi, un aumento degli stipendi potrà avvenire soltanto grazie a migliori business plan da parte dei datori di lavoro" spiega **Luca Lotterio** che ci accende una lampadina sulla qualità della classe imprenditoriale che lampeggerà ancora in seguito. "Molti pubblici esercizi sono pensati in maniera vecchissima e in questo modo è impossibile attrarre i giovani e le loro ambizioni. Ovvio che si vada a Londra o in Australia", dice **Matteo Musacci**, che aggiunge: "Non va dimenticato il tema del costo del lavoro" che sarà elevato anche altrove ma che in Italia è così anomalo da "favorire il lavoro nero e condizionare le scelte degli imprenditori".

"Gli stipendi sono bassi e lo sfruttamento è un dato di fatto", spiega **Giacomo Gironi** "ma è troppo facile dare addosso agli imprenditori. La realtà è che non c'è alfabetizzazione dell'imprenditore" quando si parla di formazione (e ne parleremo più in basso) bisognerebbe pensare a formare sì i dipendenti ma anche la proprietà "che spesso" continua Gironi "è fatta da gente che ha avuto i soldi in eredità da nonna e decide di aprire un ristorante". In uno scenario così complicato, con costi alti e tassazione inaudita ci si salva solo con un livello altissimo di professionalità e lucidità da parte degli imprenditori. E non sempre è così.

7. POCHI STUDENTI, POCHI IMMIGRATI, POCHI CAMERIERI

"Gli studenti fuori sede rappresentano una fetta significativa della forza lavoro" questo ci hanno detto quasi tutti gli operatori che abbiamo sentito. "E c'è anche da considerare" ci racconta **Nicola Ultimo** "che molte figure non accettano più di spostarsi da sud o dai piccoli centri per lavorare perché lo stipendio che riescono ad ottenere non compensa l'aumento del costo della vita nelle grandi città". E così si scopre che la didattica a distanza, oltre a tante altre conseguenze, ha avuto anche quella di mettere in imbarazzo la ristorazione. Se le lezioni le segui da Palermo o gli esami li fai da Catania, finisce che non puoi fare più gli extra la sera o nel weekend per arrotondare a Milano o a Bologna. Sono decine di migliaia di figure che sono venute meno anche solo a causa di questa nuova configurazione sociale e organizzativa della vita studentesca.

8. LA QUESTIONE GENERAZIONALE

"Oggi paghiamo uno scotto generazionale. Oggi i giovani sono i figli dei camerieri degli anni Ottanta che venivano presi a calci in culo, che venivano mandati a fare quel mestiere come una punizione. Quella generazione è un forte disincentivo per i ragazzi di oggi. Molto difficile che un papà incoraggi un figlio a fare il cameriere", spiega **Valerio Capriotti**, che chiude: "Torno a cercare personale, in questo momento me ne servono almeno 15".

"Manca l'attrattività della mansione", rincara la dose **Luca Lotterio** "nessuno ti dice: 'Mio padre fa il cameriere, che figata!'. Il ruolo continuare ad essere considerato di secondo piano. E poi questa generazione ha oltretutto la dannosa utopia generata dall'abbuffata di programmi tv". Insomma la generazione che in questi mesi è venuta meno (e che non ha alcuna intenzione di tornare a servire ai tavoli) è una generazione che faceva questo mestiere in parte vergognandosene o comunque non sostenuto dai genitori: abbastanza naturale che potendo si siano allontanati.

9. MANCANZA DI FORMAZIONE (MA NON DOVUNQUE)

"Occorre una rivalorizzazione degli Istituti Alberghieri, la maggior parte sono ormai solo accentratori di giovani disinteressati. E poi c'è un problema di formazione diffusa, anche gratuita. Un esempio? Io sono diventato imprenditore perché ho trovato sulla mia strada tantissimi corsi gratis per diventare imprenditore e quindi, anche se non era mia intenzione, sono diventato imprenditore", ad affondare il dito nella piaga è ancora **Luca Lotterio**.

"Altri paesi che fino a dieci anni fa mangiavano solo aringhe affumicate oggi investono decine di milioni l'anno in formazione alimentare, noi che siamo l'Italia trascuriamo questo aspetto. Ovvio che prima o poi questa anomalia genera conseguenze", aggiunge **Matteo Musacci** di **FIPE**. Un bel punto di vista sulla formazione ce lo dà **Chris Nulli** che da qualche anno ha inventato **Appetite For Disruption (A4D)**, un think tank che ha l'obiettivo di far crescere il mondo della ristorazione e si rivolge soprattutto ai player del fast casual, ovvero alle catene di qualità per capirci da Panino Giusto a Alice Pizza passando per Poke House o Pescaria. "In questo settore ci sono un po' di differenze rispetto alla ristorazione indipendente o a conduzione familiare. Le risorse umane entrano con una prospettiva di carriera long term e dunque in testa all'agenda degli operatori c'è la formazione: occorrono risorse ben addestrate e che restino fedeli nel tempo. Non servono persone che portino piatti al tavolo e basta, ma che siano in grado di trasmettere i valori di un brand e trasferire l'esperienza. Ormai alcune realtà" continua Nulli "hanno strutturato delle vere academy interne e erogano formazione anche su temi complessi come gli applicativi tecnologici". La percezione è netta: invece di continuare a snobbare le catene, la ristorazione indipendente (inclusa quella gastronomica) dovrebbe dare una approfondita occhiata a modelli organizzativi che appaiono ben più attrezzati (e sani) per rispondere alle emergenze e per restituire condizioni di lavoro più accettabili ai collaboratori.

10. PAURA DELLE NUOVE CHIUSURE

E chiudiamo la lista delle nostre 10 motivazioni a causa delle quali c'è una inedita crisi di reperimento delle risorse umane nel mondo della ristorazione, sottolineando una banalità: l'insicurezza non è una buona alleata. E purtroppo nel settore l'insicurezza giocoforza aleggia. E così anche se tra chi ha cambiato lavoro ci fosse qualcuno disposto a tornare nell'industria dell'Horeca, sarebbe comunque in questo specifico momento storico disincentivato da uno scenario che nel medio periodo resta nebuloso. Posso anche aver voglia di scommettere di nuovo sul

mio ruolo da maitre o da sommelier, ma perché mollare il lavoro che mi sono trovato nel frattempo quando a ottobre si rischia di dover chiudere nuovamente i ristoranti? E così la pandemia che tutto ha cambiato, ancora volteggia sopra le teste del settore e lo farà per qualche mese.



(fotogramma)

In conclusione? Stanti queste condizioni in termini di burocrazia, affitti e costo del lavoro e in assenza di riforme profonde e cambiamenti strutturali, le strade siano due. La prima è una riduzione significativa del numero degli esercizi (con conseguenze occupazionali tutte da verificare) in modo che gli operatori superstiti possano contare su una clientela maggiore e su una manodopera più professionale, motivata, appassionata e ben remunerata. La seconda strada inevitabilmente scarica oneri aggiuntivi sul consumatore finale. Se vogliamo un mondo della ristorazione più sostenibile, insomma, dobbiamo prepararci a pagare molto - molto! - di più una pizza, un cocktail, un'uscita a cena, un pranzo in trattoria. Uno scenario in cui i consumi si riducono e si concentrano (uscire meno volte a settimana, ad esempio) e in cui i pubblici esercizi calano di numero. Quelli che rimarranno avranno modo di rispettare maggiormente dipendenti e fornitori, ma saranno assai più costosi per i consumatori. Chi individua altre strade possibili, faccia un cenno. Perché è il tempo di analizzare le soluzioni più che di lamentarsi delle contingenze.

«Ordinanza da cambiare, basta pasticci»

SASSARI. Il messaggio è chiaro: l'ordinanza 21 deve essere cambiata o i ristoratori scenderanno in piazza. «Sta creando caos nella ristorazione – dice Emanuele Frongia presidente [Fipe](#) Confcommercio...

07 GIUGNO 2021



SASSARI. Il messaggio è chiaro: l'ordinanza 21 deve essere cambiata o i ristoratori scenderanno in piazza. «Sta creando caos nella ristorazione – dice Emanuele Frongia presidente [Fipe](#) Confcommercio Sardegna – e ci troviamo a combattere quotidianamente con il “limite di presenze contemporanee non superiore ad una persona ogni 20 metri cubi d'aria” anche al chiuso, e il tasso di ricambio dell'aria non inferiore a 0,5”, ci sfugge ancora la modalità di misura. E poi contrasta con quanto deciso dal Governo che

fa cadere il limite delle 4 persone a tavolo portandole a 6 al chiuso e senza limiti all'aperto. Non

siamo disposti a sopportare oltre per questo non ci rimane che organizzare una protesta. Chiediamo ai colleghi di inondare la mail del presidente della regione con messaggi di protesta con il testo "Vogliamo lavorare senza il metro in mano e con una politica che non faccia pasticci".

Covid: Stoppani (Fipe), 'coprifuoco a mezzanotte vale 16,5 mld per bar e ristoranti'

liberoquotidiano.it/news/adnkronos/27504129/covid-stoppani-fipe-coprifuoco-a-mezzanotte-vale-16-5-mld-per-bar-e-ristoranti-.html

- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



07 giugno 2021

- a
- a
- a

Milano, 7 giu. (Adnkronos) - L'allungamento del coprifuoco a mezzanotte in vigore da oggi è accolto positivamente da [Fipe](#), la Federazione Italiana Pubblici Esercizi. "Considerando che dalle 18 alle 2 i ristoranti incassano 17 miliardi di euro e i bar 5 miliardi, per un totale di 22 miliardi, la fascia oraria tra le 18 e la mezzanotte vale 16,5 miliardi di euro - spiega all'Adnkronos Lino Enrico Stoppani, presidente di [Fipe](#) -. Quello di oggi è un passaggio previsto, programmato, interlocutorio, verso la totale normalità, che speriamo arrivi dal 21 giugno con la limitazione dei vincoli orari".

L'allungamento del coprifuoco, oltre che a una maggiore offerta dei posti di lavoro, certamente comporterà una migliore distribuzione del costo del lavoro. "Le aperture allungate significano fatturati migliori - fa notare Stoppani - con una migliore gestione dei costi fissi come gli affitti, le utenze e le pesi amministrative che pesano per 24 ore, non solo sull'orario ridotto".

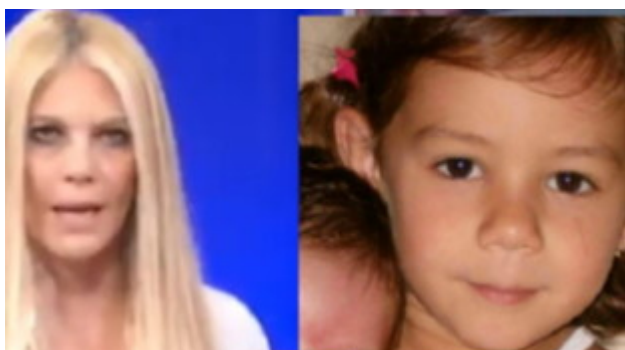
In questo momento, "ci può stare la fase di attenzione e monitoraggio degli andamenti", sottolinea il numero uno di [Fipe](#) ma dopo bar e ristoranti, ora sono le discoteche che devono poter ripartire: "La loro chiusura non solo crea danni economici per gli imprenditori - osserva Stoppani - ma lascia irrisolto il problema degli assembramenti della movida. Aprirle potrebbe

essere la soluzione". Stoppani è comunque ottimista sui prossimi step del governo: "Abbiamo confidenza positiva per i prossimi mesi - conclude - soprattutto con i vaccini, che trasmettono tranquillità e sicurezza"



Fate attenzione

Grana Padano? Non proprio, banconi invasi dal "tarocco": ecco come riconoscere l'originale



Testimonianze

"Pensavo fosse irrilevante". Parla la donna della firma falsa: così ha "coperto" il rapimento di Denise?



Stop

Fagottini di pasta sfoglia contaminati, allarme alla Lidl: ecco il prodotto da evitare



In evidenza



Il Sondaggio

Harry e Meghan, è nata Lilibet Diana: secondo voi il nome è un messaggio esplicito alla Regina?

[Vota](#)

FIPE: LE MISURE APPLICABILI AI PUBBLICI ESERCIZI IN ZONA BIANCA E IN ZONA GIALLA

Accedi / Registrati Privacy Policy Cookie Policy Privacy

f in 

[Lotterie](#)
[Lotto](#)
[SuperEnalotto](#)
[WinForLife](#)
[VLT](#)
[News slot](#)
[Bingo](#)
[Diritto](#)
[Personaggi](#)
[Politica](#)
[Eventi](#)
[Estero](#)
[Quote](#)
[Dati](#)
[Esercenti e Giocatori](#)
[Fuori Gioco](#)



FIPE: “Le misure applicabili ai pubblici esercizi in zona bianca e in zona gialla”

07/06/2021 18:15



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI

Facendo seguito alla news [Fipe](#) relativa all’Ordinanza con la quale il Ministero della Salute ha definito il limite massimo di commensali che possono

essere seduti allo stesso tavolo in zona bianca (max 6 al chiuso, salvo che siano tutti conviventi – limite applicabile fino al 21 giugno – e nessun limite all’aperto), si rende noto che con ulteriore Ordinanza, datata anch’essa 4 giugno 2021, con effetti a partire da oggi, lunedì 7 giugno 2021, lo stesso Ministero ha disposto la collocazione in zona bianca delle Regioni Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto.

È bene ricordare che, allo stato attuale, oltre a quelle appena indicate, si trovano in zona bianca anche le Regioni Friuli Venezia Giulia, Molise e Sardegna (cfr. news [Fipe](#)), mentre il resto del territorio italiano è collocato in zona gialla.

Con specifico riguardo ai Pubblici esercizi, si ricorda che: in zona bianca, cessano di applicarsi le misure previste per la zona gialla relative alla sospensione o al divieto di esercizio delle attività e, anche ai sensi delle «Indicazioni della Conferenza delle regioni e delle province autonome sulle “zone bianche”» (espressamente recepite dal Ministero della Salute con Ordinanza dello scorso 28 maggio, cfr. news [Fipe](#)):

- le attività dei servizi di ristorazione sono consentite senza limitazioni orarie e nel rispetto, tra le altre cose, del limite massimo di capienza per i tavoli all’interno dei locali prima richiamato (cfr. cartello [Fipe](#) e check list [Fipe](#));
 - sono consentite, anche al chiuso, le feste e i ricevimenti successivi a cerimonie civili o religiose, rispetto alle quali permane l’obbligo per i partecipanti di possedere una delle certificazioni verdi Covid-19, come chiarito con comunicato stampa congiunto del Ministero della salute e della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome (cfr. check list [Fipe](#));
 - sono consentite le attività di sale giochi, sale scommesse, sale bingo e casinò, anche se svolte all’interno dei locali adibiti ad attività differenti (scarica la check list [Fipe](#));
 - è consentito lo svolgimento in presenza di fiere e congressi;
 - restano sospese le attività che abbiano luogo in sale da ballo, discoteche e locali assimilati, all’aperto o al chiuso.
- in zona gialla:



FIPE: LE MISURE APPLICABILI AI PUBBLICI ESERCIZI IN ZONA BIANCA E IN ZONA GIALLA

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

Sul punto è bene sottolineare che, a partire da oggi, 7 giugno, gli spostamenti sono consentiti dalle ore 5.00 alle ore 24.00 e che a decorrere dal 21 giugno prossimo, non vi saranno limitazioni orarie. Nello specifico:

- permane il limite di 4 persone allo stesso tavolo, salvo che siano tutte conviventi (cartello [Fipe](#));
- è consentita, senza restrizioni orarie, la consegna a domicilio e il take away fino alle ore 24:00. Permane il divieto di consumo nelle adiacenze;
- aperti senza limiti di orario gli esercizi presso autostrade, itinerari europei E45 ed E55, ospedali, aeroporti, porti e interporti;
- consentite mense e catering continuativo su base contrattuale;
- consentite le attività degli esercizi commerciali presenti all'interno dei centri commerciali, e strutture assimilate, anche nelle giornate festive e prefestive;
- possono svolgersi gli spettacoli aperti al pubblico, tra l'altro, in live-club e in altri locali o spazi anche all'aperto nel rispetto degli specifici limiti di capienza previsti;
- permane, al momento, il divieto di svolgimento di feste nei luoghi al chiuso e all'aperto; tuttavia, a partire dal 15 giugno saranno consentite le feste conseguenti a cerimonie civili e religiose a condizione che i partecipanti siano muniti di una delle certificazioni verdi Covid-19;
- sospese le attività in sale giochi, sale scommesse, sale bingo, casinò, che potranno tuttavia riaprire a partire dal 1° luglio;
- permane la sospensione delle attività che abbiano luogo in sale da ballo, discoteche e locali assimilati, all'aperto o al chiuso. cdn/AGIMEG

Focus [Politica](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)



Riforma gioco pubblico: moratoria su leggi regionali, razionalizzazione dell'offerta e contrasto al gioco illegale. Le proposte di Snaitech, Acadi, EGP e SGI ad ADM

07/06/2021 15:02



“Il retail gaming è un settore industriale articolato e complesso per prodotti offerti e strutturazione di filiera, la cui regolamentazione si è sviluppata dal 1948

(parallelamente all'evoluzione tecnologica e dei consumi) per tutelare differenti interessi collettivi: legalità, protezione dei consumatori a partire dalle categorie più fragili, occupazione, gettito erariale diretto ed indiretto. Ai fini del riordino del settore – e del ritorno ad un quadro di gestione stabile e governabile, indispensabile per la programmazione economica degli operatori e della PA – è particolarmente utile ed opportuna la consultazione pubblica tra tutti gli stakeholders interessati. Assieme ai temi esposti occorre tuttavia, necessariamente, considerare ulteriori fattori: adeguate analisi quantitative che garantiscano la coerenza del modello di offerta con la domanda effettiva (post COVID-19), per prevenire indesiderati ritorni massivi di illegalità; coerenza temporale con il quadro delle diverse concessioni retail in essere, alla luce del depauperamento di molte di esse per limitazioni territoriali e oltre 11 mesi di mancato esercizio per prevenzione COVID-19; validazione nel dialogo Stato – Regioni ed Autonomie locali (cfr. Conferenza Unificata 7.9.2017) per permettere la moratoria delle disposizioni espulsive del gioco regolamentato esistenti ed il loro superamento con il nuovo modello distributivo e con nuove, realmente efficaci soluzioni di prevenzione primaria delle dipendenze”. E' quanto si legge nel contributo di SNaitech, Acadi, EGP-**FIPE** e Sistema Gioco Italia fornito ad ADM a seguito dell'Open Hearing 'Il nuovo sistema retail dei giochi' svoltosi lo scorso 31 maggio. “Per le finalità di contrasto al gioco illegale, il modello distributivo-concessorio esistente è idoneo a garantire un'accessibilità di una domanda valutata da studi dell'Istituto Superiore di Sanità in oltre 18 milioni di giocatori. Risulta in particolare condivisibile una razionalizzazione partendo dalla qualificazione organizzativa degli esercizi, inducendo quindi (con logiche di mercato) la

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Giochi

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)
RIFORMA GIOCO PUBBLICO: MORATORIA SU LEGGI REGIONALI, RAZIONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA E CONTRASTO AL GIOCO ILLEGALE. LE PROPOSTE DI SNAITECH, ACADI, EGP E SGI AD ADM

un'equilibrata distribuzione sul territorio delle attuali tipologie di esercizi, generalisti e specializzati. La compartecipazione regionale e comunale al gettito erariale è obiettivo primario e condivisibile. Il già elevato prelievo fiscale sui prodotti retail, unito agli effetti della crisi economico-finanziaria prodotta dalle prescrizioni di chiusura determinate dall'emergenza COVID-19, indica che il trasferimento alle Autonomie Locali debba avvenire attraverso la destinazione di una parte del gettito erariale generato dalle aliquote attualmente previste. Devono escludersi quindi ulteriori incrementi dei prelievi a carico dei concessionari o dei giocatori, che contribuirebbero a ridurre l'interesse economico all'offerta legale. Molti punti specializzati vedono già l'esercizio di diverse concessioni nello stesso luogo (apparecchi scommesse e, in alcuni casi, bingo), operando di fatto come Gaming Halls. Ove tale trasformazione, che presuppone per ciascun punto vendita l'utilizzo di specifici diritti di prodotto, fosse regolata da apposite norme, sarebbe possibile superare le attuali complessità che si riscontrano laddove si cerchi di avere la coesistenza di tali prodotti di gioco in un unico punto vendita e sarebbe, altresì, possibile definire requisiti tecnici minimi che possano qualificare l'offerta di gioco. Tale trasformazione è quindi condivisibile e realizzabile, su una numerica di esercizi da verificare: con una specificazione dei requisiti organizzativi (in termini di dimensioni, organizzazione interna, features tecniche); in particolare, in ottica di prevenzione delle dipendenze (controllo documentale degli accessi); mirando ad una presenza territoriale da definire in funzione della domanda esistente, evitando tanto l'eccessiva concentrazione quanto la desertificazione dell'offerta. Si concorda con la necessità di razionalizzare la distribuzione degli apparecchi e dei parametri di contingentamento delle c.d. AWP nel canale "generalista" (essenzialmente bar e tabacchi). Si ritiene, inoltre, che per gli esercizi "generalisti", per tutti i prodotti di gioco debba essere tenuta in dovuta considerazione l'impossibilità per determinate tipologie di punti generalisti (in particolare i tabaccai, ma anche molti bar, soprattutto nelle città) di dotarsi di sale separate, inoltre si dovrebbe sostenere un aumento dei costi, anche del lavoro, non giustificabile dai ricavi generabili. Per tali esercizi, alternativamente dovrebbero essere previste: adeguate modalità di controllo, al fine di garantire un adeguato livello di sicurezza utile ad evitare forme di gioco eccessivo o minorile; specifiche attività di formazione nei confronti degli esercenti, con la finalità di garantire maggior capacità di prevenzione del gioco patologico e delle dipendenze; comunque, una sufficiente capillarità sul territorio in funzione di presidio dell'offerta regolamentata e contrasto alle infiltrazioni del gioco illegale. Definendo puntualmente le tipologie di esercizi generalisti autorizzabili e le loro caratteristiche è possibile conseguire un modello distributivo più qualificato (nei requisiti soggettivi ed organizzativi). 5. Albo degli operatori di gioco Il Registro Unico Operatori Gioco (L. 214\2019) è primario strumento di riconoscimento amministrativo di tutti gli operatori che esercitano diverse concessioni di giochi e di quanti da essi incaricati di attività strettamente connesse, accessorie o strumentali. Le peculiari condizioni economiche degli operatori

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Giochi

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)
RIFORMA GIOCO PUBBLICO: MORATORIA SU LEGGI REGIONALI, RAZIONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA E CONTRASTO AL GIOCO ILLEGALE. LE PROPOSTE DI SNAITECH, ACADI, EGP E SGI AD ADM

semplificazione amministrativa di adempimenti (accertamenti fiscali, anticiclaggio, autorizzazioni di polizia, ...) tramite interoperabilità delle banche dati PA.

6. Contrasto all'offerta di gioco illegale ed irregolare Il contrasto all'illegale – comunque funzione della coerenza dell'offerta regolamentata con la domanda esistente – richiede un ulteriore incremento della capacità di controllo sul territorio anche attraverso la programmazione di un adeguamento tecnologico degli apparecchi opportunamente e tempestivamente condiviso. Ciò rafforza la raccomandazione di mantenere gli attuali canali distributivi generalisti quale diga nei confronti dell'offerta illegale e irregolare.

7. Contrasto alle dipendenze ed al gioco minorile Nel quadro proposto, il principale strumento di contrasto al gioco patologico, di prevenzione delle dipendenze e di contrasto al gioco minorile nelle Gaming Halls è il controllo documentale di accesso alle aree di gioco, mediante il quale è attivabile nel tempo il Registro di Autoesclusione dalle aree stesse, superando l'inefficiente sistema di attivazione di singoli apparecchi mediante tessera sanitaria. All'interno dei luoghi di gioco, l'adozione di un protocollo nazionale di comportamento del personale preposto e di intervento nei confronti dei casi di dipendenza, aumentando la responsabilizzazione degli esercenti e la collaborazione con le strutture sanitarie, potrà facilitare le politiche di prevenzione ed avvio alle cure. Su tali iniziative andranno costruite iniziative di comunicazione pubblica e di formazione continua degli operatori, d'intesa con le Regioni.

8. Sostenibilità della filiera Ippica Il settore dell'ippica attraversa, una grave crisi motivata, tra le altre ragioni, dalla difficoltà di reperire autonomamente risorse a sostegno della filiera considerato il drastico calo della raccolta delle scommesse sulle corse dei cavalli, storicamente primaria fonte di finanziamento del settore. Nella L. 205\2017 erano state previste misure finalizzate a supportare la ripresa del comparto ippico, ma ad oggi gran parte delle disposizioni previste sono rimaste inattuato, tra le quali quelle previste ai commi 1055 e 1058. Così come è stato inattuato, lasciando scadere la Delega al Governo, quanto espressamente previsto dall'art.14 della L. 23\2014 ovvero una riforma complessiva del settore, il restyling regolamentare e di prelievo delle scommesse ippiche, nonché il riconoscimento agli ippodromi, in quanto luoghi naturalmente e storicamente deputati alla raccolta del gioco, di uno status speciale che permetta la commercializzazione dell'intero pacchetto di giochi pubblici all'interno dei comprensori ippici con l'intero prelievo netto da questi derivante destinato al finanziamento del comparto (gestione e manutenzione impianti e montepremi delle corse). Nell'attesa che le citate disposizioni siano attuate, è necessario ed urgente individuare ed attuare velocemente prime soluzioni utili ad invertire l'attuale circolo vizioso, ovvero: riconoscimento degli ippodromi come luoghi storicamente dedicati al gioco lecito, commercializzando tutti i giochi pubblici destinando l'intero prelievo lordo al finanziamento del comparto ippico; equiparazione del prelievo erariale tra le scommesse ippiche e quelle sportive a quota fissa; riunificazione dei due totalizzatori (ippica d'agenzia e nazionale); riforma delle scommesse Tris, Quartè, Quintè con

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Giochi

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

RIFORMA GIOCO PUBBLICO: MORATORIA SU LEGGI REGIONALI, RAZIONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA E CONTRASTO AL GIOCO ILLEGALE. LE PROPOSTE DI SNAITECH, ACADI, EGP E SGI AD ADM

e jackpot; sottoscrizione dei disciplinari con le società di corse".
Ip/AGIMEG

In Evidenza | **Politica**

Commenti: 0

Ordina per **Meno r**

Aggiungi un commento...

 [Plug-in Commenti di Facebook](#)

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

Cari ristoratori, ecco i 10 motivi per i quali non trovate più camerieri e cuochi

corrierealpi.gelocal.it/il-gusto/2021/06/08/news/10_motivi_per_cui_ristoranti_non_trovano_camerieri_e_cuochi-304455300/

June 8, 2021

Storici, sociologi e analisti economici si affannano a prevedere in quali settori la **crisi globale dovuta alla pandemia** sarà trasformativa. In quali ambiti insomma cambierà le regole del gioco e obbligherà i giocatori ad impegnarsi in una partita totalmente diversa da prima. Il mondo della ristorazione si avvia ad essere uno di questi campi? Gli allarmi stanno suonando in queste settimane e non riguardano tanto le chiusure che hanno messo a dura prova i bilanci delle aziende o la mancanza di turismo, non riguardano neppure la crisi economica e la ipotizzabile diminuzione del potere d'acquisto dei cittadini. No. **La trasformazione avverrà, udite udite, a causa della mancanza di personale.** Paradossale, no? Diffusi timori per un aumento della disoccupazione e invece uno dei principali settori economici nazionali soffre perché non trova addetti! Oltretutto il problema pare essere trasversale a livello europeo: con i dovuti distinguo i mercati spagnolo, francese, tedesco e perfino britannico sono perlopiù tutti sulla stessa barca. In Italia la crisi è conclamata: "La ristorazione prova a ripartire ma non ce la fa perché mancano all'appello 150mila addetti", urla la [FIPE](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi.



Intendiamoci, problemi di questa natura ci son sempre stati (specie alla vigilia delle stagioni estive) e la spada di Damocle del reperimento delle risorse umane oscilla sulla testa dell'universo HoReCa (Hotel \ Restaurant \ Catering) da anni e anni. Ma questa volta i nodi sembrano aver trovato il modo di venire al pettine tutti assieme. **Inutile negare che il rischio di paralisi del settore è dietro l'angolo:** difficoltà e stress per gli operatori sono al loro massimo. Questo proprio in un momento, la ripresa post pandemica, che vede la domanda scatenata, pronta a recuperare tutto il tempo perduto in un anno e mezzo di emergenza sanitaria: tutti vogliono andare al ristorante, ma nessuno vuole lavorarci.

Per cercare di dire qualcosa di nuovo rispetto a quanto si sente ripetutamente da settimane tra lamentele e rare proposte costruttive, abbiamo sentito un gruppo di addetti ai lavori composito e articolato. Siamo partiti ad esempio dalle start up italiane che provano a dare una risposta agli imprenditori della ristorazione a caccia di personale in sala o in cucina. "Scusa se non sono riuscito a rispondere per tutto il giorno ma siamo in una situazione incredibile: da quando hanno riaperto i dehors siamo inondati di richieste. Da zero a cento in tantissimo tempo", dice **Mattia Ferretti di JoJolly** start up nata per combattere il mercato nero, le prestazioni illegali e il caporalato diffuso nel settore della ristorazione. "Siamo nati per aiutare i ristoratori a trovare persone extra in maniera rapida e offrire agli imprenditori la possibilità di regolarizzarle rapidamente. Da quando siamo nati abbiamo chiuso 8mila contratti e con la pandemia ci siamo specializzati anche in ricerca di rapporti fissi". JoJolly è una tra le tante start up italiane che stanno cercando di offrire soluzioni al problema del momento. Le altre rispondono ai nomi di **RestWorld e RistoCall** e la crescita di questi soggetti testimonia quanto sentito sia il problema. Fino a ieri bene o male col passaparola l'extra per coprire un turno si trovava e l'emergenza si tamponava, oggi il vecchio ecosistema non basta più.



(leoni)

Per meglio raccontare uno scenario complicato, oltre alle giovani start up tecnologiche abbiamo sentito ristoratori, rappresentanti delle associazioni, docenti e uomini di sala. Di seguito abbiamo provato a raggruppare le loro chiavi di lettura per argomento semplificando gli stimoli racimolati in 10 tematiche qui elencate in ordine puramente casuale, non di importanza. A partire dal tema che più fa arrabbiare gli operatori: l'eccessiva presenza - a detta loro - delle misure assistenziali.



1. LE MISURE ASSISTENZIALI

Naspi, cassa integrazione, reddito di cittadinanza. Il tritico oggi è lo spauracchio di molti operatori. Guardato con odio dagli imprenditori e considerato uno strumento di concorrenza sleale. "La dinamica delle chiusure e riaperture è stata decisiva in questo senso" ci spiega **Matteo Musacci** presidente dei giovani della **FIPE** "chi ha cassa integrazione o reddito di cittadinanza non rischia di perderlo per poi magari lavorare poche settimane e, in seguito a nuove chiusure, ritrovarsi nella difficoltà di ottenere di nuovo i sostegni".

"Quando propongo 1200 euro giusto per iniziare ad un comis che non sa ancora fare nulla mi guardano male: prendono 800 euro di disoccupazione, il resto lo integrano con qualche extra e qualche aiuto della famiglia ed ecco che a quella cifra ci arrivano senza dover andare a lavorare tutti i giorni", spiega **Valerio Capriotti**, uomo di sala navigato e oggi direttore di Baccano a pochi passi da Fontana di Trevi a Roma. "Se guardo anche alla mia carriera e ai sacrifici che ho fatto penso che oggi abbiamo l'unico stato in Occidente che incita i ragazzi a non lavorare e questo è un dramma per lo sviluppo". La verità è che con lo scenario attuale a molte figure conviene in termini economici starsene alla finestra piuttosto che venire a lavorare: "Parlo con persone" ci spiega **Giacomo Gironi** - restaurant manager, consulente e formatore - che "prendevo 700 euro in busta più 700 al nero. Oggi ne prendono 1100 grazie alle misure assistenziali, al massimo accettano qualche lavoretto in nero nel weekend ma non di certo un contratto".

2. L'ASPETTO PSICOLOGICO

Ma cosa ci azzecca la psicologia? Ci azzecca, ci azzecca. "Innanzitutto bisogna fare un distinguo: non esiste - non più del solito - un problema di reperimento delle risorse umane in cucina. Esiste un problema in sala. Perché? Perché a dispetto della narrativa degli ultimi anni, lavorare in sala è il vero mestiere faticoso, perché hai a che fare non coi tempi di cottura della carne ma con gli esseri umani e devi sempre farli sentire coinvolti, devi sempre essere di buon umore, devi interfacciarti con le persone. E questo è terribilmente usurante. Ecco perché è fondamentale sempre di più un supporto psicologico per il mondo della ristorazione in special modo per il mondo della sala". A parlare è sempre **Giacomo Gironi** che mette sul piatto una prospettiva nuova: prima di sorprenderci che non si trova gente a servire ai tavoli dobbiamo fare i conti con quanto sia faticoso questo lavoro se fatto a dovere. E possiamo ipotizzare che le implicazioni "di testa" siano ancora cresciute in questo periodo storico inedito e peculiare. Con sempre meno persone capaci di mettersi in sintonia con la clientela. E forse non è un caso che **Luca Lotterio**, startupper che incontreremo nel prosieguo dell'inchiesta, ci tiene a sottolineare di essere laureato in Psicologia del benessere...

3. LA BUROCRAZIA

Un punto da non trascurare è quello burocratico. "Sburocratizzare" è il primo comandamento (di otto) emerso dai lavori della sezione Food del Forum Ambrosetti diramati nel rapporto "La Roadmap del futuro per il Food&Beverage" lo scorso 4 giugno. Le difficoltà negli ultimi anni si sono lievissimamente attenuate, ma non sono scomparse. Gli operatori tendono a non menzionare questo problema nelle loro preoccupazioni, ma è più per rassegnazione che per una reale risoluzione della questione. Siamo però in una fase storica molto particolare, con una serie di grandi e piccole riforme all'orizzonte che hanno il potenziale di cambiare l'assetto organizzativo del paese. Se questo non consentirà di ridurre e semplificare la burocrazia (non solo per quanto riguarda il mercato del lavoro, bensì per tutti gli adempimenti che riguardano l'universo della ristorazione), il settore perderà un treno importantissimo.

4. NUMERO DI PUBBLICI ESERCIZI

Si tende a stare sui problemi concreti di media e piccola scala trascurando i grandi numeri. Che invece sono molto molto importanti. Il numero più semplice da analizzare e che parecchio ci racconta è l'entità dei ristoranti e dei bar in Italia: siamo un paese che ospitava pre pandemia oltre 300 mila pubblici esercizi. Un'enormità. Non c'è nessun paese in Europa che ha numeri comparabili. Eppure la spesa pro capite in questi luoghi di consumo non è più alta che in Germania o in Francia, anzi. Questo cosa significa? Semplice: in Italia c'è una quantità smisurata di bar, pizzerie e ristoranti ma quasi tutti sgomitano e boccheggiano per stare in vita perché ci sono tantissimi operatori che si spartiscono un mercato non certo più ampio di quello degli altri paesi europei. Non sarebbe meglio, si chiedono in molti, un numero inferiore di esercizi ma più in salute, più strutturati, più capitalizzati e dunque maggiormente in grado di offrire prospettive di stipendio e di carriera ai collaboratori che a quel punto finalmente la smetterebbero di fuggire verso altri settori?

5. LE PERSONE HANNO CAMBIATO VITA

"La persona media che lavora nella ristorazione ha capito grazie al Covid che là fuori il mondo è tanto più bello e tanto più vario. Un mondo che non aveva mai avuto modo di sperimentare a causa di ritmi e orari disumani" continua ancora **Luca Lotterio**. "La gente" aggiunge ancora il ventisettenne CEO di RestWorld "ha imparato nuovi mestieri, ha scoperto nuovi lavori, nuovi interessi". In molti si sono resi insomma conto, aggiunge **Mattia Ferretti** di JoJolly "che quella che conducevano prima semplicemente non era vita: niente weekend, mai una serata in famiglia, un Natale a casa ogni tre anni. Coi ristoranti chiusi hanno visto che guadagnavano lo stesso facendo magari i magazzinieri però stando a casa tutti i fine settimana, stando a casa la sera e facendo le ferie a piacimento: sono risorse che non ritorneranno più indietro". Già, non ci pensano proprio!

"Per la prima volta in 25 anni di carriera io stesso ho assaporato la libertà. E guarda caso sono 25 anni che non vedo un periodo così buio per il reperimento di personale", dice **Valerio Capriotti** di Baccano. Lo conferma anche **Nicola Ultimo** food & beverage manager dell'hotel Park Hyatt di Milano: "Bisogna decidersi di qui in avanti a dare più spazio alla sfera privata. Non è possibile che i giovani che decidono di lavorare nella ristorazione debbano rinunciare totalmente alle attività sociali che svolgono i loro coetanei".

Qui davvero le sembianze del cambiamento sembrano trasformative e definitive. Epocali. Le persone non torneranno sui loro passi. Serviranno nuovi addetti e non ci saranno grandi chance per convincere chi ha deciso di uscire dall'industria. Ma per raggiungere nuovi addetti servono delle condizioni di attrattività che sono difficilissime da creare.

6. STIPENDI POCO ALLETTANTI & COSTO DEL LAVORO

Siamo a metà dei nostri 10 punti, ma lo abbiamo già capito: la situazione è drammatica e si può invertire solo a fronte di un aumento significativo degli stipendi. Ecco perché l'entità delle paghe è una faccenda cruciale: gli addetti alla ristorazione devono guadagnare di più. "Oltre alla riduzione della tassazione e dei contributi, un aumento degli stipendi potrà avvenire soltanto grazie a migliori business plan da parte dei datori di lavoro" spiega **Luca Lotterio** che ci accende una lampadina sulla qualità della classe imprenditoriale che lampeggerà ancora in seguito. "Molti pubblici esercizi sono pensati in maniera vecchissima e in questo modo è impossibile attrarre i giovani e le loro ambizioni. Ovvio che si vada a Londra o in Australia", dice **Matteo Musacci**, che aggiunge: "Non va dimenticato il tema del costo del lavoro" che sarà elevato anche altrove ma che in Italia è così anomalo da "favorire il lavoro nero e condizionare le scelte degli imprenditori".

"Gli stipendi sono bassi e lo sfruttamento è un dato di fatto", spiega **Giacomo Gironi** "ma è troppo facile dare addosso agli imprenditori. La realtà è che non c'è alfabetizzazione dell'imprenditore" quando si parla di formazione (e ne parleremo più in basso) bisognerebbe pensare a formare sì i dipendenti ma anche la proprietà "che spesso" continua Gironi "è fatta da gente che ha avuto i soldi in eredità da nonna e decide di aprire un ristorante". In uno scenario così complicato, con costi alti e tassazione inaudita ci si salva solo con un livello altissimo di professionalità e lucidità da parte degli imprenditori. E non sempre è così.

7. POCHI STUDENTI, POCHI IMMIGRATI, POCHI CAMERIERI

"Gli studenti fuori sede rappresentano una fetta significativa della forza lavoro" questo ci hanno detto quasi tutti gli operatori che abbiamo sentito. "E c'è anche da considerare" ci racconta **Nicola Ultimo** "che molte figure non accettano più di spostarsi da sud o dai piccoli centri per lavorare perché lo stipendio che riescono ad ottenere non compensa l'aumento del costo della vita nelle grandi città". E così si scopre che la didattica a distanza, oltre a tante altre conseguenze, ha avuto anche quella di mettere in imbarazzo la ristorazione. Se le lezioni le segui da Palermo o gli esami li fai da Catania, finisce che non puoi fare più gli extra la sera o nel weekend per arrotondare a Milano o a Bologna. Sono decine di migliaia di figure che sono venute meno anche solo a causa di questa nuova configurazione sociale e organizzativa della vita studentesca.

8. LA QUESTIONE GENERAZIONALE

"Oggi paghiamo uno scotto generazionale. Oggi i giovani sono i figli dei camerieri degli anni Ottanta che venivano presi a calci in culo, che venivano mandati a fare quel mestiere come una punizione. Quella generazione è un forte disincentivo per i ragazzi di oggi. Molto difficile che un papà incoraggi un figlio a fare il cameriere", spiega **Valerio Capriotti**, che chiude: "Torno a cercare personale, in questo momento me ne servono almeno 15".

"Manca l'attrattività della mansione", rincara la dose **Luca Lotterio** "nessuno ti dice: 'Mio padre fa il cameriere, che figata!'. Il ruolo continuare ad essere considerato di secondo piano. E poi questa generazione ha oltretutto la dannosa utopia generata dall'abbuffata di programmi tv". Insomma la generazione che in questi mesi è venuta meno (e che non ha alcuna intenzione di tornare a servire ai tavoli) è una generazione che faceva questo mestiere in parte vergognandosene o comunque non sostenuto dai genitori: abbastanza naturale che potendo si siano allontanati.

9. MANCANZA DI FORMAZIONE (MA NON DOVUNQUE)

"Occorre una rivalorizzazione degli Istituti Alberghieri, la maggior parte sono ormai solo accentratori di giovani disinteressati. E poi c'è un problema di formazione diffusa, anche gratuita. Un esempio? Io sono diventato imprenditore perché ho trovato sulla mia strada tantissimi corsi gratis per diventare imprenditore e quindi, anche se non era mia intenzione, sono diventato imprenditore", ad affondare il dito nella piaga è ancora **Luca Lotterio**.

"Altri paesi che fino a dieci anni fa mangiavano solo aringhe affumicate oggi investono decine di milioni l'anno in formazione alimentare, noi che siamo l'Italia trascuriamo questo aspetto. Ovvio che prima o poi questa anomalia genera conseguenze", aggiunge **Matteo Musacci** di **FIPE**. Un bel punto di vista sulla formazione ce lo dà **Chris Nulli** che da qualche anno ha inventato **Appetite For Disruption (A4D)**, un think tank che ha l'obiettivo di far crescere il mondo della ristorazione e si rivolge soprattutto ai player del fast casual, ovvero alle catene di qualità per capirci da Panino Giusto a Alice Pizza passando per Poke House o Pescaria. "In questo settore ci sono un po' di differenze rispetto alla ristorazione indipendente o a conduzione familiare. Le risorse umane entrano con una prospettiva di carriera long term e dunque in testa all'agenda degli operatori c'è la formazione: occorrono risorse ben addestrate e che restino fedeli nel tempo. Non servono persone che portino piatti al tavolo e basta, ma che siano in grado di trasmettere i valori di un brand e trasferire l'esperienza. Ormai alcune realtà" continua Nulli "hanno strutturato delle vere academy interne e erogano formazione anche su temi complessi come gli applicativi tecnologici". La percezione è netta: invece di continuare a snobbare le catene, la ristorazione indipendente (inclusa quella gastronomica) dovrebbe dare una approfondita occhiata a modelli organizzativi che appaiono ben più attrezzati (e sani) per rispondere alle emergenze e per restituire condizioni di lavoro più accettabili ai collaboratori.

10. PAURA DELLE NUOVE CHIUSURE

E chiudiamo la lista delle nostre 10 motivazioni a causa delle quali c'è una inedita crisi di reperimento delle risorse umane nel mondo della ristorazione, sottolineando una banalità: l'insicurezza non è una buona alleata. E purtroppo nel settore l'insicurezza giocoforza aleggia. E così anche se tra chi ha cambiato lavoro ci fosse qualcuno disposto a tornare nell'industria dell'Horeca, sarebbe comunque in questo specifico momento storico disincentivato da uno scenario che nel medio periodo resta nebuloso. Posso anche aver voglia di scommettere di nuovo sul

mio ruolo da maitre o da sommelier, ma perché mollare il lavoro che mi sono trovato nel frattempo quando a ottobre si rischia di dover chiudere nuovamente i ristoranti? E così la pandemia che tutto ha cambiato, ancora volteggia sopra le teste del settore e lo farà per qualche mese.



(fotogramma)

In conclusione? Stanti queste condizioni in termini di burocrazia, affitti e costo del lavoro e in assenza di riforme profonde e cambiamenti strutturali, le strade siano due. La prima è una riduzione significativa del numero degli esercizi (con conseguenze occupazionali tutte da verificare) in modo che gli operatori superstiti possano contare su una clientela maggiore e su una manodopera più professionale, motivata, appassionata e ben remunerata. La seconda strada inevitabilmente scarica oneri aggiuntivi sul consumatore finale. Se vogliamo un mondo della ristorazione più sostenibile, insomma, dobbiamo prepararci a pagare molto - molto! - di più una pizza, un cocktail, un'uscita a cena, un pranzo in trattoria. Uno scenario in cui i consumi si riducono e si concentrano (uscire meno volte a settimana, ad esempio) e in cui i pubblici esercizi calano di numero. Quelli che rimarranno avranno modo di rispettare maggiormente dipendenti e fornitori, ma saranno assai più costosi per i consumatori. Chi individua altre strade possibili, faccia un cenno. Perché è il tempo di analizzare le soluzioni più che di lamentarsi delle contingenze.

Cari ristoratori, ecco i 10 motivi per i quali non trovate più camerieri e cuochi

gazzettadimantova.gelocal.it/il-gusto/2021/06/08/news/10_motivi_per_cui_ristoranti_non_trovano_camerieri_e_cuochi-304455300/

June 8, 2021

Storici, sociologi e analisti economici si affannano a prevedere in quali settori **la crisi globale dovuta alla pandemia** sarà trasformativa. In quali ambiti insomma cambierà le regole del gioco e obbligherà i giocatori ad impegnarsi in una partita totalmente diversa da prima. Il mondo della ristorazione si avvia ad essere uno di questi campi? Gli allarmi stanno suonando in queste settimane e non riguardano tanto le chiusure che hanno messo a dura prova i bilanci delle aziende o la mancanza di turismo, non riguardano neppure la crisi economica e la ipotizzabile diminuzione del potere d'acquisto dei cittadini. No. **La trasformazione avverrà, udite udite, a causa della mancanza di personale.**

Paradossale, no? Diffusi timori per un aumento della disoccupazione e invece uno dei principali settori economici nazionali soffre perché non trova addetti! Oltretutto il problema pare essere trasversale a livello europeo: con i dovuti distinguo i mercati spagnolo, francese, tedesco e perfino britannico sono perlopiù tutti sulla stessa barca. In Italia la crisi è conclamata: "La ristorazione prova a ripartire ma non ce la fa perché mancano all'appello 150mila addetti", urla la [FIPE](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi.



Intendiamoci, problemi di questa natura ci son sempre stati (specie alla vigilia delle stagioni estive) e la spada di Damocle del reperimento delle risorse umane oscilla sulla testa dell'universo HoReCa (Hotel \ Restaurant \ Catering) da anni e anni. Ma questa volta i nodi sembrano aver trovato il modo di venire al pettine tutti assieme. **Inutile negare che il rischio di paralisi del settore è dietro l'angolo:** difficoltà e stress per gli operatori sono al loro massimo. Questo proprio in un momento, la ripresa post pandemica, che vede la domanda scatenata, pronta a recuperare tutto il tempo perduto in un anno e mezzo di emergenza sanitaria: tutti vogliono andare al ristorante, ma nessuno vuole lavorarci.

Per cercare di dire qualcosa di nuovo rispetto a quanto si sente ripetutamente da settimane tra lamentele e rare proposte costruttive, abbiamo sentito un gruppo di addetti ai lavori composito e articolato. Siamo partiti ad esempio dalle start up italiane che provano a dare una risposta agli imprenditori della ristorazione a caccia di personale in sala o in cucina. "Scusa se non sono riuscito a rispondere per tutto il giorno ma siamo in una situazione incredibile: da quando hanno riaperto i dehors siamo inondati di richieste. Da zero a cento in tantissimo tempo", dice **Mattia Ferretti di JoJolly** start up nata per combattere il mercato nero, le prestazioni illegali e il caporalato diffuso nel settore della ristorazione. "Siamo nati per aiutare i ristoratori a trovare persone extra in maniera rapida e offrire agli imprenditori la possibilità di regolarizzarle rapidamente. Da quando siamo nati abbiamo chiuso 8mila contratti e con la pandemia ci siamo specializzati anche in ricerca di rapporti fissi". JoJolly è una tra le tante start up italiane che stanno cercando di offrire soluzioni al problema del momento. Le altre rispondono ai nomi di **RestWorld e RistoCall** e la crescita di questi soggetti testimonia quanto sentito sia il problema. Fino a ieri bene o male col passaparola l'extra per coprire un turno si trovava e l'emergenza si tamponava, oggi il vecchio ecosistema non basta più.



(leoni)

Per meglio raccontare uno scenario complicato, oltre alle giovani start up tecnologiche abbiamo sentito ristoratori, rappresentanti delle associazioni, docenti e uomini di sala. Di seguito abbiamo provato a raggruppare le loro chiavi di lettura per argomento semplificando gli stimoli racimolati in 10 tematiche qui elencate in ordine puramente casuale, non di importanza. A partire dal tema che più fa arrabbiare gli operatori: l'eccessiva presenza - a detta loro - delle misure assistenziali.



1. LE MISURE ASSISTENZIALI

Naspi, cassa integrazione, reddito di cittadinanza. Il tritico oggi è lo spauracchio di molti operatori. Guardato con odio dagli imprenditori e considerato uno strumento di concorrenza sleale. "La dinamica delle chiusure e riaperture è stata decisiva in questo senso" ci spiega **Matteo Musacci** presidente dei giovani della **FIPE** "chi ha cassa integrazione o reddito di cittadinanza non rischia di perderlo per poi magari lavorare poche settimane e, in seguito a nuove chiusure, ritrovarsi nella difficoltà di ottenere di nuovo i sostegni".

"Quando propongo 1200 euro giusto per iniziare ad un comis che non sa ancora fare nulla mi guardano male: prendono 800 euro di disoccupazione, il resto lo integrano con qualche extra e qualche aiuto della famiglia ed ecco che a quella cifra ci arrivano senza dover andare a lavorare tutti i giorni", spiega **Valerio Capriotti**, uomo di sala navigato e oggi direttore di Baccano a pochi passi da Fontana di Trevi a Roma. "Se guardo anche alla mia carriera e ai sacrifici che ho fatto penso che oggi abbiamo l'unico stato in Occidente che incita i ragazzi a non lavorare e questo è un dramma per lo sviluppo". La verità è che con lo scenario attuale a molte figure conviene in termini economici starsene alla finestra piuttosto che venire a lavorare: "Parlo con persone" ci spiega **Giacomo Gironi** - restaurant manager, consulente e formatore - che "prendevo 700 euro in busta più 700 al nero. Oggi ne prendono 1100 grazie alle misure assistenziali, al massimo accettano qualche lavoretto in nero nel weekend ma non di certo un contratto".

2. L'ASPETTO PSICOLOGICO

Ma cosa ci azzecca la psicologia? Ci azzecca, ci azzecca. "Innanzitutto bisogna fare un distinguo: non esiste - non più del solito - un problema di reperimento delle risorse umane in cucina. Esiste un problema in sala. Perché? Perché a dispetto della narrativa degli ultimi anni, lavorare in sala è il vero mestiere faticoso, perché hai a che fare non coi tempi di cottura della carne ma con gli esseri umani e devi sempre farli sentire coinvolti, devi sempre essere di buon umore, devi interfacciarti con le persone. E questo è terribilmente usurante. Ecco perché è fondamentale sempre di più un supporto psicologico per il mondo della ristorazione in special modo per il mondo della sala". A parlare è sempre **Giacomo Gironi** che mette sul piatto una prospettiva nuova: prima di sorprenderci che non si trova gente a servire ai tavoli dobbiamo fare i conti con quanto sia faticoso questo lavoro se fatto a dovere. E possiamo ipotizzare che le implicazioni "di testa" siano ancora cresciute in questo periodo storico inedito e peculiare. Con sempre meno persone capaci di mettersi in sintonia con la clientela. E forse non è un caso che **Luca Lotterio**, startupper che incontreremo nel prosieguo dell'inchiesta, ci tiene a sottolineare di essere laureato in Psicologia del benessere...

3. LA BUROCRAZIA

Un punto da non trascurare è quello burocratico. "Sburocratizzare" è il primo comandamento (di otto) emerso dai lavori della sezione Food del Forum Ambrosetti diramati nel rapporto "La Roadmap del futuro per il Food&Beverage" lo scorso 4 giugno. Le difficoltà negli ultimi anni si sono lievissimamente attenuate, ma non sono scomparse. Gli operatori tendono a non menzionare questo problema nelle loro preoccupazioni, ma è più per rassegnazione che per una reale risoluzione della questione. Siamo però in una fase storica molto particolare, con una serie di grandi e piccole riforme all'orizzonte che hanno il potenziale di cambiare l'assetto organizzativo del paese. Se questo non consentirà di ridurre e semplificare la burocrazia (non solo per quanto riguarda il mercato del lavoro, bensì per tutti gli adempimenti che riguardano l'universo della ristorazione), il settore perderà un treno importantissimo.

4. NUMERO DI PUBBLICI ESERCIZI

Si tende a stare sui problemi concreti di media e piccola scala trascurando i grandi numeri. Che invece sono molto molto importanti. Il numero più semplice da analizzare e che parecchio ci racconta è l'entità dei ristoranti e dei bar in Italia: siamo un paese che ospitava pre pandemia oltre 300 mila pubblici esercizi. Un'enormità. Non c'è nessun paese in Europa che ha numeri comparabili. Eppure la spesa pro capite in questi luoghi di consumo non è più alta che in Germania o in Francia, anzi. Questo cosa significa? Semplice: in Italia c'è una quantità smisurata di bar, pizzerie e ristoranti ma quasi tutti sgomitano e boccheggiano per stare in vita perché ci sono tantissimi operatori che si spartiscono un mercato non certo più ampio di quello degli altri paesi europei. Non sarebbe meglio, si chiedono in molti, un numero inferiore di esercizi ma più in salute, più strutturati, più capitalizzati e dunque maggiormente in grado di offrire prospettive di stipendio e di carriera ai collaboratori che a quel punto finalmente la smetterebbero di fuggire verso altri settori?

5. LE PERSONE HANNO CAMBIATO VITA

"La persona media che lavora nella ristorazione ha capito grazie al Covid che là fuori il mondo è tanto più bello e tanto più vario. Un mondo che non aveva mai avuto modo di sperimentare a causa di ritmi e orari disumani" continua ancora **Luca Lotterio**. "La gente" aggiunge ancora il ventisettenne CEO di RestWorld "ha imparato nuovi mestieri, ha scoperto nuovi lavori, nuovi interessi". In molti si sono resi insomma conto, aggiunge **Mattia Ferretti** di JoJolly "che quella che conducevano prima semplicemente non era vita: niente weekend, mai una serata in famiglia, un Natale a casa ogni tre anni. Coi ristoranti chiusi hanno visto che guadagnavano lo stesso facendo magari i magazzinieri però stando a casa tutti i fine settimana, stando a casa la sera e facendo le ferie a piacimento: sono risorse che non ritorneranno più indietro". Già, non ci pensano proprio!

"Per la prima volta in 25 anni di carriera io stesso ho assaporato la libertà. E guarda caso sono 25 anni che non vedo un periodo così buio per il reperimento di personale", dice **Valerio Capriotti** di Baccano. Lo conferma anche **Nicola Ultimo** food & beverage manager dell'hotel Park Hyatt di Milano: "Bisogna decidersi di qui in avanti a dare più spazio alla sfera privata. Non è possibile che i giovani che decidono di lavorare nella ristorazione debbano rinunciare totalmente alle attività sociali che svolgono i loro coetanei".

Qui davvero le sembianze del cambiamento sembrano trasformative e definitive. Epocali. Le persone non torneranno sui loro passi. Serviranno nuovi addetti e non ci saranno grandi chance per convincere chi ha deciso di uscire dall'industria. Ma per raggiungere nuovi addetti servono delle condizioni di attrattività che sono difficilissime da creare.

6. STIPENDI POCO ALLETTANTI & COSTO DEL LAVORO

Siamo a metà dei nostri 10 punti, ma lo abbiamo già capito: la situazione è drammatica e si può invertire solo a fronte di un aumento significativo degli stipendi. Ecco perché l'entità delle paghe è una faccenda cruciale: gli addetti alla ristorazione devono guadagnare di più. "Oltre alla riduzione della tassazione e dei contributi, un aumento degli stipendi potrà avvenire soltanto grazie a migliori business plan da parte dei datori di lavoro" spiega **Luca Lotterio** che ci accende una lampadina sulla qualità della classe imprenditoriale che lampeggerà ancora in seguito. "Molti pubblici esercizi sono pensati in maniera vecchissima e in questo modo è impossibile attrarre i giovani e le loro ambizioni. Ovvio che si vada a Londra o in Australia", dice **Matteo Musacci**, che aggiunge: "Non va dimenticato il tema del costo del lavoro" che sarà elevato anche altrove ma che in Italia è così anomalo da "favorire il lavoro nero e condizionare le scelte degli imprenditori".

"Gli stipendi sono bassi e lo sfruttamento è un dato di fatto", spiega **Giacomo Gironi** "ma è troppo facile dare addosso agli imprenditori. La realtà è che non c'è alfabetizzazione dell'imprenditore" quando si parla di formazione (e ne parleremo più in basso) bisognerebbe pensare a formare sì i dipendenti ma anche la proprietà "che spesso" continua Gironi "è fatta da gente che ha avuto i soldi in eredità da nonna e decide di aprire un ristorante". In uno scenario così complicato, con costi alti e tassazione inaudita ci si salva solo con un livello altissimo di professionalità e lucidità da parte degli imprenditori. E non sempre è così.

7. POCHI STUDENTI, POCHI IMMIGRATI, POCHI CAMERIERI

"Gli studenti fuori sede rappresentano una fetta significativa della forza lavoro" questo ci hanno detto quasi tutti gli operatori che abbiamo sentito. "E c'è anche da considerare" ci racconta **Nicola Ultimo** "che molte figure non accettano più di spostarsi da sud o dai piccoli centri per lavorare perché lo stipendio che riescono ad ottenere non compensa l'aumento del costo della vita nelle grandi città". E così si scopre che la didattica a distanza, oltre a tante altre conseguenze, ha avuto anche quella di mettere in imbarazzo la ristorazione. Se le lezioni le segui da Palermo o gli esami li fai da Catania, finisce che non puoi fare più gli extra la sera o nel weekend per arrotondare a Milano o a Bologna. Sono decine di migliaia di figure che sono venute meno anche solo a causa di questa nuova configurazione sociale e organizzativa della vita studentesca.

8. LA QUESTIONE GENERAZIONALE

"Oggi paghiamo uno scotto generazionale. Oggi i giovani sono i figli dei camerieri degli anni Ottanta che venivano presi a calci in culo, che venivano mandati a fare quel mestiere come una punizione. Quella generazione è un forte disincentivo per i ragazzi di oggi. Molto difficile che un papà incoraggi un figlio a fare il cameriere", spiega **Valerio Capriotti**, che chiude: "Torno a cercare personale, in questo momento me ne servono almeno 15".

"Manca l'attrattività della mansione", rincara la dose **Luca Lotterio** "nessuno ti dice: 'Mio padre fa il cameriere, che figata!'. Il ruolo continuare ad essere considerato di secondo piano. E poi questa generazione ha oltretutto la dannosa utopia generata dall'abbuffata di programmi tv". Insomma la generazione che in questi mesi è venuta meno (e che non ha alcuna intenzione di tornare a servire ai tavoli) è una generazione che faceva questo mestiere in parte vergognandosene o comunque non sostenuto dai genitori: abbastanza naturale che potendo si siano allontanati.

9. MANCANZA DI FORMAZIONE (MA NON DOVUNQUE)

"Occorre una rivalorizzazione degli Istituti Alberghieri, la maggior parte sono ormai solo accentratori di giovani disinteressati. E poi c'è un problema di formazione diffusa, anche gratuita. Un esempio? Io sono diventato imprenditore perché ho trovato sulla mia strada tantissimi corsi gratis per diventare imprenditore e quindi, anche se non era mia intenzione, sono diventato imprenditore", ad affondare il dito nella piaga è ancora **Luca Lotterio**.

"Altri paesi che fino a dieci anni fa mangiavano solo aringhe affumicate oggi investono decine di milioni l'anno in formazione alimentare, noi che siamo l'Italia trascuriamo questo aspetto. Ovvio che prima o poi questa anomalia genera conseguenze", aggiunge **Matteo Musacci** di **FIPE**. Un bel punto di vista sulla formazione ce lo dà **Chris Nulli** che da qualche anno ha inventato **Appetite For Disruption (A4D)**, un think tank che ha l'obiettivo di far crescere il mondo della ristorazione e si rivolge soprattutto ai player del fast casual, ovvero alle catene di qualità per capirci da Panino Giusto a Alice Pizza passando per Poke House o Pescaria. "In questo settore ci sono un po' di differenze rispetto alla ristorazione indipendente o a conduzione familiare. Le risorse umane entrano con una prospettiva di carriera long term e dunque in testa all'agenda degli operatori c'è la formazione: occorrono risorse ben addestrate e che restino fedeli nel tempo. Non servono persone che portino piatti al tavolo e basta, ma che siano in grado di trasmettere i valori di un brand e trasferire l'esperienza. Ormai alcune realtà" continua Nulli "hanno strutturato delle vere academy interne e erogano formazione anche su temi complessi come gli applicativi tecnologici". La percezione è netta: invece di continuare a snobbare le catene, la ristorazione indipendente (inclusa quella gastronomica) dovrebbe dare una approfondita occhiata a modelli organizzativi che appaiono ben più attrezzati (e sani) per rispondere alle emergenze e per restituire condizioni di lavoro più accettabili ai collaboratori.

10. PAURA DELLE NUOVE CHIUSURE

E chiudiamo la lista delle nostre 10 motivazioni a causa delle quali c'è una inedita crisi di reperimento delle risorse umane nel mondo della ristorazione, sottolineando una banalità: l'insicurezza non è una buona alleata. E purtroppo nel settore l'insicurezza giocoforza aleggia. E così anche se tra chi ha cambiato lavoro ci fosse qualcuno disposto a tornare nell'industria dell'Horeca, sarebbe comunque in questo specifico momento storico disincentivato da uno scenario che nel medio periodo resta nebuloso. Posso anche aver voglia di scommettere di nuovo sul

mio ruolo da maitre o da sommelier, ma perché mollare il lavoro che mi sono trovato nel frattempo quando a ottobre si rischia di dover chiudere nuovamente i ristoranti? E così la pandemia che tutto ha cambiato, ancora volteggia sopra le teste del settore e lo farà per qualche mese.



(fotogramma)

In conclusione? Stanti queste condizioni in termini di burocrazia, affitti e costo del lavoro e in assenza di riforme profonde e cambiamenti strutturali, le strade siano due. La prima è una riduzione significativa del numero degli esercizi (con conseguenze occupazionali tutte da verificare) in modo che gli operatori superstiti possano contare su una clientela maggiore e su una manodopera più professionale, motivata, appassionata e ben remunerata. La seconda strada inevitabilmente scarica oneri aggiuntivi sul consumatore finale. Se vogliamo un mondo della ristorazione più sostenibile, insomma, dobbiamo prepararci a pagare molto - molto! - di più una pizza, un cocktail, un'uscita a cena, un pranzo in trattoria. Uno scenario in cui i consumi si riducono e si concentrano (uscire meno volte a settimana, ad esempio) e in cui i pubblici esercizi calano di numero. Quelli che rimarranno avranno modo di rispettare maggiormente dipendenti e fornitori, ma saranno assai più costosi per i consumatori. Chi individua altre strade possibili, faccia un cenno. Perché è il tempo di analizzare le soluzioni più che di lamentarsi delle contingenze.

Cari ristoratori, ecco i 10 motivi per i quali non trovate più camerieri e cuochi

ilpiccolo.gelocal.it/il-gusto/2021/06/08/news/10_motivi_per_cui_ristoranti_non_trovano_camerieri_e_cuochi-304455300/

June 8, 2021

Storici, sociologi e analisti economici si affannano a prevedere in quali settori **la crisi globale dovuta alla pandemia** sarà trasformativa. In quali ambiti insomma cambierà le regole del gioco e obbligherà i giocatori ad impegnarsi in una partita totalmente diversa da prima. Il mondo della ristorazione si avvia ad essere uno di questi campi? Gli allarmi stanno suonando in queste settimane e non riguardano tanto le chiusure che hanno messo a dura prova i bilanci delle aziende o la mancanza di turismo, non riguardano neppure la crisi economica e la ipotizzabile diminuzione del potere d'acquisto dei cittadini. No. **La trasformazione avverrà, udite udite, a causa della mancanza di personale.**

Paradossale, no? Diffusi timori per un aumento della disoccupazione e invece uno dei principali settori economici nazionali soffre perché non trova addetti! Oltretutto il problema pare essere trasversale a livello europeo: con i dovuti distinguo i mercati spagnolo, francese, tedesco e perfino britannico sono perlopiù tutti sulla stessa barca. In Italia la crisi è conclamata: "La ristorazione prova a ripartire ma non ce la fa perché mancano all'appello 150mila addetti", urla la [FIPE](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi.



Intendiamoci, problemi di questa natura ci son sempre stati (specie alla vigilia delle stagioni estive) e la spada di Damocle del reperimento delle risorse umane oscilla sulla testa dell'universo HoReCa (Hotel \ Restaurant \ Catering) da anni e anni. Ma questa volta i nodi sembrano aver trovato il modo di venire al pettine tutti assieme. **Inutile negare che il rischio di paralisi del settore è dietro l'angolo:** difficoltà e stress per gli operatori sono al loro massimo. Questo proprio in un momento, la ripresa post pandemica, che vede la domanda scatenata, pronta a recuperare tutto il tempo perduto in un anno e mezzo di emergenza sanitaria: tutti vogliono andare al ristorante, ma nessuno vuole lavorarci.

Per cercare di dire qualcosa di nuovo rispetto a quanto si sente ripetutamente da settimane tra lamentele e rare proposte costruttive, abbiamo sentito un gruppo di addetti ai lavori composito e articolato. Siamo partiti ad esempio dalle start up italiane che provano a dare una risposta agli imprenditori della ristorazione a caccia di personale in sala o in cucina. "Scusa se non sono riuscito a rispondere per tutto il giorno ma siamo in una situazione incredibile: da quando hanno riaperto i dehors siamo inondati di richieste. Da zero a cento in tantissimo tempo", dice **Mattia Ferretti di JoJolly** start up nata per combattere il mercato nero, le prestazioni illegali e il caporalato diffuso nel settore della ristorazione. "Siamo nati per aiutare i ristoratori a trovare persone extra in maniera rapida e offrire agli imprenditori la possibilità di regolarizzarle rapidamente. Da quando siamo nati abbiamo chiuso 8mila contratti e con la pandemia ci siamo specializzati anche in ricerca di rapporti fissi". JoJolly è una tra le tante start up italiane che stanno cercando di offrire soluzioni al problema del momento. Le altre rispondono ai nomi di **RestWorld e RistoCall** e la crescita di questi soggetti testimonia quanto sentito sia il problema. Fino a ieri bene o male col passaparola l'extra per coprire un turno si trovava e l'emergenza si tamponava, oggi il vecchio ecosistema non basta più.



(leoni)

Per meglio raccontare uno scenario complicato, oltre alle giovani start up tecnologiche abbiamo sentito ristoratori, rappresentanti delle associazioni, docenti e uomini di sala. Di seguito abbiamo provato a raggruppare le loro chiavi di lettura per argomento semplificando gli stimoli racimolati in 10 tematiche qui elencate in ordine puramente casuale, non di importanza. A partire dal tema che più fa arrabbiare gli operatori: l'eccessiva presenza - a detta loro - delle misure assistenziali.



1. LE MISURE ASSISTENZIALI

Naspi, cassa integrazione, reddito di cittadinanza. Il tritico oggi è lo spauracchio di molti operatori. Guardato con odio dagli imprenditori e considerato uno strumento di concorrenza sleale. "La dinamica delle chiusure e riaperture è stata decisiva in questo senso" ci spiega **Matteo Musacci** presidente dei giovani della **FIPE** "chi ha cassa integrazione o reddito di cittadinanza non rischia di perderlo per poi magari lavorare poche settimane e, in seguito a nuove chiusure, ritrovarsi nella difficoltà di ottenere di nuovo i sostegni".

"Quando propongo 1200 euro giusto per iniziare ad un comis che non sa ancora fare nulla mi guardano male: prendono 800 euro di disoccupazione, il resto lo integrano con qualche extra e qualche aiuto della famiglia ed ecco che a quella cifra ci arrivano senza dover andare a lavorare tutti i giorni", spiega **Valerio Capriotti**, uomo di sala navigato e oggi direttore di Baccano a pochi passi da Fontana di Trevi a Roma. "Se guardo anche alla mia carriera e ai sacrifici che ho fatto penso che oggi abbiamo l'unico stato in Occidente che incita i ragazzi a non lavorare e questo è un dramma per lo sviluppo". La verità è che con lo scenario attuale a molte figure conviene in termini economici starsene alla finestra piuttosto che venire a lavorare: "Parlo con persone" ci spiega **Giacomo Gironi** - restaurant manager, consulente e formatore - che "prendevo 700 euro in busta più 700 al nero. Oggi ne prendono 1100 grazie alle misure assistenziali, al massimo accettano qualche lavoretto in nero nel weekend ma non di certo un contratto".

2. L'ASPETTO PSICOLOGICO

Ma cosa ci azzecca la psicologia? Ci azzecca, ci azzecca. "Innanzitutto bisogna fare un distinguo: non esiste - non più del solito - un problema di reperimento delle risorse umane in cucina. Esiste un problema in sala. Perché? Perché a dispetto della narrativa degli ultimi anni, lavorare in sala è il vero mestiere faticoso, perché hai a che fare non coi tempi di cottura della carne ma con gli esseri umani e devi sempre farli sentire coinvolti, devi sempre essere di buon umore, devi interfacciarti con le persone. E questo è terribilmente usurante. Ecco perché è fondamentale sempre di più un supporto psicologico per il mondo della ristorazione in special modo per il mondo della sala". A parlare è sempre **Giacomo Gironi** che mette sul piatto una prospettiva nuova: prima di sorprenderci che non si trova gente a servire ai tavoli dobbiamo fare i conti con quanto sia faticoso questo lavoro se fatto a dovere. E possiamo ipotizzare che le implicazioni "di testa" siano ancora cresciute in questo periodo storico inedito e peculiare. Con sempre meno persone capaci di mettersi in sintonia con la clientela. E forse non è un caso che **Luca Lotterio**, startupper che incontreremo nel prosieguo dell'inchiesta, ci tiene a sottolineare di essere laureato in Psicologia del benessere...

3. LA BUROCRAZIA

Un punto da non trascurare è quello burocratico. "Sburocratizzare" è il primo comandamento (di otto) emerso dai lavori della sezione Food del Forum Ambrosetti diramati nel rapporto "La Roadmap del futuro per il Food&Beverage" lo scorso 4 giugno. Le difficoltà negli ultimi anni si sono lievissimamente attenuate, ma non sono scomparse. Gli operatori tendono a non menzionare questo problema nelle loro preoccupazioni, ma è più per rassegnazione che per una reale risoluzione della questione. Siamo però in una fase storica molto particolare, con una serie di grandi e piccole riforme all'orizzonte che hanno il potenziale di cambiare l'assetto organizzativo del paese. Se questo non consentirà di ridurre e semplificare la burocrazia (non solo per quanto riguarda il mercato del lavoro, bensì per tutti gli adempimenti che riguardano l'universo della ristorazione), il settore perderà un treno importantissimo.

4. NUMERO DI PUBBLICI ESERCIZI

Si tende a stare sui problemi concreti di media e piccola scala trascurando i grandi numeri. Che invece sono molto molto importanti. Il numero più semplice da analizzare e che parecchio ci racconta è l'entità dei ristoranti e dei bar in Italia: siamo un paese che ospitava pre pandemia oltre 300 mila pubblici esercizi. Un'enormità. Non c'è nessun paese in Europa che ha numeri comparabili. Eppure la spesa pro capite in questi luoghi di consumo non è più alta che in Germania o in Francia, anzi. Questo cosa significa? Semplice: in Italia c'è una quantità smisurata di bar, pizzerie e ristoranti ma quasi tutti sgomitano e boccheggiano per stare in vita perché ci sono tantissimi operatori che si spartiscono un mercato non certo più ampio di quello degli altri paesi europei. Non sarebbe meglio, si chiedono in molti, un numero inferiore di esercizi ma più in salute, più strutturati, più capitalizzati e dunque maggiormente in grado di offrire prospettive di stipendio e di carriera ai collaboratori che a quel punto finalmente la smetterebbero di fuggire verso altri settori?

5. LE PERSONE HANNO CAMBIATO VITA

"La persona media che lavora nella ristorazione ha capito grazie al Covid che là fuori il mondo è tanto più bello e tanto più vario. Un mondo che non aveva mai avuto modo di sperimentare a causa di ritmi e orari disumani" continua ancora **Luca Lotterio**. "La gente" aggiunge ancora il ventisettenne CEO di RestWorld "ha imparato nuovi mestieri, ha scoperto nuovi lavori, nuovi interessi". In molti si sono resi insomma conto, aggiunge **Mattia Ferretti** di JoJolly "che quella che conducevano prima semplicemente non era vita: niente weekend, mai una serata in famiglia, un Natale a casa ogni tre anni. Coi ristoranti chiusi hanno visto che guadagnavano lo stesso facendo magari i magazzinieri però stando a casa tutti i fine settimana, stando a casa la sera e facendo le ferie a piacimento: sono risorse che non ritorneranno più indietro". Già, non ci pensano proprio!

"Per la prima volta in 25 anni di carriera io stesso ho assaporato la libertà. E guarda caso sono 25 anni che non vedo un periodo così buio per il reperimento di personale", dice **Valerio Capriotti** di Baccano. Lo conferma anche **Nicola Ultimo** food & beverage manager dell'hotel Park Hyatt di Milano: "Bisogna decidersi di qui in avanti a dare più spazio alla sfera privata. Non è possibile che i giovani che decidono di lavorare nella ristorazione debbano rinunciare totalmente alle attività sociali che svolgono i loro coetanei".

Qui davvero le sembianze del cambiamento sembrano trasformative e definitive. Epocali. Le persone non torneranno sui loro passi. Serviranno nuovi addetti e non ci saranno grandi chance per convincere chi ha deciso di uscire dall'industria. Ma per raggiungere nuovi addetti servono delle condizioni di attrattività che sono difficilissime da creare.

6. STIPENDI POCO ALLETTANTI & COSTO DEL LAVORO

Siamo a metà dei nostri 10 punti, ma lo abbiamo già capito: la situazione è drammatica e si può invertire solo a fronte di un aumento significativo degli stipendi. Ecco perché l'entità delle paghe è una faccenda cruciale: gli addetti alla ristorazione devono guadagnare di più. "Oltre alla riduzione della tassazione e dei contributi, un aumento degli stipendi potrà avvenire soltanto grazie a migliori business plan da parte dei datori di lavoro" spiega **Luca Lotterio** che ci accende una lampadina sulla qualità della classe imprenditoriale che lampeggerà ancora in seguito. "Molti pubblici esercizi sono pensati in maniera vecchissima e in questo modo è impossibile attrarre i giovani e le loro ambizioni. Ovvio che si vada a Londra o in Australia", dice **Matteo Musacci**, che aggiunge: "Non va dimenticato il tema del costo del lavoro" che sarà elevato anche altrove ma che in Italia è così anomalo da "favorire il lavoro nero e condizionare le scelte degli imprenditori".

"Gli stipendi sono bassi e lo sfruttamento è un dato di fatto", spiega **Giacomo Gironi** "ma è troppo facile dare addosso agli imprenditori. La realtà è che non c'è alfabetizzazione dell'imprenditore" quando si parla di formazione (e ne parleremo più in basso) bisognerebbe pensare a formare sì i dipendenti ma anche la proprietà "che spesso" continua Gironi "è fatta da gente che ha avuto i soldi in eredità da nonna e decide di aprire un ristorante". In uno scenario così complicato, con costi alti e tassazione inaudita ci si salva solo con un livello altissimo di professionalità e lucidità da parte degli imprenditori. E non sempre è così.

7. POCHI STUDENTI, POCHI IMMIGRATI, POCHI CAMERIERI

"Gli studenti fuori sede rappresentano una fetta significativa della forza lavoro" questo ci hanno detto quasi tutti gli operatori che abbiamo sentito. "E c'è anche da considerare" ci racconta **Nicola Ultimo** "che molte figure non accettano più di spostarsi da sud o dai piccoli centri per lavorare perché lo stipendio che riescono ad ottenere non compensa l'aumento del costo della vita nelle grandi città". E così si scopre che la didattica a distanza, oltre a tante altre conseguenze, ha avuto anche quella di mettere in imbarazzo la ristorazione. Se le lezioni le segui da Palermo o gli esami li fai da Catania, finisce che non puoi fare più gli extra la sera o nel weekend per arrotondare a Milano o a Bologna. Sono decine di migliaia di figure che sono venute meno anche solo a causa di questa nuova configurazione sociale e organizzativa della vita studentesca.

8. LA QUESTIONE GENERAZIONALE

"Oggi paghiamo uno scotto generazionale. Oggi i giovani sono i figli dei camerieri degli anni Ottanta che venivano presi a calci in culo, che venivano mandati a fare quel mestiere come una punizione. Quella generazione è un forte disincentivo per i ragazzi di oggi. Molto difficile che un papà incoraggi un figlio a fare il cameriere", spiega **Valerio Capriotti**, che chiude: "Torno a cercare personale, in questo momento me ne servono almeno 15".

"Manca l'attrattività della mansione", rincara la dose **Luca Lotterio** "nessuno ti dice: 'Mio padre fa il cameriere, che figata!'. Il ruolo continuare ad essere considerato di secondo piano. E poi questa generazione ha oltretutto la dannosa utopia generata dall'abbuffata di programmi tv". Insomma la generazione che in questi mesi è venuta meno (e che non ha alcuna intenzione di tornare a servire ai tavoli) è una generazione che faceva questo mestiere in parte vergognandosene o comunque non sostenuto dai genitori: abbastanza naturale che potendo si siano allontanati.

9. MANCANZA DI FORMAZIONE (MA NON DOVUNQUE)

"Occorre una rivalorizzazione degli Istituti Alberghieri, la maggior parte sono ormai solo accentratori di giovani disinteressati. E poi c'è un problema di formazione diffusa, anche gratuita. Un esempio? Io sono diventato imprenditore perché ho trovato sulla mia strada tantissimi corsi gratis per diventare imprenditore e quindi, anche se non era mia intenzione, sono diventato imprenditore", ad affondare il dito nella piaga è ancora **Luca Lotterio**.

"Altri paesi che fino a dieci anni fa mangiavano solo aringhe affumicate oggi investono decine di milioni l'anno in formazione alimentare, noi che siamo l'Italia trascuriamo questo aspetto. Ovvio che prima o poi questa anomalia genera conseguenze", aggiunge **Matteo Musacci** di **FIPE**. Un bel punto di vista sulla formazione ce lo dà **Chris Nulli** che da qualche anno ha inventato **Appetite For Disruption (A4D)**, un think tank che ha l'obiettivo di far crescere il mondo della ristorazione e si rivolge soprattutto ai player del fast casual, ovvero alle catene di qualità per capirci da Panino Giusto a Alice Pizza passando per Poke House o Pescaria. "In questo settore ci sono un po' di differenze rispetto alla ristorazione indipendente o a conduzione familiare. Le risorse umane entrano con una prospettiva di carriera long term e dunque in testa all'agenda degli operatori c'è la formazione: occorrono risorse ben addestrate e che restino fedeli nel tempo. Non servono persone che portino piatti al tavolo e basta, ma che siano in grado di trasmettere i valori di un brand e trasferire l'esperienza. Ormai alcune realtà" continua Nulli "hanno strutturato delle vere academy interne e erogano formazione anche su temi complessi come gli applicativi tecnologici". La percezione è netta: invece di continuare a snobbare le catene, la ristorazione indipendente (inclusa quella gastronomica) dovrebbe dare una approfondita occhiata a modelli organizzativi che appaiono ben più attrezzati (e sani) per rispondere alle emergenze e per restituire condizioni di lavoro più accettabili ai collaboratori.

10. PAURA DELLE NUOVE CHIUSURE

E chiudiamo la lista delle nostre 10 motivazioni a causa delle quali c'è una inedita crisi di reperimento delle risorse umane nel mondo della ristorazione, sottolineando una banalità: l'insicurezza non è una buona alleata. E purtroppo nel settore l'insicurezza giocoforza aleggia. E così anche se tra chi ha cambiato lavoro ci fosse qualcuno disposto a tornare nell'industria dell'Horeca, sarebbe comunque in questo specifico momento storico disincentivato da uno scenario che nel medio periodo resta nebuloso. Posso anche aver voglia di scommettere di nuovo sul

mio ruolo da maitre o da sommelier, ma perché mollare il lavoro che mi sono trovato nel frattempo quando a ottobre si rischia di dover chiudere nuovamente i ristoranti? E così la pandemia che tutto ha cambiato, ancora volteggia sopra le teste del settore e lo farà per qualche mese.



(fotogramma)

In conclusione? Stanti queste condizioni in termini di burocrazia, affitti e costo del lavoro e in assenza di riforme profonde e cambiamenti strutturali, le strade siano due. La prima è una riduzione significativa del numero degli esercizi (con conseguenze occupazionali tutte da verificare) in modo che gli operatori superstiti possano contare su una clientela maggiore e su una manodopera più professionale, motivata, appassionata e ben remunerata. La seconda strada inevitabilmente scarica oneri aggiuntivi sul consumatore finale. Se vogliamo un mondo della ristorazione più sostenibile, insomma, dobbiamo prepararci a pagare molto - molto! - di più una pizza, un cocktail, un'uscita a cena, un pranzo in trattoria. Uno scenario in cui i consumi si riducono e si concentrano (uscire meno volte a settimana, ad esempio) e in cui i pubblici esercizi calano di numero. Quelli che rimarranno avranno modo di rispettare maggiormente dipendenti e fornitori, ma saranno assai più costosi per i consumatori. Chi individua altre strade possibili, faccia un cenno. Perché è il tempo di analizzare le soluzioni più che di lamentarsi delle contingenze.

Cari ristoratori, ecco i 10 motivi per i quali non trovate più camerieri e cuochi

ilsecoloxix.it/il-gusto/2021/06/08/news/10_motivi_per_cui_ristoranti_non_trovano_camerieri_e_cuochi-304455300/

June 8, 2021

Storici, sociologi e analisti economici si affannano a prevedere in quali settori **la crisi globale dovuta alla pandemia** sarà trasformativa. In quali ambiti insomma cambierà le regole del gioco e obbligherà i giocatori ad impegnarsi in una partita totalmente diversa da prima. Il mondo della ristorazione si avvia ad essere uno di questi campi? Gli allarmi stanno suonando in queste settimane e non riguardano tanto le chiusure che hanno messo a dura prova i bilanci delle aziende o la mancanza di turismo, non riguardano neppure la crisi economica e la ipotizzabile diminuzione del potere d'acquisto dei cittadini. No. **La trasformazione avverrà, udite udite, a causa della mancanza di personale.** Paradossale, no? Diffusi timori per un aumento della disoccupazione e invece uno dei principali settori economici nazionali soffre perché non trova addetti! Oltretutto il problema pare essere trasversale a livello europeo: con i dovuti distinguo i mercati spagnolo, francese, tedesco e perfino britannico sono perlopiù tutti sulla stessa barca. In Italia la crisi è conclamata: "La ristorazione prova a ripartire ma non ce la fa perché mancano all'appello 150mila addetti", urla la FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi.



Intendiamoci, problemi di questa natura ci son sempre stati (specie alla vigilia delle stagioni estive) e la spada di Damocle del reperimento delle risorse umane oscilla sulla testa dell'universo HoReCa (Hotel \ Restaurant \ Catering) da anni e anni. Ma questa volta i nodi sembrano aver trovato il modo di venire al pettine tutti assieme. **Inutile negare che il rischio di paralisi del settore è dietro l'angolo:** difficoltà e stress per gli operatori sono al loro massimo. Questo proprio in un momento, la ripresa post pandemica, che vede la domanda scatenata, pronta a recuperare tutto il tempo perduto in un anno e mezzo di emergenza sanitaria: tutti vogliono andare al ristorante, ma nessuno vuole lavorarci.

Per cercare di dire qualcosa di nuovo rispetto a quanto si sente ripetutamente da settimane tra lamentele e rare proposte costruttive, abbiamo sentito un gruppo di addetti ai lavori composito e articolato. Siamo partiti ad esempio dalle start up italiane che provano a dare una risposta agli imprenditori della ristorazione a caccia di personale in sala o in cucina. "Scusa se non sono riuscito a rispondere per tutto il giorno ma siamo in una situazione incredibile: da quando hanno riaperto i dehors siamo inondata di richieste. Da zero a cento in tantissimo tempo", dice **Mattia Ferretti di JoJolly** start up nata per combattere il mercato nero, le prestazioni illegali e il caporalato diffuso nel settore della ristorazione. "Siamo nati per aiutare i ristoratori a trovare persone extra in maniera rapida e offrire agli imprenditori la possibilità di regolarizzarle rapidamente. Da quando siamo nati abbiamo chiuso 8mila contratti e con la pandemia ci siamo specializzati anche in ricerca di rapporti fissi". JoJolly è una tra le tante start up italiane che stanno cercando di offrire soluzioni al problema del momento. Le altre rispondono ai nomi di **RestWorld e RistoCall** e la crescita di questi soggetti testimonia quanto sentito sia il problema. Fino a ieri bene o male col passaparola l'extra per coprire un turno si trovava e l'emergenza si tamponava, oggi il vecchio ecosistema non basta più.

[Apri il link](#)



(leoni)

Per meglio raccontare uno scenario complicato, oltre alle giovani start up tecnologiche abbiamo sentito ristoratori, rappresentanti delle associazioni, docenti e uomini di sala. Di seguito abbiamo provato a raggruppare le loro chiavi di lettura per argomento semplificando gli stimoli racimolati in 10 tematiche qui elencate in ordine puramente casuale, non di importanza. A partire dal tema che più fa arrabbiare gli operatori: l'eccessiva presenza - a detta loro - delle misure assistenziali.



[Apri il link](#)

1. LE MISURE ASSISTENZIALI

Naspi, cassa integrazione, reddito di cittadinanza. Il tritico oggi è lo spauracchio di molti operatori. Guardato con odio dagli imprenditori e considerato uno strumento di concorrenza sleale. "La dinamica delle chiusure e riaperture è stata decisiva in questo senso" ci spiega **Matteo Musacci** presidente dei giovani della FIPE "chi ha cassa integrazione o reddito di cittadinanza non rischia di perderlo per poi magari lavorare poche settimane e, in seguito a nuove chiusure, ritrovarsi nella difficoltà di ottenere di nuovo i sostegni".

"Quando propongo 1200 euro giusto per iniziare ad un comis che non sa ancora fare nulla mi guardano male: prendono 800 euro di disoccupazione, il resto lo integrano con qualche extra e qualche aiuto della famiglia ed ecco che a quella cifra ci arrivano senza dover andare a lavorare tutti i giorni", spiega **Valerio Capriotti**, uomo di sala navigato e oggi direttore di Baccano a pochi passi da Fontana di Trevi a Roma. "Se guardo anche alla mia carriera e ai sacrifici che ho fatto penso che oggi abbiamo l'unico stato in Occidente che incita i ragazzi a non lavorare e questo è un dramma per lo sviluppo". La verità è che con lo scenario attuale a molte figure conviene in termini economici starsene alla finestra piuttosto che venire a lavorare: "Parlo con persone" ci spiega **Giacomo Gironi** - restaurant manager, consulente e formatore - che "prendevo 700 euro in busta più 700 al nero. Oggi ne prendono 1100 grazie alle misure assistenziali, al massimo accettano qualche lavoretto in nero nel weekend ma non di certo un contratto".

2. L'ASPETTO PSICOLOGICO

Ma cosa ci azzecca la psicologia? Ci azzecca, ci azzecca. "Innanzitutto bisogna fare un distinguo: non esiste - non più del solito - un problema di reperimento delle risorse umane in cucina. Esiste un problema in sala. Perché? Perché a dispetto della narrativa degli ultimi anni, lavorare in sala è il vero mestiere faticoso, perché hai a che fare non coi tempi di cottura della carne ma con gli esseri umani e devi sempre farli sentire coinvolti, devi sempre essere di buon umore, devi interfacciarti con le persone. E questo è terribilmente usurante. Ecco perché è fondamentale sempre di più un supporto psicologico per il mondo della ristorazione in special modo per il mondo della sala". A parlare è sempre **Giacomo Gironi** che mette sul piatto una prospettiva nuova: prima di sorprenderci che non si trova gente a servire ai tavoli dobbiamo fare i conti con quanto sia faticoso questo lavoro se fatto a dovere. E possiamo ipotizzare che le implicazioni "di testa" siano ancora cresciute in questo periodo storico inedito e peculiare. Con sempre meno persone capaci di mettersi in sintonia con la clientela. E forse non è un caso che **Luca Lotterio**, startupper che incontreremo nel prosieguo dell'inchiesta, ci tiene a sottolineare di essere laureato in Psicologia del benessere...

3. LA BUROCRAZIA

Un punto da non trascurare è quello burocratico. "Sburocratizzare" è il primo comandamento (di otto) emerso dai lavori della sezione Food del Forum Ambrosetti diramati nel rapporto "La Roadmap del futuro per il Food&Beverage" lo scorso 4 giugno. Le difficoltà negli ultimi anni si sono lievissimamente attenuate, ma non sono scomparse. Gli operatori tendono a non menzionare questo problema nelle loro preoccupazioni, ma è più per rassegnazione che per una reale risoluzione della questione. Siamo però in una fase storica molto particolare, con una serie di grandi e piccole riforme all'orizzonte che hanno il potenziale di cambiare l'assetto organizzativo del paese. Se questo non consentirà di ridurre e semplificare la burocrazia (non solo per quanto riguarda il mercato del lavoro, bensì per tutti gli adempimenti che riguardano l'universo della ristorazione), il settore perderà un treno importantissimo.

4. NUMERO DI PUBBLICI ESERCIZI

Si tende a stare sui problemi concreti di media e piccola scala trascurando i grandi numeri. Che invece sono molto molto importanti. Il numero più semplice da analizzare e che parecchio ci racconta è l'entità dei ristoranti e dei bar in Italia: siamo un paese che ospitava pre pandemia oltre 300 mila pubblici esercizi. Un'enormità. Non c'è nessun paese in Europa che ha numeri comparabili. Eppure la spesa pro capite in questi luoghi di consumo non è più alta che in Germania o in Francia, anzi. Questo cosa significa? Semplice: in Italia c'è una quantità smisurata di bar, pizzerie e ristoranti ma quasi tutti sgomitano e boccheggiano per stare in vita perché ci sono tantissimi operatori che si spartiscono un mercato non certo più ampio di quello degli altri paesi europei. Non sarebbe meglio, si chiedono in molti, un numero inferiore di esercizi ma più in salute, più strutturati, più capitalizzati e dunque maggiormente in grado di offrire prospettive di stipendio e di carriera ai collaboratori che a quel punto finalmente la smetterebbero di fuggire verso altri settori?

5. LE PERSONE HANNO CAMBIATO VITA

"La persona media che lavora nella ristorazione ha capito grazie al Covid che là fuori il mondo è tanto più bello e tanto più vario. Un mondo che non aveva mai avuto modo di sperimentare a causa di ritmi e orari disumani" continua ancora **Luca Lotterio**. "La gente" aggiunge ancora il ventisettenne CEO di RestWorld "ha imparato nuovi mestieri, ha scoperto nuovi lavori, nuovi interessi". In molti si sono resi insomma conto, aggiunge **Mattia Ferretti** di JoJolly "che quella che conducevano prima semplicemente non era vita: niente weekend, mai una serata in famiglia, un Natale a casa ogni tre anni. Coi ristoranti chiusi hanno visto che guadagnavano lo stesso facendo magari i magazzinieri però stando a casa tutti i fine settimana, stando a casa la sera e facendo le ferie a piacimento: sono risorse che non ritorneranno più indietro". Già, non ci pensano proprio!

"Per la prima volta in 25 anni di carriera io stesso ho assaporato la libertà. E guarda caso sono 25 anni che non vedo un periodo così buio per il reperimento di personale", dice **Valerio Capriotti** di Baccano. Lo conferma anche **Nicola Ultimo** food & beverage manager dell'hotel Park Hyatt di Milano: "Bisogna decidersi di qui in avanti a dare più spazio alla sfera privata. Non è possibile che i giovani che decidono di lavorare nella ristorazione debbano rinunciare totalmente alle attività sociali che svolgono i loro coetanei".

Qui davvero le sembianze del cambiamento sembrano trasformative e definitive. Epocali. Le persone non torneranno sui loro passi. Serviranno nuovi addetti e non ci saranno grandi chance per convincere chi ha deciso di uscire dall'industria. Ma per raggiungere nuovi addetti servono delle condizioni di attrattività che sono difficilissime da creare.

6. STIPENDI POCO ALLETTANTI & COSTO DEL LAVORO

Siamo a metà dei nostri 10 punti, ma lo abbiamo già capito: la situazione è drammatica e si può invertire solo a fronte di un aumento significativo degli stipendi. Ecco perché l'entità delle paghe è una faccenda cruciale: gli addetti alla ristorazione devono guadagnare di più. "Oltre alla riduzione della tassazione e dei contributi, un aumento degli stipendi potrà avvenire soltanto grazie a migliori business plan da parte dei datori di lavoro" spiega **Luca Lotterio** che ci accende una lampadina sulla qualità della classe imprenditoriale che lampeggerà ancora in seguito. "Molti pubblici esercizi sono pensati in maniera vecchissima e in questo modo è impossibile attrarre i giovani e le loro ambizioni. Ovvio che si vada a Londra o in Australia", dice **Matteo Musacci**, che aggiunge: "Non va dimenticato il tema del costo del lavoro" che sarà elevato anche altrove ma che in Italia è così anomalo da "favorire il lavoro nero e condizionare le scelte degli imprenditori".

"Gli stipendi sono bassi e lo sfruttamento è un dato di fatto", spiega **Giacomo Gironi** "ma è troppo facile dare addosso agli imprenditori. La realtà è che non c'è alfabetizzazione dell'imprenditore" quando si parla di formazione (e ne parleremo più in basso) bisognerebbe pensare a formare sì i dipendenti ma anche la proprietà "che spesso" continua Gironi "è fatta da gente che ha avuto i soldi in eredità da nonna e decide di aprire un ristorante". In uno scenario così complicato, con costi alti e tassazione inaudita ci si salva solo con un livello altissimo di professionalità e lucidità da parte degli imprenditori. E non sempre è così.

7. POCHI STUDENTI, POCHI IMMIGRATI, POCHI CAMERIERI

"Gli studenti fuori sede rappresentano una fetta significativa della forza lavoro" questo ci hanno detto quasi tutti gli operatori che abbiamo sentito. "E c'è anche da considerare" ci racconta **Nicola Ultimo** "che molte figure non accettano più di spostarsi da sud o dai piccoli centri per lavorare perché lo stipendio che riescono ad ottenere non compensa l'aumento del costo della vita nelle grandi città". E così si scopre che la didattica a distanza, oltre a tante altre conseguenze, ha avuto anche quella di mettere in imbarazzo la ristorazione. Se le lezioni le segui da Palermo o gli esami li fai da Catania, finisce che non puoi fare più gli extra la sera o nel weekend per arrotondare a Milano o a Bologna. Sono decine di migliaia di figure che sono venute meno anche solo a causa di questa nuova configurazione sociale e organizzativa della vita studentesca.

8. LA QUESTIONE GENERAZIONALE

"Oggi paghiamo uno scotto generazionale. Oggi i giovani sono i figli dei camerieri degli anni Ottanta che venivano presi a calci in culo, che venivano mandati a fare quel mestiere come una punizione. Quella generazione è un forte disincentivo per i ragazzi di oggi. Molto difficile che un papà incoraggi un figlio a fare il cameriere", spiega **Valerio Capriotti**, che chiude: "Torno a cercare personale, in questo momento me ne servono almeno 15".

"Manca l'attrattività della mansione", rincara la dose **Luca Lotterio** "nessuno ti dice: 'Mio padre fa il cameriere, che figata!'. Il ruolo continuare ad essere considerato di secondo piano. E poi questa generazione ha oltretutto la dannosa utopia generata dall'abbuffata di programmi tv". Insomma la generazione che in questi mesi è venuta meno (e che non ha alcuna intenzione di tornare a servire ai tavoli) è una generazione che faceva questo mestiere in parte vergognandosene o comunque non sostenuto dai genitori: abbastanza naturale che potendo si siano allontanati.

9. MANCANZA DI FORMAZIONE (MA NON DOVUNQUE)

"Occorre una rivalorizzazione degli Istituti Alberghieri, la maggior parte sono ormai solo accentratori di giovani disinteressati. E poi c'è un problema di formazione diffusa, anche gratuita. Un esempio? Io sono diventato imprenditore perché ho trovato sulla mia strada tantissimi corsi gratis per diventare imprenditore e quindi, anche se non era mia intenzione, sono diventato imprenditore", ad affondare il dito nella piaga è ancora **Luca Lotterio**.

"Altri paesi che fino a dieci anni fa mangiavano solo aringhe affumicate oggi investono decine di milioni l'anno in formazione alimentare, noi che siamo l'Italia trascuriamo questo aspetto. Ovvio che prima o poi questa anomalia genera conseguenze", aggiunge **Matteo Musacci** di FIPE. Un bel punto di vista sulla formazione ce lo dà **Chris Nulli** che da qualche anno ha inventato **Appetite For Disruption (A4D)**, un think tank che ha l'obiettivo di far crescere il mondo della ristorazione e si rivolge soprattutto ai player del fast casual, ovvero alle catene di qualità per capirci da Panino Giusto a Alice Pizza passando per Poke House o Pescaria. "In questo settore ci sono un po' di differenze rispetto alla ristorazione indipendente o a conduzione familiare. Le risorse umane entrano con una prospettiva di carriera long term e dunque in testa all'agenda degli operatori c'è la formazione: occorrono risorse ben addestrate e che restino fedeli nel tempo. Non servono persone che portino piatti al tavolo e basta, ma che siano in grado di trasmettere i valori di un brand e trasferire l'esperienza. Ormai alcune realtà" continua Nulli "hanno strutturato delle vere academy interne e erogano formazione anche su temi complessi come gli applicativi tecnologici". La percezione è netta: invece di continuare a snobbare le catene, la ristorazione indipendente (inclusa quella gastronomica) dovrebbe dare una approfondita occhiata a modelli organizzativi che appaiono ben più attrezzati (e sani) per rispondere alle emergenze e per restituire condizioni di lavoro più accettabili ai collaboratori.

10. PAURA DELLE NUOVE CHIUSURE

E chiudiamo la lista delle nostre 10 motivazioni a causa delle quali c'è una inedita crisi di reperimento delle risorse umane nel mondo della ristorazione, sottolineando una banalità: l'insicurezza non è una buona alleata. E purtroppo nel settore l'insicurezza giocoforza aleggia. E così anche se tra chi ha cambiato lavoro ci fosse qualcuno disposto a tornare nell'industria dell'Horeca, sarebbe comunque in questo specifico momento storico disincentivato da uno scenario che nel medio periodo resta nebuloso. Posso anche aver voglia di scommettere di nuovo sul

[Apri il link](#)

mio ruolo da maitre o da sommelier, ma perché mollare il lavoro che mi sono trovato nel frattempo quando a ottobre si rischia di dover chiudere nuovamente i ristoranti? E così la pandemia che tutto ha cambiato, ancora volteggia sopra le teste del settore e lo farà per qualche mese.



(fotogramma)

In conclusione? Stanti queste condizioni in termini di burocrazia, affitti e costo del lavoro e in assenza di riforme profonde e cambiamenti strutturali, le strade siano due. La prima è una riduzione significativa del numero degli esercizi (con conseguenze occupazionali tutte da verificare) in modo che gli operatori superstiti possano contare su una clientela maggiore e su una manodopera più professionale, motivata, appassionata e ben remunerata. La seconda strada inevitabilmente scarica oneri aggiuntivi sul consumatore finale. Se vogliamo un mondo della ristorazione più sostenibile, insomma, dobbiamo prepararci a pagare molto - molto! - di più una pizza, un cocktail, un'uscita a cena, un pranzo in trattoria. Uno scenario in cui i consumi si riducono e si concentrano (uscire meno volte a settimana, ad esempio) e in cui i pubblici esercizi calano di numero. Quelli che rimarranno avranno modo di rispettare maggiormente dipendenti e fornitori, ma saranno assai più costosi per i consumatori. Chi individua altre strade possibili, faccia un cenno. Perché è il tempo di analizzare le soluzioni più che di lamentarsi delle contingenze.

Cari ristoratori, ecco i 10 motivi per i quali non trovate più camerieri e cuochi

laprovinciapavese.gelocal.it/il-gusto/2021/06/08/news/10_motivi_per_cui_ristoranti_non_trovano_camerieri_e_cuochi-304455300/

June 8, 2021

Storici, sociologi e analisti economici si affannano a prevedere in quali settori la **crisi globale dovuta alla pandemia** sarà trasformativa. In quali ambiti insomma cambierà le regole del gioco e obbligherà i giocatori ad impegnarsi in una partita totalmente diversa da prima. Il mondo della ristorazione si avvia ad essere uno di questi campi? Gli allarmi stanno suonando in queste settimane e non riguardano tanto le chiusure che hanno messo a dura prova i bilanci delle aziende o la mancanza di turismo, non riguardano neppure la crisi economica e la ipotizzabile diminuzione del potere d'acquisto dei cittadini. No. **La trasformazione avverrà, udite udite, a causa della mancanza di personale.**

Paradossale, no? Diffusi timori per un aumento della disoccupazione e invece uno dei principali settori economici nazionali soffre perché non trova addetti! Oltretutto il problema pare essere trasversale a livello europeo: con i dovuti distinguo i mercati spagnolo, francese, tedesco e perfino britannico sono perlopiù tutti sulla stessa barca. In Italia la crisi è conclamata: "La ristorazione prova a ripartire ma non ce la fa perché mancano all'appello 150mila addetti", urla la [FIPE](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi.



Intendiamoci, problemi di questa natura ci son sempre stati (specie alla vigilia delle stagioni estive) e la spada di Damocle del reperimento delle risorse umane oscilla sulla testa dell'universo HoReCa (Hotel \ Restaurant \ Catering) da anni e anni. Ma questa volta i nodi sembrano aver trovato il modo di venire al pettine tutti assieme. **Inutile negare che il rischio di paralisi del settore è dietro l'angolo:** difficoltà e stress per gli operatori sono al loro massimo. Questo proprio in un momento, la ripresa post pandemica, che vede la domanda scatenata, pronta a recuperare tutto il tempo perduto in un anno e mezzo di emergenza sanitaria: tutti vogliono andare al ristorante, ma nessuno vuole lavorarci.

Per cercare di dire qualcosa di nuovo rispetto a quanto si sente ripetutamente da settimane tra lamentele e rare proposte costruttive, abbiamo sentito un gruppo di addetti ai lavori composito e articolato. Siamo partiti ad esempio dalle start up italiane che provano a dare una risposta agli imprenditori della ristorazione a caccia di personale in sala o in cucina. "Scusa se non sono riuscito a rispondere per tutto il giorno ma siamo in una situazione incredibile: da quando hanno riaperto i dehors siamo inondati di richieste. Da zero a cento in tantissimo tempo", dice **Mattia Ferretti di JoJolly** start up nata per combattere il mercato nero, le prestazioni illegali e il caporalato diffuso nel settore della ristorazione. "Siamo nati per aiutare i ristoratori a trovare persone extra in maniera rapida e offrire agli imprenditori la possibilità di regolarizzarle rapidamente. Da quando siamo nati abbiamo chiuso 8mila contratti e con la pandemia ci siamo specializzati anche in ricerca di rapporti fissi". JoJolly è una tra le tante start up italiane che stanno cercando di offrire soluzioni al problema del momento. Le altre rispondono ai nomi di **RestWorld e RistoCall** e la crescita di questi soggetti testimonia quanto sentito sia il problema. Fino a ieri bene o male col passaparola l'extra per coprire un turno si trovava e l'emergenza si tamponava, oggi il vecchio ecosistema non basta più.



(leoni)

Per meglio raccontare uno scenario complicato, oltre alle giovani start up tecnologiche abbiamo sentito ristoratori, rappresentanti delle associazioni, docenti e uomini di sala. Di seguito abbiamo provato a raggruppare le loro chiavi di lettura per argomento semplificando gli stimoli racimolati in 10 tematiche qui elencate in ordine puramente casuale, non di importanza. A partire dal tema che più fa arrabbiare gli operatori: l'eccessiva presenza - a detta loro - delle misure assistenziali.



1. LE MISURE ASSISTENZIALI

Naspi, cassa integrazione, reddito di cittadinanza. Il tritico oggi è lo spauracchio di molti operatori. Guardato con odio dagli imprenditori e considerato uno strumento di concorrenza sleale. "La dinamica delle chiusure e riaperture è stata decisiva in questo senso" ci spiega **Matteo Musacci** presidente dei giovani della **FIPE** "chi ha cassa integrazione o reddito di cittadinanza non rischia di perderlo per poi magari lavorare poche settimane e, in seguito a nuove chiusure, ritrovarsi nella difficoltà di ottenere di nuovo i sostegni".

"Quando propongo 1200 euro giusto per iniziare ad un comis che non sa ancora fare nulla mi guardano male: prendono 800 euro di disoccupazione, il resto lo integrano con qualche extra e qualche aiuto della famiglia ed ecco che a quella cifra ci arrivano senza dover andare a lavorare tutti i giorni", spiega **Valerio Capriotti**, uomo di sala navigato e oggi direttore di Baccano a pochi passi da Fontana di Trevi a Roma. "Se guardo anche alla mia carriera e ai sacrifici che ho fatto penso che oggi abbiamo l'unico stato in Occidente che incita i ragazzi a non lavorare e questo è un dramma per lo sviluppo". La verità è che con lo scenario attuale a molte figure conviene in termini economici starsene alla finestra piuttosto che venire a lavorare: "Parlo con persone" ci spiega **Giacomo Gironi** - restaurant manager, consulente e formatore - che "prendevo 700 euro in busta più 700 al nero. Oggi ne prendono 1100 grazie alle misure assistenziali, al massimo accettano qualche lavoretto in nero nel weekend ma non di certo un contratto".

2. L'ASPETTO PSICOLOGICO

Ma cosa ci azzecca la psicologia? Ci azzecca, ci azzecca. "Innanzitutto bisogna fare un distinguo: non esiste - non più del solito - un problema di reperimento delle risorse umane in cucina. Esiste un problema in sala. Perché? Perché a dispetto della narrativa degli ultimi anni, lavorare in sala è il vero mestiere faticoso, perché hai a che fare non coi tempi di cottura della carne ma con gli esseri umani e devi sempre farli sentire coinvolti, devi sempre essere di buon umore, devi interfacciarti con le persone. E questo è terribilmente usurante. Ecco perché è fondamentale sempre di più un supporto psicologico per il mondo della ristorazione in special modo per il mondo della sala". A parlare è sempre **Giacomo Gironi** che mette sul piatto una prospettiva nuova: prima di sorprenderci che non si trova gente a servire ai tavoli dobbiamo fare i conti con quanto sia faticoso questo lavoro se fatto a dovere. E possiamo ipotizzare che le implicazioni "di testa" siano ancora cresciute in questo periodo storico inedito e peculiare. Con sempre meno persone capaci di mettersi in sintonia con la clientela. E forse non è un caso che **Luca Lotterio**, startupper che incontreremo nel prosieguo dell'inchiesta, ci tiene a sottolineare di essere laureato in Psicologia del benessere...

3. LA BUROCRAZIA

Un punto da non trascurare è quello burocratico. "Sburocratizzare" è il primo comandamento (di otto) emerso dai lavori della sezione Food del Forum Ambrosetti diramati nel rapporto "La Roadmap del futuro per il Food&Beverage" lo scorso 4 giugno. Le difficoltà negli ultimi anni si sono lievissimamente attenuate, ma non sono scomparse. Gli operatori tendono a non menzionare questo problema nelle loro preoccupazioni, ma è più per rassegnazione che per una reale risoluzione della questione. Siamo però in una fase storica molto particolare, con una serie di grandi e piccole riforme all'orizzonte che hanno il potenziale di cambiare l'assetto organizzativo del paese. Se questo non consentirà di ridurre e semplificare la burocrazia (non solo per quanto riguarda il mercato del lavoro, bensì per tutti gli adempimenti che riguardano l'universo della ristorazione), il settore perderà un treno importantissimo.

4. NUMERO DI PUBBLICI ESERCIZI

Si tende a stare sui problemi concreti di media e piccola scala trascurando i grandi numeri. Che invece sono molto molto importanti. Il numero più semplice da analizzare e che parecchio ci racconta è l'entità dei ristoranti e dei bar in Italia: siamo un paese che ospitava pre pandemia oltre 300 mila pubblici esercizi. Un'enormità. Non c'è nessun paese in Europa che ha numeri comparabili. Eppure la spesa pro capite in questi luoghi di consumo non è più alta che in Germania o in Francia, anzi. Questo cosa significa? Semplice: in Italia c'è una quantità smisurata di bar, pizzerie e ristoranti ma quasi tutti sgomitano e boccheggiano per stare in vita perché ci sono tantissimi operatori che si spartiscono un mercato non certo più ampio di quello degli altri paesi europei. Non sarebbe meglio, si chiedono in molti, un numero inferiore di esercizi ma più in salute, più strutturati, più capitalizzati e dunque maggiormente in grado di offrire prospettive di stipendio e di carriera ai collaboratori che a quel punto finalmente la smetterebbero di fuggire verso altri settori?

5. LE PERSONE HANNO CAMBIATO VITA

"La persona media che lavora nella ristorazione ha capito grazie al Covid che là fuori il mondo è tanto più bello e tanto più vario. Un mondo che non aveva mai avuto modo di sperimentare a causa di ritmi e orari disumani" continua ancora **Luca Lotterio**. "La gente" aggiunge ancora il ventisettenne CEO di RestWorld "ha imparato nuovi mestieri, ha scoperto nuovi lavori, nuovi interessi". In molti si sono resi insomma conto, aggiunge **Mattia Ferretti** di JoJolly "che quella che conducevano prima semplicemente non era vita: niente weekend, mai una serata in famiglia, un Natale a casa ogni tre anni. Coi ristoranti chiusi hanno visto che guadagnavano lo stesso facendo magari i magazzinieri però stando a casa tutti i fine settimana, stando a casa la sera e facendo le ferie a piacimento: sono risorse che non ritorneranno più indietro". Già, non ci pensano proprio!

"Per la prima volta in 25 anni di carriera io stesso ho assaporato la libertà. E guarda caso sono 25 anni che non vedo un periodo così buio per il reperimento di personale", dice **Valerio Capriotti** di Baccano. Lo conferma anche **Nicola Ultimo** food & beverage manager dell'hotel Park Hyatt di Milano: "Bisogna decidersi di qui in avanti a dare più spazio alla sfera privata. Non è possibile che i giovani che decidono di lavorare nella ristorazione debbano rinunciare totalmente alle attività sociali che svolgono i loro coetanei".

Qui davvero le sembianze del cambiamento sembrano trasformative e definitive. Epocali. Le persone non torneranno sui loro passi. Serviranno nuovi addetti e non ci saranno grandi chance per convincere chi ha deciso di uscire dall'industria. Ma per raggiungere nuovi addetti servono delle condizioni di attrattività che sono difficilissime da creare.

6. STIPENDI POCO ALLETTANTI & COSTO DEL LAVORO

Siamo a metà dei nostri 10 punti, ma lo abbiamo già capito: la situazione è drammatica e si può invertire solo a fronte di un aumento significativo degli stipendi. Ecco perché l'entità delle paghe è una faccenda cruciale: gli addetti alla ristorazione devono guadagnare di più. "Oltre alla riduzione della tassazione e dei contributi, un aumento degli stipendi potrà avvenire soltanto grazie a migliori business plan da parte dei datori di lavoro" spiega **Luca Lotterio** che ci accende una lampadina sulla qualità della classe imprenditoriale che lampeggerà ancora in seguito. "Molti pubblici esercizi sono pensati in maniera vecchissima e in questo modo è impossibile attrarre i giovani e le loro ambizioni. Ovvio che si vada a Londra o in Australia", dice **Matteo Musacci**, che aggiunge: "Non va dimenticato il tema del costo del lavoro" che sarà elevato anche altrove ma che in Italia è così anomalo da "favorire il lavoro nero e condizionare le scelte degli imprenditori".

"Gli stipendi sono bassi e lo sfruttamento è un dato di fatto", spiega **Giacomo Gironi** "ma è troppo facile dare addosso agli imprenditori. La realtà è che non c'è alfabetizzazione dell'imprenditore" quando si parla di formazione (e ne parleremo più in basso) bisognerebbe pensare a formare sì i dipendenti ma anche la proprietà "che spesso" continua Gironi "è fatta da gente che ha avuto i soldi in eredità da nonna e decide di aprire un ristorante". In uno scenario così complicato, con costi alti e tassazione inaudita ci si salva solo con un livello altissimo di professionalità e lucidità da parte degli imprenditori. E non sempre è così.

7. POCHI STUDENTI, POCHI IMMIGRATI, POCHI CAMERIERI

"Gli studenti fuori sede rappresentano una fetta significativa della forza lavoro" questo ci hanno detto quasi tutti gli operatori che abbiamo sentito. "E c'è anche da considerare" ci racconta **Nicola Ultimo** "che molte figure non accettano più di spostarsi da sud o dai piccoli centri per lavorare perché lo stipendio che riescono ad ottenere non compensa l'aumento del costo della vita nelle grandi città". E così si scopre che la didattica a distanza, oltre a tante altre conseguenze, ha avuto anche quella di mettere in imbarazzo la ristorazione. Se le lezioni le segui da Palermo o gli esami li fai da Catania, finisce che non puoi fare più gli extra la sera o nel weekend per arrotondare a Milano o a Bologna. Sono decine di migliaia di figure che sono venute meno anche solo a causa di questa nuova configurazione sociale e organizzativa della vita studentesca.

8. LA QUESTIONE GENERAZIONALE

"Oggi paghiamo uno scotto generazionale. Oggi i giovani sono i figli dei camerieri degli anni Ottanta che venivano presi a calci in culo, che venivano mandati a fare quel mestiere come una punizione. Quella generazione è un forte disincentivo per i ragazzi di oggi. Molto difficile che un papà incoraggi un figlio a fare il cameriere", spiega **Valerio Capriotti**, che chiude: "Torno a cercare personale, in questo momento me ne servono almeno 15".

"Manca l'attrattività della mansione", rincara la dose **Luca Lotterio** "nessuno ti dice: 'Mio padre fa il cameriere, che figata!'. Il ruolo continuare ad essere considerato di secondo piano. E poi questa generazione ha oltretutto la dannosa utopia generata dall'abbuffata di programmi tv". Insomma la generazione che in questi mesi è venuta meno (e che non ha alcuna intenzione di tornare a servire ai tavoli) è una generazione che faceva questo mestiere in parte vergognandosene o comunque non sostenuto dai genitori: abbastanza naturale che potendo si siano allontanati.

9. MANCANZA DI FORMAZIONE (MA NON DOVUNQUE)

"Occorre una rivalorizzazione degli Istituti Alberghieri, la maggior parte sono ormai solo accentratori di giovani disinteressati. E poi c'è un problema di formazione diffusa, anche gratuita. Un esempio? Io sono diventato imprenditore perché ho trovato sulla mia strada tantissimi corsi gratis per diventare imprenditore e quindi, anche se non era mia intenzione, sono diventato imprenditore", ad affondare il dito nella piaga è ancora **Luca Lotterio**.

"Altri paesi che fino a dieci anni fa mangiavano solo aringhe affumicate oggi investono decine di milioni l'anno in formazione alimentare, noi che siamo l'Italia trascuriamo questo aspetto. Ovvio che prima o poi questa anomalia genera conseguenze", aggiunge **Matteo Musacci** di **FIPE**. Un bel punto di vista sulla formazione ce lo dà **Chris Nulli** che da qualche anno ha inventato **Appetite For Disruption (A4D)**, un think tank che ha l'obiettivo di far crescere il mondo della ristorazione e si rivolge soprattutto ai player del fast casual, ovvero alle catene di qualità per capirci da Panino Giusto a Alice Pizza passando per Poke House o Pescaria. "In questo settore ci sono un po' di differenze rispetto alla ristorazione indipendente o a conduzione familiare. Le risorse umane entrano con una prospettiva di carriera long term e dunque in testa all'agenda degli operatori c'è la formazione: occorrono risorse ben addestrate e che restino fedeli nel tempo. Non servono persone che portino piatti al tavolo e basta, ma che siano in grado di trasmettere i valori di un brand e trasferire l'esperienza. Ormai alcune realtà" continua Nulli "hanno strutturato delle vere academy interne e erogano formazione anche su temi complessi come gli applicativi tecnologici". La percezione è netta: invece di continuare a snobbare le catene, la ristorazione indipendente (inclusa quella gastronomica) dovrebbe dare una approfondita occhiata a modelli organizzativi che appaiono ben più attrezzati (e sani) per rispondere alle emergenze e per restituire condizioni di lavoro più accettabili ai collaboratori.

10. PAURA DELLE NUOVE CHIUSURE

E chiudiamo la lista delle nostre 10 motivazioni a causa delle quali c'è una inedita crisi di reperimento delle risorse umane nel mondo della ristorazione, sottolineando una banalità: l'insicurezza non è una buona alleata. E purtroppo nel settore l'insicurezza giocoforza aleggia. E così anche se tra chi ha cambiato lavoro ci fosse qualcuno disposto a tornare nell'industria dell'Horeca, sarebbe comunque in questo specifico momento storico disincentivato da uno scenario che nel medio periodo resta nebuloso. Posso anche aver voglia di scommettere di nuovo sul

mio ruolo da maitre o da sommelier, ma perché mollare il lavoro che mi sono trovato nel frattempo quando a ottobre si rischia di dover chiudere nuovamente i ristoranti? E così la pandemia che tutto ha cambiato, ancora volteggia sopra le teste del settore e lo farà per qualche mese.



(fotogramma)

In conclusione? Stanti queste condizioni in termini di burocrazia, affitti e costo del lavoro e in assenza di riforme profonde e cambiamenti strutturali, le strade siano due. La prima è una riduzione significativa del numero degli esercizi (con conseguenze occupazionali tutte da verificare) in modo che gli operatori superstiti possano contare su una clientela maggiore e su una manodopera più professionale, motivata, appassionata e ben remunerata. La seconda strada inevitabilmente scarica oneri aggiuntivi sul consumatore finale. Se vogliamo un mondo della ristorazione più sostenibile, insomma, dobbiamo prepararci a pagare molto - molto! - di più una pizza, un cocktail, un'uscita a cena, un pranzo in trattoria. Uno scenario in cui i consumi si riducono e si concentrano (uscire meno volte a settimana, ad esempio) e in cui i pubblici esercizi calano di numero. Quelli che rimarranno avranno modo di rispettare maggiormente dipendenti e fornitori, ma saranno assai più costosi per i consumatori. Chi individua altre strade possibili, faccia un cenno. Perché è il tempo di analizzare le soluzioni più che di lamentarsi delle contingenze.

Cari ristoratori, ecco i 10 motivi per i quali non trovate più camerieri e cuochi

laseنتينella.gelocal.it/il-gusto/2021/06/08/news/10_motivi_per_cui_ristoranti_non_trovano_camerieri_e_cuochi-304455300/

June 8, 2021

Storici, sociologi e analisti economici si affannano a prevedere in quali settori **la crisi globale dovuta alla pandemia** sarà trasformativa. In quali ambiti insomma cambierà le regole del gioco e obbligherà i giocatori ad impegnarsi in una partita totalmente diversa da prima. Il mondo della ristorazione si avvia ad essere uno di questi campi? Gli allarmi stanno suonando in queste settimane e non riguardano tanto le chiusure che hanno messo a dura prova i bilanci delle aziende o la mancanza di turismo, non riguardano neppure la crisi economica e la ipotizzabile diminuzione del potere d'acquisto dei cittadini. No. **La trasformazione avverrà, udite udite, a causa della mancanza di personale.** Paradossale, no? Diffusi timori per un aumento della disoccupazione e invece uno dei principali settori economici nazionali soffre perché non trova addetti! Oltretutto il problema pare essere trasversale a livello europeo: con i dovuti distinguo i mercati spagnolo, francese, tedesco e perfino britannico sono perlopiù tutti sulla stessa barca. In Italia la crisi è conclamata: "La ristorazione prova a ripartire ma non ce la fa perché mancano all'appello 150mila addetti", urla la [FIPE](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi.



Intendiamoci, problemi di questa natura ci son sempre stati (specie alla vigilia delle stagioni estive) e la spada di Damocle del reperimento delle risorse umane oscilla sulla testa dell'universo HoReCa (Hotel \ Restaurant \ Catering) da anni e anni. Ma questa volta i nodi sembrano aver trovato il modo di venire al pettine tutti assieme. **Inutile negare che il rischio di paralisi del settore è dietro l'angolo:** difficoltà e stress per gli operatori sono al loro massimo. Questo proprio in un momento, la ripresa post pandemica, che vede la domanda scatenata, pronta a recuperare tutto il tempo perduto in un anno e mezzo di emergenza sanitaria: tutti vogliono andare al ristorante, ma nessuno vuole lavorarci.

Per cercare di dire qualcosa di nuovo rispetto a quanto si sente ripetutamente da settimane tra lamentele e rare proposte costruttive, abbiamo sentito un gruppo di addetti ai lavori composito e articolato. Siamo partiti ad esempio dalle start up italiane che provano a dare una risposta agli imprenditori della ristorazione a caccia di personale in sala o in cucina. "Scusa se non sono riuscito a rispondere per tutto il giorno ma siamo in una situazione incredibile: da quando hanno riaperto i dehors siamo inondati di richieste. Da zero a cento in tantissimo tempo", dice **Mattia Ferretti di JoJolly** start up nata per combattere il mercato nero, le prestazioni illegali e il caporalato diffuso nel settore della ristorazione. "Siamo nati per aiutare i ristoratori a trovare persone extra in maniera rapida e offrire agli imprenditori la possibilità di regolarizzarle rapidamente. Da quando siamo nati abbiamo chiuso 8mila contratti e con la pandemia ci siamo specializzati anche in ricerca di rapporti fissi". JoJolly è una tra le tante start up italiane che stanno cercando di offrire soluzioni al problema del momento. Le altre rispondono ai nomi di **RestWorld e RistoCall** e la crescita di questi soggetti testimonia quanto sentito sia il problema. Fino a ieri bene o male col passaparola l'extra per coprire un turno si trovava e l'emergenza si tamponava, oggi il vecchio ecosistema non basta più.



(leoni)

Per meglio raccontare uno scenario complicato, oltre alle giovani start up tecnologiche abbiamo sentito ristoratori, rappresentanti delle associazioni, docenti e uomini di sala. Di seguito abbiamo provato a raggruppare le loro chiavi di lettura per argomento semplificando gli stimoli racimolati in 10 tematiche qui elencate in ordine puramente casuale, non di importanza. A partire dal tema che più fa arrabbiare gli operatori: l'eccessiva presenza - a detta loro - delle misure assistenziali.



1. LE MISURE ASSISTENZIALI

Naspi, cassa integrazione, reddito di cittadinanza. Il tritico oggi è lo spauracchio di molti operatori. Guardato con odio dagli imprenditori e considerato uno strumento di concorrenza sleale. "La dinamica delle chiusure e riaperture è stata decisiva in questo senso" ci spiega **Matteo Musacci** presidente dei giovani della **FIPE** "chi ha cassa integrazione o reddito di cittadinanza non rischia di perderlo per poi magari lavorare poche settimane e, in seguito a nuove chiusure, ritrovarsi nella difficoltà di ottenere di nuovo i sostegni".

"Quando propongo 1200 euro giusto per iniziare ad un comis che non sa ancora fare nulla mi guardano male: prendono 800 euro di disoccupazione, il resto lo integrano con qualche extra e qualche aiuto della famiglia ed ecco che a quella cifra ci arrivano senza dover andare a lavorare tutti i giorni", spiega **Valerio Capriotti**, uomo di sala navigato e oggi direttore di Baccano a pochi passi da Fontana di Trevi a Roma. "Se guardo anche alla mia carriera e ai sacrifici che ho fatto penso che oggi abbiamo l'unico stato in Occidente che incita i ragazzi a non lavorare e questo è un dramma per lo sviluppo". La verità è che con lo scenario attuale a molte figure conviene in termini economici starsene alla finestra piuttosto che venire a lavorare: "Parlo con persone" ci spiega **Giacomo Gironi** - restaurant manager, consulente e formatore - che "prendevo 700 euro in busta più 700 al nero. Oggi ne prendono 1100 grazie alle misure assistenziali, al massimo accettano qualche lavoretto in nero nel weekend ma non di certo un contratto".

2. L'ASPETTO PSICOLOGICO

Ma cosa ci azzecca la psicologia? Ci azzecca, ci azzecca. "Innanzitutto bisogna fare un distinguo: non esiste - non più del solito - un problema di reperimento delle risorse umane in cucina. Esiste un problema in sala. Perché? Perché a dispetto della narrativa degli ultimi anni, lavorare in sala è il vero mestiere faticoso, perché hai a che fare non coi tempi di cottura della carne ma con gli esseri umani e devi sempre farli sentire coinvolti, devi sempre essere di buon umore, devi interfacciarti con le persone. E questo è terribilmente usurante. Ecco perché è fondamentale sempre di più un supporto psicologico per il mondo della ristorazione in special modo per il mondo della sala". A parlare è sempre **Giacomo Gironi** che mette sul piatto una prospettiva nuova: prima di sorprenderci che non si trova gente a servire ai tavoli dobbiamo fare i conti con quanto sia faticoso questo lavoro se fatto a dovere. E possiamo ipotizzare che le implicazioni "di testa" siano ancora cresciute in questo periodo storico inedito e peculiare. Con sempre meno persone capaci di mettersi in sintonia con la clientela. E forse non è un caso che **Luca Lotterio**, startupper che incontreremo nel prosieguo dell'inchiesta, ci tiene a sottolineare di essere laureato in Psicologia del benessere...

3. LA BUROCRAZIA

Un punto da non trascurare è quello burocratico. "Sburocratizzare" è il primo comandamento (di otto) emerso dai lavori della sezione Food del Forum Ambrosetti diramati nel rapporto "La Roadmap del futuro per il Food&Beverage" lo scorso 4 giugno. Le difficoltà negli ultimi anni si sono lievissimamente attenuate, ma non sono scomparse. Gli operatori tendono a non menzionare questo problema nelle loro preoccupazioni, ma è più per rassegnazione che per una reale risoluzione della questione. Siamo però in una fase storica molto particolare, con una serie di grandi e piccole riforme all'orizzonte che hanno il potenziale di cambiare l'assetto organizzativo del paese. Se questo non consentirà di ridurre e semplificare la burocrazia (non solo per quanto riguarda il mercato del lavoro, bensì per tutti gli adempimenti che riguardano l'universo della ristorazione), il settore perderà un treno importantissimo.

4. NUMERO DI PUBBLICI ESERCIZI

Si tende a stare sui problemi concreti di media e piccola scala trascurando i grandi numeri. Che invece sono molto molto importanti. Il numero più semplice da analizzare e che parecchio ci racconta è l'entità dei ristoranti e dei bar in Italia: siamo un paese che ospitava pre pandemia oltre 300 mila pubblici esercizi. Un'enormità. Non c'è nessun paese in Europa che ha numeri comparabili. Eppure la spesa pro capite in questi luoghi di consumo non è più alta che in Germania o in Francia, anzi. Questo cosa significa? Semplice: in Italia c'è una quantità smisurata di bar, pizzerie e ristoranti ma quasi tutti sgomitano e boccheggiano per stare in vita perché ci sono tantissimi operatori che si spartiscono un mercato non certo più ampio di quello degli altri paesi europei. Non sarebbe meglio, si chiedono in molti, un numero inferiore di esercizi ma più in salute, più strutturati, più capitalizzati e dunque maggiormente in grado di offrire prospettive di stipendio e di carriera ai collaboratori che a quel punto finalmente la smetterebbero di fuggire verso altri settori?

5. LE PERSONE HANNO CAMBIATO VITA

"La persona media che lavora nella ristorazione ha capito grazie al Covid che là fuori il mondo è tanto più bello e tanto più vario. Un mondo che non aveva mai avuto modo di sperimentare a causa di ritmi e orari disumani" continua ancora **Luca Lotterio**. "La gente" aggiunge ancora il ventisettenne CEO di RestWorld "ha imparato nuovi mestieri, ha scoperto nuovi lavori, nuovi interessi". In molti si sono resi insomma conto, aggiunge **Mattia Ferretti** di JoJolly "che quella che conducevano prima semplicemente non era vita: niente weekend, mai una serata in famiglia, un Natale a casa ogni tre anni. Coi ristoranti chiusi hanno visto che guadagnavano lo stesso facendo magari i magazzinieri però stando a casa tutti i fine settimana, stando a casa la sera e facendo le ferie a piacimento: sono risorse che non ritorneranno più indietro". Già, non ci pensano proprio!

"Per la prima volta in 25 anni di carriera io stesso ho assaporato la libertà. E guarda caso sono 25 anni che non vedo un periodo così buio per il reperimento di personale", dice **Valerio Capriotti** di Baccano. Lo conferma anche **Nicola Ultimo** food & beverage manager dell'hotel Park Hyatt di Milano: "Bisogna decidersi di qui in avanti a dare più spazio alla sfera privata. Non è possibile che i giovani che decidono di lavorare nella ristorazione debbano rinunciare totalmente alle attività sociali che svolgono i loro coetanei".

Qui davvero le sembianze del cambiamento sembrano trasformative e definitive. Epocali. Le persone non torneranno sui loro passi. Serviranno nuovi addetti e non ci saranno grandi chance per convincere chi ha deciso di uscire dall'industria. Ma per raggiungere nuovi addetti servono delle condizioni di attrattività che sono difficilissime da creare.

6. STIPENDI POCO ALLETTANTI & COSTO DEL LAVORO

Siamo a metà dei nostri 10 punti, ma lo abbiamo già capito: la situazione è drammatica e si può invertire solo a fronte di un aumento significativo degli stipendi. Ecco perché l'entità delle paghe è una faccenda cruciale: gli addetti alla ristorazione devono guadagnare di più. "Oltre alla riduzione della tassazione e dei contributi, un aumento degli stipendi potrà avvenire soltanto grazie a migliori business plan da parte dei datori di lavoro" spiega **Luca Lotterio** che ci accende una lampadina sulla qualità della classe imprenditoriale che lampeggerà ancora in seguito. "Molti pubblici esercizi sono pensati in maniera vecchissima e in questo modo è impossibile attrarre i giovani e le loro ambizioni. Ovvio che si vada a Londra o in Australia", dice **Matteo Musacci**, che aggiunge: "Non va dimenticato il tema del costo del lavoro" che sarà elevato anche altrove ma che in Italia è così anomalo da "favorire il lavoro nero e condizionare le scelte degli imprenditori".

"Gli stipendi sono bassi e lo sfruttamento è un dato di fatto", spiega **Giacomo Gironi** "ma è troppo facile dare addosso agli imprenditori. La realtà è che non c'è alfabetizzazione dell'imprenditore" quando si parla di formazione (e ne parleremo più in basso) bisognerebbe pensare a formare sì i dipendenti ma anche la proprietà "che spesso" continua Gironi "è fatta da gente che ha avuto i soldi in eredità da nonna e decide di aprire un ristorante". In uno scenario così complicato, con costi alti e tassazione inaudita ci si salva solo con un livello altissimo di professionalità e lucidità da parte degli imprenditori. E non sempre è così.

7. POCHI STUDENTI, POCHI IMMIGRATI, POCHI CAMERIERI

"Gli studenti fuori sede rappresentano una fetta significativa della forza lavoro" questo ci hanno detto quasi tutti gli operatori che abbiamo sentito. "E c'è anche da considerare" ci racconta **Nicola Ultimo** "che molte figure non accettano più di spostarsi da sud o dai piccoli centri per lavorare perché lo stipendio che riescono ad ottenere non compensa l'aumento del costo della vita nelle grandi città". E così si scopre che la didattica a distanza, oltre a tante altre conseguenze, ha avuto anche quella di mettere in imbarazzo la ristorazione. Se le lezioni le segui da Palermo o gli esami li fai da Catania, finisce che non puoi fare più gli extra la sera o nel weekend per arrotondare a Milano o a Bologna. Sono decine di migliaia di figure che sono venute meno anche solo a causa di questa nuova configurazione sociale e organizzativa della vita studentesca.

8. LA QUESTIONE GENERAZIONALE

"Oggi paghiamo uno scotto generazionale. Oggi i giovani sono i figli dei camerieri degli anni Ottanta che venivano presi a calci in culo, che venivano mandati a fare quel mestiere come una punizione. Quella generazione è un forte disincentivo per i ragazzi di oggi. Molto difficile che un papà incoraggi un figlio a fare il cameriere", spiega **Valerio Capriotti**, che chiude: "Torno a cercare personale, in questo momento me ne servono almeno 15".

"Manca l'attrattività della mansione", rincara la dose **Luca Lotterio** "nessuno ti dice: 'Mio padre fa il cameriere, che figata!'. Il ruolo continuare ad essere considerato di secondo piano. E poi questa generazione ha oltretutto la dannosa utopia generata dall'abbuffata di programmi tv". Insomma la generazione che in questi mesi è venuta meno (e che non ha alcuna intenzione di tornare a servire ai tavoli) è una generazione che faceva questo mestiere in parte vergognandosene o comunque non sostenuto dai genitori: abbastanza naturale che potendo si siano allontanati.

9. MANCANZA DI FORMAZIONE (MA NON DOVUNQUE)

"Occorre una rivalorizzazione degli Istituti Alberghieri, la maggior parte sono ormai solo accentratori di giovani disinteressati. E poi c'è un problema di formazione diffusa, anche gratuita. Un esempio? Io sono diventato imprenditore perché ho trovato sulla mia strada tantissimi corsi gratis per diventare imprenditore e quindi, anche se non era mia intenzione, sono diventato imprenditore", ad affondare il dito nella piaga è ancora **Luca Lotterio**.

"Altri paesi che fino a dieci anni fa mangiavano solo aringhe affumicate oggi investono decine di milioni l'anno in formazione alimentare, noi che siamo l'Italia trascuriamo questo aspetto. Ovvio che prima o poi questa anomalia genera conseguenze", aggiunge **Matteo Musacci** di **FIPE**. Un bel punto di vista sulla formazione ce lo dà **Chris Nulli** che da qualche anno ha inventato **Appetite For Disruption (A4D)**, un think tank che ha l'obiettivo di far crescere il mondo della ristorazione e si rivolge soprattutto ai player del fast casual, ovvero alle catene di qualità per capirci da Panino Giusto a Alice Pizza passando per Poke House o Pescaria. "In questo settore ci sono un po' di differenze rispetto alla ristorazione indipendente o a conduzione familiare. Le risorse umane entrano con una prospettiva di carriera long term e dunque in testa all'agenda degli operatori c'è la formazione: occorrono risorse ben addestrate e che restino fedeli nel tempo. Non servono persone che portino piatti al tavolo e basta, ma che siano in grado di trasmettere i valori di un brand e trasferire l'esperienza. Ormai alcune realtà" continua Nulli "hanno strutturato delle vere academy interne e erogano formazione anche su temi complessi come gli applicativi tecnologici". La percezione è netta: invece di continuare a snobbare le catene, la ristorazione indipendente (inclusa quella gastronomica) dovrebbe dare una approfondita occhiata a modelli organizzativi che appaiono ben più attrezzati (e sani) per rispondere alle emergenze e per restituire condizioni di lavoro più accettabili ai collaboratori.

10. PAURA DELLE NUOVE CHIUSURE

E chiudiamo la lista delle nostre 10 motivazioni a causa delle quali c'è una inedita crisi di reperimento delle risorse umane nel mondo della ristorazione, sottolineando una banalità: l'insicurezza non è una buona alleata. E purtroppo nel settore l'insicurezza giocoforza aleggia. E così anche se tra chi ha cambiato lavoro ci fosse qualcuno disposto a tornare nell'industria dell'Horeca, sarebbe comunque in questo specifico momento storico disincentivato da uno scenario che nel medio periodo resta nebuloso. Posso anche aver voglia di scommettere di nuovo sul

mio ruolo da maitre o da sommelier, ma perché mollare il lavoro che mi sono trovato nel frattempo quando a ottobre si rischia di dover chiudere nuovamente i ristoranti? E così la pandemia che tutto ha cambiato, ancora volteggia sopra le teste del settore e lo farà per qualche mese.



(fotogramma)

In conclusione? Stanti queste condizioni in termini di burocrazia, affitti e costo del lavoro e in assenza di riforme profonde e cambiamenti strutturali, le strade siano due. La prima è una riduzione significativa del numero degli esercizi (con conseguenze occupazionali tutte da verificare) in modo che gli operatori superstiti possano contare su una clientela maggiore e su una manodopera più professionale, motivata, appassionata e ben remunerata. La seconda strada inevitabilmente scarica oneri aggiuntivi sul consumatore finale. Se vogliamo un mondo della ristorazione più sostenibile, insomma, dobbiamo prepararci a pagare molto - molto! - di più una pizza, un cocktail, un'uscita a cena, un pranzo in trattoria. Uno scenario in cui i consumi si riducono e si concentrano (uscire meno volte a settimana, ad esempio) e in cui i pubblici esercizi calano di numero. Quelli che rimarranno avranno modo di rispettare maggiormente dipendenti e fornitori, ma saranno assai più costosi per i consumatori. Chi individua altre strade possibili, faccia un cenno. Perché è il tempo di analizzare le soluzioni più che di lamentarsi delle contingenze.

metro

 SEGUICI  

METEO



Covid: Stoppani (Fipe), 'coprifuoco a mezzanotte vale 16,5 mld per bar e ristoranti'

Milano, 7 giu. (Adnkronos) - L'allungamento del coprifuoco a mezzanotte in vigore da oggi è accolto positivamente da [Fipe](#), la Federazione Italiana Pubblici Esercizi. "Considerando che dalle 18 alle 2 i ristoranti incassano 17 miliardi di euro e i bar 5 miliardi, per un totale di 22 miliardi, la fascia oraria tra le 18 e la mezzanotte vale 16,5 miliardi di euro - spiega all'Adnkronos Lino Enrico Stoppani, presidente di [Fipe](#) -. Quello di oggi è un passaggio previsto, programmato, interlocutorio, verso la totale normalità, che speriamo arrivi dal 21 giugno con la limitazione dei vincoli orari".

L'allungamento del coprifuoco, oltre che a una maggiore offerta dei posti di lavoro, certamente comporterà una migliore distribuzione del costo del lavoro. "Le aperture allungate significano fatturati migliori - fa notare Stoppani - con una migliore gestione dei costi fissi come gli affitti, le utenze e le pesi amministrative che pesano per 24 ore, non solo sull'orario ridotto".

In questo momento, "ci può stare la fase di attenzione e monitoraggio degli andamenti", sottolinea il numero uno di [Fipe](#) ma dopo bar e ristoranti, ora sono le discoteche che devono poter ripartire: "La loro chiusura non solo crea danni economici per gli imprenditori - osserva Stoppani - ma lascia irrisolto il problema degli assembramenti della movida. Aprirle potrebbe essere la soluzione". Stoppani è comunque ottimista sui prossimi step del governo: "Abbiamo confidenza positiva per i prossimi mesi - conclude - soprattutto con i vaccini, che trasmettono tranquillità e sicurezza".

Cari ristoratori, ecco i 10 motivi per i quali non trovate più camerieri e cuochi

nuovavenezia.gelocal.it/il-gusto/2021/06/08/news/10_motivi_per_cui_ristoranti_non_trovano_camerieri_e_cuochi-304455300/

June 8, 2021

Storici, sociologi e analisti economici si affannano a prevedere in quali settori **la crisi globale dovuta alla pandemia** sarà trasformativa. In quali ambiti insomma cambierà le regole del gioco e obbligherà i giocatori ad impegnarsi in una partita totalmente diversa da prima. Il mondo della ristorazione si avvia ad essere uno di questi campi? Gli allarmi stanno suonando in queste settimane e non riguardano tanto le chiusure che hanno messo a dura prova i bilanci delle aziende o la mancanza di turismo, non riguardano neppure la crisi economica e la ipotizzabile diminuzione del potere d'acquisto dei cittadini. No. **La trasformazione avverrà, udite udite, a causa della mancanza di personale.** Paradossale, no? Diffusi timori per un aumento della disoccupazione e invece uno dei principali settori economici nazionali soffre perché non trova addetti! Oltretutto il problema pare essere trasversale a livello europeo: con i dovuti distinguo i mercati spagnolo, francese, tedesco e perfino britannico sono perlopiù tutti sulla stessa barca. In Italia la crisi è conclamata: "La ristorazione prova a ripartire ma non ce la fa perché mancano all'appello 150mila addetti", urla la [FIPE](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi.



Intendiamoci, problemi di questa natura ci son sempre stati (specie alla vigilia delle stagioni estive) e la spada di Damocle del reperimento delle risorse umane oscilla sulla testa dell'universo HoReCa (Hotel \ Restaurant \ Catering) da anni e anni. Ma questa volta i nodi sembrano aver trovato il modo di venire al pettine tutti assieme. **Inutile negare che il rischio di paralisi del settore è dietro l'angolo:** difficoltà e stress per gli operatori sono al loro massimo. Questo proprio in un momento, la ripresa post pandemica, che vede la domanda scatenata, pronta a recuperare tutto il tempo perduto in un anno e mezzo di emergenza sanitaria: tutti vogliono andare al ristorante, ma nessuno vuole lavorarci.

Per cercare di dire qualcosa di nuovo rispetto a quanto si sente ripetutamente da settimane tra lamentele e rare proposte costruttive, abbiamo sentito un gruppo di addetti ai lavori composito e articolato. Siamo partiti ad esempio dalle start up italiane che provano a dare una risposta agli imprenditori della ristorazione a caccia di personale in sala o in cucina. "Scusa se non sono riuscito a rispondere per tutto il giorno ma siamo in una situazione incredibile: da quando hanno riaperto i dehors siamo inondati di richieste. Da zero a cento in tantissimo tempo", dice **Mattia Ferretti di JoJolly** start up nata per combattere il mercato nero, le prestazioni illegali e il caporalato diffuso nel settore della ristorazione. "Siamo nati per aiutare i ristoratori a trovare persone extra in maniera rapida e offrire agli imprenditori la possibilità di regolarizzarle rapidamente. Da quando siamo nati abbiamo chiuso 8mila contratti e con la pandemia ci siamo specializzati anche in ricerca di rapporti fissi". JoJolly è una tra le tante start up italiane che stanno cercando di offrire soluzioni al problema del momento. Le altre rispondono ai nomi di **RestWorld e RistoCall** e la crescita di questi soggetti testimonia quanto sentito sia il problema. Fino a ieri bene o male col passaparola l'extra per coprire un turno si trovava e l'emergenza si tamponava, oggi il vecchio ecosistema non basta più.



(leoni)

Per meglio raccontare uno scenario complicato, oltre alle giovani start up tecnologiche abbiamo sentito ristoratori, rappresentanti delle associazioni, docenti e uomini di sala. Di seguito abbiamo provato a raggruppare le loro chiavi di lettura per argomento semplificando gli stimoli racimolati in 10 tematiche qui elencate in ordine puramente casuale, non di importanza. A partire dal tema che più fa arrabbiare gli operatori: l'eccessiva presenza - a detta loro - delle misure assistenziali.



1. LE MISURE ASSISTENZIALI

Naspi, cassa integrazione, reddito di cittadinanza. Il tritico oggi è lo spauracchio di molti operatori. Guardato con odio dagli imprenditori e considerato uno strumento di concorrenza sleale. "La dinamica delle chiusure e riaperture è stata decisiva in questo senso" ci spiega **Matteo Musacci** presidente dei giovani della **FIPE** "chi ha cassa integrazione o reddito di cittadinanza non rischia di perderlo per poi magari lavorare poche settimane e, in seguito a nuove chiusure, ritrovarsi nella difficoltà di ottenere di nuovo i sostegni".

"Quando propongo 1200 euro giusto per iniziare ad un comis che non sa ancora fare nulla mi guardano male: prendono 800 euro di disoccupazione, il resto lo integrano con qualche extra e qualche aiuto della famiglia ed ecco che a quella cifra ci arrivano senza dover andare a lavorare tutti i giorni", spiega **Valerio Capriotti**, uomo di sala navigato e oggi direttore di Baccano a pochi passi da Fontana di Trevi a Roma. "Se guardo anche alla mia carriera e ai sacrifici che ho fatto penso che oggi abbiamo l'unico stato in Occidente che incita i ragazzi a non lavorare e questo è un dramma per lo sviluppo". La verità è che con lo scenario attuale a molte figure conviene in termini economici starsene alla finestra piuttosto che venire a lavorare: "Parlo con persone" ci spiega **Giacomo Gironi** - restaurant manager, consulente e formatore - che "prendevo 700 euro in busta più 700 al nero. Oggi ne prendono 1100 grazie alle misure assistenziali, al massimo accettano qualche lavoretto in nero nel weekend ma non di certo un contratto".

2. L'ASPETTO PSICOLOGICO

Ma cosa ci azzecca la psicologia? Ci azzecca, ci azzecca. "Innanzitutto bisogna fare un distinguo: non esiste - non più del solito - un problema di reperimento delle risorse umane in cucina. Esiste un problema in sala. Perché? Perché a dispetto della narrativa degli ultimi anni, lavorare in sala è il vero mestiere faticoso, perché hai a che fare non coi tempi di cottura della carne ma con gli esseri umani e devi sempre farli sentire coinvolti, devi sempre essere di buon umore, devi interfacciarti con le persone. E questo è terribilmente usurante. Ecco perché è fondamentale sempre di più un supporto psicologico per il mondo della ristorazione in special modo per il mondo della sala". A parlare è sempre **Giacomo Gironi** che mette sul piatto una prospettiva nuova: prima di sorprenderci che non si trova gente a servire ai tavoli dobbiamo fare i conti con quanto sia faticoso questo lavoro se fatto a dovere. E possiamo ipotizzare che le implicazioni "di testa" siano ancora cresciute in questo periodo storico inedito e peculiare. Con sempre meno persone capaci di mettersi in sintonia con la clientela. E forse non è un caso che **Luca Lotterio**, startupper che incontreremo nel prosieguo dell'inchiesta, ci tiene a sottolineare di essere laureato in Psicologia del benessere...

3. LA BUROCRAZIA

Un punto da non trascurare è quello burocratico. "Sburocratizzare" è il primo comandamento (di otto) emerso dai lavori della sezione Food del Forum Ambrosetti diramati nel rapporto "La Roadmap del futuro per il Food&Beverage" lo scorso 4 giugno. Le difficoltà negli ultimi anni si sono lievissimamente attenuate, ma non sono scomparse. Gli operatori tendono a non menzionare questo problema nelle loro preoccupazioni, ma è più per rassegnazione che per una reale risoluzione della questione. Siamo però in una fase storica molto particolare, con una serie di grandi e piccole riforme all'orizzonte che hanno il potenziale di cambiare l'assetto organizzativo del paese. Se questo non consentirà di ridurre e semplificare la burocrazia (non solo per quanto riguarda il mercato del lavoro, bensì per tutti gli adempimenti che riguardano l'universo della ristorazione), il settore perderà un treno importantissimo.

4. NUMERO DI PUBBLICI ESERCIZI

Si tende a stare sui problemi concreti di media e piccola scala trascurando i grandi numeri. Che invece sono molto molto importanti. Il numero più semplice da analizzare e che parecchio ci racconta è l'entità dei ristoranti e dei bar in Italia: siamo un paese che ospitava pre pandemia oltre 300 mila pubblici esercizi. Un'enormità. Non c'è nessun paese in Europa che ha numeri comparabili. Eppure la spesa pro capite in questi luoghi di consumo non è più alta che in Germania o in Francia, anzi. Questo cosa significa? Semplice: in Italia c'è una quantità smisurata di bar, pizzerie e ristoranti ma quasi tutti sgomitano e boccheggiano per stare in vita perché ci sono tantissimi operatori che si spartiscono un mercato non certo più ampio di quello degli altri paesi europei. Non sarebbe meglio, si chiedono in molti, un numero inferiore di esercizi ma più in salute, più strutturati, più capitalizzati e dunque maggiormente in grado di offrire prospettive di stipendio e di carriera ai collaboratori che a quel punto finalmente la smetterebbero di fuggire verso altri settori?

5. LE PERSONE HANNO CAMBIATO VITA

"La persona media che lavora nella ristorazione ha capito grazie al Covid che là fuori il mondo è tanto più bello e tanto più vario. Un mondo che non aveva mai avuto modo di sperimentare a causa di ritmi e orari disumani" continua ancora **Luca Lotterio**. "La gente" aggiunge ancora il ventisettenne CEO di RestWorld "ha imparato nuovi mestieri, ha scoperto nuovi lavori, nuovi interessi". In molti si sono resi insomma conto, aggiunge **Mattia Ferretti** di JoJolly "che quella che conducevano prima semplicemente non era vita: niente weekend, mai una serata in famiglia, un Natale a casa ogni tre anni. Coi ristoranti chiusi hanno visto che guadagnavano lo stesso facendo magari i magazzinieri però stando a casa tutti i fine settimana, stando a casa la sera e facendo le ferie a piacimento: sono risorse che non ritorneranno più indietro". Già, non ci pensano proprio!

"Per la prima volta in 25 anni di carriera io stesso ho assaporato la libertà. E guarda caso sono 25 anni che non vedo un periodo così buio per il reperimento di personale", dice **Valerio Capriotti** di Baccano. Lo conferma anche **Nicola Ultimo** food & beverage manager dell'hotel Park Hyatt di Milano: "Bisogna decidersi di qui in avanti a dare più spazio alla sfera privata. Non è possibile che i giovani che decidono di lavorare nella ristorazione debbano rinunciare totalmente alle attività sociali che svolgono i loro coetanei".

Qui davvero le sembianze del cambiamento sembrano trasformative e definitive. Epocali. Le persone non torneranno sui loro passi. Serviranno nuovi addetti e non ci saranno grandi chance per convincere chi ha deciso di uscire dall'industria. Ma per raggiungere nuovi addetti servono delle condizioni di attrattività che sono difficilissime da creare.

6. STIPENDI POCO ALLETTANTI & COSTO DEL LAVORO

Siamo a metà dei nostri 10 punti, ma lo abbiamo già capito: la situazione è drammatica e si può invertire solo a fronte di un aumento significativo degli stipendi. Ecco perché l'entità delle paghe è una faccenda cruciale: gli addetti alla ristorazione devono guadagnare di più. "Oltre alla riduzione della tassazione e dei contributi, un aumento degli stipendi potrà avvenire soltanto grazie a migliori business plan da parte dei datori di lavoro" spiega **Luca Lotterio** che ci accende una lampadina sulla qualità della classe imprenditoriale che lampeggerà ancora in seguito. "Molti pubblici esercizi sono pensati in maniera vecchissima e in questo modo è impossibile attrarre i giovani e le loro ambizioni. Ovvio che si vada a Londra o in Australia", dice **Matteo Musacci**, che aggiunge: "Non va dimenticato il tema del costo del lavoro" che sarà elevato anche altrove ma che in Italia è così anomalo da "favorire il lavoro nero e condizionare le scelte degli imprenditori".

"Gli stipendi sono bassi e lo sfruttamento è un dato di fatto", spiega **Giacomo Gironi** "ma è troppo facile dare addosso agli imprenditori. La realtà è che non c'è alfabetizzazione dell'imprenditore" quando si parla di formazione (e ne parleremo più in basso) bisognerebbe pensare a formare sì i dipendenti ma anche la proprietà "che spesso" continua Gironi "è fatta da gente che ha avuto i soldi in eredità da nonna e decide di aprire un ristorante". In uno scenario così complicato, con costi alti e tassazione inaudita ci si salva solo con un livello altissimo di professionalità e lucidità da parte degli imprenditori. E non sempre è così.

7. POCHI STUDENTI, POCHI IMMIGRATI, POCHI CAMERIERI

"Gli studenti fuori sede rappresentano una fetta significativa della forza lavoro" questo ci hanno detto quasi tutti gli operatori che abbiamo sentito. "E c'è anche da considerare" ci racconta **Nicola Ultimo** "che molte figure non accettano più di spostarsi da sud o dai piccoli centri per lavorare perché lo stipendio che riescono ad ottenere non compensa l'aumento del costo della vita nelle grandi città". E così si scopre che la didattica a distanza, oltre a tante altre conseguenze, ha avuto anche quella di mettere in imbarazzo la ristorazione. Se le lezioni le segui da Palermo o gli esami li fai da Catania, finisce che non puoi fare più gli extra la sera o nel weekend per arrotondare a Milano o a Bologna. Sono decine di migliaia di figure che sono venute meno anche solo a causa di questa nuova configurazione sociale e organizzativa della vita studentesca.

8. LA QUESTIONE GENERAZIONALE

"Oggi paghiamo uno scotto generazionale. Oggi i giovani sono i figli dei camerieri degli anni Ottanta che venivano presi a calci in culo, che venivano mandati a fare quel mestiere come una punizione. Quella generazione è un forte disincentivo per i ragazzi di oggi. Molto difficile che un papà incoraggi un figlio a fare il cameriere", spiega **Valerio Capriotti**, che chiude: "Torno a cercare personale, in questo momento me ne servono almeno 15".

"Manca l'attrattività della mansione", rincara la dose **Luca Lotterio** "nessuno ti dice: 'Mio padre fa il cameriere, che figata!'. Il ruolo continuare ad essere considerato di secondo piano. E poi questa generazione ha oltretutto la dannosa utopia generata dall'abbuffata di programmi tv". Insomma la generazione che in questi mesi è venuta meno (e che non ha alcuna intenzione di tornare a servire ai tavoli) è una generazione che faceva questo mestiere in parte vergognandosene o comunque non sostenuto dai genitori: abbastanza naturale che potendo si siano allontanati.

9. MANCANZA DI FORMAZIONE (MA NON DOVUNQUE)

"Occorre una rivalorizzazione degli Istituti Alberghieri, la maggior parte sono ormai solo accentratori di giovani disinteressati. E poi c'è un problema di formazione diffusa, anche gratuita. Un esempio? Io sono diventato imprenditore perché ho trovato sulla mia strada tantissimi corsi gratis per diventare imprenditore e quindi, anche se non era mia intenzione, sono diventato imprenditore", ad affondare il dito nella piaga è ancora **Luca Lotterio**.

"Altri paesi che fino a dieci anni fa mangiavano solo aringhe affumicate oggi investono decine di milioni l'anno in formazione alimentare, noi che siamo l'Italia trascuriamo questo aspetto. Ovvio che prima o poi questa anomalia genera conseguenze", aggiunge **Matteo Musacci** di **FIPE**. Un bel punto di vista sulla formazione ce lo dà **Chris Nulli** che da qualche anno ha inventato **Appetite For Disruption (A4D)**, un think tank che ha l'obiettivo di far crescere il mondo della ristorazione e si rivolge soprattutto ai player del fast casual, ovvero alle catene di qualità per capirci da Panino Giusto a Alice Pizza passando per Poke House o Pescaria. "In questo settore ci sono un po' di differenze rispetto alla ristorazione indipendente o a conduzione familiare. Le risorse umane entrano con una prospettiva di carriera long term e dunque in testa all'agenda degli operatori c'è la formazione: occorrono risorse ben addestrate e che restino fedeli nel tempo. Non servono persone che portino piatti al tavolo e basta, ma che siano in grado di trasmettere i valori di un brand e trasferire l'esperienza. Ormai alcune realtà" continua Nulli "hanno strutturato delle vere academy interne e erogano formazione anche su temi complessi come gli applicativi tecnologici". La percezione è netta: invece di continuare a snobbare le catene, la ristorazione indipendente (inclusa quella gastronomica) dovrebbe dare una approfondita occhiata a modelli organizzativi che appaiono ben più attrezzati (e sani) per rispondere alle emergenze e per restituire condizioni di lavoro più accettabili ai collaboratori.

10. PAURA DELLE NUOVE CHIUSURE

E chiudiamo la lista delle nostre 10 motivazioni a causa delle quali c'è una inedita crisi di reperimento delle risorse umane nel mondo della ristorazione, sottolineando una banalità: l'insicurezza non è una buona alleata. E purtroppo nel settore l'insicurezza giocoforza aleggia. E così anche se tra chi ha cambiato lavoro ci fosse qualcuno disposto a tornare nell'industria dell'Horeca, sarebbe comunque in questo specifico momento storico disincentivato da uno scenario che nel medio periodo resta nebuloso. Posso anche aver voglia di scommettere di nuovo sul

mio ruolo da maitre o da sommelier, ma perché mollare il lavoro che mi sono trovato nel frattempo quando a ottobre si rischia di dover chiudere nuovamente i ristoranti? E così la pandemia che tutto ha cambiato, ancora volteggia sopra le teste del settore e lo farà per qualche mese.



(fotogramma)

In conclusione? Stanti queste condizioni in termini di burocrazia, affitti e costo del lavoro e in assenza di riforme profonde e cambiamenti strutturali, le strade siano due. La prima è una riduzione significativa del numero degli esercizi (con conseguenze occupazionali tutte da verificare) in modo che gli operatori superstiti possano contare su una clientela maggiore e su una manodopera più professionale, motivata, appassionata e ben remunerata. La seconda strada inevitabilmente scarica oneri aggiuntivi sul consumatore finale. Se vogliamo un mondo della ristorazione più sostenibile, insomma, dobbiamo prepararci a pagare molto - molto! - di più una pizza, un cocktail, un'uscita a cena, un pranzo in trattoria. Uno scenario in cui i consumi si riducono e si concentrano (uscire meno volte a settimana, ad esempio) e in cui i pubblici esercizi calano di numero. Quelli che rimarranno avranno modo di rispettare maggiormente dipendenti e fornitori, ma saranno assai più costosi per i consumatori. Chi individua altre strade possibili, faccia un cenno. Perché è il tempo di analizzare le soluzioni più che di lamentarsi delle contingenze.

Cari ristoratori, ecco i 10 motivi per i quali non trovate più camerieri e cuochi

tribunatreviso.gelocal.it/il-gusto/2021/06/08/news/10_motivi_per_cui_ristoranti_non_trovano_camerieri_e_cuochi-304455300/

June 8, 2021

Storici, sociologi e analisti economici si affannano a prevedere in quali settori **la crisi globale dovuta alla pandemia** sarà trasformativa. In quali ambiti insomma cambierà le regole del gioco e obbligherà i giocatori ad impegnarsi in una partita totalmente diversa da prima. Il mondo della ristorazione si avvia ad essere uno di questi campi? Gli allarmi stanno suonando in queste settimane e non riguardano tanto le chiusure che hanno messo a dura prova i bilanci delle aziende o la mancanza di turismo, non riguardano neppure la crisi economica e la ipotizzabile diminuzione del potere d'acquisto dei cittadini. No. **La trasformazione avverrà, udite udite, a causa della mancanza di personale.**

Paradossale, no? Diffusi timori per un aumento della disoccupazione e invece uno dei principali settori economici nazionali soffre perché non trova addetti! Oltretutto il problema pare essere trasversale a livello europeo: con i dovuti distinguo i mercati spagnolo, francese, tedesco e perfino britannico sono perlopiù tutti sulla stessa barca. In Italia la crisi è conclamata: "La ristorazione prova a ripartire ma non ce la fa perché mancano all'appello 150mila addetti", urla la [FIPE](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi.



Intendiamoci, problemi di questa natura ci son sempre stati (specie alla vigilia delle stagioni estive) e la spada di Damocle del reperimento delle risorse umane oscilla sulla testa dell'universo HoReCa (Hotel \ Restaurant \ Catering) da anni e anni. Ma questa volta i nodi sembrano aver trovato il modo di venire al pettine tutti assieme. **Inutile negare che il rischio di paralisi del settore è dietro l'angolo:** difficoltà e stress per gli operatori sono al loro massimo. Questo proprio in un momento, la ripresa post pandemica, che vede la domanda scatenata, pronta a recuperare tutto il tempo perduto in un anno e mezzo di emergenza sanitaria: tutti vogliono andare al ristorante, ma nessuno vuole lavorarci.

Per cercare di dire qualcosa di nuovo rispetto a quanto si sente ripetutamente da settimane tra lamentele e rare proposte costruttive, abbiamo sentito un gruppo di addetti ai lavori composito e articolato. Siamo partiti ad esempio dalle start up italiane che provano a dare una risposta agli imprenditori della ristorazione a caccia di personale in sala o in cucina. "Scusa se non sono riuscito a rispondere per tutto il giorno ma siamo in una situazione incredibile: da quando hanno riaperto i dehors siamo inondata di richieste. Da zero a cento in tantissimo tempo", dice **Mattia Ferretti di JoJolly** start up nata per combattere il mercato nero, le prestazioni illegali e il caporalato diffuso nel settore della ristorazione. "Siamo nati per aiutare i ristoratori a trovare persone extra in maniera rapida e offrire agli imprenditori la possibilità di regolarizzarle rapidamente. Da quando siamo nati abbiamo chiuso 8mila contratti e con la pandemia ci siamo specializzati anche in ricerca di rapporti fissi". JoJolly è una tra le tante start up italiane che stanno cercando di offrire soluzioni al problema del momento. Le altre rispondono ai nomi di **RestWorld e RistoCall** e la crescita di questi soggetti testimonia quanto sentito sia il problema. Fino a ieri bene o male col passaparola l'extra per coprire un turno si trovava e l'emergenza si tamponava, oggi il vecchio ecosistema non basta più.



(leoni)

Per meglio raccontare uno scenario complicato, oltre alle giovani start up tecnologiche abbiamo sentito ristoratori, rappresentanti delle associazioni, docenti e uomini di sala. Di seguito abbiamo provato a raggruppare le loro chiavi di lettura per argomento semplificando gli stimoli racimolati in 10 tematiche qui elencate in ordine puramente casuale, non di importanza. A partire dal tema che più fa arrabbiare gli operatori: l'eccessiva presenza - a detta loro - delle misure assistenziali.



1. LE MISURE ASSISTENZIALI

Naspi, cassa integrazione, reddito di cittadinanza. Il tritico oggi è lo spauracchio di molti operatori. Guardato con odio dagli imprenditori e considerato uno strumento di concorrenza sleale. "La dinamica delle chiusure e riaperture è stata decisiva in questo senso" ci spiega **Matteo Musacci** presidente dei giovani della **FIPE** "chi ha cassa integrazione o reddito di cittadinanza non rischia di perderlo per poi magari lavorare poche settimane e, in seguito a nuove chiusure, ritrovarsi nella difficoltà di ottenere di nuovo i sostegni".

"Quando propongo 1200 euro giusto per iniziare ad un comis che non sa ancora fare nulla mi guardano male: prendono 800 euro di disoccupazione, il resto lo integrano con qualche extra e qualche aiuto della famiglia ed ecco che a quella cifra ci arrivano senza dover andare a lavorare tutti i giorni", spiega **Valerio Capriotti**, uomo di sala navigato e oggi direttore di Baccano a pochi passi da Fontana di Trevi a Roma. "Se guardo anche alla mia carriera e ai sacrifici che ho fatto penso che oggi abbiamo l'unico stato in Occidente che incita i ragazzi a non lavorare e questo è un dramma per lo sviluppo". La verità è che con lo scenario attuale a molte figure conviene in termini economici starsene alla finestra piuttosto che venire a lavorare: "Parlo con persone" ci spiega **Giacomo Gironi** - restaurant manager, consulente e formatore - che "prendevo 700 euro in busta più 700 al nero. Oggi ne prendono 1100 grazie alle misure assistenziali, al massimo accettano qualche lavoretto in nero nel weekend ma non di certo un contratto".

2. L'ASPETTO PSICOLOGICO

Ma cosa ci azzecca la psicologia? Ci azzecca, ci azzecca. "Innanzitutto bisogna fare un distinguo: non esiste - non più del solito - un problema di reperimento delle risorse umane in cucina. Esiste un problema in sala. Perché? Perché a dispetto della narrativa degli ultimi anni, lavorare in sala è il vero mestiere faticoso, perché hai a che fare non coi tempi di cottura della carne ma con gli esseri umani e devi sempre farli sentire coinvolti, devi sempre essere di buon umore, devi interfacciarti con le persone. E questo è terribilmente usurante. Ecco perché è fondamentale sempre di più un supporto psicologico per il mondo della ristorazione in special modo per il mondo della sala". A parlare è sempre **Giacomo Gironi** che mette sul piatto una prospettiva nuova: prima di sorprenderci che non si trova gente a servire ai tavoli dobbiamo fare i conti con quanto sia faticoso questo lavoro se fatto a dovere. E possiamo ipotizzare che le implicazioni "di testa" siano ancora cresciute in questo periodo storico inedito e peculiare. Con sempre meno persone capaci di mettersi in sintonia con la clientela. E forse non è un caso che **Luca Lotterio**, startupper che incontreremo nel prosieguo dell'inchiesta, ci tiene a sottolineare di essere laureato in Psicologia del benessere...

3. LA BUROCRAZIA

Un punto da non trascurare è quello burocratico. "Sburocratizzare" è il primo comandamento (di otto) emerso dai lavori della sezione Food del Forum Ambrosetti diramati nel rapporto "La Roadmap del futuro per il Food&Beverage" lo scorso 4 giugno. Le difficoltà negli ultimi anni si sono lievissimamente attenuate, ma non sono scomparse. Gli operatori tendono a non menzionare questo problema nelle loro preoccupazioni, ma è più per rassegnazione che per una reale risoluzione della questione. Siamo però in una fase storica molto particolare, con una serie di grandi e piccole riforme all'orizzonte che hanno il potenziale di cambiare l'assetto organizzativo del paese. Se questo non consentirà di ridurre e semplificare la burocrazia (non solo per quanto riguarda il mercato del lavoro, bensì per tutti gli adempimenti che riguardano l'universo della ristorazione), il settore perderà un treno importantissimo.

4. NUMERO DI PUBBLICI ESERCIZI

Si tende a stare sui problemi concreti di media e piccola scala trascurando i grandi numeri. Che invece sono molto molto importanti. Il numero più semplice da analizzare e che parecchio ci racconta è l'entità dei ristoranti e dei bar in Italia: siamo un paese che ospitava pre pandemia oltre 300 mila pubblici esercizi. Un'enormità. Non c'è nessun paese in Europa che ha numeri comparabili. Eppure la spesa pro capite in questi luoghi di consumo non è più alta che in Germania o in Francia, anzi. Questo cosa significa? Semplice: in Italia c'è una quantità smisurata di bar, pizzerie e ristoranti ma quasi tutti sgomitano e boccheggiano per stare in vita perché ci sono tantissimi operatori che si spartiscono un mercato non certo più ampio di quello degli altri paesi europei. Non sarebbe meglio, si chiedono in molti, un numero inferiore di esercizi ma più in salute, più strutturati, più capitalizzati e dunque maggiormente in grado di offrire prospettive di stipendio e di carriera ai collaboratori che a quel punto finalmente la smetterebbero di fuggire verso altri settori?

5. LE PERSONE HANNO CAMBIATO VITA

"La persona media che lavora nella ristorazione ha capito grazie al Covid che là fuori il mondo è tanto più bello e tanto più vario. Un mondo che non aveva mai avuto modo di sperimentare a causa di ritmi e orari disumani" continua ancora **Luca Lotterio**. "La gente" aggiunge ancora il ventisettenne CEO di RestWorld "ha imparato nuovi mestieri, ha scoperto nuovi lavori, nuovi interessi". In molti si sono resi insomma conto, aggiunge **Mattia Ferretti** di JoJolly "che quella che conducevano prima semplicemente non era vita: niente weekend, mai una serata in famiglia, un Natale a casa ogni tre anni. Coi ristoranti chiusi hanno visto che guadagnavano lo stesso facendo magari i magazzinieri però stando a casa tutti i fine settimana, stando a casa la sera e facendo le ferie a piacimento: sono risorse che non ritorneranno più indietro". Già, non ci pensano proprio!

"Per la prima volta in 25 anni di carriera io stesso ho assaporato la libertà. E guarda caso sono 25 anni che non vedo un periodo così buio per il reperimento di personale", dice **Valerio Capriotti** di Baccano. Lo conferma anche **Nicola Ultimo** food & beverage manager dell'hotel Park Hyatt di Milano: "Bisogna decidersi di qui in avanti a dare più spazio alla sfera privata. Non è possibile che i giovani che decidono di lavorare nella ristorazione debbano rinunciare totalmente alle attività sociali che svolgono i loro coetanei".

Qui davvero le sembianze del cambiamento sembrano trasformative e definitive. Epocali. Le persone non torneranno sui loro passi. Serviranno nuovi addetti e non ci saranno grandi chance per convincere chi ha deciso di uscire dall'industria. Ma per raggiungere nuovi addetti servono delle condizioni di attrattività che sono difficilissime da creare.

6. STIPENDI POCO ALLETTANTI & COSTO DEL LAVORO

Siamo a metà dei nostri 10 punti, ma lo abbiamo già capito: la situazione è drammatica e si può invertire solo a fronte di un aumento significativo degli stipendi. Ecco perché l'entità delle paghe è una faccenda cruciale: gli addetti alla ristorazione devono guadagnare di più. "Oltre alla riduzione della tassazione e dei contributi, un aumento degli stipendi potrà avvenire soltanto grazie a migliori business plan da parte dei datori di lavoro" spiega **Luca Lotterio** che ci accende una lampadina sulla qualità della classe imprenditoriale che lampeggerà ancora in seguito. "Molti pubblici esercizi sono pensati in maniera vecchissima e in questo modo è impossibile attrarre i giovani e le loro ambizioni. Ovvio che si vada a Londra o in Australia", dice **Matteo Musacci**, che aggiunge: "Non va dimenticato il tema del costo del lavoro" che sarà elevato anche altrove ma che in Italia è così anomalo da "favorire il lavoro nero e condizionare le scelte degli imprenditori".

"Gli stipendi sono bassi e lo sfruttamento è un dato di fatto", spiega **Giacomo Gironi** "ma è troppo facile dare addosso agli imprenditori. La realtà è che non c'è alfabetizzazione dell'imprenditore" quando si parla di formazione (e ne parleremo più in basso) bisognerebbe pensare a formare sì i dipendenti ma anche la proprietà "che spesso" continua Gironi "è fatta da gente che ha avuto i soldi in eredità da nonna e decide di aprire un ristorante". In uno scenario così complicato, con costi alti e tassazione inaudita ci si salva solo con un livello altissimo di professionalità e lucidità da parte degli imprenditori. E non sempre è così.

7. POCHI STUDENTI, POCHI IMMIGRATI, POCHI CAMERIERI

"Gli studenti fuori sede rappresentano una fetta significativa della forza lavoro" questo ci hanno detto quasi tutti gli operatori che abbiamo sentito. "E c'è anche da considerare" ci racconta **Nicola Ultimo** "che molte figure non accettano più di spostarsi da sud o dai piccoli centri per lavorare perché lo stipendio che riescono ad ottenere non compensa l'aumento del costo della vita nelle grandi città". E così si scopre che la didattica a distanza, oltre a tante altre conseguenze, ha avuto anche quella di mettere in imbarazzo la ristorazione. Se le lezioni le segui da Palermo o gli esami li fai da Catania, finisce che non puoi fare più gli extra la sera o nel weekend per arrotondare a Milano o a Bologna. Sono decine di migliaia di figure che sono venute meno anche solo a causa di questa nuova configurazione sociale e organizzativa della vita studentesca.

8. LA QUESTIONE GENERAZIONALE

"Oggi paghiamo uno scotto generazionale. Oggi i giovani sono i figli dei camerieri degli anni Ottanta che venivano presi a calci in culo, che venivano mandati a fare quel mestiere come una punizione. Quella generazione è un forte disincentivo per i ragazzi di oggi. Molto difficile che un papà incoraggi un figlio a fare il cameriere", spiega **Valerio Capriotti**, che chiude: "Torno a cercare personale, in questo momento me ne servono almeno 15".

"Manca l'attrattività della mansione", rincara la dose **Luca Lotterio** "nessuno ti dice: 'Mio padre fa il cameriere, che figata!'. Il ruolo continuare ad essere considerato di secondo piano. E poi questa generazione ha oltretutto la dannosa utopia generata dall'abbuffata di programmi tv". Insomma la generazione che in questi mesi è venuta meno (e che non ha alcuna intenzione di tornare a servire ai tavoli) è una generazione che faceva questo mestiere in parte vergognandosene o comunque non sostenuto dai genitori: abbastanza naturale che potendo si siano allontanati.

9. MANCANZA DI FORMAZIONE (MA NON DOVUNQUE)

"Occorre una rivalorizzazione degli Istituti Alberghieri, la maggior parte sono ormai solo accentratori di giovani disinteressati. E poi c'è un problema di formazione diffusa, anche gratuita. Un esempio? Io sono diventato imprenditore perché ho trovato sulla mia strada tantissimi corsi gratis per diventare imprenditore e quindi, anche se non era mia intenzione, sono diventato imprenditore", ad affondare il dito nella piaga è ancora **Luca Lotterio**.

"Altri paesi che fino a dieci anni fa mangiavano solo aringhe affumicate oggi investono decine di milioni l'anno in formazione alimentare, noi che siamo l'Italia trascuriamo questo aspetto. Ovvio che prima o poi questa anomalia genera conseguenze", aggiunge **Matteo Musacci** di **FIPE**. Un bel punto di vista sulla formazione ce lo dà **Chris Nulli** che da qualche anno ha inventato **Appetite For Disruption (A4D)**, un think tank che ha l'obiettivo di far crescere il mondo della ristorazione e si rivolge soprattutto ai player del fast casual, ovvero alle catene di qualità per capirci da Panino Giusto a Alice Pizza passando per Poke House o Pescaria. "In questo settore ci sono un po' di differenze rispetto alla ristorazione indipendente o a conduzione familiare. Le risorse umane entrano con una prospettiva di carriera long term e dunque in testa all'agenda degli operatori c'è la formazione: occorrono risorse ben addestrate e che restino fedeli nel tempo. Non servono persone che portino piatti al tavolo e basta, ma che siano in grado di trasmettere i valori di un brand e trasferire l'esperienza. Ormai alcune realtà" continua Nulli "hanno strutturato delle vere academy interne e erogano formazione anche su temi complessi come gli applicativi tecnologici". La percezione è netta: invece di continuare a snobbare le catene, la ristorazione indipendente (inclusa quella gastronomica) dovrebbe dare una approfondita occhiata a modelli organizzativi che appaiono ben più attrezzati (e sani) per rispondere alle emergenze e per restituire condizioni di lavoro più accettabili ai collaboratori.

10. PAURA DELLE NUOVE CHIUSURE

E chiudiamo la lista delle nostre 10 motivazioni a causa delle quali c'è una inedita crisi di reperimento delle risorse umane nel mondo della ristorazione, sottolineando una banalità: l'insicurezza non è una buona alleata. E purtroppo nel settore l'insicurezza giocoforza aleggia. E così anche se tra chi ha cambiato lavoro ci fosse qualcuno disposto a tornare nell'industria dell'Horeca, sarebbe comunque in questo specifico momento storico disincentivato da uno scenario che nel medio periodo resta nebuloso. Posso anche aver voglia di scommettere di nuovo sul

mio ruolo da maitre o da sommelier, ma perché mollare il lavoro che mi sono trovato nel frattempo quando a ottobre si rischia di dover chiudere nuovamente i ristoranti? E così la pandemia che tutto ha cambiato, ancora volteggia sopra le teste del settore e lo farà per qualche mese.



(fotogramma)

In conclusione? Stanti queste condizioni in termini di burocrazia, affitti e costo del lavoro e in assenza di riforme profonde e cambiamenti strutturali, le strade siano due. La prima è una riduzione significativa del numero degli esercizi (con conseguenze occupazionali tutte da verificare) in modo che gli operatori superstiti possano contare su una clientela maggiore e su una manodopera più professionale, motivata, appassionata e ben remunerata. La seconda strada inevitabilmente scarica oneri aggiuntivi sul consumatore finale. Se vogliamo un mondo della ristorazione più sostenibile, insomma, dobbiamo prepararci a pagare molto - molto! - di più una pizza, un cocktail, un'uscita a cena, un pranzo in trattoria. Uno scenario in cui i consumi si riducono e si concentrano (uscire meno volte a settimana, ad esempio) e in cui i pubblici esercizi calano di numero. Quelli che rimarranno avranno modo di rispettare maggiormente dipendenti e fornitori, ma saranno assai più costosi per i consumatori. Chi individua altre strade possibili, faccia un cenno. Perché è il tempo di analizzare le soluzioni più che di lamentarsi delle contingenze.

Mascherine, scoppia lo scontro sulle discoteche

ilgiornale.it/news/cronache/scontro-su-discoteche-riapriamo-luglio-green-pass-e-1953066.html

Federico Garau

June 8, 2021



Si fa sempre più acceso il dibattito sulla riapertura delle **discoteche**, con il governo ed il Cts ancora indecisi sul da farsi ed i proprietari dei locali pronti a protestare e ad riprendere l'attività nel mese di luglio, a prescindere da quali saranno le direttive.

Ancora tanti gli argomenti su cui discutere, dall'uso della mascherina ai limiti di capienza. Su una cosa tutti sembrerebbero essere d'accordo: il **green pass**: tuttavia sono ancora tante le decisioni che l'esecutivo deve prendere prima di dare il tanto agognato via libera.

Al momento un modello di protocollo è già stato sottoposto al Comitato tecnico scientifico da parte delle associazioni sindacali che appoggiano il settore, tuttavia gli esperti non hanno ancora espresso alcun giudizio in merito. Fra poche ore, fanno sapere da *Repubblica*, si terrà un incontro fra il Silb-Fipe (Associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo) ed il sottosegretario di Stato al ministero della Salute Andrea Costa per discutere sul tema. *"Ho dato la mia disponibilità a incontrare le associazioni di gestori di discoteche perché penso sia urgente dare anche a loro delle risposte"*, ha dichiarato Costa. Mettendosi a disposizione dei lavoratori del settore, il sottosegretario ha però voluto prendere le distanze da coloro che hanno espresso l'intenzione di riaprire comunque il 21 giugno, quando sarà abolito il coprifuoco: *"Le prove di forza non aiutano nessuno"*.

Green pass ed accessi in sicurezza

Si procede a rilento perché sono ancora tanti i punti da chiarire. Al momento a mettere tutti d'accordo è solo la certificazione verde, obbligatoria per coloro che intenderanno accedere ai locali. La proposta del green pass, avanzata dai sindacati, è piaciuta sia al governo che al Cts. *"Io credo che si possa trovare una soluzione per declinarlo anche alle discoteche"*, ha infatti dichiarato il sottosegretario Costa. *"Mi auguro che ci sia un'apertura da parte del ministero della Salute, perché il passaggio verso la normalità deve essere affidato ai vaccini"*, ha affermato anche il leghista Massimiliano Fedriga, presidente della Conferenza delle Regioni e governatore del Friuli Venezia Giulia.

Persino il consulente del ministro Speranza Walter Ricciardi, capace di trasalire al solo sentir parlare di riapertura delle discoteche, pare tranquillizzarsi al pensiero di una certificazione. *"Sulle discoteche mi sembra di rivivere il giorno della marmotta. Non si può ballare e parlare al chiuso senza mascherina, sì invece se c'è un pass vaccinale"*, ha dichiarato.

Il boom dei vaccini spinto dai ragazzi. "Sì alle discoteche con il green pass"

*"Sì alle discoteche purché aprano a vaccinati, persone immuni con anticorpi attivi dopo l'infezione e a chi si fa il **tampone** entrando"*, è stato il commento del direttore delle Malattie infettive dell'ospedale Sacco di Milano Massimo Galli. *"Inutile scatenare rivolte su questi temi: quello che conta è sapere se questa cosa può essere fatta in sicurezza"*, ha aggiunto, proponendo di sottoporre a tampone tutti coloro che intendono trascorrere la serata in discoteca. *"È un piccolo dazio per chi vuole andare a divertirsi senza per questo essere demonizzato"*.

Mascherine, limitazioni, biglietti online

Fra le proposte dei sindacati, anche quella di consentire l'acquisto online dei ticket per accedere alle discoteche unicamente a coloro che si trovano in possesso della certificazione verde. Coloro che intendono comprare i biglietti alla cassa, invece, dovranno sottoporsi ad una sorta di triage.

In discoteca, inoltre, potranno entrare soltanto coloro che indossano la **mascherina**, che dovrà essere utilizzata per entrare ed uscire dal locale o durante le file. *"Non è pensabile indossarla durante il ballo, sarebbe anche pericoloso"*, si legge nel documento del Silb.

Poco si può fare per quanto riguarda il distanziamento, impossibile da mantenere all'interno delle sale da ballo. *"La discoteca è il luogo in cui per definizione è impossibile mantenerlo. Bisogna ragionare su altri parametri"*, ha dichiarato Costa, che spinge per una riapertura con **ingressi contingentati**.

Una proposta, quella del sottosegretario, che ha fatto storcere il naso ai titolari dei locali ed ai sindacati. *"Le discoteche oggi non sono più da 4-5 mila persone, ma da 200 a massimo 1000. Mettere un tetto ai biglietti non ha senso. Se i biglietti sono nominali e gli ospiti vengono registrati, possiamo monitorarli in sicurezza"*, è quanto sostenuto dal rappresentante Silb Maurizio Pasca.

Gli interrogativi sono tanti. Resta da capire se le riaperture saranno consentite solo ai locali all'aperto oppure anche a quelli al chiuso, e quando le discoteche otterranno il via libera. I lavoratori del settore hanno scelto il **primo luglio** come data limite, ma ancora non è stato deciso nulla ed i tempi sono sempre più stretti.

Le parole di Salvini

Dopo aver incontrato i rappresentanti del settore, anche il leader del Carroccio spinge per il primo luglio come data per la riapertura delle discoteche. *"Vogliamo garantire il divertimento controllato, sicuro e ragionevole"*, ha dichiarato il segretario della Lega, come riportato da ItalPress. *"È sempre meglio un divertimento sano e controllato, del casino, delle ammucchiate e dei rave party fuori da ogni controllo. Consentire di riaprire a chi è guarito, vaccinato o tamponato che tipo di pericolo può creare? Mi auguro che domani il Cts decida di riaprire i locali per poter fare in Italia quello che si sta facendo nel mondo"*, ha concluso.

San Lorenzo, la serata brava dei baby violenti

[lanazione.it/firenze/cronaca/san-lorenzo-la-serata-brava-dei-baby-violenti-1.6456413](#)



E' successo in via del Giglio, nel cuore di San Lorenzo. Non di notte, ma poco dopo le 20 di giovedì, sotto le finestre dei residenti e gli occhi dei primi turisti arrivati in città. Tre ragazzini, in un'escalation di violenza, hanno infranto a colpi di calci la vetrina del negozio di parrucchiere che si trova nella strada per poi dirigersi verso la Trattoria La Madia. Non contenti, infatti, i tre ragazzini hanno cominciato a tirare pugni e pedate contro i tavolini esterni del locale. I clienti, impietriti di quanto stesse accadendo e temendo il...

E' successo in via del Giglio, nel cuore di San Lorenzo. Non di notte, ma poco dopo le 20 di giovedì, sotto le finestre dei residenti e gli occhi dei primi turisti arrivati in città.

Tre ragazzini, in un'escalation di violenza, hanno infranto a colpi di calci la vetrina del negozio di parrucchiere che si trova nella strada per poi dirigersi verso la Trattoria La Madia.

Non contenti, infatti, i tre ragazzini hanno cominciato a tirare pugni e pedate contro i tavolini esterni del locale.

I clienti, impietriti di quanto stesse accadendo e temendo il peggio, sono scappati. Qualcuno, invece, si è rifugiato all'interno. "Sembrava il Far West – racconta Gennaro Fabbrocini, il titolare – penso che quei ragazzini fossero sotto l'effetto di sostanze stupefacenti. E' assurdo che si verificano certi episodi in pieno centro. Che immagine diamo al resto del mondo?" la sua amara riflessione. Da qui l'idea che sta maturando di rafforzare l'attenzione e di avvisare subito le forze dell'ordine, ciascuno forte del proprio senso civico e dei propri mezzi.

Ma torniamo agli ultimi atti incivili avvenuti nella zona, altro che bravate anche se gli autori sono stati descritti tutti come molto giovani.

Ai tavoli del ristorante c'erano anche alcuni stranieri che sfogandosi col titolare hanno sottolineato la percezione di insicurezza che avvertono nella zona. Solo due giorni prima, in occasione della festa del 2 giugno, un balordo si è intrufolato all'interno della Conad di via del Melarancio e, senza nessun timore, è scappato portando via la spesa. Al personale che ha cercato di bloccarlo, come a sberleffo, ha risposto: "Chiamare le forze dell'ordine? Non ho paura".

E purtroppo non sono casi isolati.

E' amareggiato Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze e portavoce delle botteghe storiche. "Ci sentiamo abbandonati – dice – per un anno le nostre attività sono rimaste chiuse e adesso che ci sono i primi segnali di una ripartenza e finalmente iniziamo a vedere i primi turisti ci ritroviamo in un quartiere ostaggio di sbandati. Serve maggiore attenzione".

Intanto, nel quartiere di San Lorenzo, commercianti, residenti e ambulanti si sono rimboccati le maniche e hanno unito energie e sforzi per rendere più vivibile il proprio rione.

Insieme il Consorzio dello Storico Mercato Centrale, l'associazione di residenti Insieme per San Lorenzo e quella degli ambulanti storici I Sopravvissuti del San Lorenzo hanno fatto squadra per rafforzare il presidio sociale nella zona.

In buona sostanza, i membri si impegnano a fare da 'sentinelle' alle proprie strade e a segnalare alle istituzioni – tramite loro referenti – che cosa non va.

Un esempio di sicurezza partecipata, e un modo per far capire ai malviventi che – comunque – il territorio è sotto controllo.

Rossella Conte

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

"Siamo ostaggi degli sbandati"

lanazione.it/firenze/cronaca/siamo-ostaggi-degli-sbandati-1.6456428



1 "Abbandonati"

"Sì, ci sentiamo abbandonati, ai primi segnali di ripresa ci ritroviamo ostaggi di sbandati" è l'amaro commento di Aldo Cursano, presidente di Confcommercio e portavoce delle botteghe storiche.

2 L'unione fa la forza

Commercianti, residenti e ambulanti vogliono unire ancora di più le energie per rafforzare il presidio sociale nella zona. Le associazioni di residenti 'Insieme per San Lorenzo' e 'I sopravvissuti del San Lorenzo' si impegnano a fare da 'sentinelle' pronte a segnalare alle forze dell'ordine che cosa non va.

3 "Non ho paura"

'Polizia'Non ho paura' ha gridato un ladro che aveva appena fatto la 'spesa' alla Conad di via del Melarancio.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

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
- Speciali

Sei in: [Italia-Mondo](#) » [Discoteche: Salvini, farle riaprire...](#) »

Discoteche: Salvini, farle riaprire dall'1 luglio

Leader Lega incontra il presidente della Silb [Fiipe](#) Maurizio Pasca

Discoteche

08 giugno 2021



ROMA

(ANSA) - ROMA, 08 GIU - "Incontro tra Matteo Salvini e il presidente della Silb [Fiipe](#) Maurizio Pasca, organizzazione leader del settore dell'intrattenimento notturno. Al centro del colloquio, le esigenze dei locali, a partire dalle discoteche e dalle sale da ballo. La richiesta del settore - che conta 100mila posti di lavoro, 3mila locali e un fatturato da 2 miliardi - è riaprire il primo luglio, quando non ci sarà più il coprifuoco nazionale. Salvini ha sottolineato che anche gli amministratori locali della Lega, a partire dai governatori, sono allineati e favorevoli". Lo fa sapere una nota della Lega. "La Conferenza delle Regioni aveva già ipotizzato di togliere i divieti nelle zone bianche grazie al green pass. Il leader della Lega - spiega la nota - ha personalmente affrontato l'argomento con il Presidente del Consiglio Mario Draghi, ieri, e in queste ore è al lavoro in stretta collaborazione con il ministro Giancarlo Giorgetti". "Vogliamo garantire il divertimento controllato, sicuro e ragionevole" assicura Salvini. (ANSA).

Discoteche

I più letti

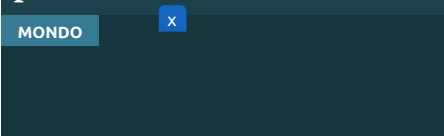
- Incidente fra due moto e un furgone sull'A22, muore un motociclista. Ferita un'altra persona
- Bolzano, minaccia con un coltello un commerciante e due poliziotti: 21enne arrestato
- Covid, si svuota la terapia intensiva di Bolzano
- Kompatscher va alla Corte Costituzionale per difendere il bilancio della Provincia
- Fissati i funerali di Laura e Peter Neumair: nel Duomo di Bolzano il 18 giugno

Top Video

I No vax frenano la campagna vaccinale in America



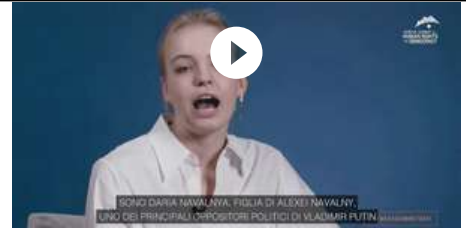
Daria Navalny riceve il "Moral Courage Award" a nome del padre



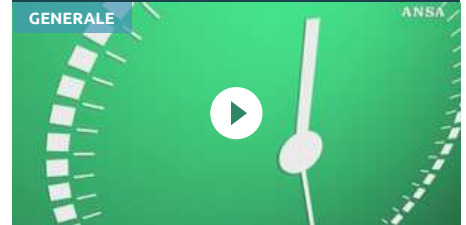
[Apri il link](#)

DISCOTECHES: SALVINI, FARLE RIAPRIRE DALL'1 LUGLIO

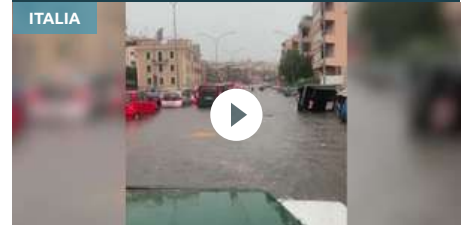
08 giugno 2021



Ansa Live ore 18



Maltempo, nubifragio su Roma: allagato Corso Francia



[Altri video »](#)

Home
Cronaca
Sport

Cultura e Spettacoli
Economia
Italia-Mondo

Foto
Video

Prima pagina
Comunicati stampa

S.I.E. S.p.A. - Società Iniziative Editoriali - via Missioni Africane n. 17 - 38121 Trento - P.I. 01568000226

[Redazione](#) | [Scriveteci](#) | [Rss/xml](#) | [Pubblicità](#) | [Privacy](#)



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

Discoteche: Salvini, farle riaprire dall'1 luglio

[A ansa.it/sito/notizie/topnews/2021/06/08/discoteche-salvini-farle-riaprire-dall1-luglio_18ccf9ad-199e-49ac-8391-30d16efe5ca1.html](https://www.ansa.it/sito/notizie/topnews/2021/06/08/discoteche-salvini-farle-riaprire-dall1-luglio_18ccf9ad-199e-49ac-8391-30d16efe5ca1.html)

June 8, 2021

Leader Lega incontra il presidente della Silb-Fipe Maurizio Pasca



© ANSA


[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - ROMA, 08 GIU - "Incontro tra Matteo Salvini e il presidente della Silb-Fipe Maurizio Pasca, organizzazione leader del settore dell'intrattenimento notturno. Al centro del colloquio, le esigenze dei locali, a partire dalle discoteche e dalle sale da ballo. La richiesta del settore - che conta 100mila posti di lavoro, 3mila locali e un fatturato da 2 miliardi - è riaprire il primo luglio, quando non ci sarà più il coprifuoco nazionale. Salvini ha sottolineato che anche gli amministratori locali della Lega, a partire dai governatori, sono allineati e favorevoli". Lo fa sapere una nota della Lega.

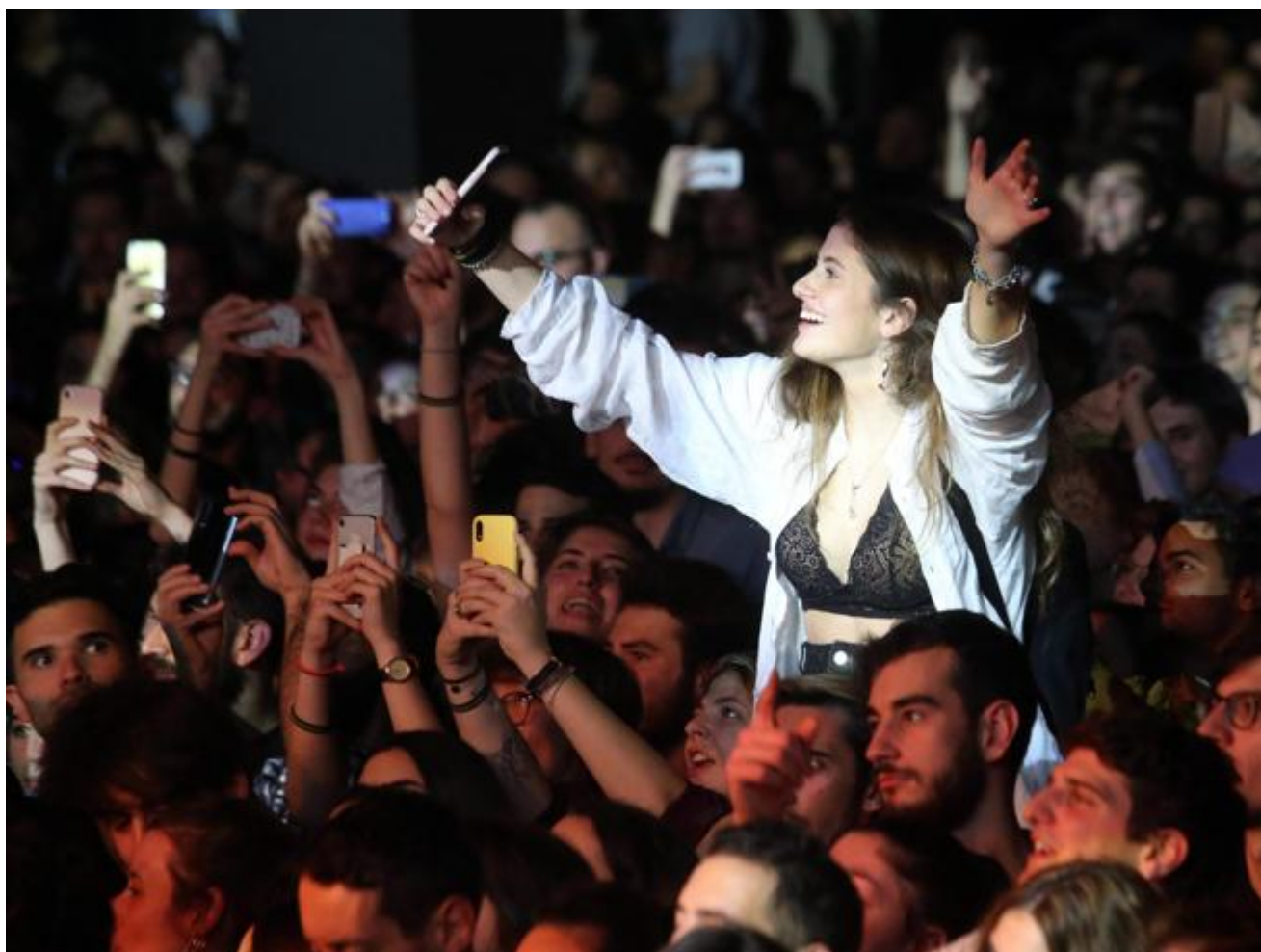
"La Conferenza delle Regioni aveva già ipotizzato di togliere i divieti nelle zone bianche grazie al green pass. Il leader della Lega - spiega la nota - ha personalmente affrontato l'argomento con il Presidente del Consiglio Mario Draghi, ieri, e in queste ore è al lavoro in stretta collaborazione con il ministro Giancarlo Giorgetti". "Vogliamo garantire il divertimento controllato, sicuro e ragionevole" assicura Salvini. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

Discoteche, accesso col green passMa resta il nodo mascherine

 corriere.it/cronache/21_giugno_08/discoteche-incontro-silb-salvini-la-lega-voi-la-riapertura-d44340d8-c878-11eb-a854-b5489e4fa044.shtml

June 8, 2021



shadow

Stampa

Email

La riapertura delle discoteche, ultima attività ancora vietata, è all'attenzione della politica. Così, [anticipando il sottosegretario alla Salute, Andrea Costa di Noi con l'Italia](#) e l'incontro da lui già fissato, il segretario della Lega, Matteo Salvini, ha ricevuto il segretario del Silb-[Fipe](#) Maurizio Pasca. Facendosi trovare pronto alla sollecitazione degli imprenditori di questa categoria: «Vogliamo garantire il divertimento controllato, sicuro e ragionevole», ha dichiarato al termine.

Una data certa per la riapertura

Al leader del Carroccio, Pasca ha riepilogato le richieste avanzate in questa settimana. E soprattutto si è speso per avere una data certa: al massimo il primo luglio le discoteche devono poter riaprire. Senza coprifuoco e con le restrizioni azzerate ovunque - è la tesi di Pasca - sarebbe incomprensibile limitare solo l'attività dei locali notturni. «Peraltro mentre ovunque, come dimostrano i video che ci girano da ogni parte d'Italia - ha spiegato - si balla e non si rispetta il distanziamento, nei lidi o nelle piazze, alle feste private o nei bar».

L'impegno degli amministratori della Lega

Salvini si è mostrato disponibile: ha riferito di aver sollecitato anche direttamente il presidente del Consiglio Draghi e ha assicurato che con tutti gli amministratori della Lega sta spingendo in questa direzione. E in effetti nelle ultime ore ha preso posizione anche il presidente della Conferenza delle Regioni, Massimiliano Fedriga. «Abbiamo fatto la proposta come Conferenza delle Regioni di utilizzare il 'green-pass' per l'accesso alle discoteche. Questo ha due effetti benefici: uno di svolgere l'attività in sicurezza, e il secondo di incentivare la partecipazione alla campagna vaccinale. Bisogna che si capisca che col vaccino si torna alla normalità. Su questo mi auguro ci sia un'apertura anche da parte del ministero della Salute», conclude il presidente del Friuli e leader dei presidenti.

Unica certezza il green pass

Ma, appunto, fin quando non si esprimeranno i tecnici e il ministro della Salute, il green pass che riserva l'accesso a vaccinati, guariti o "tamponati", è l'unica certezza. Che questa debba essere la procedura lo pensano quelli del Silb, che l'hanno messo nero su bianco sul protocollo che hanno consegnato al governo, lo pensano infettivologi ed epidemiologi che si stanno esprimendo al riguardo, e lo pensa il governo stesso che l'ha ribadito anche con i sottosegretari Costa e Sileri.

Su mascherine, capienza ridotta e ballo distanziato si aspetta Speranza

Restano però da decidere altri aspetti: se prevedere nei pressi dell'ingresso un triage in cui far tamponare chi voglia entrare, se la mascherina si debba indossare anche in pista da ballo, se la capienza debba essere limitata e se si debba rispettare il distanziamento di un metro.

8 giugno 2021 (modifica il 8 giugno 2021 | 19:58)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

EMILIA ROMAGNA: OGGI PRESIDIO SOTTO LA SEDE DELLA REGIONE PER DENUNCIARE L'EFFETTO ESPULSIVO DELLA LEGGE SUL GIOCO. IL DOCUMENTO DELLE ASSOCIAZIONI AL CONSIGLIO

Accedi / Registrati Privacy Policy Cookie Policy Privacy

f in 



ANSA.IT

la Repubblica.it

MEDIASET
TGC24

SPORT
MEDIASET

ams

adn kronos
agenzia

asknews

asknews
asknews

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

Emilia Romagna: oggi presidio sotto la sede della Regione per denunciare l'effetto espulsivo della legge sul gioco. Il documento delle associazioni al Consiglio

08/06/2021 09:19



Un documento congiunto tra il Comitato Donne in Gioco, Acadi, Agas, Agire, Agisco, Ascob, Egg [Fipe](#), Emi Rebus, Res Cogitans, Sistema Gioco Italia e Utis, per il presidente della Regione

Emilia Romagna, Stefano Bonaccini, il vice presidente Elly Schlein e l'assessore alla sanità, Raffaele Domini, per denunciare gli effetti espulsivi della Legge Regionale sul gioco. E' quanto redatto dalle sigle che oggi presidieranno, dalle 10 alle 13, sotto il palazzo della Regione. "L'effetto quasi totalmente espulsivo che è derivato dalle mappature dei luoghi sensibili, l'impossibilità di delocalizzare le sale e le ingenti spese imposte dalle Amministrazioni Comunali per le variazioni di destinazione d'uso dei locali – si legge nel documento – stanno causando e causeranno nei mesi a venire numerose chiusure con conseguenti danni innanzitutto occupazionali (non meno di 4000 addetti), e in secondo luogo danni erariali e danni economici alle aziende che si vedono espropriare le proprie attività dalla sera alla mattina, senza per altro alcuna previsione di indennizzo. A tal proposito ricordiamo che parliamo di operatori che lavorano in virtù di una regolare concessione dei Monopoli di Stato e di licenze rilasciate dai Comuni e dalle Autorità di pubblica sicurezza. A causa della retroattività contenuta nella legge si è creata una discriminazione per gli operatori del settore al confronto con gli operatori delle altre regioni italiane. Discriminazione accentuata anche all'interno del territorio regionale stesso a causa dei diversi modi e tempi di recepimento della legge da parte dei Comuni, che ha portato ad una applicazione a macchia di leopardo. Ci preme infine ricordare che l'applicazione del distanziometro sta creando da una parte la ghettizzazione del gioco in aree periferiche che, come dimostrano numerosi studi, incentiva nei giocatori comportamenti compulsivi, quando presenti. E dall'altra intere aree non raggiunte dall'offerta di gioco pubblico, con l'unica conseguenza prevedibile di una spinta all'offerta illegale e all'infiltrazione delle mafie". E' quanto sottolineato nel documento che, quindi, "si propone al dialogo

[Apri il link](#)

EMILIA ROMAGNA: OGGI PRESIDIO SOTTO LA SEDE DELLA REGIONE PER DENUNCIARE LEFFETTO ESPULSIVO DELLA LEGGE SUL GIOCO. IL DOCUMENTO DELLE ASSOCIAZIONI AL CONSIGLIO

per riuscire ad arrivare ad una soluzione condivisa che possa bilanciare gli interessi sul piano sanitario e gli interessi sul piano economico/occupazionale, anche in virtù sia della grave crisi dovuta al Covid che ha imposto al settore 13 mesi di chiusura totale, rendendo ancora più impossibilitata la delocalizzazione delle attività, sia dell'atteso riordino del settore già annunciato dai Monopoli di Stato il 31/05". cdn/AGIMEG



Eventi In Evidenza **Politica**

Commenti: 0

Ordina per **Meno r**

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

In discoteca da luglio con vaccino o tampone. Ore decisive per evento-test a Gallipoli, mascherine e distanziamento

Q quotidianodipuglia.it/regione/discoteche_luglio_green_pass_gallipoli_decisione_governo_cts-6010311.html

Regione

Martedì 8 Giugno 2021



In discoteca già dai primi di luglio, con buona probabilità. Ma ingresso riservato solo a chi ha ricevuto almeno la prima dose di **vaccino**. In alternativa, per tornare a ballare in pista sarà necessario sottoporsi a un **test rapido o tampone nelle 36 ore precedenti**. In altre parole, per tornare a vivere le "notti danzanti" - in Puglia come in tutta Italia, sarà necessario il **green pass**. Restano ancora da sciogliere, invece, i nodi relativi a capienza massima dei locali, misure di sicurezza da adottare a partire dal distanziamento e dalla mascherina e sale all'aperto o al chiuso. Ancora in bilico, infine, l'**evento-test** da organizzare nella discoteca "**Praja**" di Gallipoli. Serata-pilota già programmata il 5 giugno, rinviata a sabato 12 giugno e destinata a slittare ancora. Ma l'ipotesi è che il test finisca per saltare definitivamente. Sul protocollo presentato dal Silb-Fipe (il sindacato Italiano locali da ballo) il Cts non si è ancora espresso.

L'incontro con Costa al ministero della Salute

Intanto in questi minuti al ministero della Salute è previsto un incontro sul tema della riapertura in sicurezza tra il sottosegretario **Andrea Costa** e il presidente nazionale del **Silb-Fipe Maurizio Pasca**. «Ho dato la mia disponibilità a incontrare le associazioni di gestori di discoteche - ha chiarito il sottosegretario - perché penso sia urgente dare anche a

loro delle risposte. Raccoglierò i loro spunti e richieste, da condividere successivamente con le regioni e il Cts, sottolineando da un lato la mia posizione a favore di una riapertura in sicurezza e senza distanziamento, e dall'altro la posizione netta contro l'apertura forzata preannunciata dai gestori per il 21 giugno. Stiamo lavorando su questo, ma le prove di forza non aiutano nessuno».

Discoteche e club in trincea: «Data certa per ripartire oppure riapriamo il 21 giugno»

L'ipotesi della "disobbedienza civile" era stata ventilata dallo stesso Pasca nei giorni scorsi a Quotidiano. «Il 21 giugno cadrà il coprifuoco e la gente tornerà a muoversi di notte ma dove andrà se le discoteche saranno chiuse? Dobbiamo essere pronti per quella data: **se entro il 21 giugno non dovessero esprimersi sulle riaperture ci sarà disobbedienza civile e 3mila locali in Italia riapriranno senza nessuna autorizzazione**» aveva annunciato.

L'incontro con il leader della Lega Matteo Salvini

Incontro questo pomeriggio tra Matteo Salvini e il presidente della Silb-Fipe Maurizio Pasca, organizzazione leader del settore dell'intrattenimento notturno. Al centro del colloquio, le esigenze dei locali a partire dalle discoteche e dalle sale da ballo. La richiesta del settore - che conta 100mila posti di lavoro, 3mila locali e un fatturato da 2 miliardi - è riaprire il primo luglio, quando non ci sarà più il coprifuoco nazionale. Salvini ha sottolineato che anche gli amministratori locali della Lega, a partire dai governatori, sono allineati e favorevoli. Non solo. La Conferenza delle Regioni aveva già ipotizzato di togliere i divieti nelle zone bianche grazie al green pass. Il leader della Lega ha personalmente affrontato l'argomento con il Presidente del Consiglio Mario Draghi, ieri, e in queste ore è al lavoro in stretta collaborazione con il ministro Giancarlo Giorgetti. «Vogliamo garantire il divertimento controllato, sicuro e ragionevole» assicura Salvini.

Il sottosegretario Sileri: «Usiamo il green pass per riaprire»

E la scorsa domenica sul tema era tornato a intervenire anche **il sottosegretario alla Salute Pierpaolo Sileri**: «Ho fatto una riunione con la direzione generale della prevenzione facendo presente che se abbiamo un green pass dobbiamo crederci per avere accesso a un maggiore libertà. Dovremmo arrivare a un punto quanto prima in cui si può anche ballare se si è muniti di green pass. **Usiamo il green pass, magari riduciamo le persone** - aveva annunciato a Domenica In da Mara Venier - se abbiamo più della metà della popolazione vaccinata e il numero dei giovani vaccinati continua a salire, le chance che si possa trovare qualcuno che sul green pass non viene controllato e che sia positivo sono estremamente basse». Ora, però, la decisione finale spetta al governo e al Cts. si saprà di più nelle prossime ore.

Ultimo aggiornamento: 19:23 © RIPRODUZIONE RISERVATA

Le discoteche riaprono il primo luglio con il green pass. I gestori della Granda: “Difficile fare gli sceriffi, ma bisogna ripartire”

S lastampa.it/cuneo/2021/06/09/news/le-discoteche-riaprono-il-primo-luglio-ma-solo-con-il-green-pass-i-gestori-della-granda-difficile-fare-gli-sceriffi-ma-bisogna-ripartire-1.40370030

June 9, 2021

Raggiunto l'accordo a Roma tra il sottosegretario alla Salute e il sindacato dei locali da ballo



Discoteca in una foto di repertorio

matteo borgetto **Publicato** il 09 Giugno 2021 **Ultima modifica** 09 Giugno 2021 11:06

«Le discoteche potranno ripartire dal 1° luglio, con green pass e protocolli di sicurezza differenziati per locali all'aperto e al chiuso». È l'intesa raggiunta a Roma ieri sera (martedì 8 giugno) dal sottosegretario alla Salute, Andrea Costa, e Maurizio Pasca, presidente della Silb-Fipe, il sindacato italiano dei locali da ballo (associazione di categoria della Confcommercio), che nei prossimi giorni metteranno nero su bianco un protocollo da sottoporre al Comitato tecnico scientifico per la riapertura dei locali del «mondo della notte», fermi da 15 mesi per la pandemia. Primi a chiudere il 23 febbraio 2020, ultimi a ricominciare. E ultimi anche nell'agenda di Governo, che a poco meno di un mese dall'ultimo Decreto riaperture non aveva ancora sciolto le riserve su un settore che in Italia vale 2 miliardi di fatturato e occupa 100 mila addetti. Nella Granda, sono oltre 500 per una ventina di discoteche e sale da ballo sia al chiuso che all'aperto. Nel periodo di stop, si calcola che abbiano registrato una perdita complessiva di 18 milioni di euro.

Dal vertice di ieri al ministero della Salute sono state delineate le regole per tornare in pista. A partire dall'ingresso solo con green pass, un certificato che attesti la vaccinazione, anche con la sola prima dose, 15 giorni prima; oppure un attestato di avvenuta guarigione non più vecchio di 6 mesi, o ancora un tampone anche rapido eseguito 36 ore prima. Idea che non piace molto ai gestori, perché rischia di creare una forma di «discriminazione» tra chi si è già vaccinato e chi no. Più stringenti le misure per le discoteche al chiuso, dove la capienza dovrebbe essere limitata in rapporto ai metri quadri di superficie. Niente mascherina per ballare (il distanziamento è giudicato «impossibile» da sottosegretario e gestori), ma si dovrebbe indossare

nelle fasi più affollate di ingresso o uscita, quando si è in fila al bar o al guardaroba. Previsto anche l'acquisto online dei biglietti, riservati ai soli possessori di uno dei tre attestati del green pass, e che saranno anche nominativi, per consentire l'eventuale tracciamento dei presenti in caso qualcuno risultasse positivo dopo la serata.

La presidente provinciale del Silb-Fipe, Federica Toselli, contitolare dell'Evita a Cavallermaggiore: «Buona notizia, ma prevedo grosse difficoltà nei controlli con il green pass. Diventeremo degli "sceriffi", con il rischio che tanti giovani preferiscano ritrovarsi alle feste in casa o sulle piazze, in maniera forse più economica, ma molto meno controllata e sicura. Il settore deve però ripartire e al più presto, altrimenti tante aziende moriranno».

Edilizia, commercio, ristorazione: mancano 3.000 posti, ecco le figure più ricercate in Friuli Venezia Giulia

messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/06/09/news/edilizia-commercio-ristorazione-mancano-3-000-posti-ecco-le-figure-piu-ricercate-in-friuli-venezia-giulia-1.40371470

June 9, 2021



Giacomina Pellizzari 09 Giugno 2021

UDINE. Nei cantieri mancano i muratori, nei ristoranti i camerieri e pure i cuochi, nelle aziende metalmeccaniche e non solo gli operai specializzati, in agricoltura i trattoristi e gli addetti alle stalle, nelle corsie degli ospedali medici e infermieri. Quasi ovunque il quadro sull'incrocio tra domanda e offerta di lavoro è desolante. La pandemia non sempre ha favorito i percorsi formativi e a stagione estiva avviata c'è ancora chi cerca disperatamente personale.

Le stime

Antonio Dalla Mora, il consigliere nazionale della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) già qualche settimana fa stimava la mancanza in regione di circa tremila addetti. E mentre la Coldiretti lamenta l'assenza di trattoristi e addetti alle stalle, il rapporto mensile di Unioncamere Excelsior conferma che anche l'industria fatica a trovare manodopera specializzata. «In questi settori spiccano per richieste e per difficoltà di reperimento i tecnici di elevata specializzazione: ingegneri e tecnici industriali, informatico, infermieri, tecnici di laboratorio e di diagnostica, fisioterapisti, addetti all'organizzazione delle attività produttive, esperti di marketing» conferma il direttore dell'Osservatorio regionale mercato del lavoro, Carlos Corvino, secondo il quale mancano soprattutto figure professionali qualificate o semi-qualificate nel commercio e nei servizi turistici.

Si va dagli addetti alla vendita ai cuochi, camerieri e barman. Analoga la situazione del settore edile dove, sottolinea la presidente provinciale di Ance Udine, Angela Martina, «un neo diplomato alla scuola edile viene conteso da quattro imprese». Gli operatori edili, ovvero muratori e carpentieri, sono praticamente introvabili. «Ogni anno la scuola di Udine forma 10 operatori edili, ne servirebbero almeno 40» aggiunge Martina, nel far notare che nel momento in cui l'edilizia sta riprendendo la difficoltà più grossa è trovare personale. «Non è un problema di stipendio, alle volte incassano più di un ingegnere: hanno le trasferte pagate, le tutele garantite dalla Cassa edile, lavorano in cantieri tecnologici che non sono più quelli degli anni Sessanta, eppure i giovani non vogliono più fare questo mestiere».

La fuga dai centri mestieri

La situazione sembra quasi inverosimile, mentre la pandemia taglia l'occupazione, molti posti restano scoperti per assenza di personale. Le organizzazioni sindacali respingono la tesi di molti secondo cui finché si continua a pagare il reddito di cittadinanza molti non rinunceranno all'assegno certo per intraprendere altre strade. «È una tesi inverosimile – assicura Rossana Giacaz della

segreteria regionale della Cgil – anche perché il reddito di cittadinanza viene modulato attraverso l'Isee familiare». Dello stesso avviso Luciano Bordin della segreteria regionale Cisl: «Quella del reddito di cittadinanza è una tesi ideologica, soprattutto se tengono famiglia muratori, un cuochi e camerieri non rinunciano agli stipendi per 700 euro al mese».

Le organizzazioni sindacali ne fanno una questione di mancata programmazione, di incrocio tra domanda e offerta di lavoro, di applicazione dei Contratti collettivi : «Non si può pensare di proporre un part-time spezzettato in due ore in tre luoghi diversi» afferma Bordin, mentre secondo Giacaz «gli stagionali, complice la pandemia che li ha bloccati per oltre un anno, avranno trovato un altro lavoro. Non dimentichiamo che anche prima della pandemia i lavori stagionali erano il frutto di una precarizzazione rimasta, in emergenza sanitaria, senza aiuti». Con tono severo Giacaz ammonisce: «Dire che i giovani non hanno voglia di lavorare è ingeneroso e fa molto arrabbiare».

Le sfaccettature sono molteplici, lo sa bene Corvino che dal suo Osservatorio fotogra una realtà diversa: «Spesso – fa sapere – viene richiesta esperienza generica, l'aver fatto le stagioni, con la possibilità di assumere figure non propriamente specializzate, magari giovani alla prima esperienza, stranieri, con contratti stagionali o addirittura con quello a chiamata. Dai dati a nostra disposizione, moltissimi lavoratori stagionali si sono riconvertiti ad altre mansioni e attività, fanno i manovali, i magazzinieri o i manutentori , per cui ora non costituiscono più quello “zoccolo duro” a disposizione».

Green pass per la riapertura delle discoteche: il piano per riaprire a luglio

[G corriere.it/cronache/21_giugno_09/discoteche-riapertura-luglio-green-pass-f67e0588-c88d-11eb-a854-b5489e4fa044.shtml](https://www.corriere.it/cronache/21_giugno_09/discoteche-riapertura-luglio-green-pass-f67e0588-c88d-11eb-a854-b5489e4fa044.shtml)

June 9, 2021



Ansa

Molti punti di contatto. Non soltanto tra i gestori dei locali notturni e un pezzo consistente delle forze di governo. Ieri a interessarsi delle sorti delle discoteche ancora chiuse, dopo i sottosegretari alla Salute, Andrea Costa (Noi con l'Italia) e Pierpaolo Sileri (M5S) sono stati il segretario della Lega, Matteo Salvini, e il ministro dello Sviluppo economico, Giancarlo Giorgetti.

Gli epidemiologi: riaprire

Ma a favore della riapertura delle discoteche dal primo luglio si sono pronunciati anche infettivologi, epidemiologi, esperti che collaborano con il ministero della Salute: con il green pass, che attesti l'avvenuta vaccinazione, l'avvenuta guarigione o l'esito negativo di un tampone fatto nelle ultime ore, si può tornare a ballare. Ora sul punto, però, deve esprimersi

il ministro della Salute Roberto Speranza dando indicazioni sulle eventuali limitazioni — su mascherine, distanziamento e capienza — e poi una data per la riapertura. Ma un'azione di forza da parte dei proprietari dei locali, pare scongiurata.

La soluzione di Salvini: meglio accessi controllati che feste abusive

In perfetta sintonia con i gestori dei locali si mostra Salvini. Il segretario della Lega al termine dell'incontro con Maurizio Pasca del Silb (sindacato locali da ballo aderente alla [Fipe](#)), riassume così la sua posizione: «Dal primo luglio le discoteche devono poter riaprire, pur se in totale sicurezza. È sempre meglio un divertimento sano e controllato, del casino, delle ammucchiate e dei rave party fuori da ogni regola». E qui le parole sono quasi le stesse del segretario del Silb che da settimane osserva, tra il demoralizzato e il furibondo, «la gente ballare ovunque, dalle piazze ai bar, mentre noi restiamo chiusi». Una discriminazione. Che per Salvini va rimossa. Come? Permettendo l'accesso alle piste da ballo solo con green pass: «Consentire di riaprire a chi è guarito, è stato vaccinato o tamponato che tipo di pericolo può creare? Mi auguro che domani il Cts decida di riaprire i locali come si sta facendo nel resto del mondo» conclude il segretario della Lega.

Il protocollo del sindacato locali da ballo

Sul green pass come chiave di accesso alle notti in discoteca, in realtà, sono d'accordo tutti. E non da ieri. Proprio il Silb (con Sils, A-Dj e Club festival commission) ha chiesto a infettivologi tra i quali Matteo Bassetti ed epidemiologi come Pierluigi Lopalco, di elaborare un protocollo per riaprire in sicurezza. Al punto 6, questo protocollo prevede di consentire l'accesso in discoteca solo a vaccinati, guariti o persone in possesso di tampone con esito negativo, eseguito nelle 36 ore precedenti. Una bolla di sicurezza. Il nodo da sciogliere quindi non sembra il green pass, sicuramente indispensabile come per tutte le circostanze simili: i banchetti, le cerimonie, le feste private.

Il nodo di mascherine e distanziamento

Oggetto del contendere tra gestori e ministero della Salute potrebbero diventare, invece, le regole relative alla capienza, all'uso delle mascherine e soprattutto all'eventuale imposizione di mantenere la distanza di un metro. Se su una capienza ridotta i gestori sarebbero pronti a trattare, sulle mascherine obbligatorie sempre e soprattutto sulla distanza mentre si balla, farebbero le barricate. Il protocollo proposto dai gestori prevede che le mascherine si indossino per accedere ma che si possano togliere per ballare. Del resto, è il concetto, il ballo è un'attività motoria non meno della corsa, nello svolgimento della quale la mascherina non è obbligatoria. Tuttavia chi corre ha l'obbligo di distanziamento. Misura che anche se si imponesse, difficilmente si potrebbe far rispettare in discoteca.

Costa: intesa vicina

A fine giornata, però, ci pensa il sottosegretario alla Salute Costa a garantire che si è imboccata la strada che porterà alla ripresa delle serate in discoteca dal primo luglio. «Ho incontrato i rappresentanti di questo importante settore, che dà lavoro a centomila persone — dice — e pur se comprensibilmente provati da sedici mesi di stop, li ho trovati disponibili a

discutere e a mediare nell'interesse di tutti. Si farà quel che è necessario ma niente distanziamento sulla pista da ballo: imporlo sarebbe solo ipocrita». Le misure su cui Costa ha raggiunto un accordo con i gestori sono: la data della prima serata, il green pass per accedere, la riapertura graduale, partendo dai locali all'aperto e non a capienza piena, l'uso delle mascherine sempre, tranne che in pista. «Parlerò domani (oggi per chi legge, ndr) con il ministro Speranza — assicura — e chiederò che il Cts si esprima in due giorni. Il resto del tempo serve ai locali per organizzarsi. Intanto si vaccineranno altre 12 milioni di persone. Dobbiamo anche a loro, per la fiducia che stanno dimostrando, la riapertura delle discoteche».

9 giugno 2021 (modifica il 9 giugno 2021 | 06:53)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Scatta l'allarme no-vax: così a settembre si rischia un'altra ondata di Covid

T [iltempo.it/attualita/2021/06/09/news/no-vax-vaccino-covid-ondata-settembre-virus-diffusione-massimiliano-fedriga-regioni-fake-news-indecisi-27525402/](https://www.iltempo.it/attualita/2021/06/09/news/no-vax-vaccino-covid-ondata-settembre-virus-diffusione-massimiliano-fedriga-regioni-fake-news-indecisi-27525402/)

- [Home](#)
- [Attualità](#)

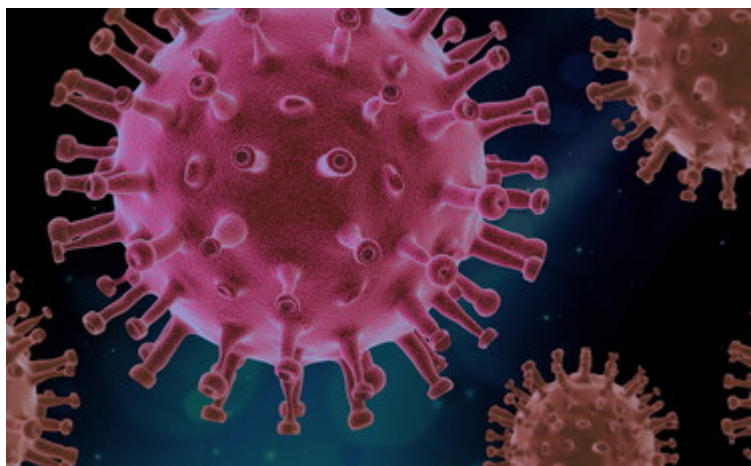


Ronny Gasbarri 09 giugno 2021

- a
- a
- a

La campagna vaccinale viaggia spedita verso le 40 milioni di somministrazioni, quasi il 25% della popolazione over 12 è stata immunizzata, ma all'orizzonte si intravede un problema. A indicarlo è il governatore del Friuli Venezia Giulia, Massimiliano Fedriga, che da un lato assicura che le Regioni sono "pronte a partire" sul fronte terze dosi ("manca però un dato fondamentale: quando e che tipo di vaccino bisogna usare, c'è ancora un dibattito scientifico in corso"), e dall'altro dichiara però che bisogna essere consapevoli che l'Italia presto si troverà di fronte a uno "scalino" su cui rischia di inciampare. Per il presidente della Conferenza delle Regioni, infatti, il nodo non sarà più rappresentato dalla mancanza di dosi o dall'organizzazione nelle somministrazioni, bensì da una carenza di persone da inserire nelle agende di prenotazione. "C'è una fetta di popolazione, penso minoritaria, che non vuole vaccinarsi. E una fetta non trascurabile che è incerta e ha paura" spiega Fedriga, sottolineando l'importanza a questo punto di una campagna di informazione "molto chiara" da parte dello Stato che metta in evidenza "le verità scientifiche" rispetto alle fake news che circolano anche attraverso i social. Informare da un lato, quindi, e incentivare dall'altro. Lo suggerisce Letizia Moratti, vicepresidente della Regione Lombardia con delega al Welfare,

spiegando che "la salute è un bene pubblico, ma anche individuale, è difficile pensare a un obbligo vaccinale, meglio incentivi e disincentivi. Per esempio il green pass è grande incentivo perché in Europa si potrà viaggiare avendo fatto il vaccino".



Così muore in pochi secondi il Covid: l'immunologo ha scoperto l'arma letale che uccide il virus

Il vero problema con cui fare i conti quindi non tanto è il richiamo in vacanza, di cui si è discusso e si continua a discutere, quanto piuttosto riuscire a convincere gli indecisi, i timorosi, oltre ovviamente a chi rifiuta l'inoculazione del siero. Anche per questo il ministro della Salute Roberto Speranza non si stanca di ripetere che i sieri sono sicuri e che è fondamentale vaccinare, anche i 12-16enni, in vista della riapertura delle scuole. "Bisogna fare in modo - avverte Fedriga - che ci sia una forte testimonianza scientifica ma che sia anche efficace nell'opinione pubblica perché altrimenti il rischio che abbiamo a settembre è di trovarci in una situazione critica dal punto di vista della tenuta degli ospedali e dell'aggravamento della malattia". Insomma, un vero e proprio allarme nel momento in cui sono partite le somministrazioni alle fasce più giovani della popolazione. "Vedere quelle code di giovani che aspettano di fare il vaccino - confessa la ministra dell'Università e della ricerca, Maria Cristina Messa - mi dà una speranza di futuro decisamente notevole, importante, bella, positivo".



In tv non c'è spazio per il dissenso. Paragone accusa: "Anche Santoro si è accorto della censura Rai sui vaccini"

Giovani che sicuramente popoleranno le discoteche in estate, sempre che i locali ricevano il via libera alle riaperture da parte del governo. Il settore – che conta 100mila posti di lavoro, 3mila locali e un fatturato da 2 miliardi – è sul piede di guerra e attende risposte per programmare la ripartenza. "Occorre assolutamente individuare un protocollo che consenta la tracciabilità e il monitoraggio in sicurezza – afferma il sottosegretario alla Salute, Andrea Costa –. Si parla di green pass per gli spostamenti, credo si possano trovare soluzioni anche per declinarlo verso le discoteche". La proposta in realtà è già stata fatta dalla Conferenza delle Regioni che resta in attesa di un'apertura da parte del ministero della Salute. Oltre al green pass però restano sul tavolo altri nodi da sciogliere come capienza massima, distanziamento e protezioni, sale all'aperto o al chiuso. "I passaggi verso la normalità devono essere abbinati ai vaccini - sottolinea Fedriga -. Bisogna far capire che con i vaccini si può tornare alla normalità o non avremo un'adesione massiccia alla campagna, guardiamo l'esempio di Israele". Anche il leader della Lega Matteo Salvini scende in campo incontrando il presidente della Silb-[Fipe](#), l'organizzazione leader del settore dell'intrattenimento notturno, e si dice favorevole alla riapertura dei locali dal primo luglio, quando non ci sarà più il coprifuoco nazionale.



Ricciardi non cambia mai. Niente baci e discoteche, c'è la variante indiana

Discoteche: «A luglio ripartiremo in sicurezza con il “green pass”»

S lastampa.it/topnews/edizioni-locali/savona/2021/06/10/news/discoteche-a-luglio-ripartiremo-in-sicurezza-con-il-green-pass-1.40371413

June 10, 2021

Fasciolo (Silb) dopo l'incontro con il sottosegretario Costa



GIO' BARBERA **Publicato** il 10 Giugno 2021

«Ripartire a luglio in zona bianca con il green pass, ma con eventuali differenziazioni tra esterno o interno. In quest'ultimo caso con capienza ridotta. E' un grande risultato quello ottenuto dal nostro settore che da mesi chiede di poter ripartire in sicurezza». Fabrizio Fasciolo presidente regionale del Silb è fiducioso e torna da Roma col sorriso.

Insieme a Maurizio Pasca, presidente nazionale dell'Associazione Italiana Imprese di Intrattenimento da Ballo e di Spettacolo (SILB-[Fipe](#)), ha incontrato il sottosegretario alla Salute Andrea Costa.

Questo contenuto è riservato agli abbonati

Accesso illimitato a tutti i contenuti del sito

1€ al mese per 3 mesi

[Attiva Ora](#)

Accesso illimitato a tutti i contenuti del sito

Sei già abbonato? [Accedi](#)

[SEGNALA UN ERRORE IN QUESTO ARTICOLO](#)

©RIPRODUZIONE RISERVATA

"Spazi, tracciamenti, turni: torniamo a ballare"

[R ilrestodelcarlino.it/modena/cronaca/spazi-tracciamenti-turni-torniamo-a-ballare-1.6466286](https://ilrestodelcarlino.it/modena/cronaca/spazi-tracciamenti-turni-torniamo-a-ballare-1.6466286)

I gestori delle discoteche hanno elaborato un protocollo insieme a Comune, Ausl e questura: "La vita notturna non sarà più come prima"



La barista di una discoteca (foto di

repertorio) In alto Paolo Buzzega

di Paolo Tomassone Si dice che dopo il Covid non saremo più come prima. Ecco, i locali della movida sono pronti a cambiare pelle e ad affrontare una rivoluzione per riportare i giovani a ballare in sicurezza, introducendo nuovi orari e nuove modalità per accedere alle discoteche, ma soprattutto seminando un nuovo stile nel divertimento notturno. Il progetto pilota – preparato nei mesi scorsi da Silb-[Fipe](#), l'Associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo aderente a Confcommercio, assieme alla questura, all'Ausl e al Comune – parte da Modena ma si candida a diventare un punto di riferimento per tutta la regione e a livello nazionale. Si chiama 'Uno di noi'...

di Paolo Tomassone

Si dice che dopo il Covid non saremo più come prima. Ecco, i locali della movida sono pronti a cambiare pelle e ad affrontare una rivoluzione per riportare i giovani a ballare in sicurezza, introducendo nuovi orari e nuove modalità per accedere alle discoteche, ma soprattutto seminando un nuovo stile nel divertimento notturno. Il progetto pilota – preparato nei mesi scorsi da Silb-[Fipe](#), l'Associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo

aderente a Confcommercio, assieme alla questura, all'Ausl e al Comune – parte da Modena ma si candida a diventare un punto di riferimento per tutta la regione e a livello nazionale. Si chiama 'Uno di noi' contiene alcune soluzioni innovative per "risollevarne l'economia del settore", ma anche "cambiare il modo di fare impresa, affiancando agli spettacoli e al disimpegno mondo dell'intrattenimento danzante un'attività di controllo e di formazione civico-sanitaria", come ricorda il presidente provinciale Paolo Buzzega. Il progetto sperimentale di tredici pagine è all'esame dei tecnici della Regione che è chiamata in causa direttamente, essendo l'ente preposto a emanare le ordinanze e a stabilire quali attività possono ripartire tenendo conto dei dati sulla diffusione epidemiologica e in che modo lo possono fare. L'amministrazione comunale sostiene il piano ed è pronta a mettere a disposizione altri spazi per avviare in fretta la sperimentazione.

"Noi siamo pronti a candidarci sul modello di quello che ha fatto Barcellona per i concerti – spiega l'assessore alle Politiche giovanili, Andrea Bortolamasi –. Abbiamo le competenze in città per sperimentare questo tipo di protocolli, trovare le condizioni per ripartire adesso e soprattutto per garantire una sostenibilità futura". Il rischio, infatti, è di rivivere l'esperienza della scorsa estate, quando si decise di aprire le discoteche per poi doverle richiudere dopo poche settimane. "Adesso è il momento di costruire fondamenta solide – continua l'assessore – e questo vale per le discoteche, per i cinema, i teatri, gli spettacoli dal vivo e in presenza". A nessuno sfugge la delicatezza dei locali notturni e i problemi che il Covid impone a luoghi di questo tipo. Per questo il vademecum di Silb-Fipe punta prima di tutto a sensibilizzare ed educare la popolazione giovanile. Perché il distanziamento, l'uso della mascherina, la sanificazione delle mani e l'osservanza di precauzioni in luoghi affollati sono ancora il metodo più efficace per ridurre notevolmente il rischio di contagio. Da qui una serie di linee guida che vanno dalla ripartizione oraria degli avventori al controllo delle capienze nei locali, dal tracciamento fatto sul posto – nei parcheggi o in spazi identificati assieme all'amministrazione, all'Ausl e alle forze dell'ordine – alla formazione degli operatori e dei gestori. Un progetto ambizioso che, tuttavia, incontra alcune difficoltà in termini di implementazione. Il primo scoglio da superare è quello burocratico e per questo si attende in tempi brevi un pronunciamento da parte dei tecnici della Regione. Poi andranno promossi i corsi di formazione e riorganizzati gli spazi dei locali che vorranno aderire al progetto pilota. Un progetto oneroso che farà inevitabilmente aumentare i prezzi di ingresso e aumenterà le incognite su quanti avventori aderiranno. Il sindacato dei locali da ballo propone una sperimentazione di quarantacinque giorni (sei weekend) su un numero ristretto di locali.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Coronavirus e vaccini, l'imprenditore Pasini: "È arrivato il momento di riaprire anche i settori più rischiosi"

liberoquotidiano.it/news/commenti-e-opinioni/27544594/coronavirus-vaccini-andrea-pasini-adesso-riaprire-settori-piu-rischiosi.html

- [Home](#)
- [Commenti & opinioni](#)



[Andrea Pasini](#) 10 giugno 2021

- a
- a
- a

La campagna vaccinale sta apportando dei palesi benefici sia sui numeri dei contagi, sia su quelli dei ricoverati nelle strutture sanitarie che dei pazienti in terapia intensiva, e per il governo è ormai tempo di parlare seriamente di ripartenza. È giunto ormai il momento di riaprire anche quei settori che comportano rischi importanti, logicamente sempre rispettando le procedure di sicurezza, perché continuare secondo il principio di precauzione a prescindere non è più sostenibile.

Il governo italiano precedente agli occhi dei cittadini come del resto del mondo, ha basato per troppo tempo la sua politica su soluzioni assistenzialiste, che non possono e non devono più andare avanti. Il Presidente Draghi ha fortunatamente invertito la rotta su questo tema. Oltre alle politiche che vanno nella direzione delle esenzioni fiscali, indennizzi, bonus vari sicuramente positivi nel contrastare la povertà e fallimenti, oltre che fungere da stimolo per la domanda, ma purtroppo non sono sufficienti in termini di rilancio per le attività produttive colpite dalle restrizioni.

Se affrontiamo il tema del rilancio economico, non possiamo certo non dedicare un pensiero al Recovery Fund. È giusto che all'Italia, uno dei paesi più colpiti dalla pandemia così come la Spagna, vada un numero maggiore di risorse, ma anche le proiezioni più ottimistiche

possono avverarsi solo con una riapertura totale del Paese. Il blocco per dei settori importanti per l'Italia come il turismo e la ristorazione deve finire il prima possibile.

È bene ricordare che, se paesi come la Germania e l'Austria hanno affrontato la pandemia con bilanci in attivo e hanno poi scelto di attuare chiusure molto meno severe rispetto all'Italia il Bel Paese si trovava in una situazione molto più difficile. Il tasso di disoccupazione, ad esempio, era già alto e il sistema bancario era gravato da un alto indice di crediti deteriorati. È evidente che il pacchetto da 38 miliardi dell'Austria o quello della Germania (che comunque prevede un calo del Pil del 5-6%) non possano bastare per rimettere in piedi il nostro Paese. Un paese che, purtroppo ricordo, è ancora bloccato, mentre al governo si parla di quante persone far sedere ai tavoli dei ristoranti.

Mentre un numero sempre maggiore di Stati ha già dato il via libera a operatori turistici e ristoratori di poter organizzare la stagione estiva persino la Germania ha liberalizzato i viaggi con i paesi di frontiera a partire da metà giugno il governo italiano per colpa di una certa parte politica prende ancora tempo. La maggioranza allargata del governo Draghi rende difficile qualsiasi trattativa, con una parte politica ben precisa che chiede di riaprire subito e una che grida ancora oggi alla cautela.

Continuiamo così a penalizzare un settore già in ginocchio. Secondo lo studio realizzato da Federalberghi e [Fipe](#), in partnership con l'Ente Bilaterale Nazionale per il Turismo, gli occupati nel settore sono passati dalla cifra record di 1,3 milioni del 2019 ai soli 953mila del 2020. Il comparto, che rappresentava il 13% del Pil, è così tornato indietro di una decade alle cifre del 2021. Soltanto lo scorso anno, le giornate retribuite sono diminuite del 38% e 200.000 posizioni di lavoro stagionale e 150.000 a tempo indeterminato sono state letteralmente polverizzate.

Io Andrea Pasini da giovane imprenditore di Trezzano Sul Naviglio voglio dire che se anche la mia attività non ha subito ripercussioni in termini di fatturato per via della pandemia posso però immaginare che disastro sia, economicamente e psicologicamente per un imprenditore del settore del turismo o della ristorazione andare avanti ancora a lavorare con delle restrizioni. E come si può solo pensare di passare un altro anno nelle stesse condizioni? «Questa emorragia di professionalità rischia di compromettere le capacità di ripresa del settore - dice il presidente di Federalberghi Bernabò Bocca - e di causare una crisi sociale profonda. Occorre creare le condizioni per recuperare i livelli occupazionali ante-Covid, intervenendo principalmente sul costo del lavoro».

Manteniamo l'assoluta fiducia nel premier Mario Draghi, un uomo di fatti più che di parole (vuote). Ascoltiamo le Regioni e i sindaci, spesso pieni di risorse e voglia di aiutare l'Italia a rialzarsi, perché vivono e toccano con mano tutti i santi giorni la realtà, confrontandosi con i cittadini e gli imprenditori.

Come spiega ad esempio il sindaco Massimo Mastromarino, presidente dell'associazione Comuni Italiani di Frontiera: «Da alcune settimane siamo al lavoro con i ministeri competenti per riuscire a programmare in sicurezza la riapertura delle frontiere con la Confederazione elvetica, in modo da far ripartire tutta l'economia di frontiera duramente colpita dalle restrizioni».

Il Senatore del Pd Alessandro Alfieri e il Senatore Stefano Candiani della Lega stanno lavorando insieme per consentire l'ingresso in Italia dei cittadini svizzeri, in una fascia entro i 20 km dal confine, senza la necessità di dover eseguire il tampone. Immaginate quanto ne beneficerebbe la nostra economia?

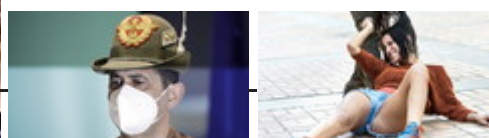
Queste iniziative sono soluzioni concrete che fanno bene a tutto il territorio e che non dovrebbero avere colori politici. Sicuramente non sarà facile, perché il tema coinvolge anche il rapporto con altri Stati, ma è importante provarci fino in fondo.

Oggi la priorità deve essere quella di far ripartire l'economia nel più breve tempo possibile, con tutti i mezzi a propria disposizione e senza avere paura o timori. L'economia deve partire immediatamente perché di sussidi, come pensa qualcuno, non si può e non si deve vivere.



Vie legali

Uso di droga? Che fine ha fatto il medico che visitò Michele Merlo: un brutto sospetto



In evidenza



Il Sondaggio

Bellanova: "Vaccinare anche gli immigrati irregolari". Siete d'accordo?

[Vota](#)

Mascherine e distanziamento, discoteche sul piede di guerra: «Così rischiamo di chiudere»

Q quotidianodipuglia.it/regione/discoteche_con_mascherine_e_distanziamento_rischiamo_di_chiudere-6012642.html

Regione

Giovedì 10 Giugno 2021 di **Francesco DE PASCALIS**



Fronte unico dei gestori delle discoteche salentine contro i rigidi protocolli sulla riapertura dei locali da ballo. Al centro di feroci polemiche e stroncature le indiscrezioni emerse martedì sera dopo l'incontro al ministero della Salute tra i rappresentanti dei gestori dei locali notturni - in testa il Silb-[Fipe](#) rappresentato dal salentino **Maurizio Pasca** - e il sottosegretario alla salute Andrea Costa. In sede di confronto si è proposto di...

Il testo completo di questo contenuto a pagamento è disponibile agli utenti abbonati

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Green pass e tamponi: la ricetta di Confcommercio per riaprire le discoteche

lanazione.it/pisa/cronaca/green-pass-e-tamponi-la-ricetta-di-confcommercio-per-riaprire-le-discoteche-1.6471790

La Nazione



Il presidente Trolese con Mazzeo e Marras

Pisa, 11 giugno 2021 – “**Divertimento in sicurezza**, non vediamo l'ora di ripartire”. È quasi uno slogan quello che Alessandro Trolese, presidente regionale del Silb (Sindacato Locali da ballo) e presidente provinciale di [Fipe](#) ConfcommercioPisa, formula al termine dell'incontro avvenuto in Regione Toscana, alla presenza dell'assessore al Commercio e Turismo Leonardo Marras e del presidente del Consiglio Regionale Antonio Mazzeo. “Incontro cordiale e costruttivo – commenta Trolese -, c'è la necessità di coordinare una strategia condivisa, nel più breve tempo possibile, per la **riapertura di discoteche, sale da ballo**, locali di intrattenimento notturno. A livello nazionale qualcosa si è mosso, occorre che Governo e Regioni si muovano di pari passo. Siamo un settore che dà lavoro a 100 mila persone e produce 2 miliardi di fatturato, oltre a costituire un volano di attrazione turistica per il nostro paese. E quando parliamo di turismo, la Toscana non è seconda a nessuno”.

“Dopo un anno e mezzo di blocco totale, confermiamo la disponibilità e l'impegno della nostra categoria per accompagnare gradualmente la riapertura già dal 1 luglio, in zona bianca, partendo proprio dai locali all'aperto. La soluzione è la green pass e il tampone nelle 36 ore, non certo il distanziamento o la mascherina in pista, che nei nostri locali sarebbero impensabili” precisa il presidente Trolese. E puntualizza: “Vaccino, tampone negativo nelle trentasei ore, misura della febbre all'ingresso, contingentamento, sono queste le misure che

consentiranno di garantire la riapertura effettiva dei locali in sicurezza”. “Il rischio di feste abusive e fuori controllo sotto ogni punto di vista è un orizzonte tutt'altro che lontano” – aggiunge e conclude Trolese -: la disponibilità dei gestori è massima, come abbiamo confermato anche all'assessore Marras e al presidente Mazzeo. Non consentire una tempestiva riapertura dei locali significa lasciare campo libero agli abusivi, con tutte le conseguenze nefaste in termini di sicurezza e legalità che purtroppo ben conosciamo”.

A.M.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

"Mancano cuochi e camerieri": appello Ebt

lanazione.it/grosseto/cronaca/mancano-cuochi-e-camerieri-appello-ebtt-1.6470047

Sindacati e organizzazioni datoriali del settore turismo tornano a sollecitare la richiesta di figure professionali ancora irreperibili



Nel settore della ristorazione c'è tanta

richiesta anche di cuochi

Anche se la stagione turistica estiva 2021 è già formalmente iniziata, ci sono ancora tante opportunità di lavoro in Maremma per chi è interessato a una occupazione stagionale che in qualche caso potrebbe trasformarsi anche in un impiego a tempo indeterminato. L'Ente bilaterale del turismo Toscano torna a rimarcare queste possibilità in un anno in cui sembra difficile reperire figure che negli altri anni, invece, non mancavano. A livello territoriale il Centro servizio dell'Ebt di Grosseto, comunica che tante aziende turistiche della...

Anche se la stagione turistica estiva 2021 è già formalmente iniziata, ci sono ancora tante opportunità di lavoro in Maremma per chi è interessato a una occupazione stagionale che in qualche caso potrebbe trasformarsi anche in un impiego a tempo indeterminato. L'Ente bilaterale del turismo Toscano torna a rimarcare queste possibilità in un anno in cui sembra difficile reperire figure che negli altri anni, invece, non mancavano. A livello territoriale il Centro servizio dell'Ebt di Grosseto, comunica che tante aziende turistiche della provincia cercano personale nelle varie aree professionali (cuoco e aiuto cuochi camerieri , baristi receptionist , bagnini e aiuto bagnini, camerieri ai piani, commis di sala e cucina). Per candidarsi alle offerte visibili nel sito www.turismolavoro.it basta inviare un curriculum a grosseto@ebtt.it . Il curriculum sarà inviato alle aziende che contatteranno gli interessati per

un colloquio e una futura occupazione. Altro canale per vedere altre offerte di lavoro è il sito internet borsamercatolavoro.it. Per una efficace consultazione bisogna: scegliere le offerte di lavoro di interesse; registrarsi e inserire dati personali e curriculum vitae. Se si sarà selezionati dal Centro Servizio Ebtts di Grosseto, si potranno fare direttamente colloqui con le aziende. In questo modo le possibilità di impiego sono molto più elevate rispetto a una presentazione autonoma. L'Ente Bilaterale Turismo Toscano, infatti, è un ente previsto dal Contratto collettivo di lavoro del Turismo di Confcommercio. E' costituito dalle parti sociali firmatarie del Ccnl ([Fipe](#) Confcommercio, Federalberghi, Faita, Fiavet, Rescasa, Filcams Cgil, Fisascat Cisl, Uiltucs Uil). Ogni anno organizza circa 250 corsi di formazione gratuita in tutta la Toscana con oltre 3mila allievi formati. Inoltre, nella nuova sede regionale di Firenze, organizza seminari gratuiti di alta formazione che hanno visto la partecipazione di oltre mille partecipanti di 7mila aziende di tutta la Toscana. Inoltre l'analisi dei fabbisogni formativi nel turismo in Toscana ha visto la partecipazione di circa 900 persone e a breve saranno pubblicati i risultati sul sito www.ebtt.it e nei vari canali social. "L'Ebtts – afferma il suo presidente, Roberto Betti - si occupa di facilitare l'incontro tra la domanda e l'offerta di lavoro nel settore turistico toscano progettando eventi specifici e attraverso il software 'incontro' presente sul sito www.turismolavoro.it A causa della pandemia abbiamo deciso di adeguare l'evento alle norme vigenti e quindi i vari eventi saranno svolti online su una piattaforma dedicata, un investimento importante di Ebtts per venire incontro alle esigenze attuali delle aziende e dei lavoratori".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Centomila euro per evitare assembramenti, fondi alle Diocesi, parchi e sostegno al friulano: la legge di Bilancio punto per punto

messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/06/11/news/nuovo-fondo-regionale-per-pagare-gli-steward-centomila-euro-per-evitare-assembramenti-nei-locali-1.40379608

June 11, 2021

- [udine](#)
- [cronaca](#)



Le misure per rendere più sicuri i locali con gli steward a presidio. Ecco tutte le voci e i corrolei della manovra

Mattia Pertoldi 11 Giugno 2021

UDINE. Il più classico dei tentativi di “assalto alla diligenza” – che avviene a ogni legge di Bilancio e correlati assestamenti – deve ancora cominciare, visto che gli emendamenti dei consiglieri regionali non sono ancora stati depositati, ma nel pacchetto di interventi inseriti nella manovra estiva approvata, in via preliminare, giovedì dalla giunta si può comunque già individuare una serie di poste destinate a specifiche iniziative in tutta la Regione.

Una delle più significative, più da un punto di vista simbolico che economico, è il contributo da 100 mila euro che la Regione concederà alla Federazione italiana pubblici esercizi ([Fipe](#)) per l'impiego, all'esterno dei locali e negli spazi di pertinenza, di personale degli istituti di vigilanza privata e di addetti ai servizi di controllo. Steward, in altre parole, utilizzati con l'obiettivo di «mantenere l'ordinata e la civile convivenza nelle aree cittadine maggiormente interessate dalla movida e dallo svago e di agevolare la prevenzione e la mediazione dei conflitti, anche in relazione all'emergenza epidemiologica da Covid».

Analizzando le pagine dell'assestamento, quindi, si scopre un finanziamento triennale da complessivi 150 mila per il progetto “Frecce tricolori Live” così come di un assegno da 4 milioni 302 mila euro finalizzato a scorrere la graduatoria dei fondi destinati alle imprese del territorio attraverso le Camere di commercio. Si tratta, in particolare, di contributi per la promozione all'estero delle aziende, dello sviluppo dell'imprenditorialità giovanile e di progetti di aggregazione e di reti d'impresa.

Andando oltre, poi, ci sono 250 mila euro al favore del Consorzio Ponterosso per «il potenziamento dell'infrastruttura locale» e 300 mila destinati all'aiuto per la produzione in forma associata di actinidia – cioè dei kiwi – a seguito delle difficoltà del settore legate all'emergenza epidemiologica. Mezzo milione di euro, invece, è lo stanziamento deciso dalla giunta per l'ottenimento di contributi a

favore dei campeggi di montagna – con le domande da presentarsi entro il 15 settembre – mentre gli enti gestori dei Parchi regionali per «implementare l'attività istituzionale divulgativa svolta a favore dei cittadini e degli operatori economici» godranno di un finanziamento da 65 mila euro.

La Diocesi di Udine, inoltre, otterrà 900 mila per la salvaguardia dell'Abbazia di Rosazzo con 250 mila, invece, che andranno a favore dell'Arlef per aumentare la presenza dei cartelloni bilingue – italiano-friulano – nei Comuni della regione. E se un assegno da 600 mila euro servirà a «promuovere e sostenere la progettazione e l'attuazione di progetti integrati di paesaggio volti alla riqualificazione di aree compromesse e degradate o al recupero di valori paesaggistici» 1 milione 700 mila andrà al Comune di San Daniele per l'acquisto dell'immobile del Monte di Pietà che verrà messo a disposizione della biblioteca Guarneriana.

Altri 185 mila euro sono, poi, inseriti a bilancio per «la fusione per incorporazione della "Fondazione scuola Merletti" di Gorizia nell'Erapac del Friuli Venezia Giulia» con 5 mila euro in meno – pertanto 180 mila euro – per la "Fondazione Malignani" a titolo di concorso alle spese di locazione della sede didattica provvisoria.

Tra le altre poste, infine, si possono segnalare i 40 mila euro all'Ufficio scolastico regionale per «sostenere l'autonomia didattica delle scuole con lingua di insegnamento slovena», il 1 milione 100 mila per i contratti di solidarietà difensivi, i 150 mila per gli incarichi di consulenza e le convenzioni sui tributi locali e i 2 milioni 156 mila euro per il progetto Interreg. Via libera, infine, alla seconda tranche di contributi per le associazioni che sostengono la lingua friulana. In questo caso si va dai 17 mila euro destinati ai Colonos di Villacaccia di Lestizza ai 10 mila alla Societât scientifiche e tecnologjiche furlane di Udine.

Green pass e matrimoni: pasticciaccio. "Nelle Marche ora le autocertificazioni"

 ilrestodelcarlino.it/marche/green-pass-matrimoni-1.6472028

ILARIA TRADITI

Ancona, 12 giugno 2021 - Il pasticciaccio dei **green pass** per eventi e cerimonie. Un **certificato obbligatorio** stando all'ultimo decreto del **Governo Draghi** ma del quale non sono ancora state rese note le modalità di reperimento e che rischia di **far saltare matrimoni, cresime, anniversari**, feste di vario tipo programmate nelle prossime settimane. Il certificato di vaccinazione, il certificato di guarigione o un **tampone negativo** effettuato nelle 48 ore precedenti, sarà obbligatorio anche in **zona bianca** e non solo in zona gialla.



La Regione ha così chiesto, su iniziativa del vicepresidente Mirco Carloni, di adottare un **modello auto certificativo** per partecipare a questi eventi. "Ci siamo fatti portavoce delle istanze degli operatori del settore e **Fipe** Confcommercio perchè è necessario liberare intere categorie economiche bloccate da un inopportuno stallo burocratico - ha dichiarato Carloni- per questo sottoponiamo la proposta alle Regioni e al Governo per essere subito operativi".

La decisione definitiva verrà presa nel corso del prossimo tavolo **della Conferenza delle Regioni** e l'autocertificazione voluta dalla Regione sarebbe subito operativa. Carloni, che è anche coordinatore della Commissione sviluppo economico della Conferenza delle Regioni, ha inviato la richiesta e **il modello auto certificativo** suggerito al presidente Massimiliano Fedriga e agli assessori componenti la Commissione. "Le aziende del settore, in primis ristoranti e location di eventi sono in grosse difficoltà - prosegue l'assessore- il decreto legge 65/2021 infatti stabilisce che la partecipazione alle feste conseguenti alle cerimonie civili o religiose, anche al chiuso, venga subordinata alla presentazione dei certificati verdi Covid-19. Associazioni di settore, numerosissimi operatori e molti Comuni interessati, stante il silenzio normativo chiedono, insistentemente e giustamente, quali siano le modalità operative a cui attenersi per rispettare la disposizione di legge, al fine di evitare eventuali sanzioni".



L'autocertificazione dovrà contenere i dati del firmatario e **la dichiarazione di avvenuta vaccinazione** o in alternativa dichiarazione di somministrazione della prima dose di vaccino con validità dal 15esimo giorno successivo alla sua effettuazione e fino alla data prevista per il completamento del ciclo vaccinale; l'autocertificazione può anche riguardare la guarigione dal SARS-CoV-2 con validità di 6 mesi o in alternativa l'effettuazione **di un test molecolare o antigenico** rapido con risultato negativo al virus SARS CoV-2: con validità di 48 ore dalla sua esecuzione. Un altro dei "nodi" del green pass riguarda i controlli: inizialmente era stata ipotizzata la figura del Covid Manager, poi cancellata così in molti casi non ci sarà nessuno a controllare all'entrata che gli invitati siano vaccinati, o guariti dal Covid, o in possesso di test negativo. Inoltre, nel caso dovesse esserci un accertamento delle forze dell'ordine durante la festa, la responsabilità è del singolo, unico a poter essere sanzionato.

Covid: ultime notizie

Mezza Italia bianca. Cala l'incidenza (26), Rt a 0.68

Cts ha deciso: stop ad AstraZeneca per gli under 60

Open day vaccini: l'Emilia Romagna va avanti. Somministrati solo Pfizer e Moderna

Covid, mascherine all'aperto ancora per un mese. Verso lo stop il 15 luglio

Emilia Romagna in zona bianca dal 14 giugno: le nuove regole

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Costi e ricavi del caffè, le associazioni di categoria: «Una gestione insostenibile»

E ecodibergamo.it/stories/premium/Economia/costi-e-ricavi-del-caffe-le-associazioni-di-categoria-una-gestione-insostenib_1398943_11/



Quanto costa un caffè a Bergamo? In media meno di un euro. Il prezzo più basso di tutte le province lombarde e tra i più economici a livello nazionale.

È questo il dato che emerge dal Rapporto annuale della ristorazione, edito da [Fipe](#) Confcommercio, secondo cui a dicembre 2020 il prezzo di una tazzina di caffè al banco a Bergamo si attestava a 0,98 euro. Un valore inferiore a quello registrato in diverse città del Nord e del Centro Italia, e ben al di sotto della rilevazione massima che vede, ad esempio, Trento con 1,21 e Bolzano 1,19. Bergamo si piazza addirittura al primo posto in Lombardia dove a Milano il prezzo medio è di 1,03 euro e a Brescia di 1,12.

In vent'anni l'incremento è stato troppo basso per ripagare i costi di gestione e l'aumento delle materie prime. «Fino all'entrata in vigore dell'euro il prezzo della tazzina è sempre rimasto ancorato al costo del quotidiano – sottolinea Giorgio Beltrami, presidente gruppo Caffè Bar e Gelaterie Ascom Confcommercio Bergamo e consigliere [Fipe](#) nazionale -. Poi il prezzo del caffè si è 'congelato', mentre i costi nel frattempo sono raddoppiati. Il risultato è che una giornata di espressi al banco risulta davvero poco remunerativa per gli esercenti».

LA COMUNITÀ DE L'ECO DI BERGAMO

Accedi per leggere gratuitamente l'intero articolo e tutti gli approfondimenti. Inserisci username e password del tuo account.

Se non hai ancora un account:

[Registrati con la tua email](#)

[Password dimenticata?](#)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Quanto costa un caffè a Bergamo? Meno di un euro, il prezzo più basso in Lombardia

bergamonews.it/2021/06/12/quanto-costa-un-caffe-a-bergamo-meno-di-un-euro-il-prezzo-piu-basso-in-lombardia/447355/

June 12, 2021

Quanto costa un caffè a Bergamo? In media meno di un euro. Il prezzo più basso di tutte le province lombarde e tra i più economici a livello nazionale. È questo il dato che emerge dal Rapporto annuale della ristorazione, edito da [Fipe](#) Confcommercio, secondo cui a dicembre 2020 il prezzo di una tazzina di caffè al banco a Bergamo si attestava a 0,98 euro. Un valore inferiore a quello registrato in diverse città del Nord e del Centro Italia, e ben al di sotto della rilevazione massima che vede, ad esempio, Trento con 1,21 e Bolzano 1,19. Bergamo si piazza addirittura al primo posto in Lombardia dove a Milano il prezzo medio è di 1,03 euro e a Brescia di 1,12.

In vent'anni l'incremento è stato troppo basso per ripagare i costi di gestione e l'aumento delle materie prime. "Fino all'entrata in vigore dell'euro il prezzo della tazzina è sempre rimasto ancorato al costo del quotidiano – sottolinea Giorgio Beltrami, presidente gruppo Caffè Bar e Gelaterie Ascom Confcommercio Bergamo e consigliere [Fipe](#) nazionale -. Poi il prezzo del caffè si è 'congelato', mentre i costi nel frattempo sono raddoppiati. Il risultato è che una giornata di espressi al banco risulta davvero poco remunerativa per gli esercenti".

A ciò si aggiunge un secondo rischio: quello di minimizzare l'importanza del servizio e della qualità del prodotto.

"Bisogna sfatare il luogo comune secondo cui il prezzo di una tazzina di caffè dovrebbe essere uguale in tutti i bar – aggiunge **Oscar Fusini**, direttore di **Ascom Confcommercio Bergamo** -. Il caffè non è un prodotto ma un servizio e il suo prezzo è la risultante di moltissimi fattori che giustificano appunto la differenza di costo tra un bar e l'altro. Per non proporre un caffè sotto costo si rischia di penalizzare il servizio e la qualità del prodotto. Occorre, invece migliorare entrambe, come già avviene per il pane e il gelato artigianale, perché il consumatore è oggi più attento ed esigente e la qualità paga, sempre e comunque".

Il guadagno per una tazzina di caffè inferiore a 0,10 centesimi

Secondo uno studio di Ascom Confcommercio Bergamo che prende in considerazione il prezzo più alto di un caffè al bar (1,10 euro) emerge che il rapporto tra costi e ricavi è sbilanciato. Al netto dell'Iva e dei costi (costo del caffè, costo dello zucchero/dolcificante/latte, costo del personale, spese per affitto/corrente/acqua), il barista guadagna infatti 0,08 centesimi a tazzina. E ponendo l'esempio di un bar che consuma un chilogrammo di caffè al giorno, pari a circa 130 tazzine, il profitto giornaliero è di 10,40 euro. Se pensiamo, infine, che una miscela di media qualità costa 18 euro (+Iva) al chilo – ma può arrivare fino a 25 euro e oltre – emerge che un barista è destinato ad andare in perdita.

IL RICAVO NETTO PER OGNI CAFFÈ EROGATO	
QUANTE TAZZINE SI RICAVANO DA UN KG DI CAFFÈ	
N° TAZZINE OTTENUTE DA OGNI KG DI CAFFÈ* (1 chilogrammo diviso 7 grammi)	143
N° EFFETTIVO TAZZINE PER KG (calcolati gli eventuali sprechi di polvere di caffè)	130
QUANTE TAZZINE UN BAR VENDE AL GIORNO	
CONSUMO MEDIO DI KG DI CAFFÈ AL GIORNO (ESEMPIO)	1
N° TOTALE TAZZINE AL GIORNO (130 tazzine per il n° di Kg di caffè consumato)	130
COSTO DEL CAFFÈ AL KG	
COSTO CAFFÈ AL KG (qualità media)	18,00 €
QUANTO COSTA ALL'ESERCENTE UNA TAZZINA	
COSTO DEL CAFFÈ A TAZZINA (costo al Kg diviso il numero di tazzine)	0,14 €
COSTO ZUCCHERO, DOLCIFICANTE, LATTE	0,12 €
COSTO DEL PERSONALE (costo di una persona per il tempo dedicato a fare i caffè)	0,51 €
ALTRI COSTI (ELETTRICITA', ACQUA, AFFITTO)	0,08 €
TOTALE COSTI PER TAZZINA	0,85 €
QUANTO È IL RICAVO LORDO SU CIASCUNA TAZZINA	
PREZZO DI VENDITA DEL CAFFÈ (IVA INCLUSA)*	1,10 €
PREZZO DI VENDITA IVA ESCLUSA (10%)	0,99 €
COSTI SOSTENUTI DALL'ESERCENTE PER CIASCUNA TAZZINA	0,85 €
PROFITTO PER OGNI TAZZINA (prezzo di vendita senza iva meno i costi)	0,14 €
TASSE SUI PROFITTI (43%)	0,06 €
RICAVO NETTO PER OGNI TAZZINA	0,08 €
profitto al giorno (derivante dalla vendita di 130 tazzine di caffè)	10,40 €

* è stato preso in considerazione il prezzo di vendita più alto attuato in provincia di Bergamo

© Riproduzione riservata

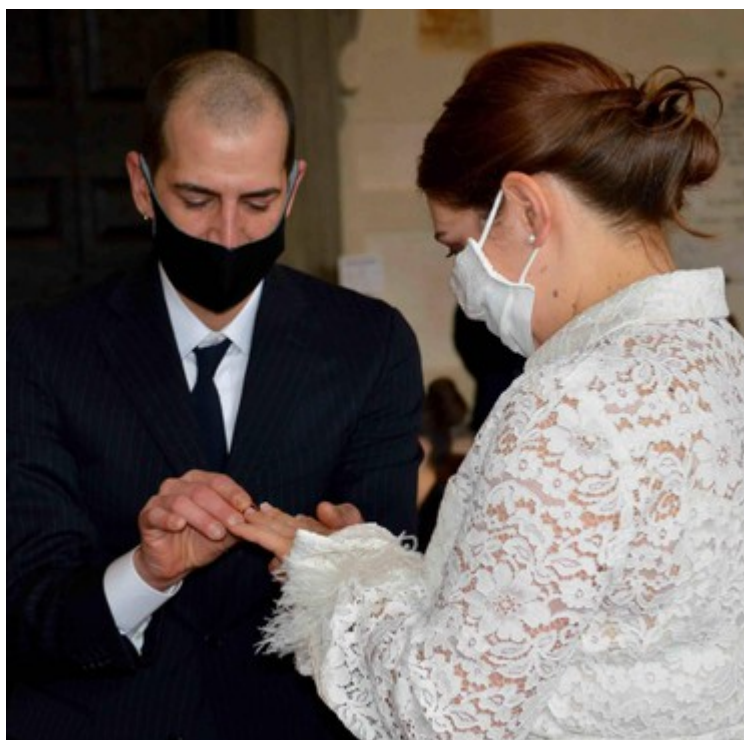
[Continua con Facebook](#)

commenta

Il green pass è un rebus "Meglio l'autocertificazione"

[R ilrestodelcarlino.it/macerata/cronaca/il-green-pass-e-un-rebus-meglio-lautocertificazione-1.6476372](https://ilrestodelcarlino.it/macerata/cronaca/il-green-pass-e-un-rebus-meglio-lautocertificazione-1.6476372)

La tessera verde per partecipare a matrimoni e cerimonie è rimasta sulla carta. L'assessore regionale Carloni in pressing sul governo: serve una misura urgente



Un matrimonio in mascherina (foto

d'archivio)

Un'autocertificazione per partecipare a matrimoni e cerimonie varie. È quanto chiede la Regione al governo, per risolvere il rompicapo del green pass, un certificato obbligatorio previsto dal governo ma del quale non sono ancora state rese note le modalità di reperimento e che rischia di far saltare matrimoni, cresime, anniversari, feste di vario tipo programmate nelle prossime settimane. Il certificato di vaccinazione guarigione o un tampone negativo effettuato nelle 48 ore precedenti sarà obbligatorio anche in zona bianca. La Regione ha così...

Un'autocertificazione per partecipare a matrimoni e cerimonie varie. È quanto chiede la Regione al governo, per risolvere il rompicapo del green pass, un certificato obbligatorio previsto dal governo ma del quale non sono ancora state rese note le modalità di reperimento e che rischia di far saltare matrimoni, cresime, anniversari, feste di vario tipo programmate nelle prossime settimane. Il certificato di vaccinazione guarigione o un tampone negativo effettuato nelle 48 ore precedenti sarà obbligatorio anche in zona bianca. La Regione ha così chiesto, su iniziativa del vicepresidente Mirco Carloni, di adottare un modello autocertificativo per partecipare a questi eventi. "Ci siamo fatti portavoce delle

istanze degli operatori del settore e **Fipe** Confcommercio perché è necessario liberare intere categorie economiche bloccate da un inopportuno stallo burocratico – ha dichiarato Carloni – per questo sottoponiamo la proposta alle Regioni e al governo per essere subito operativi". La decisione definitiva verrà presa nel corso del prossimo tavolo della Conferenza delle Regioni e l'autocertificazione voluta dalla Regione sarebbe subito operativa. Carloni ha inviato la richiesta e il modello autocertificativo, suggerendone l'adozione al presidente Massimiliano Fedriga. "Le aziende del settore, in primis ristoranti e location di eventi sono in grosse difficoltà – prosegue l'assessore –. Il decreto stabilisce che la partecipazione alle feste conseguenti alle cerimonie civili o religiose, anche al chiuso, venga subordinata alla presentazione dei certificati verdi Covid-19. Associazioni di settore, operatori e Comuni, stante il silenzio normativo chiedono, insistentemente e giustamente, quali siano le modalità operative a cui attenersi per rispettare la disposizione di legge, al fine di evitare eventuali sanzioni". L'autocertificazione dovrà contenere i dati del firmatario e la dichiarazione di avvenuta vaccinazione o in alternativa dichiarazione di somministrazione della prima dose di vaccino con validità dal 15esimo giorno successivo alla sua effettuazione e fino alla data prevista per il completamento del ciclo vaccinale; l'autocertificazione può anche riguardare la guarigione o in alternativa l'effettuazione di un test molecolare o antigenico rapido con risultato negativo al virus: con validità di 48 ore dalla sua esecuzione. Un altro dei nodi del green pass riguarda i controlli: inizialmente era stata ipotizzata la figura del Covid Manager, poi cancellata, così in molti casi non ci sarà nessuno a controllare all'entrata che gli invitati siano vaccinati, o guariti dal Covid, o in possesso di test negativo. Inoltre, nel caso dovesse esserci un accertamento delle forze dell'ordine durante la festa, la responsabilità è del singolo, unico a poter essere sanzionato.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Cursano: "Colpo di grazia alle nostre attività"

lanazione.it/cronaca/firenze-cursano-locali-1.6482180

IACOPO NATHAN



Cursano

FIRENZE, 15 giugno 2021 - **Nonostante** la timida ripresa delle ultime settimane, la decisione di reinserire dopo due anni la ztl estiva, rischia di mettere nuovamente in ginocchio le attività.

Aldo Cursano, presidente toscano della Federazione Italiana Pubblici Esercizi, ha commentato questa decisione.

«**Reinserire** la ztl estiva credo sia il colpo di grazia a questa città. Basti pensare che i locali della stagione estiva di Firenze hanno aperto da una settimana, e la città si è già svuotata completamente. Questa scelta rappresenta la condanna a morte delle poche attività sopravvissute alla pandemia. Di giorno siamo prigionieri di un sistema che vede la totale assenza del turismo internazionale, che non c'è e non ci sarà per un po', e si basava sul movimento dei giovani, soprattutto serale. Fino a pochi giorni fa, infatti, i ragazzi affollavano le piazze del centro, ma da quando sono stati aperti i locali estivi, all'aperto, si sono spostati tutti fuori, preferendo i giardini. Scegliere di inserire la ztl vuol dire fare una scelta, sapendo bene anche a che cosa si va incontro».

Cursano, infatti, ha spiegato come il momento non sia comunque positivo per gli esercenti del centro:

«**La città** non è affatto ripartita, e il centro storico è la zona che forse ne ha maggiormente risentito. Adesso, senza più servizi, con i residenti che si spostano e senza il turismo internazionale diventa praticamente impossibile andare avanti. Lavorare con l'economia

cittadina, le famiglie ed i residenti, è fondamentale per provare a resistere in attesa di tempi migliori. Decidere di inserire adesso la ztl notturna vuol dire non avere chiara la situazione di estrema difficoltà che tutti stiamo vivendo, soprattutto per quei locali che vivono sulla sera, che si sono già trovati vuoti da un giorno all'altro. Con questa decisione, si rischia di far saltare completamente la stagione a tanti gestori, che si trovano già in una situazione drammatica. La giunta e il Sindaco conoscono bene la situazione economica della città, gli avevamo chiesto un aiuto, e sicuramente questo non lo è, anzi".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo

Esercenti, +30% di affari grazie alla zona bianca e all'addio al coprifuoco

messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/06/14/news/esercenti-30-di-affari-grazie-alla-zona-bianca-e-all-addio-al-coprifuoco-1.40388260

June 14, 2021

- [udine](#)
- [cronaca](#)



Il ritorno alla quasi normalità incide soprattutto sugli incassi di bar, pub e ristoranti. Da Pozzo: è stata determinante la ripresa del turismo con la riapertura dei confini

Riccardo De Toma 14 Giugno 2021

UDINE. Quanto pesa la fine del coprifuoco? I conti ha provato a farli Confesercenti nazionale lunedì scorso, il giorno del prolungamento a mezzanotte dell'apertura dei locali: un'ora in più che secondo i calcoli dell'associazione, basati sulla realtà di Roma, consente a ristoranti, bar e pub un incremento medio dei fatturati stimato nell'ordine del 15%.

E dove il coprifuoco non c'è più, come in Friuli Venezia Giulia, in zona bianca dal 31 maggio? **Marco Zoratti**, presidente di Confesercenti Udine e vicepresidente regionale della confederazione, non se la sente di fare numeri, quantomeno sui fatturati. «Cifre – dichiara – mi sento di darne solo sulla richiesta di nuova occupazione, che rispetto ai valori del 2020 registra una crescita stimabile anche nell'ordine del 50%, con picchi molto alti in particolare nel turismo, che nella scorsa estate era ripartito molto più timidamente. Siamo ancora sotto ai livelli del 2020, ma c'è un risveglio che non riguarda solo il mare e la montagna, ma anche le città d'arte».

Leggi anche



Consumo di vino raddoppiato da maggio a Lignano e Grado

È proprio il turismo a trainare la richiesta di nuova occupazione, anche con tutte le difficoltà segnalate a più riprese in questi tempi dalle associazioni di categoria, ma anche a fare da volano per i fatturati dell'indotto, dalla ristorazione al commercio. «C'è stata una coincidenza di diversi fattori – commenta il numero uno di Confcommercio Fvg **Giovanni Da Pozzo** – che hanno concorso a una piena ripartenza del turismo: non solo la fine del coprifuoco, con gli effetti che possiamo percepire a occhio nudo girando per le nostre città, ma anche il fattore meteo e il calendario, che con la riapertura dei confini e il Corpus Domini ci ha riportato frotte di turisti dall'Austria, facendo ripartire le nostre spiagge».

In momento l'analisi può essere soltanto qualitativa: c'è vivacità e si respira ottimismo, con effetti positivi che potrebbero favorire anche una ripresa degli investimenti. Non dimentichiamoci però che in tanti settori del commercio la situazione resta difficile e il ricorso agli ammortizzatori elevato: penso all'automotive, penso alla moda o alle calzature».

Restando nell'ambito della ristorazione e dei pubblici esercizi, però, l'effetto orari è stato senz'altro un fattore decisivo. E non suona azzardato, nel "bianco" Friuli Venezia Giulia, quantomeno raddoppiare a un +30% l'incremento dei fatturati portato in dote dal venir meno del coprifuoco.

Si pensi a locali come i pub, con fatturati quasi esclusivamente serali, tanto che molti avevano preferito addirittura non riaprire piuttosto che richiudere le serrande già alle 10 o alle 11 di sera. Si pensi ai ristoranti, ripartiti dopo un mese di maggio condizionato in negativo non solo dal coprifuoco, ma anche dal meteo, doppiamente penalizzante visto il divieto di pranzare al chiuso che vigeva in zona gialla.

«La svolta – conferma **Antonio Dalla Mora**, ristoratore e rappresentante Confcommercio per i pubblici esercizi (**Fipe**) – è arrivata col ponte del 2 giugno: la fine del coprifuoco è stata un fattore importante anche dal punto di vista psicologico: col coprifuoco alle 10 ogni posto vuoto alle 20.30 era destinato a restare tale fino a fine serata, e anche lo spostamento alle 23 non ha cambiato molto. Adesso sì che si è tolto un tappo, c'è entusiasmo e il turismo sta facendo da traino».

Resta però il peso dei mesi perduti, soprattutto aprile e in parte anche maggio, nonostante lo sbarco in zona bianca del 26 aprile: «Il calo dei fatturati è stato pesante – spiega ancora Dalla Mora – e adesso, nonostante la ripartenza, non siamo su livelli superiori alla scorsa estate o al 2019. Da considerare anche che il costo di molte forniture è aumentato. Per ora senza rincari per i nostri clienti, ma non so se sarà così ancora per molto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

"Traditi dal Comune, la ztl estiva ci uccide". Nardella replica: "Stop anarchia"

lanazione.it/cronaca/firenze-movida-nardella-1.6486482

ROSSELLA CONTE



Locali

FIRENZE, 16 giugno 2021 - «**Questa Ztl estiva** è l'ennesimo colpo di grazia, una condanna a morte per i nostri locali già messi a dura prova dalla concessione di spazi all'aperto ovunque in città».

E' una furia Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze che respinge con forza l'idea di un nuovo provvedimento di chiusura.

Intanto, dopo la visita del ministro degli interni Lamorgese e la presentazione del piano "movida sostenibile" che include la Ztl estiva (giovedì, venerdì, sabato dalle 23 alle 3) gli assessori Federico Gianassi e Stefano Giorgetti hanno raccolto la richiesta delle categorie di un confronto. Durante la call, alla quale hanno partecipato Santino Cannamela e Lapo Cantini per Confesercenti, Aldo Cursano e Stefano Guerri per Confcommercio, Luca Tonini per Cna e Jacopo Ferretti per Confartigianato, le associazioni hanno chiesto di recuperare un corretto metodo di confronto su tutte le misure destinate ad incidere sull'accessibilità al centro. **Esigenze** accolte da Gianassi e Giorgetti i quali, prima dell'approvazione dei provvedimenti, porteranno in giunta quanto espresso. "Siamo soddisfatti che sia ripartito il confronto che porti a un piano che riqualifichi l'area Unesco, noi come sempre daremo il nostro contributo" sottolinea Santino Cannamela, presidente Confesercenti Firenze. Luca Tonini, presidente Cha Firenze, va giù duro: "È questa l'iniezione di ossigeno per la ripartenza? Siamo delusi, non ce l'aspettavamo".

Per Jacopo Ferretti, segretario generale Confartigianato Firenze, "la Ztl non è la causa della situazione drammatica che sta attraversando il centro". "Strade e piazze sono vuote principalmente per la pandemia e la conseguente assenza di turisti – dice – La Ztl annunciata sarebbe comunque in una forma limitata, una misura di controllo".

"Dopo che a Firenze hanno chiuso 700 imprese - aggiunge Raffaele Madeo, vice presidente Tni-Tutela Nazionale Imprese - si chiude nuovamente il centro e si spostano le persone fuori, in pochi concentrati punti di aggregazione. Per questo lancio un appello a tutti: dobbiamo essere uniti. Da parte nostra, abbiamo già pronto un progetto alternativo alla chiusura".

Sul fronte anche i gruppi di opposizione. "Dal 21 giugno sarà abolito il coprifuoco in tutta Italia ma a Firenze tornerà ogni fine settimana d'estate. Per i non residenti il centro sarà off-limits e, guarda caso, gli unici parcheggi utilizzabili saranno solo quelli gestiti dalla partecipata del Comune. La decisione va tutta a vantaggio dei comuni limitrofi e di Firenze Parcheggi" attaccano Francesco Torselli, capogruppo Fratelli d'Italia in consiglio regionale, e Jacopo Cellai, consigliere comunale FdI. **Marco Stella**, capogruppo di Forza Italia in consiglio regionale, ha raccolto nel giro di 24 ore 300 firme per dire no alla Ztl estiva. "Il sindaco Nardella - conclude Stella - si è rimangiato la parola data poche settimane fa, quando aveva promesso che nel 2021 non avrebbe istituito la ztl notturna per venire incontro alle esigenze di chi ha un'attività in centro, per aiutare l'economia a ripartire".

Ma Nardella risponde colpo su colpo. Per il sindaco a nuova Ztl notturna estiva è "molto più blanda rispetto all'estate pre-Covid". "Lo avevamo detto – dice il primo cittadino – che una volta finita l'emergenza avremmo ripristinato le regole che da anni ci sono a Firenze, quindi non è una novità. Abbiamo messo tante sedie e tavolini nel centro occupando tanto suolo pubblico, poi non possiamo lasciare che la mobilità delle auto sia libera e anarchica".

Secondo Nardella, "lo sforzo che stiamo facendo per aiutare gli operatori nella nostra città è sotto gli occhi di tutti, a cominciare dalle più di mille autorizzazioni per mettere sedie e tavolini sul suolo pubblico in modo gratuito, oltre agli eventi culturali estivi. Però noi dobbiamo anche lentamente recuperare una gestione normale della città, e questo significa anche che la voglia di divertirsi, che è legittima, la voglia di tornare in piazza dopo l'emergenza del Covid".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo

ZTL serale estiva, le proposte dei commercianti al Comune

nove.firenze.it/ztl-serale-estiva-le-proposte-dei-commercianti-al-comune.htm



Dopo la visita di ieri del Ministro degli interni Lamorgese e la presentazione alla stampa cittadina del Piano “movida sostenibile” che includeva, tra le altre cose, anche il “ripescaggio” della prima versione ZTL estiva (giovedì, venerdì, sabato con orario 23/03) l’Amministrazione Comunale, con gli Assessori Federico Gianassi e Stefano Giorgetti ha raccolto l’immediata richiesta delle categorie economiche di una videocall per un primo confronto sul tema.

Durante la call, che si è svolta stamattina (presenti, oltre agli Assessori già citati, Santino Cannamela e Lapo Cantini per Confesercenti, Aldo Cursano e Stefano Guerri per Confcommercio, Luca Tonini per CNA, Jacopo Ferretti per Confartigianato) le associazioni, dopo aver palesato la situazione, ancora molto critica e complicata per la attività dell’Area Unesco che, in assenza di flussi turistici significativi stentano a ripartire dopo le severe restrizioni degli ultimi mesi, hanno chiesto di recuperare un corretto metodo di confronto su tutte le misure destinate ad incidere, in modo diretto ed indiretto, sull’accessibilità al centro storico e sulle misure di regolamentazione della cosiddetta “movida”.

Non solo: anche sulla base di quanto già fatto nel corso dell’estate 2020, sono state avanzate anche una serie di proposte concrete per rendere fruibile, in “modo intelligente”, l’area Unesco della città.

Approfondimenti

Ztl notturna a Firenze, torna per San Giovanni

Tra queste, quella di una **tariffa ad hoc (week- end e ore serali) per i parcheggi a partecipazione pubblica dell'area** (per esempio al costo di euro 0,50 all'ora dalle ore 20.00 alle ore 8.00), con adeguata campagna informativa a supporto della promozione.

Importante infine anche il tema steward e rispetto delle misure di contrasto al covid: su questo le categorie economiche hanno ricordato l'importante ruolo svolto lo scorso anno, assieme a Camera di Commercio e titolari attività, nella programmazione degli interventi e vorrebbero valutare al meglio le novità previste per l'estate in corso.

Gli Assessori Giorgetti e Gianassi hanno raccolto le sollecitazioni del mondo imprenditoriale e hanno acconsentito, prima dell'approvazione dei singoli provvedimenti inseriti nel piano per una movida sostenibile, di portare all'attenzione della Giunta comunale la richiesta di l'apertura immediata di questo tavolo di confronto.

Tale richiesta è stata accolta già nel corso della mattinata e la prima riunione potrebbe già svolgersi questa settimana, in modo da affrontare rapidamente tutta una serie di questioni che, con l'imminente addio al coprifuoco e l'avvio dell'estate, giungeranno rapidamente al pettine.

CAMPANELLA (COMITATO DONNE IN GIOCO) AD AGIMEG: IMPORTANTE LINCONTRO ALLA REGIONE LAZIO. RICHIESTO RADDOPPIO DELLA MORATORIA PER LA GRAVE CRISI AFFRONTATA DALLE ATTIVITÀ DEL GIOCO PUBBLICO. LA RELAZIONE I...

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)



ANSA.IT

la Repubblica.it

MEDIASET
TGCOM24

SPORT
MEDIASET

ams

adnkronos
agenzia

asknews

FIPE
betting coach

[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](#)

Campanella (Comitato Donne in Gioco) ad Agimeg: "Importante l'incontro alla Regione Lazio. Richiesto raddoppio della moratoria per la grave crisi affrontata dalle attività del gioco pubblico". LA RELAZIONE INTEGRALE

15/06/2021 13:40



"Un anno di moratoria è troppo breve, ce ne vorrebbero due: uno per permettere la ripresa delle attività in essere che hanno

subito un danno economico importante, visto siamo stati chiusi per troppo tempo, e un altro per poter pensare ad una ricollocazione. Ho ricordato che il settore è occupato circa dal 70% da lavoro femminile ed in questo momento è complesso trovare un altro lavoro, non possiamo permetterci di rimanere senza". E' quanto ha dichiarato ad Agimeg Antonia Campanella, del Comitato Donne in Gioco, nell'incontro con la Quarta Commissione della Regione Lazio – dalla quale è stata audita insieme alle associazioni di categoria Sapar, Acadi, Astro e [Fipe](#) – in merito alla legge regionale del Lazio, che dal prossimo mese di agosto espellerà la quasi totalità del gioco pubblico dal territorio. Nei giorni scorsi si è parlato di una moratoria di un anno, in considerazione dello stop alle attività imposto dalla pandemia, per l'entrata in vigore della legge, che slitterebbe ad agosto 2022, ma per la Campanella servirebbe posticiparne l'entrata in vigore di almeno due anni.

"Siamo stati ascoltati dalla IV Commissione, che nel pomeriggio ascolterà anche i sindacati. Urge una moratoria, ci siamo focalizzati su questo tema tralasciando l'aspetto dell'inefficacia del distanziometro e del suo effetto espulsivo. Le attività di gioco hanno riaperto ieri, ma senza una moratoria potrebbero ritrovarsi a richiudere tra tre mesi, il che è inconcepibile".

Questa la [Relazione](#) presentata alla IV Commissione della Regione Lazio.

Ip/AGIMEG

[In Evidenza](#) [Personaggi](#) [Politica](#)

[Apri il link](#)

CAMPANELLA (COMITATO DONNE IN GIOCO) AD AGIMEG: IMPORTANTE LINCONTRO ALLA REGIONE LAZIO. RICHIESTO RADDOPPIO DELLA MORATORIA PER LA GRAVE CRISI AFFRONTATA DALLE ATTIVITÀ DEL GIOCO PUBBLICO. LA RELAZIONE I...

Commenti: 0

Ordina per



Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

Un Arcobaleno nel segno di Dante Culture e confronto nel solstizio

lanazione.it/firenze/cronaca/un-arcobaleno-nel-segno-di-dante-culture-e-confronto-nel-solstizio-1.6489037

LISA CIARDI



Potranno partecipare gratuitamente i primi

lettori a inviare una mail a gianluca.rosai@confcommercio.ar

di Lisa Ciardi "Firenze deve tantissimo al Sommo Poeta. E visto che a causa del Covid non è stato possibile rendergli omaggio come dovuto, è un onore essere riusciti a farlo dedicandogli l'Arcobaleno". Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Firenze presenta gli appuntamenti di "Arcobaleno tra le stelle" la festa promossa da La Nazione, Regione Toscana, Toscana Promozione Turistica e Fondazione Sistema Toscana per festeggiare l'inizio dell'estate. La manifestazione si svolgerà da venerdì 18 a lunedì 21 giugno e il primo appuntamento sarà...

di Lisa Ciardi

"Firenze deve tantissimo al Sommo Poeta. E visto che a causa del Covid non è stato possibile rendergli omaggio come dovuto, è un onore essere riusciti a farlo dedicandogli l'Arcobaleno". Aldo Cursano, presidente di Confcommercio Firenze presenta gli appuntamenti di "Arcobaleno tra le stelle" la festa promossa da La Nazione, Regione Toscana, Toscana Promozione Turistica e Fondazione Sistema Toscana per festeggiare l'inizio dell'estate. La manifestazione si svolgerà da venerdì 18 a lunedì 21 giugno e il primo appuntamento sarà appunto nel segno di Dante. Venerdì 18, a Firenze, Palazzo della Lana ospiterà una visita al percorso museale della Società Dantesca e degustazioni a cura dei

ristoratori Confcommercio Firenze e Vetrina Toscana. La serata sarà curata da Luciano e Ricciardo Artusi, con partecipazione sarà su invito, viste le esigenze imposte dalle misure anti-Covid. Oltre alle istituzioni, potranno prendere parte gratuitamente all'evento i primi lettori a inviare una mail a gianluca.rosai@confcommercio.ar.it. "Il programma – continua Cursano – prevede una visita con le nostre guide, che illustreranno la storia dei luoghi, le opere, la biblioteca e alcuni spazi inediti. Seguirà un brindisi nella terrazza panoramica con l'attore Luciano Casaredi che, indossando i panni del Sommo Poeta, accompagnerà gli spettatori alla scoperta della Divina Commedia". Tanti altri gli appuntamenti. Il 21 giugno aperibuffet al tavolo allo Sky Breeze Roof&Pool del Glance e un evento con Andrea Dainelli. Dal 18 (inaugurazione ore 17) al 21 giugno all'Auditorium al Duomo e Caffè Astra al Duomo di Firenze ecco con la mostra "Florence in the World", organizzata dal Movimento Life Beyond Tourism Travel to Dialogue e promossa dalla Fondazione Romualdo Del Bianco. Per l'occasione, il Caffè Astra proporrà le sue "Variazioni di Spritz". Il 21 giugno, incontro con Corinna Del Bianco, autrice degli scatti, che annuncerà il primo Festival internazionale delle espressioni culturali del mondo "The world in Florence (25 e 26 novembre). Sabato 19 (ore 21), in piazza Duomo a San Gimignano, concerto di musica lirica. Il 20 al Museo Carmi di Villa Fabbricotti a Carrara visite guidate alla mostra "Goya, Boucher, Ricci, Batoni e i maestri del '700 nelle città del Cybei", a cura di Marco Ciampolini, aperta fino al 10 ottobre. Partecipazione gratuita per i primi dieci a inviare una mail a cronaca.carrara@lanazione.net. Sempre il 20, a Porto Santo Stefano, passeggiata (ore 18) e apericena alla Fortezza Spagnola (ore 19.30). Lunedì 21, a Pisa, visita con le guide di Confcommercio al camposanto monumentale di piazza dei Miracoli (gratis per i primi che scriveranno a cronaca.pisa@lanazione.net). Infine, aperitivo con vista sulla Torre al '3.9 Tower Panoramic Cafè'.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

"È questo l'aiuto? Che delusione!"

[N lanazione.it/firenze/cronaca/e-questo-laiuto-che-delusione-1.6487158](https://lanazione.it/firenze/cronaca/e-questo-laiuto-che-delusione-1.6487158)



1 "Questa Ztl estiva è una condanna a morte per i nostri locali già messi a dura prova dalla concessione di spazi all'aperto ovunque in città" dice Aldo Cursano, Confcommercio.

2 Luca Tonini, presidente Cna Firenze, va giù duro e attacca l'amministrazione:

"È questa l'iniezione di ossigeno per la ripartenza? Siamo delusi, non ce l'aspettavamo".

3 Jacopo Ferretti, segretario generale Confartigianato: "Strade e piazze sono vuote per la pandemia e l'assenza

di turisti. La Ztl sarebbe

in una forma limitata, una misura di controllo".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Terzo settore per il rilancio, Intesa Sp: al via road show "Noi ripartiamo"

S finanza.lastampa.it/News/2021/06/16/terzo-settore-per-il-rilancio-intesa-sp-al-via-road-show-noi-ripartiamo-/NTNfMjAyMS0wNi0xNI9UTEI

Quattro le tappe: Palermo, Bari, Roma e Bergamo: esperti, personalità istituzionali, realtà del terzo settore per progettare il futuro del non profit

Pubblicato il 16/06/2021

Ultima modifica il 16/06/2021 alle ore 12:06

Teleborsa



Palermo, Bari, Roma e Bergamo: sono le **quattro tappe** del road show digitale "**Noi Ripartiamo**", organizzato da **Prossima**, la struttura di Intesa Sanpaolo dedicata all'Economia del bene comune. Parola ad **esperti, personalità istituzionali, realtà del terzo settore e management della Banca**, che, nel corso degli incontri, (moderati dal sociologo ed esperto di non profit e imprenditoria sociale **Flaviano Zandonai**) affronteranno alcune delle **grandi tematiche decisive** per il non profit italiano affinché partecipi con un ruolo da protagonista al **PNRR** e alla ripresa del **Paese**.

Per valorizzare al meglio il **potenziale di crescita sociale ed economico** che l'azione civile può sviluppare - si legge nella nota - "si dialogherà sui punti cardinali e le direttrici strategiche dell'azione del **Terzo Settore** dentro la cornice degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile: digitalizzazione, fonti finanziarie innovative, rilancio della cultura e del turismo, inclusione e cittadinanza. Sono gli ambiti strategici sui quali il **PNRR insiste con maggiore forza e originalità**".

TERZO SETTORE, MOTORE DI SVILUPPO - "Il **Terzo Settore** ha subito un colpo **molto forte dalla crisi**, ma è anche stato una forza su cui il Paese ha potuto contare per la ripartenza, in cui occorre anche reinventarsi e innovare. Ora l'obiettivo è **guardare al**

futuro, a quelle che saranno le linee guida dello sviluppo, del ritorno alla normalità e a una crescita diversa. Per poterlo fare il credito è importante per incoraggiare e indirizzare il non profit a migliorare la propria sostenibilità. *"Noi Ripartiamo"* muove da queste considerazioni. La Banca, le realtà non profit, gli esperti e le personalità istituzionali impegnati a progettare la nuova agenda del non profit italiano accompagnano il **Terzo Settore** a essere protagonista del PNRR e alla ripresa del Paese", dichiara **Marco Morganti**, Responsabile della Direzione Impact di Intesa Sanpaolo, che parteciperà a tutte le tappe del road show.

SOSTENIBILITA', CHIAVE DI (S)VOLTA - Tra gli insegnamenti lasciati in eredità dalla pandemia, uno spicca più di altri: la **strada che porta alla ripresa** passa necessariamente per la **sostenibilità** che - non a caso - attraversa tutte le **missioni del PNRR**. Intesa come dimensione dinamica e di sviluppo equilibrato in cui gli aspetti economici, ambientali, climatici, sociali e di governance si integrano in una logica moltiplicativa, multidisciplinare e multifattoriale, "si può concretizzare solo se le comunità progettano assieme. Una pratica, quella della co-progettazione, che fa parte dell'eredità di **Banca Prossima e che Intesa Sanpaolo si è data come approccio metodologico per stimolare il processo di generazione del bene comune**".

Prende il via da tutte queste considerazioni, l'affascinante viaggio di **"Noi Ripartiamo"** che partirà il **18 giugno** da **Palermo**, città di **crescente vivacità culturale**, con l'incontro **"Nuove alleanze e nuovi strumenti per ripartire"** dedicato a ripensare il Terzo settore partendo da alcuni suoi gap: la **digitalizzazione**, il **networking**, l'**innovazione**, la **qualità del management**.

Tema cardine dell'incontro, il settore culturale e turistico, con gli interventi dell'ospite d'onore Monica Guerritore, che porterà il punto di vista e il contributo degli artisti per la rinascita e la ripresa culturale del Paese; Francesco Maria Perrotta (Tesoriere AGIS e Presidente Italia Festival) e Carlo Borgomeo (Presidente Fondazione con il Sud) dialogheranno sull'importanza delle alleanze e della capacità di fare sistema per innovare e progettare il futuro del settore. In quest'occasione la Banca presenterà un nuovo modello di valutazione della cultura e della produzione di spettacolo dal vivo, il "Giudizio Strutturato Cultura" raccontato nell'intervento di Silvia Angeli e Marco Ratti.

Spazio poi al confronto sulle buone pratiche di alcune realtà sociali del territorio, con i contributi di Giovanni Puglisi (Teatro Biondo di Palermo), Francesco Mannino (Associazione Officine Culturali), Andrea Bartoli (Farm Cultural Park), Claudio Arestivo (Moltivolti Impresa Sociale) e Musa Kirkar (Ceipes).

Seconda tappa a Bari il **25 giugno**, città dove il Terzo Settore ha una grande vitalità, con l'incontro **"Nuovi investimenti nel sociale: capitali pazienti pubblici e privati"** dove si

discuterà di come lo sviluppo delle realtà nonprofit dipenda dall'accesso a un mix di capitale paziente e di debito. Le prime buone pratiche si stanno manifestando e Intesa Sanpaolo collabora attivamente a questi strumenti, affinché nuove risorse di equity possano avvicinarsi al Terzo Settore: fondi immobiliari, fondi di investimento, equity-crowdfunding. Ospite d'eccezione della tappa Francesca Romana Medda, Docente della London School of Economics e Direttrice UCL Institute of Finance and Technology; a cui seguiranno gli interventi di Massimiliano Braghin (CEO Infinityhub) e Massimo Giusti (Presidente Sefea Impact) che si occuperanno rispettivamente di Equity-crowdfunding per il sociale e Equity per l'impact investing. Il confronto tra le realtà del territorio vedrà la partecipazione di Francis Xavier Jagatha Papaiah (Economo dell'Arcidiocesi di Bari e Bitonto), Antonio D'Armento (SGR Smart Service), Marco Macchitella (ICOS Sporting Club), Piero Inglese (Consorzio Meridionale Servizi) e Augusto Masiello (Teatri di Bari).

Il tour farà quindi tappa a **Roma, il 2 luglio**, dove nell'incontro "**Nuove modalità di lavoro e nuove risorse: il PNRR**", si affronteranno temi collegati ai significativi spazi di crescita e di rafforzamento del Terzo Settore finalmente presenti nel piano. L'attenzione dei relatori si concentrerà sulla necessità di sostenere le capacità del non profit di co-progettare e co-programmare. L'incontro sarà anche l'occasione per Intesa Sanpaolo di avviare un cantiere condiviso dedicato alla digitalizzazione, come messa in sicurezza dei dati e creazione di nuovi ricavi. Il Terzo Settore possiede - aggregando 37 milioni di cittadini serviti, 6,5 milioni di operatori e oltre 350.000 enti - è detentore di una enorme mole di dati, ma non li governa come potrebbe in quanto è ancora fortemente "analogico". La Banca si pone oggi di fronte alla necessità di stimolare un salto in avanti del Terzo Settore, cogliendo le opportunità offerte dalle nuove risorse del PNRR in tema di digitalizzazione. Con una riflessione di Luigi Contu, direttore Ansa, intervorrà Mario Rasetti, Professore Emerito di Fisica Teorica al Politecnico di Torino e Presidente della Fondazione Innovazione e Sviluppo Imprenditoriale (ISI), che parlerà di Big Data e Intelligenza Artificiale al servizio del Terzo Settore.

Gli esperti di questa tappa Valeria Della Rosa (Head of Clients Services ThoughtWorks) e Claudia Fiaschi (Portavoce Forum del Terzo Settore) affronteranno rispettivamente il tema della messa in sicurezza e valorizzazione dei dati e della digitalizzazione. Spazio ovviamente ai rappresentanti delle realtà sociali sul territorio che si confronteranno sulle buone pratiche in questo ambito: Luca Calvetti (Hypermynds), Edoardo Alesse (Fondazione Santa Lucia), Pietro Cum (Associazione Centro Elis), Cirino Groccia (Legambiente) e Livio Gualerzi (Conferenza Episcopale Italiana).

Ultimo appuntamento in programma a **Bergamo il 14 luglio**, con l'incontro "**Nuove alleanze per la cittadinanza**" dove verranno presentati i nuovi progetti Impact della Banca, che hanno come obiettivo l'inclusione creditizia esattamente come il nonprofit lavora per l'inclusione dei cittadini nei diritti.

Intesa Sanpaolo - si legge - "opera concretamente per ridurre la **distanza tra merito di credito e diritto al credito** attraverso strumenti dedicati a cittadini che hanno buoni progetti e volontà per realizzarli ma mancano di reddito e di patrimonio: sono gli studenti, le madri lavoratrici, pensionandi, più le nuove categorie da includere nei prossimi mesi, come i lavoratori con parenti fragili a carico, i volontari del servizio civile, le famiglie con figli in età scolare, i giovani professionisti e artigiani che vogliono intraprendere. Continua l'azione della Banca per ridurre la forbice delle disuguaglianze, le perdite ridurre e la gender inequality.

Ospite d'onore Giuliano Amato, Vicepresidente della Corte Costituzionale, che dedicherà il suo intervento al credito che abilita i diritti costituzionali, mentre gli esperti Fabrizio Fornezza (Presidente Eumetra) e Silvio Moretti ([FIPE](#)) parleranno di credito e sostenibilità per il futuro del Paese e di strumenti di welfare aziendale. Il panel vedrà la partecipazione di: Miriam Pezzotta (Cooperativa Sociale Il Cantiere), Ettore Ongis (Imiberg), Don Marco Bove (Sacra Famiglia), Lucia Lastrucci (Consorzio PAN) e Vincenzo De Bernardo (Federsolidarietà)

Titoli Trattati:

[Intesa Sanpaolo](#)

Economia & Finanza

Seguici su [f](#) [t](#) [in](#)

Ricerca titolo

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 Materie prime News Calendario After hours

Terzo settore per il rilancio, Intesa Sp: al via road show "Noi ripartiamo"



Quattro le tappe: Palermo, Bari, Roma e Bergamo: esperti, personalità istituzionali, realtà del terzo settore per progettare il futuro del non profit

16 giugno 2021 - 12.11



(Teleborsa) - Palermo, Bari, Roma e Bergamo: sono le quattro tappe del road show digitale "Noi Ripartiamo", organizzato da Prossima, la struttura di Intesa Sanpaolo dedicata all'Economia del bene comune. Parola ad esperti, personalità istituzionali, realtà del terzo settore e management della Banca, che, nel corso degli incontri, (moderati dal sociologo ed esperto di non profit e imprenditoria sociale Flaviano Zandonai) affronteranno alcune delle grandi tematiche decisive per il non profit italiano affinché partecipi con un ruolo da protagonista al PNRR e alla ripresa del Paese.

Per valorizzare al meglio il potenziale di crescita sociale ed economico che l'azione civile può sviluppare - si legge nella nota - "si dialogherà sui punti cardinali e le direttrici strategiche dell'azione del Terzo Settore dentro la cornice degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile: digitalizzazione, fonti finanziarie innovative, rilancio della cultura e del turismo, inclusione e cittadinanza. Sono gli ambiti strategici sui quali il PNRR insiste con maggiore forza e originalità".

TERZO SETTORE, MOTORE DI SVILUPPO - "Il Terzo Settore ha subito un colpo molto forte dalla crisi, ma è anche stato una forza su cui il Paese ha potuto contare per la ripartenza, in cui occorre anche reinventarsi e innovare. Ora l'obiettivo è guardare al futuro, a quelle che saranno le linee guida dello sviluppo, del ritorno alla normalità e a una crescita diversa. Per poterlo fare il credito è importante per incoraggiare e indirizzare il non profit a migliorare la propria sostenibilità. "Noi

Market Overview

MERCATI MATERIE PRIME TITOLI DI STATO

Descrizione Ultimo Var %

DAX 15.719 -0,07%

Dow Jones 34.240 -0,17%

FTSE 100 7.183 +0,15%

FTSE MIB 25.770 +0,13%

Hang Seng 28.437 -0,70%

Nasdaq 14.121 +0,34%

Nikkei 225 29.291 -0,51%

Swiss Market 11.981 +0,49%

LISTA COMPLETA

calcolatore Valute

EUR

USD

nuova agenda del non profit italiano accompagnano il **Terzo Settore** a essere protagonista del PNRR e alla ripresa del Paese", dichiara **Marco Morganti**, Responsabile della Direzione Impact di Intesa Sanpaolo, che parteciperà a tutte le tappe del road show.

SOSTENIBILITA', CHIAVE DI (S)VOLTA - Tra gli insegnamenti lasciati in eredità dalla pandemia, uno spicca più di altri: la **strada che porta alla ripresa** passa necessariamente per la **sostenibilità** che - non a caso - attraversa tutte le **missioni del PNRR**. Intesa come dimensione dinamica e di sviluppo equilibrato in cui gli aspetti economici, ambientali, climatici, sociali e di governance si integrano in una logica moltiplicativa, multidisciplinare e multifattoriale, "si può concretizzare solo se le comunità progettano assieme. Una pratica, quella della co-progettazione, che fa parte dell'eredità di **Banca Prossima** e che **Intesa Sanpaolo** si è data come approccio metodologico per stimolare il processo di generazione del bene comune".

Prende il via da tutte queste considerazioni, l'affascinante viaggio di "**Noi Ripartiamo**" che partirà il **18 giugno** da **Palermo**, città di **crescente vivacità culturale**, con l'incontro "**Nuove alleanze e nuovi strumenti per ripartire**" dedicato a ripensare il Terzo settore partendo da alcuni suoi gap: la **digitalizzazione**, il **networking**, l'**innovazione**, la **qualità del management**.

Tema cardine dell'incontro, il settore culturale e turistico, con gli interventi dell'ospite d'onore **Monica Guerritore**, che porterà il punto di vista e il contributo degli artisti per la rinascita e la ripresa culturale del Paese; **Francesco Maria Perrotta** (Tesoriere AGIS e Presidente Italia Festival) e **Carlo Borgomeo** (Presidente Fondazione con il Sud) dialogheranno sull'importanza delle alleanze e della capacità di fare sistema per innovare e progettare il futuro del settore. In quest'occasione la Banca presenterà un nuovo modello di valutazione della cultura e della produzione di spettacolo dal vivo, il "Giudizio Strutturato Cultura" raccontato nell'intervento di **Silvia Angeli** e **Marco Ratti**.

Spazio poi al confronto sulle buone pratiche di alcune realtà sociali del territorio, con i contributi di **Giovanni Puglisi** (Teatro Biondo di Palermo), **Francesco Mannino** (Associazione Officine Culturali), **Andrea Bartoli** (Farm Cultural Park), **Claudio Arestivo** (Moltivolti Impresa Sociale) e **Musa Kirkar** (Ceipes).

Seconda tappa a **Bari** il **25 giugno**, città dove il Terzo Settore ha una grande vitalità, con l'incontro "**Nuovi investimenti nel sociale: capitali pazienti pubblici e privati**" dove si discuterà di come lo sviluppo delle realtà nonprofit dipenda dall'accesso a un mix di capitale paziente e di debito. Le prime buone pratiche si stanno manifestando e Intesa Sanpaolo collabora attivamente a questi strumenti, affinché nuove risorse di equity possano avvicinarsi al Terzo Settore: fondi immobiliari, fondi di investimento, equity-crowdfunding. Ospite d'eccezione della tappa

EURO

DOLLARO USA

IMPORTO

1

CALCOLA

interventi di Massimiliano Braghin (CEO Infinityhub) e Massimo Giusti (Presidente Sefea Impact) che si occuperanno rispettivamente di Equity-crowdfunding per il sociale e Equity per l'impact investing. Il confronto tra le realtà del territorio vedrà la partecipazione di Francis Xavier Jagatha Papaiah (Economo dell'Arcidiocesi di Bari e Bitonto), Antonio D'Armento (SGR Smart Service), Marco Macchitella (ICOS Sporting Club), Piero Inglese (Consorzio Meridionale Servizi) e Augusto Masiello (Teatri di Bari).

Il tour farà quindi tappa a **Roma, il 2 luglio**, dove nell'incontro "**Nuove modalità di lavoro e nuove risorse: il PNRR**", si affronteranno temi collegati ai significativi spazi di crescita e di rafforzamento del Terzo Settore finalmente presenti nel piano. L'attenzione dei relatori si concentrerà sulla necessità di sostenere le capacità del non profit di co-progettare e co-programmare. L'incontro sarà anche l'occasione per Intesa Sanpaolo di avviare un cantiere condiviso dedicato alla digitalizzazione, come messa in sicurezza dei dati e creazione di nuovi ricavi. Il Terzo Settore possiede - aggregando 37 milioni di cittadini serviti, 6,5 milioni di operatori e oltre 350.000 enti - è detentore di una enorme mole di dati, ma non li governa come potrebbe in quanto è ancora fortemente "analogico". La Banca si pone oggi di fronte alla necessità di stimolare un salto in avanti del Terzo Settore, cogliendo le opportunità offerte dalle nuove risorse del PNRR in tema di digitalizzazione. Con una riflessione di Luigi Contu, direttore Ansa, intervorrà Mario Rasetti, Professore Emerito di Fisica Teorica al Politecnico di Torino e Presidente della Fondazione Innovazione e Sviluppo Imprenditoriale (ISI), che parlerà di Big Data e Intelligenza Artificiale al servizio del Terzo Settore.

Gli esperti di questa tappa Valeria Della Rosa (Head of Clients Services ThoughtWorks) e Claudia Fiaschi (Portavoce Forum del Terzo Settore) affronteranno rispettivamente il tema della messa in sicurezza e valorizzazione dei dati e della digitalizzazione.

Spazio ovviamente ai rappresentanti delle realtà sociali sul territorio che si confronteranno sulle buone pratiche in questo ambito: Luca Calvetti (Hypermynds), Edoardo Alesse (Fondazione Santa Lucia), Pietro Cum (Associazione Centro Elis), Cirino Groccia (Legambiente) e Livio Gualerzi (Conferenza Episcopale Italiana).

Ultimo appuntamento in programma a **Bergamo il 14 luglio**, con l'incontro "**Nuove alleanze per la cittadinanza**" dove verranno presentati i nuovi progetti Impact della Banca, che hanno come obiettivo l'inclusione creditizia esattamente come il nonprofit lavora per l'inclusione dei cittadini nei diritti.

Intesa Sanpaolo - si legge - "opera concretamente per ridurre la **distanza tra merito di credito e diritto al credito** attraverso strumenti dedicati a cittadini che hanno buoni progetti e volontà per realizzarli ma mancano di reddito e di patrimonio: sono gli studenti, le madri lavoratrici, pensionandi, più le nuove categorie da includere nei prossimi mesi, come i lavoratori con parenti fragili a carico, i volontari del servizio civile, le famiglie con figli in età scolare, i giovani professionisti e artigiani che

[Apri il link](#)

TERZO SETTORE PER IL RILANCIO, INTESA SP: AL VIA ROAD SHOW "NOI RIPARTIAMO"

MENU | CERCA

ABBONATI |

ACCEDI 

Ospite d'onore Giuliano Amato, Vicepresidente della Corte Costituzionale, che dedicherà il suo intervento al credito che abilita i diritti costituzionali, mentre gli esperti Fabrizio Fornezza (Presidente Eumetra) e Silvio Moretti (FIPE) parleranno di credito e sostenibilità per il futuro del Paese e di strumenti di welfare aziendale. Il panel vedrà la partecipazione di: Miriam Pezzotta (Cooperativa Sociale Il Cantiere), Ettore Ongis (Imiberg), Don Marco Bove (Sacra Famiglia), Lucia Lastrucci (Consorzio PAN) e Vincenzo De Bernardo (Federsolidarietà)

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](#) | [Cookie Policy](#) | [Privacy](#)
[Codice Etico e Best Practices](#)

Divisione Stampa Nazionale - [GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.](#) - P.Iva 00906801006 - ISSN 2499-0817

Ztl di notte: tutti contro tutti. Seicento firme per il no

lanazione.it/firenze/cronaca/ztl-notte-1.6494962

ROSSELLA CONTE



Controlli delle forze dell'ordine sulla movida in centro storico

Firenze, 18 giugno 2021 - Da un lato i **comitati del centro**, coordinati da Oltrarno Futuro e Manoiquandosidorme, che hanno lanciato la propria contro battaglia: "Sì alla Ztl sette giorni su sette e h24". Dall'altro i **ristoratori e gestori di locali** che si stanno organizzando per sensibilizzare l'opinione pubblica e prendere d'assalto il consiglio comunale di lunedì. "Chiudere alle 23 non ha senso – sono chiari Giuliano Leoni e Maria Milani, anime dei comitati Manoiquandosidorme e Oltrarno Futuro –, il sindaco di Firenze ha l'occasione per fare davvero qualcosa per noi residenti".

Non ne vogliono nemmeno sentir parlare gli imprenditori che sono pronti al tutto per tutto pur di non ritrovarsi di nuovo in un centro off limits. "Hanno concesso ottomila posti a sedere fuori dal centro e ci hanno lasciati soli in strade abbandonate dai turisti e disabitate" non usa mezzi termini Elvira Ballocco, presidente del comitato Borgo San Frediano che rappresenta circa 50 attività. Infatti, la decisione di chiudere arriva dopo l'inaugurazione di diversi spazi estivi fuori dall'area Unesco, spazi che secondo chi lavora, hanno già divorato il 70 per cento degli incassi delle attività del centro.

Se gli imprenditori riuniti in Tni-Tutela Nazionale Imprese annunciano nuove iniziative di sensibilizzazione, Aldo Cursano, presidente di Confcommercio, in queste ore sta avendo una lunga serie di confronti con i commercianti. "Vogliamo arrivare a definire una proposta concreta che sia un'alternativa alle politiche di chiusura che non fanno altro che spostare il problema senza risolverlo. La Ztl estiva sarebbe il colpo di grazia finale" non usa mezzi termini Cursano.

«**In due giorni** abbiamo superato le 600 firme contro la reintroduzione della ztl notturna a Firenze. Faremo questa battaglia fino alla fine, perché è una battaglia in cui crediamo, i fiorentini sono con noi, sia i clienti dei locali che i titolari di bar e ristoranti del centro. Oltretutto troviamo gravissimo che il sindaco Nardella si sia rimangiato la parola, aveva promesso che nel 2021 non avrebbe istituito la ztl notturna per venire incontro alle esigenze di chi ha un'attività in centro, per aiutare l'economia a ripartire dopo i lunghi mesi chiusura" attacca il capogruppo di Forza Italia al consiglio regionale della Toscana Marco Stella.

Intanto Fratelli d'Italia in Comune annuncia una mozione con sei proposte alternative: dalla durata fino alle 1 invece delle 3 alla campagna di informazione sulla lista bianca per i parcheggi privati fino alla riduzione alle sole notti di venerdì e sabato.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

«SI BALLA OVUNQUE TRANNE CHE DA NOI DATECI UNA DATA PER LA RIAPERTURA»

[HOME](#) | [SPORT](#) | [CULTURA E TEMPO LIBERO](#) | [DOSSIER](#) | [ITALIA MONDO](#) | [FOTO](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)


 METEO: +18°C

[ABBONATI](#)

LA NUOVA

Giorno-Sardegna

[Sassari](#)
[Alghero](#)
[Cagliari](#)
[Nuoro](#)
[Olbia](#)
[Oristano](#)
[Tutti i comuni](#)
[Cerca](#)


Regione

«Si balla ovunque tranne che da noi Dateci una data per la riapertura»



SASSARI. Certo non aiuta il ricordo di quanto successo la scorsa estate, quando ad alcune discoteche fu attribuita la tremenda colpa di aver riaperto i contagi. Sta di fatto che l'organizzazione di...

17 GIUGNO 2021



SASSARI. Certo non aiuta il ricordo di quanto successo la scorsa estate, quando ad alcune discoteche fu attribuita la tremenda colpa di aver riaperto i contagi. Sta di fatto che l'organizzazione di settore Silb-Fipe, non si capacita del silenzio sulla ripresa delle danze, che non riguarda solo l'isola: «Oltre il danno la beffa, è proprio il caso di dirlo» si lamenta il presidente nazionale Maurizio Pasca, indispettito dalle immagini che girano in rete, mostrando «balli di gruppo praticamente dappertutto: nei pubblici esercizi, in spiaggia, in piazza, il tutto senza il benché minimo controllo. Quei controlli che, invece, potremmo garantire noi grazie a un protocollo di sicurezza già condiviso con le autorità competenti e su cui aspettiamo ancora un riscontro». Una situazione che l'industria del divertimento e i suoi imprenditori «costretti a non lavorare da ormai 17 mesi» vedono appunto come una presa in giro. Secondo Pasca bisogna individuare una data precisa e dare la possibilità alle imprese di programmare. Piero Muresu, presidente per il nord Sardegna: «In questi 15 mesi di pandemia abbiamo stretto i denti e, salvo una breve parentesi, abbiamo chiuso i nostri locali e le nostre attività causando nei fatti l'azzeramento dei fatturati delle nostre imprese pur di osservare le disposizioni anti-Covid. Oggi assistiamo increduli, oltre che al danno, anche alla beffa, generata dal dilagare delle attività da ballo abusive effettuate in locali completamente privi delle necessarie autorizzazioni ed effettuate in sprezzante violazione delle

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

«SI BALLA OVUNQUE TRANNE CHE DA NOI DATECI UNA DATA PER LA RIAPERTURA»

disposizioni sanitarie». *(a.palmas)*

Stagionali in nero e sottopagati, balneari e albergatori minimizzano: “Casi marginali”. E la **Fipe** parla di “polemiche sterili”

[ilfattoquotidiano.it/2021/06/17/stagionali-in-nero-e-sottopagati-balneari-e-albergatori-minimizzano-casi-marginali-e-la-fipe-parla-di-polemiche-sterili/6232049/](https://www.ilfattoquotidiano.it/2021/06/17/stagionali-in-nero-e-sottopagati-balneari-e-albergatori-minimizzano-casi-marginali-e-la-fipe-parla-di-polemiche-sterili/6232049/)

di Fiorina Capozzi

June 17, 2021



L'ultimo Rapporto annuale dell'Ispettorato nazionale del lavoro evidenzia come, nei servizi di alloggio e ristorazione, il 73% dei controlli riveli irregolarità. Ma secondo i rappresentanti delle categorie non bisogna generalizzare e occorre tener conto di un "contesto post-emergenziale complicato". Quanto alla lamentata difficoltà a trovare personale per la stagione, il Sindacato balneari ripete il refrain secondo il quale la colpa è dei sussidi



Stagionali, Bersani: “Non si trovano perché c’è il Reddito? Non raccontiamoci favole. Lavoratori vanno trattati come esseri umani, queste condizioni non sono da paese europeo”



Stagionali, le offerte di lavoro tra evasione e turni infiniti: “13 ore, sette giorni su sette. 800 euro in busta e 400 in nero. E se stai male vieni lo stesso” – I colloqui del Fatto.it in [Romagna \(video\)](#)



Stagionali istruiti dai datori di lavoro: “In caso di controlli devi dire che fai 6 ore e 40 e hai il giorno libero”. Poi il lamento: “Poca disponibilità, è colpa dei sussidi”. I colloqui in [Romagna \(video\)](#)



Stagionali, Salvini minimizza: “Ovunque c'è chi fa il furbo”. Ma poi dice: “Ai miei figli direi di non accettare offerte così”



Stagionali, Landini: le imprese si uniscano a battaglia. “Il Reddito? È per i poveri, chi ce l'ha vuole lavorare”. Catalfo: “Dai video realtà disarmante. Serve il salario minimo”



Il lavoro pagato **tre euro l'ora**? Per di più senza riposi e malattia? Semplicemente fuori dalle regole. In spiaggia come al ristorante o in albergo. Il **Sindacato italiano balneari** (Sib), la **Federazione italiana pubblici esercizi** ([Fipe](#)) e **Federalberghi** definiscono “**marginali e patologici**” i casi di lavoro nero o grigio emersi dalla video inchiesta de *ilfattoquotidiano.it* sulle condizioni degli stagionali (**PRIMA PUNTATA/SECONDA PUNTATA**). Anche se il Rapporto annuale 2020 dell'**Ispettorato nazionale del lavoro** evidenzia come il problema sia reale: sulla base delle ispezioni effettuate, il terziario ha evidenziato un tasso di irregolarità del 66,62%. Con un picco del **73,74% nei servizi di alloggio e ristorazione** dove su 9.408 controlli sono state riscontrate **6.937 irregolarità**. Oltre 10.400 i lavoratori coinvolti di cui 4.830 totalmente in nero. Si tratta ovviamente di numeri contenuti rispetto agli impiegati del settore (2,4 milioni fra alberghi e ristoranti), ma, come spesso accade, le statistiche ufficiali **rilevano solo parte del problema**. Soprattutto per il settore balneare. I rappresentanti di questi comparti però tendono a minimizzare.

Per il Sib un ripensamento dei contratti potrebbe essere d'aiuto a contenere il fenomeno delle irregolarità. A patto che si tenga conto della specificità di attività stagionali, portate avanti da oltre 33mila microimprese a carattere familiare fortemente sottoposte al meteo. La [Fipe](#) sostiene invece che i casi di sfruttamento sono “**eccezionali ed isolati**” in una situazione “**complessa**” per un settore che ha **perso quasi 41 miliardi di fatturato** fra il 2020 e il primo trimestre 2021. Peraltro nella ristorazione il contratto che tutela i lavoratori esiste dal 2018. “Con **Cgil, Cisl e Uil** abbiamo sottoscritto un contratto nazionale di categoria – spiega **Luciano Sbraga**, vicedirettore della [Fipe](#) – Ci crediamo. Il contratto va applicato senza scorciatoie. Chi non lo applica va sanzionato. Ben vengano **controlli e multe** per evitare concorrenza sleale. Ma evitiamo polemiche sterili in un **contesto post-emergenziale davvero complicato**”. Anche per **Federalberghi**, “non si può escludere che ci siano casi di disapplicazione o scorretta applicazione dei contratti, ma i numeri dell'**Inps** parlano chiaro: il settore dà lavoro a **1,2 milioni di persone totalmente regolari**. Ma”, è la posizione del direttore generale **Alessandro Nucara**, “non è possibile condividere una rappresentazione del comparto come regno dello sfruttamento”.



Vedi Anche

Stagionali, Salvini minimizza: “Ovunque c’è chi fa il furbo”. Ma poi dice: “Ai miei figli direi di non accettare offerte così”

A minimizzare il problema è anche **Antonio Capacchione**, presidente nazionale del **Sib**, secondo il quale in sostanza “fenomeni di lavoro nero, sottopagato o pagato solo in parte in busta paga **esistono in tutti i settori**. Per questo non bisogna fare di tutta *puta* l’erba un fascio”. Insomma: così fan tutti. E dunque “le criticità certamente ci sono, ma sono sostanzialmente in linea con quelle di altri comparti come certificano l’Ispettorato del lavoro e l’Agenzia delle entrate. Anche perché in Italia esiste un pesante sistema sanzionatorio”. Quanto alla lamentata difficoltà a reperire personale per la stagione, Capacchione ripete il *refrain* stando al quale la colpa è dei sussidi: “Innanzitutto le misure a sostegno del reddito hanno avuto in un certo senso degli **effetti distorsivi**. Basti pensare che fra i lavoratori c’è anche chi chiede esplicitamente di lavorare in nero per non perdere i sussidi”. Ma ammette che c’è anche un problema più concreto: “Da due anni non ci sono **corsi di formazione**. Il caso dei bagnini è eclatante: in questo periodo non sono stati rilasciati i **brevetti di salvamento** con il risultato che oggi abbiamo grande penuria di bagnini, essenziali sia per gli stabilimenti che per le spiagge libere”.

Discorso analogo per la ristorazione che, dopo aver creato per dieci anni posti di lavoro, nell’era Covid, ha **perso 243mila dipendenti di cui la metà a tempo indeterminato**. “Oggi le imprese non riescono più a recuperare i lavoratori altamente specializzati anche perché il settore ha perso di credibilità – riprende Sbraga – Molti dei lavoratori più validi e qualificati si sono **spostati verso altri comparti** perché temono di ritrovarsi in difficoltà ad ottobre magari per via di nuove **varianti** del virus. Evitando polemiche sterili sul lavoro nero, sugli ammortizzatori sociali e i loro effetti distorsivi, mi sento di dire che la situazione è assai complessa e variegata anche in funzione della dimensione dell’azienda”.

Sostieni ilfattoquotidiano.it: mai come in questo momento abbiamo bisogno di te

In questi tempi difficili e straordinari, è fondamentale garantire **un'informazione di qualità**. Per noi de ilfattoquotidiano.it gli unici padroni sono i lettori. A differenza di altri, vogliamo offrire un giornalismo aperto a tutti, senza paywall. Il tuo contributo è fondamentale per permetterci di farlo. [Diventa anche tu Sostenitore](#)

Grazie, Peter Gomez

**ilFatto
Quotidiano.it**

Sostieni adesso





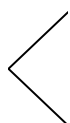
BUONO! Dove mangiano i grandi cuochi

di Francesco Priano e Luca Sommi 15€ Acquista

FederalberghiRistorantiStabilimenti Balneari

Articolo Precedente

Stagionali, Bersani: “Non si trovano perché c’è il Reddito? Non raccontiamoci favole. Lavoratori vanno trattati come esseri umani, queste condizioni non sono da paese europeo”



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

Susca ("Praja") scrive al ministro Speranza: «Sta umiliando il mondo delle discoteche»

Q quotidianodipuglia.it/regione/discoteche_la_lettera_al_ministro_speranza_cosi_ci_sta_umiliando-6026515.html

Regione

Giovedì 17 Giugno 2021



A sintetizzare chiaramente la questione era stato nei giorni scorsi il presidente Silb-Fipe Maurizio Pasca: «Sono state riaperte tutte le attività tranne le **discoteche**. Di più: si può ballare ovunque ma da noi non si può ballare».

Il mondo delle discoteche è esasperato per il perdurare delle chiusure dei locali da ballo, con la stagione estiva che è ormai praticamente iniziata.

L'APPELLO

Per questa ragione si levano gli appelli al...

Il testo completo di questo contenuto a pagamento è disponibile agli utenti abbonati

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Stato d'emergenza? La fucilata di Del Debbio: «Finché c'è Speranza ministro non mi fido»

[S secoloditalia.it/2021/06/stato-demergenza-la-fucilata-di-del-debbio-finche-ce-speranza-ministro-non-mi-fido/](https://secoloditalia.it/2021/06/stato-demergenza-la-fucilata-di-del-debbio-finche-ce-speranza-ministro-non-mi-fido/)

giovedì 17 Giugno 15:44 - di **Gabriele Alberti**

La probabile proroga dello **stato d'emergenza** sta infiammando il dibattito politico. Giorgia Meloni lo ha definito una "follia", non essendoci più quelle condizioni emergenziali che lo avevano motivato. Non a caso domani (dalle 9 alle 13 su Facebook live) si svolgerà il dibattito promosso da Fdi, dal titolo: «Quale ruolo del Parlamento nella gestione dell'attuale stato di emergenza». Parteciperanno costituzionalisti, amministrativisti, sociologici e linguisti per proporre soluzioni concrete e fattibili. Sull'argomento è da segnalare un intervento di Paolo Del Debbio su *La Verità*. Il conduttore, nonché docente universitario, chi spiega che è seriamente preoccupato che estendere all'infinito i poteri speciali sia una scusa per non fare nulla.

Prorogare lo stato d'emergenza, Del Debbio: "Speranza potrebbe richiuderci"

“Non vorremmo – scrive- essa fosse usata per cercare delle **scappatoie alla soluzione dei problemi** derivanti dal fatto che con i poteri emergenziali un ministro come Roberto **Speranza** può farci richiudere tutto come se nulla fosse. Non ci fidiamo – scrive senza perifrasi Del Debbio- tanto per essere chiari, ancora più chiari, ce ne fosse bisogno”. L'editorialista cita alcuni segnali che lo confermano in questo timore. Ad esempio, “Ci ha colpito molto che **il ministro Patrizio Bianchi**, augurando le vacanze agli studenti, abbia detto che ci rivediamo a settembre probabilmente senza mascherine; ma che ormai, **nessuno ha più paura della Dad**. Facciamo una domanda semplice e fondamentale: di che Italia parla Bianchi?”. Domanda pertinente. La Dad, infatti, se non fa paura al ministro fa paura alle famiglie, ai ragazzi. Del Debbio invita pertanto il ministro a leggere qualche documento in materia. In una ricerca Onu certificata dall'Unicef c'è scritto “che circa il 30% delle famiglie ha avuto problemi di accesso alla rete: quindi difficoltà estreme per i ragazzi a casa a seguire la scuola”.

LEGGI ANCHE

- [Emergenza fino al 31 dicembre. Meloni furiosa: «È una follia, dopo un anno non è accettabile»](#)
- [Il Covid si allontana, lo stato di emergenza no: Draghi vuole prolungarlo fino a dicembre](#)

Stato d'emergenza, Del Debbio: "Nasconde l'incapacità di risolvere i problemi"

Un altro 30% circa di famiglie ha avuto problemi perché non aveva sufficienti pc e supporti per il numero dei figli. Soprattutto in quelle famiglie che avevano uno o entrambi i genitori in telelavoro. “Capite perché abbiamo letteralmente paura dell’emergenza? – si sfoga Del Debbio- Non perché non ci fidiamo del titolare di Palazzo Chigi, Mario Draghi, ma perché il governo non è monocratico: hanno voce e poteri soggetti che non nutrono esattamente la nostra fiducia e, in buona parte, anche del popolo italiano e soprattutto delle famiglie. E non si tratta di una questione politica, si tratta di aver verificato l’inefficienza e l’incapacità di trovare soluzioni adeguate a problemi enormi”. Il ministro avrebbe dovuto dire altro, per esempio che farà di tutto per predisporre un piano per i mezzi di trasporto. Che è stato e rischia di rimanere il punto dolente del ritorno a scuola. Per questo i poteri speciali prorogati preoccupano. Perché è stato in virtù di essi che si sono aperte e richiuse le scuole; aperti e richiusi ristoranti; chiuse le palestre “dove è stato dimostrato che, applicando i protocolli, eravamo vicini a quota zero contagi”. Quindi dovremo fidarci? Certo che no.

Stato d’emergenza, una scappatoria per evitare il confronto parlamentare

Quindi c’è il timore fondato – spiega De Debbio – che prolungare lo stato di emergenza serva a evitare il confronto parlamentare su materie decisive per la vita degli italiani. “Se questo valeva l’anno passato, lo stesso varrà anche di più **da settembre in poi**. Già, cosa accadrà da settembre in poi? “Quando si dovranno discutere **nuove formule, nuovi protocolli**”. L’Italia uscirà dall’estate, la campagna vaccinale sarà a un punto prevedibilmente soddisfacente; **per cui non sarà auspicabile** né accettabile ripetere l’errore che è stato fatto da Giuseppe Conte & C.: “quello di intervenire con regolamentazioni che riguardavano diversi settori che non furono neanche ascoltati. Forse il caso più eclatante – ricorda Del Debbio- fu quello dei protocolli per i ristoranti; fatti senza interpellare la più grande organizzazione italiana che li rappresenta, la [Fipe](#) (Federazione italiana pubblici esercizi). In qualche oscura stanza di qualche ministero qualche cervellone pensò alla famosa distanza dei quattro metri tra un tavolo e l’altro. Francamente quello che temiamo è che con l’emergenza manchi quel confronto parlamentare, ma soprattutto con la gente comune che, sola, conosce realmente i problemi e può anche suggerire soluzioni!. Timori che condividiamo_

Prove tecniche di caro vacanze: volano i prezzi di benzina e treni

R [repubblica.it/economia/2021/06/19/news/prove_tecniche_di_caro_vacanze_volano_i_prezzi_di_benzina_e_treni-306694015/](https://www.repubblica.it/economia/2021/06/19/news/prove_tecniche_di_caro_vacanze_volano_i_prezzi_di_benzina_e_treni-306694015/)

June 18, 2021

ROMA - Volano i prezzi della benzina e i biglietti dei treni. Caffè, cene e aperitivi viaggiano verso rialzi vicini al 2%, e i prezzi dei pacchetti turistici sono già oltre il 4%. Mentre Confcommercio fa i conti del 2020, registrando un calo dei consumi come non si era più visto dal dopoguerra (-11,7%, 126 miliardi in meno), gli italiani a maggio, primo mese di riaperture, hanno già ricominciato a spendere, con un balzo del 14,2% sull'anno scorso.

Per quest'anno le previsioni di Confcommercio sono di un aumento dei consumi del 3,8%. Un segnale incoraggiante anche se è ancora troppo poco per tornare in pareggio: «Non si riuscirà a recuperare nemmeno un terzo di quanto perso durante la pandemia», stima il direttore dell'Ufficio Studi, Mariano Bella. Ed è ancora un dato incerto, «soprattutto per le incognite sulla ripartenza del turismo internazionale».

Eppure dal lato prezzi ci sono già segnali di carovacanze: in aumento i prezzi di bar, pasticcerie, ristoranti, gelaterie. I biglietti dei parchi di divertimento aumentano del 3,1% su base annua, quelli dei musei del 2,4%, parchi nazionali e giardini zoologici più 5%, villaggi vacanze e campeggi più 1,4%: rialzi non da capogiro, ma tutti superiori alla media dell'inflazione, che a maggio è dell'1,3%. Negativo ancora l'andamento delle tariffe alberghiere e dei pacchetti vacanze internazionali, ma probabilmente perché a maggio non era ancora stato chiarito il funzionamento del passaporto turistico.

Sottolinea l'Unione Consumatori, che ha effettuato la rilevazione sul database dell'Istat: «Sono aumenti legati alla domanda, che è ripartita solo per alcuni settori, i pasti fuori casa, il tempo libero in città. - osserva Mauro Antonelli, dell'ufficio studi dell'associazione - Tra l'altro, il mese di maggio non ha neanche avuto ponti quest'anno. Per vedere la vera ripartenza di consumi e prezzi bisognerà aspettare giugno».

Gli aumenti più significativi per chi programma le vacanze sono legati ai prezzi dell'energia: ma in questo caso la domanda interna ha poco peso, l'aumento è piuttosto legato ai prezzi internazionali delle materie prime. Nel confronto annuo esplodono i prezzi della benzina (più 16,1%), voli intercontinentali (più 15,4%), gasolio per mezzi di trasporto (più 15,1%) e i biglietti dei treni (più 9,4%). Più contenuti gli aumenti del trasporto marittimo (più 2,5%).

Anche Confesercenti guarda con fiducia alla stagione che si apre: «La ristorazione ha già ricominciato a camminare, e in qualche caso persino a correre - conferma Vittorio Messina, presidente di Assoturismo -. Ci aspettiamo una risposta piuttosto omogenea per luglio e agosto. L'importante è che non si chiuda di nuovo».

Ripresa e inflazione legate al turismo però vanno a due velocità: le località balneari già volano, le città d'arte sono ancora in "lockdown". «Nonostante la stagione non sia ancora partita per via della primavera fredda, in molte località balneari c'è già il tutto esaurito. - conferma Antonio Capacchione, presidente Sib Confcommercio - Sta tornando anche la domanda estera che l'anno scorso non c'era stata, e questo determina una iniezione di ottimismo». E anche un ritocco verso l'alto delle tariffe, ammette la Sib, nell'ordine del 2-3%.

Le città d'arte, invece, stentano: a Firenze le tariffe degli alberghi sono calate a maggio del 12,1%, a Roma del 10,5%. «Le città d'arte vivono di turismo internazionale. - dice Aldo Cursano, presidente vicario [Fipe](#) Confcommercio - Anche perché i residenti non abitano più nei centri storici, e molti uffici sono ancora in smart working. Se non si punta a politiche specifiche, che facciano in modo che almeno i residenti si possano riappropriare delle loro città, per vedere un museo, prendere un gelato, andare al ristorante, persino le grandi aziende saranno costrette a chiudere».

Argomenti

- [vacanze](#)
- [prezzi](#)
- [inflazione](#)

Comune ed esercenti: «Le regole si rispettano Siamo in tanti a lavorare con professionalità»

messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/06/18/news/comune-ed-esercenti-le-regole-si-rispettano-siamo-in-tanti-a-lavorare-con-professionalita-1.40406116

June 18, 2021



Il parere di chi sta dietro il bancone: affrontiamo situazioni variegate «I principi cardine: no alcol ai minori e a chi è in stato di alterazione»

ENRI LISETTO 18 Giugno 2021

le reazioni

Provvedimenti dovuti, chi fa bene il suo lavoro non ha nulla da temere. Questo, nella sostanza, il parere del presidente della Confcommercio [Fipe](#) Fabio Cadamuro e dell'assessore alla sicurezza di Pordenone Emanuele Loperfido, a seguito dei provvedimenti assunti dal questore dopo l'aggressione davanti a un locale di via Santa Caterina.

«Le forze dell'ordine fanno bene, laddove si va oltre la legalità è giusto che si prendano provvedimenti», dice il rappresentante degli esercenti. Che mette in guardia: «Non si faccia però di tutta tua l'erba un fascio. Ci sono molti locali che lavorano con professionalità e rispettano le regole. La mela marcia va isolata per questo rivolgo un plauso al questore e alle forze dell'ordine che fermano sul nascere situazioni sconvenienti».

Le regole base degli esercenti che lavorano rispettando le regole: «Non va assolutamente servito alcol ai minorenni e a coloro che evidenziano una situazione di ubriachezza. La situazione va valutata di volta in volta» ed è spesso l'occhio esperto del professionista ad individuare situazioni non consone anche se talvolta, prosegue Cadamuro, «non è facile stare al di qua del bancone, ci vuole tatto. Se una persona è alterata e quindi le neghi la bevanda può reagire in tanti modi, può anche "distruggerti" il locale. Ecco perché ci vogliono calma e professionalità».

Quanto al "cartellino giallo" ricevuto da tre locali, «mi auguro che siano stati sentiti i gestori, perché a mio avviso il rapporto umano è fondamentale, anche con le forze dell'ordine. Non mi sento di esprimere giudizi e non dobbiamo lavorare sul piede di guerra. Chiaro che certi comportamenti vanno repressi subito, prima che alcuni locali vengano individuati come "facili dispensatori di alcol", anche a basso costo. Ma la stragrande maggioranza dei locali è gestita da professionisti che non ha né intenzione né interesse di favorire situazioni che potrebbero degenerare».

Il bere responsabile è stato al centro di una campagna Ascom-Confcommercio-[Fiipe](#) prima del Covid. «Poi – conclude Fabio Cadamuro – ci sono stati i noti provvedimenti a causa della pandemia, ma la nostra associazione ha fatto la sua parte».

Per l'assessore alla sicurezza Emanuele Loperfido «i provvedimenti sono la dimostrazione che ci sono controlli, che la questura di Pordenone è operativa e che i gestori possono evitare le sanzioni adottando comportamenti rispettosi della norma e degli strumenti per contrastare questi episodi perché una delle cose più importanti che viene insegnata è di non dare da bere a chi è già in evidente stato di alterazione alcolica».

Prima di arrivare a questo provvedimento «siamo certi che la questura avrà fatto le sue valutazioni, dispensando anche i cartellini gialli. La normativa consente di avere la situazione sotto controllo sia per chi la rispetta le regole sia per chi non lo fa».

Infine, l'amministrazione comunale «continuerà a essere presente nelle zone calde per dare una mano ai gestori nell'affrontare situazioni che possono essere complesse. Possiamo contare sulla polizia locale e sugli steward – conclude Loperfido –, a maggior ragione adesso che arriveranno i contributi per queste attività». —

Le discoteche fanno il conto alla rovescia "Finalmente dal primo luglio si torna in pista"

[R ilrestodelcarlino.it/macerata/cronaca/le-discoteche-fanno-il-conto-alla-rovescia-finalmente-dal-primo-luglio-si-torna-in-pista-1.6495482](https://ilrestodelcarlino.it/macerata/cronaca/le-discoteche-fanno-il-conto-alla-rovescia-finalmente-dal-primo-luglio-si-torna-in-pista-1.6495482)



di Andrea Scoppa Ultimi giorni di arrabbiature e ricordi, forse, per il mondo delle discoteche. L'alba sembra finalmente vicina e il termine alba calza a pennello per questo settore, che negli ultimi anni ha visto le serate iniziare sempre più tardi, con i locali pieni praticamente alle 2 (e fino all'alba). Nei giorni scorsi, a Roma, è stata raggiunta un'intesa tra il sottosegretario alla salute, Andrea Costa, e il presidente della Silb-[Fipe](#), il...

di Andrea Scoppa

Ultimi giorni di arrabbiature e ricordi, forse, per il mondo delle discoteche. L'alba sembra finalmente vicina e il termine alba calza a pennello per questo settore, che negli ultimi anni ha visto le serate iniziare sempre più tardi, con i locali pieni praticamente alle 2 (e fino all'alba). Nei giorni scorsi, a Roma, è stata raggiunta un'intesa tra il sottosegretario alla salute, Andrea Costa, e il presidente della Silb-[Fipe](#), il sindacato dei locali da ballo, Maurizio Pasca. Dal primo luglio, con tutta l'Italia in zona bianca e senza coprifuoco, si potrà tornare a ballare, se in possesso del green pass, anche se le modalità devono ancora essere comunicate. Può esultare, insomma, Aldo Ascani della discoteca Shada a Civitanova. "Finalmente siamo vicini alla ripartenza e a ritrovare la normalità. Dal primo luglio si tornerà a ballare e con una massima capienza per le strutture all'aperto". Una lunga attesa.

"Infinita, però in queste settimane ho sempre detto che preferivo far passare qualche giorno in più, pur di ripartire senza paletti e senza correre il rischio di nuove chiusure, come ad agosto dell'anno scorso. Stavolta non accadrà, anche perché vorrebbe dire che la campagna di vaccinazione è stata un flop".

Che cosa pensa dei corsi di danza già ripresi, mentre le discoteche restano chiuse?

"Secondo me, è una legge senza senso, anche se è vero che in quel caso i numeri sono ridotti, limitati".

La gente sta riempiendo lo Shada per aperitivi o cena, ma si lamenta per l'impossibilità di ballare e far tardi?

"Nostalgicamente non mi dispiace questo arrivare e andare via presto, come avveniva tanti anni fa al Green Leaves, ma soprattutto gli adulti hanno finito la pazienza. Ti dicono: ho fatto il vaccino, oppure ho avuto il Covid e magari per loro perdere due anni di divertimento pesa meno rispetto a un ragazzino".

A proposito di giovani, Pasca ha evidenziato che chalet e bar nelle piazze stiano facendo ballare abusivamente e favoriscono situazioni di assembramenti, se non risse. Anche una sua battaglia.

"Sì, solo non vorrei che dal primo luglio le persone dicano perché devo farmi il vaccino o preparare certificati di guarigione, tamponi per andare in discoteca, quando nei discobar o negli chalet poi non serve?"

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

I figuranti del Corteo Storico

[N lanazione.it/firenze/cronaca/i-figuranti-del-corteo-storico-1.6499406](https://lanazione.it/firenze/cronaca/i-figuranti-del-corteo-storico-1.6499406)

Non c'è storia di Firenze senza i figuranti del Corteo Storico, con l'altrettanto storico Luciano Artusi. Le guardie della Repubblica Fiorentina hanno reso omaggio, con tanto di alabarde, all'Arcobaleno d'Estate al Palagio dell'Arte della Lana.

Al brindisi in terrazza sono intervenuti, tra gli altri, l'assessore al turismo di Palazzo Vecchio, Cecilia Del Re, Aldo Cursano e Franco Marinoni, rispettivamente presidente e direttore di Confcommercio, e Stefano Fantoni, direttore di sede della Nazione.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Sì, noi under 35 preferiamo ricevere un sussidio piuttosto che essere sfruttati

ilfattoquotidiano.it/2021/06/19/si-noi-under-35-preferiamo-ricevere-un-sussidio-piuttosto-che-essere-sfruttati/6233996/

June 19, 2021



di Mario Moretti,
portavoce dell'Unione Giovani di Sinistra

Gentile Direttore,

è ora di dire basta a questa favola che i media mainstream ci raccontano. Storielle umilianti, umilianti per **un'intera generazione** il cui futuro è stato svenduto a favore dello sfruttamento e del mercato globalizzato.

In questi giorni, sui grandi giornali di regime la voce è unica: gli imprenditori non trovano dipendenti a causa del reddito di cittadinanza, **i giovani sono sfaticati e i sussidi statali vanno aboliti**. La questione che voglio porre è la seguente: se un giovane o un disoccupato preferisce il reddito di cittadinanza a un lavoro senza diritti e con salario da fame, dovremmo **colpevolizzarlo** perché rivendica condizioni di vita dignitose?



Leggi Anche

Stagionali in nero e sottopagati, balneari e albergatori minimizzano: “Casi marginali”. E la [Fipe](#) parla di “polemiche sterili”

I vari ‘datori di lavoro’ ripetono ossessivamente che ‘il lavoro nobilita l’uomo’, ma non sanno cosa significhi sopravvivere **con 800 euro al mese** e turni disumani, cui noi under 35 siamo abituati ormai da anni.

Preferiamo ricevere un sussidio, piuttosto che essere sfruttati. Rivendichiamo condizioni lavorative migliori e salari che ci consentano di vivere al meglio. Pretendiamo che i giovani non siano visti semplicemente come manodopera, ma come custodi del futuro. Quale futuro può avere una nazione che vede i giovani come scansafatiche sul divano senza arte né parte?

Come se non bastasse, **un’altra umiliazione** cui siamo costretti è quella di doverci sorbire le lezioni di gente nata ricca, con la presunzione di volerci insegnare il duro lavoro. **Guido Barilla** che ci spiega come metterci in gioco (facile parlare se sei un ereditario il cui unico merito è stato quello di nascere ricco). Briatore afferma che senza il ricco il povero non mangia (una narrazione classista schifosa e arrogante, che non merita neppure commenti). Tutti uniti con un unico scopo: eliminare le ultime forme di welfare in Italia per destinare quei fondi in sussidi alle imprese.



Leggi Anche

dal blog di Fabio Pavesi

Barilla striglia i giovani fannulloni, lui che il suo posto di lavoro (milionario) l’ha ereditato

Ci raccontano che **solo attraverso l'impresa si può creare lavoro**. Peccato che, nonostante i miliardi di incentivi alle imprese, per ogni 10 lavoratori sia disponibile solamente un posto di lavoro. Peccato che, nonostante anni in cui dicevano che dovevamo abituarci alla **flessibilità**, ci siamo abituati solamente a salari da fame e precarietà senza fine.

Gli under 35 di questo Paese sono stanchi. Sentono il fuoco della frustrazione nel petto e ogni giorno si sentono chiamati **"incapaci"** dai media e dagli imprenditori. Io, nel mio piccolo, vorrei dire che magari, i veri incapaci sono proprio gli imprenditori che **non vogliono pagarci**. Gli incapaci sono quei ristoratori che vorrebbero dei camerieri per 700 euro al mese con turni da 12 ore. Incapaci sono coloro i quali hanno ricevuto miliardi di euro in incentivi e hanno sfruttato migliaia di ragazze e ragazzi con la scusa dei tirocini/stage gratuiti.



Vedi Anche

Stagionali istruiti dai datori di lavoro: "In caso di controlli devi dire che fai 6 ore e 40 e hai il giorno libero". Poi il lamento: "Poca disponibilità, è colpa dei sussidi". I colloqui in Romagna (video)

La mia generazione, fieramente, rivendica condizioni di lavoro dignitose, la fine di uno sfruttamento durato per troppo tempo. Insomma, **vogliamo iniziare a pretendere il futuro che ci è stato sottratto**. Quindi, come prima cosa, consiglieri a chiunque si lamenti del reddito di cittadinanza e dei giovani di cominciare a pagare meglio i propri dipendenti. Perché alle vostre condizioni disumane che volete imporci, noi non ci stiamo.

Sostieni ilfattoquotidiano.it: il tuo contributo è fondamentale

Il tuo sostegno ci aiuta a garantire la nostra indipendenza e ci permette di continuare a produrre un giornalismo online di qualità e aperto a tutti, senza paywall. Il tuo contributo è fondamentale per il nostro futuro.

[Diventa anche tu Sostenitore](#)

Grazie, Peter Gomez

il Fatto
Quotidiano.it

Sostieni adesso



Movida a Genova, i primi effetti della nuova stretta: meno schiamazzi ma non tutti hanno capito le regole

[ilsecoloxix.it/genova/2021/06/19/news/movida-i-primi-effetti-della-nuova-stretta-meno-schiamazzi-ma-non-tutti-hanno-capito-le-regole-assessore-bordilli-il-sistema-regge-1.40409334](https://www.ilsecoloxix.it/genova/2021/06/19/news/movida-i-primi-effetti-della-nuova-stretta-meno-schiamazzi-ma-non-tutti-hanno-capito-le-regole-assessore-bordilli-il-sistema-regge-1.40409334)

June 19, 2021

Contenuto riservato agli abbonati

[genova](#)



Controlli dei vigili nel centro storico, a destra dehors pieni e passanti in piazza delle Erbe e in salita Pollaiuoli nel primo sabato sera a controlli rafforzati

Ragazzi sorpresi dai vigili nei vicoli con cocktail dopo le 24

Danilo Danna 19 Giugno 2021

Genova – Dopo la mezzanotte chi nei caruggi è stato sorpreso con il cocktail ancora in mano se l'è visto sequestrare dagli agenti della polizia locale: l'alcol è stato fatto rovesciare dagli agenti nei tombini, perché, come prevede l'ordinanza del Comune, a quell'ora non poteva essere più consumato. **Le decine di trasgressori erano soprattutto giovani che non avevano capito bene le regole.** In più, alle pattuglie hanno detto di aver acquistato le bevande alcoliche prima dell'orario in cui scattava il divieto. "Avevano interpretato la legge in maniera errata - dice l'assessore comunale al Commercio, con delega al centro storico, Paola Bordilli - ma sono stati tutti molto collaborativi e quindi non c'è stato bisogno di sanzionare nessuno (la multa prevista è di 500 euro). I cocktail, però, sono stati buttati via".

Bordilli, insieme all'assessore comunale alla Sicurezza Giorgio Viale, è stata tutta la notte al fianco degli uomini del comandante Gianluca Giurato. "Dopo la chiusura dei locali indisciplinati - spiega Viale - la situazione è migliorata. In particolare, a San Donato non ci sono stati gli schiamazzi delle altre sere e la zona è diventata più vivibile. In via dei Pollaiuoli purtroppo la strada stretta non aiuta, ma almeno sono stati scongiurati gli assembramenti. Ci hanno dato una mano i commercianti gestendo il flusso delle persone. Una movida controllata è un bene per tutti quanti". **Non sono mancati momenti di tensione, però.** In vico dei Biscotti, per esempio, dove il titolare di un locale, chiuso per le intemperanze dei giorni scorsi, ha infastidito le forze dell'ordine: "Era in evidente stato di ebbrezza, ma per fortuna non è stato un intervento complicato. È un soggetto che conosciamo e quindi sapevamo come trattarlo", conclude Viale.

[Apri il link](#)

Altro momento critico in via Torti, dove di fronte a un bar si sono levati cori da stadio alle 4 del mattino. La polizia locale è intervenuta in supporto degli agenti delle volanti: alla vista delle divise i ragazzi seduti all'aperto se ne sono andati via. Insomma, nonostante qualche ombra si può dire che per ora il weekend ha rispettato le aspettative di Tursi. **Il modello da seguire è piazza delle Erbe, dove i proprietari dei bar si fanno aiutare dagli steward.** Tra loro Marina Porotto, di Fipe Giovani e presidente del Civ di piazza delle Erbe: "Direi che nella zona delle Erbe abbiamo lavorato in modo ordinato e tranquillo, quindi bene - racconta - Ci sono i primi turisti, certo siamo abituati a flussi maggiori ma sentiamo aria di ripartenza e questo ci deve far capire che bisogna impegnarci per continuare".

Porotto, però, mette in guardia dagli eccessi: "Il rispetto delle regole ci deve essere sia da parte della clientela sia da parte del gestore, è ovvio che non si possa imputare al solo pubblico esercizio la gestione dei flussi e gli assembramenti. Spero che le persone comprendano sempre di più il valore dei locali virtuosi e li frequentino, in modo da garantire la sicurezza sanitaria e non rischiare ulteriori chiusure per la nostra categoria". **La prossima settimana in Prefettura si riunirà il comitato per l'Ordine e la sicurezza pubblica.** Verrà deciso se è il caso di contingentare gli ingressi nei vicoli, una soluzione che nei giorni scorsi è stata auspicata anche dalle istituzioni. Ma è probabile che, se il fine settimana si chiuderà sulla falsariga di come è cominciato, il provvedimento resti ancora nel cassetto. Il Questore Vincenzo Ciarambino però era stato chiaro: "Gli accessi nel centro storico potrebbero essere limitati, perché la movida che abbiamo visto in centro crea preoccupazione".

Una quindicina i varchi da sorvegliare, con steward oppure agenti muniti di contapersone: "Quando si raggiunge la capienza massima si bloccano gli ingressi fino a che qualcuno non esce", aveva suggerito Ciarambino. In altre città gli accessi contingentati **sono già una realtà che coinvolge anche le associazioni di categoria.** Il comitato valuterà il da farsi, anche se - come detto - l'urgenza che c'era prima sembra essere stata stemperata dall'ordinanza comunale. E soprattutto dai maggiori controlli.

Versione Digitale
l'Adige

sabato, 19 giugno 2021



l'Adige.it

Comuni: Trento Rovereto Pergine Riva - Arco **Territori** ▾

Ora in onda: Graceland Acoustic Live-Paul Simon

[Cronaca](#) | [Attualità](#) | [Economia](#) | [Cultura e Spettacoli](#) | [Salute e Benessere](#) | [Montagna](#) | [Tecnologia](#) | [Sport](#) | [Foto](#) | [Video](#)
Hot Topics: [Il punto sui vaccini](#) [Covid: i dati di oggi](#) [Calcio: gli Europei](#) [Le materne aperte a luglio](#)Sei in: [Economia](#) » [I ristoratori riuniti al Mart: le...](#) »

Commercio / L'assemblea

I ristoratori riuniti al Mart: le prospettive per uscire dall'incubo della crisi

Una delle categorie più colpite dagli effetti economici della pandemia riflette su un futuro che sarà caratterizzato da cambiamenti sociali significativi, indotti anche dal perdurare del telelavoro e dal ricorso crescente ai pasti consegnati a domicilio

PREVISIONI [Ritornano anche i turisti stranieri, per l'estate in arrivo molti tedeschi e francesi](#)

INVERSIONE [In Trentino comincia a rallentare la caduta delle imprese](#)

IL BANDO [Turismo, mancano 5 mila stagionali, allarme per le riaperture](#)

I DATI [In Trentino, turisti crollati del 32%, nel 2020 perdite per oltre 600 milioni](#)

LA CRISI [Mamma, ho perso i turisti: gli albergatori furiosi con il governo](#)

[#Crisi Economica](#) [#Associazione Ristoratori Del Trentino.](#) [#Covid](#) [#Ripartenza](#)

19 giugno 2021



TRENTO. Si è svolta al Mart di Rovereto l'Assemblea annuale dell'Associazione ristoratori del Trentino.

L'incontro è stato l'occasione per fare il punto sull'emergenza Covid-19, ricordando che il 2020 ha rappresentato per la ristorazione in Italia quasi un bollettino di guerra.

Il saldo delle imprese registrato nei servizi di ristorazione a livello nazionale segna nei servizi di ristorazione un risultato negativo di 13 mila unità, con una perdita occupazionale di almeno 350 mila unità lavoro.

I più letti

1 Pestato a calci e pugni dopo un diverbio: 56enne trovato per strada in condizioni disperate



2 È morto improvvisamente il dottor Luca Nardelli, vasto cordoglio in Trentino



3 Gli sfugge il cane sui binari, lo rincorre e muore travolto da un treno insieme all'animale



4 Scontro bici-auto a Civezzano, bambino di 10 anni in gravi condizioni



5 Le code per il cantiere al Bus de Vela: da oggi traffico da sud deviato verso Sopramonte



I RISTORATORI RIUNITI AL MART: LE PROSPETTIVE PER USCIRE DALL'INCUBO DELLA CRISI - ECONOMIA

«Bisogna sottolineare - spiega il presidente dell'Associazione Marco Fontanari - che **il 97,5% delle imprese ha dichiarato un calo di fatturato rispetto al 2019** in grandissima parte (quasi il 60%) consistente in oltre la metà del fatturato stesso. Un dato positivo, mi preme sottolineare, lo abbiamo nella percezione dell'importanza che le associazioni di categoria hanno ricoperto in questo anno durissimo, lo denota il fatto che gli associati sono aumentati rispetto al 2019».

«**Dal 2020 emerge un quadro complesso di un settore che ha sofferto moltissimo**, ma che - forse irresistibile segnale di un mondo "aperto" ed ottimista per carattere e vocazione - scorge la luce in fondo al tunnel: colpisce infatti quell'85% dei ristoratori che ha sostanzialmente fiducia di tornare nel 2021 a svolgere la propria professione ai livelli pre-pandemia. Si pensa quindi di tornare al passato, ma senza l'illusione di essere quelli di prima: perché **lo smartworking e le nuove abitudini di vita e consumo hanno stravolto equilibri territoriali**, ritmi sociali e consuetudini di consumo (basti pensare alla nuova normalità del delivery).

Un'oggettiva ricognizione e comprensione di queste dinamiche non ne risolve certo la complessità, ma rimane tuttavia punto di partenza imprescindibile per chi voglia rendersi conto di cosa sta succedendo davvero al mondo della ristorazione, che nel 2020 ha vissuto l'anno più buio ma che, fortunatamente per il nostro Paese, non sembra intenzionato ad arrendersi».

Durante l'assemblea si sono collegati da Roma anche il presidente [Fipe Lino Stoppani](#) e il Direttore Roberto Calugi che hanno espresso soddisfazione per l'ottimo lavoro svolto dall'Associazione a livello territoriale e ribadito l'importanza del ruolo delle Associazioni di categoria durante questo difficile periodo.

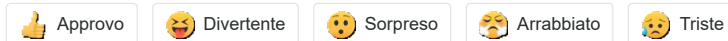
Un plauso all'Associazione che il 28 ottobre scorso con la manifestazione Siamo a terra in Piazza Duomo e l'11 gennaio con la Manifestazione I grembiuli bianchi ha manifestato in maniera civile, portando in piazza i ristoratori per sottoporre all'attenzione pubblica il grido di aiuto e di allarme dell'intera categoria, si legge in una nota dell'Associazione.

[#Crisi Economica](#) [#Associazione Ristoratori Del Trentino.](#) [#Covid](#) [#Ripartenza](#)

19 giugno 2021

Cosa ne pensi?

1 risposta



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

 Iscriviti  Aggiungi Disqus al tuo sito web  Aggiungi Disqus  Aggiungi  Non vendere i miei dati

DISQUS

Home
Cronaca
Attualità

Cultura e Spettacoli
Salute e Benessere
Montagna

Sport
Foto

Necrologie su l'Adige
Traffico

I RISTORATORI RIUNITI AL MART: LE PROSPETTIVE PER USCIRE DALL'INCUBO DELLA CRISI - ECONOMIA

Economia

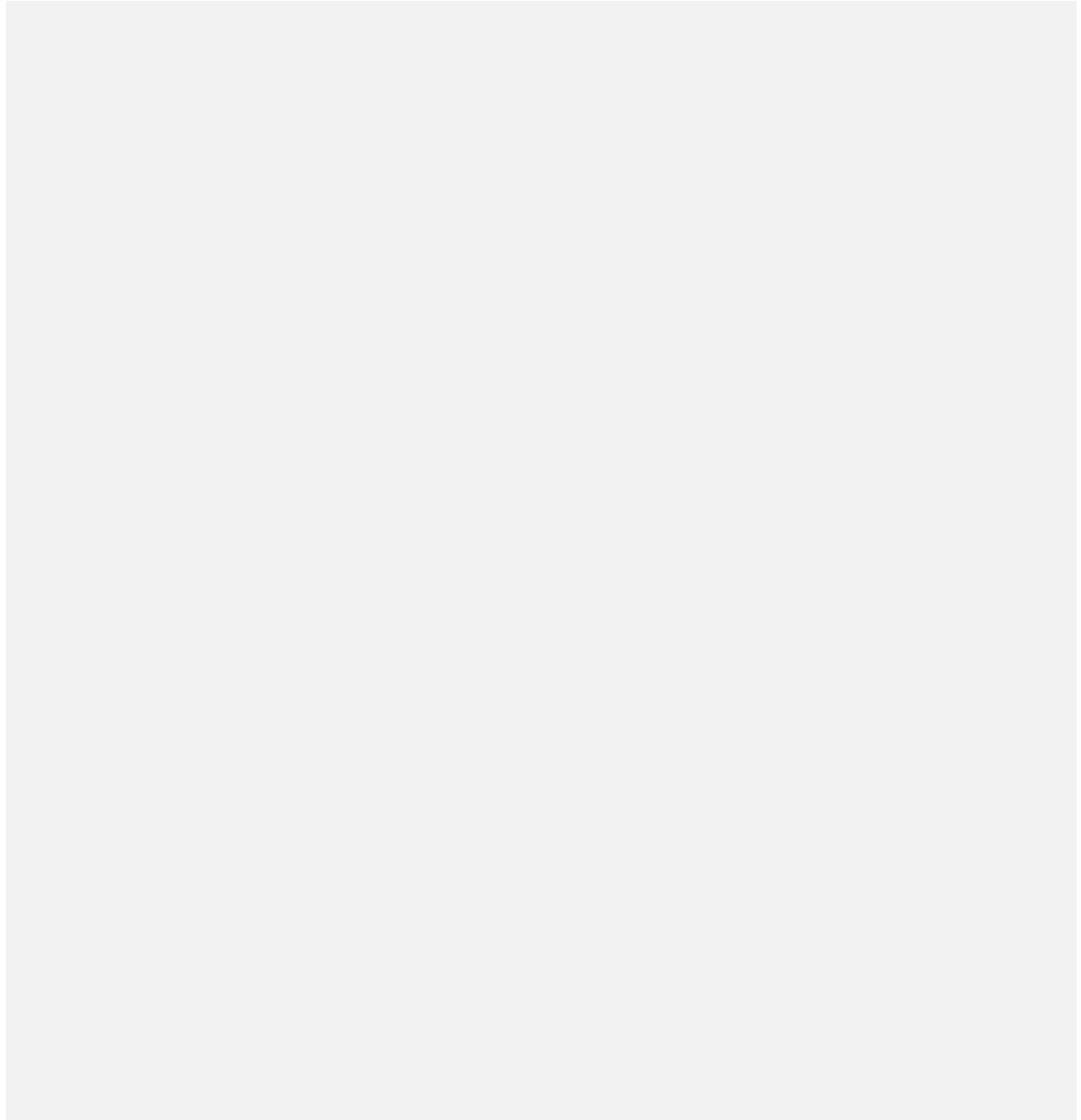
Tecnologia

Video

Comunicati stampa

S.I.E. S.p.A. - Società Iniziative Editoriali - via Missioni Africane n. 17 - 38121 Trento - P.I. 01568000226

[Redazione](#) | [Scriveteci](#) | [Rss/xml](#) | [Pubblicità](#) | [Privacy](#)



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

Coronavirus, le discoteche chiuse allarmano i sindaci pugliesi: "Difficile gestire la movida nelle località turistiche"

R bari.repubblica.it/cronaca/2021/06/20/news/covid_discoteche_chiuse_sindaci_pugliesi_preoccupati-306864454/

June 20, 2021



(ansa)

Il sindaco di Gallipoli e presidente della provincia di Lecce, con il collega tarantino chiedono al governo di sbloccare lo stallo. Pasca (Silb-[Fipe](#)): "Siamo stanchi di aspettare, i nostri giovani vanno in Grecia o a Ibiza"

20 Giugno 2021 1 minuti di lettura

C'è preoccupazione tra i sindaci pugliesi per la gestione del turismo giovanile in mancanza delle discoteche, sulla cui riapertura il governo non ha ancora deciso. **Stefano Minerva**, sindaco di Gallipoli, presidente della Provincia di Lecce e di Upi Puglia, auspica che da governo e Comitato tecnico scientifico possano arrivare notizie circa sul via libera ai locali da ballo.

"Siamo preoccupati - dice Minerva - e perciò speriamo che il governo possa decidere presto la data di riapertura delle discoteche, avendo già sperimentato lo scorso anno le difficoltà di gestire i giovani nelle nostre località turistiche. A Gallipoli, l'estate scorsa, i ragazzi giunti da tutta Italia si radunavano per le strade, non trovando le discoteche aperte, arrecando disturbo di notte ai residenti".

L'Italia che balla: discoteche ancora chiuse, ma in spiagge e piazze serate danzanti senza controllo

di Alessandra Ziniti 15 Giugno 2021



Gallipoli, in questi ultimi anni è diventata una delle mete italiane più attrattive del turismo giovanile. Nella città salentina ci sono diverse discoteche all'aperto, oltre a stabilimenti balneari divenuti famosi per la moda degli happy hour in spiaggia. Discoteche molto note si trovano anche nel Tarantino, in particolare a Castellaneta Marina, dove il sindaco **Giovanni Gugliotti**, non intende sottovalutare l'allarme lanciato da Silb-[Fipe](#), l'associazione italiana dei locali da ballo, sui rischi di intemperanze da parte dei giovani turisti in cerca delle occasioni di divertimento che potrebbero non trovare.

Coronavirus, Decaro: "La movida è tornata. Ma serve equilibrio: sì alle restrizioni dei sindaci se il territorio lo richiede"

20 Giugno 2021



"Non prederemo sotto gamba le preoccupazioni dei gestori delle discoteche, tant'è che io stesso - annuncia Gugliotti - chiederò la prossima settimana al prefetto di Taranto di trattare il tema in sede di comitato provinciale per l'ordine e la sicurezza pubblica".

"Siamo stanchi di aspettare, perciò raccoglieremo foto e filmati che documentano come in tutta Italia si balla ovunque, anche nelle piazze, in maniera abusiva, mentre le discoteche, dove si potrebbe ballare in sicurezza grazie ai nostri protocolli, sono ancora chiuse e non si riesce a capire se riapriranno". Così **Maurizio Pasca**, presidente nazionale di Silb-[Fipe](#), l'associazione che riunisce i gestori dei locali da ballo.

Discoteche, dal Salento l'appello al ministro Speranza per la riapertura: "Qui garanzie ma altrove assenza di regole"

16 Giugno 2021



"Probabilmente i decisori hanno assunto una posizione ideologica nei nostri confronti - rimarca Pasca - e dobbiamo capire chi ha ancora preclusioni, se il ministero o il Cts. I nostri ragazzi vanno a Ibiza e in Grecia, mentre noi tergiversiamo. È inconcepibile consentire l'apertura di un ristorante da 400 posti e tenere chiuse le discoteche, dove si potrebbe accedere in sicurezza, con l'applicazione di un protocollo stilato da eminenti studiosi. I giovani sono costretti a stare per le strade con le conseguenze che abbiamo già sotto gli occhi. A Roma - afferma ancora Pasca - i poliziotti sono stati

aggredditi da un gruppo di esagitati, a Riccione mia figlia è stata presa a botte da alcune minorenni ubriache mentre passeggiava in centro, il sindaco di Jesolo ha chiesto di rinforzare le forze dell'ordine locali".

Video del giorno

Roma, turista si spoglia e si tuffa nuda nella fontana di piazza Colonna

Raccomandati per te

Vaccini, dalle mucche alla marijuana, dalle visite al castello di Dracula all'università gratis: cosa non si offrirebbe per un immunizzato in più

"Corri Milkha corri". Ma il Covid ha fermato il Sikh volante

La regina Elisabetta ad Ascot tifa sorridente per i suoi cavalli

Miriam, uccisa da un monopattino a Parigi: caccia a due ragazze, E Parigi decide una nuova stretta sui mezzi

consigli.it

La guida allo shopping del Gruppo Gedi



SCONTI

Anteprima Prime Day, le offerte di oggi



Il mio libro

Pubblica
il tuo libro

L'INIZIATIVA PER CHI AMA SCRIVERE

Entra nel network di scrittori di Gruppo GEDI

- [Scopri ilmiolibro](#)
- [Servizi editoriali](#)

Necrologie

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde



ATTIVO DA LUNEDÌ
A DOMENICA DALLE
ORE 10 ALLE ORE 21

[Ricerca necrologi pubblicati »](#)

Discoteche, l'allarme dei sindaci: «Apritele o si rischiano disordini» Decaro (Anci) però non è d'accordo

[G corrieredelmezzogiorno.corriere.it/bari/cronaca/21_giugno_20/discoteche-l-allarme-sindaci-apritele-o-si-rischiano-disordini-decaro-anci-pero-non-d-accordo-31b4e15a-d1c4-11eb-958c-92e9ef3f3010.shtml](https://corrieredelmezzogiorno.corriere.it/bari/cronaca/21_giugno_20/discoteche-l-allarme-sindaci-apritele-o-si-rischiano-disordini-decaro-anci-pero-non-d-accordo-31b4e15a-d1c4-11eb-958c-92e9ef3f3010.shtml)

LA POLEMICA

Mezzogiorno, 20 giugno 2021 - 14:49

Da Gallipoli a Castellaneta Marina, crescono i timori legati alla movida. Ma il presidente nazionale dell'Anci: «Se il governo decide di tenerle chiuse ci sarà un motivo»

di Antonio Della Rocca

A-A+



shadow

Stampa

Email

LECCE — Con le discoteche chiuse, gestire migliaia di giovani a caccia di divertimento nelle località turistiche pugliesi potrebbe diventare un problema, anche sotto il profilo dell'ordine pubblico, secondo Maurizio Pasca, presidente di Silb- [Fipe](#), l'associazione che riunisce i gestori italiani dei locali da ballo. Una preoccupazione condivisa dai sindaci - nonostante il parere contrario espresso proprio stamane dal presidente dell'Anci, Antonio Decaro, primo cittadino di Bari - che invocano contromisure per poter governare i flussi del turismo giovanile e si schierano a favore della riapertura delle balere. Le discoteche estive pugliesi, in particolare quelle salentine, sono notoriamente assai attrattive per i giovani di tutta Italia. Nella costellazione dei locali più gettonati spiccano il Praja e il Rio Bo di Gallipoli, città considerata per anni regina indiscussa del turismo giovanile anche per gli happy hour sulle spiagge e i grandi concerti sotto le stelle.

I locali da ballo sul litorale ionico

Altri punti cardine non meno importanti della movida pugliese sono il Nafoura di Castellaneta e il Cromie di Castellaneta Marina, nel Tarantino, quest'ultimo famoso anche per essere stato la location delle prove di Vasco Rossi e della sua band in vista dei concerti. «L'allarme dei gestori delle discoteche non va sottovalutato, perciò chiederò al prefetto di Taranto che se ne discuta nel comitato per l'ordine e la sicurezza pubblica», annuncia il sindaco di Castellaneta, e presidente della Provincia di Taranto, Giuseppe Gugliotti. Per il sindaco di Gallipoli e presidente della Provincia di Lecce, Stefano Minerva, «non solo il rischio di intemperanze giovanili nelle città turistiche è concreto nelle prossime settimane, ma in questo fenomeno ci si è imbattuti già la scorsa estate, quando a Gallipoli, in assenza dei locali da ballo, i ragazzi scorrazzavano per le strade creando disturbo alla quiete pubblica in piena notte». Maurizio Pasca, intanto, si dice sfiduciato: «Purtroppo, ieri (venerdì 18 giugno per chi legge, ndr), il Comitato tecnico scientifico per il Covid ha preso nuovamente tempo circa la data di riapertura delle discoteche e ciò significa che i nostri giovani dovranno andare in Grecia o a Ibiza, oppure, restando in Italia, potrebbero creare problematiche di ordine pubblico. Il fatto è che non ci consentono neppure di svolgere attività complementare come la somministrazione. Noi siamo stanchi - si sfoga Pasca - anche perché il governo sembra avere assunto una posizione ideologica. Mia figlia quattordicenne è stata picchiata da ragazze sconosciute, completamente ubriache, mentre passeggiava in viale Ceccarini, a Riccione, dove abitiamo, ed ha avuto 20 giorni di prognosi. Episodi di questa gravità si susseguono nelle nostre città - insiste Pasca - e molti nostri associati hanno già cominciato a raccogliere documentazione video che dimostra come, con le discoteche chiuse, si balla abusivamente ovunque, anche nelle piazze».

Un'economia a rischio

Il settore delle discoteche, in Italia, vale circa due miliardi di euro e coinvolge 100mila lavoratori (fonte Silb- [Fipe](#)). Stefano Minerva attende segnali da Roma, nell'auspicio che Palazzo Chigi mostri presto la luce verde ai locali da ballo: «Spero che il Consiglio dei ministri decida di aprire le discoteche, ovviamente con i protocolli di sicurezza, perché per noi che siamo una stazione turistica dove queste attività sono presenti, è importante».

Le conseguenze sulla movida

Francesco Susca, direttore di «Musica e parole», società direttamente coinvolta nella gestione di circa 15 locali da ballo tra Puglia e Basilicata, lamenta la mancata convocazione ai tavoli su cui si discute di ripartenza: «C'è una totale mancanza di rispetto verso di noi. Parliamo di un settore che solo in Puglia vanta un fatturato di circa 300 milioni di euro e 5 mila lavoratori diretti. Non solo non si prevede nessun sostegno per aziende a fatturato zero a causa del Covid, ma si nicchia quasi pensando che quando si parla di movida si tratta di uno scherzo». Così conclude: «Intanto, migliaia di ragazzi italiani vanno ballare a San Marino - insiste Francesco Susca - e poi ritornano nelle loro città. All'estero, sfruttando i ritardi dell'Italia, si confezionano pacchetti turistici per la Croazia, l'Ucraina, la Romania e la Spagna».

20 giugno 2021 | 14:49

© RIPRODUZIONE RISERVATA

aside shadow

L'informazione nella tua mail

Le Newsletter di Corriere

**Per leggere solo ciò che realmente
ti interessa, quando vuoi.**

ISCRIVITI

I PIÙ VISTI



Corriere della Sera

FIPE DONNE: “L’IMPRENDITORIA FEMMINILE VA SOSTENUTA. RIDICOLO RICORRERE AI GIUDICI”

 politimentecorretto.com/2021/06/21/fipe-donne-limprenditoria-femminile-va-sostenuta-ridicolo-ricorrere-ai-giudici/

June 21, 2021

Advertisement

FIPE DONNE: “L’IMPRENDITORIA FEMMINILE VA SOSTENUTA. RIDICOLO RICORRERE AI GIUDICI”

Advertisement

Roma, 21 giugno 2021 – *“Il fatto che un imprenditore abbia presentato ricorso al Tribunale amministrativo contro un bando di gara che prevedeva un punteggio extra per le imprese femminili, significa che la concorrenza delle donne imprenditrici, anche nella ristorazione, comincia a incidere e forse a dare fastidio. E non potrebbe essere altrimenti, visto che tutti gli studi dimostrano che le donne, quando sono messe in condizione di competere alla pari con gli uomini, non hanno nulla in meno, anzi. Ciò nonostante, **ci sembra ridicolo che, in un Paese che ancora deve ricorrere alle quote rosa per garantire alle donne un’adeguata rappresentanza nelle istituzioni, esista qualcuno pronto a ricorrere a un tribunale per bloccare un provvedimento che altro non vuole fare se non sostenere l’imprenditoria femminile. Una scelta che dimostra che la strada da fare, dal punto di vista culturale, è ancora molto lunga. In ogni caso, questa assurda decisione del Tar pugliese non ci spaventa: riusciremo a ritagliarci gli spazi che meritiamo anche senza punteggi extra nelle gare pubbliche e senza quote rosa”**.*

Così **Valentina Picca Bianchi**, presidente del **Gruppo Donne di Fipe-Confcommercio**, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, commenta la sentenza del Tar della Puglia che ha annullato un bando di gara indetto dall’amministrazione comunale di Salve, provincia di Lecce, in quanto prevedeva un punteggio extra per le imprese femminili. Fattispecie che, secondo il Tribunale, configura di fatto una discriminazione anti maschile

giornale

Informazione equidistante ed imparziale, che offre voce a tutte le fonti di informazione

Advertisement

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](#) | [Speciali](#)

Sei in: [Terra e Gusto](#) » [Pandemia spegne voglia di drink,...](#) »

Pandemia spegne voglia di drink, -8,4% bevande analcoliche

21 giugno 2021



- I consumi di bevande in Italia nel 2020 sono complessivamente calati dell'8,4% (-8,4% le bevande analcoliche e -8,3% quelle alcoliche), con ripercussioni importanti su un settore che conta 3.300 aziende. Numeri che si spiegano in parte con la contrazione dei consumi "fuori casa" che nel 2020 hanno fatto segnare un -35% rispetto all'anno precedente: il settore Ho.Re.Ca ha perso 34,4 miliardi di euro, e il saldo tra imprese nate e cessate è stato di -13.060. E' quanto emerso da una ricerca Nomisma sull'impatto che la pandemia ha avuto sui consumi di bevande per Assobibe, associazione di Confindustria che rappresenta i produttori di bevande analcoliche.

"Nonostante gli effetti della pandemia, le imprese hanno continuato ad investire sul futuro, in innovazione di prodotto e di processo, rimboccandosi le maniche e collaborando con la filiera, dal campo al consumatore", ha sottolineato Giangiaco Pierini, presidente Assobibe, alla tavola rotonda a cui hanno preso parte la presidente di Federvini Micaela Pallini, il presidente di Mineracqua Enrico Zoppas, il presidente di Assobirra Michele Cason, il presidente di [Fipe](#) Lino Enrico Stoppani, il presidente di Italgrob Vincenzo Caso, che rappresentano complessivamente 350 mila imprese, per un fatturato totale di 141,3 mld di euro (Fonte: elaborazione dati forniti

Foto

Video

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO



In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-GUSTO



Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

TERRA-E-GUSTO



Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità

TERRA-E-GUSTO

[Apri il link](#)

PANDEMIA SPEGNE VOGLIA DI DRINK, -8,4% BEVANDE ANALCOLICHE | TERRA E GUSTO

dalle Associazioni), insieme a Massimiliano Giansanti, presidente Confagricoltura. Unire le forze e lavorare insieme per la ripartenza è stato l'auspicio, come evidenzia una nota Assobibe, che il ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Stefano Patuanelli ha espresso nel suo saluto di apertura lavori, ribadendo il ruolo fondamentale dell'asse Mipaaf-Mise a sostegno delle imprese del comparto agricolo e agroindustriale in un'ottica di sviluppo comune, salvaguardando le specificità del settore, per rendere la filiera food and beverage più sostenibile e competitiva. (ANSA).



21 giugno 2021 | | | |

Home
Cronaca
Sport

Cultura e Spettacoli
Economia
Italia-Mondo

Foto
Video

Prima pagina
Comunicati stampa

S.I.E. S.p.A. - Società Iniziative Editoriali - via Missioni Africane n. 17 - 38121 Trento - P.I. 01568000226

Redazione | Scriveteci | Rss/xml | Pubblicità | Privacy



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

Pandemia spegne voglia di drink, -8,4% bevande analcoliche

[A ansa.it/canale_terraegusto/notizie/business/2021/06/21/pandemia-spegne-voglia-di-drink-84-bevande-analcoliche_6c6618ef-fbaf-4b66-afa5-427a305a31aa.html](https://ansa.it/canale_terraegusto/notizie/business/2021/06/21/pandemia-spegne-voglia-di-drink-84-bevande-analcoliche_6c6618ef-fbaf-4b66-afa5-427a305a31aa.html)

June 21, 2021



FOTO

Pandemia spegne voglia di drink, -8,4% bevande analcoliche © ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

- I consumi di bevande in Italia nel 2020 sono complessivamente calati dell'8,4% (-8,4% le bevande analcoliche e -8,3% quelle alcoliche), con ripercussioni importanti su un settore che conta 3.300 aziende. Numeri che si spiegano in parte con la contrazione dei consumi "fuori casa" che nel 2020 hanno fatto segnare un -35% rispetto all'anno precedente: il settore Ho.Re.Ca ha perso 34,4 miliardi di euro, e il saldo tra imprese nate e cessate è stato di -13.060. E' quanto emerso da una ricerca Nomisma sull'impatto che la pandemia ha avuto sui consumi di bevande per Assobibe, associazione di Confindustria che rappresenta i produttori di bevande analcoliche.

"Nonostante gli effetti della pandemia, le imprese hanno continuato ad investire sul futuro, in innovazione di prodotto e di processo, rimboccandosi le maniche e collaborando con la

filiera, dal campo al consumatore", ha sottolineato Giangiaco­mo Pierini, presidente Assobibe, alla tavola rotonda a cui hanno preso parte la presidente di Federvini Micaela Pallini, il presidente di Mineracqua Enrico Zoppas, il presidente di Assobirra Michele Cason, il presidente di **Fipe** Lino Enrico Stoppani, il presidente di Italgrob Vincenzo Caso, che rappresentano complessivamente 350 mila imprese, per un fatturato totale di 141,3 mld di euro (Fonte: elaborazione dati forniti dalle Associazioni), insieme a Massimiliano Giansanti, presidente Confagricoltura. Unire le forze e lavorare insieme per la ripartenza è stato l'auspicio, come evidenzia una nota Assobibe, che il ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Stefano Patuanelli ha espresso nel suo saluto di apertura lavori, ribadendo il ruolo fondamentale dell'asse Mipaaf-Mise a sostegno delle imprese del comparto agricolo e agroindustriale in un'ottica di sviluppo comune, salvaguardando le specificità del settore, per rendere la filiera food and beverage più sostenibile e competitiva. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

La filiera del beverage insieme per le sfide della ripartenza

21 Giugno 2021

ROMA (ITALPRESS) – Un'occasione di confronto tra sigle del comparto del Beverage, della Distribuzione e dell'Agricoltura sullo stato del mercato e sulle ipotesi di ripresa: questo è risultato dell'Assemblea Assobibe, Associazione di Confindustria che rappresenta i produttori di bevande analcoliche, dal titolo "Tra Covid e ripartenze: le aspettative per rilanciare il mercato interno" che si

>> **Italpress**

ROMA (ITALPRESS) – Un'occasione di confronto tra sigle del comparto del Beverage, della Distribuzione e dell'Agricoltura sullo stato del mercato e sulle ipotesi di ripresa: questo è risultato dell'Assemblea Assobibe, Associazione di Confindustria che rappresenta i produttori di bevande analcoliche, dal titolo "Tra Covid e ripartenze: le aspettative per rilanciare il mercato interno" che si è tenuta nella sede di Confindustria a Roma.

Alla tavola rotonda organizzata da Assobibe hanno preso parte la Presidente di Federvini Micaela Pallini, il Presidente di Mineracqua Enrico Zoppas, il Presidente di Assobirra Michele Cason, il Presidente di [Fipe](#) Lino Enrico Stoppani, il Presidente di Italgrob Vincenzo Caso, che rappresentano complessivamente 350 mila imprese, per un fatturato totale di 141,3 miliardi di euro (Fonte: elaborazione dati forniti dalle Associazioni), insieme a Massimiliano Giansanti, Presidente Confagricoltura.

Unire le forze e lavorare insieme per la ripartenza è stato anche l'auspicio che il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Stefano Patuanelli ha espresso nel suo saluto di apertura lavori, ribadendo il ruolo fondamentale dell'asse MIPAAF-MISE a sostegno delle imprese del comparto agricolo e agroindustriale in un'ottica di sviluppo comune, salvaguardando le specificità del settore, per rendere la filiera food and beverage più sostenibile e competitiva. Il ministro ha poi ricordato l'attenzione, propria del made in Italy, riservata alla differenziazione dell'offerta e alla salubrità e distintività del prodotto fino all'innovazione dei processi produttivi e distributivi.

"Nonostante gli effetti della pandemia, le imprese hanno continuato ad investire sul futuro, in innovazione di prodotto e di processo, rimboccandosi le maniche e collaborando con la filiera, dal campo al consumatore - dichiara Giangiuseppe Pierini, Presidente Assobibe -. Ci sono stati ostacoli nuovi, alcuni imprevedibili, ma questo è un settore che vuole e può rialzarsi, a patto di essere messo nelle condizioni di poterlo fare. Le aziende che oggi abbiamo riunito condividono criticità e obiettivi, e vogliono solo avere modo di lavorare al rilancio del mercato senza nuove tasse sul comparto alimentare. Il Governo sostenga, non penalizzi, i

LA FILIERA DEL BEVERAGE INSIEME PER LE SFIDE DELLA RIPARTENZA

consumi".

Secondo i dati di una ricerca commissionata da Assobibe a Nomisma, i consumi di bevande in Italia nel 2020 sono complessivamente calati dell'8,4% (-8,4% le bevande analcoliche e -8,3% quelle alcoliche), con ripercussioni importanti su un settore che conta 3.300 aziende. Numeri che si spiegano in parte con la contrazione dei consumi "fuori casa" che nel 2020 hanno fatto segnare un -35% rispetto all'anno precedente: il settore Ho.Re.Ca ha perso 34,4 miliardi di euro, e il saldo tra imprese nate e cessate è stato di -13.060.

A rendere il quadro ancora più complesso hanno contribuito la contrazione dei flussi turistici in Italia, che l'anno passato hanno fatto segnare un -52%, soprattutto alla voce turismo straniero (-70%) e il diffondersi di modalità di studio e lavoro da remoto: nel 2020 la crescita potenziale di italiani coinvolti in percorsi di studio e formazione a distanza è di oltre +11 milioni, mentre sono 7 milioni i lavoratori in smart working durante il lockdown, con ripercussioni evidenti sui consumi presso pubblici esercizi e ristoranti, che hanno perso mediamente -250 mln di euro al mese.


Preoccupazioni condivise anche da [FIPE](#) e Italgrob che fanno eco alle categorie di produttori ribadendo l'importanza di fare squadra per un mercato così fondamentale per l'economia del Paese: dopo tanti mesi difficili, la ripartenza, non priva di problemi, deve essere caratterizzata da grande attenzione alla sicurezza, da interventi strutturali che agevolino l'incontro di domanda e offerta di lavoro per contrastare il fenomeno della dispersione di professionalità cui si è assistito durante la pandemia, e da un progetto strategico in cui anche lo Stato faccia concretamente la sua parte tenendo in conto l'importanza di questo canale, per i valori che esprime e i livelli occupazionali che garantisce: un asset strategico poco sostenuto, anzi tassato. Una situazione che si riflette sull'intera filiera, come sottolinea Confagricoltura, che ribadisce l'importanza di una strategia condivisa per il rilancio del settore, che veda imprese e istituzioni lavorare fianco a fianco e che valorizzi le materie prime nazionali utilizzate ed utilizzabili nei processi produttivi. Il Presidente Massimiliano Giansanti ha poi ribadito la necessità che le istituzioni riconoscano e sostengano i passi avanti fatti dal settore per innovare e migliorare sempre di più la qualità dei prodotti e favoriscano una crescita intelligente e sostenibile del comparto.

A chiusura delle riflessioni, come ricordato nel suo intervento dal Presidente di Confindustria Carlo Bonomi, l'impatto che nuove misure restrittive come Sugar e Plastic tax avrebbero su un settore strategico per il Paese: è necessaria una loro soppressione per evitare di drenare risorse necessarie all'innovazione, con conseguenze rilevanti su occupazione diretta e indiretta e sugli equilibri del comparto della filiera. È fondamentale, inoltre, che si sviluppino politiche industriali a supporto degli investimenti per l'innovazione, evitando tasse e divieti che indeboliscono la base industriale, vero motore per lo sviluppo sostenibile del Paese. "Ci aspettiamo molto dai prossimi mesi, complici la stagione estiva e gli effetti della campagna vaccinale che porteranno a un ritorno, seppur graduale e cauto, alla normalità. Sono ancora troppe le variabili sul futuro, in uno scenario macroeconomico incerto e sul quale incombe il rischio di un calo della propensione alla spesa nel caso si andasse verso un aumento della fiscalità e della tassazione. Ad oggi, grazie al fondamentale supporto della filiera e dei sindacati, siamo riusciti a scongiurare un pericolo che costerà alle imprese 320 milioni all'anno, secondo le stime MEF - conclude Giangiuseppe Pierini -. Le aziende che costituiscono il comparto del beverage hanno bisogno di misure che espandano il mercato, non di nuove tasse che le penalizzino. Chiediamo alla politica certezze, di metterci in condizione di poter immaginare e progettare un futuro. Vogliamo lavorare a strategie condivise per la ripartenza, se ci vengono tolte le risorse per poterlo fare ci viene tolto l'ossigeno". (ITALPRESS).

© Riproduzione riservata



Covid, Assobibe: la filiera del beverage insieme per affrontare sfide ripartenza

 liberoquotidiano.it/news/adnkronos/27676182/covid-assobibe-la-filiera-del-beverage-insieme-per-affrontare-sfide-ripartenza.html

- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



21 giugno 2021

- a
- a
- a

Roma, 21 giu. (Adnkronos) - Un'occasione di confronto tra sigle del comparto del Beverage, della Distribuzione e dell'Agricoltura sullo stato del mercato e sulle ipotesi di ripresa: questo è risultato dell'Assemblea Assobibe, Associazione di Confindustria che rappresenta i produttori di bevande analcoliche, dal titolo "Tra Covid e ripartenze: le aspettative per rilanciare il mercato interno" che si è tenuta oggi nella sede di Confindustria a Roma. Alla tavola rotonda organizzata da Assobibe hanno preso parte la Presidente di Federvini Micaela Pallini, il presidente di Mineracqua Enrico Zoppas, il Presidente di Assobirra Michele Cason, il Presidente di [Fipe](#) Lino Enrico Stoppani, il Presidente di Italgrob Vincenzo Caso, che rappresentano complessivamente 350 mila imprese, per un fatturato totale di 141,3 mld di euro (Fonte: elaborazione dati forniti dalle Associazioni), insieme a Massimiliano Giansanti, Presidente Confagricoltura.

Assume ancora più valore quindi il loro desiderio di scattare una fotografia puntuale e provare a tracciare, insieme, la strada per la ripartenza di un settore fortemente cambiato durante la pandemia nelle modalità di consumo, penalizzato ulteriormente dalle chiusure del canale Ho.Re.Ca, dal calo del turismo e dal diffondersi dello smart working che ha ridotto la pausa pranzo fuori casa.

Unire le forze e lavorare insieme per la ripartenza è stato anche l'auspicio che il ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Stefano Patuanelli ha espresso nel suo saluto di apertura lavori, ribadendo il ruolo fondamentale dell'asse Mipaaf-Mise a sostegno delle imprese del comparto agricolo e agroindustriale in un'ottica di sviluppo comune, salvaguardando le specificità del settore, per rendere la filiera food and beverage più sostenibile e competitiva. Il ministro ha poi ricordato l'attenzione, propria del made in Italy, riservata alla differenziazione dell'offerta e alla salubrità e distintività del prodotto fino all'innovazione dei processi produttivi e distributivi.

“Nonostante gli effetti della pandemia, le imprese hanno continuato ad investire sul futuro, in innovazione di prodotto e di processo, rimboccandosi le maniche e collaborando con la filiera, dal campo al consumatore – dichiara Giangiacomo Pierini, presidente Assobibe –. Ci sono stati ostacoli nuovi, alcuni imprevedibili, ma questo è un settore che vuole e può rialzarsi, a patto di essere messo nelle condizioni di poterlo fare. Le aziende che oggi abbiamo riunito condividono criticità e obiettivi, e vogliono solo avere modo di lavorare al rilancio del mercato senza nuove tasse sul comparto alimentare. Il Governo sostenga, non penalizzi, i consumi”.

A chiusura delle riflessioni, come ricordato nel suo intervento dal Presidente di Confindustria Carlo Bonomi, l'impatto che nuove misure restrittive come Sugar e Plastic tax avrebbero su un settore strategico per il Paese: è necessaria una loro soppressione per evitare di drenare risorse necessarie all'innovazione, con conseguenze rilevanti su occupazione diretta e indiretta e sugli equilibri del comparto della filiera. È fondamentale, inoltre, che si sviluppino politiche industriali a supporto degli investimenti per l'innovazione, evitando tasse e divieti che indeboliscono la base industriale, vero motore per lo sviluppo sostenibile del Paese.

“Ci aspettiamo molto dai prossimi mesi, complici la stagione estiva e gli effetti della campagna vaccinale che porteranno a un ritorno, seppur graduale e cauto, alla normalità. Sono ancora troppe le variabili sul futuro, in uno scenario macroeconomico incerto e sul quale incombe il rischio di un calo della propensione alla spesa nel caso si andasse verso un aumento della fiscalità e della tassazione. Ad oggi, grazie al fondamentale supporto della filiera e dei sindacati, siamo riusciti a scongiurare un pericolo che costerà alle imprese 320 milioni all'anno, secondo le stime Mef – conclude Giangiacomo Pierini –. Le aziende che costituiscono il comparto del beverage hanno bisogno di misure che espandano il mercato, non di nuove tasse che le penalizzino. Chiediamo alla politica certezze, di metterci in condizione di poter immaginare e progettare un futuro. Vogliamo lavorare a strategie condivise per la ripartenza, se ci vengono tolte le risorse per poterlo fare ci viene tolto l'ossigeno”.



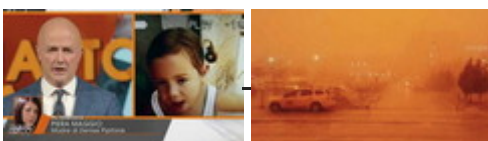
Scoop mondiale

John Kennedy ammazzato, "il fotogramma censurato". L'orrore che non vi avevano mai fatto vedere



L'assessore dei miracoli

"Perché mi vuole alla Cultura a Roma". Sgarbi, indiscreto clamoroso su Papa Francesco



In evidenza



Il Sondaggio

Berlusconi, Salvini e Meloni: secondo voi, cos'è meglio?

[Vota](#)

Rebus discoteche, l'ultimo da risolvere in un'Italia tutta bianca

F ilfoglio.it/societa/2021/06/21/news/rebus-discoteche-l-ultimo-da-risolvere-in-un-italia-tutta-bianca-2551417/



20 giugno 2021. In 2.700 hanno ballato, fino alle prime luci dell'alba, all'Area eventi Shooting club di San Marino: il primo evento musicale covid-free della penisola (foto Ansa)

Il ministero della Salute si appella al principio di gradualità, il Cts temporeggia: la riapertura è ancora tutta da definire. Ma due attività su tre sono già sparite o prossime al fallimento

- [discoteche](#)
- [riaperture](#)

Su una cosa sono tutti d'accordo: **il piano di ripartenza per le discoteche non è all'ordine del giorno**. Per il governo, occupato a sciogliere le riserve sulla questione mascherine all'aperto è ancora troppo presto. Per i rappresentanti di categoria, invece, la data limite è già scaduta da un pezzo: "Gli italiani ormai ballano ovunque, nei bar o nelle piazze", dice Maurizio Pasca, presidente nazionale dell'Associazione italiana Imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo (Silb-[Fipe](#)): **"Se non ci fanno riaprire entro il 1° luglio, noi andremo a Roma a migliaia. Bruceremo le nostre licenze. E riapriremo da abusivi"**.

Pubblicità

È l'exasperazione di un intero settore, quello inevitabilmente colpito più a lungo dalla pandemia. L'unico, in un'Italia che si tinge di bianco, di cui ancora non si hanno certezze. Solo voci contrastanti: questione di tempo, [la soluzione è il green pass](#), occhio però [alla variante indiana](#). Fonti del Comitato tecnico-scientifico spiegano al Foglio che **siamo ancora in fase interlocutoria**: il dibattito con il ministero della Salute è in corso e proprio da lì il Cts starebbe aspettando parte della documentazione relativa alle discoteche, su cui poi pronunciarsi in chiave protocolli di riapertura. Senza pregiudizi o accanimenti rigoristi. E così

confermano dall'entourage di Roberto Speranza: **il rapporto fra politica e scienza è stato il faro durante la pandemia e deve continuare ad esserlo, secondo il principio di gradualità**. Quel che è certo, sottolineano al ministero, è il rapporto di massima collaborazione con il Cts: niente colli di bottiglia o impasse burocratici. L'attesa sulle discoteche è voluta e rispecchia l'andamento della situazione epidemiologica.

E gli operatori? Nessun coinvolgimento da parte del governo, “nonostante le nostre reiterate proposte”, continua Pasca. “Già a maggio avevamo presentato i risultati degli eventi sperimentali di Amsterdam e Barcellona, tutti di grande successo e senza rischi. Non abbiamo ricevuto spiegazioni né linee guida. Nel frattempo **il 30 per cento delle nostre attività è già fallito e un altro 40 sarà costretto a chiudere i battenti se non ci sarà la ripartenza estiva**”. Intanto le notizie dal resto d'Europa non fanno che acuire la tensione: anche la Francia ha dato il via libera a concerti e night club a partire dal 9 luglio, con l'uso della mascherina che non sarà obbligatorio ma – auguri – “fortemente raccomandato”.

L'Italia al momento sceglie l'equilibrio, memore del superficiale libera-tutti dell'estate scorsa che tuttavia quest'anno può contare sull'apporto decisivo della campagna vaccinale. Eppure sono gli stessi operatori delle discoteche a non difendere la movida a oltranza: “**Noi potremmo anche restare chiusi. Però ci vogliono i ristori**”. Finora ci sono stati, ma in misura significativamente inferiore ad altri settori. “Per ogni milione di guadagno medio mancato ci arrivano circa 8mila euro”, dice Pasca. “Così ci tocca ipotecare la casa. Lo chiedo a Draghi, luminare di economia: come si fa ad andare avanti?”.

Form di ricerca

[R](#) ilroma.net/content/covid-assobibe-la-filiera-del-beverage-insieme-affrontare-sfide-ripartenza

Roma, 21 giu. (Adnkronos) - Un'occasione di confronto tra sigle del comparto del Beverage, della Distribuzione e dell'Agricoltura sullo stato del mercato e sulle ipotesi di ripresa: questo è risultato dell'Assemblea Assobibe, Associazione di Confindustria che rappresenta i produttori di bevande analcoliche, dal titolo "Tra Covid e ripartenze: le aspettative per rilanciare il mercato interno" che si è tenuta oggi nella sede di Confindustria a Roma. Alla tavola rotonda organizzata da Assobibe hanno preso parte la Presidente di Federvini Micaela Pallini, il presidente di Mineracqua Enrico Zoppas, il Presidente di Assobirra Michele Cason, il Presidente di **Fipe** Lino Enrico Stoppani, il Presidente di Italgrob Vincenzo Caso, che rappresentano complessivamente 350 mila imprese, per un fatturato totale di 141,3 mld di euro (Fonte: elaborazione dati forniti dalle Associazioni), insieme a Massimiliano Giansanti, Presidente Confagricoltura.

Assume ancora più valore quindi il loro desiderio di scattare una fotografia puntuale e provare a tracciare, insieme, la strada per la ripartenza di un settore fortemente cambiato durante la pandemia nelle modalità di consumo, penalizzato ulteriormente dalle chiusure del canale Ho.Re.Ca, dal calo del turismo e dal diffondersi dello smart working che ha ridotto la pausa pranzo fuori casa.

Unire le forze e lavorare insieme per la ripartenza è stato anche l'auspicio che il ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Stefano Patuanelli ha espresso nel suo saluto di apertura lavori, ribadendo il ruolo fondamentale dell'asse Mipaaf-Mise a sostegno delle imprese del comparto agricolo e agroindustriale in un'ottica di sviluppo comune, salvaguardando le specificità del settore, per rendere la filiera food and beverage più sostenibile e competitiva. Il ministro ha poi ricordato l'attenzione, propria del made in Italy, riservata alla differenziazione dell'offerta e alla salubrità e distintività del prodotto fino all'innovazione dei processi produttivi e distributivi.

"Nonostante gli effetti della pandemia, le imprese hanno continuato ad investire sul futuro, in innovazione di prodotto e di processo, rimboccandosi le maniche e collaborando con la filiera, dal campo al consumatore – dichiara Giangiacomo Pierini, presidente Assobibe –. Ci sono stati ostacoli nuovi, alcuni imprevedibili, ma questo è un settore che vuole e può rialzarsi, a patto di essere messo nelle condizioni di poterlo fare. Le aziende che oggi abbiamo riunito condividono criticità e obiettivi, e vogliono solo avere modo di lavorare al rilancio del mercato senza nuove tasse sul comparto alimentare. Il Governo sostenga, non penalizzi, i consumi". A chiusura delle riflessioni, come ricordato nel suo intervento dal Presidente di Confindustria Carlo Bonomi, l'impatto che nuove misure restrittive come Sugar e Plastic tax avrebbero su un settore strategico per il Paese: è necessaria una loro soppressione per evitare di drenare risorse necessarie all'innovazione, con conseguenze rilevanti su occupazione diretta e indiretta e sugli equilibri del comparto della filiera. È fondamentale, inoltre, che si sviluppino politiche industriali a supporto degli investimenti per l'innovazione, evitando tasse e divieti

che indeboliscono la base industriale, vero motore per lo sviluppo sostenibile del Paese. “Ci aspettiamo molto dai prossimi mesi, complici la stagione estiva e gli effetti della campagna vaccinale che porteranno a un ritorno, seppur graduale e cauto, alla normalità. Sono ancora troppe le variabili sul futuro, in uno scenario macroeconomico incerto e sul quale incombe il rischio di un calo della propensione alla spesa nel caso si andasse verso un aumento della fiscalità e della tassazione. Ad oggi, grazie al fondamentale supporto della filiera e dei sindacati, siamo riusciti a scongiurare un pericolo che costerà alle imprese 320 milioni all’anno, secondo le stime Mef – conclude Giangiacomo Pierini –. Le aziende che costituiscono il comparto del beverage hanno bisogno di misure che espandano il mercato, non di nuove tasse che le penalizzino. Chiediamo alla politica certezze, di metterci in condizione di poter immaginare e progettare un futuro. Vogliamo lavorare a strategie condivise per la ripartenza, se ci vengono tolte le risorse per poterlo fare ci viene tolto l’ossigeno”.

Data Notizia:

21-06-2021

Ora Notizia:

16:41

Covid, Assobibe: la filiera del beverage insieme per affrontare sfide ripartenza

T iltempo.it/adnkronos/2021/06/21/news/covid-assobibe-la-filiera-del-beverage-insieme-per-affrontare-sfide-ripartenza-27676185/

- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



21 giugno 2021

- a
- a
- a

Roma, 21 giu. (Adnkronos) - Un'occasione di confronto tra sigle del comparto del Beverage, della Distribuzione e dell'Agricoltura sullo stato del mercato e sulle ipotesi di ripresa: questo è risultato dell'Assemblea Assobibe, Associazione di Confindustria che rappresenta i produttori di bevande analcoliche, dal titolo "Tra Covid e ripartenze: le aspettative per rilanciare il mercato interno" che si è tenuta oggi nella sede di Confindustria a Roma. Alla tavola rotonda organizzata da Assobibe hanno preso parte la Presidente di Federvini Micaela Pallini, il presidente di Mineracqua Enrico Zoppas, il Presidente di Assobirra Michele Cason, il Presidente di **Fipe** Lino Enrico Stoppani, il Presidente di Italgrob Vincenzo Caso, che rappresentano complessivamente 350 mila imprese, per un fatturato totale di 141,3 mld di euro (Fonte: elaborazione dati forniti dalle Associazioni), insieme a Massimiliano Giansanti, Presidente Confagricoltura.

Assume ancora più valore quindi il loro desiderio di scattare una fotografia puntuale e provare a tracciare, insieme, la strada per la ripartenza di un settore fortemente cambiato durante la pandemia nelle modalità di consumo, penalizzato ulteriormente dalle chiusure del canale Ho.Re.Ca, dal calo del turismo e dal diffondersi dello smart working che ha ridotto la pausa pranzo fuori casa.

Unire le forze e lavorare insieme per la ripartenza è stato anche l'auspicio che il ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Stefano Patuanelli ha espresso nel suo saluto di apertura lavori, ribadendo il ruolo fondamentale dell'asse Mipaaf-Mise a sostegno delle imprese del comparto agricolo e agroindustriale in un'ottica di sviluppo comune, salvaguardando le specificità del settore, per rendere la filiera food and beverage più sostenibile e competitiva. Il ministro ha poi ricordato l'attenzione, propria del made in Italy, riservata alla differenziazione dell'offerta e alla salubrità e distintività del prodotto fino all'innovazione dei processi produttivi e distributivi.

“Nonostante gli effetti della pandemia, le imprese hanno continuato ad investire sul futuro, in innovazione di prodotto e di processo, rimboccandosi le maniche e collaborando con la filiera, dal campo al consumatore – dichiara Giangiacomo Pierini, presidente Assobibe –. Ci sono stati ostacoli nuovi, alcuni imprevisi, ma questo è un settore che vuole e può rialzarsi, a patto di essere messo nelle condizioni di poterlo fare. Le aziende che oggi abbiamo riunito condividono criticità e obiettivi, e vogliono solo avere modo di lavorare al rilancio del mercato senza nuove tasse sul comparto alimentare. Il Governo sostenga, non penalizzi, i consumi”.

A chiusura delle riflessioni, come ricordato nel suo intervento dal Presidente di Confindustria Carlo Bonomi, l'impatto che nuove misure restrittive come Sugar e Plastic tax avrebbero su un settore strategico per il Paese: è necessaria una loro soppressione per evitare di drenare risorse necessarie all'innovazione, con conseguenze rilevanti su occupazione diretta e indiretta e sugli equilibri del comparto della filiera. È fondamentale, inoltre, che si sviluppino politiche industriali a supporto degli investimenti per l'innovazione, evitando tasse e divieti che indeboliscono la base industriale, vero motore per lo sviluppo sostenibile del Paese.

“Ci aspettiamo molto dai prossimi mesi, complici la stagione estiva e gli effetti della campagna vaccinale che porteranno a un ritorno, seppur graduale e cauto, alla normalità. Sono ancora troppe le variabili sul futuro, in uno scenario macroeconomico incerto e sul quale incombe il rischio di un calo della propensione alla spesa nel caso si andasse verso un aumento della fiscalità e della tassazione. Ad oggi, grazie al fondamentale supporto della filiera e dei sindacati, siamo riusciti a scongiurare un pericolo che costerà alle imprese 320 milioni all'anno, secondo le stime Mef – conclude Giangiacomo Pierini –. Le aziende che costituiscono il comparto del beverage hanno bisogno di misure che espandano il mercato, non di nuove tasse che le penalizzino. Chiediamo alla politica certezze, di metterci in condizione di poter immaginare e progettare un futuro. Vogliamo lavorare a strategie condivise per la ripartenza, se ci vengono tolte le risorse per poterlo fare ci viene tolto l'ossigeno”.

ADNKRONOS

Covid, Assobibe: la filiera del beverage insieme per affrontare sfide ripartenza

Di **Redazione** | 21 giu 2021

Roma, 21 giu. Un'occasione di confronto tra sigle del comparto del Beverage, della Distribuzione e dell'Agricoltura sullo stato del mercato e sulle ipotesi di ripresa: questo è risultato dell'Assemblea Assobibe, Associazione di Confindustria che rappresenta i produttori di bevande analcoliche, dal titolo "Tra Covid e ripartenze: le aspettative per rilanciare il mercato interno" che si è tenuta oggi nella sede di Confindustria a Roma. Alla tavola rotonda organizzata da Assobibe hanno preso parte la Presidente di Federvini Micaela Pallini, il presidente di Mineracqua Enrico Zoppas, il Presidente di Assobirra Michele Cason, il Presidente di [Fipe](#) Lino Enrico Stoppani, il Presidente di Italgrob Vincenzo Caso, che rappresentano complessivamente 350 mila imprese, per un fatturato totale di 141,3 mld di euro (Fonte: elaborazione dati forniti dalle Associazioni), insieme a Massimiliano Giansanti, Presidente Confagricoltura.

Assume ancora più valore quindi il loro desiderio di scattare una fotografia puntuale e provare a tracciare, insieme, la strada per la ripartenza di un settore fortemente cambiato durante la pandemia nelle modalità di consumo, penalizzato ulteriormente dalle chiusure del canale Ho.Re.Ca, dal calo del turismo e dal diffondersi dello smart working che ha ridotto la pausa pranzo fuori casa.

Unire le forze e lavorare insieme per la ripartenza è stato anche l'auspicio che il ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Stefano Patuanelli ha espresso nel suo saluto di apertura lavori, ribadendo il ruolo fondamentale dell'asse Mipaaf-Mise a sostegno delle imprese del comparto agricolo e agroindustriale in un'ottica di sviluppo comune, salvaguardando le specificità del settore, per rendere la filiera food and beverage più sostenibile e competitiva. Il ministro ha poi ricordato l'attenzione, propria del made in Italy, riservata alla differenziazione dell'offerta e alla salubrità e distintività del prodotto fino all'innovazione dei processi produttivi e distributivi.

“Nonostante gli effetti della pandemia, le imprese hanno continuato ad investire sul futuro, in innovazione di prodotto e di processo, rimboccandosi le maniche e collaborando con la filiera, dal campo al consumatore – dichiara Giangiaco Pierini, presidente Assobibe –. Ci sono stati ostacoli nuovi, alcuni imprevisti, ma questo è un settore che vuole e può rialzarsi, a patto di essere messo nelle condizioni di poterlo fare. Le aziende che oggi abbiamo riunito condividono criticità e obiettivi, e vogliono solo avere modo di lavorare al rilancio del mercato senza nuove tasse sul comparto alimentare. Il Governo sostenga, non penalizzi, i consumi”.

A chiusura delle riflessioni, come ricordato nel suo intervento dal Presidente di Confindustria Carlo Bonomi, l'impatto che nuove misure restrittive come Sugar e Plastic tax avrebbero su un settore strategico per il Paese: è necessaria una loro soppressione per evitare di drenare risorse necessarie all'innovazione, con conseguenze rilevanti su occupazione diretta e indiretta e sugli equilibri del comparto della filiera. È fondamentale, inoltre, che si sviluppino politiche industriali a supporto degli investimenti per l'innovazione, evitando tasse e divieti che indeboliscono la base industriale, vero motore per lo sviluppo sostenibile del Paese.

“Ci aspettiamo molto dai prossimi mesi, complici la stagione estiva e gli effetti della campagna vaccinale che porteranno a un ritorno, seppur graduale e cauto, alla normalità. Sono ancora troppe le variabili sul futuro, in uno scenario macroeconomico incerto e sul quale incombe il rischio di un calo della propensione alla spesa nel caso si andasse verso un aumento della fiscalità e della tassazione. Ad oggi, grazie al fondamentale supporto della filiera e dei sindacati, siamo riusciti a scongiurare



penalizzino. Chiediamo alla politica certezze, di metterci in condizione di poter immaginare e progettare un futuro. Vogliamo lavorare a strategie condivise per la ripartenza, se ci vengono tolte le risorse per poterlo fare ci viene tolto l'ossigeno".

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

Di più su questi argomenti:

ECONOMIA **ULTIMAORA**

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti** ↕



Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

Più letti

Lotto, 10eLotto e Superenalotto: le estrazioni e le quote del 19 giugno 2021

19/06/2021

di Redazione



MAZARA DEL VALLO

Denise, minacciata troupe Rai2 Ore 14: giornalista va dai carabinieri

Era già accaduto nelle scorse settimane ad altri giornalisti della trasmissione "Chi l'ha visto?"

15/06/2021

di Redazione



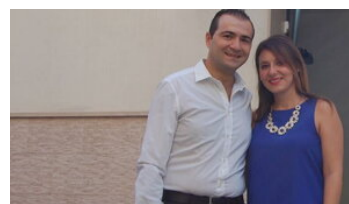
LA MANIFESTAZIONE

Insegnante morta dopo il vaccino, il marito in piazza a Gela: «Zelia tradita dalle istituzioni»

Andrea Nicosia: «Sui vaccini non ci possono essere morti di serie A e serie B»

15/06/2021

di Redazione



AUTOSTRADA A18

Drammatico incidente sulla Ct-Me, coinvolta intera famiglia: due vittime tra cui un ragazzino di 14 anni

Ci sono 4 feriti, grave anche un bambino di 3 anni: si sarebbe trattato di un incidente autonomo

17/06/2021

di Mario Previtiera



Lotto, 10eLotto e Superenalotto: le estrazioni e le quote del 17 giugno 2021

17/06/2021



LASICILIA



TORNA SU

[Contatti](#) [Privacy](#) [Chi siamo](#) [Edicola](#)

Copyright © 2020 LASICILIA.IT. Domenico Sanfilippo Editore SOCIETA' PER AZIONI P.I. 03133580872 All rights reserved. Powered by [D-Share](#)

ITALPRESS NEWS

La filiera del beverage insieme per le sfide della ripartenza

Di Redazione | 21 giu 2021



ROMA (ITALPRESS) - Un'occasione di confronto tra sigle del comparto del Beverage, della Distribuzione e dell'Agricoltura sullo stato del mercato e sulle ipotesi di ripresa: questo é risultato dell'Assemblea Assobibe, Associazione di Confindustria che rappresenta i produttori di bevande analcoliche, dal titolo "Tra Covid e ripartenze: le aspettative per rilanciare il mercato interno" che si é tenuta nella sede di Confindustria a Roma. Alla tavola rotonda organizzata da Assobibe hanno preso parte la Presidente di Federvini Micaela Pallini, il Presidente di Mineracqua Enrico Zoppas, il Presidente di Assobirra Michele Cason, il Presidente di [Fipe](#) Lino Enrico Stoppani, il Presidente di Italgrob Vincenzo Caso, che rappresentano complessivamente 350 mila imprese, per un fatturato totale di 141,3 miliardi di euro (Fonte: elaborazione dati forniti dalle Associazioni), insieme a Massimiliano Giansanti, Presidente Confagricoltura. Unire le forze e lavorare insieme per la ripartenza é stato anche l'auspicio che il Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Stefano Patuanelli ha espresso nel suo saluto di apertura lavori, ribadendo il ruolo fondamentale dell'asse MIPAAF-MISE a sostegno delle imprese del comparto agricolo e agroindustriale in un'ottica di sviluppo comune, salvaguardando le specificit  del settore, per rendere la filiera food and beverage pi  sostenibile e competitiva. Il ministro ha poi ricordato l'attenzione, propria del made in Italy, riservata alla differenziazione dell'offerta e alla salubrit  e distintivit  del prodotto fino all'innovazione dei processi produttivi e distributivi. "Nonostante gli effetti della pandemia, le imprese hanno continuato ad investire sul futuro, in innovazione di prodotto e di processo, rimboccandosi le maniche e collaborando con la filiera, dal campo al consumatore - dichiara Giangiacomo Pierini, Presidente Assobibe -. Ci sono stati ostacoli nuovi, alcuni imprevisi, ma questo é un settore che vuole e pu  rialzarsi, a patto di essere messo nelle condizioni di poterlo fare. Le aziende che oggi abbiamo riunito condividono criticit  e obiettivi, e vogliono solo avere modo di lavorare al rilancio del mercato senza nuove tasse sul comparto alimentare. Il Governo sostenga, non penalizzi, i consumi". Secondo i dati di una ricerca commissionata da



spiegano in parte con la contrazione dei consumi "fuori casa" che nel 2020 hanno fatto segnare un -35% rispetto all'anno precedente: il settore Ho.Re.Ca ha perso 34,4 miliardi di euro, e il saldo tra imprese nate e cessate è stato di -13.060. A rendere il quadro ancora più complesso hanno contribuito la contrazione dei flussi turistici in Italia, che l'anno passato hanno fatto segnare un -52%, soprattutto alla voce turismo straniero (-70%) e il diffondersi di modalità di studio e lavoro da remoto: nel 2020 la crescita potenziale di italiani coinvolti in percorsi di studio e formazione a distanza è di oltre +11 milioni, mentre sono 7 milioni i lavoratori in smart working durante il lockdown, con ripercussioni evidenti sui consumi presso pubblici esercizi e ristoranti, che hanno perso mediamente -250 mln di euro al mese. Preoccupazioni condivise anche da [FIPE](#) e Italgrob che fanno eco alle categorie di produttori ribadendo l'importanza di fare squadra per un mercato così fondamentale per l'economia del Paese: dopo tanti mesi difficili, la ripartenza, non priva di problemi, deve essere caratterizzata da grande attenzione alla sicurezza, da interventi strutturali che agevolino l'incontro di domanda e offerta di lavoro per contrastare il fenomeno della dispersione di professionalità cui si è assistito durante la pandemia, e da un progetto strategico in cui anche lo Stato faccia concretamente la sua parte tenendo in conto l'importanza di questo canale, per i valori che esprime e i livelli occupazionali che garantisce: un asset strategico poco sostenuto, anzi tassato. Una situazione che si riflette sull'intera filiera, come sottolinea Confagricoltura, che ribadisce l'importanza di una strategia condivisa per il rilancio del settore, che veda imprese e istituzioni lavorare fianco a fianco e che valorizzi le materie prime nazionali utilizzate ed utilizzabili nei processi produttivi. Il Presidente Massimiliano Giansanti ha poi ribadito la necessità che le istituzioni riconoscano e sostengano i passi avanti fatti dal settore per innovare e migliorare sempre di più la qualità dei prodotti e favoriscano una crescita intelligente e sostenibile del comparto. A chiusura delle riflessioni, come ricordato nel suo intervento dal Presidente di Confindustria Carlo Bonomi, l'impatto che nuove misure restrittive come Sugar e Plastic tax avrebbero su un settore strategico per il Paese: è necessaria una loro soppressione per evitare di drenare risorse necessarie all'innovazione, con conseguenze rilevanti su occupazione diretta e indiretta e sugli equilibri del comparto della filiera. È fondamentale, inoltre, che si sviluppino politiche industriali a supporto degli investimenti per l'innovazione, evitando tasse e divieti che indeboliscono la base industriale, vero motore per lo sviluppo sostenibile del Paese. "Ci aspettiamo molto dai prossimi mesi, complici la stagione estiva e gli effetti della campagna vaccinale che porteranno a un ritorno, seppur graduale e cauto, alla normalità. Sono ancora troppe le variabili sul futuro, in uno scenario macroeconomico incerto e sul quale incombe il rischio di un calo della propensione alla spesa nel caso si andasse verso un aumento della fiscalità e della tassazione. Ad oggi, grazie al fondamentale supporto della filiera e dei sindacati, siamo riusciti a scongiurare un pericolo che costerà alle imprese 320 milioni all'anno, secondo le stime MEF - conclude Giangiacomo Pierini -. Le aziende che costituiscono il comparto del beverage hanno bisogno di misure che espandano il mercato, non di nuove tasse che le penalizzino. Chiediamo alla politica certezze, di metterci in condizione di poter immaginare e progettare un futuro. Vogliamo lavorare a strategie condivise per la ripartenza, se ci vengono tolte le risorse per poterlo fare ci viene tolto l'ossigeno". (ITALPRESS). sat/com 21-Giu-21 14:41

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

Di più su questi argomenti:

ECONOMIA
Commenti: 0

 Ordina per [Meno recenti](#)


 Plug-in Commenti di Facebook

[Più letti](#)

Lotto, 10eLotto e Superenalotto: le estrazioni e le quote del 19 giugno 2021

19/06/2021



MAZARA DEL VALLO

Denise, minacciata troupe Rai2 Ore 14: giornalista va dai carabinieri

Era già accaduto nelle scorse settimane ad altri giornalisti della trasmissione "Chi l'ha visto?"

15/06/2021

di Redazione



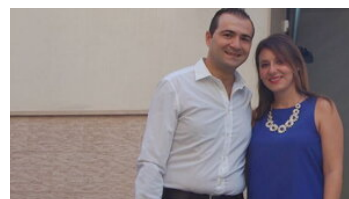
LA MANIFESTAZIONE

Insegnante morta dopo il vaccino, il marito in piazza a Gela: «Zelia tradita dalle istituzioni»

Andrea Nicosia: «Sui vaccini non ci possono essere morti di serie A e serie B»

15/06/2021

di Redazione



AUTOSTRADA A18

Drammatico incidente sulla Ct-Me, coinvolta intera famiglia: due vittime tra cui un ragazzino di 14 anni

Ci sono 4 feriti, grave anche un bambino di 3 anni: si sarebbe trattato di un incidente autonomo

17/06/2021

di Mario Previtera

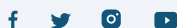
**Lotto, 10eLotto e Superenalotto: le estrazioni e le quote del 17 giugno 2021**

17/06/2021

di Redazione



LASICILIA



TORNA SU

[Contatti](#) [Privacy](#) [Chi siamo](#) [Edicola](#)

metro

 SEGUICI  

METEO



Covid, Assobibe: la filiera del beverage insieme per affrontare sfide ripartenza

Roma, 21 giu. (Adnkronos) - Un'occasione di confronto tra sigle del comparto del Beverage, della Distribuzione e dell'Agricoltura sullo stato del mercato e sulle ipotesi di ripresa: questo è risultato dell'Assemblea Assobibe, Associazione di Confindustria che rappresenta i produttori di bevande analcoliche, dal titolo "Tra Covid e ripartenze: le aspettative per rilanciare il mercato interno" che si è tenuta oggi nella sede di Confindustria a Roma. Alla tavola rotonda organizzata da Assobibe hanno preso parte la Presidente di Federvini Micaela Pallini, il presidente di Mineracqua Enrico Zoppas, il Presidente di Assobirra Michele Cason, il Presidente di Fipe Lino Enrico Stoppani, il Presidente di Italgrob Vincenzo Caso, che rappresentano complessivamente 350 mila imprese, per un fatturato totale di 141,3 mld di euro (Fonte: elaborazione dati forniti dalle Associazioni), insieme a Massimiliano Giansanti, Presidente Confagricoltura.

Assume ancora più valore quindi il loro desiderio di scattare una fotografia puntuale e provare a tracciare, insieme, la strada per la ripartenza di un settore fortemente cambiato durante la pandemia nelle modalità di consumo, penalizzato ulteriormente dalle chiusure del canale Ho.Re.Ca, dal calo del turismo e dal diffondersi dello smart working che ha ridotto la pausa pranzo fuori casa.

Unire le forze e lavorare insieme per la ripartenza è stato anche l'auspicio che il ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Stefano Patuanelli ha espresso nel suo saluto di apertura lavori, ribadendo il ruolo fondamentale dell'asse Mipaaf-Mise a sostegno delle imprese del comparto agricolo e agroindustriale in un'ottica di sviluppo comune, salvaguardando le specificità del settore, per rendere la filiera food and beverage più sostenibile e competitiva. Il ministro ha poi ricordato l'attenzione, propria del made in Italy, riservata alla differenziazione dell'offerta e alla salubrità e distintività del prodotto fino all'innovazione dei processi produttivi e distributivi.

"Nonostante gli effetti della pandemia, le imprese hanno continuato ad investire sul futuro, in innovazione di prodotto e di processo, rimboccandosi le maniche e collaborando con la filiera, dal campo al consumatore - dichiara Giangiacomo Pierini, presidente Assobibe -. Ci sono stati ostacoli nuovi, alcuni imprevedibili, ma questo è un settore che vuole e può rialzarsi, a patto di essere messo nelle condizioni di poterlo fare. Le aziende che oggi abbiamo riunito condividono criticità e obiettivi, e vogliono solo avere modo di lavorare al rilancio del mercato senza nuove tasse sul comparto alimentare. Il Governo sostenga, non penalizzi, i consumi".

A chiusura delle riflessioni, come ricordato nel suo intervento dal Presidente di Confindustria Carlo Bonomi, l'impatto che nuove misure restrittive come Sugar e Plastic tax avrebbero su un settore strategico per il Paese: è necessaria una loro soppressione per evitare di drenare risorse necessarie all'innovazione, con conseguenze rilevanti su occupazione diretta e indiretta e sugli equilibri del comparto della filiera. È fondamentale, inoltre, che si sviluppino politiche industriali a supporto degli investimenti per l'innovazione, evitando tasse e divieti che indeboliscono la base industriale, vero motore per lo sviluppo sostenibile del Paese.

"Ci aspettiamo molto dai prossimi mesi, complici la stagione estiva e gli effetti della campagna vaccinale che porteranno a un ritorno, seppur graduale e cauto, alla normalità. Sono ancora troppe le variabili sul futuro, in uno scenario macroeconomico incerto e sul quale incombe il rischio di un calo della propensione alla spesa nel caso si andasse verso un aumento della fiscalità e della tassazione. Ad oggi, grazie al fondamentale supporto della filiera e dei sindacati, siamo riusciti a scongiurare un pericolo che costerà alle imprese 320 milioni all'anno, secondo le stime Mef - conclude Giangiacomo Pierini -. Le aziende che costituiscono il comparto del beverage hanno

COVID, ASSOBIBE: LA FILIERA DEL BEVERAGE INSIEME PER AFFRONTARE SFIDE RIPARTENZA

bisogno di misure che espandano il mercato, non di nuove tasse che le penalizzino. Chiediamo alla politica certezze, di metterci in condizione di poter immaginare e progettare un futuro. Vogliamo lavorare a strategie condivise per la ripartenza, se ci vengono tolte le risorse per poterlo fare ci viene tolto l'ossigeno".

Covid: **Fipe**, a Roma 8 locali su 10 risultano aperti

A [ansa.it/sito/notizie/cronaca/2021/06/22/covid-fipe-roma-8-locali-su-10-risultano-aperti_38ed017f-ae08-43b3-8db7-0c69e2313bc4.html](https://www.ansa.it/sito/notizie/cronaca/2021/06/22/covid-fipe-roma-8-locali-su-10-risultano-aperti_38ed017f-ae08-43b3-8db7-0c69e2313bc4.html)

June 22, 2021



FOTO

Un bar aperto a Campo dei Fiori © ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

A Roma circa 8 imprese su 10, tra ristoranti e bar, risultano regolarmente aperte mentre il 13,5% va a regime ridotto. **Il 10% circa non ha ancora riaperto e il 4% dice che non riaprirà.** E' quanto emerge dai dati resi noti oggi da **Fipe** Confcommercio Roma nel corso di una conferenza stampa. Oltre il 92% delle imprese ha detto di aver ottenuto i ristori previsti ma il 91,5% li ritiene poco efficaci. Il 9,4% non ha conseguito fatturato nel 2020 e circa il 70% ha dichiarato di aver avuto un calo di oltre il 50% rispetto al 2019. In media indicano un calo di fatturato del 44%. Ad averci rimesso di più i locali del centro storico con un -56% contro il -32% di quelli periferici. Con la riapertura c'è ottimismo per il futuro. Nove imprese su 10 sono fiduciose che al termine della pandemia potranno tornare a svolgere normalmente la propria attività.

"Da maggio **con le riaperture c'è stato un incremento dei ricavi del 10 per cento** circa rispetto al 2020. Un ritorno alla situazione pre Covid ci sarà non prima del 2023". A dirlo il direttore di **Fipe** Confcommercio Roma Luciano Sbraga nel corso di una conferenza stampa organizzata in un ristorante del centro della Capitale per fare il punto sulla situazione dei pubblici esercizi. A quanto spiegato, si tratta di un ricavo di circa 220 milioni al mese rispetto ai 400 milioni del periodo pre Covid. Per un 'ritorno alla normalità' - secondo la **Fipe** - serve "il ritorno del turismo internazionale" e che lo "smart working venga regolamentato".

Nel Lazio nel 2020 il settore della ristorazione ha registrato una perdita di 3,2 miliardi di euro, di cui 2,5 miliardi solo nella città di Roma. Nei primi tre mesi del 2021 il settore ha perso altri 5,8 miliardi di euro rispetto allo stesso periodo del 2020 e si può stimare che 400 milioni siano stati persi dai pubblici esercizi della Capitale. Sono alcuni dei dati resi noti da [Fipe](#) Confcommercio di Roma nel corso di una conferenza stampa in un ristorante del centro della Capitale. Nel 2020 si sono registrate nel Lazio oltre 27 mila persone che hanno perso il lavoro nel settore, di cui 23.600 a Roma. Circa 8mila lavoratori - secondo i dati [Fipe](#) - risultavano assunti con contratto a tempo determinato non rinnovato e oltre 15 mila erano assunti a tempo indeterminato che sono usciti dal settore con dimissioni volontarie.

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

CORONAVIRUS, BARELLI (FORZA ITALIA): "NEL 2020 PERDITE PER 38 MILIARDI DI EURO PER BAR, DISCOTECH E SALE GIOCHI, SERVONO AGEVOLAZIONI SUL CREDITO D'IMPOSTA"



Home > Tutte le News > Contatti > Partners > Login >

Ultimo aggiornamento il 22/06/2021 alle ore 16:18

Seguici su:

Cerca...

Home > Attualità E Politica > Coronavirus, Barelli (Forza Italia): "Nel 2020 perdite per 38 miliardi di euro per bar, discoteche e sale giochi, servono agevolazioni sul credito d'imposta"



ATTUALITÀ E POLITICA

22/06/2021 | 14:17

Coronavirus, Barelli (Forza Italia): "Nel 2020 perdite per 38 miliardi di euro per bar, discoteche e sale giochi, servono agevolazioni sul credito d'imposta"



BREAKING NEWS

SCOMMESSE

Euro 2020, Francia-Portogallo: Mbappé ancora a secco, ma per i bookmaker vincerà la sfida con Ronaldo

22/06/2021 | 11:30 ROMA - La Francia per difendere il suo primo posto nel girone, il Portogallo per evitare un precoce addio a Euro 2020: l'incontro di domani sera alla Puskas...

ATTUALITÀ E POLITICA

Giochi, Durigon (sott. Mef): "Riaperture anticipate per rilancio del settore, lavoriamo per slittamento concessioni il 30 giugno"

ROMA - «Nel 2020 sono sparite 240mila imprese commerciali esclusivamente a causa della pandemia» e «la perdita cumulata nel corso del 2020 dai pubblici esercizi italiani, ristoranti, bar, pizzerie, pub, aziende di catering, discoteche, sale gioco, ammonta a circa 38 miliardi di euro». Lo ha detto Paolo Barelli (Forza Italia), ricordando i dati di Fipe-Confcommercio in Aula alla Camera, nel corso della discussione della proposta di legge sulla rinegoziazione dei contratti di locazione di immobili destinati ad attività commerciali. Sul tema relativo al credito d'imposta alle locazioni, «Forza Italia auspica che, in sede di esame dell'articolo 4 del decreto-legge Sostegni-bis, si riesca a individuare un percorso di reale condivisione del peso della crisi prodotta dalla pandemia tra Stato, locatori e conduttori».

MSC/Agipro

TI POTREBBE INTERESSARE...



[Apri il link](#)

CORONAVIRUS, BARELLI (FORZA ITALIA): "NEL 2020 PERDITE PER 38 MILIARDI DI EURO PER BAR, DISCOTECH E SALE GIOCHI, SERVONO AGEVOLAZIONI SUL CREDITO D'IMPOSTA"



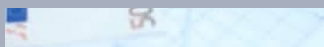
AGIPRONEWS APP

Gratis - su Google Play

SCARICA



Giochi, Adm: controlli nella provincia di Catanzaro, sanzionati i titolari di due locali



Decreto Sostegni Bis, Confesercenti: "Contributi non arrivano alle imprese, urge liquidità"



Videogiochi, Borgonzoni (sottosegr. Cultura): "Settore chiave per l'occupazione, al lavoro su bando per le imprese"

HOME

Contatti
Partners

BINGO

Regolamento

LOTTERIE

Gratta E Vinci
Lotteria Italia

POKER & CASINÒ

ATTUALITÀ E POLITICA

GIOCHI & FINANZA

Che cos'è il gambling index

SCOMMESSE

Calcio
Gossip
Altri sport
Come si scommette
Come riscuotere le vincite

SLOT & VLT

RASSEGNA STAMPA

LOTTO

Ultima estrazione
Estrazioni ruota nazionale
Ritardi e frequenze
Regolamento
Come riscuotere le vincite

IPPICA E EQUITAZIONE

Regolamenti
Come riscuotere le vincite

SBC NEWS

MILLIONDAY

SUPERENALOTTO

Vinci casa
Win For Life
Ultima estrazione
Ultime 16 estrazioni
Numeri frequenti e ritardatari
Regolamento
Come riscuotere le vincite

ESTERO

©2002 - 2020 AGIPRO - vietata la riproduzione
Viale di Trastevere, 85 - 00153 Roma - Tel: +39 06.39735910 - +39 06.39735521

[Informativa sui Cookie](#)

Testata giornalistica registrata al tribunale di Roma - Autorizzazione N. 584 del 31.10.2002

POWERED BY
damicom



BARELLI (FI): NEL 2020 CIRCA 38 MILIARDI PERSI DA CHIUSURE PUBBLICI ESERCIZI, SALE GIOCHI E DISCOTECHES

[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](#)


Barelli (FI): "Nel 2020 circa 38 miliardi persi da chiusure pubblici esercizi, sale giochi e discoteche"

22/06/2021 09:04



"Secondo Confcommercio, nel 2020 sono sparite 240 mila imprese commerciali esclusivamente a causa della pandemia; secondo Confindustria Moda, nel 2020 le imprese aderenti hanno perso oltre 25

miliardi; secondo il documento consegnato al Ministro Giorgetti dalla [FIPE](#), la perdita cumulata nel corso del 2020 dai pubblici esercizi italiani, ristoranti, bar, pizzerie, pub, aziende di catering, discoteche, sale gioco, eccetera, ammonta a circa 38 miliardi di euro. Ma il testo che la Commissione ha bocciato, all'articolo 5 prevede un meccanismo di decadenza immediata in caso di mancato pagamento del canone, sia pure ridotto, alla prima scadenza non rispettata, oltre all'obbligo in tale caso della restituzione dell'intero importo del canone di locazione previgente, oltre alla perdita dei benefici sulla bolletta elettrica. Dunque, si tratta di una proposta che mette in sicurezza solo i locatari e non le aziende produttive, anzi, addirittura le sanziona. Non si capiscono i motivi di tale rigidità ove si consideri che sul tema dei mutui bancari il perdurare della pandemia ci ha obbligato, più volte, a prorogare la moratoria, per non parlare delle cartelle esattoriali. Per questi motivi Forza Italia è convintamente contraria al provvedimento in esame e auspica che, in sede di esame dell'articolo 4 del decreto-legge Sostegni-bis, cioè quello relativo al credito d'imposta alle locazioni, si riesca a individuare un percorso di reale condivisione del peso della crisi prodotta dalla pandemia tra Stato, locatori e conduttori". E' quanto sottolineato da Paolo Barelli (FI) in Aula alla Camera riguardo la proposta di legge "Disposizioni concernenti la rinegoziazione dei contratti di locazione di immobili destinati ad attività commerciali, artigianali e ricettive per l'anno 2021 in conseguenza dell'epidemia di COVID-19". cdn/AGIMEG

[In Evidenza](#)
[Politica](#)


[Apri il link](#)

BARELLI (FI): NEL 2020 CIRCA 38 MILIARDI PERSI DA CHIUSURE PUBBLICI ESERCIZI, SALE GIOCHI E DISCOTECHHE

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

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

ROTARY PER MILANO COVIDFREE ORGANIZZA UN DIBATTITO ONLINE SUL TEMA INTEGRAZIONE E LAVORO A MILANO

NETWORK

LAVORO ANNUNCI ASTE Accedi




Zone: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 AREA METROPOLITANA

REGIONE

Cerca nel sito

METEO

Home

Cronaca

Sport

Foto

Tempo Libero

Annunci Locali

Cambia Edizione

Video

Repubblica su

Tutti

dal

x

Dove

Sei in [TrovaSerata](#) > [Cultura](#) > [Incontri](#) > Rotary per Milano Covidfree organizza un dibatt...

Rotary per Milano Covidfree organizza un dibattito online sul tema integrazione e lavoro

 Piazza del Duomo - Piazza del Duomo - Milano


PERIODO EVENTO

Data Inizio
mercoledì
23.06.2021

Data Fine
mercoledì
23.06.2021

Vedi tutti gli orari

ALTRI SPETTACOLI IN QUESTA LOCATION

Oeffe APS offre sei incontri online per aiutare i genitori in crisi

Facci sapere se ci andrai

Il 23 giugno dalle 21 alle 22 Rotary per Milano Covidfree organizza su Zoom un dibattito online sul tema integrazione e lavoro.

Introduce la serata il Dr. Roberto Bosia, Governatore Distretto 2041 Rotary International.

Relatore Dr. Pasquale Bressi, Società di Scienze Comportamentali.
Controrelatore Dr. [Lino Stoppani](#), Presidente [FIPE](#) Federazione Italiana Pubblici Esercizi.

Modera il Dr. Simone Pizzoglio (BVA Doxa).

[Qui maggiori dettagli.](#)

Iscrizioni tramite la Segreteria di Club all'indirizzo:
eventi@rotarypermilanocovidfree.org.

Scopo principale di questo movimento è stato mettere in comune risorse di alta professionalità, per promuovere idee e iniziative a beneficio sia della formazione scientifica e professionale a contrasto della pandemia da Covid-19, sia del superamento delle criticità economiche, psicologiche, educative e culturali connesse alla situazione pandemica.

Grazie alla saggia direzione di Pier Francesco Fumagalli, Presidente del Rotary Club Milano Nord Ovest, e alla preparazione informatica di Olderico Caviglia del Club Milano Digital, con l'aiuto di numerosi soci rotaractiani, è stato creato il sito www.rotarypermilanocovidfree.org. Il coordinamento di Davide Guzzi ne ha fatto il punto di riferimento, osservatorio e Forum per dibattere questioni sociali relative a salute, educazione, povertà e responsabilità, e promuovere iniziative e buone pratiche in questi settori. Partendo dalla constatazione che il virus non conosce frontiere, la migliore azione di contrasto è stata la più olistica, pluridisciplinare e inclusiva possibile. I programmi messi in cantiere hanno accolto pertanto in modo

[Apri il link](#)**ROTARY PER MILANO COVIDFREE ORGANIZZA UN DIBATTITO ONLINE SUL TEMA INTEGRAZIONE E LAVORO A MILANO**

integrato le sfide dell'innovazione scientifica, tecnologica e digitale, insieme alle istanze umanistiche e interculturali, interetniche e interreligiose, di solidarietà sociale ed economica, messe in evidenza dalla crisi pandemica.

Con speciale attenzione a necessità di fasce della popolazione fragile e a rischio - anziani, bambini, malati, migranti, nuovi poveri - in prospettiva locale e globale attenta a problemi di salute, lavoro, sostenibilità e nuove professioni, i Club Rotary e altre organizzazioni offrono collaborazione sinergica e competenze professionali, per un servizio di sussidiarietà alla società civile.

L'auspicio è di favorire integrazioni tra scienze, nuove tecnologie, esigenze sociali complesse, principi di pedagogia e metodologie didattiche, in dialogo pluridisciplinare, multiculturale e multireligioso, che coinvolga responsabilmente adolescenti, giovani e adulti, partendo da Milano, città del mondo, policentrica e motore di innovazione e sperimentazione.

evento

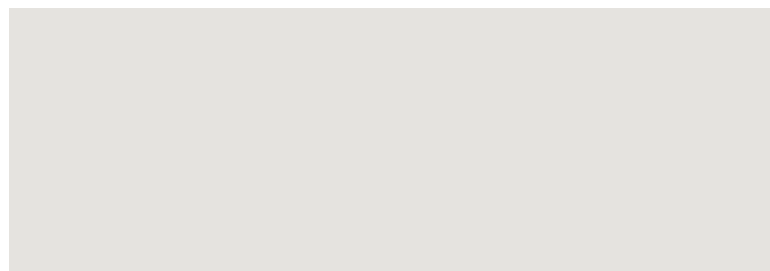
GIORNI E ORARI

mercoledì 23.06 ore 21:00

 AGGIUNGI AL CALENDARIO**COME ARRIVARE**

Indirizzo

Piazza del Duomo - Milano

**RISTORANTI E LOCALI IN ZONA**

Restaurant Maio



Bar Mercurio



Pasticceria Galli Giovanni

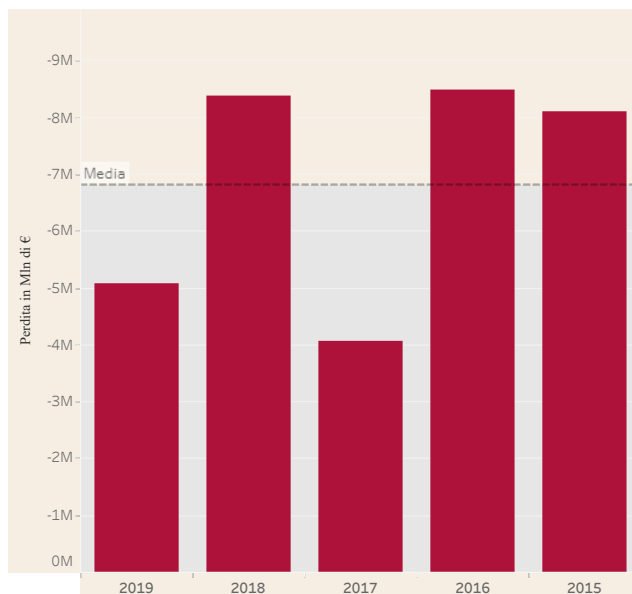
**COMMENTI**

[Apri il link](#)

RIAPRONO LE DISCOTECHE. DOPO MESI DI SOFFERENZA E ANNI DI BILANCIO IN ROSSO. E NON È SOLO COLPA DEL COVID-19

ABBONATI | ACCEDI

HOME | 24+ | CRONACA | ECONOMIA | FINANZA | NORME | POLITICA | SPORT | TECNOLOGIA



Analysis & Report Design: **Enrico Calabrese** | Market Intelligence Analyst at Clients & Markets Team of PwC Italy SpA - Dati da Aida BeD, strumento in uso at Team Clients & Markets di PwC Italy SpA

Se vuoi seguire le mie analisi:





Cosa sta succedendo?

Nella ripartenza che dovrebbe avvenire con il periodo estivo, lo sparo dello starter è ormai pronto a dare il via definitivo a tutte le attività. Alcuni settori, tuttavia, potrebbero non iniziare sulla stessa linea degli altri *corridori*. Ne è un chiaro esempio il comparto delle discoteche italiane.

Inoltre, ora che è stata confermata la data del 1° luglio per l'introduzione del Green pass, si pensa all'utilizzo di questo strumento anche per il comparto. E benché non si sia fatta pienamente chiarezza su quanto si potrà fare o meno nelle discoteche, la riapertura è prevista per il 10 luglio. Questo è quanto affermato – solo ieri, dopo un lunghissimo silenzio – dal sottosegretario alla Salute Costa.

E all'estero?

In Europa si muove qualcosa – e da tempo. In Spagna, ad esempio, come riporta l'agenzia Efe, i locali notturni hanno riaperto in differenti regioni. **Dal 21 di giugno l'orario di chiusura per le discoteche nella zona di Madrid è impostato alle tre del mattino. Nella Catalogna alle tre e mezza.** Tuttavia restano delle restrizioni, come il divieto di ballare negli spazi chiusi insieme all'obbligo di indossare la mascherina.

Tutt'altra situazione per il Regno Unito, dove il premier Boris Johnson ha deciso di far slittare (almeno per il momento) le riaperture dei club al 19 luglio.

Numeri di sofferenza, oggi come ieri

Ma ora torniamo in Italia e facciamo il punto sul settore. Secondo i numeri delle associazioni di categoria (dati *Silb-Fipe*, associazione italiana delle imprese di intrattenimento da ballo e spettacolo) le discoteche e i locali simili che promuovono attività da sala da ballo nel 2021 sono **circa tremila**. Un anno fa, secondo la medesima fonte, **erano tremilacinquecento**. Quindi parliamo di ben **cinquecento strutture chiuse**, con relative perdite al seguito – e solo nell'ultima annata. Maurizio Pasca, che della *Silb-Fipe* è presidente, dichiarava a inizio anno: “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”. Insomma, nulla di confortante.

Ma com'erano gli introiti del comparto prima della pandemia? Esaminando gli utili aggregati del settore negli ultimi cinque anni e sottraendo da questi le perdite profuse nel medesimo lasso temporale, si evidenzia che **neppure in uno degli anni è presente un risultato positivo**. Questo perché, da quanto dichiarato dai gestori, **le perdite (in media) sono sempre state superiori agli utili realizzati**. Non solo, in alcuni anni


[ABBONATI](#) | [ACCEDI](#)
[HOME](#) | [24+](#) | [CRONACA](#) | [ECONOMIA](#) | [FINANZA](#) | [NORME](#) | [POLITICA](#) | [SPORT](#) | [TECNOLOGIA](#)

È inoltre evidente che nel 2019 i dati aggregati fossero minimamente rientrati verso una possibile riconquista di introiti da parte dei gestori, ma questo auspicio si è indubbiamente affievolito oltre ogni ragionevole dubbio, vista la pandemia e il vortice distruttivo delle chiusure.

Una vecchia logica ostatica

Ma come sono possibili dei risultati così deludenti? Si pensi alle leggi imposte per l'efferato attentato del 2015 al *Bataclan*, ai controlli stringenti sulle norme contro il sovraffollamento dopo *la tragedia di Corinaldo* del 2018 – dove ci furono sei vittime per asfissia coinvolte nell'incidente avvenuto al concerto di Sfera Ebbasta, molte delle quali minorenni.

Nondimeno bisognerebbe mettere in conto che le piste da ballo (in senso lato) lottano contro quelle realtà che di fatto sono degli stabilimenti balneari o dei ristoranti, ma che offrono anche un servizio come un *dj set* o un concerto al quale può tranquillamente far seguito una situazione simile a quella che si ritroverebbe in discoteca. Tali fattispecie sfuggirebbero a tutta una serie di obblighi ai quali, invece, i club in senso stretto si ritrovano necessariamente a sopperire. Questo induce a una concorrenza ritorsiva a braccetto con una regolamentazione asfissiante. Una situazione a cui il governo non sembra si sia mai interessato, benché le associazioni di categoria ne abbiano ampiamente denunciato le conseguenze sulle loro attività.

Forse il settore dovrà a breve arrischiarsi in una maratona già strozzata dall'affanno di una situazione che nei precedenti anni è stata debilitante. Si riapre dopo più di un anno, ma con quanta sofferenza?

Data Analysis ospita interventi di ricercatori e docenti universitari e analisi di data journalist ed esperti su working paper, articoli scientifici e studi che parlano in modo più o meno diretto alla società e alle politiche data-driven.

Autore: Enrico Calabrese: market Intelligence Analyst per PricewaterhouseCoopers (PwC Italy), studia le industrie nella loro evoluzione, cercando di cogliere con le sue analisi le criticità sistemiche assieme alle opportunità dei mercati.

Appassionato di data journalism, letteratura, musica e politica. Di provenienza Salentina, attualmente vive a Milano.

[Post Precedente](#)

SUGGERITI

[Apri il link](#)

RIAPRONO LE DISCOTECHE. DOPO MESI DI SOFFERENZA E ANNI DI BILANCIO IN ROSSO. E NON È SOLO COLPA DEL COVID-19

□ □ □

ABBONATI | ACCEDI

HOME | 24+ | CRONACA | ECONOMIA | FINANZA | NORME | POLITICA | SPORT | TECNOLOGIA □

TECNOLOGIA | 20 giugno 2021
Aids, dopo 40 anni non c'è ancora il vaccino. Cosa sta succedendo con la pandemia?

TECNOLOGIA | 20 giugno 2021
Quanti tipi di vaccini esistono?

24+ | 18 giugno 2021
Aids, dopo 40 anni non c'è ancora il vaccino. E con il Covid-19 i test sono rallentati

Ztl da stasera Un coro di no "Il centro muore"

lanazione.it/firenze/cronaca/ztl-da-stasera-un-coro-di-no-il-centro-muore-1.6517910

ROSSELLA CONTE



Non si placa in centro la protesta contro la Ztl notturna

dei titolari dei locali

di Rossella Conte Scatterà oggi la Ztl estiva, il provvedimento che chiuderà il centro dalle 23 alle 3, da giovedì a sabato. Una restrizione che proprio non va giù agli imprenditori che, all'alba dello stop, hanno deciso di alzare la voce rimarcare nero su bianco la propria contrarietà. "No alla Ztl" si legge sulle porte a vetri di decine e decine di locali storici del centro città. O anche: "Senza turisti e fiorentini il centro muore". "Questo è l'ennesimo colpo di grazia, dopo oltre un anno in cui le nostre attività sono rimaste chiuse ci ritroviamo quasi a dover sopportare un nuovo lockdown" si sfoga Aldo Cursano, presidente...

di Rossella Conte

Scatterà oggi la Ztl estiva, il provvedimento che chiuderà il centro dalle 23 alle 3, da giovedì a sabato. Una restrizione che proprio non va giù agli imprenditori che, all'alba dello stop, hanno deciso di alzare la voce rimarcare nero su bianco la propria contrarietà. "No alla Ztl" si legge sulle porte a vetri di decine e decine di locali storici del centro città. O anche: "Senza turisti e fiorentini il centro muore". "Questo è l'ennesimo colpo di grazia, dopo oltre un anno in cui le nostre attività sono rimaste chiuse ci ritroviamo quasi a dover sopportare un nuovo lockdown" si sfoga Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze. "Con l'apertura degli spazi estivi – prosegue – le nostre strade sono state abbandonate ed ora ci ritroviamo con un ulteriore provvedimento di chiusura. E' deserto il centro, che senso ha?". La Ztl, in vigore da oggi, scatterà nei giovedì, venerdì e sabato in orario 23-3 e riguarderà la consueta area: i

settori della Ztl diurna, ovvero A, B e O cui con l'aggiunta dei settori G e F validi solo per lo stop estivo. Il provvedimento andrà avanti fino al primo fine settimana di ottobre compreso (quindi fino al 3 ottobre). "Non ce lo aspettavamo – sottolinea Marco Valenza, titolare dei due caffè storici di piazza della Repubblica Gilli e Paszkowski -, abbiamo chiesto più volte al Comune di Firenze di portare l'estate fiorentina in centro per ridare vita alle nostre piazze e invece, non solo non siamo stati ascoltati e sono stati aperti numerosi spazi fuori, ma ci ritroviamo di nuovo in un centro blindato. Tra l'altro c'è anche un problema di informazione, non tutti sanno che prima delle 23 si può entrare".

Gualserio Zamperini, titolare del Gran Caffè San Marco, è disperato. Sulla sua vetrata, il messaggio è chiaro: "Senza turisti e fiorentini il centro muore" si legge. "In un momento così non ci voleva – dice -, lavoriamo con il 90% di perdite. Le persone sono in smart working, i residenti non ci sono e i turisti non sono ancora tornati. Impensabile un provvedimento del genere". E' dello stesso parere Alessandro Soltani, titolare del Caffè Sant'Ambrogio: "I turisti in questo modo non torneranno più. Bisogna gestire la movida, con il proibizionismo non si va da nessuna parte. Anzi".

Lorenzo Segre, il titolare del Colle Bereto, è amareggiato: "Con l'inaugurazione dei tanti spazi estivi abbiamo perso il 70% della clientela, con la Ztl perderemo all'incirca un altro 10%. Cercheremo di resistere ma chiaramente se, a conti fatti, i numeri non torneranno potremmo decidere di chiudere la sera".

Intanto, Confcommercio Firenze ha inviato le proprie richieste all'amministrazione: l'applicazione di tariffe ridotte dalle 20 alle 8 nei parcheggi gestiti da Firenze Parcheggi, destinare via dell'Ariento, negli orari di applicazione del provvedimento, a parcheggio e predisporre un piano culturale di eventi fortemente attrattivi, nell'ambito dell'estate fiorentina, anche per il centro. "Le piazze e le strade – conclude il direttore Confcommercio Toscana Franco Marinoni – non possono essere ostaggio di pochi maleducati. I cittadini e le imprese sono parti lese, non è giusto che paghino per il comportamento scorretto di pochi".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Cercasi disperatamente lavoratori stagionali "Non si trovano cuochi, camerieri e bagnini"

[R ilrestodelcarlino.it/ancona/cronaca/cercasi-disperatamente-lavoratori-stagionali-non-si-trovano-cuochi-camerieri-e-bagnini-1.6517704](https://www.ilrestodelcarlino.it/ancona/cronaca/cercasi-disperatamente-lavoratori-stagionali-non-si-trovano-cuochi-camerieri-e-bagnini-1.6517704)

ILARIA TRADITI



di Ilaria Traditi Lavoratori stagionali, nelle Marche la domanda supera l'offerta e sono tanti gli imprenditori che lamentano di non trovare personale soprattutto nel settore della ricettività, alberghiero, ristorazione e balneare. "Il problema perdura già dal 2019 – spiega il direttore di Confcommercio Marche Centrali Massimiliano Polacco – poi con il Covid-19 l'anno scorso questa carenza non si è sentita molto mentre adesso è più marcata. E' difficile trovare persone disposte a fare la stagione, soprattutto se beneficiano del reddito di cittadinanza, dei bonus del decreto sostegni o della Naspi, e c'è un turnover molto alto". La "colpa" sarebbe quindi degli...

di Ilaria Traditi

Lavoratori stagionali, nelle Marche la domanda supera l'offerta e sono tanti gli imprenditori che lamentano di non trovare personale soprattutto nel settore della ricettività, alberghiero, ristorazione e balneare. "Il problema perdura già dal 2019 – spiega il direttore di Confcommercio Marche Centrali Massimiliano Polacco – poi con il Covid-19 l'anno scorso questa carenza non si è sentita molto mentre adesso è più marcata. E' difficile trovare persone disposte a fare la stagione, soprattutto se beneficiano del reddito di cittadinanza, dei bonus del decreto sostegni o della Naspi, e c'è un turnover molto alto". La "colpa" sarebbe quindi degli ammortizzatori sociali? "Assolutamente no – prosegue Polacco – giustissimo

che ci siano ma bisogna anche segnalare che qualcuno chiede di lavorare in nero per non perdere questi benefici. Dal momento che ci sono persone in cassa integrazione pagate pur senza lavorare qualcuno se ne approfitta, il problema non è certo del reddito di cittadinanza o della naspi, ci mancherebbe".

Insomma, secondo Polacco alcuni lavoratori non sono incentivati a fare la stagione se percepiscono lo stesso reddito per starsene a casa. Ma non è che il problema riguarda anche gli stipendi troppo bassi, gli straordinari non pagati o il lavoro "grigio" che non riconosce i diritti dei lavoratori? "Ovviamente questo è un comportamento sbagliato e da condannare – prosegue Polacco – anche dal punto di vista etico. Oltretutto il lavoro nero oggi non conviene più al datore di lavoro che rischia multe e vertenze. Ci sono i contratti collettivi nazionali, basta applicarli. Questo poi è un anno particolare, la stagione è iniziata tardi, anche se un mese prima dell'anno scorso, e molti imprenditori non hanno avuto il tempo di organizzarsi per reperire il personale necessario". In tutto questo che ruolo hanno i centri per l'impiego? Non dovrebbero essere loro a incrociare efficacemente domanda e offerta? "In molte realtà, soprattutto piccole e familiari, si bypassano perchè si preferisce la conoscenza diretta del lavoratore – prosegue Polacco – si lavora fianco a fianco per mesi come in una famiglia, non c'è distinzione tra datore di lavoro e dipendente, ecco perchè ci si fida di più del passaparola o della conoscenza diretta. Comunque bisogna riprendere il ritmo, sono stati due anni anomali e molte persone senza lavoro hanno anche smesso di cercarlo". La **Fipe** denuncia l'assenza per il mese di giugno di ben 150mila lavoratori solo nel settore della ristorazione a livello nazionale. E non si parla solo di personale qualificato (cuochi, aiuto cuochi, pizzaioli, camerieri) ma anche di lavapiatti o addetti alle pulizie.


Anche Massimiliano Santini, direttore Cna provinciale Ancona, conosce il problema ma prova a smorzare i toni: "Ci siamo confrontati in questi giorni sia con i lavoratori sia con gli imprenditori e rispetto al tema nazionale, nelle Marche la situazione è meno marcata – spiega – quest'anno l'estate è esplosa in anticipo, c'è stata una rincorsa a trovare personale e la domanda è più alta dell'offerta. I nostri imprenditori applicano in maniera letterale quello che è previsto dal contratto collettivo nazionale e c'è molta lealtà e onestà nei confronti dei dipendenti, ricambiata pienamente. Gli ammortizzatori? Servono forme di assistenza attiva, non passiva, finalizzate al reinserimento nel mondo del lavoro".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

NASCE IL PRIMO SINDACATO DEI BAR E DEI RISTORANTI CHE HANNO FATTO LA STORIA D'ITALIA

 politicamentecorretto.com/2021/06/25/nasce-il-primo-sindacato-dei-bar-e-dei-ristoranti-che-hanno-fatto-la-storia-ditalia/

June 25, 2021

Advertisement

NASCE IL PRIMO SINDACATO DEI BAR E DEI RISTORANTI CHE HANNO FATTO LA STORIA D'ITALIA

La nuova associazione si chiamerà “Gli Storici”.

Advertisement

Obiettivo: spingere su politica e istituzioni per introdurre misure speciali a tutela di un patrimonio culturale, turistico ed economico.

Mercoledì 30 giugno – ore 12.30

Piazza G.G. Belli, 2 – Roma

Si terrà mercoledì 30 giugno alle ore 12.30 l'evento di presentazione de “Gli Storici”, il primo sindacato di categoria che punta a rappresentare i Pubblici esercizi, bar, ristoranti, pasticcerie e gelaterie, che, oltre ad essere in attività da più di 70 anni, hanno scritto un pezzo della storia italiana. Locali particolari, unici, la cui tutela e valorizzazione è il primo e più importante obiettivo del nuovo sindacato, che si pone come interlocutore privilegiato con le istituzioni e la politica.

I soci fondatori dell'Associazione, alla presenza del Viceministro dello Sviluppo Economico, **Gilberto Pichetto Fratin**, illustreranno le strategie e le attività che metteranno in campo per la tutela e la promozione dei locali storici.

A seguire, il direttore del Centro Studi di [Fipe](#)-Confcommercio, **Luciano Sbraga**, illustrerà i risultati di una ricerca sulla demografia dei Pubblici Esercizi nei centri storici delle principali città italiane.

All'evento parteciperanno:

Lino Enrico Stoppani, Presidente [Fipe](#)-Confcommercio

Gilberto Pichetto Fratin, Viceministro dello Sviluppo Economico

Roberto Calugi, Direttore Generale **Fipe**-Confcommercio

Saranno presenti i rappresentanti delle imprese fondatrici de “Gli Storici”:

Caffè Gilli

Pasticceria & Liquoreria Marescotti

Caffè Baratti & Milano

Ristorante Savini

Palazzo del Freddo – Gelateria Fassi

Ristorante Umberto

Caffè Paszkowski

Ristorante Angelino ai Fori

Harry’s Bar

Caffè dei Costanti

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

L’evento si terrà presso la Sala Cerroni nella sede di **Fipe**-Confcommercio di piazza G. G. Belli, 2 – ROMA. Un luogo ampio, nel quale è **possibile garantire il distanziamento sociale e le misure igienico sanitarie** previste per il contenimento della diffusione del Covid19.

Per accreditarsi è necessario inviare, entro martedì 29 giugno alle ore 19.30, una mail a: **tommaso.tafi@mediatyche.it** o **andrea.pascale@mediatyche.it**

Sarà possibile inoltre seguire l’evento in streaming su Zoom al link:

<https://zoom.us/j/96960265623?pwd=b2VQVjhqZ0ZnY3B1WIZUdDc5QTlaQT09>

giornale

Informazione equidistante ed imparziale, che offre voce a tutte le fonti di informazione

Advertisement

LASCIA UN COMMENTO

Per favore inserisci il tuo commento!

Per favore inserisci il tuo nome qui

Hai inserito un indirizzo email errato!

Per favore inserisci il tuo indirizzo email qui

La rivolta dei ristoratori. "I tavolini non si toccano"

lanazione.it/firenze/cronaca/tavolini-ristoranti-1.6525577

ROSSELLA CONTE



A rischio i tavolini del centro storico

Firenze, 26 giugno 2021 - Si stanno organizzando in un comitato e procederanno per vie legali per chiedere al Comune i danni derivanti dalla revoca delle autorizzazioni per le occupazioni di suolo pubblico. Il provvedimento, che riguarda sette strade e coinvolge 40 imprenditori, è un colpo di grazia. "Ci sono almeno 40 imprese che sono state autorizzate dal Comune a occupare gli spazi limitrofi alla propria attività. Queste hanno sostenuto investimenti per acquistare ombrelloni, fioriere, tavoli e sedie" si sfoga **Aldo Cursano**, presidente Confcommercio **Firenze**.

"Adesso – prosegue – queste imprese non solo avranno un mancato guadagno ma dovranno mettere anche in conto delle perdite consistenti. Saremo pronti a difendere le aziende in ogni sede e con ogni mezzo". "Non si possono trattare le imprese come giocattoli – aggiunge **Franco Marinoni**, direttore Confcommercio Toscana– Per di più la sensazione è che l'amministrazione comunale, che l'operazione l'aveva avallata, sia vittima quanto noi di questo assurdo dietrofront..." Non ne possono più gli imprenditori del centro che "tra la ztl e la revoca della concessione di suolo pubblico perdiamo il 50% degli incassi" non usa mezzi termini **Riccardo Poggi** dell'Osteria La Latteria.

"E' incomprensibile – dice Poggi – nel caso di un'emergenza saremmo in grado di liberare il passaggio dei mezzi di soccorso nel giro di una manciata di secondi". **Soldano D'Asburgo Lorena**, titolare del ristorante La Giostra di Borgo Pinti, è una furia. "Stiamo consultando i

nostri legali e, insieme ad altri imprenditori colpiti da questa revoca, stiamo valutando se procedere per vie legali. E' vergognoso tutto questo, noi abbiamo le tasse da pagare, i canoni di locazione, i dipendenti, i fornitori e nel frattempo stanno facendo di tutto per farci chiudere". Giorgio Ebner, titolare del ristorante La Grotta Toscana di via delle Oche, si unisce.

"Di punto e in bianco ci hanno detto che avremmo dovuto togliere tavoli e sedie, l'unico modo per poter lavorare in questo periodo in cui le persone preferiscono gli spazi all'aperto". "Ho speso 4mila euro e ora ho dovuto mandare a casa sei persone che avevo assunto" aggiunge Antonio Belperio, titolare de La Chianineria di via dei Cerchi.

"All'inizio abbiamo pensato a uno scherzo di cattivo gusto – conclude Dario Giachetti del ristorante Gastone –, poi l'amarezza. Soprattutto per i dipendenti: è chiaro che senza lo spazio esterno per noi sarà impossibile mantenere tutti".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

"Titolari di discoteche trattati come figli di un dio minore"

[lanazione.it/viareggio/cronaca/titolari-di-discoteche-trattati-come-figli-di-un-dio-minore-1.6523291](#)



Cerri (Silb) bacchetta le istituzioni: "Snobbate tutte le nostre proposte in materia di sicurezza"

"L'unica categoria che ha ricevuto questo trattamento 'speciale' con mancanza di attenzione, di sostegni, di aiuti economici, di prospettive di ripartenza certe sono state le discoteche. Ciò nonostante abbiamo dato prova di essere una categoria imprenditoriale che rispetta le leggi, aperta al dialogo con le istituzioni e...

"L'unica categoria che ha ricevuto questo trattamento 'speciale' con mancanza di attenzione, di sostegni, di aiuti economici, di prospettive di ripartenza certe sono state le discoteche. Ciò nonostante abbiamo dato prova di essere una categoria imprenditoriale che rispetta le leggi, aperta al dialogo con le istituzioni e la politica, e che con dignità ha subito i vari lockdown con ingentissimi danni". Così il presidente del Silb-Fipe Lucca, Emiliano Cerri, sulle discoteche ancora chiuse. "Abbiamo lavorato da ottobre giorno e notte per elaborare un protocollo scientifico sottoscritto da tre professori universitari di fama nazionale ed internazionale (Antonio Locascio, Pierluigi Lopalco e Matteo Bassetti) che potesse scongiurare qualsiasi rischio con la creazione di aree Covid free nei locali. Abbiamo elaborato – sottolinea Cerri – due ipotesi di test pilota a Milano e a Gallipoli, approvati e inviati al ministro Speranza per l'approvazione senza ricevere nessun riscontro. Abbiamo riscritto il protocollo di sicurezza adattandolo al Green Pass, anche per essere modello di riferimento per altre attività. Abbiamo avuto il parere favorevole dal Generale Figliuolo per vaccinare davanti ai locali gratuitamente e a nostre spese ogni under 30. La gran parte della politica trasversalmente ha apprezzato le nostre iniziative, ma questo non è valso a nulla. Il pregiudizio e il disinteresse nei nostri confronti non hanno portato a niente, ignorando la disperazione degli oltre 3mila imprenditori e dei 100mila lavoratori: e questo mentre in altri luoghi si balla illegalmente. Fateci aprire o distruggerete un intero settore".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

I baristi ci mettono la faccia "Basta con la mala-movida"

lanazione.it/lucca/cronaca/i-baristi-ci-mettono-la-faccia-basta-con-la-mala-movida-1.6522061



L'appello di

Confcommercio è di divertirsi e brindare, ma con responsabilità

Fare festa, brindare e divertirsi. Ma farlo responsabilmente senza distruggere il lavoro e i sacrifici degli esercenti. E soprattutto, senza calpestare il diritto al divertimento sereno degli altri. E' questo l'appello che arriva dalla presidente provinciale di [Fipe](#) Baristi Confcommercio, Sandra Bianchi. La parola d'ordine per l'associazione di categoria sulla questione della movida...

Fare festa, brindare e divertirsi. Ma farlo responsabilmente senza distruggere il lavoro e i sacrifici degli esercenti. E soprattutto, senza calpestare il diritto al divertimento sereno degli altri. E' questo l'appello che arriva dalla presidente provinciale di [Fipe](#) Baristi Confcommercio, Sandra Bianchi. La parola d'ordine per l'associazione di categoria sulla questione della movida giovanile è una: responsabilità.

"L'ingresso in zona bianca della Toscana – dice Bianchi – è un vero e proprio simbolo per una regione che vuole ripartire e tornare quanto prima a una completa normalità, con tutto ciò che questo comporta in termini di orari e spostamenti delle persone. Da parte nostra, cogliamo l'occasione per ribadire come il comportamento dei nostri colleghi, soprattutto a Lucca, sia stato esemplare nel corso dell'intera emergenza sanitaria, dal momento della sua esplosione fino ad oggi. Parliamo di adeguamento ai protocolli anti covid, rispetto del distanziamento sociale, sacrifici economici per avere in dotazione un servizio di security privata che vigili su ciò che accade all'esterno dei locali, e altro ancora".

"Certi del fatto che questa professionalità e questo impegno da parte dei nostri colleghi andranno avanti – prosegue Bianchi – cogliamo l'occasione per lanciare invece un accorato appello ai giovani, a coloro che la movida la vivono e la rappresentano. Capiamo la voglia di uscire, divertirsi e stare con gli amici. Capiamo la voglia di ritrovarsi e tutto il resto, ma occorrono senso di responsabilità e rispetto delle regole: ecco perché esortiamo i ragazzi a far festa con criterio, aiutando loro per primi gli esercenti dei locali nel loro lavoro ed evitando così che la loro voglia di divertirsi venga etichettata come simbolo di malamovid".

"La voglia di normalità è tanta – conclude la presidente provinciale di **Fipe** baristi –, ma serve l'impegno di tutti per tornare davvero al più presto e completamente alla vita e alle abitudini pre covid".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

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

Speciali

Sei in: [Terra e Gusto](#) » Caldo: frutta in 1200 stabilimenti,... »

Caldo: frutta in 1200 stabilimenti, torna Tipici da spiaggia

25 giugno 2021



(ANSA) - ROMA, 25 GIU - Tornano i prodotti agroalimentari locali e di qualità negli stabilimenti balneari con la seconda edizione di "Tipici da spiaggia". Parte domani l'iniziativa di SIB-Sindacato Italiano Balneari di [Fipe](#)-Confcommercio a cui ha aderito Cia-Agricoltori Italiani che ha ospitato la presentazione. Un connubio perfetto tra la bellezza dei litorali italiani e le eccellenze dei prodotti agroalimentari nazionali che coinvolge oltre 1.200 gli stabilimenti. Tantissimi i prodotti che saranno esposti e offerti, sempre nel rigoroso rispetto delle regole anti Covid, una grande varietà di frutta e verdura rigorosamente italiana, proprio quella consigliata da tutti i medici per combattere il solleone. "Gli imprenditori balneari si sono rimessi al servizio della nostra agricoltura promuovendo le eccellenze enogastronomiche del Paese in quanto mare e cibo sono da sempre sinonimo di 'vacanza perfetta", ha detto il presidente nazionale Sib Antonio Capacchione che con questa edizione conta di superare i 500 mila clienti. Il presidente Cia, Dino Scanavino ha precisato che "dopo oltre un anno di pandemia, quest'iniziativa testimonia la volontà di ripartenza del Paese, utilizzando luoghi a forte vocazione turistica per fare promozione al buon cibo italiano". L'incontro diretto con gli agricoltori in spiaggia, ha precisato Scanavino, è un modo innovativo per valorizzare le eccellenze del Made in Italy e un incentivo ad

Foto

Video

Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea

TERRA-E-GUSTO



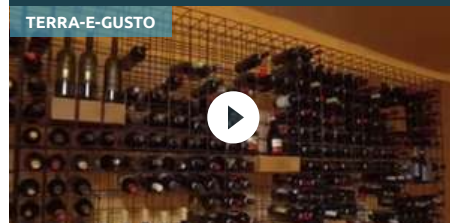
In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna

TERRA-E-GUSTO



Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi

TERRA-E-GUSTO



Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità

TERRA-E-GUSTO

[Apri il link](#)

CALDO: FRUTTA IN 1200 STABILIMENTI, TORNA TIPICI DA SPIAGGIA | TERRA E GUSTO

abbandonare menu standardizzati scelti per praticità nei luoghi di villeggiatura. I prossimi appuntamenti nazionali con "Tipici da spiaggia" si terranno il 31 luglio e il 28 agosto. (ANSA).



25 giugno 2021 | | | |

Home
Cronaca
Sport

Cultura e Spettacoli
Economia
Italia-Mondo

Foto
Video

Prima pagina
Comunicati stampa

S.I.E. S.p.A. - Società Iniziative Editoriali - via Missioni Africane n. 17 - 38121 Trento - P.I. 01568000226

Redazione | Scriveteci | Rss/xml | Pubblicità | Privacy



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

Nasce il primo sindacato dei bar e ristoranti storici

nove.firenze.it/nasce-il-primi-sindacato-dei-bar-e-ristoranti-storici.htm



Si terrà mercoledì 30 giugno l'evento di presentazione de "Gli Storici", il primo sindacato di categoria che punta a rappresentare i Pubblici esercizi, bar, ristoranti, pasticcerie e gelaterie, che, oltre ad essere in attività da più di 70 anni, hanno scritto un pezzo della storia italiana. Locali particolari, unici, la cui tutela e valorizzazione è il primo e più importante obiettivo del nuovo sindacato, che si pone come interlocutore privilegiato con le istituzioni e la politica.

I soci fondatori dell'Associazione, alla presenza del Viceministro dello Sviluppo Economico, **Gilberto Pichetto Fratin**, illustreranno le strategie e le attività che metteranno in campo per la tutela e la promozione dei locali storici.

A seguire, il direttore del Centro Studi di [Fipe](#)-Confcommercio, **Luciano Sbraga**, illustrerà i risultati di una ricerca sulla demografia dei Pubblici Esercizi nei centri storici delle principali città italiane.

All'evento parteciperanno:

Lino Enrico Stoppani, Presidente [Fipe](#)-Confcommercio

Gilberto Pichetto Fratin, Viceministro dello Sviluppo Economico

Roberto Calugi, Direttore Generale [Fipe](#)-Confcommercio

Saranno presenti i rappresentanti delle imprese fondatrici de "Gli Storici":

Caffè Gilli

Pasticceria & Liquoreria Marescotti

Caffè Baratti & Milano

Ristorante Savini

Palazzo del Freddo – Gelateria Fassi

Ristorante Umberto

Caffè Paszkowski

Ristorante Angelino ai Fori

Harry's Bar

Caffè dei Costanti

I dettagli saranno resi noti mercoledì.

Caldo: frutta in 1200 stabilimenti, torna Tipici da spiaggia


[A corporate.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/fiere_eventi/2021/06/25/caldo-frutta-in-1200-stabilimenti-torna-tipici-da-spiaggia_6c4720a7-3bc0-4d65-a278-e1d402a1d397.html](https://corporate.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/fiere_eventi/2021/06/25/caldo-frutta-in-1200-stabilimenti-torna-tipici-da-spiaggia_6c4720a7-3bc0-4d65-a278-e1d402a1d397.html)

June 25, 2021

Iniziativa Sib e Cia, perfetto connubio tra turismo e cibo

- [Stampa](#)
- [Scrivi alla redazione](#)

Redazione ANSA ROMA
25 giugno 2021 14:04

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Linkedin](#)
- 
- [Mail](#)
-



FOTO

© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - ROMA, 25 GIU - - Tornano i prodotti agroalimentari locali e di qualità negli stabilimenti balneari con la seconda edizione di "Tipici da spiaggia". Parte domani l'iniziativa di SIB-Sindacato Italiano Balneari di [Fipe](#)-Confcommercio a cui ha aderito Cia-Agricoltori Italiani che ha ospitato la presentazione. Un connubio perfetto tra la bellezza dei litorali italiani e le eccellenze dei prodotti agroalimentari nazionali che coinvolge oltre 1.200 gli stabilimenti. Tantissimi i prodotti che saranno esposti e offerti, sempre nel rigoroso rispetto delle regole anti Covid, una grande varietà di frutta e verdura rigorosamente italiana, proprio quella consigliata da tutti i medici per combattere il solleone. "Gli imprenditori balneari si sono rimessi al servizio della nostra agricoltura promuovendo le eccellenze enogastronomiche del Paese in quanto mare e cibo sono da sempre sinonimo di 'vacanza perfetta', ha detto il presidente nazionale Sib Antonio Capacchione che con questa edizione conta di superare i 500 mila clienti. Il presidente Cia, Dino Scanavino ha precisato che "dopo oltre un anno di pandemia, quest'iniziativa testimonia la volontà di ripartenza del Paese, utilizzando luoghi a forte vocazione turistica per fare promozione al buon cibo italiano". L'incontro diretto con gli agricoltori in spiaggia, ha precisato Scanavino, è un modo innovativo per valorizzare le eccellenze del Made in Italy e un incentivo ad abbandonare menu standardizzati scelti per praticità nei luoghi di villeggiatura. I prossimi appuntamenti nazionali con "Tipici da spiaggia" si terranno il 31 luglio e il 28 agosto. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA

- [Stampa](#)
- [Scrivi alla redazione](#)

- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [Linkedin](#)
- 
- [Mail](#)
-

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

VeronaFiere: vino e ristorazione, insieme per la ripartenza post pandemia

[R ilrestodelcarlino.it/verona/verona-fiere-webinar-vino-ristorazione-1.6525195](https://ilrestodelcarlino.it/verona/verona-fiere-webinar-vino-ristorazione-1.6525195)

il Resto del Carlino



Vino (immagine di repertorio)

Verona, 25 Giugno 2021 - Tutto pronto per il **webinar** sulla ripartenza del settore vitivinicolo e culinario, previsto per il **30 giugno** e che si svolgerà all'interno del polo fieristico di Verona. L'evento è stato promosso da **Vinitaly** e **Fipe**, con la partecipazione de "**Il Corriere Vinicolo**".

Produttori e ristoratori insieme per la ripartenza

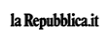
Non mancheranno gli interventi dei **produttori** e dei **ristoratori**, "vittime" della pandemia, che ha messo a dura prova la ristorazione e la sua lunga filiera. La chiusura per tanti mesi delle attività ha avuto un impatto pesante su tutta la produzione vitivinicola italiana ed in particolare su quella di maggior pregio. Un esempio è il dato sui consumi domestici: anche se in crescita, le vendite non hanno lontanamente compensato le perdite registrate nei consumi fuori casa.

Il webinar si pone come un momento di confronto, per immaginare nuove modalità di collaborazione tra il mondo della **ristorazione** e quello dell'**enologia**. Tra i temi più discussi ci saranno la ripartenza, i nuovi modelli di consumo, la qualità e la sostenibilità dei prodotti.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

FIPE: VIA AI PAGAMENTI DEI CONTRIBUTI AUTOMATICI DEL DECRETO SOSTEGNI BIS'
[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)
[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)


FIPE: "Via ai pagamenti dei contributi automatici del Decreto 'Sostegni Bis'"

25/06/2021 08:28


**FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI**

Con Comunicato stampa congiunto il Ministero dell'Economia e delle Finanze e l'Agenzia delle Entrate hanno annunciato che sono stati disposti i

pagamenti dei contributi a fondo perduto automatici di cui all'art. 1 del D.L. n. 73/2021 c.d. "Sostegni bis" (cfr. news [Fipe](#)).

Nello specifico, come si ricorderà:

beneficiari sono gli operatori economici che hanno già ricevuto il contributo a fondo perduto previsto in precedenza dal D.L. n. 41/2021 c.d. "Sostegni" (cfr. news [Fipe](#)); non è richiesta la presentazione di una nuova istanza; l'importo che verrà riconosciuto sarà pari a quello in precedenza ricevuto ai sensi del D.L. "Sostegni"; la modalità di erogazione sarà la medesima, vale a dire assumerà la forma dell'accredito su conto corrente o del credito d'imposta -utilizzabile in compensazione tramite modello F24 - a seconda della preferenza espressa nella presentazione della domanda del primo decreto "Sostegni".

Relativamente agli altri contributi a fondo perduto previsti sempre dall'art. 1 del D.L. "Sostegni bis", uno alternativo e l'altro aggiuntivo a quello sopra descritto, si attendono istruzioni da parte dell'Agenzia delle Entrate che con provvedimento definirà i termini e le modalità di presentazione delle domande. [cdn/AGIMEG](#)

[Focus](#) [Politica](#)
Commenti: 0

 Ordina per [Meno r](#)

[Plug-in Commenti di Facebook](#)
[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

IL SECOLO XIX

FINANZA

ACCEDI

f t i y METEO

NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI REGALA

GREEN&BLUE MODA E BEAUTY IL GUSTO 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

Covid, via libera del CTS a riapertura discoteche: Green pass obbligatorio e capienza al 50%

Le regole annunciate dal Comitato prevedono locali solo all'aperto e in zona bianca. Ripartenza entro il 10 luglio

TELEBORSA

Publicato il 25/06/2021
Ultima modifica il 25/06/2021 alle ore 21:54



Ultimo settore a riaprire, anche le discoteche si preparano alla stagione estiva. Il **via libera alla riapertura dei locali da ballo è arrivato oggi pomeriggio dal Comitato tecnico scientifico**. Per avere una data certa bisognerà, invece, ancora attendere. L'onere spetta al ministro della Salute Roberto Speranza ma **la data sarà probabilmente compresa tra il 3 luglio e il fine settimana**

successivo.

Sottolineando come "il quadro epidemiologico attuale sia caratterizzato da una circolazione contenuta del virus Sars-Cov-2 nel territorio nazionale ma allo stesso tempo stia emergendo progressivamente la variante Delta che secondo ECDC è destinata diventare dominante nei paesi europei nei mesi estivi" il **Comitato Tecnico Scientifico** ha previsto alcuni **paletti che i locali di intrattenimento dovranno rispettare**. Le regole prevedono lo svolgimento all'aperto, la capienza al massimo al 50%, la tracciabilità dei clienti e ingresso solo ai possessori del certificato verde.

"L'apertura delle discoteche, – fa sapere il **Cts** – può essere considerata laddove i protocolli prevedano che le attività siano limitate ai contesti che possano garantire lo svolgimento esclusivamente all'aperto; l'ingresso sia limitato ai possessori di un certificato verde valido che non può essere sostituito da autocertificazione; l'affollamento non possa superare il 50% della capienza massima ivi incluso il personale di servizio e dipendente; chiunque abbia una temperatura superiore a 37,5 o sintomatologia compatibile con Covid-19 eviti di accedere; sia garantita la tracciabilità degli utenti presenti; l'utenza sia resa consapevole che tali attività tra quelle a maggior rischio di assembramento e trasmissione del virus SARS-CoV-2 che è pertanto necessario adottare comportamenti responsabili e tali da ridurre il rischio di trasmissione; le eventuali attività di ristorazione e bar siano soggette alle regole già vigenti". Il Cts raccomanda infine che "le Autorità Sanitarie Locali e le altre istituzioni coinvolte nella sicurezza siano coinvolte nella validazione e rispetto dei protocolli di prevenzione ed igienico sanitari a garanzia del massimo rispetto delle misure di sicurezza". Nell'esprimere il parere il Cts ha evidenziato che le discoteche sono "note come tra quelle a maggior rischio di trasmissione e come anche nel passato recente sia stata confermata questa tipologia di rischio" aggiungendo che la clientela

[Apri il link](#)

COVID, VIA LIBERA DEL CTS A RIAPERTURA DISCOTECHES: GREEN PASS OBBLIGATORIO E CAPIENZA AL 50%

appartiene "in larga parte alle fasce di età più giovani che allo stato attuale sono tra quelle con le coperture vaccinali più basse in particolare se ci si riferisce al ciclo vaccinale completo e rappresentano anche i soggetti intrinsecamente più suscettibili a diffondere la variante Delta caratterizzata da maggior capacità infettante rispetto alle varianti attualmente in circolazione".

"Accolgo con soddisfazione l'indicazione del Cts per la riapertura delle discoteche nelle zone bianche. Una decisione che il Mise, accogliendo le legittime aspettative degli operatori del settore, ha sollecitato e promosso anche con una lettera al Comitato. Lunedì chiederemo di fissare una data per le aperture" ha commentato il **ministro dello sviluppo economico Giancarlo Giorgetti**.

Soddisfazione è stata espressa anche dalla Silb-Fipe, il sindacato italiano dei locali da ballo, la più importante associazione italiana di categoria che raduna il 90% delle imprese del comparto, aderente a Confcommercio. "Accogliamo con soddisfazione la decisione del Comitato Tecnico Scientifico di dare il via libera alla riapertura delle discoteche in zona bianca, – ha affermato il **presidente di Silb-Fipe, Maurizio Pasca** – si tratta di un primo passo importante che va certamente nella direzione auspicata. Ora restiamo in attesa di avere indicazioni precise da parte del Governo sulla data in cui potremo riaprire le porte dei nostri locali e sulle limitazioni da rispettare in merito agli ingressi e al tracciamento, auspicando che siano sostenibili. Intanto, non posso che ringraziare il **ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti, il ministro del Turismo Massimo Garavaglia, il sottosegretario al ministero della Salute Andrea Costa** e tutti coloro che si sono spesi per darci finalmente la possibilità di ricominciare a lavorare, riconoscendo che le discoteche sono luoghi dove vivere la socialità in maniera controllata e sicura".

Per vedere l'andamento dei titoli durante la giornata collegati a finanza.lastampa.it

Servizio a cura di **teleborsa**

Covid, via libera del CTS a riapertura discoteche: Green pass obbligatorio e capienza al 50%

S finanza.lastampa.it/News/2021/06/25/covid-via-libera-del-cts-a-riapertura-discoteche-green-pass-obbligatorio-e-capienza-al-50percento/MjA1XzlwMjEtMDYtMjVfVExC

Le regole annunciate dal Comitato prevedono locali solo all'aperto e in zona bianca. Ripartenza entro il 10 luglio

Pubblicato il 25/06/2021

Ultima modifica il 25/06/2021 alle ore 21:54 Teleborsa



Ultimo settore a riaprire, anche le discoteche si preparano alla stagione estiva. Il **via libera alla riapertura dei locali da ballo è arrivato oggi pomeriggio dal Comitato tecnico scientifico**. Per avere una data certa bisognerà, invece, ancora attendere. L'onere spetta al ministro della Salute Roberto Speranza ma **la data sarà probabilmente compresa tra il 3 luglio e il fine settimana successivo**.

Sottolineando come "il quadro epidemiologico attuale sia caratterizzato da una circolazione contenuta del virus Sars-Cov-2 nel territorio nazionale ma allo stesso tempo stia emergendo progressivamente la variante Delta che secondo ECDC è destinata diventare dominante nei paesi europei nei mesi estivi" il **Comitato Tecnico Scientifico** ha previsto alcuni **paletti che i locali di intrattenimento dovranno rispettare**. Le regole prevedono lo svolgimento all'aperto, la capienza al massimo al 50%, la tracciabilità dei clienti e ingresso solo ai possessori del certificato verde.

"L'apertura delle discoteche, – fa sapere il **Cts** – può essere considerata laddove i protocolli prevedano che le attività siano limitate ai contesti che possano garantire lo svolgimento esclusivamente all'aperto; l'ingresso sia limitato ai possessori di un certificato verde valido che non può essere sostituito da autocertificazione; l'affollamento non possa superare il 50% della capienza massima ivi incluso il personale di servizio e dipendente; chiunque abbia una temperatura superiore a 37,5 o sintomatologia compatibile con Covid-19 eviti di

accedere; sia garantita la tracciabilità degli utenti presenti; l'utenza sia resa consapevole che tali attività tra quelle a maggior rischio di assembramento e trasmissione del virus SARS-CoV-2 che è pertanto necessario adottare comportamenti responsabili e tali da ridurre il rischio di trasmissione; le eventuali attività di ristorazione e bar siano soggette alle regole già vigenti". Il Cts raccomanda infine che "le Autorità Sanitarie Locali e le altre istituzioni coinvolte nella sicurezza siano coinvolte nella validazione e rispetto dei protocolli di prevenzione ed igienico sanitari a garanzia del massimo rispetto delle misure di sicurezza". Nell'esprimere il parere il Cts ha evidenziato che le discoteche sono "note come tra quelle a maggior rischio di trasmissione e come anche nel passato recente sia stato confermata questa tipologia di rischio" aggiungendo che la clientela appartiene "in larga parte alle fasce di età più giovani che allo stato attuale sono tra quelle con le coperture vaccinali più basse in particolare se ci si riferisce al ciclo vaccinale completo e rappresentano anche i soggetti intrinsecamente più suscettibili a diffondere la variante Delta caratterizzata da maggior capacità infettante rispetto alle varianti attualmente in circolazione".

"Accolgo con soddisfazione l'indicazione del Cts per la riapertura delle discoteche nelle zone bianche. Una decisione che il Mise, accogliendo le legittime aspettative degli operatori del settore, ha sollecitato e promosso anche con una lettera al Comitato. Lunedì chiederemo di fissare una data per le aperture" ha commentato il **ministro dello sviluppo economico Giancarlo Giorgetti**.

Soddisfazione è stata espressa anche dalla Silb-Fipe, il sindacato italiano dei locali da ballo, la più importante associazione italiana di categoria che raduna il 90% delle imprese del comparto, aderente a Confcommercio. "Accogliamo con soddisfazione la decisione del Comitato Tecnico Scientifico di dare il via libera alla riapertura delle discoteche in zona bianca, – ha affermato il **presidente di Silb-Fipe, Maurizio Pasca** – si tratta di un primo passo importante che va certamente nella direzione auspicata. Ora restiamo in attesa di avere indicazioni precise da parte del Governo sulla data in cui potremo riaprire le porte dei nostri locali e sulle limitazioni da rispettare in merito agli ingressi e al tracciamento, auspicando che siano sostenibili. Intanto, non posso che ringraziare il **ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti, il ministro del Turismo Massimo Garavaglia, il sottosegretario al ministero della Salute Andrea Costa** e tutti coloro che si sono spesi per darci finalmente la possibilità di ricominciare a lavorare, riconoscendo che le discoteche sono luoghi dove vivere la socialità in maniera controllata e sicura".

Leggi anche

- 27/05/2021



[Figliuolo propone a Cts e Regioni riapertura discoteche con vaccinazione](#)

- 09/06/2021

[Discoteche verso la riapertura? Green Pass e Open Day fanno impennare vaccinazioni](#)

- 25/06/2021

[Variante Delta e nodo discoteche: vertice Cts-Ministero](#)

[Altre notizie](#)

Servizio a cura di **teleborsa** 

COVID, VIA LIBERA DEL CTS A RIAPERTURA DISCOTECHES: GREEN PASS OBBLIGATORIO E CAPIENZA AL 50%

MENU | Q CERCA

la Repubblica

ABBONATI | R | 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 Materie prime News Calendario After hours

Covid, via libera del CTS a riapertura discoteche: Green pass obbligatorio e capienza al 50%



Le regole annunciate dal Comitato prevedono locali solo all'aperto e in zona bianca. Ripartenza entro il 10 luglio

25 giugno 2021 - 21.59



(Teleborsa) - Ultimo settore a riaprire, anche le discoteche si preparano alla stagione estiva. Il **via libera alla riapertura dei locali da ballo è arrivato oggi pomeriggio dal Comitato tecnico scientifico**. Per avere una data certa bisognerà, invece, ancora attendere. L'onere spetta al ministro della Salute Roberto Speranza ma **la data sarà probabilmente compresa tra il 3 luglio e il fine settimana successivo**.

Sottolineando come "il quadro epidemiologico attuale sia caratterizzato da una circolazione contenuta del virus Sars-Cov-2 nel territorio nazionale ma allo stesso tempo stia emergendo progressivamente la variante Delta che secondo ECDC è destinata diventare dominante nei paesi europei nei mesi estivi" il **Comitato Tecnico Scientifico** ha previsto alcuni **paletti che i locali di intrattenimento dovranno rispettare**. Le regole prevedono lo svolgimento all'aperto, la capienza al massimo al 50%, la tracciabilità dei clienti e ingresso solo ai possessori del certificato verde.

"L'apertura delle discoteche, - fa sapere il Cts - può essere considerata laddove i protocolli prevedano che le attività siano limitate ai contesti che possano garantire lo svolgimento esclusivamente all'aperto; l'ingresso sia limitato ai possessori di un certificato verde valido che non può essere sostituito da autocertificazione; l'affollamento non possa superare il 50% della capienza massima ivi incluso il personale di servizio e dipendente; chiunque abbia una temperatura superiore a 37,5 o sintomatologia compatibile con Covid-19 eviti di accedere; sia garantita la tracciabilità degli utenti presenti; l'utenza sia resa consapevole che tali attività tra

Market Overview

MERCATI MATERIE PRIME TITOLI DI STATO

Descrizione Ultimo Var %

DAX 15.608 +0,12%

Dow Jones 34.434 +0,69%

FTSE 100 7.136 +0,37%

FTSE MIB 25.511 +0,35%

Hang Seng 29.288 +1,40%

Nasdaq 14.360 -0,06%

Nikkei 225 29.066 +0,66%

Swiss Market 12.000 +0,05%

LISTA COMPLETA

calcolatore Valute

EUR

USD

COVID, VIA LIBERA DEL CTS A RIAPERTURA DISCOTECHE: GREEN PASS OBBLIGATORIO E CAPIENZA AL 50%

MENU | CERCA

ABBONATI | 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 Materie prime News Calendario After hours

siano coinvolte nella validazione e rispetto dei protocolli di prevenzione ed igienico sanitari a garanzia del massimo rispetto delle misure di sicurezza". Nell'esprimere il parere il Cts ha evidenziato che le discoteche sono "note come tra quelle a maggior rischio di trasmissione e come anche nel passato recente sia stato confermata questa tipologia di rischio" aggiungendo che la clientela appartiene "in larga parte alle fasce di età più giovani che allo stato attuale sono tra quelle con le coperture vaccinali più basse in particolare se ci si riferisce al ciclo vaccinale completo e rappresentano anche i soggetti intrinsecamente più suscettibili a diffondere la variante Delta caratterizzata da maggior capacità infettante rispetto alle varianti attualmente in circolazione".

"Accolgo con soddisfazione l'indicazione del Cts per la riapertura delle discoteche nelle zone bianche. Una decisione che il Mise, accogliendo le legittime aspettative degli operatori del settore, ha sollecitato e promosso anche con una lettera al Comitato. Lunedì chiederemo di fissare una data per le aperture" ha commentato il **ministro dello sviluppo economico Giancarlo Giorgetti**.

Soddisfazione è stata espressa anche dalla Silb-Fipe, il sindacato italiano dei locali da ballo, la più importante associazione italiana di categoria che raduna il 90% delle imprese del comparto, aderente a Confcommercio. "Accogliamo con soddisfazione la decisione del Comitato Tecnico Scientifico di dare il via libera alla riapertura delle discoteche in zona bianca, - ha affermato il **presidente di Silb-Fipe, Maurizio Pasca** - si tratta di un primo passo importante che va certamente nella direzione auspicata. Ora restiamo in attesa di avere indicazioni precise da parte del Governo sulla data in cui potremo riaprire le porte dei nostri locali e sulle limitazioni da rispettare in merito agli ingressi e al tracciamento, auspicando che siano sostenibili. Intanto, non posso che ringraziare il **ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti, il ministro del Turismo Massimo Garavaglia, il sottosegretario al ministero della Salute Andrea Costa** e tutti coloro che si sono spesi per darci finalmente la possibilità di ricominciare a lavorare, riconoscendo che le discoteche sono luoghi dove vivere la socialità in maniera controllata e sicura".

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 Cookie Policy Privacy
Codice Etico e Best Practices

Divisione Stampa Nazionale - [GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.](#) - P.Iva 00906801006 - ISSN 2499-0817

Discoteche, via libera del Cts all'apertura in zona bianca: green pass, registro accessi e ingressi controllati. Ma non c'è ancora la data

ilfattoquotidiano.it/2021/06/25/discoteche-via-libera-del-cts-allapertura-in-zona-bianca-green-pass-registro-accessi-e-ingressi-controllati-ma-non-indica-una-data/6242043/

di F. Q.

June 25, 2021



Il parere, ha spiegato il coordinatore del Comitato Franco Locatelli, è positivo "con alcuni distinguo molto ben sottolineati. Ora indicare la data spetta al Governo". Martedì il sottosegretario Costa aveva ipotizzato un'apertura entro la prima decade di luglio

Via libera del **Comitato tecnico-scientifico** all'apertura delle **discoteche** in zona bianca: a quanto si apprende, l'indicazione fornita dagli esperti nel parere che verrà consegnato al Governo è positiva. Ieri sul tema si è tenuto un incontro tra il **coordinatore** dell'organo consultivo, il presidente del Consiglio superiore di sanità **Franco Locatelli**, il ministro **Roberto Speranza** e i sottosegretari **Andrea Costa** e **Pierpaolo Sileri**. Il Cts non indicherà una data per la riapertura, ma in compenso ha fissato alcuni criteri: si potrà entrare solo con il **green pass**, andrà mantenuto il **registro degli accessi** per 14 giorni (così da consentire il tracciamento in caso di necessità) e gli ingressi dovranno essere **contingentati**. "Accolgo con **soddisfazione** l'indicazione del Cts, una decisione che il Mise, accogliendo le **legittime aspettative** degli operatori del settore, ha **sollecitato** e promosso. Lunedì chiederemo di fissare una data per le aperture", fa sapere il ministro dello Sviluppo economico **Giancarlo Giorgetti**.



Leggi Anche

Stop all'obbligo della mascherina all'aperto, oggi il parere del Cts. Pressing del Mise anche sulle discoteche: "Presto valuteremo"

“La decisione è stata improntata sia al **contesto epidemiologico** sia all'**attenzione** e alla **gradualità** di cui si è parlato”, ha detto Locatelli intervistato da *Sky Tg24*. Il parere, ha spiegato, è positivo “con alcuni **distinguo** molto ben sottolineati: sono state identificate alcune raccomandazioni che un organo tecnico come il Cts fornisce al decisore politico. Ora indicare la data **spetta al Governo**“. Martedì il sottosegretario Costa aveva ipotizzato un'apertura entro la prima decade di luglio. Giovedì il presidente del Sindacato locali da ballo (Silb-**Fipe**) **Maurizio Pasca** ha descritto i gestori di discoteche come l'“unica categoria” che ha subito “**mancanza di attenzione**, di sostegni, di aiuti economici, di prospettive di ripartenza certe”, trattati come “**figli di un dio minore**“.

Sostieni ilfattoquotidiano.it: il tuo contributo è fondamentale

Il tuo sostegno ci aiuta a garantire la nostra indipendenza e ci permette di continuare a produrre un giornalismo online di qualità e aperto a tutti, senza paywall. Il tuo contributo è fondamentale per il nostro futuro.

[Diventa anche tu Sostenitore](#)

Grazie, Peter Gomez

ilFatto
Quotidiano.it

Sostieni adesso



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

Movida, tre pattuglie in più di agenti vigileranno sia in centro che in periferia

iltirreno.gelocal.it/lucca/cronaca/2021/06/25/news/movida-tre-pattuglie-in-piu-di-agenti-vigileranno-sia-in-centro-che-in-periferia-1.40428958

June 25, 2021

- [lucca](#)
- [cronaca](#)



Sei agenti, un ispettore e un addetto alla centrale attivi dalla 16,30 alle 3 di notte con controlli stradali e di sicurezza urbana

Luca Tronchetti 25 Giugno 2021

LUCCA. “E... state tranquilli”. Uno slogan che calza a pennello con le intenzioni, almeno quelle sulla carta, del progetto “Lucca Si-cura 2021” che inizia oggi per terminare il 9 ottobre e prevede – oltre alla normale pattuglia dei vigili e a quella interforze (polizia, carabinieri, finanziari e municipale con 10-15 uomini impiegati nel week-end) – tre pattuglie delle guardie comunali (per un totale di sei agenti, un ispettore e un addetto alla centrale operativa) in servizio nel fine settimana (da venerdì a domenica) dalle 16,30 alle 3 del mattino. Un servizio continuativo dal pomeriggio a notte fonda che avrà un duplice obiettivo: fuori dall’arborato cerchio aumentare i controlli sulla sicurezza stradale (dall’alcoltest per le sanzioni per la guida in stato di ebbrezza o sotto l’effetto di sostanze psicotrope, l’uso del cellulare al volante, il mancato utilizzo delle cinture o l’assenza dell’assicurazione auto) e all’interno delle Mura vigilare e sanzionare sulla somministrazione di bevande alcoliche a minorenni, sull’inquinamento acustico e sugli atti di vandalismo e di danneggiamento. Il comandante della polizia municipale, **Maurizio Prina**, è pronto a dare il via al progetto: «I risultati positivi degli anni precedenti (nel 2020, causa Covid e in considerazione delle tante limitazioni legate alla fascia oraria, l’operazione “Lucca Si-cura” non si svolse) hanno indotto l’amministrazione a proseguire con questo progetto e da stasera avremo un incremento dell’attività di prevenzione e di presidio del territorio grazie alle pattuglie messe in campo e alla competenza degli operatori che vigileranno sui controlli stradali, sui regolamenti comunali e sulle ordinanze sindacali e le direttive ministeriali». Una cinquantina di agenti e sei ispettori in totale parteciperanno al progetto che proseguirà da stasera e per tutta l’estate anche con servizi in borghese.

Per quanto riguarda il controllo dell’ordine pubblico e della sicurezza è iniziato e proseguirà sino alla fine dell’estate il progetto sinergico interforze che viene effettuato da venerdì a domenica sera con pattuglie interforze e che è servito come deterrente per frenare qualche bollente spirito che eccede tradendo la vera natura della movida.

E alla vigilia di questo primo week end estivo, **Sandra Bianchi**, presidente [Fipe](#) dei baristi, lancia un appello rivolto ai giovani che affollano le vie del centro storico nelle calde e afose notti estive: «L’ingresso in zona bianca della Toscana – dice Bianchi – è un vero

e proprio simbolo per una regione che vuole ripartire e tornare quanto prima a una completa normalità. Da parte nostra, cogliamo l'occasione per ribadire come il comportamento dei nostri colleghi, soprattutto a Lucca, sia stato esemplare nel corso dell'intera emergenza sanitaria, dal momento della sua esplosione fino ad oggi.

«Certi del fatto che questa professionalità e questo impegno da parte dei nostri colleghi andrà avanti – prosegue – cogliamo l'occasione per lanciare un accorato appello ai giovani, a coloro che la movida la vivono e la rappresentano. Capiamo la voglia di uscire, divertirsi e stare con gli amici. Capiamo la voglia di ritrovarsi e tutto il resto, ma occorrono senso di responsabilità e rispetto delle regole: ecco perché esortiamo i ragazzi a far festa con criterio, aiutando loro per primi gli esercenti dei locali nel loro lavoro ed evitando così che la loro voglia di divertirsi venga etichettata come simbolo di malamovida. La voglia di normalità è tanta, ma serve l'impegno di tutti per tornare davvero al più presto e completamente alla vita e alle abitudini pre Covid». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Discoteche, via libera del Cts ma solo all'aperto. Le cose da sapere

[24 ilsole24ore.com/art/via-libera-cts-riapertura-discoteche-ma-solo-all-aperto-AE8dqAT](https://www.ilssole24ore.com/art/via-libera-cts-riapertura-discoteche-ma-solo-all-aperto-AE8dqAT)

Corsa verso normalità, le discoteche aprono a luglio

2' di lettura

Via libera del Comitato tecnico scientifico (Cts) alla riapertura in zona bianca delle discoteche, praticamente l'unica attività rimasta ancora chiusa in un'Italia che da lunedì, con la Valle d'Aosta che mancava all'appello, in base a un'ordinanza del ministro della Salute Roberto Speranza, sarà tutta 'bianca' e riaperta. Gli esperti nel parere che consegneranno al governo hanno però deciso che potranno aprire solo quelle all'aperto e non hanno indicato una data per la riapertura dei locali: ciò spetterà all'esecutivo Draghi. Nei giorni scorsi si è ipotizzata la prima decade di luglio, probabilmente il 10, il secondo weekend del mese.

Le condizioni di accesso

Il Cts ha anche fissato una serie di paletti: si potrà entrare in discoteca solo con il green pass (certificato di guarigione o di vaccinazione o tampone negativo effettuato nelle 48 ore precedenti); andranno mantenuti i dati e i recapiti dei clienti per 14 giorni, in modo da consentire il tracciamento in caso di necessità, e gli ingressi saranno contingentati, massimo il 50% della capienza, dipendenti compresi.

La soddisfazione del settore

“Accogliamo con soddisfazione la decisione del Comitato Tecnico Scientifico di dare il via libera alla riapertura delle discoteche in zona bianca, si tratta di un primo passo importante che va certamente nella direzione auspicata. Ora restiamo in attesa di avere indicazioni precise da parte del Governo sulla data in cui potremo riaprire le porte dei nostri locali e sulle limitazioni da rispettare in merito agli ingressi e al tracciamento, auspicando che siano sostenibili”. Così Maurizio Pasca, Presidente di Silb-Fipe, il Sindacato Italiano dei Locali da Ballo, la più importante associazione italiana di categoria che raduna il 90% delle imprese del comparto, aderente a Confcommercio.

Il quadro epidemiologico

Nel dare il proprio parere, il Cts sottolinea come “il quadro epidemiologico attuale sia caratterizzato da una circolazione contenuta del virus SARS-CoV-2 nel territorio nazionale ma allo stesso tempo stia emergendo progressivamente la variante delta che secondo

ECDC è destinata diventare dominante nei paesi europei nei mesi estivi". "Quest'ultima - si legge nella nota diffusa dal Cts - è caratterizzata da una capacità di trasmissione significativamente più alta rispetto alla variante Alfa e richiede, per ottenere un'efficace protezione, il completamento dell'intero ciclo vaccinale".



ABBONAMENTO

Leggi tutta l'estate Il Sole 24 Ore con 24+: 2 mesi a soli 9,90 €

Scopri di più



SPECIALE TELEFISCO

Bonus, 110% e aiuti per ripartire

Scopri di più

Le discoteche e il rischio Covid

Inoltre per quanto riguarda le discoteche, Il Cts evidenzia come siano tra le attività “a maggior rischio di trasmissione e come anche nel passato recente sia stata confermata questa tipologia di rischio”. E “gli utenti di queste tipologie di attività in larga parte appartengono alle fasce di età più giovani che allo stato attuale sono tra quelle con le coperture vaccinali più basse in particolare se ci si riferisce al ciclo vaccinale completo e rappresentano anche i soggetti intrinsecamente più suscettibili a diffondere la variante Delta caratterizzata da maggior capacità infettante rispetto alle varianti attualmente in circolazione”.

Nel corso della riunione il Cts, secondo quanto trapela, avrebbe discusso anche di scuola e dei protocolli in vista della riapertura a settembre, in particolare delle misure di distanziamento nelle classi. Su tutto incombe l’incognita della variante Delta, che potrebbe far rivedere i piani nelle prossime settimane o nei prossimi mesi.

Riproduzione riservata ©

loading...

Brand connect

Newsletter

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

[Iscriviti](#)

"Difficile ripartire questa estate". Le discoteche dopo l'ok del Cts

ilgiorno.it/milano/cronaca/discoteche-cts-1.6527906

ANNAMARIA LAZZARI



In pista prima del Covid

Milano - Il **Comitato Tecnico Scientifico** ha concesso l'ok alla riapertura delle **discoteche** ma per la "night culture" sotto la Madonnina è ancora presto per brindare. Non solo perché una data certa ancora non c'è anche se **si ipotizza il via libera il 3 o il 10 luglio**. Il fatto è che a Milano programmare la ripartenza del settore notturno – uno dei più martoriati dalla pandemia – nella stagione più calda è più problematico che altrove. Lo "sdoganamento" è infatti previsto **in zona bianca solo per i locali all'aperto** – con **capienza al 50% e ingresso per chi ha green pass** - non per le strutture al chiuso, la stragrande maggioranza di quelle presenti fra il capoluogo e l'hinterland (un centinaio secondo i dati della Silb-[Fipe](#)) e ancora nel limbo dell'incertezza. Non solo. A differenza delle località al mare affollate fino a settembre, le poche discoteche all'aperto sotto la Madonnina rischierebbero di rimettere in moto la macchina costosa del divertimento **solo per qualche settimana di incasso**: la metropoli, ancora orfana di turisti, ad agosto potrebbe svuotarsi come succedeva nel lontano passato.

Il First Club – indirizzo famoso per la musica hip hop, reggaeton e commerciale - non ha ancora sciolto le riserve sulla ripartenza della sua pista da ballo sotto le stelle: "La nostra posizione è attendista, dobbiamo fare le nostre valutazioni" spiega Matteo Boeri Botturi,

responsabile del locale in piazzale dello Sport che durante la pandemia si è convertito in bar e ristorante "per sopravvivere, dal momento che la discoteca è chiusa dal febbraio del 2020".

Le condizioni per la ripartenza non sarebbero più quelle di un anno e mezzo fa ma decisamente più penalizzanti: "Il protocollo rigido prevede una capienza ridotta al 50% inclusi i dipendenti. Non potremmo più far entrare mille persone come prima del Covid. Il punto è che per le discoteche ci sono mille regole mentre in strada proliferano situazione abusive: in Darsena, dove abito, la gente balla ogni sera come se fosse a un rave party".

Al Pelledoca Music & Restaurant in viale Forlanini hanno già deciso che la discoteca all'aperto – qui andavano forte i ritmi della commerciale - in estate non ripartirà: "Se ne riparla, se sarà possibile, a settembre, si spera con meno restrizioni, adesso non è proprio il caso. Primo: non siamo a zero contagi. Poi con una capienza a metà – per noi 300 persone – il gioco non varrebbe la candela. Anche perché già adesso i milanesi il venerdì sera si riversano in tangenziale per fuggire dalla città: figuriamoci quante presenze ci saranno ad agosto. Continueremo quindi con la formula della **cena con intrattenimento musicale**. Non impediremo ai nostri clienti di ballare se hanno voglia di farlo ma non sarà la formula su cui spingeremo" afferma il titolare Rodolfo Beffa.

Per **l'Hollywood di corso Como**, uno degli indirizzi più esclusivi della città, l'uscita dal tunnel ancora non si vede. **Le discoteche al chiuso non sono state neppure menzionate dal Cts**: "Era prevedibile che l'ok sarebbe arrivato prima per gli spazi all'aperto. Ma anche noi meritiamo risposte. Abbiamo bisogno dell'indicazione di un orizzonte temporale per programmare dall'autunno gli eventi, pianificare la campagna di pubbliche relazioni, riorganizzare lo staff, controllare gli impianti. Con la campagna vaccinale a buon punto non ci devono essere più scuse" sottolinea Alberto Baldaccini, socio dello storico locale che negli anni d'oro era frequentato da Bruce Willis, Sylvester Stallone e Robert De Niro e adesso è immerso in un "kali yuga" che perdura dal 23 febbraio del 2020.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

In zona bianca riaprono le discoteche: le regole

CN corrierenazionale.it/2021/06/26/in-zona-bianca-riaprono-le-discoteche-le-regole/

June 26, 2021

Riaprono le discoteche in zona bianca: all'aperto e al 50% della capienza con green pass dopo il via libera del Cts. Soddisfazione dei sindacati



Non un via libera vero e proprio per le discoteche ma di certo un segnale di ripartenza per una delle categorie lavorative più colpite dalla pandemia. Seppur solo all'aperto, con il 50% della capienza totale e accessibili ai soli possessori di green pass, le discoteche possono riaprire. L'ok, tanto discusso è arrivato dal Cts che ha però lasciato la parola a governo e regioni sulla data della ripartenza.

Prima del sì, spiega la Dire Giovani (www.diregiovani.it), il comitato tecnico scientifico ha esaminato soprattutto i dati sulla variante delta che "è destinata diventare dominante nei paesi europei nei mesi estivi. Quest'ultima è **caratterizzata da una capacità di trasmissione significativamente più alta** rispetto alla variante Alfa e richiede, per ottenere un'efficace protezione, il completamento dell'intero ciclo vaccinale".

In particolare il Cts ha sottolineato come le discoteche siano "note come tra quelle a maggior rischio di trasmissione e come anche nel passato recente sia stata confermata questa tipologia di rischio". E ancora: "Gli utenti di queste tipologie di attività in larga parte appartengono alle **fasce di età più giovani che allo stato attuale sono tra quelle con le coperture vaccinali più basse** in particolare se ci si riferisce al ciclo vaccinale completo e rappresentano anche i soggetti intrinsecamente più suscettibili a diffondere la variante Delta caratterizzata da maggior capacità infettante rispetto alle varianti attualmente in circolazione".

Riaprono le discoteche: le regole da seguire

Pur senza indicare una data per la riapertura, il Comitato fissa dunque una serie di paletti:

- Le attività devono essere limitate ai contesti che possano garantire lo svolgimento esclusivamente all'aperto;
- L'ingresso deve essere limitato ai possessori di un certificato verde valido che non può essere sostituita da autocertificazione;
- L'affollamento non deve superare il 50% della capienza massima ivi incluso il personale di servizio e dipendente;
- Chiunque abbia una temperatura superiore a 37,5 o sintomatologia compatibile con Covid-19 deve evitare di accedere;
- Va garantita la tracciabilità degli utenti presenti;
- Rendere l'utenza consapevole che tali attività sono tra quelle a maggior rischio di assembramento e trasmissione del virus SARS-CoV-2 che è pertanto necessario adottare comportamenti responsabili e tali da ridurre il rischio di trasmissione;
- Le eventuali attività di ristorazione e bar devono essere soggette alle regole già vigenti".

Il Cts raccomanda infine che le "Autorità sanitarie locali e le altre istituzioni coinvolte nella sicurezza siano coinvolte nella validazione e rispetto dei protocolli di prevenzione ed igienico sanitari a garanzia del massimo rispetto delle misure di sicurezza".

Il parere del sindacato: "Siamo soddisfatti"

"Accogliamo con soddisfazione la decisione del Comitato Tecnico Scientifico di dare il via libera alla riapertura delle discoteche in zona bianca, si tratta di un primo passo importante che va certamente nella direzione auspicata. Ora restiamo in attesa di avere indicazioni precise da parte del Governo sulla data in cui potremo riaprire le porte dei nostri locali e sulle limitazioni da rispettare in merito agli ingressi e al tracciamento, auspicando che siano sostenibili". Questa la risposta di Maurizio Pasca, Presidente di Silb-Fipe, il Sindacato italiano dei locali da ballo.



CorNaz

Le discoteche esasperate

iltirreno.gelocal.it/versilia/cronaca/2021/06/26/news/le-discoteche-esasperate-1.40432793

June 26, 2021

Contenuto riservato agli abbonati

- [versilia](#)
- [cronaca](#)



Ragazzi in discoteca (foto d'archivio)

I gestori dei locali: «Si balla ovunque, tranne che da noi: vogliamo una data»

Matteo Tuccini 26 Giugno 2021

Viareggio. Non è vero che in Versilia non si balla più, dicono i titolari delle discoteche rimaste chiuse dall'estate scorsa. «Si balla ovunque, ma non nei locali – dicono – perché in qualsiasi luogo, che sia la spiaggia, la palestra o nel mezzo delle città, si trova il modo di far stare le persone con la musica. Tranne che da noi».

Ora i locali, dopo il via libera di ieri del Comitato tecnico scientifico, chiedono una data precisa. Perché, spiegano, non c'è più tempo da perdere.

«Ci trattano come i capri espiatori», sospira **Giuliano Angeli**, titolare della Bussola che pure è uno di quelli più pacati. «Nonostante l'ultima serata di lavoro come discoteca sia stata il Ferragosto 2020, cerchiamo di avere sempre un approccio lucido alla questione – spiega Angeli – Certo che è dura. C'è un intero settore in grande crisi».

«Alla fine l'unico posto dove non si balla è la discoteca»: così **Mario Cambiaggio**, amministratore delegato del Twiga di Marina di Pietrasanta, ironizza, ma non troppo a margine delle restrizioni, causa emergenza sanitaria, imposte ai locali. «Le persone vogliono divertirsi: ci sono clienti che si danno da fare per noleggiare consolle e strumentazioni varie per organizzare feste private con ballo nelle ville, nei loro giardini. Così come accade che gruppi di ragazzini portano da bere su spiaggia la sera e poi ascoltano musica e appunto ballano. Le discoteche, non solo il Twiga, se autorizzate potrebbero rappresentare un valido filtro e garantire la massima sicurezza in contesti all'aperto. La nostra idea – precisa Cambiaggio – in vista della stagione estiva, che speriamo possa partire con la discoteca già il 3 luglio, è quella di organizzare serate con cena al tavolo, ovviamente prenotato per tempo, e musica. Si ballerà intorno al tavolo e non sulla pista e verrà rispettato ogni criterio in tema di prevenzione. Gli stessi criteri che ci hanno consentito un'estate fa di tutelare, al meglio, la nostra clientela e i nostri dipendenti».

«Siamo in zona bianca, il lockdown sembra ormai un ricordo. Per tutti, ma non per discoteche e locali da ballo, la cui data di riapertura è ancora un rebus. Siamo di fronte ad un vero e proprio accanimento, considerando che la musica adesso si sente in tutti i locali, a eccezione proprio delle discoteche», protestano da Confesercenti Versilia, con il suo responsabile **Daniele Benvenuti** e il coordinatore del settore **Lamberto Lumbrici**. «In queste ultime settimane a livello nazionale il nostro sindacato ha avuto numerosi incontri con il sottosegretario alla Salute **Andrea Costa** – spiegano i due dirigenti di Confesercenti Versilia – che ha sempre dimostrato di comprendere le nostre ragioni. La prima settimana di luglio sembra essere quella indicata per la riapertura, anche se mancano ancora i dettagli sulle modalità. Tutti a parole sembrano essere favorevoli (in ultimo il Cts, ndr), ma una data ancora non è stata fissata». Riapertura che sarà legata al green pass: si entrerà col certificato di vaccinazione, guarigione o tampone negativo nelle ultime 48 ore. L'ingresso sarà contingentato. Ancora Benvenuti e Lumbrici: «Bisogna capire se ci sarà distinzione tra discoteche con spazi all'aperto e quelle che invece hanno solo sale al chiuso».

«L'unica categoria che ha ricevuto questo "trattamento speciale" con mancanza di attenzione, di sostegni, di aiuti economici, di prospettive di ripartenza certe sono state le discoteche – accusa il presidente del Silb-**Fipe Emiliano Cerri** – Abbiamo stretto i denti per tutto quest'inverno, senza intascare un solo euro, nella attesa che l'estate portasse certezze e ripresa delle attività e di condizioni migliori. E questo mentre in altri luoghi si balla illegalmente». —

(Ha collaborato

Luca Basile)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La protesta delle discoteche: "Serve una data. A noi regole rigide, ma si balla già ovunque"

ilgiornale.it/news/politica/protesta-delle-discoteche-serve-data-noi-regole-rigide-si-1957923.html

Serenella Bettin

June 27, 2021



Nel frattempo tutti ballano. Basta farsi un giro nelle spiagge, nei locali, nelle piazze. Tavolini che diventano consolle e plateatici che diventano piste dove annegare ancora una volta, come un anno fa, il lockdown. Basta «un po' di musica leggera, perché ho voglia di niente,

anzi leggerissima», per ripartire. Le discoteche, ancora chiuse, riapriranno con regole, restrizioni, capienza ridotta, green pass e mascherine, ma allora si sollevano i sindacati e i gestori: «Queste regole devono valere per tutti».

Il Comitato tecnico scientifico ha dato l'ok alla riapertura a patto che vengano seguite le prescrizioni. «Una data certa ancora non c'è dice al Giornale Maurizio Pasca, presidente Silb - [Fipe](#), l'associazione italiana imprese di intrattenimento ballo e spettacolo - tutto è stato demandato alla Presidenza del Consiglio dei ministri. Si è parlato di una riapertura forse per il primo week end di luglio e mi auguro sia così. Le discoteche non sono locali aperti tutti i giorni, per noi perdere un fine settimana è tragico». Il sottosegretario alla Salute, Andrea Costa si era augurato che le discoteche potessero riaprire gradualmente entro i primi dieci giorni di luglio. «E poi continua Pasca - non so nemmeno quanti riapriranno con una riduzione della capienza al 50%. Anche perché ballano ovunque, nei bar, nelle piazze, negli stabilimenti balneari, senza accorgimento alcuno per la sicurezza sanitaria». In Puglia, con la capienza dimezzata avevano denunciato i gestori, l'80% delle discoteche rischia di non riaprire. «Noi siamo d'accordissimo con le regole dice - ma allora devono valere per tutti. Invece vediamo che si balla ovunque e questo non va bene. Il rischio in termini di contagio è anche maggiore perché i controlli sono minori. Noi abbiamo dei protocolli rigidi da seguire, regole serie». «Siamo i luoghi principe per accogliere in sicurezza i ragazzi», ci dice Riccardo Tarantoli, presidente Silb Firenze e consigliere nazionale del sindacato. Il suo locale, uno dei più famosi della città fiorentina, il Red Garter, in piedi dal 1962, in 16 mesi è stato aperto 45 giorni. «Abbiamo proposto dice zero riduzione di capienza per i locali all'aperto e sì alla riapertura per le discoteche invernali. Altrimenti qui tra capienza ridotta e green pass non riaprirà nessuno; già il 30% delle discoteche di tutta Italia ha consegnato le chiavi. E poi vediamo questo abusivismo incontrollato e indecente di gente che balla ovunque, ci sono migliaia di video che girano e nessuno dice niente».

Sul fronte si è mosso anche Vincenzo Grasso, presidente Silb Palermo e membro direttivo nazionale, che rileva come la fine delle restrizioni e il ritorno alla zona bianca abbiano provocato una movida selvaggia per le strade e i locali della città, senza che venga garantita la sicurezza sanitaria. «Non possiamo ancora una volta essere noi il capro espiatorio», ha detto.

Tag

[discoteche pandemia](#)

Il ritorno di Pitti emoziona la città. "Pronti a ripartire"

 lanazione.it/cronaca/pitti-covid-firenze-moda-1.6531407

PAOLA FICHERA

 **Attesa per il ritorno di Pitti Uomo a Firenze**

Attesa per il ritorno di Pitti Uomo a Firenze

Firenze, 28 giugno 2021 - Cento edizioni, cinquanta anni di storia, ne ha fatta di strada la **moda italiana a Firenze** dai tempi della Sala Bianca. Anche quest'anno è, a suo modo, speciale. **Pitti è la prima fiera interamente in presenza che si svolge in Italia.** Un appuntamento per il quale il sindaco Dario Nardella ha combattuto a lungo invocando a Roma una data certa per la ripresa in presenza delle fiere internazionali. Perché Pitti non conta solo nel mondo della moda, è il più importante segnale di ripartenza internazionale per Firenze. Sono solo tre giorni, è vero, e quest'anno il post pandemia costringe Pitti ad accontentarsi di poche centinaia di espositori di contro ai mille e cinquecento delle edizioni d'oro, quelle sì con una ricaduta economica importante sulla città. Ma non importa: Pitti è il simbolo della città che riapre i battenti al mondo. Non a caso le regole antiCovid per lo svolgimento della kermesse sono applicate nel modo più rigido. Pitti sarà la cartolina che Firenze invierà ai cinque continenti per dire: "Tornate a visitarci. Siamo aperti".

Anche se tra il dire e il fare ... la strada è lunga. Lo sanno bene gli albergatori che per questa edizione non hanno certo incassato le prenotazioni di una volta. "E' un evento importantissimo – commenta Francesco Bechi, presidente di Federalberghi Firenze - Confcommercio – è la città che riapre in un momento molto particolare. Diciamo che è un grande atto dimostrativo. Non possiamo certo dire che questa edizione abbia creato variazioni significative sui flussi. Però è un evento importantissimo sul piano della

comunicazione internazionale dove si applicano protocolli rigorosi per consentire la tenuta della manifestazione e abbattere il rischio. Su Firenze per ora mancano altri appuntamenti, speriamo di vedere presto il nuovo calendario. Diciamo che siamo moderatamente ottimisti".

E di ottimismo ne serve parecchio visto che le edizioni prepandemia di Pitti portavano al 98% l'occupazione negli alberghi cittadini. «Abbiamo scommesso su uno dei nostri punti di forza – spiega Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze – sappiamo bene che è un'edizione in tono minore, con meno di un terzo degli espositori presenti. Ci siamo impegnati tutti insieme per incentivare le presenze, dalla Camera di Commercio, al Convention Bureau, da Firenze Fiera al Centro Moda all'aeroporto e poi Comune, Regione. Ma è un investimento importante, non potevamo correre il rischio di perdere un simbolo. E tutta la città si è unita intorno a Pitti Immagine".

E di simbolo importante parla anche Stefano Rosselli presidente della sezione alberghi di Confindustria. "Sul campo abbiamo registrato un'adesione molto ridotta degli operatori, ma quello che conta è il valore simbolico della ripartenza". Quasi le stesse parole di Claudio Bianchi, presidente di Confesercenti Firenze: "Effetto minimo. Ma è un segnale importante che tutte le componenti hanno deciso di mandare all'esterno. Firenze è pronta a reinvestire su se stessa e sul mercato internazionale".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo

Le discoteche pronte a riaccendere i decibel

lanazione.it/firenze/cronaca/discoteche-1.6528015

LISA CIARDI

Conto alla rovescia verso luglio. I punti fermi sono spazi all'aperto e capienza limitata al 50%. Tanti ancora i nodi da sciogliere

di LISA CIARDI



Misurazione della

temperatura corporea all'ingresso di una discoteca

Firenze, 27 giugno 2021 - Il via libera c'è, almeno per le discoteche all'aperto in zona bianca. Ma manca ancora una data precisa, così come non si conosce, al momento, il futuro di quelle al chiuso. Dopo il parere del Cts (Comitato tecnico scientifico), anche i locali fiorentini aspettano che il governo si pronunci sulla data del 3 o 10 luglio e intanto scaldano i motori. Fra i punti fermi della riapertura: capienza massima al 50%,...

Firenze, 27 giugno 2021 - **Il via libera c'è**, almeno per le discoteche all'aperto in zona bianca. Ma manca ancora una data precisa, così come non si conosce, al momento, il futuro di quelle al chiuso. Dopo il parere del Cts (Comitato tecnico scientifico), anche i locali fiorentini aspettano che il governo si pronunci sulla data del 3 o 10 luglio e intanto scaldano i motori. Fra i punti fermi della riapertura: capienza massima al 50%, spazi esclusivamente esterni e richiesta del green pass all'ingresso, in aggiunta alle misure di misurazione della febbre e igienizzazione delle mani.

Il popolo della notte è in fermento. Ci sono i giovani della città ma anche i turisti, gli studenti italiani e stranieri. E poi ci sono i proprietari e i tanti lavoratori per tanto, troppo tempo fermi

al palo.

"I nodi da sciogliere – dice **Riccardo Tarantoli**, presidente Silb Confcommercio Firenze, il sindacato italiano locali da ballo – restano la data e la questione dei locali al chiuso. Chiediamo che si definiscano in modo chiaro: siamo l'ultima categoria a riaprire ed è giusto farlo senza tornarci sopra fra un mese. Continuare a tenere chiuso non ha senso, si favoriscono solo feste e balli abusivi". Ma quante discoteche riapriranno? "Abbiamo fatto alcune stime – continua Tarantoli – e il 30% delle discoteche e dei locali da ballo pre-Covid ha cambiato pelle o non riaprirà. Senza contare le difficoltà degli artisti che, essendo liberi professionisti, hanno avuto pochissime tutele".

"Siamo di fronte a un passo avanti importante – continua **Lapo Cantini** responsabile di Confesercenti Firenze – perché il Cts ha stabilito le condizioni per riaprire le discoteche. Come Fiepet abbiamo sempre spinto per regole e date precise: finalmente stiamo andando verso la strada giusta. Il pass limiterà un po' l'affluenza ma va detto che ormai i vaccinati sono moltissimi". "Il settore ha sofferto moltissimo – spiega **Aldo Cursa no**, presidente di [Fipe](#) Confcommercio Toscana - e occorre permettere a tutti di ripartire al più presto. Come abbiamo sempre detto è possibile farlo, indicando regole precise alle quali i gestori si sono sempre attenuti. Le discoteche sono le ultime ad essere ancora bloccate e devono avere rapidamente risposta".

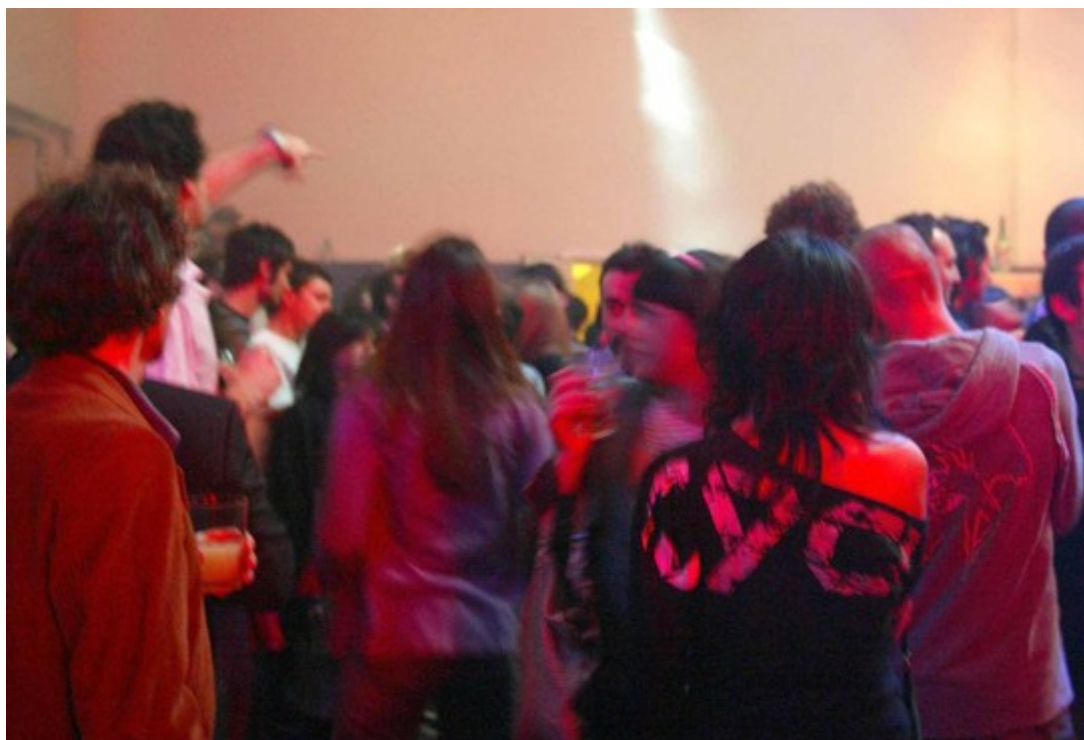
© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

"Discoteche ancora ferme, che assurdità"

 ilrestodelcarlino.it/modena/cronaca/discoteche-ancora-ferme-che-assurdita-1.6531939



Una discoteca

in una foto di repertorio

di Paolo Tomassone Potrebbe essere una notizia positiva, un primo passo importante che va nella direzione auspicata da mesi. Ma il via libera da parte del Comitato tecnico scientifico alla riapertura delle discoteche in zona bianca nasconde ancora troppe incognite che non convincono Silb-[Fipe](#), il sindacato italiano dei locali da ballo, la più importante associazione italiana di categoria che raduna il 90% delle imprese del comparto, aderente a Confcommercio. "Siamo sempre gli ultimi, gli sfrattati, gli unici a essere ancora fermi – dice il presidente provinciale Paolo Buzzega –. Non c'è una logica in tutto questo: da settimane ormai ballano ovunque in modo abusivo, dal bar alla strada, dalla spiaggia al parco. Per strada, in ogni angolo, ci sono...

di Paolo Tomassone

Potrebbe essere una notizia positiva, un primo passo importante che va nella direzione auspicata da mesi. Ma il via libera da parte del Comitato tecnico scientifico alla riapertura delle discoteche in zona bianca nasconde ancora troppe incognite che non convincono Silb-[Fipe](#), il sindacato italiano dei locali da ballo, la più importante associazione italiana di categoria che raduna il 90% delle imprese del comparto, aderente a Confcommercio. "Siamo sempre gli ultimi, gli sfrattati, gli unici a essere ancora fermi – dice il presidente provinciale Paolo Buzzega –. Non c'è una logica in tutto questo: da settimane ormai ballano ovunque in modo abusivo, dal bar alla strada, dalla spiaggia al parco. Per strada, in ogni angolo, ci sono

assembramenti di ogni tipo, ma sui locali da ballo non c'è ancora alcuna certezza". Il Cts, a dir il vero, venerdì sera si è pronunciato dando il via libera "con alcuni distinguo". Uno di questi è l'obbligo del certificato green per chi vuole accedere a una discoteca o a un locale di pubblico spettacolo nella stagione estiva. Sono previsti limiti anche per quanto riguarda il numero di ingressi che non potranno superare il 50% della capienza massima del locale "ivi incluso il personale". Continuerà a essere rilevata la temperatura degli avventori che non dovrà superare il canonico 37,5, e dovrà essere garantita la tracciabilità degli utenti. Il tutto – spiegano dal Cts – per evitare il più possibile occasioni di trasmissione del virus.

Paletti che sono ritenuti dal Silb-Fipe inutili e persecutori nei confronti della categoria. "Hanno tolto l'obbligo delle mascherine all'aperto e fatto riaprire a chiunque; solo a noi non hanno ancora comunicato una data certa sulla riapertura – continua Buzzega –. Siamo arrivati a una vera e propria persecuzione nei nostri confronti". Paradossale, secondo il presidente dell'associazione, è la situazione che si è creata in queste settimane in centro storico e nelle località turistiche. "Ci sono assembramenti in ogni angolo della città, negli ultimi venti giorni sono nati diversi comitati di cittadini che si lamentano per il continuo rumore e per i disagi di notte a causa della movida. E in giro non c'è uno straccio di controllo da parte delle forze dell'ordine. È una presa per i fondelli, non si rendono conto che noi non siamo il problema, semmai la soluzione contro la diffusione del Covid. Per accedere a un locale da ballo, infatti, le regole sono molto rigide. Lo stesso non vale per i pub, i ristoranti e i locali. Oltre un mese e mezzo fa abbiamo presentato un protocollo e non abbiamo ottenuto alcuna risposta".

A giorni è atteso il pronunciamento del Governo che, in base alle indicazioni del Comitato tecnico scientifico, dovrà stabilire la data precisa per "il via libera alle danze" che sarà con ogni probabilità il 3 o il 10 luglio. "Attendiamo le disposizioni del governo e poi valuteremo che cosa fare – aggiunge Buzzega –. Altre restrizioni non le potremo accettare, è già obbligatorio il 'green pass' non possono costringere a fare il tampone o imporre altri limiti alla capienza dei locali. No, se ci saranno altre restrizioni valuteremo di rimanere chiusi". Proprio da Modena è stato inviato alla Regione un progetto pilota – sottoscritto tra l'altro anche dall'amministrazione comunale – con proposte pratiche per consentire in tutta sicurezza di andare a ballare nei locali al chiuso. Ma da viale Aldo Moro a Bologna ancora nessun segnale. "Il silenzio della Regione è imbarazzante, non ci considerano nemmeno – insiste il presidente di Silb-Fipe –. Non capiscono che la gente in giro sta facendo dei danni seri e ormai è tutto fuori controllo, c'è l'anarchia più totale e nessuno fa niente. Ripeto, noi potremmo essere la soluzione di questo problema, ma nessuno ci considera".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

Turismo: in Lombardia 2021 partito in sofferenza, arrivi -80%

liberoquotidiano.it/news/adnkronos/27766427/turismo-in-lombardia-2021-partito-in-sofferenza-arrivi-80-.html

- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



28 giugno 2021

- a
- a
- a

Milano, 28 giu. (Adnkronos) - In Lombardia il 2020 si era chiuso con un crollo del 70% degli arrivi (-12 milioni) e del di 60% di presenze (-26 milioni), insieme a cali di fatturato sino al 90% nelle strutture ricettive, dovuti in larga misura alla forte dipendenza del settore dalla componente estera attratta dalle città, dalle occasioni di shopping, dai grandi eventi. I primi mesi del 2021 non hanno segnato un'inversione di tendenza: le misure di contenimento sanitario hanno di fatto cancellato la stagione invernale e compromesso quella primaverile. Nel quadrimestre gennaio - aprile 2021 si è registrato un crollo di circa l'80% degli arrivi rispetto al 2019.

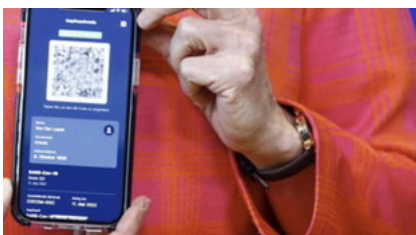
"È importante che la voce del comparto si alzi forte proprio dalla Lombardia, prima regione italiana per quota di fatturato nell'ospitalità: 15 miliardi, il 17% del totale italiano, con oltre 253 mila imprese attive nel turismo", sottolinea Confcommercio Lombardia, che con il sistema Confturismo - Federalberghi, [Fipe](#), Fto - ha preso parte all'inaugurazione della Stagione Turistica Italiana a Tremezzina, sul Lago di Como, alla presenza del Ministro del Turismo Massimo Garavaglia, del Presidente di Regione Lombardia Attilio Fontana e dell'Assessore al Turismo Lara Magoni. "Servono risposte urgenti e sostanziali per un comparto che rappresenta uno dei motori dell'economia italiana e della Lombardia, perché la stagione estiva sia finalmente quella della svolta", aggiunge.

L'attenzione è puntata quindi su questa estate. Se gli italiani hanno "voglia" di vacanza, secondo le rilevazioni di Confturismo, l'indice di fiducia dei viaggiatori nazionali è tornato agli stessi livelli di due anni fa e il 41% degli italiani ha già prenotato le vacanze. Ma grande incognita, soprattutto per la Lombardia, resta quella del turismo straniero.



Terrificante

"Era drogato, mio figlio 16enne mi ha stuprata": arrestato, la telefonata-choc di una madre alla polizia



Fate attenzione

GreenPass, la truffa che ti prosciuga il conto: allarme della polizia, cosa non devi mai aprire



Nero su bianco

"Vi invidio, ma dovete darvi una regolata": Mugello, pesantissima lettera ai genitori di Nicola



In evidenza



Il Sondaggio

Euro 2020, ci tocca il Belgio di Lukaku: preferivate il Portogallo di CR7?

[Vota](#)

Form di ricerca

[R ilroma.net/content/turismo-lombardia-2021-partito-sofferenza-arrivi-80](https://ilroma.net/content/turismo-lombardia-2021-partito-sofferenza-arrivi-80)

Milano, 28 giu. (Adnkronos) - In Lombardia il 2020 si era chiuso con un crollo del 70% degli arrivi (-12 milioni) e del di 60% di presenze (-26 milioni), insieme a cali di fatturato sino al 90% nelle strutture ricettive, dovuti in larga misura alla forte dipendenza del settore dalla componente estera attratta dalle città, dalle occasioni di shopping, dai grandi eventi. I primi mesi del 2021 non hanno segnato un'inversione di tendenza: le misure di contenimento sanitario hanno di fatto cancellato la stagione invernale e compromesso quella primaverile. Nel quadrimestre gennaio – aprile 2021 si è registrato un crollo di circa l'80% degli arrivi rispetto al 2019.

"È importante che la voce del comparto si alzi forte proprio dalla Lombardia, prima regione italiana per quota di fatturato nell'ospitalità: 15 miliardi, il 17% del totale italiano, con oltre 253 mila imprese attive nel turismo", sottolinea Confcommercio Lombardia, che con il sistema Confturismo – Federalberghi, [Fipe](#), Fto - ha preso parte all'inaugurazione della Stagione Turistica Italiana a Tremezzina, sul Lago di Como, alla presenza del Ministro del Turismo Massimo Garavaglia, del Presidente di Regione Lombardia Attilio Fontana e dell'Assessore al Turismo Lara Magoni. "Servono risposte urgenti e sostanziali per un comparto che rappresenta uno dei motori dell'economia italiana e della Lombardia, perché la stagione estiva sia finalmente quella della svolta", aggiunge.

L'attenzione è puntata quindi su questa estate. Se gli italiani hanno "voglia" di vacanza, secondo le rilevazioni di Confturismo, l'indice di fiducia dei viaggiatori nazionali è tornato agli stessi livelli di due anni fa e il 41% degli italiani ha già prenotato le vacanze. Ma grande incognita, soprattutto per la Lombardia, resta quella del turismo straniero.

Data Notizia:

28-06-2021

Ora Notizia:

17:58

Turismo: in Lombardia 2021 partito in sofferenza, arrivi -80%

T iltempo.it/adnkronos/2021/06/28/news/turismo-in-lombardia-2021-partito-in-sofferenza-arrivi--80--27766435/

- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



28 giugno 2021

- a
- a
- a

Milano, 28 giu. (Adnkronos) - In Lombardia il 2020 si era chiuso con un crollo del 70% degli arrivi (-12 milioni) e del di 60% di presenze (-26 milioni), insieme a cali di fatturato sino al 90% nelle strutture ricettive, dovuti in larga misura alla forte dipendenza del settore dalla componente estera attratta dalle città, dalle occasioni di shopping, dai grandi eventi. I primi mesi del 2021 non hanno segnato un'inversione di tendenza: le misure di contenimento sanitario hanno di fatto cancellato la stagione invernale e compromesso quella primaverile. Nel quadrimestre gennaio – aprile 2021 si è registrato un crollo di circa l'80% degli arrivi rispetto al 2019.

"È importante che la voce del comparto si alzi forte proprio dalla Lombardia, prima regione italiana per quota di fatturato nell'ospitalità: 15 miliardi, il 17% del totale italiano, con oltre 253 mila imprese attive nel turismo", sottolinea Confcommercio Lombardia, che con il sistema Confturismo – Federalberghi, [Fipe](#), Fto - ha preso parte all'inaugurazione della Stagione Turistica Italiana a Tremezzina, sul Lago di Como, alla presenza del Ministro del Turismo Massimo Garavaglia, del Presidente di Regione Lombardia Attilio Fontana e dell'Assessore al Turismo Lara Magoni. "Servono risposte urgenti e sostanziali per un comparto che rappresenta uno dei motori dell'economia italiana e della Lombardia, perché la stagione estiva sia finalmente quella della svolta", aggiunge.

L'attenzione è puntata quindi su questa estate. Se gli italiani hanno "voglia" di vacanza, secondo le rilevazioni di Confturismo, l'indice di fiducia dei viaggiatori nazionali è tornato agli stessi livelli di due anni fa e il 41% degli italiani ha già prenotato le vacanze. Ma grande incognita, soprattutto per la Lombardia, resta quella del turismo straniero.

ADNKRONOS

Turismo: in Lombardia 2021 partito in sofferenza, arrivi -80%

Di **Redazione** | 28 giu 2021

Milano, 28 giu. In Lombardia il 2021 si era chiuso con un crollo del 70% degli arrivi (-12 milioni) e del di 60% di presenze (-26 milioni), insieme a cali di fatturato sino al 90% nelle strutture ricettive, dovuti in larga misura alla forte dipendenza del settore dalla componente estera attratta dalle città, dalle occasioni di shopping, dai grandi eventi. I primi mesi del 2021 non hanno segnato un'inversione di tendenza: le misure di contenimento sanitario hanno di fatto cancellato la stagione invernale e compromesso quella primaverile. Nel quadrimestre gennaio – aprile 2021 si è registrato un crollo di circa l'80% degli arrivi rispetto al 2019.

"È importante che la voce del comparto si alzi forte proprio dalla Lombardia, prima regione italiana per quota di fatturato nell'ospitalità: 15 miliardi, il 17% del totale italiano, con oltre 253 mila imprese attive nel turismo", sottolinea Confcommercio Lombardia, che con il sistema Confturismo – Federalberghi, [Fipe](#), Fto - ha preso parte all'inaugurazione della Stagione Turistica Italiana a Tremezzina, sul Lago di Como, alla presenza del Ministro del Turismo Massimo Garavaglia, del Presidente di Regione Lombardia Attilio Fontana e dell'Assessore al Turismo Lara Magoni. "Servono risposte urgenti e sostanziali per un comparto che rappresenta uno dei motori dell'economia italiana e della Lombardia, perché la stagione estiva sia finalmente quella della svolta", aggiunge.

L'attenzione è puntata quindi su questa estate. Se gli italiani hanno "voglia" di vacanza, secondo le rilevazioni di Confturismo, l'indice di fiducia dei viaggiatori nazionali è tornato agli stessi livelli di due anni fa e il 41% degli italiani ha già prenotato le vacanze. Ma grande incognita, soprattutto per la Lombardia, resta quella del turismo straniero.

COPYRIGHT LASICILIA.IT © RIPRODUZIONE RISERVATA

Di più su questi argomenti:

ECONOMIA **SICILIA-PROVINCE**

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti** ↕

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

Più letti

GUASTI AEREI

Atterraggio d'emergenza per il Catania-Roma della Bulgarian Air Charter: "E' scoppiato un motore in volo"

A bordo c'erano 42 passeggeri tra migranti e agenti di polizia. Momenti di paura ma nessun ferito



LA POLEMICA

Vecchioni: «Guccini passerà alla storia, Fedez no»

24/06/2021

di Redazione



Dopo Medicina altre lauree saranno abilitanti: ecco quali

Domani l'approvazione del testo alla Camera, legge a fine anno

21/06/2021

di Redazione

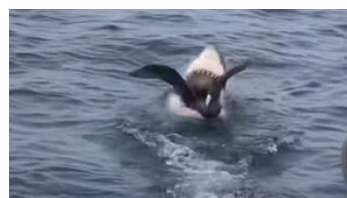


VIDEO DALLA RETE

Il momento in cui lo squalo bianco divora la sua preda

22/06/2021

di Redazione



VIP IN SICILIA

A Panarea getta l'ancora il superyacht del miliardario Lundin

Scafo in acciaio, sovrastruttura in alluminio e ponti in teak, appartiene a uno degli uomini più ricchi al mondo

24/06/2021

di Redazione



Lotto, 10eLotto e Superenalotto: le estrazioni e le quote del 22 giugno 2021

22/06/2021

di Redazione



L'INCHIESTA DELLA PROCURA DI AGRIGENTO

Girgenti Acque: tra sesso, 007, posti di lavoro e viaggi: ecco tutti i favori di Campione ai politici

Le 1500 pagine del decreto di fermo disegnano una realtà fatta di connivenze, omissioni e soprattutto la fame di lavoro di un territorio poverissimo

24/06/2021

di Mario Barresi



METEO

Caldo, la Sicilia si prepara a "friggere": bollini rossi nel weekend e da lunedì temperature in salita

Catania e Palermo le città più calde tra sabato e domenica ma la "fiammata africana" non lascerà l'isola

TURISMO: IN LOMBARDIA 2021 PARTITO IN SOFFERENZA, ARRIVI -80%



LASICILIA

ACCEDI



LASICILIA



TORNA SU

[Contatti](#) [Privacy](#) [Chi siamo](#) [Edicola](#)

Copyright © 2020 LASICILIA.IT. Domenico Sanfilippo Editore SOCIETA' PER AZIONI P.I. 03133580872 All rights reserved. Powered by [D-Share](#)

Vinitaly: una relazione di successo alla prova della “ripartenza”

[aise.it/commercio-estero/vinitaly-una-relazione-di-successo-alla-prova-della-ripartenza/162659/142](https://www.aise.it/commercio-estero/vinitaly-una-relazione-di-successo-alla-prova-della-ripartenza/162659/142)

Commercio Estero

29/06/2021 12:27



VERONA **aise** - La pandemia ha messo a dura prova la ristorazione e la sua lunga filiera. Il vino è un prodotto fondamentale nel modello italiano di ristorazione e la chiusura per lunghi mesi delle attività ha avuto un impatto pesante su tutta la produzione vitivinicola italiana ed in particolare su quella di maggior pregio. I consumi domestici, per quanto in crescita, dopo lunghi anni di flessione non hanno lontanamente compensato le perdite registrate nei consumi fuori casa testimoniando, semmai ce ne fosse bisogno, quanto la ristorazione sia importante per tante produzioni italiane e tra queste per il vino.

Si terrà domani, **30 giugno**, il webinar promosso da **Vinitaly e FIPE** con la partecipazione de “Il Corriere Vinicolo”, vuole essere un momento di confronto per immaginare nuove modalità di collaborazione tra questi due mondi finalizzate alla valorizzazione del made in Italy e al rafforzamento delle relazioni di filiera.

Produttori e ristoratori parlano di ripartenza, nuovi modelli di consumo, qualità, sostenibilità e innovazione con un occhio sempre attento alla tenuta delle imprese.

All'evento prenderanno parte **Giovanni Mantovani**, Direttore Generale Veronafiere spa; **Giancarlo Deidda**, Consigliere **Fipe** e Presidente di Fuoricas@; **Luciano Sbraga**, “Il consumatore post pandemia” (Ufficio studi- **FIPE**); **Carlo Flamini**, “Vino e Horeca: impatto della pandemia e segnali di ripresa” (Osservatorio del Vino - UIV); **Francesca Argiolas**, Cantine Argiolas; **Antonio Rallo**, Donnafugata; **Lorenzo Lisi**, Ristorante Da Pierluigi – Roma; **Nadia Pasquali**, Ristorante alla Borsa - Valeggio sul Mincio.

A moderare l'incontro sarà **Giulio Somma**, Direttore de Il Corriere Vinicolo. (**aise**)

Precedente

[Sace e Consiglio Nazionale dei Commercialisti: si rafforza la partnership per supportare al meglio le PMI italiane](#)



È ARRIVATO
IL NUOVO
SITO WEB!



*Seguici per restare
sempre al passo con
le notizie!*



@AiseStampa



@AgenziaGiornalisticaAise



@agenziaaise



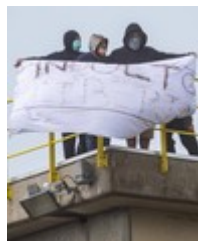
Italia nel mondo

Iscriviti per ricevere notizie aggiornate.

Discoteche in crisi nera Fateci lavorare

ilgiorno.it/milano/cronaca/discoteche-in-criisi-nera-fateci-lavorare-1.6534271

MAURIZIO



Maurizio Pasca* □ unica categoria che ha ricevuto questo trattamento 'speciale' con mancanza di attenzione, di sostegni, di aiuti economici, di prospettive di ripartenza certe sono state le discoteche. Ciò nonostante abbiamo dato prova di essere una categoria imprenditoriale che rispetta le leggi, aperta al dialogo con le Istituzioni e la politica, e che con dignità e sofferenza ha subito i vari lockdown, il secondo quello...

Maurizio

Pasca*

□ unica categoria che ha ricevuto questo trattamento 'speciale' con mancanza di attenzione, di sostegni, di aiuti economici, di prospettive di ripartenza certe sono state le discoteche. Ciò nonostante abbiamo dato prova di essere una categoria imprenditoriale che rispetta le leggi, aperta al dialogo con le Istituzioni e la politica, e che con dignità e sofferenza ha subito i vari lockdown, il secondo quello del 16 agosto 2020, senza alcun preavviso e con ingentissimi danni (contratti sottoscritti e anticipi da pagare).

Abbiamo lavorato da ottobre giorno e notte per elaborare un protocollo scientifico sottoscritto da tre professori universitari di fama nazionale ed internazionale (Antonio Locascio, Pierluigi Lopalco e Matteo Bassetti) che potesse scongiurare qualsiasi rischio con la creazione di aree Covid free nei locali. Abbiamo elaborato due ipotesi di test pilota a Milano e a Gallipoli, approvati rispettivamente dal sindaco Sala e dal presidente Emiliano e inviati il 27 maggio al ministro Speranza per la relativa approvazione senza peraltro ricevere nessun riscontro.

Abbiamo riscritto il protocollo di sicurezza adattandolo al Green Pass, anche per essere modello di riferimento per altre attività. Abbiamo avuto il parere favorevole dal Generale Figliuolo per vaccinare davanti ai nostri locali gratuitamente e a nostre spese ogni under 30. Abbiamo stretto i denti per tutto quest'inverno, senza intascare un solo euro, nella attesa che l'estate portasse certezze e ripresa delle attività e di condizioni migliori.

La gran parte della politica trasversalmente ha apprezzato le nostre iniziative, ma questo non è valso a nulla. E il pregiudizio e il disinteresse totali nei nostri confronti non hanno portato né all'ascolto, né ad un incontro ignorando la disperazione degli oltre 3mila imprenditori e dei 100mila lavoratori dipendenti che contribuiscono al divertimento nei luoghi di vacanza e nelle città. E questo mentre in altri luoghi si balla illegalmente. Facciamo l'ultimo appello al Governo e alla politica: fateci aprire o sarete responsabili della distruzione di un intero settore.

*Presidente Silb-[Fipe](#)

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

RIAPERTURA DELLE DISCOTECHES: SOLO CON SPAZIO ALL'APERTO, CAPIENZA RIDOTTA DEL 50% E GREEN PASS

CORONAVIRUS

Riapertura delle discoteche: solo con spazio all'aperto, capienza ridotta del 50% e green pass

29 Giugno 2021



L'industria del ballo, l'unica che non ha ancora riaperto nell'Italia ormai tutta bianca, torna ad alzare la voce in vista del Consiglio dei ministri in programma nelle prossime ore, affidandosi alle capacità di mediazione del premier Mario Draghi e chiedendo una data certa nella quale poter riprendere l'attività: «il governo ponga fine a questa ingiustizia». All'ordine del giorno del Cdm la questione principale è il **decreto sul blocco dei licenziamenti selettivo**, lo **stop al cashback** e i rinvii delle tasse, ma diverse fonti di governo sottolineano che la questione delle discoteche verrà comunque affrontata. Anche perché gli elementi per decidere ci sono tutti.

Le indicazioni del Comitato tecnico scientifico sono arrivate già venerdì scorso, con gli esperti che hanno dato il via libera alla riapertura sottolineando comunque la necessità che i clienti siano «resi consapevoli che tali attività sono tra quelle a maggior rischio di assembramento e trasmissione del Covid» e, dunque, «è necessario adottare comportamenti responsabili», anche alla luce della diffusione della variante Delta e del fatto che a frequentare le discoteche sono i più giovani, che sono anche la categoria che al momento conta meno vaccinati. Proprio per questi motivi il Cts ha fissato una serie di paletti: **potranno aprire solo le discoteche che hanno uno spazio all'aperto**, l'ingresso sarà consentito solo a chi è in possesso di una delle **tre certificazioni del green pass** - certificato di vaccinazione, di avvenuta guarigione o tampone negativo effettuato nelle 48 ore precedenti - **la capienza massima sarà ridotta al 50%**, compreso il personale dipendente, chiunque ha una temperatura superiore a 37,5 non potrà entrare, dovranno essere conservati i dati dei clienti per garantire il tracciamento.

E il ministro della Salute Roberto Speranza ha già fatto sapere nei giorni scorsi che il governo si atterrà a queste indicazioni: «abbiamo deciso in queste settimane di farci guidare sempre dalla scienza, dai nostri tecnici e dai nostri scienziati che ogni giorno si confrontano». La discussione sarà dunque incentrata su due punti: la data per la riapertura e la richiesta dei gestori di poter riaprire anche i locali al chiuso, anche se su questo c'è già il no dell'ala più rigorista del governo. Sul primo punto, la Lega e il centrodestra spingeranno affinché le riaperture scattino dal 3 luglio, vale a dire dal prossimo fine settimana, che è anche la posizione espressa dal sottosegretario alla Salute Andrea Costa. L'altra data sul tavolo è il fine settimana successivo, il 10 luglio. I gestori delle discoteche, sottolinea il ministro del Turismo Massimo Garavaglia, «sono gli unici operatori ancora in attesa di poter riaprire gli impianti. una circostanza che, mi auguro,

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

RIAPERTURA DELLE DISCOTECHE: SOLO CON SPAZIO ALL'APERTO, CAPIENZA RIDOTTA DEL 50% E GREEN PASS

venga superata il prima possibile e in sicurezza». Concetti ripetuti dal Silb-[Fiipe](#), il sindacato dei locali da ballo, che parla apertamente di «ingiustizia».

Gli italiani, dice il presidente Maurizio Pasca, «ormai ballano dappertutto tranne nei locali nati per ballare, un'ipocrisia bella e buona alla quale il governo ha il dovere di porre fine immediatamente». Una data certa è dunque un imperativo, è la posizione di Pasca, anche per garantire la sicurezza e il rispetto dei protocolli sanitari, cosa che non avviene nelle piazze e nelle spiagge, dove «tutto è abusivismo, senza regole né controlli». «Sappiamo che nel governo ci sono diverse sensibilità - conclude - siamo fiduciosi della capacità di mediazione politica di Draghi ed è ora che le resistenze ingiustificate vengano superate, non c'è più tempo da perdere».

© Riproduzione riservata

TAG: **coronavirus**



“I percorsi del gusto” a Messina, tra talenti, idee e imprenditoria

[GDS messina.gazzettadelsud.it/articoli/cultura/2021/06/29/i-percorsi-del-gusto-a-messina-tra-talenti-idee-e-imprenditoria-6c154e96-569a-4b52-9a99-c9db0c2a4f2a/](https://www.messina.gazzettadelsud.it/articoli/cultura/2021/06/29/i-percorsi-del-gusto-a-messina-tra-talenti-idee-e-imprenditoria-6c154e96-569a-4b52-9a99-c9db0c2a4f2a/)

Un importante e intenso confronto sul ruolo dei pubblici esercizi nell'economia di un territorio come quello messinese e le prospettive di sviluppo in chiave economica, turistica e culturale. Un focus sulle eccellenze enogastronomiche della nostra terra, potenziale volano di ricchezza, ma solo con una strategia capace di mettere insieme energie e idee. Il ruolo delle istituzioni che devono avere il coraggio di scommettere e tenere le redini. E poi il gusto, i sapori, la musica. Tutto questo in un'unica serata che ha avuto come location la chiesa di **Santa Maria Alemanna**. Sono stati questi gli ingredienti del primo appuntamento con “**I percorsi del gusto**”, promosso nell'ambito della kermesse “**Alemanna. Storie di cultura**”. In questo ambizioso cartellone di eventi realizzati dal centro multisperimentale **Progetto Suono**, spazio alla cultura intesa come esperienza da condividere attraverso il gusto. Perché cultura è anche questo: capacità di andare oltre gli schemi canonici e di guardare verso tutto ciò che può creare interesse, curiosità, socialità.

«Diamo voce all'eccellenza enogastronomica della nostra terra. La scommessa che portiamo avanti è quella delle sinergie e speriamo di riuscire sempre più realtà del nostro territorio» ha commentato **Maria Elena Di Blasi** di Progetto Suono.

Un evento nato grazie alla collaborazione con **Confcommercio Messina**. Il presidente **Carmelo Picciotto** ha voluto sottolineare l'importanza dei pubblici esercizi: «Possiamo dare un segnale forte e questo settore può avere un futuro solo se riesce a modificare la sua prospettiva. Occasioni come queste ci danno la possibilità di proiettarci in un futuro in cui possiamo e dobbiamo essere uniti e protagonisti».

Al centro i prodotti **made in Sicily**: i salumi del Salumificio Lipari di Gibellina (TP) e i vini della Tenuta Gorghi Tondi di Mazara del Vallo (TP). Ma anche l'esperienza e la testimonianza di **Marcello Startari**, ristoratore e titolare del ristorante Bellavista di Messina. Ad aprire la serata la tavola rotonda “**Fucina delle emozioni**”, promossa da **Fipe Confcommercio**. Un momento di confronto a cui hanno preso parte **Carmelo Picciotto**, Presidente **Fipe** Messina e Confcommercio Messina, **Dafne Musolino**, assessore comunale alle Attività Produttive, **Enzo Caruso**, Assessore alla Cultura, **Paola Sabella**, Segretaria generale Camera di Commercio Messina.

L'assessore **Dafne Musolino** ha spiegato l'impegno del Comune di Messina: «Saremmo capaci di fare qualunque cosa, ma le tante eccellenze di questa terra vivono singolarmente le loro esperienze senza fare rete. Il compito che ci siamo prefissati fin dal nostro insediamento e che stiamo condividendo con Camera di Commercio e Confcommercio è

questo: fare rete. Le istituzioni messinesi stanno camminando insieme per offrire a tutti l'occasione di scoprire e degustare quelle che sono le nostre eccellenze per promuoverci anche fuori dal nostro territorio».

Impegno, idee e progetti, ma anche gusto e divertimento con la degustazione dei prodotti tipici della provincia di Trapani e poi la musica del cantautore messinese **Tony Canto** che ha acceso con la sua chitarra e la sua voce la Chiesa di Santa Maria Alemanna. E' tornato a suonare nella sua città, ma tra un mese uscirà il suo prossimo album che gli ha regalato una seconda casa artistica in Brasile: «Ho scoperto che la cultura brasiliana è molto simile a quella della Sicilia». Un viaggio artistico che lo ha portato a duettare con grandi artisti brasiliani.

© Riproduzione riservata

TAG: **chiesa santa maria alenamma, messina**

Contribuisci alla notizia:

- [invia](#)
[foto o video](#)
- [scrivi](#)
[alla redazione](#)

* Campi obbligatori

Immagine non superiore a 5Mb (Formati permessi: JPG, JPEG, PNG)

Video non superiore a 10Mb (Formati permessi: MP4, MOV, M4V)

Altre notizie





Discoteche, il sottosegretario Costa punta al 10 luglio: "Riaprirle col 'Green Pass' per arginare eventi autogestiti"

[sv savonaneWS.it/2021/06/29/sommario/albisolese/leggi-notizia/argomenti/attualit/articolo/discoteche-il-sottosegretario-costa-punta-al-10-luglio-riaprirle-col-green-pass-per-arginare-ev.html](https://www.savonaneWS.it/2021/06/29/sommario/albisolese/leggi-notizia/argomenti/attualit/articolo/discoteche-il-sottosegretario-costa-punta-al-10-luglio-riaprirle-col-green-pass-per-arginare-ev.html)

June 29, 2021



Da sinistra: Fabrizio Fasciolo (presidente Silb Liguria), il sottosegretario Andrea Costa, Ettore Bocciardo (Silb Genova) ed Emilio Pallanca (Silb Spezia)

Oltre 3mila attività in tutta Italia, più di 100mila occupati e un fatturato superiore ai 2 miliardi di euro. Eppure per le discoteche non vi è ancora una data certa per la riapertura come locali da ballo e non solo come una sorta di bar con musica.

Fetta non trascurabile dell'economia italiana, questo tipo di imprese assume un ruolo particolarmente importante nella nostra Liguria anche per l'offerta turistica che sono in grado di creare. E di questo hanno parlato nel pomeriggio di ieri, lunedì 28 giugno, i rappresentanti di [Fipe](#)-Silb Liguria Fabrizio Fasciolo, Ettore Bocciardo ed Emilio Pallanca col sottosegretario alla Salute Andrea Costa.

Obiettivo: confrontarsi per far sentire ancora una volta la voce del settore e avere una data certa per ripartire a pieno servizio.

"Le discoteche rappresentano un vero e proprio settore produttivo del nostro Paese - ha detto Costa stamani da Savona, dove ha proseguito i suoi incontri in provincia con la presentazione del candidato Versace per le comunali di Savona - Credo che come gli altri comparti abbiano bisogno di una data per poter pianificare e organizzare una riapertura".

Novità potrebbero arrivare però non prima di giovedì 1 luglio, quando il Governo potrebbe trasformare in un atto formale le indicazioni del Cts, il quale *"si è espresso indicando i criteri per una progressiva e graduale riapertura in sicurezza"* dando dato l'ok per la "zona bianca" ma solo all'aperto e con determinati paletti: *"Ora il Governo deve dire una data - ribadisce Costa - e mi auguro che questa arrivi il prima possibile, magari entro il 10 luglio"*.

Criteri di sicurezza non solo all'accesso, tra cui l'esibizione del certificato europeo di "immunità", ma anche all'interno sono la garanzia che Silb ha fornito già dagli scorsi incontri coi rappresentanti dell'esecutivo.

Non solo una boccata d'ossigeno per gli imprenditori, i lavoratori del settore e tutto l'indotto. Una riapertura, secondo l'esponente di Liguria Popolare, *"con tutti i criteri stabiliti e in sicurezza, penso possa servire ad arginare tutto quello che sta succedendo nelle nostre piazze e nelle nostre città dove spesso assistiamo a fenomeni di manifestazioni autogestite con musica. Se parliamo di discoteche col Green Pass parliamo di luoghi dov'è facile un tracciamento, un monitoraggio è un controllo"*.

Un tasto su cui il dito di Silb preme da tempo: *"Le discoteche fanno gli american bar e gli american bar fanno le discoteche. Oramai tenere chiusi i locali ufficiali è un atto di pura ipocrisia, tutti stanno vedendo cosa succede in Italia"* chiosa il numero uno del sindacato savonese e ligure Fasciolo.



Watch Video At:

<https://youtu.be/IC5SyzXLw8g>



Mattia Pastorino