

## Sommaro

N.	Data	Pag	Testata	Articolo	Argomento	
1	30/04/2021	74	LARGOCONSUMO	UNA CRISI DESTINATA A CAMBIARE L'HORECA	FIPE STAMPA	1
2	30/04/2021	77	LARGOCONSUMO	COMUNICAZIONE RICEVUTA DA FIPE	FIPE STAMPA	2
3	30/04/2021	4	MIXER	I PUBBLICI ESERCIZI: ORGOGLIO E PREGIUDIZIO	FIPE STAMPA	3
4	30/04/2021	16	MIXER	UN IMPEGNO CONCRETO CONTRO LE DISPARITÀ DI GENERE	FIPE STAMPA	4
5	30/04/2021	18,...	MIXER	I PRIMI NUMERI SULLE CHIUSURE DI ATTIVITÀ	FIPE STAMPA	5
6	30/04/2021	84,...	MIXER	LE PAROLE NUOVE DA CONOSCERE ED APPROFONDIRE	FIPE STAMPA	7
7	30/04/2021	94	MIXER	NUOVI CORSI PER LA RIPARTENZA	FIPE STAMPA	9
8	01/05/2021	13	IL SOLE 24 ORE	AGRITURISMI, PIENO DI PRENOTAZIONI MA PESANO LE RESTRIZIONI	FIPE STAMPA	10
9	01/05/2021	5	CORRIERE DELLA SERA	CONFCOMMERCIO: "CAFFÈ AL BANCO, IL NO È UN ATTACCO AL NOSTRO MODELLO"	FIPE STAMPA	11
10	01/05/2021	1,8	CORRIERE FIORENTINO	FONDAZIONE CRF SCEGLIE GLI IMPRENDITORI	FIPE STAMPA	12
11	01/05/2021	16	LA SICILIA	FIPE-INTESA SANPAOLO: AIUTI A RISTORANTI E TURISMO	FIPE STAMPA	14
12	01/05/2021	11	L'ECO DI BERGAMO	INTESA SANPAOLO ACCORDO PER SOSTEGNO ALLE IMPRESE FIPE	FIPE STAMPA	15
13	01/05/2021	17	L'ECO DI BERGAMO	SERVIZIO AL BANCO NEGATO I BARISTI: MISURA PUNITIVA	FIPE STAMPA	16
14	01/05/2021	4	CORRIERE DELL'UMBRIA	ACCORDO TRA INTESA SANPAOLO E FIPE PER SOSTENERE AZIENDE DI RISTORAZIONE, INTRATTENIMENTO E TURISMO	FIPE STAMPA	17
15	01/05/2021	3	IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA	NUOVI STRUMENTI DI SOSTEGNO PER FAR FRONTE ALLA SITUAZIONE EMERGENZIALE	FIPE STAMPA	18
16	01/05/2021	6	IL MATTINO DI PADOVA	"È ASSURDO VIETARE IL CAFFÈ AL BANCO UN ALTRO GRAVE DANNO PER BAR E LOCALI"	FIPE STAMPA	19
17	01/05/2021	11	LA REPUBBLICA ROMA	APERTI PARCHI E RISTORANTI MA NIENTE FESTE	FIPE STAMPA	20
18	03/05/2021	43	IL MESSAGGERO	RISTORATORI DELUSI: "BOOM DI DISDETTE PER IL MALTEMPO"	FIPE STAMPA	21
19	03/05/2021	1,3	QN	PROVA D'ESTATE, MA I CONTI NON TORNANO	FIPE STAMPA	23
20	03/05/2021	1,8	IL SECOLO XIX	VACCINI, IL BALZO DELLA LIGURIA TOTI: CONSENTIRE IL CAFFÈ AL BANCO	FIPE STAMPA	25
21	03/05/2021	10	CORRIERE DI NOVARA	CAFFÈ VIETATO AL BANCONE, "PARADOSSO INCOMPRESIBILE"	FIPE STAMPA	26
22	03/05/2021	11	ECO DI BIELLA	ACCORDO TRA INTESA SANPAOLO E FIPE PER LE IMPRESE DI RISTORAZIONE E TURISMO	FIPE STAMPA	27
23	03/05/2021	27	LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO	GIÀ PARTITO IL TESSERAMENTO CACCIA ALLO SCONTO "SUPER"	FIPE STAMPA	28
24	03/05/2021	48	LA STAMPA (SAVONA)	LIGURIA, GIÀ 200 MILA PERSONE HANNO FINITO IL CICLO VACCINALE	FIPE STAMPA	29
25	04/05/2021	1,2	IL GIORNALE MILANO	RABBIA DEI RISTORATORI «MAI PIÙ CHIUSURE»	FIPE STAMPA	30
26	04/05/2021	13	IL MONFERRATO	RISTORAZIONE E TURISMO: LE RISORSE PER AZIENDE CASALE MONFERRATO	FIPE STAMPA	32
27	04/05/2021	2	ROMA	SALVINI NON MOLLA: "RIAPERTURE, VIA IL COPRIFUOCO"	FIPE STAMPA	33
28	05/05/2021	10	IL MESSAGGERO	PROROGA IMU E NIENTE TASSA TAVOLINI PER I RISTORATORI SALTA IL CANONE RAI	FIPE STAMPA	34
29	05/05/2021	9	ITALIA OGGI	CHI LE SUONA A MARIO DRAGHI	FIPE STAMPA	36
30	05/05/2021	9	IL MATTINO	PROROGA IMU E NIENTE TASSA TAVOLINI PER I RISTORATORI SALTA IL CANONE RAI	FIPE STAMPA	38
31	05/05/2021	6	IL GAZZETTINO	PROROGA IMU E NIENTE TASSA TAVOLINI PER I RISTORATORI SALTA IL CANONE RAI	FIPE STAMPA	39
32	05/05/2021	3	LA REPUBBLICA ROMA	RISTORANTI, UNA RIPRESA LENTA "UTILIZZABILE SOLO 1 COPERTO SU 4 BENE LE TRATTORIE DI QUALITÀ"	FIPE STAMPA	40
33	06/05/2021	22	LA BISALTA	NUOVI STRUMENTI DI SOSTEGNO PER FAR FRONTE ALLA SITUAZIONE EMERGENZIALE	FIPE STAMPA	41
34	06/05/2021	112...	MILLIONAIRE	DELIVERY COMODITÀ PER TUTTI, BUSINESS PER MOLTI NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE E DELLE PERSONE	FIPE STAMPA	42
35	07/05/2021	6	LA NAZIONE FIRENZE	IL COPRIFUOCO ALLE 23 NON BASTA "CAMBIA POCO, SI CENA CON L'ANSIA"	FIPE STAMPA	48
36	07/05/2021	31	MONDO PADANO	"RIAPRANO ANCHE BAR E RISTORANTI AL CHIUSO"	FIPE STAMPA	50
37	09/05/2021	3	CORRIERE FIORENTINO	AUTORIZZATA LA FESTA DEI NO COPRIFUOCO ESANTA CROCE DIVENTA UNA DISCOTECA	FIPE STAMPA	51
38	09/05/2021	9	LA NAZIONE FIRENZE	CENE ALL'APERTO, LA REGIONE DETTA LE REGOLE	FIPE STAMPA	52
39	09/05/2021	3	BARGIORNALE	ABBIATE CURA VOSTRI OSPITI	FIPE STAMPA	53
40	09/05/2021	5	CORRIERE DI RIETI	ACCORDO INTESA SANPAOLO-FIPE SU SOSTEGNI A IMPRESE E FAMIGLIE	FIPE STAMPA	54
41	09/05/2021	32	RISTORANDO	EDENRED: UN SOSTEGNO A LAVORATORI E COMMERCIO	FIPE STAMPA	55
42	11/05/2021	3	IL MESSAGGERO	COPRIFUOCO, DUE ORE IN PIÙ VALGONO 2 MILIARDI AL MESE	FIPE STAMPA	56
43	11/05/2021	7	QN	"BASTA TIRA E MOLLA, I LOCALI HANNO GIÀ PAGATO TOGLIAMO IL COPRIFUOCO"	FIPE STAMPA	59
44	11/05/2021	7	IL MATTINO	COPRIFUOCO, QUELLE DUE ORE IN PIÙ VALGONO FINO A 60 MILIONI AL GIORNO	FIPE STAMPA	60
45	11/05/2021	5	IL GAZZETTINO	COPRIFUOCO, DUE ORE IN PIÙ VALGONO 60 MILIONI AL GIORNO	FIPE STAMPA	61
46	11/05/2021	9	IL MATTINO DI PADOVA	LE DISCOTECHE CHIUSE DA 15 MESI «FATECI APRIRE COME RISTORANTI»	FIPE STAMPA	62
47	11/05/2021	4	LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO	LA RIAPERTURA C'È MA LA CRISI RESTA	FIPE STAMPA	63
48	11/05/2021	27	LA PIAZZA GRANDE	NUOVI STRUMENTI DI SOSTEGNO PER FAR FRONTE ALLA SITUAZIONE EMERGENZIALE	FIPE STAMPA	64
49	12/05/2021	3	ITALIA OGGI	COPRIFUOCO, PD COL CERINO IN MANO	FIPE STAMPA	65
50	12/05/2021	3	QN	LE CIFRE DEI LOCALI. TOGLIERE LE RESTRIZIONI VALE 3,5 MILIARDI AL MESE	FIPE STAMPA	67
51	12/05/2021	9	LA NAZIONE FIRENZE	RISTORANTI CHOC, IN CITTÀ RECORD DI CHIUSURE	FIPE STAMPA	68
52	12/05/2021	3	CORRIERE DELL'UMBRIA	COPRIFUOCO, PRESSING SUL GOVERNO	FIPE STAMPA	69
53	12/05/2021	3	METRO MILANO	IL VIRUS FA STRAGE NELLA RISTORAZIONE	FIPE STAMPA	70
54	13/05/2021	18	IL SOLE 24 ORE	RISTORAZIONE, PESANTI RITARDI PER IL BONUS BELLANOVA	FIPE STAMPA	71
55	13/05/2021	2,3	LA REPUBBLICA FIRENZE	TRAFFICO, CASE E LAVORO AI GIOVANI LE IDEE PER IL FUTURO	FIPE STAMPA	72
56	14/05/2021	19	IL GIORNALE	KLUGMANN: «IN CUCINA NON C'È PARITÀ»	FIPE STAMPA	73
57	14/05/2021	3	LIBERO	"IRREPERIBILE PIÙ DEL 50% DEL PERSONALE"	FIPE STAMPA	74
58	14/05/2021	1,9	CORRIERE FIORENTINO	IL BIS DI MANSI IL CENTRO DI FIRENZE PER LA MODA CONFERMA LA SUA PRESIDENTE	FIPE STAMPA	75
59	14/05/2021	12	LA NAZIONE FIRENZE	CENTRO PER LA MODA MANSI RESTA PRESIDENTE	FIPE STAMPA	76
60	14/05/2021	13	IL TIRRENO	CENTRO PER LA MODA MANSI CONFERMATA ALLA PRESIDENZA	FIPE STAMPA	77
61	14/05/2021	72,...	CUCINA&VINI	RISTORANTI DEL LAZIO, QUALITÀ CONTEMPORANEA	FIPE STAMPA	78
62	14/05/2021	25	IL PICCOLO	DALLA PREFETTURA SÌ AI GAZEBO PER I RISTORANTI	FIPE STAMPA	84
63	15/05/2021	1,1...	IL SOLE 24 ORE	L'INDUSTRIA DEI MATRIMONI RIPARTE: 30MILA EVENTI PER 100MILA OCCUPATI	FIPE STAMPA	85
64	15/05/2021	5	IL MESSAGGERO	ORMAI TUTTI IN GIALLO VIA LA QUARANTENA PER CHI VIENE DALLA UE	FIPE STAMPA	87
65	15/05/2021	4	LA NAZIONE LA SPEZIA	SERVIZIO AL TAVOLO ANCHE AL CHIUSO "UN IMPORTANTE PASSO IN AVANTI"	FIPE STAMPA	89
66	15/05/2021	7	ROMA	LOCALI AL CHIUSO, PROBABILE SÌ ENTRO INIZIO GIUGNO	FIPE STAMPA	90
67	16/05/2021	20,...	ITALIA A TAVOLA	I NUOVI SCENARI DELLA RISTORAZIONE UNA FOTOGRAFIA ATTUALIZZATA	FIPE STAMPA	91
68	16/05/2021	70,...	ITALIA A TAVOLA	RIAPRIRE. INCONTRO FRA TRADIZIONE E NUOVE ESIGENZE DI MERCATO, MA SEMPRE CON ONESTÀ	FIPE STAMPA	99
69	17/05/2021	13	IL FATTO QUOTIDIANO	BONUS RISTORAZIONE LA MISURA FLOP DI BELLANOVA: 1 IMPRENDITORE SU 4 NON HA PRESO UN CENTESIMO	FIPE STAMPA	101
70	18/05/2021	37	IL MESSAGGERO	«BENE IL COPRIFUOCO ALLE 23 MA TAVOLI DENTRO DA SUBITO»	FIPE STAMPA	102

71	18/05/2021	5	QN	BAR E RISTORANTI, OK ANCHE AL CHIUSO CENTRI COMMERCIALI APERTI SEMPRE	FIPE STAMPA	104
72	19/05/2021	18	IL SOLE 24 ORE	FIPE: EMERGENZA LAVORO, PERSI 514MILA POSTI	FIPE STAMPA	105
73	19/05/2021	36	CORRIERE DELLA SERA	BAR ERISTORANTI: PERSI 500 MILA POSTI DI LAVORO	FIPE STAMPA	106
74	19/05/2021	2,3	LA STAMPA	VIA ALLE RIAPERTURE "PRENOTATE LE FERIE IN BASE AL VACCINO"	FIPE STAMPA	107
75	19/05/2021	5	LA STAMPA	LO SCUDO ANTI-CRISI	FIPE STAMPA	109
76	19/05/2021	7	IL GIORNALE	PRONTO IL SOSTEGNI BIS: ARRIVANO RISTORI AD HOC A DISCOTECHE E SALE GIOCO	FIPE STAMPA	112
77	19/05/2021	4	IL FATTO QUOTIDIANO	IL CORONAVIRUS HA UCCISO OLTRE 22 MILA RISTORANTI	FIPE STAMPA	113
78	19/05/2021	6	AVVENIRE	UN COPRIFUOCO CHE VALE 1,5 MILIARDI. PERSI 514MILA POSTI NEI LOCALI	FIPE STAMPA	114
79	19/05/2021	6	IL MESSAGGERO	BAR E RISTORANTI, GIÀ 22.000 CHIUSURE E PERSI OLTRE MEZZO MILIONE DI POSTI	FIPE STAMPA	115
80	19/05/2021	10	ITALIA OGGI	TURISMO: CACCIA ALLO STAGIONALE	FIPE STAMPA	116
81	19/05/2021	37	ITALIA OGGI	COVID, L'INDICE RT VA IN PENSIONE	FIPE STAMPA	118
82	19/05/2021	6	LA PROVINCIA DI CREMONA	BAR E RISTORANTI «IN FUMO 514 MILA POSTI»	FIPE STAMPA	121
83	19/05/2021	4	LA PREALPINA	BAR E RISTORANTI, PERSI 514MILA POSTI	FIPE STAMPA	122
84	19/05/2021	1,2	LA NAZIONE FIRENZE	"BASTA LIMITI, IL VIRUS NON HA ORARI"	FIPE STAMPA	124
85	19/05/2021	2	LA NAZIONE FIRENZE	COPRIFUOCO, L'ORA IN PIÙ CHE SALVA LA CENA "MA NON SI PUÒ ASPETTARE: VIA TUTTI I LIMITI"	FIPE STAMPA	126
86	19/05/2021	6	LA SICILIA	"BAR E RISTORANTI: 514MILA POSTI PERDUTI E CHIUSE 22MILA IMPRESE"	FIPE STAMPA	128
87	19/05/2021	36	IL CITTADINO DI LODI	IDEA GREEN PASS PER ANDARE IN DISCOTECA RISTORAZIONE, "MORIA" DI 22MILA ATTIVITÀ	FIPE STAMPA	129
88	19/05/2021	2,3	L'ECO DI BERGAMO	NEL SETTORE BAR-RISTORANTI PERSI 514 MILA POSTI	FIPE STAMPA	130
89	19/05/2021	7	IL TIRRENO	IN DISCOTECA CON IL CERTIFICATO	FIPE STAMPA	131
90	19/05/2021	2	ALTOADIGE	«BAR E RISTORANTI, PERSI 500MILA POSTI»	FIPE STAMPA	133
91	19/05/2021	9	BRESCIAOGGI	I RISTORATORI "PERSI OLTRE 500MILA POSTI DI LAVORO"	FIPE STAMPA	134
92	19/05/2021	3	CORRIERE DI RIETI	IL MINISTRO GIORGETTI: "GREEN PASS PER RIAPRIRE LE SALE DA BALLO"	FIPE STAMPA	135
93	19/05/2021	2,8	DAILY NET	INCARICHI YAM112003 SI È AGGIUDICATA LA GARA PER LA NUOVA CAMPAGNA DI FIPE-CONFCOMMERCIO	FIPE STAMPA	136
94	19/05/2021	10	GAZZETTA DI REGGIO	IN DISCOTECA CON IL CERTIFICATO	FIPE STAMPA	137
95	19/05/2021	13	IL GIORNALE DEL PIEMONTE E DELLA LIGURIA	"CHIEDIAMO DI ANTICIPARE LE RIAPERTURE DI 2 SETTIMANE"	FIPE STAMPA	139
96	19/05/2021	12	IL GIORNALE DI BRESCIA	TRACOLLO DEL FATTURATO E CHIUSE 22.250 ATTIVITÀ	FIPE STAMPA	141
97	19/05/2021	2	IL MATTINO DI PADOVA	VIA ALLE RIAPERTURE IN TUTT'ITALIA "VACANZE IN BASE AL VACCINO"	FIPE STAMPA	142
98	19/05/2021	4,5	L'ALTRA VOCE DELL'ITALIA	TASSO DI POSITIVITÀ IN PICCHIATA ALL'1,7%. AIFA: "GLI ANTICORPI DURANO OTTO MESI"	FIPE STAMPA	144
99	19/05/2021	10	L'ALTRA VOCE DELL'ITALIA	DISCOTECHE: GIORGETTI APRE A GREEN PASS	FIPE STAMPA	146
100	19/05/2021	10	LA NUOVA FERRARA	IN DISCOTECA CON IL CERTIFICATO SOSTEGNI A FORFAIT	FIPE STAMPA	147
101	19/05/2021	4	LA NUOVA SARDEGNA	BAR E RISTORANTI, PERSI 514MILA POSTI	FIPE STAMPA	149
102	19/05/2021	3	LA PROVINCIA BIELLA	I RISTORATORI BIELLESI NON SI ARRENDONO ALLA PANDEMIA IN POCHI GIORNI RIAPERTI OTTO ESERCIZI CHIUSI DA TEMPO	FIPE STAMPA	150
103	19/05/2021	2	LA PROVINCIA DI COMO	CROLLO DEL FATTURATO, BAR E RISTORANTI A PEZZI PERSI 514MILA POSTI, "I RISTORI SONO INUTILI"	FIPE STAMPA	151
104	19/05/2021	4	LA PROVINCIA PAVESE	VIA ALLE RIAPERTURE IN TUTT'ITALIA "VACANZE IN BASE AL VACCINO"	FIPE STAMPA	152
105	19/05/2021	3	LA REPUBBLICA ROMA	I RISTORANTI: "BRINDISI ALL'ORA IN PIÙ VALE IL DOPPIO TURNO E 10% D'INCASSO"	FIPE STAMPA	153
106	19/05/2021	4	PUBBLICOM NOW	FIPE- E LE AZIENDE DELL'HO.RE.CA. PROMUOVONO IL RITORNO ALLA NORMALITÀ ATTRAVERSO #ILSOLITO	FIPE STAMPA	155
107	19/05/2021	21	TOUCH POINT TODAY	YAM112003 FIRMA PER FIPE-CONFCOMMERCIO LA CAMPAGNA VIDEO #ILSOLITO	FIPE STAMPA	156
108	20/05/2021	6	CORRIERE DELLA SERA	ORE 22: TAVOLI PIENI EDOPPI TURNI IBRINDISI AL FUNERALE DEL COPRIFUOCO	FIPE STAMPA	157
109	20/05/2021	1,2...	IL SECOLO XIX	BAR E RISTORANTI CHIUSI: SPARITE IN UN ANNO MILLE IMPRESE LIGURI	FIPE STAMPA	159
110	20/05/2021	5	LA NAZIONE FIRENZE	SINERGIE TRA LOCALI E IL SUSHI SI VENDE IN PASTICCERIA	FIPE STAMPA	160
111	20/05/2021	4	CORRIERE DELL'ALTO ADIGE	CAFFÈ, A TRENTO E A BOLZANO I PIÙ CARI D'ITALIA	FIPE STAMPA	162
112	20/05/2021	5	CORRIERE DI AREZZO	"PERSI 20 MILA POSTI DI LAVORO SOLO NEI PUBBLICI ESERCIZI"	FIPE STAMPA	163
113	20/05/2021	5	CORRIERE DI SIENA	"PERSI 20 MILA POSTI DI LAVORO SOLO NEI PUBBLICI ESERCIZI"	FIPE STAMPA	165
114	20/05/2021	34	VERO	ECCO IL TANTO SOSPIRATO RITORNO IN PIZZERIA	FIPE STAMPA	167
115	21/05/2021	29	GAZZETTA DI MODENA	ANCHE NEL LOCKDOWN LA VOGLIA DI SFIDE CON LA BOTTEGA	FIPE STAMPA	168
116	21/05/2021	31	MONDO PADANO	RISTORAZIONE A PEZZI DOPO UN ANNO DI PANDEMIA NON CI SARÀ NESSUNA VERA RIPRESA PRIMA DEL 2022	FIPE STAMPA	169
117	22/05/2021	1,1...	IL SOLE 24 ORE	I RISTORANTI RIAPRONO E C'È CHI LANCIA NUOVE INIZIATIVE	FIPE STAMPA	170
118	22/05/2021	6	AVVENIRE	ALBERGHI, SOS DA IMPRESE: PERSI 350MILA OCCUPATI	FIPE STAMPA	172
119	22/05/2021	4	QN	INTERVISTA A MATTEO GIULIANO CAROLI SPAGNA E GRECIA, I PRIMI AVVERSARI "ALLENANO LE REGOLE E CI SFIDANO"	FIPE STAMPA	173
120	22/05/2021	5	LA NAZIONE FIRENZE	"SICUREZZA INNANZITUTTO SERVE IL COVID MANAGER"	FIPE STAMPA	176
121	22/05/2021	26,...	FOOD SERVICE	COME RIPRENDERSI LA FIDUCIA	FIPE STAMPA	177
122	22/05/2021	6	LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO	CARNEFICINA DI OCCUPATI NEL TURISMO: VIA 1 SU QUATTRO	FIPE STAMPA	179
123	22/05/2021	2	LA PROVINCIA DI COMO	L'ANNO "NERO" DEL SETTORE TURISTICO 1 LAVORATORE SU 4 HA PERSO IL LAVORO	FIPE STAMPA	180
124	22/05/2021	3	LA REPUBBLICA MILANO	MOVIDA LIBERA E DOPPI TURNI IL COMMERCIO VEDE LA SVOLTA	FIPE STAMPA	181
125	22/05/2021	26	LARGOCONSUMO	BUONI PASTO IN SMART WORKING?	FIPE STAMPA	183
126	22/05/2021	71,...	LARGOCONSUMO	IGIENE CHIAVE PER LE RIAPERTURE	FIPE STAMPA	184
127	22/05/2021	73	LARGOCONSUMO	POLEMICHE SUL CAFFÈ SOLO ALL'APERTO	FIPE STAMPA	186
128	24/05/2021	1,3	ITALIA OGGI	I DISCRIMINATI DELLA PANDEMIA	FIPE STAMPA	187
129	24/05/2021	2	ITALIA OGGI	RAPPORTO FIPE: NELLA RISTORAZIONE IN FUMO 514 POSTI DI LAVORO	FIPE STAMPA	188
130	24/05/2021	1,5	CORRIERE DELLA SERA - MILANO	BAR APERTI, PARTY CLANDESTINI MOVIDA OLTRE IL COPRIFUOCO	FIPE STAMPA	189
131	26/05/2021	20	IL SOLE 24 ORE	OSPITALITÀ A CORTO DI PERSONALE	FIPE STAMPA	192
132	26/05/2021	9	MI - TOMORROW	COME COCA-COLA SOSTIENE LA RIPARTENZA	FIPE STAMPA	193
133	28/05/2021	1,6	CORRIERE DELLA SERA	VACCINI FORSE IN DISCOTECA MA NIENTE DOSI IN VACANZA	FIPE STAMPA	194
134	28/05/2021	7	IL TEMPO	VACCINI NELLE DISCOTECHE	FIPE STAMPA	195
135	28/05/2021	3	QN	MASCHERINA GIÙ SOLO SE SI MANGIA LA GROTTESCA CENA SERVITA DAL CTS	FIPE STAMPA	196
136	28/05/2021	34	LA PREALPINA	TURISMO, QUANTO VALE? IL SETTORE PROVA A RIPARTIRE	FIPE STAMPA	198
137	28/05/2021	6	LA REPUBBLICA FIRENZE	"BASTA CON LA CITTÀ DEL LUSO" CAPITOL E BASILEWSKY, RIVOLTA A SINISTRA	FIPE STAMPA	199
138	28/05/2021	8	IL SANNIO	"DECRETO INDENIZI, COPERTURE PER ESENZIONI TARI"	FIPE STAMPA	200
139	28/05/2021	4	MIXER	NOI SIAMO QUI. VOGLIAMO FUTURO	FIPE STAMPA	201
140	28/05/2021	16,...	MIXER	RISTORI BOCCIATI DA 9 IMPRENDITORI SU 10	FIPE STAMPA	202
141	28/05/2021	18,...	MIXER	FIPE: ASSEMBLEA IN PIAZZA #VOGLIAMOFUTURO	FIPE STAMPA	204
142	28/05/2021	94	MIXER	DOVE ERAVAMO RIMASTI?	FIPE STAMPA	206
143	28/05/2021	95	MIXER	I LUNEDÌ DI MIXER	FIPE STAMPA	207



144	29/05/2021	18,...	IL SECOLO XIX	BAR E LOCALI, LA CRISI MORDE "COSTI ALLE STELLE E ASPORTO, CRESCE IL PREZZO DEL CAFFÈ"	FIPE STAMPA	208
145	29/05/2021	1,6	IL MATTINO DI PADOVA	LA PROFILASSI IN DISCOTECA L'OK DEI GESTORI "SIAMO PRONTI"	FIPE STAMPA	210
146	30/05/2021	1,1...	LA STAMPA	MA IL PRIMO PONTE NON LANCIA IL TURISMO	FIPE STAMPA	211
147	30/05/2021	41	IL MESSAGGERO	I BAR RIAPRONO I BANCHI «È CACCIA AI CAMERIERI»	FIPE STAMPA	213
148	30/05/2021	13,...	IL TEMPO	I RISTORANTI RIAPRONO E GLI INCASSI RADDOPPIERANNO	FIPE STAMPA	214
149	30/05/2021	1,2	LA DISCUSSIONE	DECRETI DRAGHI. CONFEDERAZIONI DEL COMMERCIO: LA SVOLTA C'È	FIPE STAMPA	216
150	30/05/2021	2	LA NAZIONE PISA	ANCHE IL GOVERNATORE GIANI E I VERTICI DELL'ASSOCIAZIONE	FIPE STAMPA	218
151	30/05/2021	6	ROMA	"SONO 160MILA LE ATTIVITÀ CHE RIPARTONO"	FIPE STAMPA	219
152	31/05/2021	12	LA STAMPA	LE REGOLE A TAVOLA	FIPE STAMPA	220
153	31/05/2021	5	IL SECOLO XIX	"NEI BAR TORNA IL CAFFÈ AL BANCONE RISTORANTI, SÌ AL PRANZO AL CHIUSO"	FIPE STAMPA	221
154	31/05/2021	6	LA PROVINCIA DI CREMONA	DA DOMANI I BAR E I RISTORANTI ANCHE AL CHIUSO "SOS CAMERIERI"	FIPE STAMPA	222
155	31/05/2021	5	LA PREALPINA	DOMANI VIA AI BAR AL CHIUSO	FIPE STAMPA	223
156	31/05/2021	3	LA NAZIONE FIRENZE	RISTORANTI AL CHIUSO, DA DOMANI SI PUÒ SI RIPARTE DA DISTANZIAMENTO E MASCHERINE	FIPE STAMPA	224
157	31/05/2021	2	IL GIORNALE DI VICENZA	RIAPRONO I RISTORANTI AL CHIUSO L'ALLARME: "MANCA PERSONALE"	FIPE STAMPA	226
158	31/05/2021	5	LA SICILIA	BAR E RISTORANTI DA DOMANI "APERTI" ANCHE ALL'INTERNO	FIPE STAMPA	227
159	31/05/2021	2	TRIBUNA DI TREVISO	AL BAR TORNA IL CAFFÈ AL BANCONE RISTORANTI, SÌ AL PRANZO AL CHIUSO	FIPE STAMPA	228
160	31/05/2021	4	MESSAGGERO VENETO	AL BAR TORNA IL CAFFÈ AL BANCONE RISTORANTI, SÌ AL PRANZO AL CHIUSO	FIPE STAMPA	229
161	31/05/2021	2	ALTOADIGE	DA DOMANI AL VÌA I RISTORANTI AL CHIUSO, MA MANCA IL PERSONALE	FIPE STAMPA	230
162	31/05/2021	2	BRESCIAOGGI	RIAPRONO I RISTORANTI AL CHIUSO L'ALLARME: "MANCA PERSONALE"	FIPE STAMPA	231
163	31/05/2021	2	CORRIERE DELLE ALPI	AL BAR TORNA IL CAFFÈ AL BANCONE RISTORANTI, SÌ AL PRANZO AL CHIUSO	FIPE STAMPA	232
164	31/05/2021	28	ECO DI BIELLA	"PER FARE RIPARTIRE DAVVERO IL SETTORE BISOGNA RIAPRIRE TUTTE LE ATTIVITÀ"	FIPE STAMPA	233
165	31/05/2021	6	GAZZETTA DI MANTOVA	AL BAR TORNA IL CAFFÈ AL BANCONE RISTORANTI, SÌ AL PRANZO AL CHIUSO	FIPE STAMPA	234
166	31/05/2021	3	IL GIORNALE DI BRESCIA	RISTORAZIONE: SCATTA L'ALLARME PER IL PERSONALE	FIPE STAMPA	235
167	31/05/2021	2	IL MATTINO DI PADOVA	AL BAR TORNA IL CAFFÈ AL BANCONE RISTORANTI, SÌ AL PRANZO AL CHIUSO	FIPE STAMPA	236
168	31/05/2021	4	IL PICCOLO	RISTORANTI, SÌ AL PRANZO AL CHIUSO E VIA LIBERA ANCHE ALLE TAVOLATE	FIPE STAMPA	237
169	31/05/2021	2	L'ADIGE	A PARTIRE DA DOMANI BAR E RISTORANTI RIAPRONO AL CHIUSO	FIPE STAMPA	238
170	31/05/2021	2	L'ARENA	RIAPRONO I RISTORANTI AL CHIUSO, L'ALLARME: "MANCA PERSONALE"	FIPE STAMPA	239
171	31/05/2021	2	L'UNIONE SARDA	E ORA SI TORNA A MANGIARE ANCHE AI COPERTO	FIPE STAMPA	240
172	31/05/2021	2	LA NUOVA VENEZIA	AL BAR TORNA IL CAFFÈ AL BANCONE RISTORANTI, SÌ AL PRANZO AL CHIUSO	FIPE STAMPA	241
173	31/05/2021	2	LA PROVINCIA DI COMO	DA DOMANI RIAPRONO BAR E RISTORANTI AL CHIUSO	FIPE STAMPA	242
174	31/05/2021	6	LA PROVINCIA PAVESE	AL BAR TORNA IL CAFFÈ AL BANCONE RISTORANTI, SÌ AL PRANZO AL CHIUSO	FIPE STAMPA	243
175	31/05/2021	10	LA SENTINELLA DEL CANAVESE	AL BAR TORNA IL CAFFÈ AL BANCONE RISTORANTI, SÌ AL PRANZO AL CHIUSO	FIPE STAMPA	244
176	31/05/2021	44	LA STAMPA TORINO	SICUREZZA E DIRITTO AL DIVERTIMENTO ECCO IL PATTO PER LA SOCIALITÀ CREATIVA	FIPE STAMPA	245
177	23/04/2021	WEB	LAPROVINCIAIDICOMO.IT	«NUOVO DECRETO UN'ALTRA MAZZATA PER IL TURISMO»	FIPE WEB	246
178	29/04/2021	WEB	POLITICAMENTECORRETTO.COM	FIPE-CONFCOMMERCIO DIFENDE IL CONSUMO AL BANCO: "DIVIETO SENZA FONDAMENTO, CHE UCCIDE IL BAR ITALIANO"	FIPE WEB	248
179	30/04/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"IL MINISTERO ABOLISCA IL SOLO ASPORTO PER I BAR"	FIPE WEB	250
180	30/04/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"STOP COPRIFUOCO, ORA LE APERTURE DEFINITIVE"	FIPE WEB	252
181	30/04/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	NIENTE CAFFÈ AL BANCONE, I BAR INSORGONO. FIPE: "COSÌ MORTIFICANO NOI E LA TRADIZIONE ITALIANA"	FIPE WEB	254
182	30/04/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	LA RIVOLTA DI BARISTI E CHEF: "PERCHÉ È VIETATO BERE UN CAFFÈ AL BANCONE?"	FIPE WEB	257
183	30/04/2021	WEB	LASTAMPA.IT	"SICUREZZA VERA": IN TEMPI DI PANDEMIA BAR, RISTORANTI E DISCOTECHE CONTRO LA VIOLENZA ALLE DONNE	FIPE WEB	261
184	30/04/2021	WEB	LASTAMPA.IT	LA RIVOLTA DI BARISTI E CHEF: "PERCHÉ È VIETATO BERE UN CAFFÈ AL BANCONE?"	FIPE WEB	263
185	30/04/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	LA RIVOLTA DI BARISTI E CHEF: "PERCHÉ È VIETATO BERE UN CAFFÈ AL BANCONE?"	FIPE WEB	267
186	30/04/2021	WEB	MESSAGGEROVENELO.GELOCAL.IT	LA RIVOLTA DI BARISTI E CHEF: "PERCHÉ È VIETATO BERE UN CAFFÈ AL BANCONE?"	FIPE WEB	271
187	30/04/2021	WEB	MESSAGGEROVENELO.GELOCAL.IT	MERCATO E NEGOZI APERTI MA I BARISTI PROTESTANO: DATECI IL SERVIZIO AL BANCO	FIPE WEB	275
188	30/04/2021	WEB	MESSAGGEROVENELO.GELOCAL.IT	CORONAVIRUS, TUTTI GLI AGGIORNAMENTI: BOLLETTINO, MORTI E CONTAGI DI VENERDÌ 30 APRILE	FIPE WEB	277
189	30/04/2021	WEB	MESSAGGEROVENELO.GELOCAL.IT	"INCOMPRESIBILE E IMMOTIVATO": FEDERAZIONE PUBBLICI ESERCIZI CONTRO IL DIVIETO DI BERE IL CAFFÈ AL BANCO NEI BAR	FIPE WEB	279
190	30/04/2021	WEB	BERGAMONEWS.IT	"INCOMPRESIBILE IL DIVIETO DI CONSUMAZIONE AL BANCO NEI BAR"	FIPE WEB	281
191	30/04/2021	WEB	CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	LA RIVOLTA DI BARISTI E CHEF: "PERCHÉ È VIETATO BERE UN CAFFÈ AL BANCONE?"	FIPE WEB	282
192	30/04/2021	WEB	GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL.IT	LA RIVOLTA DI BARISTI E CHEF: "PERCHÉ È VIETATO BERE UN CAFFÈ AL BANCONE?"	FIPE WEB	286
193	30/04/2021	WEB	GIORNALEDIMONTESILVANO.COM	PESCARA. 800 BAR CHIEDONO AL MISE DI TORNARE A CONSUMARE AL BANCONE	FIPE WEB	290
194	30/04/2021	WEB	ILCITTADINOMB.IT	RISTORAZIONE, SPETTACOLO E TURISMO: IL PIANO DI SOSTEGNO DI INTESA SANPAOLO	FIPE WEB	294
195	30/04/2021	WEB	ILPICCOLO.GELOCAL.IT	LA RIVOLTA DI BARISTI E CHEF: "PERCHÉ È VIETATO BERE UN CAFFÈ AL BANCONE?"	FIPE WEB	296
196	30/04/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	LA RIVOLTA DI BARISTI E CHEF: "PERCHÉ È VIETATO BERE UN CAFFÈ AL BANCONE?"	FIPE WEB	300
197	30/04/2021	WEB	LAPROVINCIAPAVESE.GELOCAL.IT	LA RIVOLTA DI BARISTI E CHEF: "PERCHÉ È VIETATO BERE UN CAFFÈ AL BANCONE?"	FIPE WEB	304
198	30/04/2021	WEB	LASENTINELLA.GELOCAL.IT	LA RIVOLTA DI BARISTI E CHEF: "PERCHÉ È VIETATO BERE UN CAFFÈ AL BANCONE?"	FIPE WEB	308
199	30/04/2021	WEB	LIBERTA.IT	LA FIPE SCRIVE AL MINISTRO: "VIETARE IL CONSUMO AL BANCO DEI BAR È INGIUSTIFICATO"	FIPE WEB	312
200	30/04/2021	WEB	NUOVAVENEZIA.GELOCAL.IT	LA RIVOLTA DI BARISTI E CHEF: "PERCHÉ È VIETATO BERE UN CAFFÈ AL BANCONE?"	FIPE WEB	314
201	30/04/2021	WEB	SAVONANEWS.IT	SOSTEGNO AI PUBBLICI ESERCIZI IN TEMPO COVID: SIGLATO UN ACCORDO TRA INTESA SANPAOLO E FIPE	FIPE WEB	318
202	30/04/2021	WEB	SAVONANEWS.IT	DIVIETO CONSUMAZIONE AL BANCO NEI BAR, TRIPODORO (FIPE SAVONA): "PROVVEDIMENTO PUNITIVO E INGIUSTIFICATO SOTTO IL PROFILO SANITARIO"	FIPE WEB	320
203	30/04/2021	WEB	TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	LA RIVOLTA DI BARISTI E CHEF: "PERCHÉ È VIETATO BERE UN CAFFÈ AL BANCONE?"	FIPE WEB	322
204	01/05/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"CONSUMAZIONI L'IRA DEI BAR"	FIPE WEB	326
205	01/05/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	CORONAVIRUS, IL BOLLETTINO DI OGGI PRIMO MAGGIO: 12.965 NUOVI CASI E 226 MORTI	FIPE WEB	327
206	01/05/2021	WEB	MESSAGGEROVENELO.GELOCAL.IT	SHOPPING IL PRIMO MAGGIO, SUCCESSO DELL'INIZIATIVA	FIPE WEB	333
207	01/05/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	NIENTE CONSUMAZIONI AL BANCO, PROTESTA	FIPE WEB	336
208	01/05/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	CAFFÈ AL BANCO, IL DIVIETO È PRIVO DI MOTIVAZIONI	FIPE WEB	337
209	01/05/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	"LO STOP PER IL CAFFÈ AL BANCONE, DIVIETO PUNITIVO E INGIUSTIFICATO"	FIPE WEB	338
210	01/05/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	"NIENTE CAFFÈ AL BANCO, DURO COLPO PER I BAR"	FIPE WEB	339
211	01/05/2021	WEB	GAZZETTADIMODENA.GELOCAL.IT	VIMINALE, NO AL CAFFÈ A BANCONE CONFCOMMERCIO: «PER I BAR ULTERIORE MAZZATA»	FIPE WEB	341
212	01/05/2021	WEB	ILCENTRO.IT	CAFFÈ VIETATO AL BANCO I BARISTI INSORGONO: MISURA INGIUSTIFICATA	FIPE WEB	343
213	02/05/2021	WEB	ANSA.IT	COVID:TOTI,NEL PRIMO WEEK END IN GIALLO NIENTE ASSEMBRAMENTI	FIPE WEB	345

214	02/05/2021	WEB	ANSA.IT	COVID: FIPE, SENZA SERVIZIO AL BANCO PER BAR -50% DEL LAVORO	FIPE WEB	346
215	02/05/2021	WEB	GENOVA.REPUBBLICA.IT	BAR, LA CAMPAGNA DA GENOVA: "DATE VIA LIBERA AL CONSUMO RAPIDO AL BANCO"	FIPE WEB	347
216	02/05/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	"SENZA SERVIZIO AL BANCO I BAR LAVORANO LA METÀ". PARTE LA CAMPAGNA DELLA FIPE GENOVA: "VA AUTORIZZATO, È SICURO"	FIPE WEB	351
218	02/05/2021	WEB	LIGURIANOTIZIE.IT	LIGURIA, PRIMA DOMENICA IN AREA GIALLA. TOTI: NESSUN ASSEMBRAMENTO PROBLEMATICO	FIPE WEB	352
219	02/05/2021	WEB	SAVONANNEWS.IT	COVID, TOTI: "NUOVO RECORD, OLTRE 78MILA VACCINAZIONI IN UNA SETTIMANA"	FIPE WEB	354
220	03/05/2021	WEB	ANSA.IT	DISCOTECA COVID FREE, ANCHE IN ITALIA SI LAVORA A TEST-EVENTO	FIPE WEB	356
221	03/05/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	COVID: STOPPANI (FIPE), 'FESTA INTER OFFESA A SETTORI PIÙ CASTIGATI'	FIPE WEB	358
222	03/05/2021	WEB	AGIMEG.IT	1° MAGGIO AMARO PER 500MILA DIPENDENTI DEI PUBBLICI ESERCIZI. FIPE: "PER MOLTI È VIETATO LAVORARE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	361
223	03/05/2021	WEB	BARI.REPUBBLICA.IT	IN DISCOTECA SENZA DISTANZA (MA CON MASCHERINA): IL PIANO ANTI COVID DELLE IMPRESE DA BALLO	FIPE WEB	363
224	03/05/2021	WEB	ETRIBUNA.COM	INTESA SANPAOLO SIGLA ACCORDO CON FIPE PER SOSTENERE 3MILA IMPRESE IN CRISI	FIPE WEB	367
225	03/05/2021	WEB	ILFATTOQUOTIDIANO.IT	FESTA INTER IN DUOMO, IL TIMORE DEGLI ESPERTI: "RISCHIO DI UN AUMENTO DEI CONTAGI". PREFETTO: "CHIUDERE LA PIAZZA SAREBBE STATO PEGGIO"	FIPE WEB	369
226	03/05/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	VACCINI, IL BALZO DELLA LIGURIA. MAXI-FORNITURA DA 111 MILA DOSI IN ARRIVO	FIPE WEB	375
227	03/05/2021	WEB	ILTEMPO.IT	COVID: STOPPANI (FIPE), 'FESTA INTER OFFESA A SETTORI PIÙ CASTIGATI'	FIPE WEB	377
228	03/05/2021	WEB	LAGAZZETADELMEZZOGIORNO.IT	DISCOTECA COVID FREE, ANCHE IN ITALIA SI LAVORA A TEST-EVENTO	FIPE WEB	379
229	03/05/2021	WEB	LAGAZZETADELMEZZOGIORNO.IT	DISCOTECHES «COVID-FREE»: DOPO ESPERIMENTI IN EUROPA SI LAVORA PER ORGANIZZARE EVENTO IN PUGLIA	FIPE WEB	381
230	03/05/2021	WEB	METRONNEWS.IT	STOPPANI (FIPE), 'FESTA INTER OFFESA A SETTORI PIÙ CASTIGATI'	FIPE WEB	383
231	04/05/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	L'IRA DI BAR E RISTORANTI: "ADESSO NON CHIUDETECI PIÙ"	FIPE WEB	384
232	04/05/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	ASCOM: "CAFFÈ AL BANCO ANCORA OFF-LIMITS? PROVVEDIMENTO PUNITIVO E INGIUSTIFICATO"	FIPE WEB	386
233	05/05/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	JESOLO, DISCOTECHES IN LUTTO: È MORTO RENATO GIACCHETTO	FIPE WEB	387
234	06/05/2021	WEB	LANAZIONE.IT	IL COPRIFUOCO ALLE 23 NON PLACA I RISTORANTI: "CAMBIA POCO, ASSURDO CENARE CON L'ANSIA"	FIPE WEB	389
235	06/05/2021	WEB	POLITICAMENTECORRETTO.COM	TURISMO, FIPE-CONFCOMMERCIO: "RISTORAZIONE VOLANO DEL MADE IN ITALY"	FIPE WEB	391
236	08/05/2021	WEB	POLITICAMENTECORRETTO.COM	PARTY IN PIAZZA A FIRENZE. SILB FIPE: "TRA I RAGAZZI C'È VOGLIA DI VIVERE LA NOTTE."	FIPE WEB	393
237	09/05/2021	WEB	LANAZIONE.IT	CENE ALL'APERTO, LA REGIONE DETTA LE REGOLE	FIPE WEB	395
238	10/05/2021	WEB	AGIMEG.IT	CONFCOMMERCIO: "RIAPERTURE, IN SETTIMANA ARRIVANO NUOVE DATE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	397
239	10/05/2021	WEB	ILROMA.NET	COPRIFUOCO ITALIA, POTREBBE ESSERE POSTICIPATO O ELIMINATO	FIPE WEB	399
240	10/05/2021	WEB	POLITICAMENTECORRETTO.COM	CONSUMO AL BANCO, FIPE-CONFCOMMERCIO: "DIVIETO INSOSTENIBILE, PRODUCE 30 TONNELLATE DI PLASTICA AL GIORNO"	FIPE WEB	401
241	11/05/2021	WEB	LANAZIONE.IT	COVID E RISTORAZIONE: È FIRENZE LA CITTÀ D'ITALIA COL PIÙ ALTO NUMERO DI CHIUSURE	FIPE WEB	403
242	11/05/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	LA CRISI DELLA RISTORAZIONE NELLE GRANDI CITTÀ: A FIRENZE IL RECORD NEGATIVO DI LOCALI SCOMPARI	FIPE WEB	405
243	11/05/2021	WEB	ILGIORNO.IT	"SUPERARE IL COPRIFUOCO". IL CENTRODESTRA PREME SUL GOVERNO	FIPE WEB	409
244	11/05/2021	WEB	FINANZA.ILSECOLOXIX.IT	OSSERVATORIO RISTORAZIONE, 2020 ANNUS HORRIBILIS	FIPE WEB	412
245	11/05/2021	WEB	FINANZA.LASTAMPA.IT	OSSERVATORIO RISTORAZIONE, 2020 ANNUS HORRIBILIS	FIPE WEB	414
246	11/05/2021	WEB	METRONNEWS.IT	RISTORAZIONE, UNA STRAGE 22MILA LOCALI HANNO CHIUSO	FIPE WEB	417
247	11/05/2021	WEB	SECOLODITALIA.IT	COPRIFUOCO, ENNESIMO RINVIO DEL GOVERNO: SALTANO LA CABINA DI REGIA E I NERVI DEI RISTORATORI ITALIANI	FIPE WEB	419
248	12/05/2021	WEB	LANAZIONE.IT	RISTORANTI CHOC, IN CITTÀ RECORD DI CHIUSURE	FIPE WEB	421
249	12/05/2021	WEB	LASTAMPA.IT	LOCALI DA BALLO: "SIAMO L'UNICA ATTIVITÀ ESCLUSA DALLE RIAPERTURE. DA QUI AL 1° LUGLIO RIPARTE TUTTO TRANNE LE DISCOTECHES"	FIPE WEB	423
250	12/05/2021	WEB	LASTAMPA.IT	COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO	FIPE WEB	425
251	12/05/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO	FIPE WEB	427
252	12/05/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO	FIPE WEB	428
253	12/05/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	GIOCHI IN LOCKDOWN, I SINDACATI IN PIAZZA: EGP-FIPE AL FIANCO DEI LAVORATORI PER LA RIAPERTURA DELLE ATTIVITÀ	FIPE WEB	429
254	12/05/2021	WEB	CORRIEREADRIATICO.IT	VALZER DELLE RIAPERTURE: COPRIFUOCO ALLE 23, CENTRI COMMERCIALI APERTI DAL 22 MAGGIO E OK MATRIMONI A GIUGNO	FIPE WEB	431
255	12/05/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	COVID, ARIZZI (THEFORK): "APPELLO AD USO RESPONSABILE RIAPERTURE RISTORANTI"	FIPE WEB	434
256	12/05/2021	WEB	FIRENZE.REPUBBLICA.IT	PIANO URBANISTICO: TRAFFICO, CASE E LAVORO AI GIOVANI LE IDEE PER IL FUTURO DI FIRENZE	FIPE WEB	438
257	12/05/2021	WEB	AGIMEG.IT	EGP-FIPE, SOLIDALE CON GLI OBIETTIVI DELLA MOBILITAZIONE NAZIONALE DALLE PRINCIPALI ORGANIZZAZIONI DEI LAVORATORI DEI GIOCHI PUBBLICIAGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	444
258	12/05/2021	WEB	CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO	FIPE WEB	446
259	12/05/2021	WEB	GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL.IT	COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO	FIPE WEB	447
260	12/05/2021	WEB	GAZZETTADIMODENA.GELOCAL.IT	COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO	FIPE WEB	448
261	12/05/2021	WEB	GAZZETTADIREGGIO.GELOCAL.IT	COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO	FIPE WEB	450
262	12/05/2021	WEB	ILPICCOLO.GELOCAL.IT	COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO	FIPE WEB	452
263	12/05/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	SAVONA, LA CAPORETTO DEL COMMERCIO: 4 NEGOZI SU 10 SI SONO ARRESI	FIPE WEB	453
264	12/05/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO	FIPE WEB	455
265	12/05/2021	WEB	ILTEMPO.IT	COVID, ARIZZI (THEFORK): "APPELLO AD USO RESPONSABILE RIAPERTURE RISTORANTI"	FIPE WEB	456
266	12/05/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO	FIPE WEB	458
267	12/05/2021	WEB	LANUOVAFERRARA.GELOCAL.IT	COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO	FIPE WEB	460
268	12/05/2021	WEB	LAPROVINCIAPAVESE.GELOCAL.IT	COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO	FIPE WEB	462
269	12/05/2021	WEB	LASENTINELLA.GELOCAL.IT	COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO	FIPE WEB	463
270	12/05/2021	WEB	NUOVAVENEZIA.GELOCAL.IT	COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO	FIPE WEB	464
271	12/05/2021	WEB	PALERMO.REPUBBLICA.IT	BAR, RISTORANTI E PUB RIPARTENZA PER POCHE 4 SU 10 NON CE LA FANNO	FIPE WEB	465
272	12/05/2021	WEB	POLITICAMENTECORRETTO.COM	IL BONUS BELLANOVA È FERMO AL PALO PER UN'IMPRESA SU 4.	FIPE WEB	470
273	12/05/2021	WEB	TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO	FIPE WEB	472
274	13/05/2021	WEB	LANAZIONE.IT	ANTONELLA MANSI CONFERMATA PRESIDENTE DEL CENTRO DI FIRENZE PER LA MODA ITALIANA	FIPE WEB	473
275	14/05/2021	WEB	AGIMEG.IT	RIAPERTURE, STOPPANI (FIPE): "CONSENTIRE L'ATTIVITÀ ANCHE ALL'INTERNO DEI PUBBLICI ESERCIZI CAMBIO DI PASSO AUSPICATO, LIMITAZIONI HANNO PRODOTTO SOLO DANNI ECONOMICI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	475
276	15/05/2021	WEB	LANAZIONE.IT	SERVIZIO AL TAVOLO ANCHE AL CHIUSO "UN IMPORTANTE PASSO IN AVANTI"	FIPE WEB	477
277	15/05/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	«PERMETTEREMO AI CLIENTI DI PRENDERE DOLCE E CAFFÈ SENZA FARLI CORRERE A CASA»	FIPE WEB	479
278	15/05/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	I NUOVI ORARI DEL COPRIFUOCO E L'ATTESA DI CINEMA E LOCALI	FIPE WEB	480
279	15/05/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	VERSO L'ALLENTAMENTO DEL COPRIFUOCO	FIPE WEB	482
280	16/05/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	IL DECRETO SOSTEGNI BIS ATTESO IN CDM. IL RISCHIO INFLAZIONE NEL MIRINO DI FED E BCE	FIPE WEB	483
281	16/05/2021	WEB	LASTAMPA.IT	A MILANO E GALLIPIOLI SCATTA IL 5 GIUGNO L'EVENTO-TEST "DISCOTECHES APERTE" CON GREEN PASS E TAMPONI	FIPE WEB	489
282	16/05/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	IL MONDO DELLE DISCOTECHES LANCIA LA PROPOSTA: «ORGANIZZIAMO OPEN DAY PER VACCINARE ANCHE I GIOVANI»	FIPE WEB	491

283	16/05/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO L'EVENTO-TEST "DISCOTECH APERTE" CON GREEN PASS E TAMPONI	FIPE WEB	493
284	16/05/2021	WEB	ILFRIULI.IT	TRIESTE, RISSA A CALCI E PUGNI TRA GIOVANISSIMI	FIPE WEB	494
285	16/05/2021	WEB	ANSA.IT	IL 5 GIUGNO TEST IN DISCOTECA, IN 2000 A GALLIPOLI CON IL GREEN PASS	FIPE WEB	503
286	16/05/2021	WEB	ANSA.IT	TEST DISCOTECA,5 GIUGNO IN 2 MILA A GALLIPOLI CON GREEN PASS	FIPE WEB	504
287	16/05/2021	WEB	CORPORATE.ANSA.IT	TEST DISCOTECA,5 GIUGNO IN 2 MILA A GALLIPOLI CON GREEN PASS	FIPE WEB	505
288	16/05/2021	WEB	CORPORATE.ANSA.IT	IL 5 GIUGNO TEST IN DISCOTECA, IN 2000 A GALLIPOLI CON IL GREEN PASS	FIPE WEB	506
289	16/05/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO L'EVENTO-TEST "DISCOTECH APERTE" CON GREEN PASS E TAMPONI	FIPE WEB	507
290	16/05/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	NIENTE QUARANTENA MA SERVE TEST NEGATIVO E CERTIFICATO: ECCO LE REGOLE PER ATTRAVERSARE IL CONFINE CON LA SLOVENIA	FIPE WEB	508
291	16/05/2021	WEB	GIORNALEDIBRESCIA.IT	TEST IN DISCOTECA CON GREEN PASS E TAMPONI A GALLIPOLI E MILANO	FIPE WEB	510
292	16/05/2021	WEB	ILGIORNO.IT	L'ESPERIMENTO: IN 2.000 IN DISCOTECA CON GREEN PASS E TAMPONE	FIPE WEB	512
293	16/05/2021	WEB	ILGIORNO.IT	FABRIQUE, CONCERTO TEST PER 5MILA: "VIETATE FALSE PARTENZE"	FIPE WEB	513
294	16/05/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	MILANO RIPARTE, IL 5 GIUGNO RIAPRE LA PRIMA DISCOTECA AL CHIUSO: INGRESSO AL FABRIQUE PER 2MILA PERSONE - LIBERO QUOTIDIANO	FIPE WEB	515
295	16/05/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	COVID: VACCINI IN SPIAGGIA? BALNEARI PRONTI MA NON TRASFORMARLA IN LUOGO DI CURA	FIPE WEB	516
296	16/05/2021	WEB	BARI.REPUBBLICA.IT	IN DISCOTECA SENZA DISTANZA MA CON LA MASCHERINA: IL 5 GIUGNO VIA AI TEST A GALLIPOLI E MILANO	FIPE WEB	519
297	16/05/2021	WEB	BOLOGNA.REPUBBLICA.IT	ROMAGNA, MUSICA NEGLI STABILIMENTI E BUSINESS DEL TRAMONTO: COSI LE DISCOTECH SE RIINVENTANO	FIPE WEB	523
298	16/05/2021	WEB	CDT.CH	DAL 5 GIUGNO DISCO-TEST PER DUEMILA PERSONE	FIPE WEB	526
299	16/05/2021	WEB	CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO L'EVENTO-TEST "DISCOTECH APERTE" CON GREEN PASS E TAMPONI	FIPE WEB	530
300	16/05/2021	WEB	CORRIEREDELMEZZOGIORNO.CORRIERE.IT	DA GALLIPOLI A MILANO: IN DUEMILA CON IL GREEN PASS. IL 5 GIUGNO TEST PER RIAPRIRE LE DISCOTECH IN SICUREZZA	FIPE WEB	531
301	16/05/2021	WEB	GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL.IT	A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO L'EVENTO-TEST "DISCOTECH APERTE" CON GREEN PASS E TAMPONI	FIPE WEB	533
302	16/05/2021	WEB	GAZZETTADIMODENA.GELOCAL.IT	A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO L'EVENTO-TEST "DISCOTECH APERTE" CON GREEN PASS E TAMPONI	FIPE WEB	534
303	16/05/2021	WEB	GAZZETTADIPARMA.IT	IL 5 GIUGNO TEST IN DISCOTECA: IN 2000 A GALLIPOLI CON IL GREEN PASS	FIPE WEB	536
304	16/05/2021	WEB	GAZZETTADIREGGIO.GELOCAL.IT	A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO L'EVENTO-TEST "DISCOTECH APERTE" CON GREEN PASS E TAMPONI	FIPE WEB	538
305	16/05/2021	WEB	ILPICCOLO.GELOCAL.IT	A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO L'EVENTO-TEST "DISCOTECH APERTE" CON GREEN PASS E TAMPONI	FIPE WEB	540
306	16/05/2021	WEB	ILROMA.NET	VACCINI IN SPIAGGIA? BALNEARI PRONTI MA NON TRASFORMARLA IN LUOGO DI CURA	FIPE WEB	541
307	16/05/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO L'EVENTO-TEST "DISCOTECH APERTE" CON GREEN PASS E TAMPONI	FIPE WEB	543
308	16/05/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	STOP AL COPRIFUOCO, A GENOVA I LOCALI SPERANO. E IL COMUNE PREPARA MAXI-CONTROLLI	FIPE WEB	544
309	16/05/2021	WEB	ILTEMPO.IT	COVID: VACCINI IN SPIAGGIA? BALNEARI PRONTI MA NON TRASFORMARLA IN LUOGO DI CURA	FIPE WEB	546
310	16/05/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO L'EVENTO-TEST "DISCOTECH APERTE" CON GREEN PASS E TAMPONI	FIPE WEB	548
311	16/05/2021	WEB	LAGAZZETADELMEZZOGIORNO.IT	IL 5 GIUGNO TEST DISCOTECA: IN 2000 A GALLIPOLI CON GREEN PASS	FIPE WEB	549
312	16/05/2021	WEB	LANUOVAFERRARA.GELOCAL.IT	A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO L'EVENTO-TEST "DISCOTECH APERTE" CON GREEN PASS E TAMPONI	FIPE WEB	551
313	16/05/2021	WEB	LAPROVINCIAPAVESE.GELOCAL.IT	A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO L'EVENTO-TEST "DISCOTECH APERTE" CON GREEN PASS E TAMPONI	FIPE WEB	553
314	16/05/2021	WEB	LASENTINELLA.GELOCAL.IT	A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO L'EVENTO-TEST "DISCOTECH APERTE" CON GREEN PASS E TAMPONI	FIPE WEB	554
315	16/05/2021	WEB	METRONNEWS.IT	COVID: VACCINI IN SPIAGGIA? BALNEARI PRONTI MA NON TRASFORMARLA IN LUOGO DI CURA	FIPE WEB	555
316	16/05/2021	WEB	METROPOLISWEB.IT	IL 5 GIUGNO DISCO-TEST, IN 2000 COL GREEN PASS. ESPERIMENTO MILANO E GALLIPOLI	FIPE WEB	556
317	16/05/2021	WEB	NUOVAVENEZIA.GELOCAL.IT	A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO L'EVENTO-TEST "DISCOTECH APERTE" CON GREEN PASS E TAMPONI	FIPE WEB	566
318	16/05/2021	WEB	QUOTIDIANODIPUGLIA.IT	DISCOTECH: GREEN PASS, MASCHERINE E NIENTE DISTANZIAMENTO. ECCO IL PROTOCOLLO (DEI GESTORI) PER IL CTS	FIPE WEB	567
319	16/05/2021	WEB	TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO L'EVENTO-TEST "DISCOTECH APERTE" CON GREEN PASS E TAMPONI	FIPE WEB	569
320	17/05/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	NIENTE FEBBRE IL SABATO SERA. TUTTI A BALLARE COL GREEN PASS	FIPE WEB	571
321	17/05/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	GIORGETTI, NEL DL SOSTEGNI BIS FORFAIT PER SALE DA BALLO E GIOCO	FIPE WEB	573
322	17/05/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	L'APPELLO DEI BARISTI: "FATECI APRIRE LE SALE"	FIPE WEB	575
323	17/05/2021	WEB	CORRIERADRIATICO.IT	ANCONA «STIAMO LAVORANDO AD UN PROTOCOLLO SANITARIO PER LA RIAPERTURA DELLE	FIPE WEB	576
324	17/05/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	COVID E DISCOTECH, SALA: "OK A TEST, MILANO VUOLE RIAPRIRE A GIOVANI"	FIPE WEB	577
325	17/05/2021	WEB	AGIMEG.IT	COSTA (SOTTOSEGR. SALUTE): "CAMBI DI PASSO SU COPRIFUOCO, SPAZI AL CHIUSO E MATRIMONI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	578
326	17/05/2021	WEB	BARI.REPUBBLICA.IT	BIGLIETTO ELETTRONICO, TAMPONE E MASCHERINA ALL'INGRESSO: ECCO LE REGOLE PER LA DISCOTECA COVID-FREE A GALLIPOLI	FIPE WEB	580
327	17/05/2021	WEB	CORRIERENAZIONALE.IT	COVID: PRONTO UN PROTOCOLLO PER LE DISCOTECH	FIPE WEB	583
328	17/05/2021	WEB	GAZZETTADIMODENA.GELOCAL.IT	VACCINI PER LA MATURITÀ E PER TORNARE A BALLARE	FIPE WEB	586
329	17/05/2021	WEB	GAZZETTADIREGGIO.GELOCAL.IT	VACCINI PER LA MATURITÀ E PER TORNARE A BALLARE	FIPE WEB	587
330	17/05/2021	WEB	ILFATTOQUOTIDIANO.IT	CONCERTI E DISCOTECH IN ESTATE, IL PIANO PER RIPARTIRE: SI INIZIA CON DUE SERATE-TEST A MILANO E GALLIPOLI. MA NON SOLO: ECCO TUTTI GLI EVENTI	FIPE WEB	588
331	17/05/2021	WEB	ILFATTOQUOTIDIANO.IT	DISCOTECH, A MILANO E IN PUGLIA SERATE-TEST PER RIAPRIRE IN SICUREZZA. L'OPALCO: "GREEN PASS E TAMPONE DOPO 5 GIORNI PER I PARTECIPANTI"	FIPE WEB	593
332	17/05/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	«TAMPONE PER TUTTI 5 GIORNI DOPO SE FUNZIONA VARRÀ PER MOLTE ATTIVITÀ»	FIPE WEB	596
333	17/05/2021	WEB	ILTEMPO.IT	OGNI ORA CHE PASSA È UN BAGNO DI SANGUE, SCATTA L'ULTIMATUM A DRAGHI - IL TEMPO	FIPE WEB	597
334	17/05/2021	WEB	LANUOVAFERRARA.GELOCAL.IT	VACCINI PER LA MATURITÀ E PER TORNARE A BALLARE	FIPE WEB	600
335	17/05/2021	WEB	METRONNEWS.IT	COVID E DISCOTECH, SALA: "OK A TEST, MILANO VUOLE RIAPRIRE A GIOVANI"	FIPE WEB	601
336	17/05/2021	WEB	METRONNEWS.IT	PROVE DI RIAPERTURA ESPERIMENTO IN DISCOTECA	FIPE WEB	602
337	17/05/2021	WEB	SAVONANNEWS.IT	UN PROTOCOLLO PER RIAPRIRE LE DISCOTECH IN SICUREZZA: MANCA SOLO L'OK DAL CTS. FASCIOLÒ (SILB): "FINALMENTE ABBIAMO UN'IDEA DI RIPARTENZA"	FIPE WEB	604
338	17/05/2021	WEB	VIDEO.CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"	FIPE WEB	606
339	17/05/2021	WEB	VIDEO.GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL.IT	GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"	FIPE WEB	608
340	17/05/2021	WEB	VIDEO.ILPICCOLO.GELOCAL.IT	GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"	FIPE WEB	610
341	17/05/2021	WEB	VIDEO.LANUOVASARDEGNA.IT	GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"	FIPE WEB	612
342	17/05/2021	WEB	VIDEO.LAPROVINCIAPAVESE.GELOCAL.IT	GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"	FIPE WEB	614
343	17/05/2021	WEB	VIDEO.LASENTINELLA.GELOCAL.IT	GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"	FIPE WEB	616
344	17/05/2021	WEB	VIDEO.LASTAMPA.IT	GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "PROTOCOLLO RIGIDO"	FIPE WEB	618
345	17/05/2021	WEB	VIDEO.MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"	FIPE WEB	619
346	17/05/2021	WEB	VIDEO.MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"	FIPE WEB	621
347	17/05/2021	WEB	VIDEO.NUOVAVENEZIA.GELOCAL.IT	GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"	FIPE WEB	623



348	17/05/2021	WEB	VIDEO.REPUBBLICA.IT	GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"	FIPE WEB	625
349	17/05/2021	WEB	VIDEO.TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"	FIPE WEB	626
350	18/05/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	GIORGETTI: "RAPPORTO RISTORAZIONE 2020 È UN BOLLETTINO DI GUERRA, MOLTE AZIENDE CADUTE AL FRONTE"	FIPE WEB	628
351	18/05/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	RIAPERTURE: 500 EURO IN PIÙ AL GIORNO PER RISTORANTE E 5 MILIARDI IN PIÙ AL MESE PER I CENTRI COMMERCIALI	FIPE WEB	634
352	18/05/2021	WEB	LASTAMPA.IT	RIAPERTURE, IL MINISTRO GIORGETTI: "GREEN PASS ANCHE PER LE DISCOTECHÉ"	FIPE WEB	637
353	18/05/2021	WEB	LASTAMPA.IT	LOANO, CHIUDE IL PUNTO TAMPONI: IN 5 MESI EFFETTUATI 3.100 TEST	FIPE WEB	639
354	18/05/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	++ VACCINI: GIORGETTI, REITERA?AVANTI RICERCA IN MODI DIVERSI +	FIPE WEB	641
355	18/05/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	DA COCA-COLA 2,5MLN PER LA RIPARTENZA DI BAR E RISTORANTI   TERRA E GUSTO	FIPE WEB	643
356	18/05/2021	WEB	MATTINOPADOVA.GELOCAL.IT	RIAPERTURE, IL MINISTRO GIORGETTI: "GREEN PASS ANCHE PER LE DISCOTECHÉ"	FIPE WEB	645
357	18/05/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	RISTORAZIONE FLAGELLATA DAL COVID: I NUMERI DI UN DISASTRO	FIPE WEB	647
358	18/05/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	### MORNING NOTE: L'AGENDA DI MARTEDÌ 18 MAGGIO	FIPE WEB	650
359	18/05/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	RISTORAZIONE, CON LA PANDEMIA PERSI 514MILA POSTI E -31 MILIARDI DI SPESA NEI BAR	FIPE WEB	651
360	18/05/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	FIPE: IN 14 MESI DI PANDEMIA PERSI 514MILA POSTI DI LAVORO	FIPE WEB	654
361	18/05/2021	WEB	ANSA.IT	GIORGETTI:"GREEN PASS PER ANDARE IN DISCOTECA"	FIPE WEB	657
362	18/05/2021	WEB	ANSA.IT	DA COCA-COLA 2,5MLN PER LA RIPARTENZA DI BAR E RISTORANTI	FIPE WEB	659
363	18/05/2021	WEB	ANSA.IT	GIORGETTI, NEL DL SOSTEGNI BIS FORFAIT PER SALE DA BALLO E GIOCO	FIPE WEB	661
364	18/05/2021	WEB	CORPORATE.ANSA.IT	GIORGETTI, NEL DL SOSTEGNI BIS FORFAIT PER SALE DA BALLO E GIOCO	FIPE WEB	662
365	18/05/2021	WEB	CORPORATE.ANSA.IT	DA COCA-COLA 2,5MLN PER LA RIPARTENZA DI BAR E RISTORANTI	FIPE WEB	663
366	18/05/2021	WEB	CORPORATE.ANSA.IT	GIORGETTI:"GREEN PASS PER ANDARE IN DISCOTECA"	FIPE WEB	665
367	18/05/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	RIAPERTURE, IL MINISTRO GIORGETTI: "GREEN PASS ANCHE PER LE DISCOTECHÉ"	FIPE WEB	667
368	18/05/2021	WEB	ILMATTINO.IT	GIORGETTI: IPOTESI GREEN PASS PER RIAPERTURE DISCOTECHÉ	FIPE WEB	669
369	18/05/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	RIAPERTURE, STOPPANI (FIPE-CONFCOMMERCIO): "PASSI AVANTI, MA SERVIVA PIÙ CORAGGIO SULL'INTRATTENIMENTO"	FIPE WEB	670
370	18/05/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	CORONAVIRUS, CONFCOMMERCIO: "RISTORI INSUFFICIENTI PER I PUBBLICI ESERCIZI, IL 2021 SARÀ ANCORA UN ANNO DI FATTURATI IN CALO"	FIPE WEB	672
371	18/05/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	DECRETO SOSTEGNI BIS, GIORGETTI (MISE): "UN FORFAIT PER LE SALE GIOCHI ANCORA CHIUSE PER DECRETO"	FIPE WEB	674
372	18/05/2021	WEB	CORRIERE.IT	FIPE, IL RAPPORTO ANNUALE: «CHIUSI 22MILA BAR E RISTORANTI, PERSI 514MILA POSTI DI LAVORO»	FIPE WEB	676
373	18/05/2021	WEB	CORRIERE.IT	DISCOTECHÉ, L'APERTURA DI GIORGETTI: POSSIBILE VIA LIBERA CON IL GREEN PASS- CORRIERE.IT	FIPE WEB	679
374	18/05/2021	WEB	CORRIERE.IT	COVID, NEL 2020 HANNO CHIUSO 22 MILA BAR E RISTORANTI- CORRIERE.IT	FIPE WEB	685
375	18/05/2021	WEB	RADIO24.ILSOLE24ORE.COM	PARCHI TEMATICI E DIVERTIMENTO PRESTO APERTI	FIPE WEB	690
376	18/05/2021	WEB	RADIO24.ILSOLE24ORE.COM	MUSICA IN LUTTO, È MORTO FRANCO BATTIATO	FIPE WEB	692
377	18/05/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	"OK IL COPRIFUOCO ALLE 23 MA SI POTEVA FARE DI PIÙ"	FIPE WEB	694
378	18/05/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	PER COMMERCIO E RISTORAZIONE AGEVOLAZIONI TARI PER UN MILIONE	FIPE WEB	696
379	18/05/2021	WEB	VOCE.COM.VE	BAR-RISTORANTI SETTORE A PEZZI, PERSI 514MILA POSTI	FIPE WEB	698
380	18/05/2021	WEB	GAZZETTADELSUD.IT	CON LA PANDEMIA PERSI 514 MILA POSTI DI LAVORO NELLA RISTORAZIONE	FIPE WEB	706
381	18/05/2021	WEB	GAZZETTADELSUD.IT	GIORGETTI:"GREEN PASS PER ANDARE IN DISCOTECA"	FIPE WEB	708
382	18/05/2021	WEB	CORRIEREADRIATICO.IT	GIORGETTI: IPOTESI GREEN PASS PER RIAPERTURE DISCOTECHÉ	FIPE WEB	709
383	18/05/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	COVID, ASSOBIBE: 'BENE RIAPERTURE MA PER A FINE 2022 PER TORNARE AI LIVELLI PRE CRISI'	FIPE WEB	710
384	18/05/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	COVID: FIPE, BRUCIATI 514 MILA POSTI IN RISTORAZIONE E RICETTIVITÀ	FIPE WEB	711
385	18/05/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	GIORGETTI: "RAPPORTO RISTORAZIONE 2020 È UN BOLLETTINO DI GUERRA, MOLTE AZIENDE CADUTE AL FRONTE"	FIPE WEB	712
386	18/05/2021	WEB	LIBEROQUOTIDIANO.IT	CON LA PANDEMIA PERSI 514 MILA POSTI DI LAVORO NELLA RISTORAZIONE	FIPE WEB	715
387	18/05/2021	WEB	SPOTANDWEB.IT	#ILSOLITO LA CAMPAGNA PROMOSSA DAI PUBBLICI ESERCIZI E GRANDI AZIENDE	FIPE WEB	718
388	18/05/2021	WEB	AGIMEG.IT	SOSTEGNI-BIS, GIORGETTI (MIN. SVILUPPO ECONOMICO): "FORFAIT PER SALE DA BALLO E GIOCO, PER CHI È CHIUSO DA MESI NON BASTA CALCOLO RISTORI SU INDICATORI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	724
389	18/05/2021	WEB	CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	RIAPERTURE, IL MINISTRO GIORGETTI: "GREEN PASS ANCHE PER LE DISCOTECHÉ"	FIPE WEB	725
390	18/05/2021	WEB	CORRIEREALPI.GELOCAL.IT	GLI IMPIANTI DI RISALITA POSSONO RIPARTIRE GIÀ SABATO	FIPE WEB	727
391	18/05/2021	WEB	CORRIERENAZIONALE.IT	LE DISCOTECHÉ ORA SPERANO NEL CERTIFICATO VERDE	FIPE WEB	729
392	18/05/2021	WEB	FINANZA.ILSECOLOXIX.IT	GIORGETTI: PER RISTORAZIONE "BOLLETTINO DI GUERRA", MA RISORGERÀ	FIPE WEB	731
393	18/05/2021	WEB	FINANZA.ILSECOLOXIX.IT	FIPE-CONFCOMMERCIO: A CAUSA DELLA PANDEMIA PERSI 514MILA POSTI DI LAVORO	FIPE WEB	732
394	18/05/2021	WEB	FINANZA.LASTAMPA.IT	GIORGETTI: PER RISTORAZIONE "BOLLETTINO DI GUERRA", MA RISORGERÀ	FIPE WEB	734
395	18/05/2021	WEB	FINANZA.REPUBBLICA.IT	FIPE-CONFCOMMERCIO: A CAUSA DELLA PANDEMIA PERSI 514MILA POSTI DI LAVORO	FIPE WEB	735
396	18/05/2021	WEB	FINANZA.REPUBBLICA.IT	GIORGETTI: PER RISTORAZIONE "BOLLETTINO DI GUERRA", MA RISORGERÀ	FIPE WEB	738
397	18/05/2021	WEB	GAZZETTADIMANTOVA.GELOCAL.IT	RIAPERTURE, IL MINISTRO GIORGETTI: "GREEN PASS ANCHE PER LE DISCOTECHÉ"	FIPE WEB	740
398	18/05/2021	WEB	GAZZETTADIMODENA.GELOCAL.IT	RIAPERTURE, IL MINISTRO GIORGETTI: "GREEN PASS ANCHE PER LE DISCOTECHÉ"	FIPE WEB	742
399	18/05/2021	WEB	GAZZETTADIREGGIO.GELOCAL.IT	RIAPERTURE, IL MINISTRO GIORGETTI: "GREEN PASS ANCHE PER LE DISCOTECHÉ"	FIPE WEB	744
400	18/05/2021	WEB	ILFATTOQUOTIDIANO.IT	IL CORONAVIRUS HA UCCISO OLTRE 22 MILA RISTORANTI	FIPE WEB	746
401	18/05/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	GIORGETTI: IPOTESI GREEN PASS PER RIAPERTURE DISCOTECHÉ	FIPE WEB	748
402	18/05/2021	WEB	ILPICCOLO.GELOCAL.IT	RIAPERTURE, IL MINISTRO GIORGETTI: "GREEN PASS ANCHE PER LE DISCOTECHÉ"	FIPE WEB	751
403	18/05/2021	WEB	ILROMA.NET	CON LA PANDEMIA PERSI 514 MILA POSTI DI LAVORO NELLA RISTORAZIONE	FIPE WEB	753
404	18/05/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	RIAPERTURE, IL MINISTRO GIORGETTI: "GREEN PASS ANCHE PER LE DISCOTECHÉ"	FIPE WEB	755
405	18/05/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	IMPERIA: "LO SPOSTAMENTO DEL COPRIFUOCO NON BASTA". IL MALUMORE DEGLI OPERATORI DELLA RISTORAZIONE	FIPE WEB	757
406	18/05/2021	WEB	ILTEMPO.IT	COVID, ASSOBIBE: 'BENE RIAPERTURE MA PER A FINE 2022 PER TORNARE AI LIVELLI PRE CRISI'	FIPE WEB	758
407	18/05/2021	WEB	ILTEMPO.IT	DRAGHI CI LASCIA IN LIBERTÀ VIGILATA. COPRIFUOCO, BAR, RISTORANTI, PALESTRE: TUTTE LE DATE – IL TEMPO	FIPE WEB	759
408	18/05/2021	WEB	ILTEMPO.IT	GIORGETTI: "RAPPORTO RISTORAZIONE 2020 È UN BOLLETTINO DI GUERRA, MOLTE AZIENDE CADUTE AL FRONTE"	FIPE WEB	763
409	18/05/2021	WEB	ILTEMPO.IT	COVID, NON C'È FUTURO PER DISCOTECHÉ E SALE DA BALLO. IDEA GREEN PASS PER SBLOCCARE LE RIAPERTURE – IL TEMPO	FIPE WEB	765
410	18/05/2021	WEB	ILTEMPO.IT	CON LA PANDEMIA PERSI 514 MILA POSTI DI LAVORO NELLA RISTORAZIONE	FIPE WEB	768
411	18/05/2021	WEB	ILTEMPO.IT	COVID: FIPE, BRUCIATI 514 MILA POSTI IN RISTORAZIONE E RICETTIVITÀ	FIPE WEB	770
412	18/05/2021	WEB	ILTEMPO.IT	IL COPRIFUOCO ALLE 23 NON BASTA A RIPARTIRE: RISTORANTI E BAR, L'UNICA SALVEZZA – IL TEMPO	FIPE WEB	771
413	18/05/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	RIAPERTURE, IL MINISTRO GIORGETTI: "GREEN PASS ANCHE PER LE DISCOTECHÉ"	FIPE WEB	773
414	18/05/2021	WEB	LAGAZZETTADELMEZZOGIORNO.IT	GIORGETTI, NEL DL SOSTEGNI BIS FORFAIT PER SALE DA BALLO E GIOCO	FIPE WEB	775
415	18/05/2021	WEB	LANUOVAFERRARA.GELOCAL.IT	RIAPERTURE, IL MINISTRO GIORGETTI: "GREEN PASS ANCHE PER LE DISCOTECHÉ"	FIPE WEB	777

416	18/05/2021	WEB	LAPROVINCIAIDISONDRIO.IT	BAR E RISTORANTI: «SI TORNA A LAVORARE»	FIPE WEB	779
417	18/05/2021	WEB	LAPROVINCIAPAVESE.GELOCAL.IT	RIAPERTURE, IL MINISTRO GIORGETTI: "GREEN PASS ANCHE PER LE DISCOTECHES"	FIPE WEB	781
418	18/05/2021	WEB	LASENTINELLA.GELOCAL.IT	RIAPERTURE, IL MINISTRO GIORGETTI: "GREEN PASS ANCHE PER LE DISCOTECHES"	FIPE WEB	783
419	18/05/2021	WEB	METRONEWS.IT	RISTORAZIONE, PERSI 514 MILA POSTI DI LAVORO	FIPE WEB	785
420	18/05/2021	WEB	METRONEWS.IT	FIPE, BRUCIATI 514 MILA POSTI IN RISTORAZIONE E RICETTIVITÀ	FIPE WEB	787
421	18/05/2021	WEB	METRONEWS.IT	COVID, ASSOBIBE: 'BENE RIAPERTURE MA PER A FINE 2022 PER TORNARE AI LIVELLI PRE CRISI'	FIPE WEB	788
422	18/05/2021	WEB	NUOVAVENEZIA.GELOCAL.IT	RIAPERTURE, IL MINISTRO GIORGETTI: "GREEN PASS ANCHE PER LE DISCOTECHES"	FIPE WEB	789
423	18/05/2021	WEB	POLITICAMENTECORRETTO.COM	TICKETSMS LANCIA GLI EVENTI COVID-FREE: ENTRA IN DISCOTECA SOLO CHI HA FATTO IL TAMPONE	FIPE WEB	791
424	18/05/2021	WEB	QUOTIDIANODIPUGLIA.IT	GIORGETTI: IPOTESI GREEN PASS PER RIAPERTURE DISCOTECHES	FIPE WEB	794
425	18/05/2021	WEB	SAVONANEWS.IT	LOANO, TERMINA L'ATTIVITÀ DEL PUNTO-TAMPONI DI VIA DEGLI ALPINI: IN 5 MESI EFFETTUATI 3.100 TEST	FIPE WEB	795
426	18/05/2021	WEB	TRIBUNATREVISO.GELOCAL.IT	RIAPERTURE, IL MINISTRO GIORGETTI: "GREEN PASS ANCHE PER LE DISCOTECHES"	FIPE WEB	797
427	19/05/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	PRONTO IL SOSTEGNI BIS: ARRIVANO RISTORI AD HOC A DISCOTECHES E SALE GIOCO	FIPE WEB	799
428	19/05/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"NON HA SENSO ATTENDERE ANCORA"	FIPE WEB	801
429	19/05/2021	WEB	LANAZIONE.IT	CAFFÈ: IL PIÙ CARO SI BEVE A TRENTO. FIRENZE? A METÀ CLASSIFICA	FIPE WEB	802
430	19/05/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	RICETTIVITÀ E RISTORAZIONE, LE MACERIE DOPO LA PANDEMIA: 514MILA UNITÀ DI LAVORO IN MENO	FIPE WEB	804
431	19/05/2021	WEB	REPUBBLICA.IT	HORECA: COCA-COLA INVESTE 2,5 MILIONI DI EURO PER LA RIPARTENZA DEI LOCALI	FIPE WEB	808
432	19/05/2021	WEB	MIXERPLANET.COM	#ILSOLITO: FIPE RACCONTA L'ECCEZIONALITÀ DEL QUOTIDIANO	FIPE WEB	810
433	19/05/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	CAFFÈ AMARO A TRENTO E BOLZANO: IL PIÙ CARO D'ITALIA   ECONOMIA	FIPE WEB	812
434	19/05/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	RISTORAZIONE TOSCANA, NEL 2020 PERSI 3 MILIARDI DI EURO DI FATTURATO	FIPE WEB	814
435	19/05/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	RISTORANTI A GIUGNO ANCHE AL CHIUSO, MA OCCHIO A NON AGGIUNGERE UN POSTO A TAVOLA	FIPE WEB	818
436	19/05/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	L'INDUSTRIA DEI MATRIMONI RIPARTE: 30MILA EVENTI PER 100MILA OCCUPATI	FIPE WEB	820
437	19/05/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	RIAPERTURA SALE GIOCHI IL 1° LUGLIO, LE ASSOCIAZIONI DI SETTORE E I SINDACATI AL GOVERNO: "RIPRESA IMMEDIATA DELLE ATTIVITÀ E SUPPORTO ALLA LIQUIDITÀ DELLE IMPRESE, MIGLIAIA DI POSTI DI LAVORO A RISCHIO"   AGIPRONEWS	FIPE WEB	823
438	19/05/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	RIAPERTURE, CANGIANELLI (PRES. EGP-FIPE): "RIPARTENZA DELLE ATTIVITÀ DI GIOCO SIA PIÙ RAPIDA NELLE ZONE BIANCHE"	FIPE WEB	825
439	19/05/2021	WEB	CORRIERE.IT	CAFFÈ ESPRESSO, QUANTO COSTA IN ITALIA? LA CLASSIFICA: IL PIÙ CARO A TRENTO	FIPE WEB	827
440	19/05/2021	WEB	AGIMEG.IT	AVVISO COMUNE DELLE ASSOCIAZIONI DEL GIOCO PUBBLICO ALLE ISTITUZIONI: "GOVERNO RICONOSCA VALIDITÀ DEI NOSTRI PROTOCOLLI E RIAPRA SUBITO LE SALE. IN MANCANZA DI QUESTO NON TUTELERÀ MILIONI DI CONSUMATORI E REGALERÀ RISORSE ECONOMICHE ALLA CRIMINALITÀ" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO - AGIMEG - AGIMEG	FIPE WEB	828
441	19/05/2021	WEB	AGIMEG.IT	DL RIAPERTURE: GIOCO PUBBLICO IN CONCESSIONE ULTIMO A RIPARTIRE. PARTI SOCIALI: "GOVERNO SI PREPARI AD AFFRONTARE RESTITUZIONE DEL SETTORE DEL GIOCO LEGALE ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	830
442	19/05/2021	WEB	AGIMEG.IT	CONFCOMMERCIO: "RIAPERTURE, DA OGGI IL COPRIFUOCO È ALLE 23" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO	FIPE WEB	832
443	19/05/2021	WEB	ILGAZZETTINO.IT	GIORGETTI: IPOTESI GREEN PASS PER RIAPERTURE DISCOTECHES	FIPE WEB	835
444	19/05/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	LA CAPORETTO DI BAR E RISTORANTI: CHIUSE 1.026 IMPRESE, 500 A GENOVA	FIPE WEB	838
445	19/05/2021	WEB	LADIGE.IT	A TRENTO IL CAFFÈ È... PIUTTOSTO SALATO: ABBIAMO I PREZZI PIÙ ALTI D'ITALIA - ATTUALITÀ	FIPE WEB	840
446	19/05/2021	WEB	ROMA.REPUBBLICA.IT	CORONAVIRUS, POSTICIPA IL COPRIFUOCO: SI CHIUDE ALLE 23. I RISTORANTI: "BRINDISI ALL'ORA IN PIÙ. VALE IL DOPPIO TURNO E 10% D'INCASSO"	FIPE WEB	842
447	20/05/2021	WEB	AGIMEG.IT	DL SOSTEGNI, DOMANDE FINO AL 28 MAGGIO PER CHIEDERE IL CONTRIBUTO A FONDO PERDUTO PER LE IMPRESE	FIPE WEB	845
448	21/05/2021	WEB	LANAZIONE.IT	DAL MARE ALLE ALTURE, UNA GRANDE MANGIATOIA SPUNTANO COME FUNGHI PIZZERIE E STREET FOOD	FIPE WEB	847
449	21/05/2021	WEB	AGIMEG.IT	DL RIAPERTURE BIS, FIPE: "COSA PREVEDE IL NUOVO DECRETO"	FIPE WEB	849
450	21/05/2021	WEB	FINANZA.LASTAMPA.IT	TURISMO, L'OCCUPAZIONE HA BRUCIATO UNA DECADE IN UN SOLO ANNO	FIPE WEB	851
451	21/05/2021	WEB	FINANZA.REPUBBLICA.IT	TURISMO, L'OCCUPAZIONE HA BRUCIATO UNA DECADE IN UN SOLO ANNO	FIPE WEB	853
452	22/05/2021	WEB	LANAZIONE.IT	"SICUREZZA INNANZITUTTO SERVE IL COVID MANAGER"	FIPE WEB	855
453	24/05/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	RISTORANTI, C'È CHI VA OLTRE LE RIAPERTURE E LANCIA LOCALI CON FORMULE INNOVATIVE	FIPE WEB	857
454	24/05/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	DECRETO SOSTEGNO, FIPE: TRA LE NOVITÀ, LA PROROGA DEI VERSAMENTI PREU DEGLI APPARECCHI E ESONERO DEL CANONE RAI E DELLA PRIMA RATA IMU	FIPE WEB	862
455	24/05/2021	WEB	AGIMEG.IT	FIPE, PUBBLICATA LEGGE DI CONVERSIONE DEL D.L. C.D. "SOSTEGNI": ALL'INTERNO PROROGA VERSAMENTI PREU SU APPARECCHI AWP E VLT	FIPE WEB	864
456	25/05/2021	WEB	POLITICAMENTECORRETTO.COM	TICKETSMS LANCIA GLI EVENTI COVID-FREE: ENTRA IN DISCOTECA SOLO CHI HA FATTO IL TAMPONE	FIPE WEB	865
457	26/05/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	IN REGIONE SERVONO 3.400 STAGIONALI, ORA C'È LA FUGA DI CUOCHI, CAMERIERI E PERSONALE DI SALA: "NON SI TROVANO"	FIPE WEB	868
458	26/05/2021	WEB	NUVOLA.CORRIERE.IT	IL NUOVO VOLTO DELLA RISTORAZIONE POST COVID	FIPE WEB	870
459	27/05/2021	WEB	NOVE.FIRENZE.IT	EX CINEMA CAPITOL: ARRIVA COIN	FIPE WEB	874
460	27/05/2021	WEB	AGIMEG.IT	ASSOCIAZIONI DEL GIOCO PUBBLICO SCRIVONO ALLA REGIONE LAZIO: "CHIEDIAMO TUTELA E DIGNITÀ PER I LAVORATORI DEL GIOCO PUBBLICO. LA PROROGA A LEGGE SU DISTANZIOMETRO NECESSARIA"	FIPE WEB	875
461	27/05/2021	WEB	AGIMEG.IT	FIPE: "SOSTEGNI BIS, LE MISURE D'INTERESSE PER I PUBBLICI ESERCIZI"	FIPE WEB	877
462	28/05/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	CON LA MASCHERINA PURE MENTRE SI MANGIA: IL PARADOSSO DELLE REGOLE	FIPE WEB	881
463	28/05/2021	WEB	ILGIORNALE.IT	"C'È VOGLIA DI RIAPERTURE" IL PRESSING SULLE DISCOTECHES	FIPE WEB	884
464	28/05/2021	WEB	AGIPRONEWS.IT	DECRETO SOSTEGNI BIS, CONFCOMMERCIO: "AIUTO IMPORTANTE AI PUBBLICI ESERCIZI, MA PER LA RIPRESA SERVE LA PIENA RIAPERTURA"	FIPE WEB	886
465	28/05/2021	WEB	CORRIERE.IT	VACCINO COVID, NO ALLA SECONDA DOSE IN VACANZA, UN PIANO PER LE DISCOTECHES- CORRIERE.IT	FIPE WEB	888
466	28/05/2021	WEB	ILGIORNO.IT	STOP AL BLOCCO LICENZIAMENTI. QUANDO. SETTORI E LAVORATORI CHE RISCHIANO DI PIÙ: LA MAPPA	FIPE WEB	891
467	28/05/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	DISCOTECHES SENZA BALLARE IN EMILIA ROMAGNA? "UNA PRESA IN GIRO"	FIPE WEB	896
468	28/05/2021	WEB	AGIMEG.IT	DL SOSTEGNI BIS, FIPE-CONFCOMMERCIO: "SPINTA IMPORTANTE, MA PER LA PIENA RIPRESA BISOGNA RIAPRIRE TUTTO"	FIPE WEB	898
469	28/05/2021	WEB	BOLOGNA.REPUBBLICA.IT	RIVIERA, DISCOTECHES PRONTE A VACCINARE	FIPE WEB	900
470	28/05/2021	WEB	FINANZA.ILSECOLOXIX.IT	DA METÀ GIUGNO MEZZA ITALIA IN ZONA BIANCA	FIPE WEB	903
471	28/05/2021	WEB	FINANZA.LASTAMPA.IT	DA METÀ GIUGNO MEZZA ITALIA IN ZONA BIANCA	FIPE WEB	905
472	28/05/2021	WEB	FINANZA.REPUBBLICA.IT	DA METÀ GIUGNO MEZZA ITALIA IN ZONA BIANCA	FIPE WEB	906
473	28/05/2021	WEB	ILROMA.NET	ITALIA ZONA BIANCA, COSA CAMBIA DAL 1 GIUGNO	FIPE WEB	908
474	28/05/2021	WEB	ILSECOLOXIX.IT	GENOVA, LA CRISI MORDE BAR E LOCALI: "COSTI ALLE STELLE E ASPORTO, CRESCE IL PREZZO DEL CAFFÈ"	FIPE WEB	910
475	28/05/2021	WEB	SECOLODITALIA.IT	L'ULTIMA BIZZARRA IDEA DEL GOVERNO: DISCOTECHES RIAPERTE CON BALLI VIETATI MA PER FARE I VACCINI	FIPE WEB	912
476	29/05/2021	WEB	ALTOADIGE.IT	COVID: FIPE, PRONTI A RIAPRIRE, MA MANCANO 150MILA LAVORATORI   TERRA E GUSTO	FIPE WEB	914
477	29/05/2021	WEB	ANSA.IT	COVID: FIPE, PRONTI A RIAPRIRE, MA MANCANO 150MILA LAVORATORI	FIPE WEB	916
478	29/05/2021	WEB	ILTIRRENO.GELOCAL.IT	MAESTRI ACCESI NUOVO PRESIDENTE PROVINCIALE DI CONFCOMMERCIO PISA	FIPE WEB	918

479	30/05/2021	WEB	LANAZIONE.IT	ANCHE IL GOVERNATORE GIANI E I VERTICI DELL'ASSOCIAZIONE	FIPE WEB	919
480	30/05/2021	WEB	LASTAMPA.IT	IL LAVORO C'è, NESSUNO LO VUOLE: "È ANCHE COLPA DEI SUSSIDI"	FIPE WEB	920
481	30/05/2021	WEB	ILSOLE24ORE.COM	RIAPERTURE: BAR E RISTORANTI ANCHE AL CHIUSO DA MARTEDì IN TUTTA ITALIA	FIPE WEB	921
482	30/05/2021	WEB	MESSAGGEROVENETO.GELOCAL.IT	DAL CAFFÈ AL BANCONE ALLE CENE AL COPERTO BARISTI E RISTORATORI PRONTI PER LA "PRIMA"	FIPE WEB	925
483	30/05/2021	WEB	CORRIERENAZIONALE.IT	LA STARTUP TICKETSMS FA RIPARTITE LA MOVIDA	FIPE WEB	926
484	31/05/2021	WEB	ILRESTODELCARLINO.IT	CON "DIVERTIMENTO SICURO" UN VERO MANIFESTO PER IL FUTURO	FIPE WEB	928





## SCENARI

## RISTORAZIONE

# Una crisi destinata a cambiare l'horeca

*I riflessi di un 2020 che ha azzerato i risultati di business si proiettano sulle prospettive di ripresa delle attività, costrette a reinventarsi un modello di offerta.*

di **Valentina Martina**

 Percorso di lettura:  
[www.largoconsumo.info/Ristorazione](http://www.largoconsumo.info/Ristorazione)

**C**olpito duramente dalla pandemia, l'horeca, che contribuisce con oltre 4 punti di Pil, si è ritrovato in uno scenario di estrema fragilità e anche nel medio-lungo periodo le prospettive sembrano piuttosto incerte. Tra bar e ristoranti si contano 285.000 imprese, con 1 milione e 200.000 addetti e un giro d'affari di 60 miliardi l'anno. Un settore che, come è noto, già nel corso del primo lockdown ha registrato una perdita pari a 14 miliardi di euro (Il settore Ristoranti e Bar, Info Data *Il Sole 24 ore*).

Nel complesso, misure restrittive e ripresa dei contagi da Coronavirus hanno segnato per i pubblici esercizi un calo del fatturato pari a 27 miliardi di euro, il 37% in meno rispetto al 2019. È quanto emerge dall'analisi realizzata da **Bain & Company** con focus sull'horeca. Determinante per la contrazione del settore, è stata la suddivisione del Paese in zone rosse e gialle che si è tradotta in una contrazione, rispettivamente, del -70% e del -40%, soprattutto perché è destinata a durare altri mesi. E se in particolare si guarda alle chiusure durante

le festività natalizie, si è registrata una perdita dell'1% sul totale annuo di tutto il settore horeca e del 45% in meno rispetto al 2019. Di certo, la consegna del cibo a domicilio ha costituito una novità per gran parte dei piccoli esercizi che continueranno a usufruirne, ma il quarto

**“ Di certo, la consegna del cibo a domicilio ha costituito una novità ”**

trimestre del 2020 ha mostrato tutte le caratteristiche di un secondo lockdown: il fatturato della ristorazione si arresta infatti sul -44,3% rispetto allo stesso periodo del 2019 (dati **Fipe**). I consumi extra-domestici, nel corso del 2020,



hanno registrato una perdita pari a 34 miliardi di euro, nonostante siano compensati dalla crescita delle vendite al dettaglio e da un aumento dei consumi domestici del 6% circa rispetto al 2019 (terzo Rapporto **Ismea** sulla domanda e l'offerta dei prodotti alimentari nell'emergenza Covid-19).

In vista della tanto sperata fine della pandemia, non va trascurato il fatto che i comportamenti dei consumatori e il loro potere d'acquisto sono guidati, oltre a essere influenzati, dalla crisi sanitaria. In questo contesto, il modello classico della ristorazione ha conosciuto una trasformazione radicale. Il pasto tradizionale fuori casa non sarà più dominante (soprattutto se si pensa ai dipendenti delle aziende e in particolare ai pendolari) e tenderà a essere sostituito dal food delivery e dal click & collect, con cui gli esercenti hanno potuto fronteggiare - anche se solo parzialmente - la crisi. Le grandi città, in base all'analisi di **Bain & Company**, hanno sofferto in misura maggiore rispetto ai piccoli centri, registrando un calo dell'attività dei piccoli esercizi compreso tra il 30 e il 40%. E per completare il quadro, si stima una chiusura per 7.755 esercizi nei centri storici, pari al 27,2% di imprese (dati a febbraio 2021 - **Confcommercio** - Imprese e città).

Gli abitanti delle grandi città, anche se in alcuni casi durante il Covid 19 si sono trasferiti in centri più piccoli, di certo torneranno a ripopolare il tessuto urbano. Tuttavia il telelavoro resterà un modello prevalente adottato in gran parte delle imprese, da un lato, e i turisti torneranno a visitare le città d'arte, ma solo progressivamente, dall'altro. In questa cornice, la ristorazione di prossimità avrà probabilmente la meglio con un'offerta adatta a nuovi bisogni, in termini di filiera corta, di freschezza di prodotti, di autenticità e di qualità del servizio. Se negli ultimi anni, il settore della ristorazione ha conosciuto un cambiamento profondo, a causa dello choc pandemico, subirà ancora nuove trasformazioni con l'emergere di nuove aspettative. Forse la ristorazione può uscire dalla crisi più rinnovata, più vicina e attenta ai bisogni dei consumatori, ma il prezzo da pagare è molto alto. ■

**LA PERDITA DI FATTURATO (in mld di euro), OCCUPAZIONE (in mgl di unità) ED ENTRATE FISCALI (in mld di euro) NEL CANALE HO.RE.CA A SECONDA DEGLI SCENARI**

	Lockdown (inclusa ipotesi chiusure POS 2020)	Opzione A (metà maggio '20 fine dicembre '20)	Opzione B (metà maggio '20 fine dicembre '20)	Opzione A vs Opzione B per ogni 15 gg	Impatto 2020 (range tra Opzione A e B su base annuale)
Fatturato	24 € B	4 € B	12 € B	~ 0,6 € B	27-36 € B
Occupazione	230 K	15 K	60 K	~ 2,7 K	250-300 K
Entrate fiscali	205 € B	0,7 € B	1,7 € B	~ 0,1 € B	3,3-4,2€ B
<b>LEGENDA:</b>		<b>OPZIONE A</b>	<b>OPZIONE B</b>	<b>OPZIONE A OPZIONE B</b>	
Distanza interpersonale minima		1 m	2 m	Mq minimi per coperto ~1,5 mq ~4 mq	
Fonte: Bain & Company				<b>Largo Consumo</b>	

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# LARGOCONSUMO

Data: 30.04.2021 Pag.: 77  
Size: 55 cm2 AVE: € 605.00  
Tiratura:  
Diffusione: 3810  
Lettori:



## RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO

Comunicazione ricevuta da **FIPE**:

Al fine di sostenere i pubblici esercizi, fortemente colpiti dall'emergenza sanitaria, FIPE ha concluso con **LEA**, mandataria di **Soundreef** in Italia, un accordo straordinario grazie al quale per il 2020 ed il 2021 le imprese associate alla Federazione potranno richiedere ed ottenere gratuitamente una licenza straordinaria (denominata FENICE I) per la diffusione dei brani musicali gestiti da questa associazione in occasione di eventi musicali dal vivo nei pubblici esercizi. La licenza in questione si aggiunge ma non sostituisce il Permesso **SIAE** e il pagamento dei diritti d'autore a suddetta Società, che resta l'indispensabile interlocutore per accedere ai repertori musicali nazionali ed internazionali, e non pregiudica le rispettive posizioni di FIPE e LEA per quanto riguarda le future negoziazioni su criteri e misura delle tariffe. Le imprese associate potranno sottoscrivere le Condizioni di Licenza entro il 30 Aprile 2021 compilando i form predisposti da LEA messi a disposizione sul sito [www.fipe.it](http://www.fipe.it).





## Il punto

# I Pubblici Esercizi: orgoglio e pregiudizio



di **LINO ENRICO  
STOPPANI**

presidente **FIFE**

**U**n po' come le giornate di primavera che fanno capolino in coda ad un lungo inverno, **una luce sulla ripartenza del settore era sembrata accendersi in queste settimane, con l'allargata condizione, anche politica, sulle possibilità della riapertura serale dei ristoranti nelle regioni gialle.** Poi, la brusca gelata. La spiegazione a tutto questo affonda ormai solo in un radicato pregiudizio e nella enorme difficoltà che richiede assumere decisioni razionali in situazioni emergenziali.

Parlare di pregiudizi può sembrare magari azzardato, visto il contesto sanitario di assoluta gravità, con la rapida diffusione di nuove e pericolose varianti del virus, la crescita dei contagi e dei ricoveri nei reparti di terapia intensiva degli ospedali, oltre ad altre criticità sanitarie, compreso il crescente numero dei decessi per Covid-19. È difficile nondimeno scegliere altra terminologia se – **a distanza di oltre 1 anno dall'inizio dell'emergenza sanitaria – l'unica costante nei provvedimenti emergenziali rimane il blocco, totale, parziale o ad intermittenza, dei Pubblici Esercizi, con l'amara constatazione, poi, che nonostante questo, i contagi aumentano** e soprattutto le **situazioni che si vorrebbero evitare** con i divieti, e cioè le aggregazioni nelle vie e nelle piazze delle città, **si moltiplicano**, come dimostrato dai primi weekend di bel tempo.

Al pregiudizio si aggiunge poi una ferita aperta nell'orgoglio e nella dignità del settore, che oltre ai provvedimenti di limitazione delle attività, si vede mancare anche un minimo di preavviso e misure sufficienti alle imprese per sopravvivere, facendo fronte a bisogni e impegni che si accumulano un mese dopo l'altro senza scampo.

Mentre l'effetto Draghi non ha ancora dispiagato le aspettative collegate allo straordinario valore del Premier, **nel frattempo raccogliamo provvedimenti governativi che sono dei palliativi per la salute delle imprese**, a cui sono somministrate medicine -i ristori economici- inadeguati e insufficienti rispetto alla gravità della loro malattia.

**La vera cura rimane una sola: consentire alle imprese della ristorazione di ripartire, anche gradualmente e ovviamente in sicurezza.** Oggi, ogni giorno, in Italia 4 milioni di imprese – industriali, artigiane, commerciali, agricole e dei servizi – sono regolarmente attive. I lavoratori di queste imprese utilizzano, durante la giornata lavorativa, spazi comuni come mense, spogliatoi, servizi igienici.

In questo Paese, alla discriminante tra "azien-

de essenziali e non", **si aggiunge così la variante sociale**, tra chi ha il diritto di lavorare e **chi ha il dovere di rimanere chiuso**, con i primi che possono esercitare il loro diritto al lavoro, che se impedito è coperto da sacrosante protezioni sociali, mentre ai secondi è negato questo stesso diritto, senza preoccuparsi poi delle conseguenze che il divieto comporta.

I Pubblici Esercizi, tra l'altro tutti dotati di onerosi protocolli sanitari la cui applicazione siamo i primi a pretendere che sia rigorosa e vigilata, anche con l'inasprimento dei controlli, meritano questo diritto essenziale. Davanti a questa obiezione, talvolta la risposta si riduce ad evocare i disordinati e incontrollati assembramenti diurni e serali che si verificano nelle nostre città, ad additare i Pubblici Esercizi come attrattore del comportamento sociale delle persone. Ma, allora, dare la possibilità di sistemare i clienti all'interno e all'esterno di locali presidiati ed attrezzati con tavoli e sedie, posizionati con il rispetto del distanziamento sociale, non avrebbe il vantaggio di far ripartire il settore, offrendo un contributo al contenimento dei contagi, rendendo più semplici i controlli e possibile la collaborazione degli esercenti?

**I Pubblici Esercizi**, insomma, invece di essere considerati in via pregiudiziale causa del problema, **potrebbero essere razionalmente utilizzati come supporto alle soluzioni temporanee in attesa del vaccino.** In attesa, appunto, perché il piano vaccinale è molto indietro, con soli 3,5 milioni di vaccinati, di cui solo la metà ha ricevuto le due dosi, che rappresentano solo il 5,80% della popolazione italiana (dato del 5 marzo, ndr). **Nel frattempo, di pregiudizi si muore e tante, troppe imprese rischiano ingiustamente di non vedere la fine di questa pandemia.**

È qui la preoccupazione che anima queste righe, convinti come siamo -e tante volte l'abbiamo ripetuto anche in queste pagine- che di fronte ai problemi bisogna ricercare le soluzioni e trovare il modo di portare avanti le attività, tralasciando inconcludenti lamenti sulle inevitabili difficoltà del lavoro.

Eppure, se la pandemia colpisce tutti, alcune difficoltà sul cammino del nostro settore potevano e possono essere evitate, migliorando alla fine la strada che tutti percorrono. Come scrive Jane Austen in *Orgoglio e Pregiudizio*: **"chi non cambia mai la propria opinione ha il dovere assoluto di essere sicuro di aver giudicato bene sin dal principio."** **E, rispetto ai Pubblici Esercizi, il nostro Paese può dire in coscienza di averlo fatto da un anno a questa parte?**





# Un impegno concreto contro le disparità di genere

**FIPE-CONFCOMMERCIO** / Global Thinking Foundation e **Fipe** GDI per promuovere la parità di genere e la valorizzazione del talento femminile nei pubblici esercizi.

di M. Cristina Pantanelli, *Formazione Fipe*

Il mondo ha fatto progressi nella parità di genere e nella emancipazione delle donne, tuttavia le donne continuano a subire discriminazioni e violenze in ogni parte del mondo. La parità di genere non è solo un diritto fondamentale ma la condizione necessaria per un mondo sostenibile, prospero e in pace.

La pandemia ha evidenziato ancora di più il problema della disparità di genere ed ha posto l'attenzione su temi come la disoccupazione femminile, il disinteresse per l'infanzia, la mancata conciliazione famiglia lavoro, l'insufficienza del welfare sociale sui servizi alla persona da zero anni alla terza età, solo per citarne alcuni, e su quanto sia importante che su queste disparità venga posta particolare attenzione dalla politica per uno sviluppo globale e sostenibile. I problemi e le esigenze di genere delle donne non sono solo delle donne ma riguardano uno sviluppo sano, equo ed equilibrato di tutta la società. Investire sulle donne è dunque strategico per la crescita dell'intero Paese.

Da un'indagine di Unioncamere sull'imprenditoria femminile risulta che la fonte più utilizzata per avviare un'impresa femminile è il capitale proprio/familiare (49%) mentre il ricorso al credito bancario si ferma all'11%, in parte per un problema di scoraggiamento dato che in tale ambito esiste un effetto genere a sfavore del genere, spiega lo studio. Nei confronti dell'imprenditoria femminile insomma esiste un evidente irrigidimento (richieste non accolte o accolte per importi inferiori), decisamente più alto rispetto alla media, motivo per cui la percentuale di imprese che non richiedono credito in quanto sfiduciate sul positivo riscontro da parte delle banche è doppia tra le imprese femminili rispetto a quelle maschili (8% contro il 4%). Questo nonostante le banche ammettano che le donne, non fosse altro che per la maggiore prudenza nelle cifre richieste, siano migliori pagatrici. "Oggi in Italia il 17% delle donne che lavora non ha un conto corrente, quindi non può gestire direttamente il guadagno del proprio lavoro" dichiara la **presidente di Global Thinking Foundation, Claudia Segre** "più in generale il 23% delle donne non è intestataria di alcun conto bancario con punte del 40% in alcune Regioni, mentre solo il 21% ne ha uno personale".

Quando si parla di "violenza economica" si parla innanzitutto dell'inconsapevolezza che è la principale causa di fenomeni di coercizione che lentamente logorano la libertà di migliaia di donne. Il denaro si trasforma in uno strumento di controllo alle spalle di vittime ignare che non riescono a riprendere in mano la loro vita.

Partendo anche da questi presupposti è stata firmata a febbraio



una Convenzione tra la Global Thinking Foundation e **Fipe** Gruppo Donne Imprenditrici per promuovere la parità di genere e la valorizzazione del talento femminile. La presidente di Global Thinking Foundation Claudia Segre e la **presidente di Fipe Gruppo Donne Imprenditrici Valentina Picca Bianchi** hanno deciso di essere al fianco delle donne impegnandosi in particolare a promuovere iniziative sul contrasto a fenomeni di violenza di genere, con un focus sulla violenza economica e sul sovraindebitamento.

"Tali iniziative saranno finalizzate a fornire competenze per favorire comportamenti attivi e consapevoli sulle proprie scelte future, anche in un'ottica di sviluppo della rappresentanza delle donne nei processi decisionali e nelle posizioni di potere", ha dichiarato la presidente **Fipe** GDI, Valentina Picca Bianchi.

Verranno inoltre promossi percorsi di formazione alle donne imprenditrici e donne fuoriuscite dal mercato del lavoro interessate ad intraprendere un nuovo percorso imprenditoriale nel settore dei Pubblici Esercizi; percorsi formativi ad hoc attraverso i quali verrà fornita alle donne una "cassetta degli attrezzi" che permetterà loro di operare scelte corrette e consapevoli per il loro futuro e per il futuro delle proprie aziende.

Tra gli impegni che le Organizzazioni hanno sottoscritto, particolare rilevanza ha anche la realizzazione di progetti di "welfare sociale", considerato che i pubblici esercizi possono essere un canale per sviluppare l'autoimprenditorialità femminile e prevenire così fenomeni di violenza economica e situazioni di isolamento economico, riducendo i danni sociali che ne derivano.

Di violenza economica se ne parla ancora troppo poco (da un'indagine della Global Thinking Foundation su un campione di 1000 donne risulta che il 34% pensa non sia una forma di violenza mentre il 44% dichiara di non averne mai sentito parlare prima), ma è una forma subdola di violenza che lascia segni di sottomissione spesso inguaribili. La presa di coscienza è dunque il primo passo per sconfiggere questa forma di violenza e ci auguriamo che anche grazie a questa collaborazione Global Thinking Foundation e **Fipe** Gruppo Donne Imprenditrici riescano ad essere al fianco delle donne dei pubblici esercizi, e non solo, su prevenzione e contrasto all'isolamento economico, con azioni divulgative e formative che distinguano l'impegno di entrambe le associazioni nel promuovere la cittadinanza economica e favorire l'inclusione sociale anche delle nuove generazioni. ©





# I primi numeri sulle chiusure di attività

**ANALISI** / Cala il numero delle imprese avviate mentre la pandemia genera l'effetto "anestetico" sulle chiusure in attesa di una ridefinizione del mercato che si consoliderà nei prossimi mesi.

di Giulia Romana Erba, Ufficio studi Fipe-Confcommercio

**L**a dinamica imprenditoriale dei pubblici esercizi nel 2020 è stata caratterizzata da una diffusa incertezza sull'evoluzione della pandemia.

Ciò che emerge è un forte calo nella nascita di nuove imprese a fronte di un numero di chiusure che, contrariamente a quanto ci si sarebbe aspettato, resta nella media. La riduzione delle nuove iscrizioni va tenuta in grande considerazione perché è principalmente nelle nuove imprese che si realizza la prospettiva di innovazione del settore e di sviluppo dell'occupazione.

Per meglio quantificare le conseguenze del forzato rallentamento delle attività e stabilire l'entità degli effetti prodotti nel 2020 dalla crisi pandemica sul tessuto imprenditoriale occorrerà attendere almeno il secondo o il terzo trimestre dell'anno. Nel primo trimestre, invece, si registra per lo più il fenomeno delle cancellazioni dovute a procedure di carattere amministrativo del registro delle imprese.

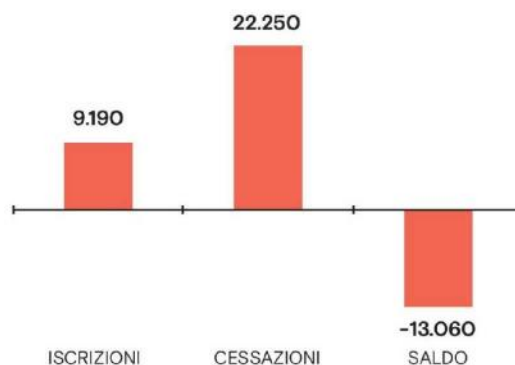
Nel 2020, hanno avviato l'attività nei "servizi di ristorazione, 9.190 imprese mentre oltre 22.000 l'hanno cessata. Il saldo è negativo per oltre 13mila unità.

## SERVIZI DI RISTORAZIONE

Tra i ristoranti hanno avviato l'attività 5.313 imprese e poco meno di 12.000 l'hanno cessata portando il saldo a oltre -6.500 unità. La nati-mortalità per forma giuridica evidenzia una criticità diffusa, con scostamenti poco significativi tra ditte individuali e società di persone.

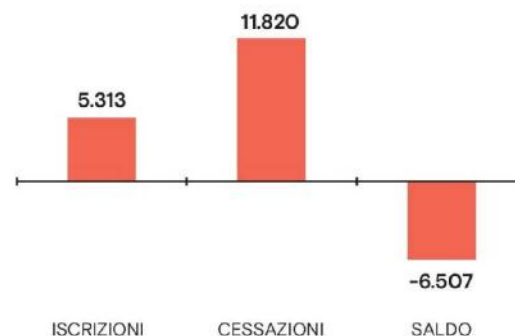


**SERVIZI DI RISTORAZIONE – ANNO 2020**



Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati Infocamere

**RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE – ANNO 2020**



Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati Infocamere

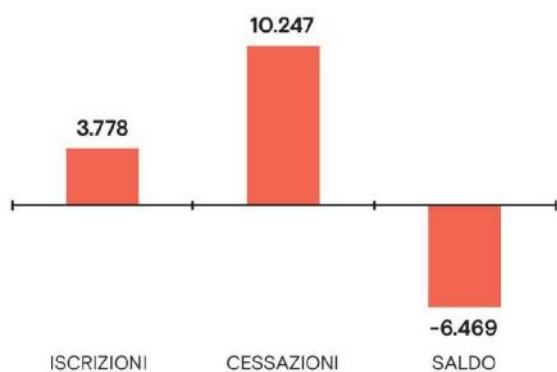
Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



# -36,2%

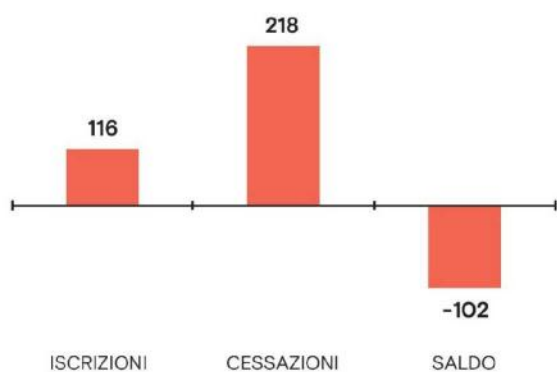
Le perdite complessive nel 2020 del settore dei pubblici esercizi rispetto al periodo pre Covid

## BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA – ANNO 2020



Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati Infocamere

## MENSE E CATERING – ANNO 2020



Fonte: elaboraz. C.S. Fipe su dati Infocamere

### RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE

Il numero delle imprese del canale ha toccato, a fine anno, quota 188.631.

La ditta individuale costituisce la forma maggioritaria di organizzazione dell'impresa: poco meno di una su due si qualifica così.

Il bar rappresenta una delle articolazioni forti della rete dei pubblici esercizi con 143.857 imprese al 31 dicembre 2020, a testimonianza dell'elevato grado di accessibilità di questo servizio sul territorio.

Il turn over nelle imprese che operano in questo comparto, tuttavia, rimane consistente, smentendo la convinzione che aprire un bar sia una cosa semplice e che non sia necessaria una certa preparazione e nemmeno alti investimenti.

L'analisi della natalità e della mortalità indica che nel 2020 hanno avviato l'attività oltre 3.778 imprese, mentre poco più di 10mila l'hanno cessata. Il saldo è stato negativo per 6.469 unità.

### BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA

Il quadro della nati-mortalità del settore va completato con i dati relativi alla ristorazione collettiva dove si registra un turn over imprenditoriale relativamente modesto con 116 iscrizioni e 218 cessazioni.

C'è da dire, tuttavia, che le imprese che svolgono attività di fornitura di pasti preparati e ristorazione collettiva sono poco più di tremila unità, concentrate perlopiù in Lombardia, Lazio e Campania.

### MENSE E CATERING

Siamo dinanzi ad un comparto più strutturato dove la presenza di imprese di grandi dimensioni è significativa e dove il mercato è regolato perlopiù dal sistema delle gare d'appalto.

### IN CONCLUSIONE

L'instabilità delle imprese dovuta agli effetti della pandemia genera reazioni a catena lungo tutta la filiera in termini di insolvenza finanziaria, di riduzione degli ordini e degli investimenti.

Il settore dei pubblici esercizi si trova ad affrontare una crisi senza precedenti. Secondo le nostre stime complessivamente, nel 2020 ha perso 34,6 miliardi di euro, il 36,2% rispetto al periodo pre Covid. ©



# MIXER

Data: 30.04.2021 Pag.: 84,85  
Size: 1113 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Le parole nuove da conoscere ed approfondire

**MARKETING E COMUNICAZIONE** / Sono tante le novità rivelate dalla marea della crisi. Se le conosciamo, non ci faranno paura, e anzi, possiamo già da ora mettere a fuoco le opportunità che manifestano, per cambiare in meglio la nostra offerta.

di Roberta Parollo

**Q**uesto mese vi propongo una serie di parole nuove che identificano fenomeni di mercato nuovi. Fenomeni che solo un paio di anni fa guardavamo lagggiù in fondo, molto in prospettiva, lontani da noi. La pandemia ha accelerato moltissimo l'innovazione nel settore dei pubblici esercizi e nella vendita ed erogazione di servizi più in generale, e quindi questi fenomeni prima lontani improvvisamente hanno colmato la distanza e sono oggi qui, presenti, e reclamano la vostra attenzione.

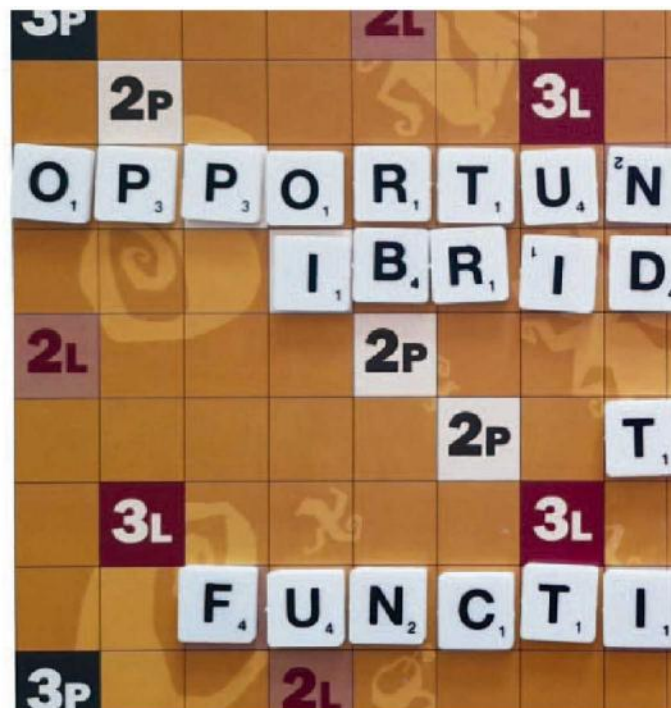
Come succede spesso, quando si parla di digitalizzazione, marketing, pubblicità, millennials, l'inglese domina la scena, per cui abbiate pazienza, e piuttosto incuriositevi: nel mio spazio cercherò di dare almeno i significati più importanti, ma sarebbe bene fare un approfondimento, digitando queste parole chiave su Google, per trovare ulteriori informazioni e soprattutto esempi di applicazione. Fatevi ispirare dai nuovi trend, cercate qualcosa da sperimentare, parlatene con i vostri collaboratori, condividete le novità con i clienti sui social, fatevi notare, distinguetevi per qualche nuova idea.

Partiamo:

### 1. IBRIDAZIONE DI SERVIZI

Ogni volta che c'è una crisi c'è un'evoluzione del commercio, un movimento collettivo che cerca di ovviare ai motivi della crisi, trovando nuovi modi di erogare servizi e nuovi modi di fatturare. Necessita quindi essere 'liquidi' (e non solo nel senso di avere soldi a disposizione), e fare come l'acqua, che, essendo incomprimibile, se trova un ostacolo lo aggira, e trova il modo di scorrere comunque.

Ibridazione vuol dire accogliere nel proprio modello di business servizi e modalità di erogazione che non ci appartenevano prima. Lo stanno facendo in molti: pasticcerie tradizionali che diventano anche caffetterie, supermercati che creano un'area food per il consumo sul posto (e qui il fenomeno prende il nome specifico di 'grocerant'), negozi e supermercati di prossimità che si attrezzano per il co-working e creano nuovi assortimenti di prodotti lavorati freschi per il consumo sul posto, catene di librerie che accolgono partner bar, negozi di verdura e frutta



che preparano semilavorati per minestrone e insalate, macedonie e pinzimoni a portare via, fanno servizio a domicilio o consegna agli uffici, macellerie che preparano tartare freschissime al coltello da consumare in loco (questo fenomeno si chiama – da tempo – risto-retail), tavole calde e pasticcerie che si attrezzano con furgoncini per lo street food sotto gli uffici o nelle vicinanze dei parchi pubblici, bar che preparano box di aperitivi per delivery, chef che fanno home-restaurant, bartender che fanno aperitivi a casa dei clienti, pizzerie che vendono online box assortite per la preparazione della pizza a casa con la famiglia, e così via.

### 2. IBRIDAZIONE DI MENÙ

Cogliete l'occasione per ibridare le vostre proposte assortimentali: occhio ai nuovi zuccheri naturali (Xilitolo di betulla, ertritolo...dolci, senza retrogusto e zero calorie, sciroppi di agave, dattero...), ai nuovi prodotti senza glutine o senza lattosio, alla sperimentazione di piatti etnici, come wrap orientali, gyoza e ramen giapponesi, spanakopite e insalate greche, cous cous, aperitivi mediorientali con una miriade di piattini con hummus, tabbouleh, babaganoush..., prodotti dolciari preparati con nuove farine di legumi e di frutta; non lesinate sugli snack freschi, i cui consumi stanno esplodendo grazie alla domanda di alimenti vitaminici, e vanno molto bene anche per i ragazzini a merenda e per chi pranza all'aperto, come estratti fatti espressi, frutta tagliata e intera, smoothies, centrifugati di verdure e così via.

E il trendissimo thè matcha lo avete? Insomma, datevi una bella colorata.

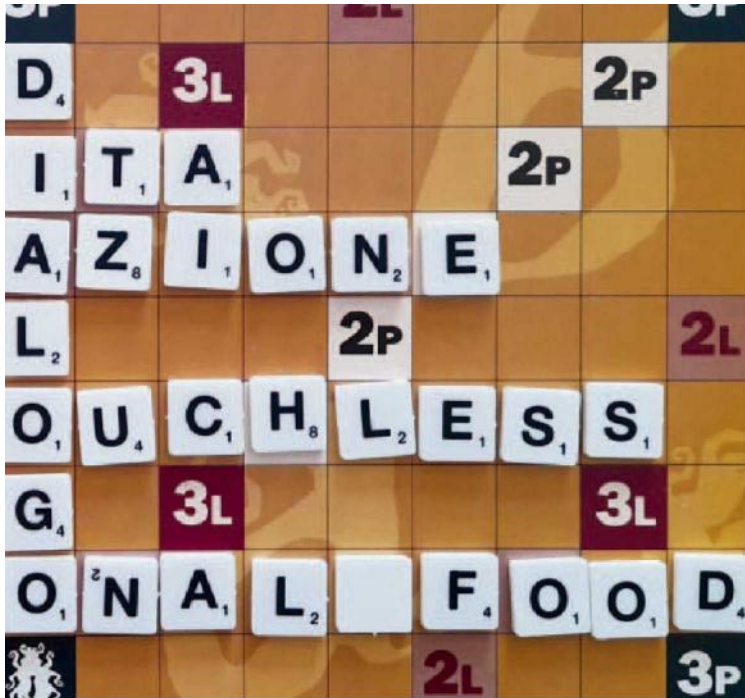
### 3. MOCKTAILS

Per stemperare l'ansia da pandemia i Millennials stanno domandando molta più scelta nei drink senza alcol. Si chiamano mocktail perché 'to mock' in inglese vuol dire 'fare finta': sono i cocktail 'vergini', molto alcolici da guardare, per niente alcolici da gustare. Gli aperitivi analcolici devono diventare la vostra ossessione: fate e comunicate un menù specifico con tante proposte. Sul web troverete tutto un mondo di preparazioni per massimizzare l'impatto estetico di questi cocktails e la loro



# MIXER

Data: 30.04.2021 Pag.: 84,85  
Size: 1113 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



'instagrammabilità' – proprio il fatto che sembrano – ma non sono – li rende oggetto di condivisione, oltre che di consumo. E non piacciono solo alle donne. Siate al passo con la finzione.

## 4. FUNCTIONAL FOOD

La vedete e la vedrete sempre di più, nei supermercati, la marea dei prodotti alimentari funzionali. Yogurt, succhi, farine, biscotti, oli, snack – tutti con un beneficio in più rispetto al gusto: vitamine, rinforzo, protezione immunitaria, probiotici, ossa e muscoli più forti, più energia e vitalità...

Voi ce l'avete un assortimento di prodotti funzionali? C'è un modo di comunicare quello che vendete in modo funzionale? E se 5 delle vostre insalate fresche diventassero pranzi detossinanti? Provate l'aggiunta di ingredienti superfood, come semi, frutta secca, melograno o oli vegetali di cocco, di mandorla e così via? E se proponessimo uno speciale abbonamento immunitario di 14 spremute di agrumi da consumare ogni mattina, per i nostri clienti più affezionati? E se mettessimo nel nostro menù dei pokè da asporto, o delle buddha bowls per il pranzo?

## 5. TOUCHLESS

Parliamo di cose più serie: dopo questa pandemia dovremo poter offrire un percorso di consumo e un ambiente rilassante, dove le persone possano serenamente consumare senza avere paura di prendersi batteri e germi vari. La paura rimarrà per un po', anche quando tutto questo sarà finito. Dovete pensare a menù elettronici da consultare ognuno sul suo telefono, con accesso magari da un QR code; dovete considerare l'opzione di tazzine monouso, di condimenti monouso per le tavole. Dovrete comunicare efficacemente e rassicurare su come lavate le stoviglie e le disinfettate, sul taglio fresco del pane che mettete a tavola e soprattutto dovreste usare sempre le mascherine, soprattutto se preparate a vista.

Ma touchless vuole dire anche pagamenti digitali, che permettono di non toccare i soldi, ché sappiamo tutti come sono sporchi; non solo dovreste agevolare ed incoraggiare questo tipo di pagamenti (oborto collo) ma anche comunicare che voi fate questa scelta perché tenete

alla salute dei vostri clienti.

Ultimo aspetto, la pulizia, la disinfezione delle toilette adesso diventa un punto nodale, e anche le porte automatiche diventeranno lo standard nei locali moderni: la maniglia o il chiavistello da toccare non piaceranno più a nessuno, toilette senza disinfettante per le mani o prive di erogatori automatici di asciugamani in carta saranno malviste. Se volete essere un bar riconosciuto per la cura dei clienti, pensateci e fate i necessari investimenti, adesso.

## 6. DIALOGO

Ecco finalmente una parola italiana (anche se di origine greca, significa 'attraverso il discorso') che mette al centro dei fenomeni innovativi proprio voi e il vostro personale. I nuovi consumatori, qualunque età abbiano, sono abituati a cercare e ad avere una soddisfacente customer experience virtuale: trovano qualunque informazione su qualunque cosa sul web, dal loro telefonino, in modo istantaneo; qualunque dubbio, interesse, curiosità si può acclarare in pochi secondi. Per questo è importante per voi avere un sito aggiornato, ricco di fotografie, di storie e notizie; per questo è importante per voi gestire bene le recensioni, la pagina facebook, il profilo instagram.

Ma della customer experience reale, quella vis a vis, ce ne stiamo occupando? Siamo nel posto più adatto per creare un legame emotivo con il cliente, per fidelizzarlo, dandogli non solo la soddisfazione di un ottimo caffè e di un fragrante panino imbottito, ma quella impagabile di un dialogo, di uno scambio umano di valore - che sul web non c'è. Abbiamo – oggi più che mai - bisogno di personale preparato al dialogo, di collaboratori che sappiano raccontare i vostri prodotti, che ne conoscano i valori, che sappiano dare ai clienti le informazioni che cercano per avere una esperienza di consumo completa e memorabile.

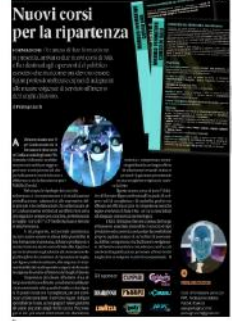
Voi non vendete solo caffè – eppure anche sul caffè di cose se ne potrebbero dire – avete tanto altro da raccontare, e potete farlo dal vivo, dominando le informazioni e anche dando quel tocco umano che tutti non vediamo l'ora di ritrovare. La formazione del personale è chiave, come i contenuti da veicolare: chi fa il vostro pane? Sarebbe ideale che venisse da un fornaio di prossimità, e che avesse qualcosa di speciale. Createvi una storia da raccontare, se volete aggiungere valore reale a quello che vendete. ☺



**ROBERTA PAROLLO**

Consulente senior e docente di marketing e comunicazione alla Business School del Sole24Ore, ha lavorato come Direttore Marketing in grandi multinazionali e come consulente strategico in grandi agenzie pubblicitarie. Autrice del Manuale di Gestione della Ristorazione della **FIPE**, si è specializzata nella consulenza per la creazione della migliore consumer experience nei pubblici esercizi.





# Nuovi corsi per la ripartenza

**FORMAZIONE** / In attesa di fare formazione in presenza, arrivano due nuovi corsi di Sala e Bar destinati agli operatori del pubblico esercizio che mai come ora devono essere figure professionalizzate capaci di adeguarsi alle mutate esigenze di servizio all'interno dei luoghi di lavoro.

di Pierluigi Cucchi

**A**bbiamo iniziato con Fi-  
 pe-Confcommercio la  
 formazione itinerante  
 in l'Italia a metà degli anni '90.  
 Di strada e chilometri ne abbiamo percorsi molti per raggiungere tutte le sedi provinciali che periodicamente dividevano e affidavano a noi la formazione per i Pubblici Esercizi.



Nel tempo, le tipologie dei corsi che attivavamo, si incrementavano e si aggiornavano periodicamente, adattandosi alle aspettative delle aziende e dei collaboratori che sollecitavano alle Confcommercio territoriali un'offerta formativa più organica e sempre più completa, perfezionando al meglio i corsi di 1° e 2° livello Barman e Servizio in Sala Ristorante.

A tal proposito, nel periodo pandemico, mentre siamo ancora in attesa della possibilità di fare formazione in presenza, abbiamo predisposto e caratterizzato un nuovo corso di Sala e Bar. Questo ci permette di mettere gli aderenti alle Associazioni degli Alberghi nelle condizioni di rispondere al meglio, con figure professionalizzate, alle esigenze di intercambiabilità dei ruoli operativi a seguito delle mutate esigenze di servizio all'interno dei luoghi di lavoro.

L'esperienza del cliente all'interno di un albergo si arricchisce e diventa un indimenticabile percorso emozionale solo quando è totale e coinvolgente. E questo inizia con l'accoglienza, per poi continuare al ristorante dove, il servizio erogato da figure specialistiche in sala, accompagna il valore gustativo del piatto preparato dagli chef in cucina. Poi prosegue al bar, per essere intrattenuti con discrezione,

cortesia e competenza, venendo gratificati da un'ampia offerta di selezionate bevande. Infine, si conclude la giornata pernottando in una accogliente e riposante camera da letto.

Questo nuovo corso si pone l'obiettivo di formare figure professionali in grado di svolgere ruoli di accoglienza e di ospitalità, gestire con efficacia ed efficienza tutte le competenze tecniche legate al servizio di Sala e Bar, con una consolidata ed adeguata conoscenza merceologica.

Infatti, riteniamo che non si possa dare luogo al benessere aziendale, misurabile in crescita di tipo produttivo ed economico, senza dare la possibilità al proprio capitale umano di arricchirsi di conoscenze, abilità e competenze che facilitano lo svolgimento del lavoro con perizia e naturalezza e, anche, con una benefica gratificazione personale all'interno dei luoghi dove si svolgono le attività occupazionali. ©

**PROFESSIONALIZZAZIONE DEL SERVIZIO AL BAR**  
 Corso di specializzazione idoneo a sviluppare il metodo di miscelazione capace di progettare e costruire bevande, rivisitando e attualizzando le varie famiglie di cocktail internazionali.

**MODULO FORMATIVO CORSO BAR**

**MODULO FORMATIVO CORSO DI SALA**

**CONOSCENZA DEL SERVIZIO NELLA SALA RISTORANTE**  
 L'esperienza del cliente all'interno di un albergo si arricchisce e diventa un indimenticabile percorso emozionale solo quando è totale e coinvolgente. Questo inizia con l'accoglienza, per poi continuare al ristorante, dove il servizio erogato da figure fortemente professionalizzate in Sala, accompagna il valore organico del piatto preparato dagli chef in cucina. Poi prosegue al bar, per essere intrattenuti con selezionate bevande e infine si conclude la giornata pernottando in un'accogliente e riposante camera da letto.

Il percorso formativo si pone l'obiettivo di evidenziare il giusto valore del professionista di Sala e del Bar in grado sia di svolgere ruoli di accoglienza e di ospitalità sia di gestire con efficacia ed efficienza tutte le competenze tecniche legate al servizio di Sala-Bar e di consolidare una conoscenza culturale e merceologica adeguata.

**Programma:**  
**La figura del cameriere:** I requisiti principali della professione. La brigata di sala, le gerarchie, i ruoli e i rapporti tra i singoli componenti. Cura e igiene della persona. Le divise di lavoro.  
**La mise en place:** I piatti, le posate da tavolo, la cristalleria, l'apparecchiatura: il tovagliato, i piatti e il vasellame, le posate da tavolo e di servizio.  
**I bicchieri:** Le tipologie e gli utilizzi.  
**Mise en place per menù alla carta e per banchetti.**  
**Servizio in tavola:** Come si portano i piatti al tavolo e come correttamente si sbarazzano. Il corretto servizio, il conseguente sparecchiare e la pulizia del tavolo.  
**Il cliente - l'accoglienza:** Tipologia e psicologia del cliente e gestione del reclamo. La spiegazione del menù.  
**Il beverage:**  
**Il vino, e gli spumanti:** cenni storici. Le attrezzature e le temperature di servizio. La presentazione e il servizio del vino, la stappatura, l'ossigenazione, la decantazione e l'avvinatura.  
**La birra:** cenni storici, le tipologie, tecniche di spillatura e di servizio.  
**I distillati:** cenni storici. Tecniche di degustazione e di analisi visiva, olfattiva e gustativa.  
**I gin, le vodka, i tequila, i rum, gli whisky, i brandy e i cognac, le grappe e i distillati di frutta.**  
**I liquori:** Cenni storici e la valutazione sensoriale.  
**Servizio di bevande calde:** Il caffè: la storia e le sue varietà. La macchina per l'espresso, la macchinadose, le miscele, le tecniche di manutenzione e pulizia della macchina. Le attrezzature della caffetteria, i vari tipi di caffè. Il tè: gli infusi il servizio e le tipologie.



**PIERLUIGI CUCCHI**

Gli sponsor



Corsi di formazione per e con  
**FIPE**, Federazione Italiana  
 Pubblici Esercizi  
[www.pierluigicucchi.it](http://www.pierluigicucchi.it)  
[pierluigicucchi@gmail.com](mailto:pierluigicucchi@gmail.com)





# Agriturismi, pieno di prenotazioni ma pesano le restrizioni

## Publici esercizi

**Operatori preoccupati: condizionati da coprifuoco e divieto di servire al banco**

**Enrico Netti**

Il week-end del 1° maggio registra il pieno di prenotazioni negli agriturismi in zona gialla. Le oltre 10 mila attività con ristorazione offrono servizio all'aperto oltre a cestini per scampagnate e l'asporto. È quanto rivela l'analisi di Coldiretti per il fine settimana, segnale di ripresa dei consumi fuori casa e una prima boccata d'ossigeno per gli imprenditori agrituristici che dall'inizio della crisi sanitaria hanno perso ricavi per 1,2 miliardi. Accanto alla cucina l'offerta di tante attività ricreative, dal trekking alla fattoria didattica, alle escursioni a cavallo o in mountain bike ai percorsi naturalistici. Il lavoro sarà pesantemente condizionato dal coprifuoco alle 22 che spesso farà rinunciare alla cena fuori porta per rientrare a casa in serata.

Problema comune con i pubblici esercizi che in più scontano il divieto di consumo al banco. «È privo di fondamento giuridico e sanitario. Se il Governo non vuole contraddire sé stesso, dovrebbe chiarire una volta per tutte e in maniera inequivocabile che bere un caffè al banco e mangiare un croissant è possibile e, con il giusto distanziamento interpersonale, privo di rischi - spiega Aldo Cursano, vice presidente vicario della [Fipe](#) -. Ci aspettiamo che si metta

subito mano ad un intervento che ri-stabilisca la possibilità di consumare al banco». Un divieto insolito perché nel recente passato in zona gialla era consentito il consumo al banco. «Dall'inizio della pandemia ci hanno spiegato che il virus si trasmette in seguito a contatti prolungati, ravvicinati e non protetti - continua Cursano -. Ora si vieta il consumo al banco, che per sua natura è estremamente rapido. Il secondo paradosso è che, in base a quanto stabilito dal decreto Riaperture appena entrato in vigore, dal primo giugno si potrà riprendere il consumo ai tavoli anche al chiuso. Curiosamente però, stando alle indicazioni del Viminale, non al banco». Secondo il vice presidente vicario è «un attacco al modello del bar italiano, quello del caffè bevuto velocemente al banco». Un divieto che va a peggiorare i conti del settore che dall'inizio della pandemia ha perso 8 miliardi di ricavi e segna -90 mila addetti.

Anche Confesercenti lancia l'allarme occupazione riprendendo i dati Istat diffusi ieri. Dei 900 mila posti di lavoro persi rispetto al febbraio 2020 circa 345 mila sono lavoratori autonomi. «La ripresa è ancora lontana e le imprese non ce la fanno più, le risposte finora ricevute sono state insufficienti - evidenzia una nota dell'associazione -. Lo ribadiamo, senza una decisa inversione di tendenza, nel 2021 sono a rischio chiusura altre 450 mila imprese, di cui 250 mila nel commercio, turismo e servizi. Ora serve un vero cambio di passo: è fondamentale accelerare e dare concretezza al decreto imprese e al Dl Sostegni Bis, di cui si sono perse le tracce».

enrico.netti@ilssole24ore.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 01.05.2021 Pag.: 5  
Size: 82 cm2 AVE: € 18450.00  
Tiratura: 332423  
Diffusione: 258991  
Lettori: 1948000



## Confcommercio: «Caffè al banco, il no è un attacco al nostro modello»

**A**nche in zona gialla non si può consumare il caffè al banco, lo stabilisce una circolare diffusa il 24 aprile dal Viminale. La Fipe-Confcommercio non ci sta e critica aspramente il provvedimento: «Il divieto di consumazione al banco è privo di fondamento giuridico e sanitario. Se il governo non vuole contraddire se stesso, dovrebbe chiarire una volta per tutte e in maniera inequivocabile che bere un caffè al banco e mangiare un croissant è possibile e, con il giusto distanziamento interpersonale, privo di rischi. Ci aspettiamo che si metta subito

mano ad un intervento che ristabilisca la possibilità di consumare al banco». Si rischia così di compromettere quello che per milioni di italiani è un rito irrinunciabile: «Questo – dice il vicepresidente vicario Aldo Cursano – è un attacco al modello del bar italiano, che noi vogliamo invece difendere lanciando una campagna a livello nazionale. Un modello, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, fatto di caffè bevuti velocemente, al bancone, che è linfa vitale per i 144 mila bar del nostro Paese che dall'inizio della pandemia hanno registrato una perdita di fatturato di 8 miliardi di euro».



# Fondazione Crf sceglie gli imprenditori

Da Fabri a Manetti, le nomine nel comitato di indirizzo segnano un cambio di rotta

Un deciso cambio di passo quello dell'assemblea dei soci della Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze che ieri

ha designato i sei nuovi membri di sua spettanza che entrano a far parte del comitato di indirizzo. E la

lista dei nuovi ingressi segna una svolta in via Bufalini con personalità che provengono tutti dal mondo dell'imprenditoria e non

dalla cerchia delle famiglie fiorentine alla quale tradizionalmente si attingeva.  
a pagina 8 **Ognibene**

# La svolta della Fondazione Crf che premia gli imprenditori

Le nomine per il comitato d'indirizzo. Restano fuori le nobili famiglie fiorentine

Una rosa di nomi che segna un deciso cambio di passo: ieri l'assemblea dei soci della Fondazione Cassa di Risparmio di Firenze ha designato i sei nuovi membri di sua spettanza che entrano a far parte del comitato di indirizzo, l'organo che esercita le funzioni di indirizzo generale e di formulazione delle linee strategiche dell'ente e che valuta l'efficacia delle azioni svolte rispetto agli indirizzi assunti.

I nuovi componenti sono Giovanni Busi (presidente Consorzio Vino Chianti), Marco Carini (professore ordinario dell'Università di Firenze), Lorenzo Coppini (Ad di B&C Speakers), Elisabetta Fabri (presidente di Starhotels), Luca Guicciardini Corsi Salviati (vice presidente Consorzio Latte Maremma), Giovanni Manetti (presidente Consorzio Chianti Classico). La lista dei nuovi ingressi indica in modo evidente un nuovo cambio di rotta in via Bufalini: provengono dal mondo dell'imprenditoria e non dalla cerchia delle famiglie fiorentine alla quale tradizionalmente si attingeva per comporre gli organi della Fondazione. È lo spirito dei tempi, tempi diffi-

cili a causa della crisi innescata dall'emergenza sanitaria, che richiedono approcci diversi rispetto al passato. Luigi Salvadori, che non a caso è un ex presidente di Confindustria, segue la strada delle imprese che certo non mancherà di scontentare qualcuno.

I sei nuovi nominati prendono il posto di coloro che dopo due mandati non potevano essere rinnovati. Il comitato di indirizzo è formato da 22 componenti. Oltre agli 11 complessivamente designati dall'assemblea dei soci, ce ne sono altrettanti nominati dalle istituzioni del territorio che per il rinnovo ufficializzato ieri hanno indicato Barbara Baldasseroni (in rappresentanza dell'Accademia Toscana di scienze e lettere la Colombaria), Aldo Cursano (Camera di Commercio di Firenze), Antonio De Crescenzo (Comune di Empoli), Maurizio Frittelli (Comune di Firenze). Sempre le Istituzioni hanno confermato per il secondo mandato Luigi Lucherini (Comune di Arezzo) e Luigi Paccosi (Città

## In lista

Tra gli esclusi eccellenti Lucia Banci del Cerm e l'ex soprintendente Cristina Acidini

metropolitana di Firenze). Escono quindi dal comitato di indirizzo della Fondazione Cr Firenze l'avvocato Alberto Bianchi, l'avvocato Nicola Leone De Renzis Sonnino, l'ingegnere Paolo Giustiniani, Giampaolo Lastrucci (indicato dal comune di Empoli), il professor Augusto Marinelli, il professor Alessandro Petretto, l'avvocato Andrea Torricelli, la dottoressa Laudomia Pucci di Barsento.

La lista dei pretendenti sottoposta all'assemblea dei soci era più lunga dei sei nomi necessari a comporre il nuovo comitato: tra gli esclusi la professoressa Lucia Banci del Cerm dell'Università di Firenze e la storica dell'arte ed ex soprintendente Cristina Acidini, ora alla guida dell'Accademia delle Arti del Disegno. Alla nuova squadra, composta per lo più da rappresentanti del mondo imprenditoriale, il presidente della Fondazione Cr Firenze ha augurato buon lavoro, dicendosi «certo che le loro competenze saranno pre-

ziose per la governance della Fondazione in questo momento così particolare».

**Silvia Ognibene**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## I nomi

- Ieri l'assemblea dei soci della Fondazione Cr Firenze ha designato sei nuovi membri del comitato di indirizzo
- Sono Giovanni Busi (presidente Consorzio Vino Chianti), Marco Carini (professore ordinario dell'Università), Lorenzo Coppini (ad B&C Speakers), Elisabetta Fabri (presidente Starhotels), Luca Guicciardini Corsi Salviati e Giovanni Manetti



Data: 01.05.2021 Pag.: 1,8  
Size: 380 cm2 AVE: € 4940.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**In centro** sede della  
La storica Fondazione  
Crf Firenze  
in via Bufalini  
(Berti/Sestini)



## Fipe-Intesa Sanpaolo: aiuti a ristoranti e turismo

**ROMA-TORINO.** Intesa Sanpaolo e Fipe-Confcommercio, la federazione dei pubblici esercizi, hanno siglato un accordo a favore delle aziende associate alla Federazione che operano nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo. Destinatarie sono 300.000 aziende con oltre un milione di addetti, che si trovano in una situazione particolarmente gravosa a seguito dell'emergenza sanitaria ed economica.

L'accordo prevede finanziamenti per esigenze di liquidità, finanziamenti a sostegno della nuova imprenditoria e di quella femminile, azzeramento delle commissioni sui micro-pagamenti.

L'accordo mette al centro non solo le imprese, ma anche le persone, attraverso supporti finanziari per le famiglie degli associati, sostegni dedicati alle mamme lavoratrici, agevolazioni per acquistare gli strumenti necessari per lo studio a distanza dei ragazzi e una serie

di servizi di carattere non finanziario.

«Il nostro obiettivo è fornire strumenti e servizi di sviluppo ai nostri associati, per rispondere alle loro esigenze e facilitare una ripartenza il più agile possibile in questo periodo drammatico. Di fronte alle ingenti perdite subite, chiediamo interventi adeguati a tutti i livelli», ha dichiarato Aldo Cursano, vicepresidente vicario di Fipe.

Andrea Lecce, responsabile direzione Sales & Marketing privati e aziende retail di Intesa Sanpaolo, ha aggiunto: «La situazione emergenziale provocata dall'epidemia da Covid 19 hanno particolarmente colpito ristorazione, turismo e intrattenimento. Abbiamo ritenuto particolarmente importante essere al fianco di questi operatori e mettere a disposizione soluzioni non solo finanziarie per far fronte a questo eccezionale periodo critico».

Data: 01.05.2021 Pag.: 11  
Size: 42 cm2 AVE: € 714.00  
Tiratura: 39643  
Diffusione: 33699  
Lettori: 405000



## INTESA SANPAOLO Accordo per sostegno alle imprese **Fipe**

Intesa Sanpaolo e **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi) hanno siglato un accordo a favore delle aziende associate alla Federazione che operano nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo. I destinatari sono 300.000 aziende con oltre un milione di addetti. L'accordo prevede «finanziamenti per esigenze di liquidità, finanziamenti a sostegno della nuova imprenditoria e di quella femminile, azzeramento delle commissioni sui micro-pagamenti», con supporti finanziari per le famiglie degli associati, sostegni dedicati alle mamme lavoratrici, agevolazioni per acquistare gli strumenti necessari per lo studio a distanza dei ragazzi e una serie di servizi di carattere non finanziario.





## Servizio al banco negato I baristi: misura punitiva

Secondo la Fipe, il divieto ai bar di effettuare la somministrazione al banco, è giuridicamente incomprensibile e non ha alcun fondamento di sicurezza sanitaria. Per dare voce agli oltre 2.600 bar del territorio, Ascom Confcommercio Bergamo si associa alla richiesta del presidente Lino Stoppani, per un intervento urgente da parte del Ministero dello sviluppo economico. «È un attacco al modello di offerta del bar italia-



Protesta per il servizio al banco

no che si differenzia da quello degli altri Paesi perché basato sul consumo al banco – dichiara Giorgio Beltrami, presidente del gruppo bar, caffè e pasticcerie di Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia -. Un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico sui rischi sanitari che si corrono. Anzi la scienza continua a sostenere che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto». Ascom invita gli associati ad esporre in la locandina promossa da Fipe per sottolineare come il consumo al banco sia pratico, veloce e sicuro.



## Definito un pacchetto di agevolazioni e facilitazioni per 300 mila imprese che danno lavoro a un milione di addetti

# Accordo tra Intesa Sanpaolo e Fipe per sostenere aziende di ristorazione, intrattenimento e turismo

ROMA

Intesa Sanpaolo e Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) hanno siglato un accordo a favore delle aziende associate alla Federazione che operano nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo. La sinergia coinvolge 300 mila aziende con oltre un milione di addetti, che si trovano ad affrontare una situazione particolarmente gravosa a seguito dell'emergenza sanitaria ed economica.

L'accordo prevede finanziamenti per esigenze di liquidità, finanziamenti a sostegno della nuova imprenditoria e di quella femminile, azzerramento delle commissioni sui micro-pagamenti. Al centro dell'intesa ci sono non solo le imprese ma anche le persone: previsti supporti finanziari per le famiglie degli associati, sostegni dedicati alle mamme lavoratrici, agevolazioni per acquistare gli strumenti necessari per lo studio a distanza dei ragazzi e una serie di servizi di carattere non finanziario. "Il nostro obiettivo - commenta Aldo



Cursano (nella foto), vicepresidente vicario Fipe e presidente Fipe Toscana di Fipe - è quello di fornire strumenti e servizi di sviluppo per i nostri associati, per rispondere alle loro esigenze specifiche e facilitare una ripartenza il più agile possibile in questo periodo drammatico. Di fronte alle ingenti perdite subite, chiediamo interventi adeguati a tutti i livelli. La partnership con Intesa Sanpaolo si inserisce in un percorso di alleanze e collaborazioni col fine di soste-

nerle le micro, le piccole e medie imprese associate, migliorando la relazione tra banca e impresa. Apprezziamo la vicinanza di una banca che crea una corsia preferenziale per accedere al credito e alla liquidità. Il sistema bancario ha il ruolo fondamentale di sostenere le piccole e medie imprese, indispensabili per la sopravvivenza e la crescita del paese". Secondo Andrea Lecce, responsabile Direzione Sales & marketing privati e aziende retail di Intesa Sanpaolo, "la situazione emergenziale provocata dall'epidemia da Covid 19 e i conseguenti provvedimenti per contenere il diffondersi del virus hanno particolarmente colpito ristorazione, turismo e settore dell'intrattenimento. Le aziende hanno visto ridurre drasticamente le proprie attività in termini non solo di fatturato, ma anche di capacità di generare ricchezza e occupazione. Abbiamo ritenuto particolarmente importante essere al fianco di questi operatori e mettere a disposizione soluzioni non solo finanziarie per far fronte a questo eccezionale periodo critico".





## ACCORDO INTESA SANPAOLO CON **FIPE** - CONFCOMMERCIO

# Nuovi strumenti di sostegno per far fronte alla situazione emergenziale

*Finanziamenti per le esigenze di liquidità e strumenti dedicati al settore, ai giovani e all'imprenditoria femminile*

■ Un accordo che mette al centro non solo le imprese ma anche le persone, attraverso supporti finanziari per le famiglie degli associati, sostegni dedicati alle mamme lavoratrici, agevolazioni per acquistare gli strumenti necessari per lo studio a distanza dei ragazzi e una serie di servizi di carattere non finanziario.

Questo in sintesi quanto siglato tra Intesa Sanpaolo e **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) a favore delle aziende associate alla Federazione che operano nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo.

I destinatari sono 300.000 aziende con oltre un milione di addetti, che si trovano ad affrontare una situazione

particolarmente gravosa a seguito dell'emergenza sanitaria ed economica. L'accordo prevede finanziamenti per esigenze di liquidità, finanziamenti a sostegno della nuova imprenditoria e di quella femminile, azzeramento delle commissioni sui micro-pagamenti.

“Il nostro obiettivo è quello di fornire strumenti e servizi di sviluppo per i nostri associati, per rispondere alle loro esigenze specifiche e facilitare una ripartenza il più agile possibile in questo periodo drammatico. Di fronte alle ingenti perdite subite, chiediamo interventi adeguati a tutti i livelli - ha dichiarato Aldo Cursano, Vice Presidente Vicario **Fipe** (Federazione Italia-

na Pubblici Esercizi) -. La partnership con Intesa Sanpaolo si inserisce in un percorso di alleanze e collaborazioni col fine di sostenere le micro, le piccole e medie imprese associate, migliorando la relazione tra banca e impresa. Apprezziamo la vicinanza di una banca che crea una corsia preferenziale per accedere al credito e alla liquidità. Il sistema bancario ha il ruolo fondamentale di sostenere le piccole e medie imprese, indispensabili per la sopravvivenza e la crescita del paese”.

“La collaborazione con **FIPE** è collaudata da tempo, grazie a diversi accordi siglati in passato - ha spiegato Andrea Lecce, responsabile

Direzione Sales & Marketing Privati e Aziende Retail di Intesa Sanpaolo -. La situazione emergenziale provocata dall'epidemia da Covid 19 e i conseguenti provvedimenti per contenere il diffondersi del virus hanno particolarmente colpito ristorazione, turismo e settore dell'intrattenimento. Le aziende hanno visto ridurre drasticamente le proprie attività in termini non solo di fatturato, ma anche di capacità di generare ricchezza e occupazione. Abbiamo ritenuto particolarmente importante essere al fianco di questi operatori e mettere a disposizione soluzioni non solo finanziarie per far fronte a questo eccezionale periodo critico”.

**Rosaria Ravasio**



**ANDREA LECCE**  
Andrea Lecce, responsabile direzione Sales and marketing privati e aziende retail



**ALDO CURSANO**  
vice presidente Vicario Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)





## LA PROTESTA DI ALAJMO (APPE)

# «È assurdo vietare il caffè al banco Un altro grave danno per bar e locali»

PADOVA  
E.SCI.

Niente caffè al banco. La delusione dei baristi di Padova e provincia è cocente. «Il divieto di consumazione al banco nei bar è un'interpretazione giuridicamente incomprensibile e immotivata sotto il profilo sanitario, intervenga il Ministero dello Sviluppo Economico», attacca Erminio Alajmo, presidente dell'Associazione provinciale pubblici esercizi (Appe). «L'impossibilità di consumare il caffè al banco è un altro pesante colpo per i locali che, a livello provinciale, hanno perso già 80 milioni di euro di ricavi e 900 posti di lavoro».

La circolare del 24 aprile 2021, con cui il Ministero dell'Interno ritiene che il Decreto "Riaperture" vieta ai bar la possibilità di effettuare la somministrazione al banco

all'interno delle attività, è giudicata «giuridicamente incomprensibile e senza fondamento di sicurezza sanitaria» secondo l'Appe. «Si tratta di un'interpretazione che nessuno si aspettava», continua Alajmo, «considerando che il decreto non esclude espressamente il consumo al banco ma, al contrario, ha voluto specificare con quali modalità può avvenire il consumo al tavolo – esclusivamente all'esterno fino al 31 maggio».

D'altra parte, dopo 14 mesi di blocco delle attività di ristorazione, almeno l'aspettativa di una regolamentazione puntuale non avrebbe dovuto essere tradita: in zona gialla i bar hanno sempre avuto la possibilità di effettuare la somministrazione al banco anche in virtù del fatto che si

tratta di un consumo veloce, che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi e che consente di mantenere la distanza di sicurezza». Per i baristi il caffè in velocità al banco è una fetta importante del proprio guadagno e si sentono sotto attacco: «È un attacco al modello di offerta del bar italiano – scandisce Alajmo – che si differenzia da quello degli altri paesi proprio perché basato sul consumo veloce al banco. Siamo di fronte ad un provvedimento punitivo e ingiustificato anche sotto il profilo scientifico sui rischi sanitari che si corrono».

Per dare voce agli oltre 1.500 bar, sui circa 3.000 pubblici esercizi del nostro territorio, Appe si associa alla richiesta del presidente nazionale di [FIPE](#), [Lino Stoppani](#), che ha

chiesto un intervento urgente da parte del Ministero dello Sviluppo Economico, perché ormai il tema della salute pubblica non può essere separato da quello della tenuta economica di un intero settore produttivo. Buona parte degli esercenti è pronta ad un compromesso ragionevole, come potrebbe essere l'obbligo di somministrazione solo ai clienti seduti dopo una certa ora. Sono addirittura pronti ad accettare le 15 come stop (mentre l'ultima ordinanza in questo senso, quella del Governatore Luca Zaia, metteva il limite di consumazione in piedi alle 18), per scongiurare in qualsiasi modo la movida e gli assembramenti da spritz che sembrano i veri bersagli della rigida interpretazione. —



Data: 01.05.2021 Pag.: 11  
Size: 116 cm2 AVE: € 6612.00  
Tiratura:  
Diffusione: 25324  
Lettori:



*Le regole "gialle"*

## Aperti parchi e ristoranti ma niente feste

Quello del Primo maggio è anche il primo week-end in zona gialla. Osservati speciali in ottica anti-assembramento sono da questa mattina parchi, ville storiche, aree verdi e litorale (nonostante l'allerta gialla per vento forte diramata dalla protezione civile), anche nelle località fuori Roma, dato che ci si può spostare tra Comuni e regioni dello stesso colore. Giornata di controlli anche per scongiurare party e festini: a chi si trova in zona gialla è consentito andare a far visita a parenti o amici, dalle ore 5 alle 22, ma solo in un massimo di 4 persone che possono portare con sé i figli minorenni e le persone disabili o comunque non autosufficienti.

«Dopo settimane di chiusura, i ristoranti con spazi all'esterno rimangono aperti», spiega Luciano Sbraga della Fipe, la Federazione italiana pubblici esercizi. Anzi: molti sono anche già pieni da giorni. Serrande alzate per la maggior parte dei negozi, spe-

cialmente per quelli del centro storico, come confermano dalla Confcommercio. Per quanto riguarda i supermercati, invece, ogni catena decide per sé: chiusi gli store Coop ed Esselunga, aperti i Carrefour, Pam, Iper, Gros e alcuni Conad. La chiusura è prevista, indicativamente, al massimo per le 21, per dar tempo ai cittadini di rincarare in tempo per l'inizio del coprifuoco. Off-limits, invece, grandi magazzini e centri commerciali, come previsto in zona gialla durante il week-end. Al loro interno potranno aprire solo negozi che vendono beni di prima necessità.

I trasporti seguiranno l'orario festivo: le fermate di Castro Pretorio e Policlinico, lungo la metro B, sono ancora chiuse per la sostituzione trentennale degli impianti. Come fanno sapere dalla Regione, infine, proseguiranno anche per oggi le operazioni legate ai vaccini e quelle dei drive-in di tutto il territorio laziale dedicato a tracciamenti e tamponi rapidi e molecolari.

– v. lup.

Data: 03.05.2021 Pag.: 43  
Size: 363 cm2 AVE: € 74052.00  
Tiratura: 132083  
Diffusione: 98384  
Lettori: 1090000



# Ristoratori delusi: «Boom di disdette per il maltempo»

► Nel weekend un terzo delle prenotazioni annullate per pioggia  
I gestori: «Chiediamo spazi coperti, così è impossibile lavorare»

## L'APPELLO

Cambiano le regole e le situazioni, ma il grido di dolore dei ristoratori è sempre lo stesso: «Così non possiamo lavorare». Il primo fine settimana in zona gialla di Roma e del Lazio - soprattutto nel giorno della festa del Lavoro - ha mostrato tutte le difficoltà del nuovo assetto, che consente ai pubblici esercizi di restare aperti sia a pranzo che a cena (fermo restando il coprifuoco alle 22), ma soltanto con i tavolini all'aperto. E così sabato si sono ripetute le scene di persone sedute con l'ombrello, o sempre pronte a scappare al coperto in caso di acquazzone, e di pasti interrotti a metà da improvvisi scrosci di pioggia. Con tante prenotazioni saltate: «Almeno un terzo di clienti sono venuti a mancare all'ultimo mo-

**PICA (FIEPET): «TANTE PERSONE SONO STATE COSTRETTE AD ABBANDONARE IL PRANZO A METÀ CHI PAGA IL CONTO?»**

mento, sabato, a causa dell'incertezza del tempo», dicono i rappresentanti della categoria. «Le disdette per il maltempo sono state davvero tante, sia a pranzo sia la sera - conferma Luciano Sbraga, direttore di Fi-

pe-Confcommercio - Peraltro i posti esterni dei locali non compensano quelli non utilizzabili all'interno, e quasi un ristorante su due non ne ha proprio».

## L'INCERTEZZA

A mettere in luce i problemi del periodo è stata proprio l'incertezza meteo di sabato. «Tanti clienti hanno lasciato il pranzo a metà perché è venuto a piovere - sottolinea Claudio Pica, presidente romano di Fiepet-Confesercenti - In questo caso, chiediamo alle istituzioni, chi paga il conto? Possiamo fare pagare mezzo pranzo a chi è costretto ad abbandonare il tavolo di corsa?». Ovviamente, la risposta più ragionevole è no. «Per chi ha dovuto lasciare il locale prima del tempo il pranzo l'hanno offerto i ristoratori», dice Sergio Paolantoni, numero uno della Fiepe-Confcommercio di Roma. La categoria chiede quindi di accettare, in questi casi, "soluzioni di emergenza" (con l'utilizzo di alcuni tavoli distanziati all'interno) come pare che già alcuni gestori - soprattutto nei locali dell'hinterland - abbiano fatto sabato, abusivamente, pur di non dover di fatto cacciare i clienti. «Alcuni locali sono riusciti a tamponare sfruttando l'utilizzo di verande esterne aperte ai lati - spiega Pica - Nei nostri incontri istituzionali chiederemo di permettere a tutti i ri-

**CONFESERCENTI:  
INCASSATI 31 MILIONI  
DI EURO IN DUE GIORNI  
IL 50 PER CENTO  
DI UN WEEKEND  
DI MAGGIO PRE COVID**

storanti e bar di Roma e del Lazio che non hanno tavolini all'esterno di poter utilizzare comunque un giardino d'inverno come spazio per poter lavorare in sicurezza».

## LA SITUAZIONE

Complessivamente, secondo le stime della Fiepet, nei due giorni del weekend i ristoratori di Roma e provincia hanno incassato circa 31 milioni di euro. Poco più della metà di un normale fine settimana di maggio pre-pandemia, quando il fatturato si aggirava sulla sessantina di milioni. Nel frattempo, i gestori dei pubblici esercizi si ritrovano a sperare in una situazione meteorologica che si vada a stabilizzare, per poter utilizza-

re appieno gli spazi esterni, auspicando una graduale mitigazione delle misure di contenimento del contagio da Covid-19. «C'è anche il problema del coprifuoco, che non aiuta - ricorda Sbraga - I clienti pensano che sia il ristorante a imporre di ansarsene alle 22. In alcuni casi la prendono proprio male».

**Fabio Rossi**

**SBRAGA (FIEPE):  
«CON IL COPRIFUOCO  
LA GENTE PENSA CHE  
SIAMO NOI A VOLERLI  
CACCIARE ALLE 22  
E LA PRENDE MALE»**



Data: 03.05.2021  
Size: 363 cm2  
Tiratura: 132083  
Diffusione: 98384  
Lettori: 1090000

Pag.: 43  
AVE: € 74052.00



# 90 %

I pubblici esercizi di Roma, bar, ristoranti e altri locali, che sono rimasti aperti nel fine settimana del 1° maggio



# 60 mln

L'incasso medio dei ristoranti romani in un weekend di maggio pre-Covid: ieri è stato la metà

Data: 03.05.2021 Pag.: 1,3  
Size: 491 cm2 AVE: € 139935.00  
Tiratura: 249528  
Diffusione: 188769  
Lettori: 1994000



# Prova d'estate, ma i conti non tornano

Nelle regioni gialle boom di spostamenti. Bar e ristoranti protestano: con i limiti e il coprifuoco abbiamo lavorato al 50%  
Le regole per i viaggi in traghetto, aereo e treno. I presidi: luglio e agosto a scuola coi laboratori, i prof non sono però obbligati

## Assalto a spiagge e centri storici Ma per i ristoranti è un mezzo flop

Penalizzati dalle limitazioni: «Con i tavoli solo all'esterno abbiamo dovuto mandare via metà dei clienti»  
Si teme la concorrenza di Spagna e Grecia, dove non c'è più la quarantena per chi arriva dall'estero

di **Alessandro Farruggia**

ROMA

**È stato** un weekend con il freno a mano tirato, e non solo per il maltempo. I centri storici e le località turistiche delle regioni gialle – dove vivono 47 milioni di persone – erano pieni di gente, ma bar e ristoranti sono stati costretti a operare a scartamento ridotto, con i centri commerciali ancora chiusi e gli stranieri assenti anche a causa dell'obbligo di quarantena di 5 giorni anche per i comunitari. Chi è andato benissimo sono i ristoranti delle località turistiche e delle città d'arte. Folla in centro a Roma, a Firenze e nelle località di mare, da Viareggio a Portonovo, da Cesenatico a Portofino. «La domanda – osserva Aldo Cursano, presidente **Fipe** Confcommercio Toscana e vicepresidente **Fipe** nazionale – è stata strabocchevole, anche perché in Toscana l'ultima cena in ristorante era stata possibile il 25 ottobre, ma l'obbligo di usare solo gli spazi all'aperto ci ha tagliato le ali. Ci siamo mangiati il fegato a dover rimandare indietro i clienti. Chi aveva spazi all'aperto ha lavorato al 40-50% della potenzialità. Il coprifuoco dalle 22 è un grosso problema e da metà maggio va superato, così come va restituita la possibilità di usare gli spazi interni, altrimenti l'exasperazione della categoria non potrà che crescere e i posti di lavoro, dopo i 243 mila persi nel 2020, calare ancora».

**Coldiretti** esulta: quasi 140.000 bar e ristoranti sono tornati al lavoro nel fine settimana del primo maggio e più di 300.000 italiani hanno scelto di trascorrere il fine settimana negli agriturismi. Ma il potenziale è ridotto dalle normative anti-covid. «Quella di questo weekend – osserva Claudio Pica, presidente di Fiepet Confesercenti Lazio – è una falsa riapertura. Una riapertura a metà. Nel Lazio il settore della ristorazione registra complessivamente nel fine settimana un +6% rispetto alle attese raggiungendo quota 31 milioni di euro di incassi. Ma attenzione, rispetto al 2019 sia-

**STOP AGLI ASSEMBRAMENTI**

**Le forze dell'ordine hanno sanzionato duemila persone Sono stati chiusi ben 39 locali**

mo a un calo del 50%». «A Rimini – osserva Patrizia Rinaldis, presidente di Federalberghi Rimini – il primo weekend è andato bene, c'era tanta gente, i ristoranti hanno riempito senza problemi i pochi spazi consentiti e il centinaio di alberghi aperti ha avuto una occupazione superiore all'80%. Ma a Rimini gli alberghi sono 1.150 e per riaprire per il 22 maggio, in tempo per la Pentecoste, festa fondamentale per il turismo tedesco, bisogna superare il coprifuoco alle 22 e togliere i 5 giorni di quarantena

per i cittadini Ue. Altrimenti i tedeschi andranno altrove». Il tema è sentito da tutti gli operatori, in Romagna in primis. «In giro c'era tanta gente – osserva Simone Battistoni, presidente in Emilia Romagna e vicepresidente nazionale del Sib, il sindacato balneari – e gli stabilimenti del Ferrarese, il Ravennate e di Cervia, che hanno bar e ristoranti, hanno lavorato molto bene. Discorso diverso a Rimini dove per la diversa tipologia di offerta pochi hanno riaperto. Comunque abbiamo dimostrato che i protocolli di sicurezza funzionano. Se ci tolgono coprifuoco e quarantena possiamo spiccare il volo».

**«La gioia** dei tifosi interisti è più che comprensibile – osserva Marco Barbieri, segretario generale di Confcommercio Milano –. Mi chiedo però perché a Milano, in Darsena o in Brera, sia necessario transennare le vie per evitare assembramenti e in piazza del Duomo possano riversarsi in migliaia in modo incontrollato. Si usano pesi e misure diverse». Dal Viminale si replica che non sono certo mancati i controlli: 93.096 solo il primo maggio, con 1.965 sanzionati e 177 denunciati. Le verifiche hanno riguardato anche 12.960 attività ed esercizi commerciali: 90 titolari sono stati sanzionati, 39 le chiusure. Ma resta il fatto che la nostra partenza è frenata mentre Spagna e Grecia si attrezzano per correre.

© RIPRODUZIONE RISERVATA




Data: 03.05.2021 Pag.: 1,3  
Size: 491 cm2 AVE: € 139935.00  
Tiratura: 249528  
Diffusione: 188769  
Lettori: 1994000




**IL FINE SETTIMANA**

## Code di rientro in Emilia-Romagna



**1 Bologna**  
Forte traffico di rientro ieri sulla A14 dalla costa al capoluogo, in particolare da Cesena a Imola, da Castel San Pietro a Bologna Borgo Panigale e, sulla diramazione, da Ravenna a Imola. Code anche sull'A1, tra bivio A1/A22 Brennero-Modena e Modena Nord e, a tratti, da Parma a Fiorenzuola.



**2 Napoli**  
Strade affollate, bar e ristoranti pieni. I napoletani ieri hanno approfittato del sole primaverile, dopo un sabato di pioggia. Ieri tutte le principali strade cittadine erano affollate da migliaia di persone, quasi tutte con la mascherina. Tutti pieni i ristoranti in centro.



**3 Genova**  
Sono state oltre 6.000 le persone che hanno visitato l'Acquario di Genova nel primo weekend di riapertura in era Covid. La prenotazione obbligatoria e le fasce orarie per gli ingressi hanno funzionato. La mascherina è da indossare per tutta la durata della visita.

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 03.05.2021 Pag.: 1,8  
Size: 347 cm2 AVE: € 33312.00  
Tiratura: 56351  
Diffusione: 38391  
Lettori: 379000



IN ARRIVO FORNITURA DA 111 MILA DOSI

## Vaccini, il balzo della Liguria Toti: consentire il caffè al banco

La Liguria ha chiuso la settimana a 78 mila vaccinazioni, con un ritmo che la pone ai vertici nazionali nel rapporto tra dosi consegnate e somministrate. Ora la Regione attende l'arrivo della maxi fornitura da 111 mila dosi annunciata da Figliuolo per fare un ulteriore scatto. Da oggi saranno attivati punti di somministrazione in altre 53 farmacie. Il presidente della Regione Toti ha aderito alla campagna nazionale **Fipe** partita da Genova

per consentire ai bar di servire il caffè al bancone: «Il divieto penalizza il 50 per cento dei bar che non ha il dehors». Al livello nazionale cala il numero dei decessi, sceso ai livelli di 7 mesi fa.

SERVIZI / PAGINE 6-8

# Liguria, la settimana chiude a 78 mila dosi Maxi-fornitura da 111 mila vaccini in arrivo

Nei prossimi giorni saranno possibili con prenotazione le visite in Rsa. Toti sui bar: «Va consentito il servizio al banco»

Roberto Sculli / GENOVA

L'obiettivo delle 91 mila dosi settimanali fissato dal commissario per l'emergenza, il generale Francesco Figliuolo, resta lontano. Tuttavia, il ritmo delle somministrazioni è sostenuto e ha consentito alla Liguria di chiudere la settimana superando i livelli della scorsa, toccando le 78 mila iniezioni. Una cifra che consente alla regione di restare ai vertici nazionali sia per quel che riguarda il rapporto tra dosi consegnate e somministrate e in buona posizione per quel che riguarda la percentuale di popolazione coperta.

A fare da contraltare sono i dati sul contagi, che, da inizio epidemia, sfiorano le 100 mila unità (99837). Ieri, dopo giorni, sono tornati a salire, seppure in modo lieve, sia i positivi complessivi noti e i ricoverati in ospedale. I primi sono 25 in più, mentre i degenti sono tornati a 536, 14 in più rispetto al giorno precedente. Di questi, 61 sono in terapia intensiva, con un calo di due pazienti. I nuovi casi registrati sono stati

202, scoperti con 4652 tamponi, il grosso nel territorio della Asl 3 Genovese (96). Cinque i decessi registrati ieri nel bollettino inviato da Alisa al ministero della Salute; 172 le persone dichiarate guarite.

I dati suggeriscono ancora una volta prudenza, anche alla luce del fresco allentamento delle limitazioni. In questo quadro il presidente della Regione, Giovanni Toti, chiede al Governo però di rivedere in particolare la regola che impedisce ai bar di servire al banco. «La mancanza di un servizio così pratico, veloce e tutto sommato molto più sicuro di altri dice - ha fatto perdere il 50% del lavoro ai nostri baristi. Ho aderito pertanto alla campagna nazionale di **Fipe**, partita da Genova, per chiedere al Governo di rivedere il divieto di consumo al banco. Molti esercizi non hanno il dehors e sono ulteriormente danneggiati».

L'arma per contenere un ulteriore, possibile ritorno di fiamma del virus è la vaccinazione di massa. Secondo i dati della Regione, sono 200 mila i

liguri che hanno completato l'intero ciclo vaccinale. La prima dose è stata somministrata al 27,98% della popolazione, percentuale che è del 4,18% superiore alla media nazionale. La seconda dose è stata invece somministrata al 13,12% del milione e mezzo di residenti in Liguria. Secondo quanto diffuso dalla Regione, la percentuale tra dosi consegnate e somministrate tocca il 96,4%. Una prossima, corposa conse-

gna - la più rilevante da inizio campagna - dovrebbe impedire di esaurire le dosi a disposizione: nei prossimi giorni sono infatti attese 111 mila fiale. Poco meno della metà saranno di vaccino Pfizer, 46800 di AstraZeneca e circa 10 mila tra Moderna e Johnson & Johnson. Per colmare la differenza tra obiettivo settimanale e vaccinazioni effettive la Regione conta anche sull'estensione della rete vaccinale nelle farmacie: oggi saranno attivati altri 53 punti in tutta la Liguria.

E sarà operativo da questa settimana anche lo sblocco delle visite nelle Rsa. In Liguria,

prima regione italiana a farlo assieme alla provincia autonoma di Trento, si potrà tornare a visitare i parenti. Loha disposto Alisa. Sarà consentito l'ingresso solo su appuntamento ed esibendo un certificato che attesti la negatività al tampone molecolare o antigenico nelle 48 ore precedenti. Gli incontri avverranno in luoghi dedicati, possibilmente in spazi esterni: le strutture si stanno attrezzando e affinché la novità vada a regime potranno essere necessari diversi giorni.—

## 99.837

i contagi in Liguria da quando è iniziata la pandemia. Ieri lieve aumento dei positivi

## 91.000

i vaccini a settimana fissati per la Liguria dal commissario all'emergenza Figliuolo



**FIPE CONFCOMMERCIO ALTO PIEMONTE**

## Caffè vietato al bancone, «paradosso incomprensibile»

(l.c.) Per dare voce ai quasi 1400 bar di Novara e Vco il presidente di **Fiipe** Confcommercio Alto Piemonte, Massimo Sartoretti, si associa alla richiesta nazionale **Fiipe** di un intervento urgente da parte del Mise sulla circolare del 24 aprile con cui il Ministero dell'Interno ritiene che il decreto legge "Riaperture" vieti ai bar la possibilità di effettuare la somministrazione al banco. «Si tratta di un'interpretazione che nessuno si aspettava - spiega Massimo Sartoretti, presidente di **Fiipe** Confcommercio Alto Piemonte -, considerando che il decreto non esclude espressamente il consumo al banco ma, al contrario, ha voluto specificare con quali modalità può avvenire il consumo al tavolo (esclusivamente all'esterno fino al 31 maggio)». In sostanza, stando alla circolare del Ministero dell'Interno, la somministrazione al bancone non si potrà fare prima del 1° luglio mentre a partire dal 1° giugno sarà possibile consumare al chiuso, ma al tavolo. Un paradosso giuridico e sanitario. «E' un attacco al modello di offerta del bar italiano - conclude Sartoretti - che si differenzia da quelli degli altri Paesi proprio perché basato sul consumo al banco. Un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico sui rischi sanitari che si corrono».





Data: 03.05.2021 Pag.: 11  
Size: 69 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## **CREDITO** Misurre destinate a 300 mila aziende **Accordo tra Intesa Sanpaolo e Fipe** **per le imprese di ristorazione e turismo**

Intesa Sanpaolo e **Fipe** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) hanno siglato un accordo a favore delle aziende associate alla Federazione che operano nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo. I destinatari sono 300 mila aziende con oltre un milione di addetti, che si trovano ad affrontare una

situazione particolarmente gravosa a seguito dell'emergenza sanitaria ed economica. L'accordo prevede finanziamenti per esigenze di liquidità, finanziamenti a sostegno della nuova imprenditoria e di quella femminile, azzeramento delle commissioni sui micro-pagamenti. L'accordo mette al centro non solo le imprese ma anche le persone, attraverso supporti finanziari per le famiglie degli associati, sostegni dedicati alle mamme lavoratrici, agevolazioni per acquistare gli strumenti necessari per lo studio a distanza dei ragazzi e una serie di servizi di carattere non finanziario

Data: 03.05.2021 Pag.: 27  
Size: 253 cm2 AVE: € 18722.00  
Tiratura: 26165  
Diffusione: 17915  
Lettori: 497000



# Già partito il tesseramento caccia allo sconto «super»

**MATTEO DIAMANTE**

● **MOLFETTA.** Maggio è da sempre il mese della programmazione turistica. Le temperature registrate nell'ultimo fine settimana hanno per un attimo fatto dimenticare l'emergenza Covid che in Puglia tuttavia continua a persistere. Nella giornata di ieri a Molfetta le spiagge hanno iniziato ad accogliere i primi bagnanti. A questo si aggiunge un lungomare affollato ai limiti delle violazioni al divieto di assembramenti.

È partita già da qualche settimana la programmazione della stagione balneare, con gli stabilimenti pronti ad accogliere dal prossimo mese bagnanti e tesserati. A confermarlo è Nicola Pertuso, imprenditore molfettese, amministratore di un noto villaggio e presidente regionale di Silb (associazione di imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo) e componente del consiglio direttivo nazionale Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi).

Dalle sue parole traspare fiducia per una stagione capace di regalare soddisfazioni. Il tutto grazie a protocolli di sicurezza già attivati nel 2020. «Siamo pronti per dare inizio alla stagione estiva

e balneare - garantisce - nella quasi totale fiducia e sicurezza. Come è noto, a livello nazionale, l'apertura dei lidi è possibile già dal 15 maggio. In Puglia siamo invece in attesa dell'ordinanza regionale che presumibilmente fisserà il "via" dalla prima domenica di giugno fino al primo settembre».

Pertuso aggiunge: «A distanza di un anno riteniamo di sapere bene come affrontare tutta la questione relativa alla sicurezza in spiaggia. Ci avviamo all'applicazione di quei protocolli che impongono il dovuto distanziamento tra gli ombrelloni e il rispetto di altre norme durante la consumazione negli annessi bar e caffetterie. Rispetto allo scorso anno, siamo avvantaggiati da un aspetto non da poco: la certezza dell'apertura della stagione. L'anno scorso - evidenzia - si brancolava nel buio, quest'anno sappiamo che al massimo la prima domenica di giugno po-

tremo accogliere i nostri tesserati».

La risposta al tesseramento a quanto pare è già abbastanza buona. Non sono pochi coloro i quali hanno già contattato lo stabilimento gestito da Pertuso, sul litorale di Ponente.

Una tendenza confermata anche da Nicola Spadavecchia, titolare di un lido sul litorale di Levante: «Siamo qui da qualche giorno e già in questa prima domenica con temperature praticamente estive - afferma - abbiamo accolto diversi clienti. Sappiamo già come muoverci e come predisporre il tutto per garantire massima sicurezza in spiaggia. In attesa di avere conferme dalla Regione, stiamo predisponendo il tutto seguendo le linee guida dello scorso anno, che si sono rivelate efficaci e hanno permesso a noi di lavorare e ai bagnanti di godere di una stagione estiva in totale spensieratezza».

## **PERTUSO (SILB)**

«Ormai sappiamo come gestire la situazione per tutelare la clientela»



**MOLFETTA** Il dj Antonio Roselli



IN LIEVE AUMENTO IL NUMERO DEI RICOVERI

# Liguria, già 200 mila persone hanno finito il ciclo vaccinale

Ieri 202 nuovi casi e 5 vittime. Nel Savonese 38 contagiati in più, 33 nell'Imperiese

In Liguria è stata superata la soglia dei 200 mila vaccinati con doppia dose. Lo ha comunicato ieri il presidente della Regione Giovanni Toti. «Sono 200.075 i liguri che hanno chiuso il ciclo vaccinale», ha detto. Record nell'Imperiese: tra sabato primo maggio e ieri sono stati somministrati in tutta la Asl1 3.490 vaccini, dei quali 2.739

secondo dosi. Superati gli intoppi all'avvio della campagna vaccinale, il sistema varato da Liguria Digitale sta dando i primi frutti positivi anche nel Savonese. A Savona città i dati dicono che la metà degli over 80 ha fatto anche la seconda iniezione.

A livello regionale, tornano a crescere, anche se di poco, i positivi al

coronavirus: ieri erano 5.603, 25 in più nelle ultime 24 ore. In lieve aumento anche il numero dei ricoverati: sono 536, 14 in più. I nuovi casi sono 202 a fronte di 4.652 tamponi e altre 5 le vittime del virus. In provincia di Savona i nuovi casi sono 38, mentre nell'Imperiese sono 33.

SERVIZI - P. 40-41

## Toti: "Senza caffè al banco dimezzati gli incassi dei bar: divieto da rivedere"

Il governatore sulla prima domenica in giallo: poche segnalazioni di assembramenti. Finora sono 626.697 le dosi somministrate, in 200 mila hanno completato il ciclo vaccinale

ALESSANDRA PIERACCI  
 GENOVA

La giornata festiva ha frenato le vaccinazioni: 4.867. Il ritmo dei giorni precedenti ha però tenuto alti i numeri: sono 626.697 i vaccini somministrati, il 96% di quelli ricevuti, percentuale che fa svettare la Liguria sulle altre regioni. Gli immunizzati con doppia dose sono ora 200.261. «E guardando all'andamento settimanale abbiamo registrato un nuovo record: sono oltre 78 mila le somministrazioni negli ultimi sette giorni. Numeri che confermano il buon andamento della campagna nella nostra regione: abbiamo vaccinato il 27,98% della popolazione con una prima dose, il 4,18% in più della media nazionale. Per la seconda dose siamo al 13,12%, il 3,02% in più della media italiana - ha detto il presidente della Regione e asses-

sore alla Sanità Giovanni Toti. - Le vaccinazioni raggiungono il 96,4% sul totale dei vaccini consegnati, lo 0,7% in più rispetto a ieri».

Per quanto riguarda la pandemia si registra un'inversione di tendenza: tornano a crescere, se pur di poco, i positivi, sia in assoluto sia in percentuale sui tamponi, e aumentano gli ospedalizzati, insieme con i pazienti in isolamento domiciliare, mentre le terapie intensive scendono da 63 a 61, con un solo nuovo ingresso. I morti salgono a 4.194, con altri 5 decessi il 30 aprile e il primo maggio di malati tra i 65 e gli 89 anni. Sono 202 i nuovi contagiati, il 6,6% dei 3.057 tamponi molecolari effettuati, il 4,34% se si considerano anche i 1525 test antigenici rapidi. Nella giornata precedente i valori erano 4,9% e 3,2%. I positivi sono 5.603, 25 in più, perché i

guariti accertati sono solo 172, meno dei contagi della giornata: 733 nell'Imperiese, 964 nel Savonese, 2958 nel Genovese, 652 nello Spezzino, 90 di fuori regione, 206 con residenza in fase di verifica. I nuovi positivi sono 33 in Asl 1, 38 in Asl 2, 83 in Asl 3, 13 in Asl 4, 32 in Asl 5, 3 senza residenza in Liguria. I pazienti in isolamento domiciliare sono 5061, 50 in più, gli ospedalizzati 536, 14 in più rispetto alla giornata precedente, di cui 104 in Asl 1, con 7 in terapia intensiva, 94 in Asl 2, 4 in più, con 9 in intensiva, 88 al San Martino, con 21 in intensiva, 64 al Galliera, 3 in più, con 5 in intensiva, 3 al Gaslini, che si era svuotato, 88 in Asl 3, 1 in più, con 6 in intensiva, 36 in Asl 4, 1 in più, con 5 in intensiva. Le persone in quarantena sono 5.898, 68 in meno. «Crescono un po' gli ospedalizzati come

ogni domenica, per effetto della riduzione delle dimissioni nei fine settimana - ha detto Toti commentando i dati del giorno, anche se nella domenica precedente, il 25 aprile, in realtà era tutto in discesa. - Aumentano di poco i positivi e i casi totali. Per la prima domenica in giallo non ho ricevuto segnalazioni di assembramenti problematici. Confido che le regole di buon senso siano seguite sempre di più». «Siamo impazienti di riprendere molte delle nostre abitudini - ha concluso - gesti semplici come quello di un caffè al banco del bar: la mancanza di un servizio così pratico, veloce e tutto sommato molto più sicuro di altri ha fatto perdere il 50% del lavoro ai nostri baristi. Ho aderito pertanto alla campagna nazionale di **Fipe**, partita da Genova, per chiedere al governo di rivedere il divieto di consumo al banco». —





# DOPO LA FESTA IN DUOMO Rabbia dei ristoratori «Mai più chiusure»

*La protesta di bar e discoteche: «Alleggerire i divieti»*

**Chiara Campo**

■ Le scene dei 30mila tifosi assembrati in piazza Duomo per festeggiare lo scudetto dell'Inter «sono un'offesa nei confronti di settori a cui sono stati chiesti grandissimi sacrifici», il presidente di **Fipe** Confcommercio **Lino Stoppani** si riferisce ai pubblici esercizi con bilanci in profondo rosso a causa del lockdown e delle restrizioni severe anche in «zona gialla», come il divieto di utilizzare i tavoli al chiuso. Stoppani sottolinea che ci sono «divieti severi e rigorosi che si ritengono necessari per superare questa emergenza e poi vediamo scene come quella di domenica che lasciano molta (...)

segue a pagina 2

## L'ira di bar e ristoranti: «Adesso non chiudeteci più»

*La rivolta dei locali dopo le scene dei tifosi in centro:  
«Un'offesa ai settori più castigati, allentare i divieti»*

(...) perplessità. I tifosi avrebbero dovuto tenere comportamenti più consoni. Ma ora siamo positivi, guardiamo avanti». Riferisce di aver «sentito il prefetto e presentato le nostre valutazioni perché di fronte a un settore fermo da mesi, castigato nei provvedimenti e verso il quale vengono indirizzate considerazioni di re-

sponsabilità, quelle scene sono un'offesa. Speriamo che il 15 maggio, come ci è stato promesso, saranno rivisti i vincoli attuali».

Ancora più tranchant Michele Berteramo, che oltre a gestire il locale «Movida» sul Naviglio Pavese è referente Epam della zona: «Io non chiuderò mai più - avver-

te -, neanche se mi sanzioneranno. Siamo stanchi di vedere scene di questo tipo, dalla festa in Duomo ai parchi affollati in zona rossa. Ci sono figli e figliastri. Si faccia come in Spagna dove i locali hanno puntato i piedi dall'inizio, non hanno chiesto ristori ma solo di rimanere aperti e lavorare, e così è stato. Se risaliranno i

Data: 04.05.2021 Pag.: 1,2  
Size: 528 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



contagi e imporranno altre restrizioni andremo noi in piazza con 30mila persone, finora siamo stati buoni». Sulla folla ne razzurra se la prende con «chi doveva giocare d'anticipo e mettere in sicurezza le piazze, ci sono tre responsabili, questore, prefetto e capo dei vigili, sono stati inadeguati. Pensano a transennare Brera, la Darsena, i Navigli e lasciano il liberi tutti per lo scudetto come per il rave in Darsena ampiamente annunciato. Poi è colpa del caffè al bancone o vediamo vigili dell'Annonaria a misurare la distanza tra i tavolini. C'è un accanimento nei nostri confronti».

Dai Navigli all'Isola, Alfredo Zini, portavoce dei ristoratori che hanno manifestato più volte in piazza da inizio pandemia

e titolare di un locale storico, pensa che «dopo le immagini imbarazzanti di domenica i bar e ristoranti potrebbero riaprire tranquillamente anche al chiuso. Speriamo che questa vicenda quantomeno serva ad allargare le maglie e a far ripartire la ristorazione in maniera seria, con i tavoli solo all'aperto e un meteo sfavorevole la prima settimana è andata quasi persa per chi ha una clientela più adulta, se piove i giovani stanno ai tavoli anche sotto l'ombrellone».

Roberto Cominardi, titolare della discoteca Old Fashion e presidente milanese del Silb (sindacato locali da ballo) pubblica su Facebook le piste off limits e la piazza piena, «due pesi e due misure - com-

menta amaro -. Fa sorridere che la polizia abbia cominciato a disperdere la gente alle 22, sono rimasto sconcertato, continua ad esserci un preconcetto sul coprifuoco, come se il virus diventasse più aggressivo col calar del sole». Ironie e rabbia a parte, ora si augura che da metà maggio il governo conceda un allentamento delle misure, in modo che le discoteche solo al chiuso ferme dal 23 febbraio 2020 e quelle con piste all'aperto dallo scorso 16 ottobre, «possano riaprire, anche in maniera light. Servirebbe almeno uno spostamento del coprifuoco fino a mezzanotte e possibilità di ballare ai tavoli».

**Chiara Campo**



**STOPPANI**  
Restrizioni severissime alle imprese, poi vediamo queste scene



**BERTERAMO**

Mi rifiuto di subire altre chiusure  
Occuperemo noi la piazza



**COMINARDI**

Le discoteche sono ferme da tanti mesi  
Due pesi e due misure

Data: 04.05.2021 Pag.: 13  
Size: 71 cm2 AVE: € 142.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Intesa e **Fipe** Ristorazione e turismo: le risorse per aziende

### CASALE MONFERRATO

● Intesa Sanpaolo e **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) hanno siglato un accordo a favore delle aziende associate alla Federazione che operano nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo. I destinatari sono 300.000 aziende con oltre un milione di addetti, che si trovano ad affrontare una situazione particolarmente gravosa a seguito dell'emergenza sanitaria ed economica: «L'accordo prevede finanziamenti per esigenze di liquidità, finanziamenti a sostegno della nuova imprenditoria e di quella femminile, azzeramento delle commissioni sui micro-pagamenti».

L'accordo mette al centro «non solo le imprese ma anche le persone, attraverso supporti finanziari per le famiglie degli associati, sostegni dedicati alle mamme lavoratrici, agevolazioni per acquistare gli strumenti necessari per lo studio a distanza dei ragazzi e una serie di servizi di carattere non finanziario». «Il nostro obiettivo è quello di fornire strumenti e servizi di sviluppo per i nostri associati, per rispondere alle loro esigenze specifiche e facilitare una ripartenza il più agile possibile in questo periodo drammatico» dichiara Aldo Cursano, vice presidente vicario **Fipe**.



Data: 04.05.2021 Pag.: 2  
Size: 188 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**LA LEGA: «NESSUN INASPRIMENTO FISCALE». LOLLOBRIGIDA (FDI): «DAL GOVERNO RISTORI RIDICOLI PER IL NOSTRO TURISMO»**

## Salvini non molla: «Riaperture, via il coprifuoco»

ROMA. Riaperture, stop al coprifuoco, nessun inasprimento fiscale e risarcimenti con particolare attenzione per le attività chiuse per decreto. Sono alcuni degli obiettivi della Lega al governo, concordati da **Matteo Salvini** con ministri, viceministri, sottosegretari e capigruppo del partito in un incontro in videoconferenza. La Lega - ribadisce il leader del Carroccio - è leale e non intende mollare la presa sui temi «irrinunciabili». E a *Start* su *Sky Tg24*, il capogruppo di Fratelli d'Italia alla Camera, **Francesco Lollobrigida**, attacca: «Il turismo è in ginocchio, è stato il primo settore a fermarsi e sarà l'ultimo a ripartire. Dal Governo sono arrivati ristori ridicoli e chiusure illogiche. E anche il solo aver annunciato che il coprifuoco potrebbe essere prorogato al 31 luglio sta indirizzando i flussi turistici verso

altre Nazioni. Il turismo si salva vaccinando la popolazione, elaborando una strategia ed eliminando il coprifuoco». Il senatore Udc **Antonio De Poli**, dal canto proprio, è chiaro: «Al Governo, adesso che è

stato tagliato il traguardo delle 500mila vaccinazioni al giorno, a maggior ragione, chiediamo un "tagliando" sul decreto riaperture. La nostra proposta è di porre fine al coprifuoco

prima possibile; consentire l'apertura dei locali al chiuso a bar ristoranti e altri pubblici esercizi; rivedere i limiti e le disposizioni sulle quarantene per chi arriva dall'estero e da altri Paesi Ue, in modo tale da favorire il turismo che è uno dei comparti più colpiti da questa crisi». Ma il coprifuoco alle 22 «è un controsenso tecnico perché se vogliamo evitare assembramenti vediamo che si sviluppano indipendentemente dai pubblici esercizi e anzi se si riducono orari e spazi, si va all'opposto» afferma **Lino Stoppani** presidente di **Fipe** Confcommercio interpellato dall'Adnkronos su un primo bilancio delle riaperture all'esterno di bar e ristoranti. Una richiesta quella di posticipare il coprifuoco che prende in considerazione anche il progredire della campagna vaccinale portata avanti dal commissario Figliuolo e che secondo Stoppani «sta dando i risultati attesi». Non ultimo in vista dell'estate: «È anche un discorso economico: partiamo con la stagione estiva e mandiamo i turisti a letto alle 22?» conclude.

De Poli (Udc): «Tagliando sul decreto». Stoppani (Fipe): «Stop alle 22 è solo un controsenso»



Data: 05.05.2021 Pag.: 10  
Size: 300 cm2 AVE: € 61200.00  
Tiratura: 132083  
Diffusione: 98384  
Lettori: 1090000



# Proroga Imu e niente tassa tavolini per i ristoratori salta il canone Rai

## LE MISURE

ROMA Niente tassa sui dehors per i locali pubblici e stop al canone Rai. Atteso oggi in aula in Senato il nuovo decreto Sostegni bis, dopo il via libera delle commissioni Bilancio e Finanza di Palazzo Madama, che permetterà a ristoranti e alberghi di tirare il fiato anche grazie allo stop alla prima rata Imu per le attività in perdita. Soddisfatti gli operatori del settore, che da tempo chiedevano di neutralizzare una serie di spese che in tempo di Covid trovavano ingiustificate. Più nel dettaglio, gli emendamenti approvati prevedono la proroga dal 30 giugno al 31 dicembre dell'esenzione della tassa sull'occupazione del suolo pubblico, aiuto che costa 165 milioni di euro. Peserà un po' meno lo stop al pagamento del canone Rai per alberghi, ristoranti, bar e altri locali pubblici che hanno dovuto chiudere: il congelamento determinerà minori entrate per 83 milioni di euro. Capitolo Imu. Chi ha subito cali di fatturato del 30 per cento rispetto al 2019 ottiene l'esonero dal pagamento della rata di

## AI SINDACI UN FONDO DA 600 MILIONI PER TAGLIARE LA TARI ALLE IMPRESE

Francesco Bisozzi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## OGGI IL DECRETO ALL'ESAME DELL'AULA

giugno sugli immobili sede dell'attività di cui è proprietario e gestore. La perdita di gettito è di 216 milioni, di cui 73,5 milioni a carico dello Stato e 142,5 milioni da risarcire ai Comuni. Poi c'è un fondo da 600 milioni di euro per il 2021 destinato ai Comuni al fine di concedere una riduzione della tassa sui rifiuti alle categorie colpite dalle chiusure obbligatorie o dalle restrizioni nell'esercizio delle attività: i sindaci potranno offrire sconti sulla Tari anche in misura superiore alle risorse assegnate utilizzando risorse proprie o assegnate nell'anno 2020 e non utilizzate. Insomma, nel Sostegni 2 avrà la priorità il taglio dei costi fissi per le imprese del settore dei pubblici esercizi e del turismo.

## LA DOTE

E così la dote del decreto in conversione al Senato per le modifiche a Palazzo Madama è salita da 550 a 770 milioni. Soddisfatto il direttore generale di Fipe Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, Roberto Calugi: «Sono stati approvati emendamenti sostenuti dalla federazione. Ora, insieme al rafforzamento degli incentivi, bisogna intervenire sul credito d'imposta sulle locazioni, che è di vitale importanza

per i nostri associati, così da mettere in condizione le imprese del settore che rappresentiamo di riuscire a sopravvivere in questo contesto così sfidante. Basti pensare che due terzi dei ristoranti oggi è in affitto, quindi i gestori che sono proprietari delle mura in cui esercitano l'attività sono una minoranza. E si stima che solo il 25 per cento degli imprenditori sia riuscito a ottenere uno sconto sugli affitti da parte dei proprietari. In media il canone di locazione pesa per il 10 per cento sul fatturato delle nostre imprese». L'estensione della proroga sulla tassa sui tavolini fuori dai locali, sottolinea poi il direttore generale di Fipe, è stata particolarmente bene accolta. Oggi secondo i dati in possesso della Federazione italiana dei pubblici esercizi, circa il 48 per cento dei locali ha un dehors, e questi ultimi risultano per giunta in costante aumento. Arrivato anche il plauso, con riserva, di Confesercenti: «Finalmente si agisce sui costi fissi sostenuti dalle imprese e si va nella direzione che avevamo richiesto con forza di prendere. Sulla Tari, però, riteniamo che la dotazione prevista sia insufficiente». Il 2020 ha visto la chiusura di 15 mila locali pubblici e la perdita di 250 mila lavoratori nel settore. Ora Fipe stima che le attività a rischio chiusura siano almeno 35 mila.

Data: 05.05.2021 Pag.: 10  
Size: 300 cm2 AVE: € 61200.00  
Tiratura: 132083  
Diffusione: 98384  
Lettori: 1090000



## GLI EMENDAMENTI APPROVATI

### 1 Seggi elettorali fuori da scuola

Deciso uno stanziamento di due milioni di euro per trovare, in vista della tornata elettorale d'autunno, locali da adibire a seggio alternativi alle scuole. L'obiettivo è ridurre i disagi per l'attività didattica già fortemente penalizzata dal Covid

### 2 Voucher viaggi sei mesi in più

La possibilità di utilizzare i voucher vacanze passa da 18 mesi a 2 anni. La proposta di modifica approvata stabilisce, inoltre, che: «con il consenso delle parti, il voucher può essere ceduto dal beneficiario all'agenzia di viaggi

### 3 Sgravi del 90% agli spettacoli

Arriva un credito d'imposta del 90% per le attività culturali che hanno registrato un calo di fatturato almeno del 20% nel confronto tra il 2019 e il 2020. Si tratta di un contributo straordinario per sostenere le attività teatrali e gli spettacoli dal vivo





*Dal Recovery Plan alle mancate aperture: cresce il dissenso sui provvedimenti del governo*

# Chi le suona a Mario Draghi

## *Il rischio monopoli si nasconde dietro le semplificazioni*

DI CARLO VALENTINI

**M**alumori. Non mancano, anche se su **Mario Draghi** e il Recovery Plan sono state riposte tante aspettative. Ma da un lato le modalità della ripartenza post Covid, con scelte opinabili, e dall'altro il piano mandato a scatola chiusa e in tutta fretta (per avere al più presto i finanziamenti) a Bruxelles, hanno creato qualche primo attrito nella luna di miele col governissimo. Ed è giusto dare voce anche a chi è fuori dal coro. Per esempio Cittadinanzattiva, ActionAid, Legambiente e Slow Food hanno deciso di avviare un Osservatorio civico sul Pnrr (Piano nazionale di ripresa e resilienza) e già indicano alcune perplessità: «Nella legge di Bilancio 2021 era previsto che, entro sessanta giorni dalla sua approvazione, il ministero dell'Economia avrebbe dovuto predisporre un decreto, mai emanato, con la previsione di uno strumento per la messa a disposizione dei dati del Pnrr. A oggi invece non si conoscono i criteri utilizzati per l'allocatione delle risorse previste per le singole missioni e componenti né l'elenco dei singoli progetti che saranno oggetto di finanziamento. Chiediamo che queste informazioni siano rese pubbliche così come chiediamo che il portale del Pnrr, previsto come strumento di comunicazione del Piano, renda disponibili tutti i dati analitici in formato aperto, al fine di consentire il monitoraggio da parte dei cittadini sulle risorse

e sull'impatto dei singoli progetti sui territori».

**Il timore che le semplificazioni** promesse nel Pnrr si risolvano in favori a piccoli monopoli è espresso da **Vincenzo Russo**, presidente dell'Ance, l'associazione dei costruttori, di Salerno: «Si parla di un accordo quadro che assegnerebbe direttamente ai *general contractor* tutti gli interventi che saranno finanziati con il Recovery Plan. Non si può invocare una modalità più rapida ed efficiente sul modello Genova per giustificare un *general contractor*, quindi un colosso delle costruzioni, per opere anche di media importanza e penalizzare, di conseguenza, tutte le imprese locali serie e capaci. Passasse quest'orientamento i *general contractor*, di cui è fin troppo facile immaginare la provenienza (cioè le imprese del Nord con l'esclusione dalla partecipazione alle gare delle imprese del Sud), agirebbero quasi in regime di monopolio. Per questo ci opponiamo a questa oscura manovra che sta prendendo forma a livello nazionale all'ombra del Recovery Plan».

**Il Recovery risulta indigesto** anche a **Giuliano Sangiorgi**, presidente di Audiocoop, che associa le etichette musicali indipendenti. Dice: «La musica e lo spettacolo dal vivo si ritrovano esclusi, nonostante le promesse e nonostante siano stati i più penalizzati dalla pandemia, con meno sostegni e senza altri introiti. La musica è stata cancellata. Chiediamo trovi spazio nell'attuazione del Pnrr attraverso un piano di messa a

norma delle Case della musica e spazi dal vivo, il supporto alla transizione ecologica degli impianti audio, luci, palchi e tutto il comparto tecnico, un progetto di digitalizzazione del settore. Inoltre il ministro **Dario Franceschini** dovrebbe attivarsi affinché la legge (del 1949) che destina il 2% dei lavori di costruzione a opere di abbellimento venga allargata agli eventi musicali e culturali che sono opere di abbellimento temporaneo del territorio, poi aprire l'Art Bonus ai festival e attivare l'Ecobonus pure per le strutture per la musica e la cultura».

**Dal Recovery alle attività escluse**, o quasi, dalla ripartenza post Covid. Una lettera a Draghi è stata inviata da **Giorgio Santambrogio**, amministratore delegato del gruppo VeGè (3.400 punti vendita, terza realtà italiana per numero di ipermercati), che non si capacita come di fronte a manifestazioni come quella dei tifosi dell'Inter a Milano e ai tanti assembramenti documentati in molte regioni, il governo continui a tenere chiusi i centri commerciali nei week end: «Ogni settimana circa 60 milioni di italiani entrano negli oltre 27.000 punti di vendita della distribuzione

Data: 05.05.2021 Pag.: 9  
Size: 587 cm2 AVE: € 28176.00  
Tiratura: 58779  
Diffusione: 21671  
Lettori: 100000



moderna alimentare italiana: negli ultimi 18 mesi in nessun supermercato del nostro Paese si è registrato un focolaio di diffusione del virus. Le strutture distributive sono state oggetto di sopralluoghi da parte dei Nas, i quali hanno verificato la situazione e, di fatto, si sono complimentati con i nostri direttori per tutte le procedure messe in atto. Il 99% delle rilevazioni hanno avuto esito negativo: ancora una volta, quindi, le autorità di controllo hanno sancito che i punti vendita sono assolutamente sicuri. Anche per questo, egregio Presidente, rinnoviamo con vigore l'appello alla riapertura nei weekend dei centri commerciali: si tratta di luoghi sicuri e che, tra l'altro, desideriamo mettere anche a disposizione del Sistema sanitario nazionale come hub dove eventualmente organizzare campagne locali di vaccinazione».

**Il fatto della chiusura, o dell'apertura** solo parziale, di talune attività commerciali ha fatto insorgere anche **Cri-**

**stian Bionani**, vicepresidente di Aigrim, l'associazione delle imprese della grande ristorazione. «Si tollerano assembramenti pericolosi accompagnati da vendita di bevande e alcolici come dimostrano le immagini del recente fine settimana», dice, «mentre i ristoranti e le grandi aziende della ristorazione, che rispettano pienamente le regole, sono costrette ad aprire solo all'esterno. Si tratta di una pesante discriminazione. Il servizio al tavolo, interno ed esterno, garantisce il rispetto delle regole sul distanziamento ed evita gli assembramenti».

**Gli fa eco Aldo Cursano**, vicepresidente della Federazione italiana dei pubblici esercizi (aderisce a Confcommercio): «Il divieto di consumazione al banco è privo di fondamento giuridico e sanitario. Se il governo non vuole contraddire se stesso, dovrebbe chiarire una volta per tutte e in maniera inequivocabile che bere un caffè al banco e mangiare un *croissant* è possibile e, con il giusto distanziamento interpersonale, privo di rischi. Siamo di fronte a un doppio paradosso. Dall'inizio della pandemia ci hanno spiegato che

il virus si trasmette in seguito a contatti prolungati, ravvicinati e non protetti. Eppure ora si vieta il consumo al banco, che per sua natura è estremamente rapido. Il secondo paradosso è che, in base a quanto stabilito dal decreto appena entrato in vigore, dal primo giugno si potrà riprendere il consumo ai tavoli anche al chiuso. Curiosamente però, stando alle indicazioni del Viminale, non al banco. È un attacco al modello del bar italiano, i 144mila bar del nostro paese dall'inizio della pandemia hanno registrato una perdita di fatturato di 8 miliardi di euro e una riduzione della forza lavoro pari a 90mila persone. Ma a nessuno sembra interessare».

—© Riproduzione riservata—■

**Una lettera a Draghi è stata inviata da Giorgio Santambrogio, amministratore delegato del gruppo VèGè (3.400 punti vendita, terza realtà italiana per numero di ipermercati), che non si capacita come di fronte a manifestazioni come quella dei tifosi dell'Inter a Milano e ai tanti assembramenti documentati in molte regioni, il governo continui a tenere chiusi i centri commerciali nei week end**



# Proroga Imu e niente tassa tavolini per i ristoratori salta il canone Rai

## LE MISURE

ROMA Niente tassa sui dehors per i locali pubblici e stop al canone Rai. Atteso oggi in aula in Senato il nuovo decreto Sostegni bis, dopo il via libera delle commissioni Bilancio e Finanza di Palazzo Madama, che permetterà a ristoranti e alberghi di tirare il fiato anche grazie allo stop alla prima rata Imu per le attività in perdita. Soddisfatti gli operatori del settore, che da tempo chiedevano di neutralizzare una serie di spese che in tempo di Covid trovavano ingiustificate. Più nel dettaglio, gli emendamenti approvati prevedono la proroga dal 30 giugno al 31 dicembre dell'esenzione della tassa sull'occupazione del suolo pubblico, aiuto che costa 165 milioni di euro. Peserà un po' meno lo stop al pagamento del canone Rai per alberghi, ristoranti, bar e altri locali pubblici che hanno dovuto chiudere: il congelamento determinerà minori entrate per 83 milioni di euro. Capitolo Imu. Chi ha subito cali di fatturato del 30 per cento rispetto al 2019 ottiene l'esonero dal pagamento della rata di giugno sugli immobili sede dell'attività di cui è proprietario e gestore. La perdita di gettito è di 216 milioni, di cui 73,5 milioni

a carico dello Stato e 142,5 milioni da risarcire ai Comuni. Poi c'è un fondo da 600 milioni di euro per il 2021 destinato ai Comuni al fine di concedere una riduzione della tassa sui rifiuti alle categorie colpite dalle chiusure obbligatorie o dalle restrizioni nell'esercizio delle attività: i sindaci potranno offrire sconti sulla Tari anche in misura superiore alle risorse assegnate utilizzando risorse proprie o assegnate nell'anno 2020 e non utilizzate. Insomma, nel Sostegni 2 avrà la priorità il taglio dei costi fissi per le imprese del settore dei pubblici esercizi e del turismo.

## LA DOTE

E così la dote del decreto in conversione al Senato per le modifiche a Palazzo Madama è salita da 550 a 770 milioni. Soddisfatto il direttore generale di Fipe Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, Roberto Calugi: «Sono stati approvati emendamenti sostenuti dalla federazione. Ora, insieme al rafforzamento degli incentivi, bisogna intervenire sul credito d'imposta sulle locazioni, che è di vitale importanza per i nostri associati, così da mettere in condizione le imprese del settore che rappresentiamo di riu-

scire a sopravvivere in questo contesto così sfidante. Basti pensare che due terzi dei ristoranti oggi è in affitto, quindi i gestori che sono proprietari delle mura in cui esercitano l'attività sono una minoranza. E si stima che solo il 25 per cento degli imprenditori sia riuscito a ottenere uno sconto sugli affitti da parte dei proprietari. In media il canone di locazione pesa per il 10 per cento sul fatturato delle nostre imprese». L'estensione della proroga sulla tassa sui tavolini fuori dai locali, sottolinea poi il direttore generale di Fipe, è stata particolarmente bene accolta. Oggi secondo i dati in possesso della Federazione italiana dei pubblici esercizi, circa il 48 per cento dei locali ha un dehors, e questi ultimi risultano per giunta in costante aumento. Arrivato anche il plauso, con riserva, di Confesercenti: «Finalmente si agisce sui costi fissi sostenuti dalle imprese e si va nella direzione che avevamo richiesto con forza di prendere. Sulla Tari, però, riteniamo che la dotazione prevista sia insufficiente». Il 2020 ha visto la chiusura di 15 mila locali pubblici e la perdita di 250 mila lavoratori nel settore. Ora Fipe stima che le attività a rischio chiusura siano almeno 35 mila.

Francesco Bisozzi

**AI SINDACI UN FONDO DA 600 MILIONI PER TAGLIARE LA TARI ALLE IMPRESE OGGI IL DECRETO ALL'ESAME DELL'AULA**

## GLI EMENDAMENTI APPROVATI

### 1 Seggi elettorali fuori da scuola

Deciso uno stanziamento di due milioni di euro per trovare, in vista della tornata elettorale d'autunno, locali da adibire a seggio alternativi alle scuole. L'obiettivo è ridurre i disagi per l'attività didattica già fortemente penalizzata dal Covid

### 2 Voucher viaggi sei mesi in più

La possibilità di utilizzare i voucher vacanze passa da 18 mesi a 2 anni. La proposta di modifica approvata stabilisce, inoltre, che: «con il consenso delle parti, il voucher può essere ceduto dal beneficiario all'agenzia di viaggi

### 3 Sgravi del 90% agli spettacoli

Arriva un credito d'imposta del 90% per le attività culturali che hanno registrato un calo di fatturato almeno del 20% nel confronto tra il 2019 e il 2020. Si tratta di un contributo straordinario per sostenere le attività teatrali e gli spettacoli dal vivo





## Proroga Imu e niente tassa tavolini per i ristoratori salta il canone Rai

### IL PROVVEDIMENTO

ROMA Niente tassa sui dehors per i locali pubblici e stop al canone Rai. Atteso oggi in aula in Senato il nuovo decreto Sostegni bis, dopo il via libera delle commissioni Bilancio e Finanza di Palazzo Madama, che permetterà a ristoranti e alberghi di tirare il fiato anche grazie allo stop alla prima rata Imu per le attività in perdita. Soddisfatti gli operatori del settore, che da tempo chiedevano di neutralizzare una serie di spese che in tempo di Covid trovavano ingiustificate. Più nel dettaglio, gli emendamenti approvati prevedono la proroga dal 30 giugno al 31 dicembre dell'esenzione della tassa sull'occupazione del suolo pubblico, aiuto che costa 165 milioni di euro. Peserà un po' meno lo stop al pagamento del canone Rai per alberghi, ristoranti, bar e altri locali pubblici che hanno dovuto chiudere: il congelamento determinerà minori entrate per 83 milioni di euro. Capitolo Imu. Chi ha subito cali di fatturato del 30 per cento rispetto al 2019 ottiene l'esonero dal pagamento della rata di giugno sugli immobili sede dell'attività di cui è proprietario e gestore. La perdita di gettito è di 216 milioni, di cui 73,5 milioni

a carico dello Stato e 142,5 milioni da risarcire ai Comuni. Poi c'è un fondo da 600 milioni di euro per il 2021 destinato ai Comuni al fine di concedere una riduzione della tassa sui rifiuti alle categorie colpite dalle chiusure obbligatorie o dalle restrizioni nell'esercizio delle attività: i sindaci potranno offrire sconti sulla Tari anche in misura superiore alle risorse assegnate utilizzando risorse proprie o assegnate nell'anno 2020 e non utilizzate. Insomma, nel Sostegni 2 avrà la priorità il taglio dei costi fissi per le imprese del settore dei pubblici esercizi e del turismo.

### LA DOTE

E così la dote del decreto in conversione al Senato per le modifiche a Palazzo Madama è salita da 550 a 770 milioni. Soddisfatto il direttore generale di Fipe Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, Roberto Calugi: «Sono stati approvati emendamenti sostenuti dalla federazione. Ora, insieme al rafforzamento degli incentivi, bisogna intervenire sul credito d'imposta sulle locazioni, che è di vitale importanza per i nostri associati, così da mettere in condizione le imprese del settore che rappresentiamo di riu-

scire a sopravvivere in questo contesto così sfidante. Basti pensare che due terzi dei ristoranti oggi è in affitto, quindi i gestori che sono proprietari delle mura in cui esercitano l'attività sono una minoranza. E si stima che solo il 25 per cento degli imprenditori sia riuscito a ottenere uno sconto sugli affitti da parte dei proprietari. In media il canone di locazione pesa per il 10 per cento sul fatturato delle nostre imprese». L'estensione della proroga sulla tassa sui tavolini fuori dai locali, sottolinea poi il direttore generale di Fipe, è stata particolarmente bene accolta. Oggi secondo i dati in possesso della Federazione italiana dei pubblici esercizi, circa il 48 per cento dei locali ha un dehors, e questi ultimi risultano per giunta in costante aumento. Arrivato anche il plauso, con riserva, di Confesercenti: «Finalmente si agisce sui costi fissi sostenuti dalle imprese e si va nella direzione che avevamo richiesto con forza di prendere. Sulla Tari, però, riteniamo che la dotazione prevista sia insufficiente». Il 2020 ha visto la chiusura di 15 mila locali pubblici e la perdita di 250 mila lavoratori nel settore. Ora Fipe stima che le attività a rischio chiusura siano almeno 35 mila.

Francesco Bisozzi

### GLI EMENDAMENTI APPROVATI

#### 1 Seggi elettorali fuori da scuola

Deciso uno stanziamento di due milioni di euro per trovare, in vista della tornata elettorale d'autunno, locali da adibire a seggio alternativi alle scuole. L'obiettivo è ridurre i disagi per l'attività didattica già fortemente penalizzata dal Covid

#### 2 Voucher viaggi sei mesi in più

La possibilità di utilizzare i voucher vacanze passa da 18 mesi a 2 anni. La proposta di modifica approvata stabilisce, inoltre, che: «con il consenso delle parti, il voucher può essere ceduto dal beneficiario all'agenzia di viaggi

#### 3 Sgravi del 90% agli spettacoli

Arriva un credito d'imposta del 90% per le attività culturali che hanno registrato un calo di fatturato almeno del 20% nel confronto tra il 2019 e il 2020. Si tratta di un contributo straordinario per sostenere le attività teatrali e gli spettacoli dal vivo



*Il primo bilancio*

# Ristoranti, una ripresa lenta “Utilizzabile solo 1 coperto su 4 bene le trattorie di qualità”

di **Valentina Lupia**

Trattoria sotto casa o ristorante stellato in Centro: un romano su cinque è tornato al ristorante da quando il Lazio è zona gialla. Piedi sotto a un tavolo, ha di nuovo sfogliato un menu, si è fatto consigliare un buon vino e, magari, seppur con lo stomaco pieno, non ha resistito dall'ordinare un dolce. Ha sfidato il meteo, dato che si può mangiare solo all'aperto. E per la cena ha tenuto d'occhio l'orologio: alle 22 scatta il coprifuoco, alle 21.30, invece, si attivano i varchi Ztl di Trastevere e San Lorenzo. Un calvario che in molti hanno superato pur di tornare a mangiare nel proprio ristorante preferito. «I coperti attualmente “prenotabili” – precisa Luciano Sbraga, direttore dell'Ufficio studi della **Fipe**, la Federazione italiana pubblici esercizi – sono appena il 25% rispetto a quelli disponibili prima della pandemia ed effettivamente nel week-end vanno a ruba». Già: «Cenare al ristorante – aggiunge Daniele Brocchi, direttore Assoturismo Roma e segretario Fiepet esercizi pubblici Conferenti – è la novità del momento: rispetto agli altri momenti di riapertura in pandemia, registriamo un

70% di prenotazioni in più». Una timida ripresa, insomma, c'è, ma solo per il 60% (dato **Fipe**) dei ristoranti che vantano dehors o che sono riusciti a piazzare tavolini su pedane, marciapiedi, sanpietrini e strisce blu. Ad andare per la maggiore, racconta Sbraga, sono «le trattorie di qualità, ma accessibili»: in pole, dunque, locali come Trecca, Osteria di Monteverde, Santopalato, Enzo al 29, Luciano Cucina Italiana, Brado, Menabò Vino e Cucina, che per la gioia degli habitués riapre l'8, «col nuovo spazio esterno e un menu tutto da scoprire».

Ma è dura trovare un tavolo anche in ristoranti di fascia più alta, da Retrobottega ad Antica Pesa. Un ristorante su tre prosegue con delivery e asporto: per chi è ancora chiuso è un modo per sopravvivere, ma anche chi ha aperto per il momento non vi rinuncia. «La pandemia, infatti, ha irrimediabilmente influenzato le nostre abitudini», spiega Emanuele Lombardi, 22 anni, che ha aperto “Ingredienti Pizza e Delivery”, locale che sul pasto a domicilio punta parecchio, come stanno facendo da Vivi Bistrot con

una linea dedicata ai “sapori del mondo” o al Dram, whisky bar con cucina che tramite Moovenda spedisce sushi gourmet.

C'è chi in sella a un motorino per spedire paste, pizze, burger e pokè ci ha messo un cameriere e chi, invece, si affida ai player di food delivery, i cui ordini vengono aggregati su un'unica piattaforma da startup come Deliverart, fondata dai romani Eleonora Bove e Bryan Natavio e presente già in 11 città. Va (ancora) male per il turismo. «Dei 1200 hotel di Roma, solo 300-400 sono aperti – prosegue Brocchi –. Gli albergatori che non possiedono le mura sono in ginocchio. Segnali di ripresa? Ce li aspettiamo per l'autunno, presumibilmente col ritorno in città dei turisti americani». Che potranno anche alloggiare in hotel di catene internazionali che stanno per inaugurare: Mama Shelter, The Hoxton e Soho. Uno spiraglio di luce, infine, arriva dal mare. «Il settore crocieristico sta ripartendo», ha annunciato ieri l'assessore regionale Mauro Alessandri, competente per Tutela del territorio, Lavori pubblici e Mobilità.

**Hotel in crisi  
 Su 1200  
 300-400  
 sono aperti  
 Chi non è  
 proprietario  
 delle mura  
 in ginocchio  
 Segnali di  
 ripresa in  
 autunno**



## ACCORDO INTESA SANPAOLO CON **FIPE** - CONFCOMMERCIO

# Nuovi strumenti di sostegno per far fronte alla situazione emergenziale

**Rosaria Ravasio**

Un accordo che mette al centro non solo le imprese ma anche le persone, attraverso supporti finanziari per le famiglie degli associati, sostegni dedicati alle mamme lavoratrici, agevolazioni per acquistare gli strumenti necessari per lo studio a distanza dei ragazzi e una serie di servizi di carattere non finanziario.

Questo in sintesi quanto siglato tra Intesa Sanpaolo e **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) a favore delle aziende associate alla Federazione che operano nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo.

I destinatari sono 300.000 aziende con oltre un milione di addetti, che si

trovano ad affrontare una situazione particolarmente gravosa a seguito dell'emergenza sanitaria ed economica. L'accordo prevede finanziamenti per esigenze di liquidità, finanziamenti a sostegno della nuova imprenditoria e di quella femminile, azzeramento delle commissioni sui micro-pagamenti.

“Il nostro obiettivo è quello di fornire strumenti e servizi di sviluppo per i nostri associati, per rispondere alle loro esigenze specifiche e facilitare una ripartenza il più agile possibile in questo periodo drammatico. Di fronte alle ingenti perdite subite, chiediamo interventi adeguati a tutti i livelli - ha dichiarato **Aldo Cursano**, Vice Presidente Vicario **Fipe**

(Federazione Italiana Pubblici Esercizi) -. La partnership con Intesa Sanpaolo si inserisce in un percorso di alleanze e collaborazioni col fine di sostenere le micro, le piccole e medie imprese associate, migliorando la relazione tra banca e impresa. Apprezziamo la vicinanza di una banca che crea una corsia preferenziale per accedere al credito e alla liquidità. Il sistema bancario ha il ruolo fondamentale di sostenere le piccole e medie imprese, indispensabili per la sopravvivenza e la crescita del paese”.

“La collaborazione con **FIPE** è collaudata da tempo, grazie a diversi accordi siglati in passato - ha spiegato **Andrea Lecce**, responsabile Di-

rezione Sales & Marketing Privati e Aziende Retail di Intesa Sanpaolo -. La situazione emergenziale provocata dall'epidemia da Covid 19 e i

conseguenti provvedimenti per contenere il diffondersi del virus hanno particolarmente colpito ristorazione, turismo e settore dell'intrattenimento. Le aziende hanno visto ridurre drasticamente le proprie attività

in termini non solo di fatturato, ma anche di capacità di generare ricchezza e occupazione. Abbiamo ritenuto particolarmente importante essere al fian-

co di questi operatori e mettere a disposizione soluzioni non solo finanziarie per far fronte a questo eccezionale periodo critico”.



Andrea Lecce, responsabile direzione Sales and marketing privati e aziende retail Isp



Aldo Cursano, vice presidente Vicario **Fipe** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)

*Finanziamenti per le esigenze di liquidità e strumenti dedicati al settore, ai giovani e all'imprenditoria femminile*





**NEW**

/ di Silvia Messa, s.messa@millionaire.it

# DELIVERY

**Comodità per tutti, business per molti  
Nel rispetto dell'ambiente e delle persone**



**Delivery. Significa, semplicemente, consegna.**

Il servizio che ci porta a casa cibo, prodotti e servizi, dopo un ordine telefonico o via web, non è una novità del 2020. Ma il Covid-19, ovviamente, l'ha reso ancora più utile. In alcuni casi, indispensabile, quando per decreto o per salute siamo stati costretti tra le mura domestiche e la spesa è diventata un'avventura, tra code chilometriche e rischi di contagio.

La chiusura e il coprifuoco serale di locali e ristoranti, che hanno puntato sui menu da asporto, hanno dato un'ulteriore spinta. I locali riapriranno e ci avvieremo verso una nuova normalità. Ma alle comodità ci si abitua, perché possono rendere la vita migliore. E il delivery è una comodità a portata di clic. Buono e utile a tutti, purché rispetti ambiente e lavoratori.



Data: 06.05.2021 Pag.: 112,113,114,115,116,  
 Size: 2793 cm2 AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



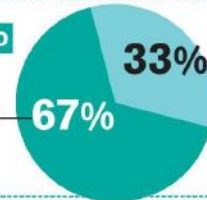
Abbonamento n. 7332 valido dal 04/05/2020 al 03/05/2021 - Licenza esclusiva a piergiorgio mari



**70%**  
 gli italiani tra i 18 e i 65 anni che hanno effettuato almeno un acquisto online nell'ultimo anno.

**COSA C'È NEL CARRELLO DIGITALE**

prodotti alimentari e bevande.



**33%** di beni non food. (17% cura persona, 9% cura casa, 7% cura animali).

**oltre 19 milioni** gli acquirenti online.

**706 milioni** di euro il giro d'affari del meal delivery nel 2020 in Italia.

**+19%** rispetto al 2019.

(fonte: Osservatorio "The world after lockdown", Nomisma e Crif. Rapporto coop 2020)

**82%** degli italiani prevede di utilizzare i servizi di food delivery e take away nel 2021

Tantissime startup hanno creato portali e App per il delivery. Dietro a quelle che crescono ci sono tecnologia e logistica che le rendono efficienti e rispettose dei tempi di consegna e, naturalmente, un buon prodotto o un servizio utile.

In alcuni casi, il loro successo si vede dalla crescita economica e da come convincono gli investitori. Un esempio? Everli (fino a pochi mesi fa Supermercato24, creatura di Marco Pandian), consente di fare la spesa digitale nel supermercato preferito e la consegna a casa. Ha appena raccolto 100 milioni di dollari con un round di finanziamento di serie C da 100 milioni. Obiettivo: ampliare il suo sviluppo, anche su nuovi mercati. E assumere personale. Già opera in Polonia, Repubblica Ceca e Francia.

## Covid e costo del lavoro: teniamone conto

La pandemia ha reso necessarie particolari cautele nella preparazione del cibo, confezionamento e trasporto. Fipe e AssoDelivery hanno messo nero su bianco procedure, che aggiornano le norme Hccp ([www.fipe.it](http://www.fipe.it), [www.assodelivery.it](http://www.assodelivery.it)).

La necessità crescente di consegne rapide in città ha moltiplicato al ricorso ai rider, oltre 30mila. A novembre 2020 è entrato in vigore il Ccnl Rider, che tutela i lavoratori del settore che operano come autonomi nell'industria italiana del food delivery, stipulato tra il sindacato Ugl (Unione generale del lavoro) e AssoDelivery. È un contratto contestato da chi sostiene che i rider debbano essere assunti come dipendenti, per evitare lo sfruttamento. In questa direzione si sta muovendo Just Eat, in Italia dal 2011, con 21.000 ristoranti partner in 1.200 Comuni. Fa parte di Just Eat Takeaway.com, big mondiale nella consegna di cibo a domicilio online. Il nuovo modello di business dell'azienda va verso l'integrazione dei rider

(oggi più di 4.000) come lavoratori subordinati. Anche Moovenda riparte dall'etica, con personale assunto e motorini per raggiungere ogni punto di Roma. Alfonsino, delivery italiano dei piccoli centri, ha già contrattualizzato più di 800 rider e ha in programma di assumerne altri 3.000 entro il 2022. Partito nel 2016, nel 2020 dichiara una crescita del 130% del fatturato e del 190% del personale. 9 milioni di euro di piatti consegnati, 300 Comuni serviti, 1.000 partner all'attivo e un round di finanziamento di 436mila euro, in equity crowdfunding. Tra i servizi lanciati, la campagna #TogetherReact: test Covid-19 a domicilio, somministrati da operatori sanitari qualificati.

## Food e non solo

Ci sono delivery in tutti i campi, a cominciare dal food: dai pasti salutari a domicilio, cucinati in varie dark kitchen in tutta Italia (Nutribes), a quelli bilanciati con algoritmi in base alle caratteristiche e agli obiettivi di forma (Featfood), dai prodotti delle aziende che valorizzano antiche razze animali e varietà vegetali autoctone a rischio di estinzione (Rural), alle consegne di chicche gastronomiche (Cosatiporto). Poi ci sono quelli che consegnano farmaci (Pharmap dichiara un volume di affari superiore a 8 milioni di euro) e fiori (Flority Fair, per esempio) o danno servizi: dal lavaggio auto a domicilio (Whashout) alla concierge, comprese piccole riparazioni agli abiti, lavaggio e calzoleria (L'Uman, [myluman.com](http://myluman.com)).



Nelle pagine che seguono, alcune idee che ci sono piaciute.





NEW

DELIVERY

## Frutta brutta non si butta

**M**igliora la vita delle persone e rappresenta "la migliore opportunità di investimento". Per questo Babaco Market, la startup che ti porta a casa la frutta brutta ma buona, è stata selezionata tra le startup vincitrici del progetto "StartupPer-Milano". Il premio le permetterà di accedere a un investimento di 100.000 euro da parte di B Holding. L'iniziativa, nata da B Heroes e B Holding (fondate da Fabio Cannavale, Founder&Ceo di Lastminute.com) con la Presidenza del Consiglio comunale di Milano ed Endeavor Italia, ha raccolto le candidature di oltre 150 startup. La frutta e verdura di Babaco Market è 100% Made in Italy e di stagione, ma non soddisfa i criteri estetici della Gdo. Il servizio, nato nel maggio 2020, ha salvato dallo spreco 110 tonnellate di frutta e verdura, con relativo risparmio di CO2 (1 tonnellata di cibo, 4,5 tonnellate di CO2).



**Da dove è nata l'idea?** «Avevo in mente il progetto di Babaco Market da diverso tempo» spiega Francesco Giberti, co-founder di Babaco Market e di Myfoody, App contro lo spreco alimentare. «Esistono servizi simili nei mercati anglosassoni, come Misfits Market, e Imperfect Foods negli Usa, ma non in Europa continentale. Durante il primo lockdown ho capito che era giunto il momento di "metterlo a terra" vista l'accelerazione di due importantissimi trend di consumo: la crescita dei servizi di spesa online e l'aumentata sensibilità verso scelte di acquisto più sostenibili. Il bacino dei consumatori che vogliono spostarsi verso scelte di consumo più green è in costante crescita: nel 2020 il 54% degli italiani ha diminuito o annullato gli sprechi alimentari, ricorrendo a strategie che vanno dalla riscoperta degli avanzi in cucina a una maggiore attenzione alla data di scadenza (indagine Coldiretti/Ixè'-Earth Overshoot Day). Inoltre nel 2020 gli acquisti online nel comparto food & grocery sono



cresciuti del 55% rispetto al 2019, per un valore assoluto di quasi un miliardo di euro».

### Chi sono i vostri fornitori?

«Collaboriamo con oltre 80 produttori agricoli italiani, che coltivano le eccellenze del proprio territorio, tra cui anche presidi slowfood, come le carote colorate di Polignano, le mele gelato cola dalla Sicilia o il porro di Cervere».

**Dov'è il centro logistico?** «Abbiamo un magazzino refrigerato di appoggio nel mercato ortofrutticolo di Milano. Per le attività operative di produzione delle box, lavoriamo con una cooperativa specializzata. Sono impiegati 4 operatori ogni settimana».

**Consegne?** «Collaboriamo con operatori specializzati in delivery di ultimo miglio. Per restare fedeli alla nostra mission, cerchiamo di gestire il 60% delle consegne settimanali con chi impiega mezzi a basso impatto ambientale, tra cui furgoni refrigerati elettrici o cargo bike».

### Dove operate?

«Distribuiamo in abbonamento a 34 Comuni in totale tra Milano, hinterland, Monza e Brianza. Dalla partenza a oggi, in meno di un anno, abbiamo già consegnato 14.000 box (Bonsai e Jungle, 6 e 10 kg, 19 e 27 euro, più spese di spedizione)».

**Obiettivi?** «Estendere la nostra offerta di prodotti ed espandere le nostre aree di consegna su altre città della Lombardia, già a maggio, e altre città italiane nella seconda metà dell'anno. Puntiamo a generare un volume totale di oltre 40.000 box consegnate all'anno».

INFO: [www.babacomarket.com](http://www.babacomarket.com)



Data: 06.05.2021 Pag.: 112,113,114,115,116,  
Size: 2793 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



RESS

Abbonamento n. 7332 valido dal 04/05/2020 al 04/05/2021 - Licenza esclusiva a prerogative multi

## Frutta e verdura, anche esotiche, e piatti pronti



**M**atteo Zorzato, 40 anni, parte dal business della sua famiglia, che vende frutta e verdura da 70 anni. E lo rinnova creando Ortago, e-commerce con logistica integrata. «Durante il lockdown, dal mio punto vendita a Dolo (Ve), consegnavo a casa, per i miei clienti. Ho cercato un sistema per estendere il delivery in tutte le regioni». Matteo si accorda con trasportatori locali per ottimizzare il servizio e consegnare in 600 Comuni, tra Veneto e Friuli. Li paga a fine mese. «Per garantire la freschezza del prodotto, ci siamo dotati di box isotermitici con ghiaccio in gel, che rilascia freddo fino a destinazione (20 ore). Per realizzare i piatti, ho creato laboratori in azienda e assunto 30 persone. Per implementare tutta la produzione, ho investito circa 250mila euro, avvalendomi degli incentivi e agevolazioni fiscali del Piano governativo Industria

4.0». Chi sono i clienti? «Giovani, persone che cercano una cucina sana, prodotti bio, esotici. Possono scegliere tra 200-300 articoli. Puntiamo sulla fidelizzazione: chi ordina può restituire il box, ecologico e riciclabile al 100%. Vogliono velocità nella consegna (da 12 a 48 ore), comodità: ricevono a casa o in ufficio o addirittura in spazi appositi, nei condomini. È la nuova frontiera del business». **INFO:** [www.ortago.it](http://www.ortago.it)

Abbonamento n. 73

## Librai che consegnano ovunque. Persino in bici

«**N**on potevamo fermarci. Durante il lockdown, ho iniziato a portare i libri a domicilio ai miei clienti. Per muovermi, a Torino, uso la bicicletta» racconta Mattia Garavaglia, 31 anni, titolare di La libreria del Golem. Il servizio è gradito, il passaparola porta nuovi clienti. Ma Mattia non si è fermato lì. «Con Leonardo Taiuti, editore indipendente (Black Coffee), abbiamo pensato di istituzionalizzare il delivery. Nell'agosto 2020 noi e due lettori, Daniele De Regi e Massimiliano Innocenti, abbiamo fondato Bookdealer, un portale che dà la possibilità alle librerie indipendenti di ampliare enormemente il proprio pubblico grazie al delivery». Il lettore cerca la propria libreria preferita, ordina i libri e li riceve a casa, pagando 1,90 euro per la consegna dal librario o 4,90 tramite la piattaforma (che utilizza corrieri). «È un market etico. La percentuale del portale si applica sul servizio, mai sul transato, che va tutto al libraio. Sta poi a lui usare bene la visibilità offerta dalla piattaforma, fare proposte al suo pubblico, stimolare gli acquisti con offerte e



buoni sconto. Può anche incentivare la prenotazione online e il ritiro in libreria» spiega Mattia. La vita del libraio indipendente è dura, durissima la competizione dei market online, ma 700 negozi si sono già uniti a Bookdealer, cui lavorano 10 persone. «Molti editori si sono appassionati alla nostra idea. Fanno preorder delle loro novità sul portale, offrono gadget, ci usano come vetrina. La piattaforma funziona bene». Per iscriversi come libreria o sostenere i librai con i propri acquisti: [www.bookdealer.it](http://www.bookdealer.it)

115

Abbonamento n. 7332 valido dal 04/05/2020 al 04/05/2021 - Licenza esclusiva a prerogative multi





Abbonamento n. 7332 valido dal 04/05/2020 al 03/05/2021 - Licenza esclusiva a piergiorgio marti



## Il delivery sostenibile e garantito (dalla blockchain)



**V**irgilio Mareto, 48 anni, è un ingegnere elettronico. Dopo 20 anni in Accenture, 3 anni fa fonda Posti, startup che coniuga la sua passione per il cibo con la tecnologia. Offre a chef, ristoratori, trasformatori e produttori la possibilità di registrare su blockchain ricette e prodotti, per dare la massima

tracciabilità di filiera, a disposizione dei clienti e come strumento di marketing. «Nel 2020 la pandemia ha chiuso i ristoranti. Ci siamo concentrati sul processo di confezionamento, trasporto e consegna, registrandoli su blockchain. Con Trust Delivery, il ristoratore o produttore ha un'etichetta digitale anti-manomissione, che mette sui cibi da consegnare in delivery, per garantire che non siano stati aperti o contaminati, all'uscita dalla cucina o nel percorso. Tramite etichetta e Qr code, il cliente vede tutte le info, compresi manuale Hccp e procedure adottate».

**Passo successivo?** «Trenta realtà coinvolte in Trust Delivery ci hanno chiesto di creare una piattaforma per gestire ordini, etichetta, consegne. Con Fipe-Federazione italiana Pubblici esercizi ed E.Y. abbiamo lanciato Giusta».

### Come vi diversificate dai concorrenti?

«Abbiamo 3 valori forti. Sostenibilità: le piattaforme chiedono ai ristoratori anche il 35% di commissioni, noi il 15%, nessun canone, costo fisso o di attivazione. Non siamo una piattaforma di marketing, ma i ristoratori hanno uno spazio sul portale per proporsi. Sta a loro gestire al meglio la comunicazione. Alla piattaforma arrivano gli ordini, sono effettuati i pagamenti, che vanno direttamente al ristoratore».



Lui prepara i piatti, noi pensiamo alle consegne. Poi, il ristoratore ci paga mensilmente la percentuale stabilita su quanto venduto. Altro valore, l'etica: assumiamo i fattorini, li formiamo, li tuteliamo. Terzo, qualità garantita. Dall'etichetta e dal packaging. Hotbox ha creato un dispositivo tecnologico, intelligente e sostenibile, che mantiene il cibo caldo a 85 °C, rimuove l'umidità, preserva la consistenza del cibo e può essere usato su qualsiasi veicolo. Ai ristoratori, diamo un kit di benvenuto gratis, poi 150 pezzi in conto vendita. In questo caso, la commissione che ci devono sale al 20%. I box possono anche essere personalizzati».

### Come siete organizzati?

«La startup ha 10 soci, poi ne fa parte Posti. Ci lavorano 15 persone (accoglieremo tirocinanti) più 15 fattorini assunti. Per coprire tutta la Capitale, abbiamo una partnership con una flotta di veicoli elettrici a noleggio, Cooltra».

**Novità?** «Far partire il servizio a Milano: valutiamo partnership con flotte di mezzi elettrici e ristoratori».

INFO: [www.giusta.delivery](http://www.giusta.delivery)





## «Così abbiamo portato innovazione in un settore tradizionale»



«**L**e lavanderie erano ferme agli anni 60-70. Dopo 7 anni come manager in aziende del lusso e nella moda, ho pensato che il valore aggiunto della coccola al cliente e del piacere sensoriale si poteva anche trasferire in un settore "artigianale", dove si badava solo all'aspetto pratico. Con Mamaclean l'esperienza della lavanderia è semplice e piacevole: basta utilizzare portale e App, scegliere il servizio e noi arriviamo a prendere i capi e li riconsegniamo puntualmente a domicilio. Velocità di consegna, packaging carino e capi come nuovi danno appeal al servizio, anche per i giovani» spiega Francesco Malmusi, 39 anni, fondatore di Mamaclean con Antonio Carpentieri. Ora l'azienda ha un team corporate di 7 persone e 10 dipendenti, nel centro lavanderia di Assago (Mi). «Siamo attivi in 46 Comuni, tra Milano, Monza e hinterland. A maggio lanciamo la possibilità di diventare nostri partner per altre zone d'Italia, valuteremo candidature. Un'opportunità per chi ha una lavanderia e vuole sviluppare il business. Utilizzerà la nostra tecnologia, App e sito per gestire gli ordini. Dovrà garantire i nostri standard di qualità di servizio e i tempi di consegna. Ma avrà condizioni favorevoli con i nostri vendor e fornitori».

**Sarà possibile anche cominciare da zero?** «Devono esserci le competenze. Magari rilevando un'attività già avviata o impiegando personale esperto». In effetti, per aprire una tintolavanderia, occorre un responsabile tecnico di tintolavanderia, per cui serve un corso o esperienza nel settore. Bisogna aprire una Partita Iva, iscriversi alla Camera di commercio locale, serve la Scia. Si deve chiedere al proprio Comune. «Alcuni Comuni richiedono una canna fumaria, ma non servono particolari impianti. Il ciclo di lavaggio a secco è chiuso. Per quello ad acqua, possono essere richieste vasche di decantazione, ma non sono impianti industriali».

**Investimento per cominciare?** «100mila-150mila euro, tra apparecchiature, arredamento e permessi. Poi si possono fare investimenti progressivi, per crescere. Noi abbiamo investito molte centinaia di euro per



Nella foto, da sinistra, Antonio Carpentieri e Francesco Malmusi.

sviluppare la tecnologia per la gestione. Un partner potrà coprire un bacino di circa 300mila persone e consegnare nel raggio di 30 km».

**Aspetti più critici?** «La cultura del servizio, mediata dalla tecnologia: dobbiamo conoscere il cliente attraverso i capi che laviamo e dargli il servizio che fa per lui».

**Il Covid vi ha favorito?** «Le persone hanno cambiato abitudini. Non serve più il lavaggio della camicia per l'ufficio e il servizio sui capi classici è calato. Abbiamo inventato il servizio a sacchetto: 8 kg di capi consegnati sono resi puliti, dopo lavaggio, sanificazione, asciugatura e piegatura, per 24,99 euro. Molto apprezzato, anche da giovani e persone bloccate dal Covid».

**Consiglio per chi comincia?** «Assicurati di avere una squadra e supporto per sviluppare una tecnologia solida, risorse economiche e competenze. Copiare non basta. Abbiamo lavorato su tecnologia e network per 8 anni, lavato 1 milione di capi e sviluppato un fatturato di 1 milione di euro (2019): questa è esperienza».

INFO: [www.mamaclean.it](http://www.mamaclean.it)



Data: 07.05.2021 Pag.: 6  
 Size: 417 cm2 AVE: € 71307.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# Il coprifuoco alle 23 non basta «Cambia poco, si cena con l'ansia»

L'ipotesi di chiudere un'ora più tardi non convince: «Si prolunghi almeno fino alla mezzanotte». Confcommercio: «Un'offesa a chi ha speso per mettere in sicurezza». Confesercenti: «Così si respira un po'»

di **Elettra Gullè**  
 FIRENZE

«L'ennesima presa di giro». «No, è una bella notizia perché almeno potremo lavorare a cena in serenità». Le categorie economiche si spaccano di fronte all'ipotesi di posticipare il coprifuoco alle 23.

«Sono profondamente amareggiato», non usa mezzi termini Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze. «Così non si colpiscono i ragazzini, che fanno comunque quello che vogliono, ma le persone per bene, che alle 21,30 si fanno prendere dal panico perché ancora attendono il secondo o semplicemente perché non hanno lo scontrino in mano», scuote la testa Cursano, secondo cui «si continua a sacrificare le persone, che dopo 15 mesi di restrizioni avrebbero almeno il diritto di cenare in santa pace, ed a mortificare i lavoratori della ristorazione».

«Di fatto - punta il dito Cursano, - tutti gli interni dei locali sono stati messi fuorilegge. E questo nonostante i grossi investimenti in termini di sicurezza da parte degli imprenditori. Gli scienziati ci hanno spiegato che il tempo di permanenza rappresenta un fattore di rischio. Ci domandiamo dunque quale sia il problema di fronte ad un veloce caffè consumato al banco».

«Non possiamo proprio essere soddisfatti - attacca Cursano -. Avevamo chiesto al governo il

coprifuoco dalle 24 e la riapertura degli interni da metà maggio. Ci concedono invece il coprifuoco alle 23.... Insomma, una presa di giro bella e buona. Che almeno dal primo di giugno si riesca ad arrivare a mezzanotte e che si possano riaprire le aree interne dei locali, certo coi rigidi protocolli di sicurezza condivisi anche con le regioni. Da quel momento dobbiamo mandare al mondo intero tutto un altro messaggio».

«Finché restano le regole attuali, nessun turista verrà da noi» riflette infatti il numero uno di Confcommercio secondo il quale non ci sono alternative per provare a rialzare la testa da una crisi senza precedenti: «Dal mese prossimo dobbiamo cambiare registro. Il Bel Paese deve tornare ad essere ospitale».

La pensa diversamente Santino Cannamela, presidente Confesercenti Firenze, che plaude all'ipotesi di allungare fino alle 23 l'ora x del 'tutti a casa'.

«Siamo favorevoli a questa ipotesi. - dice - Del resto, gli operatori del commercio si sono dimostrati molto attenti nel seguire alla lettera i protocolli. Il coprifuoco alle 23 permetterebbe di servire la cena con maggiore serenità e tranquillità. Verrebbe insomma offerto un servizio migliore al cliente. Le persone vanno a cena fuori per regalarsi un piacere, non certo per fare le corse come oggi succede. Adesso vediamo clienti che, da una

certa ora in poi, vanno in crisi per paura di sfiorare il coprifuoco. Ma noi siamo un paese mediterraneo, abituato a tirare tardi la sera».

«Spostare di un'ora in avanti il coprifuoco? L'ennesimo inutile palliativo». È netto Raffaele Madeo, vicepresidente Ristoratori Toscana e portavoce di Tni Italia - Tutela Nazionale Imprese. «Il fatto di poter lavorare fino alle 23 cambia poco - aggiunge -. Noi chiediamo semplicemente di tornare alla normalità, visto che nei locali le regole sono rispettate al 100 per cento».

«E comunque - aggiunge poi - questo non è certo l'unico problema. Non dimentichiamoci che dallo scorso gennaio non rivediamo alcun ristoro».

Assolutamente contrario, manco a dirlo, è il leader di 'Io apro', Momi El Hawi: «Noi combattiamo ogni giorno per l'abolizione del coprifuoco. Domani sera (stasera ndr) alle 21 saremo in piazza Santa Croce a manifestare insieme a 'I giovani di Firenze'. Non scordiamoci che i ragazzi sono i grandi dimenticati della pandemia. Vogliamo che la gente riassapori la libertà. Per noi il coprifuoco alle 23 non cambia assolutamente niente».

**MOMI, IL RIBELLE DI NOVOLI**

**«Noi combattiamo ogni giorno per l'abolizione del coprifuoco. La gente deve essere libera»**

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 07.05.2021 Pag.: 6  
Size: 417 cm2 AVE: € 71307.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**Noi chiediamo  
semplicemente di  
tornare alla normalità  
I locali sono sicuri  
al cento per cento**



Aldo Cursano



Santino Cannamela

Data: 07.05.2021

Pag.: 31

Size: 86 cm2

AVE: € .00

Tiratura:

Diffusione:

Lettori:



## «Riaprano anche bar e ristoranti al chiuso»

Le parole del Premier Draghi e del Ministro Garavaglia sulla prossima ripresa del turismo grazie all'istituzione di un "green pass", sia in Italia che all'estero, sono un segnale molto importante che va certamente nella giusta direzione. La mancanza di flussi turistici ha pesato moltissimo sulla crisi dei pubblici esercizi, anche nei pochi periodi in cui ci hanno concesso di lavorare. Ora, però, è necessario fare un ulteriore passo avanti



e consentire a tutte le imprese del settore, non solo alla metà che ha a disposizione spazi esterni, di poter tornare a lavorare, già a partire dal 15 maggio, data in cui a quanto pare si potrà riprendere a viaggiare all'interno dei nostri confini. Una decisione in questo senso sarebbe certamente una boccata d'ossigeno per un comparto martoriato da 14 mesi di restrizioni. Ci auguriamo che possa arrivare quanto prima.

*Aldo Cursano, Vice Presidente della [Fibe](#)-Confcommercio.*





Nardella si dissocia. La prefetta Guidi: non si poteva intervenire per questioni di sicurezza. Le categorie: riaprite i locali da ballo

# Autorizzata la festa dei no coprifuoco E Santa Croce diventa una discoteca

Jacopo Storni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Piazza Santa Croce diventa una discoteca a cielo aperto. La musica va avanti oltre il coprifuoco, il distanziamento non esiste, le mascherine sono tutte abbassate. Rimbomba il ritmo dalle consolle, il retro di un camion si trasforma in palcoscenico, scatenati i deejay. Una canzone dopo l'altra, si inneggia a ballare. «Forza ragazzi, forza», si urla dal microfono. Le casse sparano la musica in tutta la piazza, dove a un certo punto si accende anche un fumogeno. «No coprifuoco» urlano in tanti. E ancora: «Vogliamo libertà».

È la manifestazione del movimento «Io apro», venerdì sera, per protestare contro il coprifuoco alle 22. C'è pure un maxischermo che proietta frasi: «Vogliamo vivere». Parte una diretta Facebook, con giovani e giovanissimi (senza mascherina) che si accalcano verso la telecamera. Il palco proprio sotto la basilica, la folla in tutta la piazza. Prima cento persone, poi sempre di più, fino ad arrivare a 300. Dal

palco, gli organizzatori ringraziano le autorità per aver consentito la disco-manifestazione: «Grazie al Comune e alle forze dell'ordine per questa possibilità, siamo i primi in Italia ad aver fatto tutto questo».

Già, perché tutto è stato autorizzato. Le forze dell'ordine che sono in piazza (almeno dieci tra camionette e auto) non intervengono per distanziare le persone. A spiegare perché è il prefetto Alessandra Guidi: «In casi come questi, l'operatore di polizia non interviene in modo coattivo perché c'è cautela per non creare elementi di tensione ed evitare incidenti». Poi prosegue: «Ma il conto sarà pagato da coloro che non hanno rispettato le regole: gli agenti della scientifica, attraverso le telecamere, hanno individuato chi non ha rispettato le regole anti Covid e nei prossimi giorni arriveranno nelle loro case multe da 400 euro. Ne abbiamo fatte almeno 20-30». Ma perché la manifestazione

è stata autorizzata? «La libertà di manifestare è garantita dalla nostra costituzione».

Si dissocia dalla disco-manifestazione il sindaco Dario Nardella: «Prendiamo con nettezza le distanze da chi, approfittando di un'autorizzazione della Questura a manifestare in Santa Croce, improvvisa una discoteca in piazza con un palco abusivo, senza mascherine e distanze. È inaccettabile! La municipale sta procedendo ad individuare e sanzionare i responsabili. Chi ama Firenze non la usa a suo piacimento e nel disprezzo delle regole sfruttando la disperazione». «L'amministrazione — ha aggiunto l'assessore Benedetta Albanese — non ha dato alcun tipo di autorizzazione nemmeno rispetto alla concessione del suolo pubblico, all'allestimento di un palco, all'uso di un drone e all'ingresso di mezzi in piazza».

Le categorie chiedono la riapertura delle discoteche, a partire da Aldo Cursano (Con-

fcommercio): «Chiederemo un incontro al prefetto perché non è possibile che centinaia di persone possano ballare in piazza Santa Croce mentre le nostre discoteche sono chiuse. E allora apriamo quelle all'aperto facendo rispettare le regole». Da Confesercenti, Lapo Cantini dice: «Non deve esserci disparità di trattamento tra questi eventi e tutte le attività di commercio e somministrazione che da 15 mesi sono oggetto di controlli». E Maurizio Pasca, del Silb-Fipe, Sindacato italiano dei Locali da Ballo, aggiunge: «Bisogna prendere atto della voglia di ballare dei ragazzi e farlo fare in sicurezza, ci aspettiamo di essere convocati dal Governo per riaprire le discoteche in sicurezza».

Sul tema è intervenuto anche l'attore teatrale Marco Predieri: «I prefetti, la politica e gli amministratori hanno deciso che in piazza si può andare senza regole», proprio mentre cinema e teatri hanno riaperto «con onestà dopo 16 mesi di non lavoro».

Data: 09.05.2021 Pag.: 9  
 Size: 247 cm2 AVE: € 42237.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# Cene all'aperto, la Regione detta le regole

Nel caos di interpretazioni arrivano le linee guide: no ai tavolini sotto coperture fisse. I ristoratori: «Troppi cavilli, serve buonsenso»

di **Lisa Ciardi**  
 FIRENZE

**In attesa** che si allentino le misure anti-contagio, bar e ristoranti possono per ora lavorare solo all'aperto e rispettando il coprifuoco. Ma cosa significa «all'aperto»? Da quando vige la norma, ognuno ha cercato di interpretarla a modo suo, puntando a rispettarne il principio (il ricambio d'aria per evitare il contagio), ma provando anche a trovare soluzioni per riaprire.

**Così** c'è anche chi ha iniziato a usare locali interni, spalancando porte e finestre. A proposito però, ieri, è arrivata una precisazione congiunta dell'assessore al Commercio della Regione, Leonardo Marras, e del presidente dell'Anci Toscana e sindaco di Prato, Matteo Biffoni: «Per 'consumo all'aperto' deve intendersi quello effettuato in esercizi dove i tavoli sono chiaramente posti all'aperto in spazi senza alcuna copertura o con coperture mobili, ad esempio ombrelloni o tende, eventualmente in spazi dotati di strutture esterne comunque in grado di garantire un cospicuo e continuo ricambio dell'aria, ma non certamente in 'stanze aperte'».

**Gli spazi all'aperto** sono verande, dehor, terrazze, tettoie, costruite all'aperto, strutture per

loro definizione e autorizzazione amovibili. Le stanze, invece, sono per definizione luoghi chiusi. Il fatto che una stanza possa avere delle finestre è del tutto ovvio, ma non basta aprire una finestra per rendere un locale idoneo a ospitare pranzi o conviviali in questo drammatico periodo contraddistinto dalla pandemia da Covid. Occorre che questo punto sia chiaro alla pubblica opinione, altrimenti si rischia di creare confusione e apprensione anche tra le autorità preposte al controllo».

**Nonostante** la precisazione comunque la casistica resta ampia e interpretare la norma non è sempre scontato. Per esempio esistono dehor chiusi su tre lati, ma anche locali «interni» nei quali è stata eliminata per intero la parete sulla strada e che quindi garantiscono un ricambio d'aria analogo alle verande. Sta di fatto che, proprio alla luce delle diverse situazioni esistenti, la precisazione non è piaciuta ai ristoratori. «In questo momento drammatico per le imprese – spiega il presidente vicario di Fipe Confcommercio Aldo Cursano – si va ulteriormente a cavilla-

**Gli spazi all'aperto: verande, dehor, terrazze, tettoie, costruite all'aperto, strutture amovibili**

re sulla definizione di chiuso e aperto, mentre si dovrebbe mostrare più buonsenso verso chi, con massima attenzione per i clienti, prova a trovare delle soluzioni».

**«I divieti** in vigore non hanno senso – sostiene Mirco Carotti, titolare del ristorante Lorenzo de' Medici e della pizzeria La Forca – mentre la soluzione sarebbe semplice: le autorità dovrebbero individuare un numero massimo di persone da ospitare all'aperto e al chiuso. In parallelo andrebbero vietati gli assembramenti irregolari, quelli si rischiosi, creati da chi compra gli alcolici e poi si raduna su panchine e scalinate, senza distanze. Facendo così tutti i locali lavorerebbero e, anzi, sarebbero di supporto alle autorità nel far rispettare le regole». «Esiste un'unica soluzione – conferma Lorenzo Segre, titolare del Colle Bereto – ed è far tornare tutti a lavorare, dentro e fuori. Ci sono famiglie alla disperazione, con locali chiusi solo perché non hanno spazio all'aperto».

**LA DEFINIZIONE**



Rossella De Stefano

rossella.destefano@newbusinessmedia.it



## ABBIATE CURA DEI VOSTRI OSPITI

Per molti, quella dello scorso 26 aprile, è stata una **falsa ripartenza**. Tra limitazioni d'orario, a causa del coprifuoco, l'obbligo di servire solo all'esterno e le condizioni meteo avverse, in molti hanno preferito tenere abbassate le serrande. Numeri alla mano, il 46,6% dei bar non è dotato di spazi all'aperto e questa percentuale s'impenna nei centri storici dove vigono regole stringenti. È quanto riportato in una nota diffusa alla stampa dalla Fipe.

Comprensibile, dunque, la levata di scudi e il senso di beffa e disagio che serpeggia tra gli imprenditori del fuori casa. Serve coraggio, lo ripetiamo (ahinoi) da mesi. Serve riorganizzare l'offerta in vista del primo giugno, faticata data in cui tutti potremo riaprire. Perché, pur tra mille difficoltà e incertezze, il desiderio di tornare a consumare fuori casa emerge forte e chiaro.

Ne parliamo in queste pagine con Alison Angus, head of lifestyles di Euromonitor International, una vita passata a scrutare il futuro per individuare i nuovi trend di consumo. Ai nostri microfoni l'esperta ha dichiarato: «La fine delle restrizioni scatenerà nei clienti la voglia di concedersi tutte le esperienze a cui hanno dovuto rinunciare. Passata l'euforia cominceranno però a fare i conti con la realtà, con quello che si potranno permettere». Angus individua quindi quattro parole chiave attorno alle quali costruire la strategia per il futuro prossimo venturo: **sostenibilità, convenienza, sicurezza e tecnologia**. Per ripartire.

Tutti, questa volta! **#restart**





## Economia e finanza

### Accordo Intesa Sanpaolo-Fipe su sostegni a imprese e famiglie

MILANO

■ Intesa Sanpaolo e Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) hanno siglato un accordo che prevede finanziamenti per esigenze di liquidità, finanziamenti a sostegno della nuova imprenditoria e di quella femminile, azzeramento delle commissioni sui micro-pagamenti. L'accordo mette al centro non solo le aziende associate alla Federazione che operano nel settore ristorazione, intrattenimento e turismo ma anche le persone, attraverso supporti finanziari per le famiglie degli associati, sostegni dedicati alle mamme lavoratrici, agevolazioni per acquistare gli strumenti necessari per lo studio a distanza dei ragazzi e una serie di servizi di carattere non finanziario.



# RISTORANDO

Data: 09.05.2021 Pag.: 32  
Size: 498 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**STEFANIA RAUSA,**  
Direttore Marketing  
e Comunicazione Edenred Italia

## EDENRED: un sostegno a lavoratori e commercio

**Edenred** nasce come inventore del *Ticket Restaurant®* e diventa leader mondiale nelle soluzioni che innovano e semplificano il mondo del lavoro contribuendo al benessere della popolazione aziendale. Anche al colosso dei buoni pasto abbiamo chiesto quali servizi di WA offre e come la pandemia sta cambiando il mercato. Ci ha risposto **Stefania Rausa**, direttore Marketing e Comunicazione dell'emettitore.

### Quali iniziative di WA avete assunto nell'ultimo anno?

Abbiamo sviluppato soluzioni sempre più innovative, in grado di offrire una risposta immediata alle diverse esigenze delle persone. Dalle prime settimane del lockdown dello scorso anno abbiamo avviato il progetto WE@HOME, pensato per dare supporto concreto a tutte le persone, inclusi i nostri collaboratori. Realizzato grazie al supporto di tutti i nostri partner welfare, prevedeva una serie di attività e di corsi online, dalla lezione di inglese allo yoga. Anche in un momento così difficile, il welfare è stato in grado di unire le persone e coinvolgerle anche a distanza.

### Come ha influito la pandemia sull'evoluzione delle vostre soluzioni?

La digitalizzazione ha rappresentato in questo periodo la chiave di svolta e, proprio durante la fase emergenziale, è avvenuta in Edenred un'accelerazione di questo processo in tutte le soluzioni, dal buono pasto alla piattaforma di welfare aziendale, per restituire la flessibilità di spazio e tempo richiesta dal nuovo stile di vita. Il buono pasto è diventato totalmente full mobile, adatto sia per chi lavora da casa, sia per chi è fisicamente in ufficio, utilizzabile quindi sia nei punti vendita tradizionali che in quelli online. Attraverso il progetto F.O.O.D. (Fighting Obesity through Offer and Demand), ci impegniamo a diffondere la cultura della sana e corretta alimentazione, mentre con l'Università della Pausa Pranzo abbiamo dato vita a un percorso aperto a tutti i partner che accettano i nostri buoni pasto per mettere a disposizione consulenza su vari fronti, come l'elaborazione dei menu, la comunicazione e il personal branding. Il welfare aziendale ha assunto un ruolo rilevante come strumento in grado di sostenere aziende e famiglie. Alle prime premesse di ridurre i costi e aumentare soddisfazione e produttività, favorisce inoltre la conciliazione tra vita privata e lavorativa delle persone, oltre a essere un sostegno importante per l'assistenza sanitaria e la gestione familiare, come ad esempio il rimborso per il servizio di baby sitting e l'assistenza agli anziani.

La gestione e la fruizione delle nostre soluzioni sono immediate, grazie a strumenti sempre più digitali e interattivi. Il portale web, l'app per smartphone e la piattaforma gestionale rendono semplice la gestione dei piani e l'utilizzo del credito welfare. Un semplice clic per ordinare il pranzo, per prendere un regalo, per effettuare rifornimento. Abbiamo inoltre lanciato da poco Easy Mobility, un portale multiservizi che supporta le aziende nello sviluppo e nella gestione di piani di spostamento casa-lavoro. Il welfare è diventato uno strumento fondamentale e sempre più spesso viene inserito nei contratti collettivi nazionali del lavoro. **Fipe**, ad esempio, ha previsto l'introduzione di una quota welfare on top sostitutiva in caso di mancata sottoscrizione di accordi Premi di Risultato.

### Quali sono i vantaggi derivanti dall'adozione dei vostri piani di welfare?

La continua ricerca e sviluppo, la grande spinta verso l'innovazione e la digitalizzazione, gli oltre 200 professionisti dedicati allo studio di piani welfare fatti su misura in base alle esigenze di aziende e lavoratori si sposano con la più estesa rete di spendibilità



in Italia, che conta oltre 37.000 esercizi. Questi sono gli elementi che ci hanno portato a essere leader di mercato e ci stimolano a fare sempre meglio.

Durante la pandemia, grazie ai benefit i lavoratori hanno un sostegno al reddito e un maggior potere di spesa. Aumenta anche la loro propensione a utilizzare il credito welfare nell'acquisto di beni e servizi e diminuisce di conseguenza quella al risparmio.

In un momento come questo, caratterizzato da una forte contrazione dei consumi, le soluzioni di WA rappresentano quindi un importante fattore di ripresa economica, anche per tutti gli esercizi commerciali in cui il credito può essere speso. Ecco perché abbiamo lavorato per renderne l'utilizzo semplice e intuitivo, per avere a disposizione il credito welfare sempre e in tempo reale.



Data: 11.05.2021 Pag.: 3  
Size: 453 cm2 AVE: € 92412.00  
Tiratura: 132083  
Diffusione: 98384  
Lettori: 1090000



# Coprifuoco, due ore in più valgono 2 miliardi al mese

►Oggi la cabina di regia, ma è scontro: la Lega vuole toglierlo, Speranza frena  
►Ipotesi graduale: da lunedì alle 23, dopo 7 giorni alle 24. I calcoli di Confesercenti

## IL CASO

ROMA Al ballo delle riaperture c'è chi si lancia in avanti e chiede di azzerare ogni restrizione (Lega), chi vorrebbe mantenerle ancora per due o tre settimane (Leu e M5S) e chi è più selettivo e difende le ragioni dei centri commerciali (Pd) o del wedding (FI). Ma intanto le categorie fanno i conti. E Confesercenti stima in 30 milioni i consumi in più

nei locali, bar e ristoranti, per ogni ora di apertura aggiuntiva, ma un po' tutti i servizi studi si stanno esercitando sul tema. Il solo prolungamento alle 23 potrebbe valere fino al 10% del fatturato, secondo [Fipe](#).

In vista della riunione della cabina di regia convocata per oggi e che dovrà decidere anche delle possibili riaperture, Matteo Salvini ha riunito ieri i ministri leghisti indicando «tre priorità: aperture, aperture, aperture», già «da questa settimana» e «senza coprifuoco». L'astensione all'ultimo decreto dei ministri leghisti, e l'entusiasmo mostrato ieri, fanno pensare che è possibile già da lunedì un deciso cambio di marcia che Salvini intende legare anche al varo del decreto sostegni il cui via libera è quindi subordinato all'accordo sulle riaperture. Ma contro «pifferai magici» che provano ad intestarsi la scelte del governo si scaglia il segretario del Pd

Enrico Letta che rivendica la posizione cauta del Pd e sostiene la prudenza di Roberto Speranza. Il «rischio ragionato» resta il criterio che Mario Draghi intende

Enrico Letta che rivendica la posizione cauta del Pd e sostiene la prudenza di Roberto Speranza. Il «rischio ragionato» resta il criterio che Mario Draghi intende

**RISTORANTI E BAR ANCHE AL CHIUSO, PALESTRE E WEDDING DA LUNEDÌ PROSSIMO O DAL PRIMO GIUGNO L'RT SARÀ RIVISTO**



Data: 11.05.2021 Pag.: 3  
Size: 453 cm2 AVE: € 92412.00  
Tiratura: 132083  
Diffusione: 98384  
Lettori: 1090000



seguire anche stavolta. Il principio di «gradualità» - enunciato anche di recente - applicato su ogni singola misura, tenendo conto degli effetti sanitari ma anche delle conseguenze economiche che, con l'avvicinarsi della stagione turistica, rischiano di pesare non poco.

E' quindi possibile che il coprifuoco venga spostato alle 24 da lunedì, in vista di una sua abolizione a giugno, anche se al ministero della Salute spingono per le 23 da lunedì e poi dalle 24 tra una settimana. Analogo braccio di ferro sulla possibilità di autorizzare a lavorare all'interno bar, ristoranti e locali pubblici che potrebbero essere autorizzati da lunedì prossimo o dal 1 giugno. I dati per assumere «il rischio ragionato» di nuove aperture li fornisce l'Istituto Superiore di Sanità che ieri si è appositamente riunito anche per valutare la proposta di modifica dell'indice Rt. La vaccinazione degli over settanta e dei «fragili» ha drasticamente diminuito i ricoveri e svuotato le terapie intensive, pur tuttavia i contagi ci sono ma colpiscono fasce più

giovani che potrebbero spingere alcune regioni in zona arancione.

«Tra le ipotesi che si stanno valutando - spiega Andrea Costa, sottosegretario alla Salute - ci sono quella dell'Rt ospedaliero e quella dell'indice legato alla vaccinazione: basandoci sui numeri che stiamo ottenendo con il piano vaccinale, potremmo vincolare certe riaperture al numero di dosi inoculate e alla percentuale di immunizzazione di determinate fasce d'età». L'obiettivo principale è cancellare i criteri attuali per cui si finisce in zona arancione e rossa in modo da dare qualche certezza in più agli operatori turistici. In forte pressing sono i centri commerciali che chiedono di poter riaprire anche nel fine settimana e già dalla prossima. Qualche certezza potrebbe averla il settore del wedding. Gli

organizzatori di matrimoni e feste di laurea potrebbero ripartire da metà giugno mentre i centri sportivi e le palestre potrebbero tornare a lavorare al chiuso tra un paio di settimane con i proto-

colli messi a punto dal Cts. Dalla riunione della cabina di regia di oggi usciranno delle proposte che la ministra degli Affari Regionali Maria Stella Gelmini porterà all'attenzione dei presidenti di regione - la maggior parte di centrodestra - che spingono per riaprire.

## I CALCOLI

Sessanta milioni di euro di consumi in più al giorno, tanto vale secondo i calcoli di Confesercenti lo spostamento del coprifuoco dalle 22 alle 24. Per gli esercizi pubblici ogni ora di apertura aggiuntiva vale perciò trenta milioni di euro di entrate, o quasi due miliardi di euro al mese complessivi. Insomma, l'eventuale allentamento della misura potrebbe portare nelle casse di ristoranti, bar e non solo circa un miliardo di euro solo nell'ultima decade di maggio. Che non sono pochi visto che dall'inizio dell'emergenza al Sostegni di Draghi, stima invece l'ufficio studi di Fipe Confcommercio, il mondo dei pubblici esercizi ha ricevuto 3,5 miliardi di ristori circa. «Da un lato il coprifuoco

light sarebbe di grande aiuto per gli esercizi pubblici, vessati da un anno di chiusure e ora anche dall'obbligo dei dehors, perché consentirebbe di lavorare su più turni. I ristori dell'ultimo Sostegni, stando ai nostri calcoli, hanno coperto mediamente tra il 3 e il 4 per cento delle perdite subite dai ristoranti, anche per questo le due ore in meno di coprifuoco per le attività che rappresentiamo possono fare la differenza. E con il coprifuoco allentato, è il caso di ricordarlo, ci guadagnerà anche lo Stato per effetto del gettito erariale aumentato», spiega il presidente di Fiepet Confesercenti Giancarlo Banchieri. Anche per Fipe Confcommercio tra le priorità, oltre alla revisione del coprifuoco, figura la riapertura al chiuso. In termini di fatturato, spiega sempre la Fipe, lo spostamento del coprifuoco si rifletterà sul fatturato dei ristoranti con un incremento di circa il 17 per cento, così suddiviso: lo spostamento alle 23 vale da solo un aumento del fatturato del 10 per cento e del 7 per cento l'allungamento dalle 23 alle 24.

Francesco Bisozzi  
Marco Conti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 11.05.2021  
Size: 453 cm2  
Tiratura: 132083  
Diffusione: 98384  
Lettori: 1090000

Pag.: 3  
AVE: € 92412.00



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



**STOPPANI, PRESIDENTE DEI TITOLARI DI PUBBLICI ESERCIZI**

# «Basta tira e molla, i locali hanno già pagato. Togliamo il coprifuoco»

ROMA

**Lino Enrico Stoppani**, presidente di **Fipe** Confcommercio, avvisa senza mezzi termini che ormai non possono più esserci «altri stop and go per un settore (pubblici esercizi, ndr) che ha già sofferto drammaticamente le conseguenze del Covid». Come dire: niente scherzi con l'indice Rt ed eventuali zone arancioni. E, anzi, semmai si tratta di riaprire ancora di più, oltre quanto previsto fino ad ora: «Dalle 18 alle 2 del mattino la ristorazione fa 17 miliardi e i bar 5 miliardi, capirà che siamo per l'estensione dell'orario di apertura, vale a dire l'eliminazione del coprifuoco».



**Nelle zone gialle è tempo di consentire la ripresa sempre in sicurezza del servizio al tavolo anche al chiuso**

**Se non verrà cambiato o eliminato, l'indice Rt rischia di far fare rilevanti passi indietro nelle riaperture.**

«Certamente va rivisto il parametro alla base dell'indice Rt per non rischiare che, proprio adesso che le vaccinazioni stanno tirando giù il numero dei contagiati, si vengano a creare nuove zone arancioni, con grave danno del sistema dei bar e ristoranti, già stremati dalle lunghe chiusure. Ma c'è anche un altro problema, più che altro un paradosso: che anche nelle zone gialle ci sono attività che non possono riaprire. Si tratta di bar e ristoranti sprovvisti di tavoli all'aperto. Un vincolo ancora più pesante rispetto a coloro che in zona arancione possono almeno fare attività da asporto. Tanto più che l'obbligo di tenere i tavolini fuori può esporre i clienti a situazioni non igieniche o di grande inquinamento nelle città».

**Quali sono a questo punto le vostre richieste?**

«Essenzialmente due: la riapertura, nelle zone gialle, delle attività al chiuso che non hanno spazi e tavolini all'aperto, perché è giusto che, sia pure con tutte le precauzioni sanitarie necessarie, dal distanziamento alle mascherine al disinfettante per le mani, possano lavorare».

**E l'altra richiesta?**

«In secondo luogo l'eliminazione del coprifuoco, che tra l'altro con la riduzione degli orari favorisce gli assembramenti, dal momento che stanno via via migliorando le condizioni che lo avevano reso necessario».

**Claudia Marin**

© RIPRODUZIONE RISERVATA





## Coprifuoco, quelle due ore in più valgono fino a 60 milioni al giorno

### IL CASO

ROMA Al ballo delle riaperture c'è chi si lancia in avanti e chiede di azzerare ogni restrizione (Lega), chi vorrebbe mantenerle ancora per due o tre settimane (Leu e M5S) e chi è più selettivo e difende le ragioni dei centri commerciali (Pd) o del wedding (FI). Ma intanto le categorie fanno i conti. E Confesercenti stima in 30 milioni i consumi in più nei locali, bar e ristoranti, per ogni ora di apertura aggiuntiva, ma un po' tutti i servizi studi si stanno esercitando sul tema. Il solo prolungamento alle 23 potrebbe valere fino al 10% del fatturato, secondo [Fipe](#).

In vista della riunione della cabina di regia convocata per oggi e che dovrà decidere anche delle possibili riaperture, Matteo Salvini ha riunito ieri i ministri leghisti indicando «tre priorità: aperture, aperture, aperture», già «da questa settimana» e «senza coprifuoco». L'astensione all'ultimo decreto dei ministri leghisti, e l'entusiasmo mostrato ieri, fanno pensare che è possibile già da lunedì un deciso cambio di marcia che Salvini intende legare anche al varo del decreto sostegni il cui via libera è quindi subordinato all'accordo sulle riaperture. Ma contro «pifferai magici» che provano ad intestarsi la scelte del governo si scaglia il segretario del Pd Enrico Letta che rivendica la posizione cauta del Pd e sostiene la prudenza di Roberto Speranza. Il «rischio ragionato» resta il criterio che Mario Draghi intende seguire anche stavolta. Il principio di «gradualità» - enunciato anche di recente - applicato su ogni singola misura, tenendo conto degli effetti sanita-

ri ma anche delle conseguenze economiche che, con l'avvicinarsi della stagione turistica, rischiano di pesare non poco.

E' quindi possibile che il coprifuoco venga spostato alle 24 da lunedì, in vista di una sua abolizione a giugno, anche se al ministero della Salute spingono per le 23 da lunedì e poi dalle 24 tra una settimana. Analogo braccio di ferro sulla possibilità di autorizzare a lavorare all'interno bar, ristoranti e locali pubblici che potrebbero essere autorizzati da lunedì prossimo o dal 1 giugno. I dati per assumere «il rischio ragionato» di nuove aperture li fornisce l'Istituto Superiore di Sanità che ieri si è appositamente riunito anche per valutare la proposta di modifica dell'indice Rt. La vaccinazione degli over settanta e dei «fragili» ha drasticamente diminuito i ricoveri e svuotato le terapie intensive, pur tuttavia i contagi ci sono ma colpiscono fasce più giovani che potrebbero spingere alcune regioni in zona arancione.

«Tra le ipotesi che si stanno valutando - spiega Andrea Costa, sottosegretario alla Salute - ci sono quella dell'Rt ospedaliero e quella dell'indice legato alla vaccinazione: basandoci sui numeri che stiamo ottenendo con il piano vaccinale, potremmo vincolare certe riaperture al numero di dosi inoculate e alla percentuale di im-

munizzazione di determinate fasce d'età». L'obiettivo principale è cancellare i criteri attuali per cui si finisce in zona arancione e rossa in modo da dare qualche certezza in più agli operatori turistici. In forte pressing sono i centri commerciali che chiedono di poter riaprire anche nel fine settimana e già dalla prossima. Qualche certezza potrebbe averla il settore del wedding. Gli organizzatori di matrimoni e feste di laurea potrebbero ripartire da metà giugno mentre i centri sportivi e le palestre potrebbero tornare a lavorare al chiuso tra un paio di settimane con i protocolli messi a punto dal Cts. Dalla riunione della cabina di regia di oggi usciranno delle proposte che la ministra degli Affari Regionali Maria Stella Gelmini porterà all'attenzione dei presidenti di regione - la maggior parte di centrodestra - che spingono per riaprire.

### I CALCOLI

Sessanta milioni di euro di consumi in più al giorno, tanto vale secondo i calcoli di Confesercenti lo spostamento del coprifuoco dalle 22 alle 24. Per gli esercizi pubblici ogni ora di apertura aggiuntiva vale perciò trenta milioni di euro di entrate, o quasi due miliardi di euro al mese complessivi. Insomma, l'eventuale allentamento della misura potrebbe portare nelle casse di ristoranti, bar e non solo circa un miliardo di euro solo nell'ultima decade di maggio. Che non sono pochi visto che dall'inizio dell'emergenza al Sostegni di Draghi, stima invece l'ufficio studi di [Fipe](#) Concommercio, il mondo dei pubblici esercizi ha ricevuto 3,5 miliardi di ristori circa.

**Francesco Bisozzi**  
**Marco Conti**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**OGGI LA DECISIONE  
IN CABINA DI REGIA  
MA È SCONTRO  
PRESSING LEGA  
PER CANCELLARLO  
SPERANZA FRENA**





## Coprifuoco, due ore in più valgono 60 milioni al giorno

### BRACCIO DI FERRO

ROMA Al ballo delle riaperture c'è chi si lancia in avanti e chiede di azzerare ogni restrizione (Lega), chi vorrebbe mantenerle ancora per due o tre settimane (Leu e M5S) e chi è più selettivo e difende le ragioni dei centri commerciali (Pd) o del wedding (FI).

In vista della riunione della cabina di regia convocata per oggi e che dovrà decidere anche delle possibili riaperture, Matteo Salvini ha riunito ieri i ministri leghisti indicando «tre priorità: aperture, aperture, aperture», già «da questa settimana» e «senza coprifuoco». L'astensione all'ultimo decreto dei ministri leghisti, e l'entusiasmo mostrato ieri, fanno pensare che è possibile già da lunedì un deciso cambio di marcia che Salvini intende legare anche al varo del decreto sostegni il cui via libera è quindi subordinato all'accordo sulle riaperture. Ma contro «pifferai magici» che provano ad intestarsi la scelte del governo si scaglia il segretario del Pd Enrico Letta che rivendica la posizione cauta del Pd e sostiene la prudenza di Roberto Speranza. Il «rischio ragionato» resta il criterio che Mario Draghi intende

**IL DATO ECONOMICO EMERGE DA UNO STUDIO CONFESERCENTI CON L'IPOTESI DI SPOSTARLO ALLE 24. LA LEGA PUNTA A TOGLIERLO DEL TUTTO**

seguire anche stavolta. Il principio di «gradualità» - enunciato anche di recente - applicato su ogni singola misura, tenendo conto degli effetti sanitari ma anche delle conseguenze economiche che, con l'avvicinarsi della stagione turistica, rischiano di pesare non poco.

### SVOLTA DA LUNEDÌ?

E' quindi possibile che il coprifuoco venga spostato alle 24 da lunedì, in vista di una sua abolizione a giugno, anche se al ministero della Salute spingono per le 23 da lunedì e poi dalle 24 tra una settimana. In forte pressing sono i centri commerciali che chiedono di poter riaprire anche nel fine settimana e già dalla prossima. Qualche certezza potrebbe averla il settore del wedding. Gli organizzatori di matrimoni e feste di laurea potrebbero ripartire da metà giugno mentre i centri sportivi e le palestre potrebbero tornare a lavorare al chiuso tra un paio di settimane con i protocolli messi a punto dal Cts. Dalla riunione della cabina di regia di oggi usciranno delle proposte che la ministra degli Affari Regionali Maria Stella Gelmini porterà all'attenzione dei presidenti di regione - la maggior parte di centrodestra - che spingono per riaprire.

### I CALCOLI

Sessanta milioni di euro di consumi in più al giorno, tanto vale secondo i calcoli di Confesercenti lo spostamento del coprifuoco dalle 22 alle 24. Per gli esercizi pubblici ogni ora di apertura aggiuntiva vale perciò trenta milioni di euro di entrate,

o quasi due miliardi di euro al mese complessivi. Insomma, l'eventuale allentamento della misura potrebbe portare nelle casse di ristoranti, bar e non solo circa un miliardo di euro solo nell'ultima decade di maggio. Che non sono pochi visto che dall'inizio dell'emergenza al Sostegni di Draghi, stima invece l'ufficio studi di **Fipe** Confcommercio, il mondo dei pubblici esercizi ha ricevuto 3,5 miliardi di ristori circa. «Da un lato il coprifuoco light sarebbe di grande aiuto per gli esercizi pubblici, vessati da un anno di chiusure e ora anche dall'obbligo dei dehors, perché consentirebbe di lavorare su più turni. I ristori dell'ultimo Sostegni, stando ai nostri calcoli, hanno coperto mediamente tra il 3 e il 4 per cento delle perdite subite dai ristoranti, anche per questo le due ore in meno di coprifuoco per le attività che rappresentiamo possono fare la differenza. E con il coprifuoco allentato, è il caso di ricordarlo, ci guadagnerà anche lo Stato per effetto del gettito erariale aumentato», spiega il presidente di Fiepet Confesercenti Giancarlo Banchieri. Anche per **Fipe** Confcommercio tra le priorità, oltre alla revisione del coprifuoco, figura la riapertura al chiuso. In termini di fatturato, spiega sempre la **Fipe**, lo spostamento del coprifuoco si rifletterà sul fatturato dei ristoranti con un incremento di circa il 17 per cento, così suddiviso: lo spostamento alle 23 vale da solo un aumento del fatturato del 10 per cento e del 7 per cento l'allungamento dalle 23 alle 24.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'APPELLO DEL SILB

## Le discoteche chiuse da 15 mesi «Fateci aprire come ristoranti»

PADOVA

Riaprire discoteche e club solo all'esterno ed esclusivamente come ristoranti. È la richiesta che il Silb, ossia il sindacato locali da ballo associato all'Appe, ha fatto sia al governo che al presidente della Regione Luca Zaia. Una richiesta che si giustifica con il fatto che non poche discoteche, già prima della pandemia, erano dotate anche di cucina e di servizio ai tavoli e quindi funzionavano come veri e propri bar o ristoranti. All'interno del territorio comunale di Padova, per esempio, di questo tipo di locali c'è Villa Barbieri, in area Zip, gestita da Andrea Masaggia. Nel resto della provincia euganea le discoteche, classiche o rivisitate, sono una trentina e i lavoratori coinvolti (in tutti gli ambiti del servizio) sono circa seicento.

Tutti i locali di questo tipo sono chiusi dal mese di febbraio del 2020, in pratica ormai da 15 mesi. Titolari e di-

pendenti sono ovviamente quasi alla disperazione. Sono gli unici esercenti che protestano da mesi e le loro richieste non sono state mai accolte né a livello nazionale che regionale. «I più penalizzati sono i lavoratori stagionali del settore – sottolinea

Andrea Cavinato, presidente del Silb di Padova e provincia – L'Italia finalmente sta ripartendo in quasi tutti i settori, ma il nostro comparto viene mantenuto ancora al palo. In attesa dell'autorizzazione definitiva per il ballo in pista, le associazioni di categoria hanno chiesto, anche formalmente, di farci riaprire almeno come bar e ristoranti. Anche perché non sono pochi i locali ad avere ampi *dehors* all'aperto dove ci sarebbe da subito la possibilità di mettere i tavolini, naturalmente nel massimo rispetto dei protocolli sanitari stabiliti dalle normative vigenti. Non va bene continuare a mettere in atto due pesi e due misure. Perché i ristoranti

tradizionali si e no no?».

Anche il direttore dell'Appe prende posizione a favore dei titolari dei locali da ballo: «A livello nazionale la Fipe ha già presentato al Comitato tecnico-scientifico, sulla scia di quanto è successo già

in Spagna, Olanda e Gran Bretagna, un protocollo molto rigoroso per la riapertura delle discoteche – spiega Filippo Segato – I locali diventerebbero anche presidi sanitari. L'entrata, almeno fino a quando il virus sarà in circolazione, potrebbe essere riservata ai vaccinati, a quelli che potranno dimostrare di aver avuto il Covid e di averlo superato, oppure con un tamponamento rapido all'ingresso. Purtroppo la risposta ufficiale non è ancora arrivata. Ma nel frattempo perché il governo non concede alle discoteche di aprire come bar e ristoranti? Bisogna far presto. Prima che i gestori siano costretti a portare i libri in tribunale per dichiarare fallimento».

— FELICE PADUANO



Andrea Cavinato del Silb



Data: 11.05.2021 Pag.: 4  
Size: 358 cm2 AVE: € 26492.00  
Tiratura: 26165  
Diffusione: 17915  
Lettori: 497000



## PUGLIA IN GIALLO

LA RIPARTENZA ECONOMICA

### AIUTI AI RISTORATORI

La Regione lancerà la misura Microcredito Circolante con 200 milioni e farà da garante: il 20% sarà a fondo perduto

### LE OPPOSIZIONI: NON BASTA

Bellomo (Lega) e Pagliaro (Puglia Domani) chiedono sostegni per commercianti ambulanti e aziende colpite dalle chiusure

# La riapertura c'è ma la crisi resta

«Invisibili» e imprese reclamano. Delli Noci: «Pronti altri 65 milioni per i sostegni»

● La riapertura delle attività c'è, grazie al ritorno in giallo, ma restano in Puglia i segni di una crisi economica che ha frenato interi comparti. Per arginare il rischio desertificazione e chiusure di aziende, società o piccoli esercizi un ruolo fondamentale svolto dalle politiche nazionali o regionali di ristoro, che dovrebbe dare sollievo alle attività che hanno pagato dazio alle chiusure per l'emergenza sanitaria.

La scorsa settimana c'è stato un incontro tra mondo della ristorazione e l'assessore allo Sviluppo economico Alessandro Delli Noci. Dalla riunione sono emerse novità per i titolari di ristoranti, non per i grandi operatori della ristorazione: la piattaforma proposta dalla Fipe al governo regionale non è stata accolta in pieno, ma ci sono alcuni passi in avanti e nuovi impegni assunti. «Purtroppo - spiega Nicola Pertuso della Fipe nazionale - gli 850 milioni stanziati per il primo lockdown sono andati in alcuni casi a sostenere aziende che non avevano necessità impellenti. Adesso le risorse dispo-

nibili sono molto più esigue, ma la sofferenza nel settore è ancor più diffusa». La richiesta di approntare un «fondo di emergenza» per il settore, come è avvenuto in Emilia Romagna, non è stata accolta (la Puglia non ha quelle poste in bilancio, mentre la giunta Bonaccini le aveva disponibili). «Allo stesso modo non è stata soddisfatta la nostra richiesta di attivare la misura come quella "Titolo II Covid". L'assessore Delli Noci ha annunciato il finanziamento di una misura per "il Microprestito Circolante", per imprese fino a 400mila euro di fatturato: è rivolta - argomenta Pertuso - alle aziende che hanno avuto la chiusura per decreto. Si prevede una procedura snella, con un finanziamento di 30mila euro: il 20% sarà fondo perduto e il resto abbiamo proposto che sia restituibile in 10-15 anni. Gli interessi prospettati saranno bassissimi e la garanzia sarà fornita dalla Regione. Ad erogare le risorse non saranno le banche ma Puglia Sviluppo. La somma stanziata? Secondo la giunta ammonterà a 200 milioni di euro e potrebbe

innescare un movimento virtuoso da moltiplicare per cinque volte». L'altra conquista del fronte dei ristoratori è quella di aver ottenuto un tavolo permanente con la Regione sul settore, al fine di monitorare le prossime settimane con la speranza che le riaperture facciano rima con una auspicata ripresa economica.

Alessandro Delli Noci, assessore allo Sviluppo economico della giunta Emiliano, chiarisce così i passi in avanti a sostegno delle imprese: «Andremo in partenariato economico-sociale e con il "Microprestito Circolante" presenteremo una misura che dà sostegno alle imprese». Per le grandi aziende (con bilanci superiori a 400mila euro)? «Abbiamo la misura Titolo II "Capitale Circolante": abbiamo domande arrivate fino all'otto gennaio e scorreremo la graduatoria. Vogliamo mettere ulteriori 65 milioni per coprire le richieste pervenute», conclude Delli Noci.

Dalle opposizioni giungono infine richieste di attenzione per il mondo per le grandi aziende della ristorazione, le

cui attività sono state falcidiate dalle chiusure delle scuole e del mondo del commercio e per tanti lavoratori finora incasellati tra gli invisibili: «Su fieristi e quello che gira intorno al wedding c'è bisogno di attenzione da parte della politica. Cantanti, fotografi, fiorai, allestitori di interni, nonché i negozi di abbigliamento da cerimonia con la zona rossa hanno visto il proprio dritto azzerato. Bisogna intervenire», commenta Davide Bellomo, capogruppo della Lega in consiglio regionale.

Paolo Pagliaro, consigliere regionale di Puglia Domani, si sofferma sul mondo dei fieristi: «Da marzo ad oggi non è successo nulla. I quattro milioni di euro previsti dalla Regione come sostegno sono spalmati su tutti gli ambulanti, non solo sui fieristi, come da emendamento nell'ultimo consiglio regionale dedicato a questo tema. Riceveranno così in media 250 euro a testa, una cifra insufficiente. Torneremo a chiedere riscontro alla giunta Emiliano».

[m.d.f.]



## ACCORDO INTESA SANPAOLO CON **FIPE** - CONFCOMMERCIO

# Nuovi strumenti di sostegno per far fronte alla situazione emergenziale

*Finanziamenti per le esigenze di liquidità e strumenti dedicati al settore, ai giovani e all'imprenditoria femminile*

**Rosaria Ravasio**

Un accordo che mette al centro non solo le imprese ma anche le persone, attraverso supporti finanziari per le famiglie degli associati, sostegni dedicati alle mamme lavoratrici, agevolazioni per acquistare gli strumenti necessari per lo studio a distanza dei ragazzi e una serie di servizi di carattere non finanziario.

Questo in sintesi quanto siglato tra Intesa Sanpaolo e **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) a favore delle aziende associate alla Federazione che operano nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo. I destinatari sono 300.000 aziende con oltre un milione di addetti, che si tro-

vano ad affrontare una situazione particolarmente gravosa a seguito dell'emergenza sanitaria ed economica. L'accordo prevede finanziamenti per esigenze di liquidità, finanziamenti a sostegno della nuova imprenditoria e di quella femminile, az-

zeramento delle commissioni sui micro-pagamenti.

"Il nostro obiettivo è quello di fornire strumenti e servizi di sviluppo per i nostri associati, per rispondere alle loro esigenze specifiche e facilitare una ripartenza il più agile possibile in questo periodo drammatico. Di fronte alle ingenti perdite subite, chiediamo interventi adeguati a tutti i livelli - ha dichiarato **Aldo Cursano**, Vice Presidente Vicario Fi-

pe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) -. La partnership con Intesa Sanpaolo si inserisce in un percorso di alleanze e collaborazioni col fine di sostenere le micro, le piccole e medie imprese associate, migliorando la relazione tra banca e impresa. Apprezziamo la vicinanza di una banca che crea una corsia preferenziale per accedere al credito e alla liquidità. Il sistema bancario ha il ruolo fondamentale di sostenere le piccole e medie imprese, indispensabili per la sopravvivenza e la crescita del paese".

"La collaborazione con FIPE è collaudata da tempo, grazie a diversi accordi siglati in passato - ha spiegato **Andrea Lecce**,

Direzione Sales & Marketing Privati e Aziende Retail di Intesa Sanpaolo -. La situazione emergenziale provocata dall'epidemia da Covid 19 e i conseguenti provvedimenti per contenere il diffondersi del virus hanno particolarmente colpito ristorazione, turismo e settore dell'intrattenimento. Le aziende hanno visto ridurre drasticamente le proprie attività in termini non solo di fatturato, ma anche di capacità di generare ricchezza e occupazione. Abbiamo ritenuto particolarmente importante essere al fianco di questi operatori e mettere a disposizione soluzioni non solo finanziarie per far fronte a questo eccezionale periodo critico".



Andrea Lecce, responsabile direzione Sales and marketing privati e aziende retail Isp



Aldo Cursano, vice presidente Vicario **Fiipe** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi)



Fl, Fdl, Lega, Iv e 5s: va abolito. Conte rifonda M5s, ma salta l'accordo con Letta per Roma e Torino

# Coprifuoco, Pd col cerino in mano

## Guerra a Gaza. Scommesse, Gamenet compra Lottomatica

DI FRANCO ADRIANO

Il Pd è rimasto col cerino in mano sul coprifuoco. Fl, Lega, Iv e M5s hanno chiesto al sottosegretario alla presidenza del consiglio, **Roberto Garofoli**, di convocare la cabina di regia per le nuove aperture post Covid già venerdì: all'ordine del giorno proprio l'abolizione del coprifuoco. Sul fronte dell'opposizione, FdI ha presentato una mozione per «rimuovere l'inutile misura del coprifuoco alle ore 22, la cui efficacia in termini di contenimento del contagio non è stata mai provata, né avallata da alcun organismo scientifico qualificato». Il partito guidato da **Giorgia Meloni** chiede anche di «rendere immediate le riaperture di tutte le attività commerciali, degli impianti sportivi, delle attività di ristorazione anche al chiuso e dei luoghi della cultura (biblioteche, teatri, cinema, musei) ove siano disposte adeguate misure anti contagio e nel rispetto dei protocolli di sicurezza». Fra le altre richieste giunte sul tavolo di Garofoli a palazzo Chigi, le serrande alzate nei centri commerciali nei weekend (ieri hanno scioperato contro questa misura in vigore da quasi un anno), via libera alle cerimonie, impianti sportivi aperti a partire dagli stadi, una diversa regolamentazione dell'uso delle mascherine

all'aperto. «Ancora un mese fa qualche virologo diceva in tv che i vaccini «funzionichiano». In realtà i vaccini funzionano e alla grande. Dove si vaccina crollano contagi e ricoveri. Ora è tempo di riaprire. Basta coprifuoco, basta allarmismi: viva la scienza che sconfigge la paura», ha attaccato il leader di Iv **Matteo Renzi**. Anche Italia Viva ha presentato una mozione al Senato in cui si batte sul tasto del coprifuoco, della riapertura dei centri commerciali, della velocizzazione delle operazioni per il rilascio della green card e della riapertura degli impianti sportivi. Tuttavia, il Pd dice sì alle riaperture «solo se i dati lo permettono». In materia di sostegni, c'è l'intesa nella maggioranza sui nuovi contributi a fondo perduto, in due tempi: nuovi ristori subito, automatici, in base al fatturato; saldo a fine anno ricalcolando le perdite su bilanci o dichiarazioni dei redditi.

**Nel 2020 hanno chiuso i battenti 22.692 imprese** del settore della ristorazione e ne sono state avviate 9.207. Le città che hanno perso più attività sono Roma (-1.518), Milano (-722) e Torino (-549). Emerge dal rapporto 2021 dell'Osservatorio ristorazione, realizzato elaborando dati Istat, Censis, **Fipe**, Coldiretti e Federalberghi, Infocamere e Plateform. Il 2020 ha visto il 77% dei locali lavorare con le consegne a domicilio, il 43% con propria flotta di rider, e il 27% degli imprenditori del settore avviare una dark kitchen oppure un brand virtuale per far fronte alle chiusure forzate. Il 10% afferma di voler

mantenere il delivery o la dark kitchen anche dopo le riaperture a pieno regime.

**Nel decreto Covid-justizia, all'esame** della commissione Affari costituzionali del Senato, potrebbe essere inserita una delega al governo per la riforma della P.a. La proposta arriverebbe dal governo e riguarderebbe solo i canali di accesso e reclutamento.

**Continua lo scontro tra Israele e la Striscia di Gaza.** Almeno 250 i razzi lanciati dall'enclave palestinese verso lo Stato ebraico, che hanno raggiunto Ashdod e Ashkelon, dove sono morte due donne. Israele ha risposto con attacchi su 140 obiettivi in cui sono morte almeno 24 persone, tra cui 9 minorenni e due comandanti della Jihad islamica. L'Ue ha chiesto lo stop immediato delle violenze, ma Israele ha richiamato i riservisti e il capo di stato maggiore ha fatto sapere che «tutti i comandi si devono preparare ad un conflitto più esteso».

**Ieri sono stati registrati 6.946 nuovi casi di Covid.** I morti sono 251.

**La Commissione Ue ha avviato una seconda azione legale** contro AstraZeneca chiedendo «la consegna entro giugno dei 90 milioni di dosi che sarebbero dovute arrivare alla fine del primo trimestre» accusando la società di non avere rispettato il contratto.

**Pfizer ha preso posizione sulla decisione del Cts** di posticipare a 35 giorni la seconda dose: «Il vaccino è





stato studiato per una seconda somministrazione a 21 giorni. Attenersi a quello che è emerso dagli studi scientifici garantisce i risultati».

**Pfizer sta studiando una pillola anti-Covid** che potrebbe essere disponibile dal 2022. Il gruppo farmaceutico americano ha già iniziato la fase di sperimentazione del farmaco che potrebbe riuscire a bloccare il virus.

**Dalla prossima settimana, nel Lazio**, verrà aperta la possibilità per i soggetti ultraquarantenni di vaccinarsi presso il proprio medico di medicina generale con *Astra-Zeneca* o *Johnson & Johnson*. I medici di famiglia e le farmacie sono stati inseriti nel sistema di prenotazione del portale digitale regionale.

**L'ex capo della Protezione civile, Guido Bertolaso**, ha smentito la propria candidatura a sindaco nella Capitale: «Se ne facciamo tutti una ragione».

**Salta l'alleanza per le comunali di Roma e Torino** fra M5s e Pd. La sindaca uscente di Torino, **Chiara Appendino**, ha negato la possibilità di un appoggio al Pd in caso di ballottaggio. L'ex presidente del consiglio, **Giuseppe Conte**, ha deciso di aggirare il diniego di Rousseau e di **Davide Casaleggio** di consegnare la lista degli iscritti al movimento, nuovo Movimento, facendo votare dagli iscritti, su un'altra piattaforma, il suo progetto di rifondazione del M5s.

**Il lavoro portato avanti dal M5s** sul salario minimo «è encomiabile». Così il ministro degli Esteri, **Luigi Di Maio**, richiamando il fatto che l'Italia è uno dei pochissimi Stati

membri Ue a non avere un salario minimo: «Credo sia una misura fondamentale ora che i cittadini sono stati colpiti dalla pandemia», ha concluso.

**«La sicurezza e la salute sui luoghi di lavoro** devono essere una priorità. Lo spirito di unione e di collaborazione messo in campo tra governo, lavoratori e imprese in questi mesi per i protocolli anti Covid-19 devono animare una nuova stagione che contrasti gli infortuni e le morti sul lavoro», ha dichiarato invece il ministro della Salute, **Roberto Speranza**, durante l'incontro in videoconferenza con Cgil, Cisl e Uil. «In parte ci sono provvedimenti già assunti, la nomina di un nuovo vertice per l'Ispettorato del lavoro, il concorso per 2100 unità, ma ora si deve fare di più e trovare strumenti nuovi, sia legislativi che di coinvolgimento dei territori che hanno una funzione essenziale per la garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro», ha spiegato il ministro del Lavoro, **Andrea**

**Orlando**.

**Due pescherecci della flotta di Mazara del vallo**, sono stati assaltati nelle acque a nord di Cipro» da pescherecci turchi che hanno lanciato pietre e fumogeni. L'ha riferito la Marina Militare sottolineando che sono intervenute la nave «Margottini» con un elicottero e una motovedetta della Guardia costiera turca «che ha ingaggiato le imbarcazioni turche per indurle a cessare l'azione». L'armatore **Luciano Giacalone** di Mazara del Val-

lo: «L'Ue ci dica, una volta e per tutte, dove dobbiamo andare a pescare».

**«I cittadini italiani guardano all'Europa** soprattutto per far fronte all'aumento degli sbarchi di migranti sulle nostre coste. L'auspicio è che si dia una risposta urgente, nel segno della solidarietà europea», ha avvertito il sottosegretario agli Affari europei, **Enzo Amendola**. Il ministro dell'Interno, **Luciana Lamorgese** auspica «interventi strutturali nel sistema di gestione del fenomeno all'interno dell'Ue». Per la commissaria europea agli Affari interni Ue, **Ylva Johansson**, «il modo migliore per salvare vite «è evitare le partenze». Nel corso della Conferenza sulla gestione dei flussi migratori a Lisbona, cui ha partecipato in videoconferenza, Lamorgese ha evidenziato «l'esigenza di sviluppare un dialogo costruttivo con i partner africani». In questa direzione, «la missione congiunta che svolgerò a Tunisi il prossimo 20 maggio, assieme al Commissario europeo **Johansson**» ha aggiunto la titolare del Viminale.

**Il Consiglio di Stato ha confermato** che la delibera del Csm sulla nomina dell'attuale capo della procura di Roma è illegittima.

**Nasce la nuova Lottomatica Spa**, il primo operatore italiano del settore del gioco legale e uno dei maggiori player a livello europeo. È il risultato dell'acquisizione del 100% della partecipazione detenuta da International Game Technology in Lottomatica Scommesse e Lottomatica Videolot Rete da parte di Gamenet Group.

—© Riproduzione riservata—

Data: 12.05.2021 Pag.: 3  
Size: 88 cm2 AVE: € 25080.00  
Tiratura: 249528  
Diffusione: 188769  
Lettori: 1994000



## LE CIFRE DEI LOCALI

### Togliere le restrizioni vale 3,5 miliardi al mese

Il divieto del caffè al banco ogni giorno produce 30 tonnellate di plastica

#### 1 Il video del carabiniere

Ha scatenato l'ira sui social il video girato la scorsa notte a Terzigno, in provincia di Napoli, dove un carabiniere viene ripreso mentre prende a calci un 16enne, il quale, in pieno «coprifuoco» era a passeggio.



#### 2 Boom di rifiuti

Il divieto di consumare il caffè al banco sta producendo un doppio effetto negativo secondo **Fipe**: i fatturati dei bar sono crollati del 40% e si stanno mettendo in circolazione 30 tonnellate di rifiuti di plastica al giorno.

#### 3 Il limite serale

Secondo **Fipe** lo slittamento del coprifuoco alle 23 produrrebbe un beneficio per i locali del 10% dei fatturati giornalieri. Arrivare alle 24 aggiungerebbe un altro 7%. Metà delle 360mila attività di ristorazione hanno aperto.

Data: 12.05.2021 Pag.: 9  
 Size: 250 cm2 AVE: € 42750.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# Ristoranti choc, in città record di chiusure

Colpa della spiccata vocazione turistica. Le associazioni chiedono di abolire subito le restrizioni e soprattutto il coprifuoco alle 22

FIRENZE

**Nella drammatica** classifica dell'anno nero del Covid, Firenze è la città d'Italia che ha fatto segnare il numero più alto in assoluto di locali e attività chiuse nel settore della ristorazione. Il dato è impressionante: il capoluogo toscano ha registrato un numero record, in negativo, pari al +87% di locali chiusi rispetto al 2019. I numeri parlano chiaro: il 2020 passerà alla storia senza dubbio come l'*annus horribilis* per la ristorazione, e non solo. Secondo il rapporto 2021 dell'Osservatorio Ristorazione, spin-off dell'agenzia Ristoratore-Top, nel 2020 hanno chiuso i battenti 22.692 imprese del settore, mentre ne sono state avviate appena 9.207, il dato più basso degli ultimi 10 anni. Nell'anno nero del Covid dunque, la ristorazione ha perso circa il 40% del volume di fatturato registrato nel 2019, anno dei record per la spesa alimentare fuori casa, quando si era registrato un fatturato di 86 miliardi euro. Record di chiusure per Roma, con 1.518 attività che non riapriranno, seguita da Milano (-722) e Torino (-549), ma quella che ha regi-

strato l'incremento maggiore di locali scomparsi rispetto all'anno precedente è Firenze, con un +87% di locali chiusi rispetto ai dati 2019.

«**Purtroppo** sono dati che non ci sorprendono, Firenze come città d'arte soffre più di tutte le altre. Ci ritroviamo in un centro abbandonato dai residenti e svuotato di turisti - sottolinea Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze - Tra l'altro i flussi internazionali non riprenderanno prima del 2023 e il mercato interno, con una capacità di spesa limitata, non basta. Bisogna assolutamente riparametrare tutte le fonti di costo alle entrate».

**E' dello stesso parere** Claudio Bianchi, presidente Confesercenti Firenze, secondo il quale «il dato conferma tutte le nostre più drammatiche previsioni: lo tsunami coronavirus ha picchiato ovunque ma soprattutto in una città come la nostra che da sempre vive di turismo e mobilità delle persone». «Adesso cerchiamo di ripartire ma è dura fino a quando non verranno eliminate le limitazioni relative al coprifuoco e allo stop al chiuso delle attività» sottolinea Bian-

chi. Il 2020 rimarrà alla storia, secondo l'Osservatorio Ristorazione, anche come l'anno che ha visto il 77% dei locali lavorare con le consegne a domicilio, prevalentemente con propria flotta di rider, e il 27% degli imprenditori del settore avviare una *dark kitchen* oppure un *brand virtuale* per far fronte alle chiusure forzate. «In tanti hanno dimostrato resistenza e adattamento vero ma i dati negativi non ci sorprendono, considerato il crollo della domanda turistica e le restrizioni alla libera circolazione - analizza Francesco Fossi di Cna Agroalimentare Firenze - Adesso, a ripartenza avviata, occorre modificare subito alcune questioni, come quella del coprifuoco alle 22. Non è solo il commercio con la ristorazione a pagarne lo scotto ma anche agricoltura e artigianato, insomma l'intera filiera produttiva».

**Rossella Conte**

**NUMERI IMPIETOSI**

**Nel 2020 hanno chiuso 22.692 locali, quelli nuovi sono stati 9.207 in Italia**

I locali chiusi a Firenze nel 2020 sono l'87% in più rispetto al 2019. Un triste primato su scala nazionale



**Aldo Cursano**  
 I flussi internazionali di turisti non riprenderanno prima del 2023

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, Non riproducibile





La cabina di regia si dovrebbe tenere lunedì prossimo e non in settimana come auspicato dalle forze politiche

# Copri-fuoco, pressing sul Governo

Per la ristorazione, un'ora di apertura in più la sera vale tra i 2 e 3 miliardi al mese

ROMA

■ Nessuna cabina di regia si terrà venerdì come auspicato dalle forze politiche durante la riunione a palazzo Chigi tra il premier Mario Draghi e i capi delegazione delle forze politiche che compongono il governo. Secondo quanto filtra dall'esecutivo, ci sarà un primo confronto molto probabilmente lunedì. La linea da seguire è sempre quella già espressa dal premier a Porto, a margine del summit europeo, ovvero riaperture nel segno della "ragionevolezza e della prudenza", spiegano fonti vicine al presidente del Consiglio. Ma resta forte il pressing delle imprese della ristorazione per far slittare il co-

prifuoco almeno alle 23, meglio di un paio di ore o eliminato del tutto. La partita in gioco è importante, quasi vitale, per ridare fiato ai pubblici esercizi, soprattutto ai ristoranti, che potrebbero incassare fino a 2-3 miliardi in più al mese. Le stime parlano chiaro anche se i rappresentanti della categoria vanno ognuno per sé. Due ore di aperture serali valgono, in un mese, 2,5 miliardi di consumi recuperati secondo la Confesercenti. Mentre per Coldiretti il superamento del coprifuoco e la possibilità di apertura all'interno dei locali per il servizio al tavolo e al bancone di bar, ristoranti, pizzerie ed agriturismi in tutta Italia, vale, in

termini di fatturato, almeno 3,5 miliardi di euro al mese. Più cauta la Fipe, la Federazione dei pubblici esercizi di Commercio che stima circa 10 milioni in più al giorno, quindi sui 300 milioni di euro aggiuntivi al mese. Ma anche il mondo del turismo è in grande fibrillazione contro il coprifuoco, un grande deterrente per far tornare gli stranieri in Italia e non solo. "Un'ora in più di coprifuoco fa la differenza in un sistema basato sulla competitività con altri Paesi", sottolinea Giuseppe Roscioli, vicepresidente vicario di Federalberghi che si scaglia contro gli annunci: "Nel mondo del turismo i danni maggiori si fanno con gli an-

nunci, basta un annuncio sbagliato o incauto per frenare centinaia di migliaia di persone e convincerle a scegliere un posto anziché un altro" ed il riferimento è all'annuncio del coprifuoco fino al 31 luglio. Nei giorni scorsi anche la Fiavet, per bocca della sua presidente si era espressa decisamente contro questa misura "è odioso, va tolto quanto prima, i cittadini non comprendono, figuriamoci in una ambito turistico". E per la revisione del coprifuoco è anche il presidente di Assoturismo-Confesercenti, Vittorio Messina. "Servono coraggio e chiarezza bisogna rivedere immediatamente il coprifuoco" - ha affermato Messina.

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



www.metronews.it  
 mercoledì 12 maggio 2021



# Il virus fa strage nella ristorazione

**Il settore ha perso lo scorso anno il 40% del fatturato**

-549

il calo del numero di attività di ristorazione a Torino tra il 2019 e il 2020.



-722

il calo del numero di attività di ristorazione a Milano tra il 2019 e il 2020.



-1.518

il calo del numero di attività di ristorazione a Roma tra il 2019 e il 2020.



**ROMA** Una vera strage di locali. 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 di euro. Hanno chiuso i battenti 22.692 imprese del settore e 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. È quanto emerge dal Rapporto 2021 dell'Osservatorio Ristorazione, spin-off dell'agenzia RistoratoreTop, realizzato elaborando dati provenienti da diverse fonti, tra le quali gli

22.692

il numero totale delle attività di ristorazione che hanno chiuso i battenti in Italia nel confronto tra i dati 2019 e 2020.

istituti di ricerca Istat e Censis, le associazioni di categoria [Fipe](#), [Coldiretti](#) e [Federalberghi](#), le banche dati di [Infocamere](#) e della web app [Plateform](#).

## La girandola Ateco

Il 2020 è anche l'anno che ha visto 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, prevalentemente con propria flotta di rider, 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 nel-

le modalità sia di preparazione e distribuzione del cibo, sia di scelta e fruizione dello stesso.

Per lunghi periodi 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, cucine non aperte al pubblico. Secondo una ricerca di RistoratoreTop, nel 2020 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.

Il 43% ha dichiarato di fare delivery con propria flotta di rider, il 3% di affidarsi a piattaforme esterne, mentre il 9% di utilizzare entrambe le modalità, il restante 45% sono indecisi. Durante i mesi di chiusura, infine, il 27% dei ristoratori ha creato una dark kitchen o un brand virtuale. Il 10% ha affermato di voler mantenere il delivery o la dark kitchen anche dopo le riaperture.

Data: 13.05.2021 Pag.: 18  
Size: 84 cm2 AVE: € 11004.00  
Tiratura: 91744  
Diffusione: 138603  
Lettori: 713000



#### **COSTO DEL LAVORO DA RIDURRE**

Anir-Confindustria, aziende della ristorazione collettiva, chiede la riduzione del costo del lavoro per aiutare la ripartenza del comparto

## **Ristorazione, pesanti ritardi per il bonus Bellanova**

**Fipe**

**Dopo nove mesi  
un esercente su quattro  
non ha ricevuto gli aiuti**

**Enrico Netti**

A nove mesi dall'entrata in vigore del decreto Agosto un ristoratore su quattro non ha ancora ricevuto nulla del bonus Bellanova, aiuto nato per incentivare l'acquisto di prodotti agroalimentari made in Italy. Solo un ristorante su due ha ricevuto il primo acconto del bonus promesso mentre i restanti si sono visti liquidare il dovuto. Circa 43 mila imprese hanno richiesto il bonus per un totale di 330 milioni ma per il momento sono stati distribuiti solo 211 milioni, fanno sapere dalla **Fipe** che monitora la situazione. «Ci sentiamo presi in giro - fanno sapere dall'associazione -. È inconcepibile che un provvedimento sacrosanto, emanato e finanziato per far fronte a una situazione di emergenza, rimanga bloccato dai ritardi burocratici. Il ministero delle Politiche agricole e Poste Italiane devono velocizzare immediatamente le erogazioni agli imprenditori che hanno acquistato materiali agroalimentari e che hanno diritto ai contributi promessi. Migliaia di pubblici esercizi stanno rialzando la testa ma si trovano ancora in bilico tra ripresa e fallimento».

enrico.netti@ilsole24ore.com





**IL PIANO URBANISTICO**

# Traffico, case e lavoro ai giovani le idee per il futuro

Le proposte delle categorie economiche per l'atto che ridisegnerà Firenze

di **Alessandro Di Maria**

Sul nuovo Piano operativo che cambierà la Firenze dei prossimi anni entrano in gioco le categorie economiche. Con idee, proposte e suggerimenti. Alcune sono già state inserite nel Percorso partecipativo di Firenze Prossima, altre invece no: «Governare i flussi, ripensare gli spazi in chiave di sicurezza e le distanze in chiave di ecosostenibilità. Sono fra le priorità per Firenze che Confcommercio indica da tempo. Basta con i residenti allontanati dal centro per fare largo ai turisti, basta con la viabilità che rende accessibili solo i grandi centri commerciali. Ma basta anche con la corsa al business nei micro-fondi, che aveva inquinato l'offerta dei pubblici esercizi» spiega Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze.

«Ritengo imprescindibili due punti: semplificazione e mobilità - sono le idee di Pierluigi Banchetti, presidente di Ance Firenze (l'associazio-

ne delle imprese edili di Confindustria) - la prima è alla base di qualsiasi futura azione che vorremmo intraprendere. Dal punto di vista normativo dobbiamo rendere le cose più semplici e più veloci: facciamo poche norme necessarie e chiare. E parliamo anche di mobilità casa-lavoro-casa a maggior ragione in una ottica di ripopolamento abitativo del centro storico e di mobilità nella città metropolitana. Quindi si alla tramvia verso l'area industriale dell'Osmannoro, di cui come Confindustria Firenze e come Ance Firenze abbiamo più volte ribadito la necessità senza però dimenticare il tratto sud verso Campo Marte e Bagno a Ripoli».

Confesercenti punta sui parcheggi: «Ne vanno realizzati di nuovi pubblici in superficie e sotterranei per rendere la città più vivibile e accessibile a tutti, nel centro storico come nei quartieri - aggiunge il presidente fiorentino Santino Cannamela - inoltre bisogna cercare di invertire il trend di decrescita demografica, ormai davvero preoccupante, promuovendo un nuovo piano di edilizia popolare a misura di giovani famiglie e non solo». Per Confartigianato invece bisogna insistere sulla limitazione degli affitti turistici e ri-

portare gli artigiani in centro: «Benissimo limitare gli affitti a breve termine nel centro storico - è il pensiero del presidente Alessandro Sorani - ma deve partire da Firenze una proposta per una modifica seria della legge sugli sfratti. Inoltre vorremmo che nel piano urbanistico venisse incentivato il ripopolamento del centro storico attraverso affitti calmierati per le nuove realtà artigianali identitarie. Come si lavora sul social housing si potrebbe lavorare sul social business, ovvero sul supporto ai giovani che fanno lavorazioni artigianali, per permettere loro di ripopolare il centro». Infine Cna con il presidente Giacomo Cioni: «Abbiamo due proposte che riteniamo in linea con quanto delineato da Palazzo Vecchio. La creazione, in uno dei contenitori centrali dismessi o sottoutilizzati, di una nuova Casa delle Eccellenze sul modello di quella realizzata in forma temporanea durante Milano Expo all'ex tribunale di San Firenze. Uno spazio, questa volta stabile, in cui, su turnazione, gli artigiani possano esporre e vendere le loro creazioni. L'acquisto da parte del Comune di fondi in aree centrali della città da affittare a canoni agevolatissimi ad attività al servizio dei fiorentini e di nuovi residenti».

Data: 14.05.2021 Pag.: 19  
Size: 166 cm2 AVE: € 14774.00  
Tiratura: 111724  
Diffusione: 48641  
Lettori: 329000



## IL 6 PER CENTO

# Klugmann: «In cucina non c'è parità»

**Anna Muzio**

■ Potremmo chiamarla la cappa di cristallo, richiamandoci al ben noto soffitto. Perché la difficoltà di accedere ai piani alti esiste anche nelle cucine. Secondo [Fipe](#) il 52 per cento dei lavoratori della ristorazione è femmina, ma la percentuale va al tappeto quando si raggiungono i «piani alti», i macarons della Michelin: le chef stellate al mondo sono 197 su 3.141, il 6 per cento. Un po' di più in Italia, 42 su 371 ovvero poco più dell'11 per cento.

Ci siamo chiesti il perché. Anzi, l'abbiamo chiesto a loro. Perché se non crediamo esista una cucina «femminile», forse un approccio diverso al lavoro c'è. Scopriamolo in sei domande, saranno sempre le stesse per tutte. Iniziamo questo ciclo di interviste da Antonia Klugmann, triestina, unica donna mai apparsa tra i conduttori di MasterChef. Dopo un'esperienza al Ridotto di Venezia e a Venissa dove conferma la prima stella, nel 2014 apre L'Argine a Vencò a Dolegna del Collio. Nel 2015 arriva la stella Michelin.

### **Cosa hai studiato prima di diventare chef?**

«Dopo il liceo classico mi sono iscritta a Giurisprudenza. Ho lasciato un anno prima di terminare per iniziare il mio apprendistato in cucina, durato 4 anni».

### **Come definiresti la tua cucina?**

«Personale. Mai statica. Attraverso la cucina cerco ogni giorno di

rappresentare come immagino il territorio e gli ingredienti».

### **Cosa provi quando ti chiedono cosa si prova a essere una donna chef?**

«Sorpresa. Ho sempre pensato a me stessa come a un individuo. Spero che un giorno diventi superfluo porre questo tipo di domande. Ma so che oggi ancora non lo è».

### **La cosa più bella e la cosa più brutta che ti sono capitate in questo mestiere.**

«La cosa più bella è svegliarsi tutti i giorni con la voglia di andare a lavorare. Cerco di trovare costantemente nuovi stimoli per entrare in cucina con il desiderio di migliorarmi. I primi anni da imprenditore caratterizzati da grande incertezza credo siano stati la prova più difficile. Ma superare quelle difficoltà mi ha reso oggi più sicura».

### **Come ti spieghi il 6%?**

«Sappiamo tutti che la sperequazione nelle possibilità di affermarsi nel mondo del lavoro tra uomini e donne esiste, e non solo in cucina. La cucina e la ristorazione portano con sé delle problematiche specifiche legate agli orari di lavoro e a delle difficoltà molto forti di gestione della famiglia rispetto alla professione. Fino a quando non ci saranno delle politiche sociali adeguate non ci potrà essere parità di numeri in nessun settore economico, non soltanto in cucina».

### **Tre donne chef che apprezzi**

«Valeria Piccini. Nadia Santini. Carmen Ruscalleda».





## Allarme rosso dal Nord al Sud

# «Irreperibile più del 50% del personale»

Gli imprenditori: «Scomparsi i ragazzi che facevano i lavapiatti... tanti vanno all'estero»

**TOBIA DE STEFANO**

■ «Mettilamola così, se sei alla ricerca di camerieri e baristi con un minimo di esperienza, oggi ne trovi il 60% in meno rispetto al passato. Se invece ti accontenti dei ragazzini alle prime armi, il classico studente che fa un lavoretto tanto per arrotondare, il gap sale all'80%... Mentre per quanto riguarda cuochi o pizzaioli bravi e affidabili, quelle erano posizioni molto difficili da trovare prima e sono diventate ancor più "preziose" nell'epoca della pandemia». Traccia questo quadro per *Libero* Andrea Madonna, il presidente per il Veneto del Movimento imprese e ospitalità e titolare a Padova del ristorante *Cocò*. «Stiamo parlando di sondaggi preventivi - continua - iniziati con il passaparola quando si sono materializzate le prime promesse di riaperture... che poi sono diventate vere e proprie ricerche di personale. Il problema - sintetizza - è che dopo 14 mesi di Covid abbiamo perso buona parte delle persone che facevano questi mestieri prima. Tanti camerieri, ma anche addetti alla portineria e alle pulizie o receptionist hanno abbandonato un settore che si è dimostrato - non certo per colpa nostra - il meno capace di garantire un futuro ai suoi lavoratori».

Lo fanno al Nord come al Sud con motivazioni alle volte diverse. «Tre dei nostri "aiuto cucina" - spiega a *Libero* Maurizio Scaramuzzi, titolare dell'agriturismo "La Corte dei Peuceti", sono andati a lavorare

in Inghilterra. Motivo? Molto semplice, a Londra i locali sono aperti, in Italia no. Prima della pandemia avevamo una trentina di dipendenti, oggi solo cinque... Ne cerchiamo altri 20 da due settimane ma non riusciamo a trovarli. Effetto Covid, certo, ma anche effetto reddito di cittadinanza. Lei non sa quanti ragazzi mi dicono che prendono più o meno gli stessi soldi che posso garantirgli io restando comodamente sdraiati sul divano di casa. Se vuole la inserisco nella chat degli imprenditori del settore locali che lamentano tutti lo stesso problema: non troviamo camerieri, baristi, lavapiatti e anche pizzaioli».

### «TROPPO ASSISTENZIALISMO»

Ancora più chiaro Paolo Bianchini, presidente nazionale del Mio (Movimento imprese ospitalità). «In tutta Italia - spiega - il reddito di cittadinanza funge da deterrente occupazionale per giovani e meno giovani che quando si presentano ai colloqui chiedono di lavorare in nero per continuare a percepirlo. Troppo assistenzialismo fa male, incentiva la disoccupazione e soprattutto la richiesta di lavoro in nero, mettendo in difficoltà i piccoli imprenditori. La politica dovrebbe battere un colpo, anche perché le esperienze lavorative, come ad esempio quella di cameriere in un locale, sono formative, fanno curriculum e sono considerate positivamente dalle aziende che assumono».

Il problema - come visto - esiste in tutto il Paese, ma ci sono delle situazioni che si possono definire più allarmanti delle altre. Quelle delle località turistiche - Versilia, Riviera romagnola e coste in generale - e ancor più quelle delle città d'arte che non solo vivono di turisti, ma vivono dei turisti internazionali, quelli che spendono e che sono scomparsi. Prendiamo Firenze. Dove una penuria del genere ristoratori, titolari di hotel e bar non l'avevano mai vista. Siamo al dramma. Mancano lavapiatti, chef, aiuto cuochi, camerieri, addetti alle pulizie. E anche la ricerca sui social non ha dato riscontri.

Aldo Cursano, oltre a essere vicepresidente della *Fipe* (la federazione italiana dei pubblici esercizi) è anche un imprenditore di discreto successo che gestisce quattro attività che prima della pandemia davano lavoro a una cinquantina di persone. Oggi è a caccia di una ventina di figure, ma trovarle sembra una chimera. «Siamo nei guai - sottolinea - perché la storia di questi quattordici mesi ha dimostrato che il nostro è un settore considerato superfluo che non può garantire un progetto di vita a chi ci lavora. Normale che se ha un minimo di possibilità guardi altrove... e a noi purtroppo restano solo "i disperati" senza esperienze e competenze. Il governo dovrebbe pensare a un meccanismo di premialità per rimediare agli errori commessi fino a oggi, ma lei ci crede?».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Data: 14.05.2021 Pag.: 1,9  
Size: 200 cm2 AVE: € 2600.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Il bis di Mansi

Il Centro di Firenze per la Moda conferma la sua presidente

di **Chiara Dino**  
a pagina 9

# Mansi fa il bis al Centro di Firenze per la Moda

## Confermata presidente: «Siamo concentrati sul prossimo Pitti, sobrio e sicuro»

Molte riconferme e qualche nuova entrate. Il centro di Firenze per la Moda Italia sceglie ancora Antonella Mansi come sua presidente — è anche vicepresidente di Pitti Immagine — che dunque sarà ai vertici dell'istituzione per un altro triennio, dopo che nell'ultimo anno e mezzo la gestione delle iniziative legate al fashion ha subito una stangata notevolissima.

È su indicazione della stessa Mansi che entrano in consiglio di amministrazione Tommaso Sacchi (assessore alla Cultura, Moda, Design e Relazioni internazionali del Comune di Firenze) e Antonio Bossio (store manager della boutique Gucci di Firenze). Andranno a sostituire Claudio Bianchi e Aldo Cursano. Gli altri consi-

glieri confermati sono Andrea Cavicchi, Luca Giusti, Marcello Gozzi, Leonardo Lascialfari, Niccolò Manetti Luigi Salvadori, Marino Vago. La prima missione della sua riconferma Mansi la sintetizza così: «In questo momento siamo sempre più impegnati a sostenere le attività della controllata, Pitti Immagine, che ha subito delle perdite gravi perché siamo stati nell'impossibilità di realizzare due saloni, e questo, essendo il core business del gruppo, ha avuto un impatto

anche economico significativo sui nostri bilanci». Oggi il Centro di Firenze per la Moda è in prima linea per realizzare i saloni — il 28 Pitti Filati e dal 30 Pitti Uomo. «La scelta di calendario — continua Mansi — è stata fatta in coerenza con le esigenze dei nostri espositori,

che avevano bisogno di tempo per essere presenti, e con il ca-

### Novità nel Cda

Con Bianchi e Cursano escono le categorie, dentro l'assessore Sacchi e Bossio (Gucci)

lendarario di Miano. In questa fase siamo focalizzati sul tema della sicurezza in Fortezza da Basso per noi e i nostri clienti e fornitori. Con la Regione e il Comune stiamo lavorando in questo senso. Ci saranno nomi importanti per Firenze e per Pitti. E accompagneremo questa edizione con un ulteriore sforzo sul digitale. Ma sarà un Pitti dal profilo sobrio anche per rispetto al dolore da cui tutti noi siamo stati sopraffatti. Un Pitti più simile a quello

delle origini in cui eccellerà il nostro saper fare anche artigiano».

**Chiara Dino**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Da sapere

● Antonella Mansi, vicepresidente di Pitti Immagine, è stata riconfermata alla presidenza del Centro di Firenze per la Moda Italiana

● New entry in cda sono Tommaso Sacchi e Antonio Bossio



**Riconferma**  
Antonella Mansi ancora alla guida del Cfdm

Data: 14.05.2021 Pag.: 12  
Size: 30 cm2 AVE: € 5130.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Centro per la moda Mansi resta presidente

**Antonella** Mansi confermata presidente del Centro di Firenze per la moda italiana (Cfmi) per il triennio 2021-2023. Nominati due nuovi membri del cda: l'assessore alla cultura Tommaso Sacchi e Antonio Bossio, manager della boutique Gucci di Firenze, al posto degli uscenti Claudio Bianchi e Aldo Cursano, chiamati ad altri incarichi.



## LA NOMINA

### Centro per la moda Mansi confermata alla presidenza

L'assemblea dei soci del Centro di Firenze per la Moda Italiana, l'associazione pubblico-privata che controlla, tra gli altri, Pitti Immagine e Ente Moda Italia ed è tra i soci fondatori del Polimoda ha confermato Antonella Mansi come presidente per il triennio 2021-2023.

Il consiglio di amministrazione è stato in gran parte confermato, con il solo ingresso di due nuovi consiglieri: Tommaso Sacchi (assessore alla cultura, moda, design e relazioni internazionali del Comune di Firenze) e Antonio Bossio (store manager della boutique Gucci di Firenze). Antonella Mansi ha quindi salutato e ringraziato con calore i consiglieri uscenti Claudio Bianchi e Aldo Cursano, chiamati a ricoprire nuovi incarichi.

Del cda fanno quindi parte: Antonio Bossio, Andrea Cavicchi, Luca Giusti, Marcello Gozzi, Leonardo Lascialfari, Nicolò Manetti, Tommaso Sacchi, Luigi Salvadori, Marino Vago. Sono stati confermati anche i membri del Collegio Sindacale, presieduto da Roberto Vanni, il quale continua ad essere affiancato dai due sindaci Laura Benedetto e Giuseppe Cristiani. Sindaci supplenti Stefano Ballerini e Sauro Settesoldi.



Data: 14.05.2021 Pag.: 72,73,74,75,76,77  
Size: 2774 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



# Ristoranti del Lazio, qualità contemporanea



FOTO DI ALBERTO BILSSETI



FOTO DI RISTORANTE ESSENZA



FOTO DI RISTORANTE IL PASTICCIO

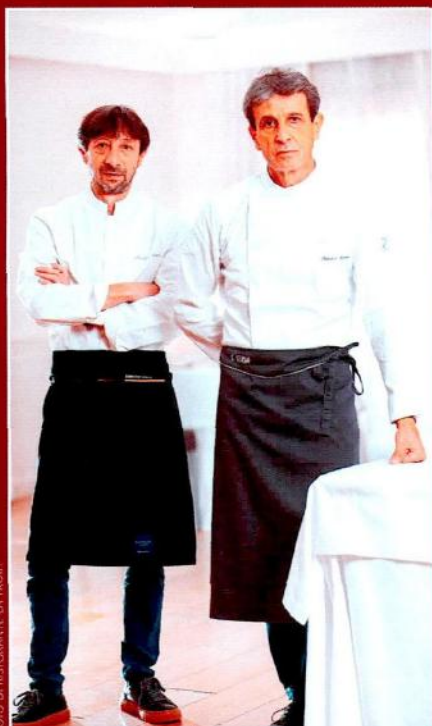


FOTO DI RISTORANTE LA TIGRA



FOTO DI STEFANO DI LUNA



Data: 14.05.2021 Pag.: 72,73,74,75,76,77  
 Size: 2774 cm2 AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



**B**envenuti nel **Lazio**, territorio di grandi risorse agroalimentari che non ha mai messo da parte le proprie tradizioni gastronomiche e la cucina basata su ingredienti da filiera corta: sono i prodotti nelle aree attigue, quelli che da metà anni Duemila chiamiamo a chilometro zero. Forse la ricetta più emblematica di questa filosofia è la carbonara, un piatto la cui origine è incerta, di cui ci sono solo tracce, non una data sicura e tanti indizi nella tradizione laziale, ma che incarna in modo potente **la semplicità appetitosa di una cucina di pochi ingredienti** del territorio. Solo un mese fa il carbonara day ha visto condividere sui *social* quasi un milione e mezzo di contenuti per celebrare questo piatto unico ormai sposato con l'immagine di Roma e pertanto conosciuto e ambito ovunque nel mondo. **L'enogastronomia di prossimità** è sempre stata e continua a essere un cavallo di battaglia della ristorazione regionale, oggetto di esperienze irripetibili che chiunque visiti il Lazio deve e vuole vivere. Negli ultimi cinquanta anni si è però sviluppata e affiancata **l'alta cucina del Lazio**, senza mai tradire la storia, senza tagliare i fili con la tradizione. In questo processo, evidentemente, l'ambiente cosmopolita della Capitale ha stimolato gli eventi e non si può non ricordare il successo di quello che fu un mito a partire dalla seconda metà degli anni Sessanta, il San Souci pensato e guidato da Bruno Borghesi, proprio in quell'area, **via Veneto**, in cui il mondo veniva a incontrarsi e a respirare l'aria della dolce vita. Chi ha vissuto il decennio successivo sa che si usciva molto meno di casa perché il terrorismo metteva veramente paura. Ciononostante il centro della città vedeva nascere ed evolvere tante realtà, oltre a quelle dedicate alle tradizioni, basate specialmente su una cucina di pesce raffinata e con qualche vezzo creativo; una sorta di rivoluzione nel tessuto cittadino da cui sono scaturite le storie successive. Gli anni Novanta decretano, al loro inizio, il successo del ristorante Relais Le Jardin dell'hotel Lord Byron, con le due

stelle Michelin conferite per tre anni (1991, 1992, 1993) alla cucina di Antonio Sciuolo. Fu creata una scia di successi che cominciò ad allargarsi: tra i tanti amiamo ricordare la coppia del ristorante Agata e Romeo (Agata Parisella e Romeo Caraccio), locale antico, trasformato a partire dagli anni Settanta. Altra tappa fondamentale fu il riconoscimento delle due stelle Michelin nel 2001 al La Pergola dell'hotel Hilton, grazie a Heinz Beck, giunto nella Capitale nel 1995, e che oggi domina con le tre stelle Michelin il panorama gastronomico romano. L'offerta non ha mai smesso di ampliarsi a Roma, grazie anche alla crescita della ristorazione *gourmet* nei grandi alberghi storici della Capitale e piano piano ha iniziato a coinvolgere anche la **provincia del Lazio** in luoghi dove il flusso turistico e il tessuto industriale non erano, come in tante altre aree d'Italia, il motore dello sviluppo della ristorazione. Grazie ad appassionati interpreti della gastronomia si sono sviluppate, da ristoranti di tradizione, realtà eccellenti come La Trota dei Fratelli Serva a Rivodutri o le Colline Ciociare di Salvatore Tassa ad Acuto, già importanti mete *gourmet* a inizio anni Novanta. In parallelo sono arrivati nel Lazio interpreti da altre regioni italiane e dall'estero ad arricchire un panorama

## CONVERSANDO CON LO CHEF

DI ALESSANDRA MARZOLINI

**Chef con personalità e percorsi diversi, una grande varietà di locali per una offerta gastronomica di grande rilievo**

In apertura, in senso orario dall'alto, Arcangelo Dandini, Simone Nardoni, Gianfranco Pascucci, Massimo Viglietti e i fratelli Serva; sotto interno del ristorante L'Arcangelo



FOTO DI ALBERTO BILASSETTI



Data: 14.05.2021 Pag.: 72,73,74,75,76,77  
 Size: 2774 cm2 AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



## CONVERSANDO CON LO CHEF



finalmente **effervescente e in movimento**, che ha visto chef forestieri cimentarsi anche nei piatti iconici del territorio.

### Qualche numero sulla ristorazione in pandemia

In Italia nel 2020, secondo i dati prodotti da **Fipe**, sono nati **5.313 nuovi ristoranti**, ma ne sono **morti ben 11.820**, con un **saldo negativo di 6.507** realtà e un rapporto tra morti e nati che vale 2,22. Il **Lazio** ha registrato 405 iscrizioni e 1.325 cessazioni, con un **saldo negativo di 920 unità**, il dato peggiore di tutto il Paese. Infatti, in Italia le cessazioni sono più che doppie delle iscrizioni, mentre tale dato nel **Lazio vale 3,27**, unica regione ad avere valicato il muro del tre, cioè di **cessazioni triple rispetto alle iscrizioni**. Questi i dati divisi per provincia:

Provincia	Iscrizioni	Cessazioni	Saldo
Frosinone	33	95	-62
Latina	42	118	-76
Rieti	14	22	-8
Roma	277	1.018	-741
Viterbo	39	72	-33
<b>Totale</b>	<b>405</b>	<b>1.325</b>	<b>-920</b>

### In questo servizio

Abbiamo voluto offrire una **panoramica della variegata ristorazione** della nostra regione, focalizzando su alcuni chef e sui rispettivi locali, profondamente diversi tra di loro, ma che dimostrano quanto sia multiforme l'offerta gastronomica del Lazio, ricca di proposte di qualità che spaziano da quelle tradizionali a quelle più creative, dalla Capitale alla provincia, in realtà tutte interessanti e di notevole rilievo. Si parte da **L'Arcangelo**, ristorante del centro di Roma, in zona Prati, dove il *patron* **Arcangelo Dandini**, propone le ricette tra-

dizionali, ma con stile e tocco moderno. "Il Lazio con il suo territorio è sempre stato il bacino per le eccellenze del cibo per la città di Roma - afferma Arcangelo -. Veronelli l'ha definito "il giacimento gastronomico dell'Urbe". Da secoli, non solo da oggi, la campagna romana e l'agro pontino hanno rifornito le botteghe e i ristoranti con le verdure, i pesci, i salumi e i formaggi che hanno dato lustro alle tavole di Roma. Per quanto riguarda me sono decenni e generazioni, ben quattro, che facciamo ristorazione nel Lazio. La tradizione e la ricerca del prodotto sono alla base del mio lavoro e del pensiero che metto in cucina, l'influenza è tanta se non determinante e fonte di ispirazione continua. I miei piatti sono e saranno sempre caratterizzati dalla **forza identitaria dei prodotti del Lazio**, da anni mi muovo alla ricerca del meglio che mi può offrire il territorio e non potrei immaginare il mio ristorante senza un'offerta dedicata a quello che è il mio mondo e le mie radici. La cucina del Lazio è stata e sarà sempre figlia di questi prodotti, nonostante i ristoranti abbiano modificato con il tempo il gusto delle loro preparazioni, tenendo presente però la loro vocazione di forte identità regionale. In sintesi si potrebbe dire che la cucina del Lazio sta ai prodotti della sua regione come la città sta ai suoi monumenti". Sappiamo bene che il turismo si muove non solo per le bellezze dei siti storici e artistici che il Lazio propone, ma anche per **l'eccellenza dei prodotti di questo magnifico territorio** e la sua forte vocazione all'accoglienza e alla ristorazione. Fiumi di turisti arrivavano a Roma ogni giorno, che oggi ovviamente non vediamo più, ma che si spera a breve possano riprendere a portare ossigeno alla città, ai suoi alberghi e ristoranti. "Nel Lazio c'è una fascia per così dire *entry level* della ristorazione, che è in grande fermento, perché si sono moltiplicati i luoghi dove mangiare: *street food*, pizzerie, piadinerie, hamburgerie, che offrono una gastronomia variegata, rivolta anche a chi mangia per necessità e non solo per piace-



Data: 14.05.2021 Pag.: 72,73,74,75,76,77  
 Size: 2774 cm2 AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



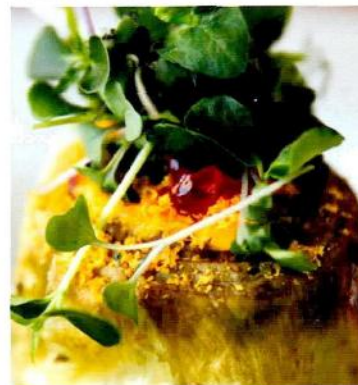
re", racconta **Gianfranco Pascucci, patron de Il Porticciolo**, meta pregiata della ristorazione laziale sul litorale, precisamente a Fiumicino dove i suoi piatti di mare, con prodotti ittici di incredibile livello, vengono trasformati con idee, cuore e grandi capacità. "Non credo si possa prescindere dal contesto territoriale per sviluppare un'idea di cucina. Ovviamente essendo la mia una cucina di mare, il mio territorio è il litorale e l'attenzione verso i prodotti che mi offre è maniacale. Accanto alla fascia di proposte per un mangiare veloce - continua Gianfranco - c'è l'**alta ristorazione** che prova a resistere nonostante le enormi difficoltà del momento e ci regala anche qualche interessante novità. In ultimo c'è una fascia intermedia, estremamente penalizzata, perché si rivolge a una clientela che ha dovuto tagliare fortemente i consumi".

Parlando invece di novità, ovvero di ristoranti che hanno da poco ottenuto i primi riconoscimenti importanti come la stella Michelin, ma che da diversi anni hanno dimostrato di aver avviato un percorso di alta qualità, troviamo **Simone Nardonì** e il suo staff del ristorante **Essenza a Terracina**. "Roma è e sarà sempre l'ombelico del Lazio sia per flussi turistici che riesce ad accogliere che per la molteplicità dei format che ospita, nati all'insegna della nuova bistro-nomia. Poco distante dalla Capitale abbiamo una serie di realtà che danno lustro alle piccole e grandi provincie, ristoranti come **Colline Ciociare, La Trota, La Parolina, Casa Iozzia** e **Ciavattini** forniscono validi motivi per avventurarsi oltre l'acquedotto romano e scoprire il Lazio più nascosto. Mi spiace dirlo, ma la nota dolente risulta essere proprio la provincia di Latina: troppo a lungo stuprata da una ristorazione approssimativa, mal collegata, mal organizzata per quanto riguarda l'ospitalità e il turismo, nonostante offra spazi di costa che sfido a trovare in giro. Per assurdo, la provincia più in fermento negli ultimi dieci anni, con una proposta di cucine contemporanee molto interessanti viene abbandonata a se stessa dalle istituzioni".

La tradizione casalinga ha generato spesso pregiudizi verso la cucina contemporanea invece di stimolare curiosità. Questo è stato il problema di molte realtà gastronomiche che si ponevano l'obiettivo di cambiare, modernizzare gli schemi tradizionali, ma si scontravano con una realtà ingessata, una clientela diffidente nei confronti del nuovo. "Il mio ristorante nasce a Pontinia - racconta Simone -, terra di bonifica e frutto di innesti di famiglie che venivano dal Veneto, dall'Emilia, dalla Ciociaria e dalla Campania. Ho rubato un po' qui e un po' là per crearmi un mio personalissimo *melting pot*. Da due anni io e la mia brigata siamo approdati a Terracina in una location a pochi metri dal mare, la presenza di una folta comunità di pescatori mi ha permesso di avere una materia prima ittica da serie A, che fa il 90% del piatto, ma non sono un fan del chilometro zero a tutti i costi, lo vedo come una gabbia, a me interessa la **qualità del prodotto** indipendentemente da dove provenga. Negli ultimi anni si parla tanto di **sostenibilità e di impatto sull'ambiente**, è un tema che mi sta a cuore quindi ho deciso di stringere, là dove sono riuscito, dei legami con i produttori locali ma per altre cose è impossibile e non me ne faccio una malattia", conclude Simone Nardonì.

Lontano dalle rotte del turismo e degli affari, immerso in un territorio incontamina-

## CONVERSANDO CON LO CHEF



Interno del ristorante Essenza





# CUCINA&VINI

Data: 14.05.2021 Pag.: 72,73,74,75,76,77  
Size: 2774 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:

Ristoranti del Lazio,  
qualità contemporanea



## CONVERSANDO CON LO CHEF |



Interno del ristorante Il Porticciolo

to, il ristorante **La Trota** di **Maurizio e Sandro Serva** a Rivodutri a pochi chilometri da Rieti, è una sfida che è stata vinta, riuscendo a far emergere questo locale ormai considerato una vera eccellenza del Paese, premiato con le due stelle Michelin. Una creatività gastronomica a quattro mani, mani sapienti, autodidatte, ma incredibilmente ispirate.

“L’offerta gastronomica laziale in questo momento vive uno dei suoi momenti migliori - racconta Maurizio -. C’è una crescita costante dal punto di vista qualitativo in tutti i settori, dalla produzione vinicola a quella olearia, dalla produzione di erbe aromatiche ai prodotti ortofrutticoli, sotto la spinta di giovani imprenditori che si stanno cimentando in questo settore con entusiasmo e conoscenze maggiori rispetto al passato, ma soprattutto con tanta

Interno del ristorante La Trota



voglia di sperimentare. Stessa cosa accade nella **ristorazione**, le ricette della tradizione laziale forse non hanno mai avuto tanta attenzione come in questo momento, tanti ottimi chef ripropongono una cucina della tradizione autentica e molto ben eseguita, tanti altri la reinterpretano lasciando inalterati i sapori e gli ingredienti cardine. In generale penso sia **molto cresciuto il livello dell’offerta gastronomica** rispetto agli anni passati, con l’apertura di piccole realtà anche al di fuori dei grandi centri, che si distinguono per proposte intelligenti in perfetta armonia con il territorio e la tradizione. La nostra idea di cucina è sempre stata la sintesi tra territorio e tradizione - continua Maurizio -. Abbiamo iniziato a proporre **i pesci d’acqua dolce** trent’anni fa quando, per preconcetti, tutti li evitavano, sia i cuochi che gli avventori, comunque per noi era la materia principe del nostro territorio e quindi era giusto valorizzarla. Al di là dei pesci d’acqua dolce, tutte le ricette quando possibile, partono dalla rielaborazione della tradizione, correggendone qualche passaggio, concentrandone i sapori, cambiando le consistenze, giocando con le temperature. Se non si parte dalla tradizione si parte dai prodotti locali, non disdegnamo contaminazioni, tecniche di altre culture culinarie, tutto in funzione della maggiore valorizzazione possibile degli stessi. Il territorio e i suoi frutti rimangono comunque sempre il fulcro della nostra proposta gastronomica”.

Concludiamo con un fuoriclasse d’eccezione, **Massimo Viglietti**, chef fuori dagli schemi, che è nato e vissuto gran parte della sua vita fuori dalla nostra regione, ma che ormai da anni, invece, è parte integrante dell’offerta gastronomia *gourmet* della Capitale. Le origini ad Alassio nel ristorante pluristellato di famiglia, **Il Palma**, poi chef del ristorante **Enoteca Achilli al Parlamento**, dove guadagna la stella Michelin con una cucina geniale, sorprendente nell’abbinare prodotti che potrebbero sembrare lontani, ma che l’esperienza e l’intuito di Massimo trasformano in una esperienza gastronomica che non si di-



Data: 14.05.2021 Pag.: 72,73,74,75,76,77  
Size: 2774 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



mentica. Oggi è immerso in una nuova sfida, il **Taki Off**, frutto di un incontro con la proprietà del famoso ristorante giapponese Taki, Onorio Vitti e Yukari Ohashi, e la comune volontà di creare uno spazio nuovo, diverso, all'interno del Taki, dedicato a una ristorazione basata su nuove idee e nuove interpretazioni di Roma e dell'Oriente, espressione della stupefacente cucina dello chef.

"Il Lazio è una regione interessantissima perché ha molte tipologie morfologiche che, per quanto riguarda le verdure e i legumi, la rende molto varia; il problema del Lazio non sono i prodotti, ottimi i pesci e anche le carni, ma è la **mentalità**, è una regione ancorata allo stereotipo del primo piatto, non ha mai lavorato con l'idea del fioretto, sempre con quella della spada. Tutti i gusti sono molto carichi, una cucina che si trascina, che non presenta sviluppi aromatici eleganti, una cucina decisa - afferma Massimo - che si basa principalmente su guanciale, pecorino e pasta. Questo è un peccato non c'è una evoluzione di pensiero, si fa ancora il carbonara day e le gare della migliore amatriciana... L'impatto su una filosofia gastronomica e anche culturale non sembra esprimere una mentalità di cambiamento. Penso che il Lazio meriti di più rispetto a queste chiusure, meriti anche aperture per i prodotti che sviluppa. Tanti i ragazzi che si stanno dedicando a creare nuove realtà in agricoltura e nel settore ittico, c'è una forte passione, ma che non ha tradizione, intorno a una stufa, in termini di creatività. Questa chiusura mi fa arrabbiare, io sono ligure non è che parlo sempre del miglior pesto, ci sono in Liguria tanti prodotti e tanti profumi su cui lavorare". Afferma Massimo.

La tradizione romana suscita in Viglietti idee divertenti e forse irriverenti: "Creare un gioco che può essere cassare le regole di una tradizione spinta, mettere tutto in una centrifuga, in una lavatrice e vedere cosa ne viene fuori, puoi essere apprezzato come non esserlo, ma è divertente perché crei polemica, curiosità, anche astio.

Però il gioco dei prodotti, l'interagire con grassezze in questa tipologia di cucina è intrigante perché puoi ricreare un sapore, ma il cliente si trova confuso non riuscendo a riconoscerlo con il cervello, si crea una guerra interna tra cervello e cuore. Per i prodotti ho una grande attenzione, sono abituato ad altre verdure, provengo dalla patria della zuccina trombetta, del carciofo e l'asparago violetti, quando sono arrivato a Roma ho avuto qualche difficoltà, sono altre le tipologie di verdure. I piatti che provengono da questi ortaggi, come la vingarola o i carciofi alla giudia, sono tutte lavorazioni cotte che presentano sempre l'elemento del grasso, è una tradizione più rustica, intrigante da attingere e modificare per creare giochi divertenti". La vis polemica non gli manca, come ben sa chi lo conosce e lo apprezza, ma il suo punto di vista dall'esterno, essendo originario di un'altra regione, ne fa un osservatore da ascoltare; un po' di critica non può far male, può solo essere di stimolo per migliorare, per non perdere opportunità da offrire ai giovani nella nostra regione, che può dare molto di più in termini di opportunità e valorizzazione dei prodotti. Forse si dovrebbe fare più squadra, sicuramente le istituzioni potrebbero mettere in moto opportunità interessanti e chissà che questo fermo obbligato a causa del Covid-19 non possa trasformarsi in un nuovo inizio con il contributo di tutti. Noi ci siamo per il Lazio!

## CONVERSANDO CON LO CHEF



Interno del ristorante Taki Off





Data: 14.05.2021 Pag.: 25  
Size: 286 cm2 AVE: € 8580.00  
Tiratura: 23562  
Diffusione: 20697  
Lettori: 138000



LA QUESTIONE DEI DEHORS

## Dalla Prefettura sì ai gazebo per i ristoranti

Giovanni Tomasin

Prosegue il botta e risposta sul divieto di gazebo per i ristoranti: il candidato sindaco in pectore del centrosinistra Francesco Russo estrae a sorpresa il caso di Muggia, ove i chioschi sono concessi: «La prova che se si vuole si può». L'assessore al Commercio Serena Tonel risponde con il via libera della Prefettura, appena giunto agli uffici comunali: «Ora attendiamo il parere della Soprintendenza», dice.

È Russo a dare il via alle danze, osservando che a Muggia i dehors vengono concessi in deroga al regolamento comunale: «È la conferma che avevamo ragione – dice –, dove si vuole le cose si possono risolvere. Avevo sollecitato il presidente Fedriga a seguire l'esempio della Regione Marche, dove già

si fa, ma ora abbiamo scoperto che basta guardare molto più vicino. Suggestivo al sindaco Dipiazza di guardare all'esempio senza scaricare ancora una volta la colpa sulla burocrazia».

Ma a Muggia funziona davvero così? Spiega l'assessore alla Polizia locale, Stefano Decolle (Pd): «Noi abbiamo fatto la deroga all'uscita dal primo lockdown, perché tante piccole attività rischiavano di chiudere». Come da altre parti, anche la cittadina rivierasca ha concesso occupazioni di suolo pubblico più ampie e facilitate: «Poi si è aperta la questione dei gazebo, che nel centro storico possono essere un problema per i vincoli. Ci è venuto in aiuto un decreto di luglio che per il tempo dell'emergenza faceva decadere l'autorizzazione paesaggistica. Poi avevamo dei limiti anche nei nostri re-



I locali di via Torino in una foto scattata la scorsa settimana. Silvano

golamenti, allora siamo intervenuti con una delibera di giunta che deroga a quelle norme fino a fine emergenza».

L'assessore Tonel (Lega) spiega il punto di vista di palazzo Cheba: «La Fipe nazionale ha chiesto al governo se i gazebo si possano considerare spazi di ristorazione all'aperto. Attendiamo la risposta, in maniera da essere sicuri sotto il profilo sanitario e anche di non esporre i ristoranti al rischio di compravendita dei gazebo per niente».

Lo scorso 6 maggio il Comune ha inviato a Prefettura

e Soprintendenza la richiesta sul possibile utilizzo delle strutture, se tenute del tutto aperte o almeno su tre lati. Ieri la prima risposta: «La Prefettura risponde – dice Tonel – che ritengono la misura rispettosa della ratio (della ristorazione solo all'aperto) e quindi consente di salvaguardare la motivazione epidemiologica dello stesso provvedimento. Pertanto ci dice che è possibile utilizzare il gazebo. Attendiamo ora il riscontro della Soprintendenza, nei prossimi giorni vedremo come muoverci». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Data: 15.05.2021 Pag.: 1,12  
Size: 584 cm2 AVE: € 76504.00  
Tiratura: 91744  
Diffusione: 138603  
Lettori: 713000



**L'INDUSTRIA DEI MATRIMONI**

ADOBE STOCK



**Voglia di sposarsi.** Il fatturato nel 2020 ha subito un calo del 90 per cento. Ora l'industria dei matrimoni riparte

# Il business delle nozze punta al tutto esaurito

**Enrico Netti** — a pag. 12

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 15.05.2021 Pag.: 1,12  
 Size: 584 cm2 AVE: € 76504.00  
 Tiratura: 91744  
 Diffusione: 138603  
 Lettori: 713000



# L'industria dei matrimoni riparte: 30mila eventi per 100mila occupati

Enrico Netti

## Settore dei ricevimenti

Assoeventi: il fatturato del 2020 è caduto del 90% rispetto a 33 miliardi 2019

Nuove «linee guida e misure per il contenimento del rischio di contagio»

La data è fissata: 15 giugno 2021. O sarà prima? Quale sarà il giorno della possibile ripartenza del comparto dei matrimoni ed eventi? Vorrebbero saperlo non solo i futuri sposi ma le migliaia di operatori e gli oltre 100mila lavoratori del settore in attesa delle decisioni del premier Draghi. «Considerando i matrimoni rimandati dal 2020 ad oggi 4 su 5 sono stati posticipati ed entro fine anno si dovrebbero svolgere almeno 30mila ricevimenti» dice Clara Trama, fondatrice e presidente dell'Associazione italiana wedding planner. Una ripartenza che innesca lo slalom delle date perché chi si doveva sposare nel 2020 lo farà nei prossimi mesi e chi ha previsto le nozze nel 2021 le rinvia al 2022. Questi sono poi i mesi delle comunioni e cresime, altre cerimonie e banchetti persi.

Sul settore degli eventi oramai da 15 mesi è calato il gelo: secondo Assoeventi Confindustria il fatturato del

comparto nel 2019 è stato di 33 miliardi e nel 2020 ha subito un calo del 90%. Gli eventi annullati sono stati l'80% rispetto al 2019, con una perdita per l'indotto di circa 60 miliardi. La ripartenza sarà legata a prassi e protocolli. L'associazione italiana wedding planner con Uni ha preparato le «Linee guida alle misure per il contenimento del rischio di contagio da Covid-19 e sue varianti nello svolgimento di matrimoni» con il Covid manager che individua i profili di rischio, redige il piano di sicurezza, fissa le misure di prevenzione e per il distanziamento. Ieri il Direttivo della **Fipe** ha incontrato Andrea Costa, sottosegretario alla Salute, e tra i temi c'era la ripresa dell'attività di banqueting e catering legati a matrimoni, eventi e cerimonie. Le date plausibili sono quelle di fine maggio, massimo inizio giugno si legge su una nota dell'Associazione. «Siamo di fronte ad prospettive confortanti - commenta Lino Enrico Stoppani, presidente di **Fipe** Confindustria - soprattutto, se come anticipato, saranno precedute da una revisione dei parametri attraverso i quali il Governo intende misurare l'evoluzione della pandemia. Oggi, come è evidente, le condizioni sono radicalmente cambiate rispetto a un

anno fa». Claudio Compagnucci, vice presidente dell'Associazione nazionale del settore degli eventi e dei matrimoni, ricorda «la filiera degli eventi ha subito una perdita dell'80% dei ricavi nel 2020 e del 95% nel 2021 e oltre 570mila addetti sono fermi da mesi».

Senza una data certa per la ripartenza gli organizzatori non sanno come pianificare. «Bisogna vedere cosa vuol dire riaperture graduali - si chiede Cinzia Ciani, organizzatrice di eventi di Roma che gestisce 2 location -. Il 2021 è peggio del 2020 e ormai abbiamo perso gli eventi di aprile e maggio. Tanti clienti si sono stancati di questa incertezza e hanno spostato la data della cerimonia al 2022 perché i ricevimenti hanno bisogno di una programmazione di mesi». C'è poi l'incognita coprifuoco. «I ricevimenti terminano all'una o alle tre di notte e gli sposi per i loro invitati non vogliono avere restrizioni» rimarca Cinzia Ciani che ha visto azzerarsi il numero degli eventi organizzati. Da una media di circa 60 l'anno dell'era pre Covid sono calati a 8 nel 2020 e fino ad oggi zero per quest'anno. «I ristori non sono adeguati - continua l'imprenditrice - e lunedì 17 ci sono da pagare gli F24». [enrico.netti@ilssole24ore.com](mailto:enrico.netti@ilssole24ore.com)



Dopo un anno di rinvii. Nel 2020 quattro matrimoni su cinque sono stati rimandati

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile





# Ormai tutti in giallo Via la quarantena per chi viene dalla Ue

## IL CASO

ROMA Solo i valdostani ancora una settimana in zona arancione, mentre da lunedì tutt'Italia sarà gialla e dai dati emerge che qualche regione meriterebbe persino la zona bianca, solo se ci fosse ancora. Si riapre, con gradualità, ma si ricomincia a tornare alla piena normalità e il sistema dei colori, con i relativi meccanismi di calcolo, ha le ore contate. Lunedì si riunirà la cabina di regia convocata da Mario Draghi e dovrebbe cambiare anche l'indice Rt che andrà in soffitta, sostituito dall'indice ospedaliero che valuterà la situazione dei ricoveri e l'occupazione delle terapie intensive.

## L'OBBLIGO

L'aumento delle vaccinazioni, la drastica riduzione del contagi, la minore presenza dei virologi in tv e un buon grado di insofferenza collettivo, spingono il governo a rivedere la tabella di marcia delle riaperture contenuta nell'ultimo decreto la cui scadenza era fissata per il 31 luglio. Malgrado il maltempo, l'estate è alle porte e con essa la stagione turistica che per il pil del Paese rappresenta una percentuale non da poco. Da domani cessa l'obbligo di quarantena per i turisti stranieri provenienti da Paesi comunitari e dell'area Schengen. L'ordinanza del ministro della Salute Roberto Speranza non verrà prorogata e così i turisti potranno arrivare in Italia senza dover essere obbligati a star chiusi per cinque giorni in una camera d'albergo. In attesa del pass vaccinale europeo, previsto per la fine di giugno, ogni Paese europeo va però in ordine sparso con obblighi diversi quando si fa ritorno in

patria.

«E' l'ora di cancellare regole ormai eccessive e non proporzionate al rischio», sostiene Giovanni Toti. Il presidente della Liguria si augura che «da lunedì gli italiani possano cenare senza strozzarsi con l'ultimo boccone per correre a casa e non incorrere nei rigori del coprifuoco». L'ora del rientro a casa è la misura più dibattuta tra le forze politiche che vorrebbero spostare di due ore il coprifuoco (Lega, FI e Iv), mentre il resto della

## DA OGGI RIAPRONO STABILIMENTI BALNEARI E PISCINE ALL'APERTO DAL PROSSIMO WEEKEND VIA LIBERA AI CENTRI COMMERCIALI

maggioranza (Pd, M5S e Leu) restano ferma su una linea di super-prudenza e concedono al massimo un'ora in più dal 24 del mese.

Da oggi si potrà tornare in spiaggia e riapriranno le piscine all'aperto anche se il caldo fatica ad arrivare. I dati degli ultimi giorni consentono comunque di guardare con maggior ottimismo alle prossime settimane. Lo ha sostenuto anche il sottosegretario alla Salute Andrea Costa partecipando ad una riunione con gli associati della Fipe (pubblici esercizi) ai quali ha assicurato che dalla riunione di lunedì arriveranno novità che «consentiranno l'attività anche all'interno dei pubblici esercizi» e verrà definita una «data certa anche per la ripresa dei matrimoni». Per ora la data di riapertura al chiuso è quella del 1 giugno dalle 5 alle 18, ma potrebbe essere anticipata o rivisti gli orari. Dal prossi-

mo fine settimana resteranno aperti anche nel weekend i centri commerciali. Anche per le palestre occorrerà attendere il mese prossimo, così come solo dal 1 giugno si potrà tornare ad assistere ad eventi sportivi anche se con la capienza limitata al 25% e comunque con non più di mille spettatori all'aperto e 500 al chiuso. Per metà giugno riprendono le fiere mentre qualche novità potrebbe esserci per il settore dei parchi per ora schedulati dal primo luglio.

In attesa della riunione di lunedì ogni singola categoria, in attesa di una qualche novità, aumenta la sua pressione sulle forze della maggioranza e non solo. Giorgia Meloni, leader di FdI ha definito «assurdo» quanto accaduto il giorno prima al Foro Italico quando gli spettatori sono stati invitati a lasciare gli Internazionali di tennis mezz'ora prima delle 22. L'alleato Salvini non è da meno e promette di chiamare Draghi per riproporre l'abolizione del coprifuoco già dal 24. Le nuove regole verranno inserite in un decreto che il consiglio dei ministri varerà in settimana e che dovrebbe rimandare anche a i protocolli che il Cts sta mettendo a punto per regolare alcune riaperture.

Altro argomento di discussione è quello legato all'obbligo delle mascherine. «Al chiuso la mascherina dovrebbe rimanere anche dopo, per un bel pò», sostiene il sottosegretario alla Salute Pierpaolo Sileri che, nei giorni scorsi, aveva ipotizzato l'addio alle protezioni una volta raggiunti i 30 milioni di vaccinati. Più cauto Andrea Crisanti, secondo il quale una decisione potrà essere valutata tra «un paio di settimane».

Marco Conti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 15.05.2021 Pag.: 5  
 Size: 521 cm2 AVE: € 106284.00  
 Tiratura: 132083  
 Diffusione: 98384  
 Lettori: 1090000



## I colori delle Regioni

LA SITUAZIONE ATTUALE



COME SARÀ DA LUNEDÌ



### I CASI ACCERTATI



Fonte: Ministero della Salute - ISS ore 18 del 14 Maggio

### INCREMENTO GIORNALIERO

• Lombardia	+1.160	• Marche	+252
• Veneto	+453	• Abruzzo	+144
• Campania	+1.118	• P.A. Bolzano	+73
• Emilia-R.	+551	• Calabria	+253
• Piemonte	+595	• Sardegna	+99
• Lazio	+706	• Umbria	+73
• Puglia	+591	• P.A. Trento	+51
• Toscana	+529	• Basilicata	+114
• Sicilia	+573	• Molise	+15
• Friuli VG	+36	• Valle d'Aosta	+43
• Liguria	+138	<b>TOTALE</b>	<b>+7.567</b>

### NELLE ULTIME 24 ORE

nuovi casi	tamponi	tasso positività
<b>+7.567</b>	<b>+298.186</b>	<b>2,5%</b>
attualmente positivi	in terapia intensiva	decessi
<b>-6.402</b>	<b>-33</b>	<b>+182</b>

L'Ego-Hub



Data: 15.05.2021 Pag.: 4  
Size: 178 cm2 AVE: € 2492.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## La ripartenza del commercio

# Servizio al tavolo anche al chiuso «Un importante passo in avanti»

Il sottosegretario Costa annuncia allentamenti del governo sulle restrizioni Ripartono le cerimonie

LA SPEZIA

**Allentamento** del coprifuoco, servizio al tavolo anche al chiuso in bar e ristoranti e via libera alle cerimonie per matrimoni. Tre passi avanti importanti che la cabina di regia del Governo dovrebbe valutare già lunedì, alla luce del miglioramento della curva dei contagi, i dati sui ricoveri e la campagna di vaccinazione. Un cambio di passo preannunciato dal sottosegretario alla Salute Andrea Costa (**nella foto**), intervenuto al direttivo di **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, presieduto da Lino Enrico Stoppani. La prima novità sarà quella relativa al coprifuoco che, secondo il sottosegretario, potrebbe essere posticipato di una o due ore già nella riunione di lunedì. Per quanto riguarda, la riapertura dei locali al chiuso e la ripresa dell'attività di cate-

ring legati a matrimoni e cerimonie, le date plausibili sono quelle di fine maggio-inizio giugno. «Prospettive confortanti - commenta il presidente di **Fipe**-Con-

fcommercio, Lino Enrico Stoppani - soprattutto, se come anticipato, saranno precedute da una revisione dei parametri con cui il governo intende misurare l'evoluzione della pandemia. Ora le condizioni sono radicalmente cambiate rispetto a un anno fa, e dunque il superamento dell'indice Rt, come unico metro di valutazione, è fondamentale per scongiurare disastrosi passi indietro sulle riaperture». Le imprese hanno bisogno «di guardare avanti, programmare l'attività e ricostruire il legame con i clienti» sapendo di poter contare anche sugli spazi al chiuso e la ripartenza degli eventi pubblici, feste e matrimoni, impediti da oltre 14 mesi. «Le parole del sottosegretario Costa (che ringraziamo per l'attenzione), rappresentano un impegno del governo, che noi chiederemo di rispettare: le limitazioni hanno prodotto danni economici e nuove povertà».



### SODDISFAZIONE

**L'anticipazione al direttivo di **Fipe****  
**«Le nostre imprese hanno bisogno di guardare avanti e programmare»**

Data: 15.05.2021 Pag.: 7  
Size: 92 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## IL SOTTOSEGRETARIO COSTA ALLA **FIPE**: PROSPETTIVE CONFORTANTI

### Locali al chiuso, probabile sì entro inizio giugno

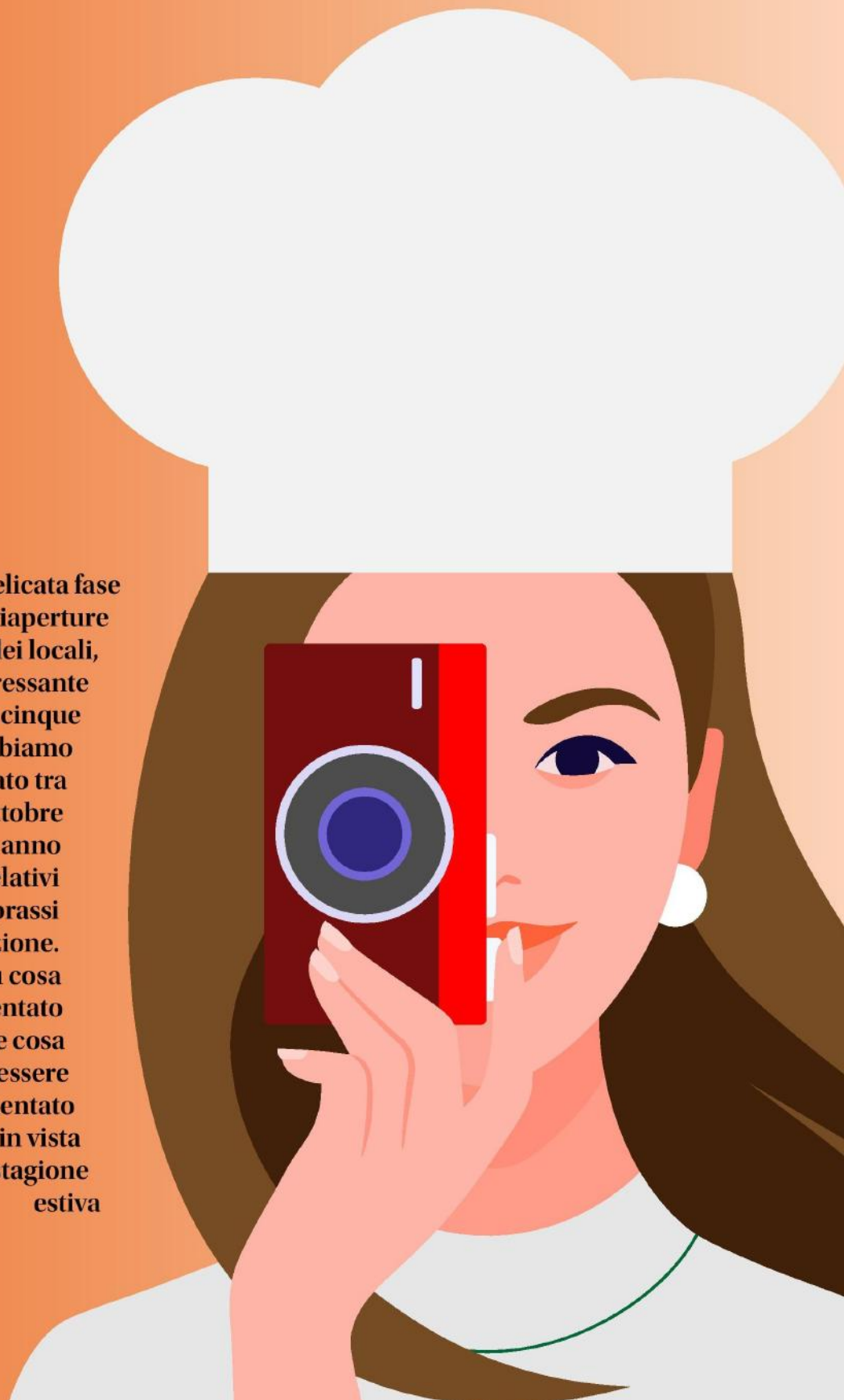
ROMA. Visto il miglioramento della curva dei contagi, i dati sui ricoveri e la campagna di vaccinazione, tra le novità che la cabina di regia in programma per lunedì prossimo dovrebbe valutare ci sarà anche la possibilità di consentire l'attività anche all'interno dei pubblici esercizi. Un cambio di passo auspicato da tanti e preannunciato dal sottosegretario alla Salute, Andrea Costa, che ieri mattina è intervenuto al direttivo di **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, presieduto e coordinato da Lino Enrico Stoppani. Oltre a confermare il possibile posticipo del coprifuoco «che, secondo il sottosegretario, potrebbe essere posticipato di una o due ore», per quanto riguarda, invece, la riapertura dei locali al chiuso e la ripresa dell'attività di banqueting e catering legati a matrimoni, eventi e cerimonie, le date plausibili sono quelle di fine maggio, massimo inizio giugno. «Siamo di fronte a prospettive confortanti - commenta il presidente di **Fipe**-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani - soprattutto, se come anticipato, saranno precedute da una revisione dei parametri attraverso i quali il governo intende misurare l'evoluzione della pandemia. Oggi, come è evidente, le condizioni sono radicalmente cambiate rispetto a un anno fa e dunque il superamento dell'indice Rt, come unico metro di valutazione, è fondamentale per scongiurare disastrosi passi indietro sulle riaperture».

# ITALIA A TAVOLA

Data: 16.05.2021      Pag.: 20,21,22,24,26,27,28  
Size: 3767 cm2      AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**Nella delicata fase  
delle riaperture  
dei locali,  
è interessante  
rileggere i cinque  
servizi che abbiamo  
pubblicato tra  
settembre e ottobre  
dello scorso anno  
relativi  
alle nuove prassi  
nella ristorazione.  
Riflettiamo su cosa  
ormai è diventato  
abitudine e cosa  
dovrebbe essere  
implementato  
in vista  
della stagione  
estiva**



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile





# I NUOVI SCENARI DELLA RISTORAZIONE UNA FOTOGRAFIA ATTUALIZZATA



di Vincenzo  
 D'Antonio

**N**ell'autunno dello scorso anno (2020), e precisamente dal 27 settembre al 19 ottobre, scrivemmo cinque articoli volti a tratteggiare lo stato dell'arte della ristorazione in un periodo in cui sembravano scongiurate nuove restrizioni alle aperture. Individuammo cinque tendenze che avrebbero connotato la nuova ristorazione, quella ristorazione risorgente dalle ceneri della tragica pandemia. Qui presentiamo una rilettura attualizzata, un "long form" che in quanto tale - ci sia consentito precisarlo - richiede tempi di lettura un po' più lunghi di quelli ai quali ci stiamo abituando. →

## I CINQUE TREND DELLA RISTORAZIONE

- 1. Dal fast food al fast gourmet** - Nuove logiche di somministrazione. I servizi e le pratiche un tempo adottate dai format legati al fast food si applicano anche alle realtà di livello, mantenendo alta la qualità del servizio e delle materie prime. (vedi articolo pubblicato il 27/9/2020: *Arrivano i ristoranti All in One. Dopo i fast food ecco i fast gourmet* ↪ cod 69892)
- 2. On the go** - All'esterno del locale come a casa. Sfruttare gli spazi esterni per intercettare la clientela di passaggio tramite l'utilizzo di station oppure aprendo le vetrine con punti pick-up: ecco le nuove strategie dei ristoratori che si riappropriano del tessuto urbano. (vedi articolo pubblicato il 2/10/2020: *I dehors, la nuova vetrina dei bar. E al tavolino ci si sente come a casa* ↪ cod 69992)
- 3. Sicurezza trasparente** - La nuova parola d'ordine. Diventa sempre più importante trasmettere sicurezza ai clienti, incentivando il ritorno nei locali nel rispetto delle normative imposte dal governo. L'architettura, in questo senso, viene loro incontro se in grado di trasmettere un senso di ordine e pulizia ed esplicitare i processi e l'applicazione dei protocolli di sicurezza anche attraverso la segnaletica. (vedi articolo pubblicato il 5/10/2020: *È tempo di igiene "partecipata". Così il ristorante rassicura il cliente* ↪ cod 70104)
- 4. Touchless experience** - Largo a digitalizzazione e sensori. Si riducono al minimo i punti di contatto tra personale di sala e commensali, così come tra cliente ed elementi dell'architettura, incentivando l'adozione della domotica e implementando la presenza di sensori. Il phygital dining porta sempre più la tecnologia direttamente a tavola. (vedi articolo pubblicato il 9/10/2020: *Dalle porte ai rubinetti touchless. Così il ristorante è covid-free* ↪ cod 70266)
- 5. Il servizio è il re** - Personalizzazione dell'esperienza. Recarsi in un locale deve essere un piacere, non un momento di ansia e preoccupazione, per questo motivo l'attenzione alla personalizzazione e all'accoglienza diventano fatto. Si tratta di tendenze su cui da tempo Italia a tavola insiste e che per la loro centralità cerchiamo ora di approfondire punto per punto. (vedi articolo pubblicato il 19/10/2020: *Un servizio a misura di cliente. Così il ristorante si personalizza* ↪ cod 70379)





## TENDENZE E MERCATO

### 1. Dal fast food al fast gourmet

Il concetto stesso di ristorante, fatta salva la condizione basilare che associa il ristorante al ristoro, va velocemente ed irreversibilmente mutando, perché è il concetto stesso di ristoro che va mutando. Si pensi alla traccia profonda che ha lasciato il lockdown sulle modalità di lavoro. Il lockdown ha catalizzato un fenomeno già in atto: prevalenza dei “white collar” (ceto impiegatizio e management) sui “blue collar” (ceto operaio) al tramonto della cosiddetta società industriale. Dall’ovvia necessità/obbligatorietà del portare le braccia nel luogo fisico dove esse avrebbero “funzionato”, all’opportunità di poter non portare le menti in luogo fisico predeterminato in quanto esse avrebbero “funzionato” a prescindere dal luogo di lavoro e forse avrebbero addirittura funzionato meglio nell’ambiente domestico posta la connessione in rete.

Dalla manodopera che porta braccia in fabbrica, alla “mentedopera” che rende disponibili sulle nuvole (cloud computing) competenze, saperi, idee, progetti. Il cloud computing e lo smart working. Come immaginiamo l’approccio mattutino al lavoro? Probabilmente, svincolati dall’azione dell’uscire da casa, si torna all’abitudine della prima colazione indoor. Varie opzioni: è un breakfast che perviene in delivery dal bar sotto casa? (a proposito, che fine fanno i bar “sotto ufficio”?); è una prima colazione approntata con componenti comprate a scaffale in Gdo oppure nel rinascente negozio specializzato “sotto casa”? oppure gran parte delle componenti, come moltissimo altro, è frutto di acquisto da e-commerce?

Poniamo che questa nostra prima colazione sia frutto di delivery. Bene. E perché delivery da bar e non da ristorante?



te? Risposta facile e semplice:

- a) il ristorante non è aperto all’ora considerata canonica per fare colazione;
- b) non è detto che il ristorante disponga delle componenti di una prima colazione, intese come ingredienti, know-how, servizio.

E allora, introduciamo trasversalmente un altro concetto. Nei momenti di calo epocale, come è quello attuale determinato dal Covid-19, ciò che diviene

prevalente nel prendere decisioni, è la disamina del possibile piuttosto che la disamina del probabile. Ed il motivo è chiaro: il probabile di “ieri” quasi certamente non è il probabile di “domani”. E ciò che ieri era considerato impossibile, domani diviene possibile. Attenzione: possibile, ma non facile a farsi. La dotazione di nuovi strumenti è indispensabile come al-

trettanto indispensabile è acquisire in onestà intellettuale (crederci e non fare finta di crederci!) la consapevolezza dei tempi che mutano.

E la pausa mattutina? Quella che contempla, sebbene la locuzione non sia molto corrente, la “seconda colazione”: al bar oppure al ristorante? Posto che in sana situazione concorrenziale la Gdo non si organizzi con appositi comer a servizio rendendo ancora più attrattiva in quanto variegata l’offerta. Ma questo break di tarda mattinata, non è che somiglia al cosiddetto brunch del passato? E non è che diventa un mix di servizio?

Dunque, pausa di tarda mattinata: languorino, voglia/necessità di “spezzare”, ma anche le incombenze del quotidiano food shopping.

Siamo al cosiddetto one-stop shop: il ristorante, attratto dal “possibile” dell’oggi e non più lusingato dal “probabile” del passato, si adeguerà. Il ristorante che diviene one-stop shop. Ci vado in tarda mattinata e sod-

disfo il mio bisogno di sgranchirmi le gambe, di smorzare il languorino, di incontrare il collega/amico. Qui trovo il basket già pronto con i prodotti che ho ➔

**La pandemia e il conseguente lockdown hanno catalizzato il cambiamento. Gli hanno dato evidenza, lo hanno reso hard e non soft ed hanno perciò contribuito a rendere fortemente difficile la sopravvivenza a chi “non vuole vedere”**



Data: 16.05.2021 Pag.: 20,21,22,24,26,27,28  
Size: 3767 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



ordinato by app (tramite cellulare o pc) e mi faccio servire in modalità take-away (asporto) il light lunch (pranzo) da portare a casa. Sono in touchpoint (in collegamento internet) e verrò aggiornato sugli eventi che si terranno a breve e per alcuni di essi effettuo prenotazione.

Andando oltre la simulazione di quanto accadrà nei centri urbani, anche piccoli e medi, e non soltanto nelle solite grandi città, a fronte del consolidamento e dello sviluppo ulteriore dello smart working, ci ritroviamo al cospetto dell'AAO (Almost Always Open) con offerte differenziate a seconda delle fasce orarie. Il decremento dei flussi turistici comporta rinnovata attenzione e coccole al target costituito dalla clientela locale. Una clientela locale che si vedrà attrarre da un nuovo "service provider" che saprà fornire il nuovo servizio di ristoro. Un nuovo servizio di ristoro che include "anche" il pranzo e la cena, laddove pranzo e cena cessano di essere gli unici momenti di erogazione di un eclettico e multiforme servizio di ristoro.

Insomma, locali pronti a servire i clienti a quasi tutte le ore (come peraltro già succede in alcune grandi città, soprattutto all'estero) e a soddisfare ogni esigenza durante l'intero arco della giornata. Ma anche locali che sappiano integrare servizi diversi, da bar e ristorante nelle stesse quattro mura, da erogare con il medesimo personale, per evitare l'aumentare dei costi.

Il tramonto della società industriale, l'avvento dello smart working hanno determinato la cessazione di una sorta di mantra laico: orario di lavoro 8-17 dal lunedì al venerdì. Era vero ieri. Oggi non è più vero, immaginiamoci domani! E come si può ignorare che la caduta di un totem di tale portata non comporti stravolgimenti anche nella ristorazione e in tutta l'hospitality? E con il lavoro da casa che, volenti o nolenti, sta rivoluzionan-

do il modo di lavorare, ecco che una possibilità in più per questi lavoratori potrebbe essere quella di pranzare non più a due passi dall'ufficio, bensì a due passi da casa. Certo non più in centro città, dove tuttavia oggi si concentra la stragrande maggioranza dei bar e dei ristoranti, ma nelle periferie e soprattutto nei paesi di provincia. Un'idea per chi vuole investire, puntando su un mercato nuovo e inevitabilmente in via di espansione. Forse una scommessa azzardata, di questi tempi, ma senz'altro di lunga prospettiva, se è vero, come pare, che il ritorno al lavoro nelle città ci sarà, ma sarà graduale e soprattutto non più così massiccio come in passato.

La pandemia e il conseguente lockdown hanno catalizzato il cambiamento. Gli hanno dato evidenza, lo hanno reso hard e non soft ed hanno perciò contribuito a rendere fortemente difficile la sopravvivenza a chi "non vuole vedere", a chi ancora dice: "prima o poi torneremo alla normalità". Costoro, duole dirlo, si stanno ponendo ai negletti margini della community. La grande assunzione di responsabilità del ristoratore nuovo, foriera di tante soddisfazioni tangibili e intangibili, è la formulazione di

una nuova ricetta: la ricetta di un buon vivere insieme con buoni cibi, con rispetto dell'ecosostenibilità e in amena convivialità.

## 2. On the go

"Parva sed apta mihi", a significare "piccola ma adatta a me". La casa. La casa-guscio, la casa-nido, la casa con il tranquillizzante effetto "bambagia". Sarà pure piccola, ma questa sua eventuale "piccolezza" la si supera non concedendo soluzione di continuità alla tras migrazione dal "dentro casa" al "fuori casa". Con l'aggiunta di un piccolo paradosso apparente: mi sento fuori casa come a casa quando frequento locali che mi trasmettono immediata situazione di agio e di comfort e questa situazione di agio "fuori casa" mi si palesa ancor più ed ancor meglio quando sono "fuori" dal locale, ovvero nel suo spazio esterno, nel suo dehors. Non è scioglilingua: è la realtà, soprattutto adesso nell'imminenza della stagione estiva. Insomma, essere al "fuori" del "fuori casa" per sentirsi a proprio agio come "dentro" casa!

Nella gestione del dehors si gioca l'abilità del nuovo ristoratore al cospet- ➔





Data: 16.05.2021 Pag.: 20,21,22,24,26,27,28  
Size: 3767 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



to della nuova ristorazione. È una questione prospettica. Vedo il dehors come "recipiente" e quindi grazie ad esso, a parità di livello del servizio, ampio gli spazi, oppure individuo nel dehors lo strumento atto a conquistare un differente posizionamento distintivo ed una correlata visibilità incrementale? Si tifa per la seconda ipotesi, ovviamente!

La maggiore visibilità è da intendersi anche come ulteriore punto di contatto: il

dehors da utilizzare come vetrina vivente, spazio interattivo dove il cliente dell'istante è anche testimonial/influencer dell'istante. Non siamo letteralmente alla "casa di vetro", alla trasparenza eccessiva che tra l'altro violerebbe anche la privacy, ma siamo in una realtà adattiva laddove le scelte di consumo dei prossimi clienti sono anche il portato degli atteggiamenti e dei comportamenti dei clienti attuali. Insomma, si innesca o un volano virtuoso oppure il suo opposto, il volano vizioso:

- Mostro qualità mediocre, attraggo clientela men che mediocre: volano vizioso.
- Mostro buona qualità, attraggo clientela di elevato standing: volano virtuoso.

A questa valenza del dehors vissuto quale spazio di realtà adattiva, si correla il secondo fattore: il **posizionamento distintivo**. Ciò comporta ideare e realizzare, ponendo a premessa le capacità del personale, un'offerta specifica del dehors. Pertanto, ragionando secondo gli slot della giornata e dando finalmente per acclarato l'ampliamento degli orari di servizio (AAO), si tratta di pensare ad un modo nuovo di proporre la colazione, e si

pensi a come impatta su ciò lo smart working, così come il brunch, il light lunch, l'ora del tè, l'happy hour, il dopocena. Nulla che abbia sentore né di sciattezza di servizio, né di qualità mediocre di cibo e bevande. Il dehors, per la proprietà e per i collaboratori, diviene il punto di riferimento del locale. Tutto quanto avviene nel dehors deve essere il meglio di quanto sappiamo fare, posta la tensione al miglioramento continuo, altrimenti la pigrizia

**La dotazione di nuovi strumenti è indispensabile come altrettanto indispensabile è acquisire in onestà intellettuale (crederci e non fare finta di crederci!) la consapevolezza dei tempi che mutano**

pervade l'ambiente ed il declino si insinua. Il dehors diviene per la clientela lo spazio ambito dove ricevere il miglior servizio, vedersi proporre le novità e sentirsi coccolati. Il dehors non come ampliamento di "recipiente" ad invarianza di proposte, bensì come la bella vetrina e il funzionale laboratorio che insieme fungono da propellente per dare vita al nuovo ristorante che a sua volta, proprio grazie ad un ben fatto dehors, induce a dare nuova vita, mediante riassetto urbano, al territorio in cui è inserito. Uscire da casa per incontrare gli amici ed incontrarli in quell'appendice di casa propria che è il dehors.

Non un dehors qualsiasi, ovviamente. Bensì il dehors di quel locale il cui patron ha un'idea coerente di come stia rapidamente evolvendo lo scenario della ristorazione. E per una ristorazione che sta mutando, con i dehors stanno cambiando volto anche i centri storici e persino le periferie delle nostre città: un altro particolare non di poco conto per l'economia (e, in certi casi, la sopravvivenza) di tanti esercizi pubblici. Sostenuti dalle amministrazioni comunali (che hanno concesso gratuitamente il suolo pubbli-

co) per dare la possibilità ai locali di ampliare i loro spazi, rispettando le restrizioni anti-contagio, i dehors si stanno incrementando in questi mesi un po' ovunque: fermarsi a consumare all'aperto, seduti a un tavolino nel cuore della città, magari in una zona pedonale, o - perché no - anche lontano dal centro e dal caos cittadino, è un piacere che tanti italiani stanno riscoprendo con l'avvenuta riapertura dei locali dopo i mesi delle restrizioni. Un altro modo per favorire la socializzazione e i fatturati di bar e ristoranti.

## 3. Sicurezza trasparente

Se andassimo in emeroteca e rintracciasimo su pagine ingiallite le prime recensioni a ristoranti, scritte da penne autorevoli che poi hanno fatto scuola, ritroveremmo menzioni anche della pulizia dei locali. Faceva notizia, generava discriminazione, una pulizia appena sufficiente al con-





Data: 16.05.2021 Pag.: 20,21,22,24,26,27,28  
Size: 3767 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



fronto con pulizie impeccabili. Queste notazioni non sono neanche più marginali; semplicemente sono scomparse nel tempo, a testimonianza di un'igiene divenuta asset by default, ovvero: c'è, semplicemente ci deve stare, ha poco o nessun senso citarla. Daremmo mai la notizia che in sala ci sono i tavoli e ci sono pure le sedie?!

Oggi c'è una nuova frontiera dell'igiene che vorremo definire "igiene partecipata". Vari Dpcm, le circolari esplicative, il meritorio lavoro svolto da **Fipe** (la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi) nella sua funzione tutoriale di indirizzo, hanno posto raccomandazioni e obblighi in merito. Insistiamo sul lavoro assoluto di pulizia e igiene, in cucina come in sala e nei bagni. Questo è un processo però ancora lungo, se è vero che disinvolute sono le interpretazioni e poco comprensibili le disattese sul controllo della temperatura e sulla dichiarazione di anagrafica del cliente, compresi i punti contatto (telefono ed email); la distanza



tra i tavoli misurata con metri forse troncata negli ultimi decimetri; menu cartacei che dal monouso invocato sono divenuti pluriuso fino ad usura; i pagamenti cash ancora bene accolti nonostante si dovesse ipotizzare l'andare oltre il Pos e pensare ad un vero touchless (pagamenti by app su smartphone). E ancora: i servizi igienici assolutamente puliti, senza ombra di dubbio, ma con tante ombre e tanti dubbi circa la loro effettiva sanificazione, da effettuare anche più volte al giorno.

È imminente l'arrivo della bella estate. Cominciano le vacanze e la villeggiatura. Andare al ristorante torna ad essere quel "mangiare bene insieme" che non può essere disgiunto dalla componente prioritaria di scelta: l'osservanza della "nuova igiene". L'abbiamo denominata "igiene partecipata". Sì, in quanto frutto di una comunione di intenti e di comportamenti tra ristoratore e cliente. Al dovere del ristoratore di garantire igiene si accompagna il dovere del cliente (e quindi non più solo suo diritto) di contribuire attivamente a mantenere doverosamente e rigorosamente elevato lo standing di igiene, anche con il suo comportamento ed anche, perché no, facendo notare al ristoratore inosservanze e lacune.

Pagamenti: evitiamo i portaconti che ben più che portare i conti, possono portare contagio. Evitiamo, anzi aboliamo il pagamento cash: quanti i vantaggi, ma proprio tanti tanti (!) non solo in quell'istante del pagamento, ma a beneficio di tutti gli stakeholders del ristorante e di tutta la community! È diritto e dovere dei soggetti in causa, ristoratore

e cliente, attuare questo comportamento. Anche questa è igiene partecipata.

Menu: si era detto mai più cartacei e se cartacei hanno da essere, che siano rigorosamente monouso o igienizzabili con certezza ad ogni uso. È forse la prassi più disattesa. Quanti i vantaggi di un menu paperless? Tanti, probabilmente ben più di quanto si possa ipotizzare in prima battuta. Tuttavia, posto che altri vantaggi non ve ne siano (e ribadiamo che invece ce ne sono!), possibile non sia percepito come grande beneficio quello di evitare passaggi e transiti di oggetti tra persone? Alcuni provvedimenti sono proprio brutti a dirsi, a farsi, a vedersi. Uno proprio tremendo: i bicchieri di carta e le posate monouso. Roba da mensa ospedaliera, per carità, non par-

liamone proprio e che l'ipotesi neanche la si ventilino, per carità!

Sarebbe la melancolia assoluta e la volta buona che al ristorante non ci andiamo proprio più. Però, un momento. L'igiene è priorità assoluta. Vero. E come risolviamo? Abbiamo presente il gueridon (il tavolino di servizio)? Oltre ad una nostalgia di un servizio

di sala che lo vedeva presente, qui rinverdiamo il gueridon per motivo altro, meno gourmet e molto "igienico". Su una sorta di gueridon, insomma su un carrello, protetti da quegli amesi che troviamo dal dentista, ma anche dal barbiere, vengono messi i calici e le posate. In ambiente sterile ed asettico fino al momento in cui il cameriere, provvisto di guanti e mascherina, appronta il tavolo, con i commensali già presenti ed anch'essi dotati di mascherina. Sì, un nuovo timing nella mise en place. ➔

**Al dovere del ristoratore di garantire igiene si accompagna il dovere del cliente (e quindi non più solo suo diritto) di contribuire attivamente a mantenere doverosamente e rigorosamente elevato lo standing di igiene**





## TENDENZE E MERCATO

E stiamo tacendo di sanificazione del tavolo dopo ogni "giro"; cucina da rendere a vista il più possibile; certificazione disponibile sui controlli periodici effettuati al personale di sala e di cucina; accorgimenti igienici anche per delivery e take away. Igiene partecipata: step successivi di diritti e doveri sia per il ristoratore, con costui intendendo ovviamente le persone di cucina e di sala, che per il cliente. Sorta di gentlemen agreement tacito, volto ad accelerare l'approdo a quella nuova normalità alla quale tutti noi aneliamo.

## 4. Touchless experience

Se è vero, com'è vero, che una realtà si comprende bene - senza distorsioni eccessive e minimizzando il rischio di errore di interpretazione - ponendo attenzione ai dettagli, allora cominciamo a valutare la rinnovata cura che il nuovo ristoratore pone nei confronti dei clienti. La soglia d'ingresso: banalmente e letteralmente la porta. È scorrevole o no? Se è scorrevole, così come dovrebbe essere, captiamo il primo segnale positivo circa l'attenzione del ristoratore al touchless. E poi si scopre, dettaglio dopo dettaglio, che quando vi è la porta scorrevole è probabile che ci sia controllo della temperatura con il termoscanner, touchless anch'esso, ovviamente.

Ancor prima di sedersi al tavolo ci si reca in bagno. Touchless la rubinetteria e gli asciugatoi. Siamo a tavola, touchless, da intendere non manipolati da moltitudini, i menu. Sì, ben oltre il menu cartaceo monouso, qui il menù è da intendersi come offering adattivo (in altre parole, un'offerta sempre più personalizzata) che consulto da mio smartphone. Adattivo perché? Cosa significa in questa situazione, "adattivo"? Significato duplice.



Adattivo in quanto l'offerta è del momento. È finito il pesce (quel pesce), scompaiono dal menu i piatti di cui era ingrediente; a cena, ultime tre porzioni di tiramisù, prezzo dimezzato, condizione di miglior favore pur di venderlo. Cliente riconosciuto e presente in anagrafe, note le sue allergie, non appaiono a menu le proposte contenenti quegli allergeni. E ben altro ancora si può intendere con menu adattivo.

Carta dei vini adattiva: proposte mirate in funzione dei piatti prescelti e dei gusti memorizzati cliente per cliente. Qui il touchless non è sinonimo di adattivo, ma ne costituisce prerequisito; detta diversamente: con supporto cartaceo sicuramente non potrebbe esserci il menu adattivo.

Altro momento che deve diventare rigorosamente touchless, con uso del proprio smartphone, è quello del pagamento. Qui al touchless si abbina il cashless, inteso come pagamento senza banconote. La cashless society, alla quale timidamente tendiamo (troppi gli interessi non sempre specchiati che la ostacolano) apre allo scenario della

tracciabilità delle entrate e delle uscite e conduce all'economia pull. L'economia "pull" è l'opposto dell'economia "push" che ha connotato la società industriale. Pull/push (che in inglese vogliono dire tirare e spingere) sono parole che siamo avvezzi a leggere sulle porte (ma non le sliding doors!). L'economia industriale produce beni e spinge affinché il bene sia venduto a compratori. L'economia civile, ovvero lo scenario al quale stiamo tendendo, richiede servizi e beni e tira (pull) affinché vi siano erogatori dei servizi richiesti e desiderati e vi siano produttori dei beni richiesti e desiderati. La differenza tra push (passato/presente) e pull (presente/futuro) è da cogliere. La stagione che stiamo vivendo e di cui il ristorante è attore saliente, è proprio quella in cui si verifica la commutazione da push a pull. Abbiamo pagato, rigorosamente touchless e cashless e ci accingiamo a lasciare il locale, auspicabilmente da sliding door diversa da quella attraverso la quale siamo entrati. Fruiamo ancora una volta dell'erogatore touchless di liquido disinfettante e andiamo via.





Il tempo di tornare a casa e su smartphone e su pc arriva mail del ristorante: thanks. Ma non solo "thanks", ringraziamenti, bensì il racconto dell'esperienza vissuta. E adesso tocca a noi, rivivendo le emozioni anche con l'aiuto del racconto, fare "fine tuning", ovvero predisporci a vivere un'esperienza ancora più deliziosa la volta successiva. L'osservanza dei nuovi canoni dell'igiene partecipata, che il touchless agevola, e la fruizione disinvolta e consapevole della tecnologia amica, concorrono ad una migliore qualità del ristoro, ergo ad una migliore qualità della vita.

## 5. Il servizio è il re

Posto dinanzi a una domanda duale, che impone una risposta netta, come a dire "non ci sono altre possibilità eccetto queste due", che risposta darebbe oggi il ristoratore al quesito: "Caro ristoratore, tu sei produttore di pietanze che vendi ai tuoi clienti, oppure sei erogatore di servizi attinenti al ristoro?". Ci aspettiamo che

una fortissima maggioranza di ristoratori si ritenga un "erogatore di servizi". I ristoratori, non dimentichiamolo, fanno da mangiare per gente che non ha fame.

Avessimo fame, resteremmo a casa e ci dilletteremmo a svuotare frigo e dispensa ed a bruciare padelle. Ancora una volta ci tornano in mente le parole del compianto Gualtiero Marchesi: «I clienti vanno al ristorante per vivere una deliziosa esperienza cognitiva ed emozionale». Oggi attualizziamo e ci permettiamo

di aggiungere «...in un ambiente dove pulizia ed igiene sono sempre all'apice dell'attenzione».

L'evoluzione della ristorazione da almeno tre decenni a questa parte è stata tale che alcuni fattori da discernimento di "qualità erogata e percepita" sono discesi a "qualità attesa". Bagni puliti, e ci mancherebbe altro! Camerieri presentabili e non sciatti, e ci mancherebbe altro! Menu scritto e non declinato a voce con prezzo ignoto, e ci mancherebbe altro! La qualità attesa, ricordiamolo, è quella qualità in presenza della quale non elevo il mio giudizio, ed è quella qualità in assenza della quale (ecco perché è "attesa") il mio giudizio diviene fortemente negativo.

Catalizzati dalla disastrosa pandemia e resi possibili dalla tecnologia, oggi stanno emergendo nuovi elementi che concorrono ad elevare ed ampliare il servizio. Analizziamo alcuni di questi elementi e notiamo come alla loro base vi sia la costante dell'utilizzo sapiente di dati, informazioni e conoscenza.

• **La prenotazione** - La prenotazione avviene mediante parte terza oppure con

contatto diretto. In entrambi i casi ho evidenza preventiva, prima dell'accoglienza, almeno della persona che ha prenotato. Se il nome non è ancora censito in

**Saranno vincenti (ed anche contenti, cosa che proprio non guasta!), quei ristoratori lesti a comprendere le grandi opportunità dell'economia pull. Tirare, nel senso di aspirare, dal cliente i suoi gradimenti, i suoi desideri**

anagrafica, adottato - di concerto con il personale di sala - un comportamento predefinito e duttilmente adattabile. Se invece è un cliente già censito, conosco alcune sue abitudini, eventuali allergie, piatti preferiti, tipologia di vino preferito, modalità di pagamento, tempo medio di permanenza, valore dello scontrino, ed al-

tro ancora. Ovviamente, tutto ciò mi agevola nella personalizzazione del servizio. Che senso avrebbe detenere questo set informativo e poi agire come se costui mi fosse sconosciuto?

• **L'accoglienza** - Mai che il cliente che ha prenotato abbia a sentirsi dire "si accomodi dove desidera". Bensì: "Le abbiamo riservato questo tavolo (nel mentre a "questo" tavolo è stato accompagnato)". Anche il tavolo preferito, posto che sia elemento censito in anagrafe, concorre all'erogazione del tanto gradito servizio personalizzato.

• **Le comande** - Partiamo dalla considerazione che quasi certamente i clienti al tavolo hanno già contezza del menu del giorno, avendolo visualizzato su smartphone accedendo al sito web del ristorante, e quindi magari sono anche determinati e celeri nel porgere le comande, ma ricordiamo bene che il nostro menu, coerentemente alla personalizzazione del servizio, è adattivo: cela piatti improponibili, per via di allergie e/o di gusti, ed enfatizza piatti che sappiamo essere spiccatamente graditi dal cliente. Idem dicasi per i vini. ➔





# RIAPRIRE

## INCONTRO FRA TRADIZIONE E NUOVE ESIGENZE DI MERCATO, MA SEMPRE CON ONESTÀ



di **Massimo Artorige Giubilesi**  
Founder & ceo Giubilesi & Associati  
Chairman FCSI Italian Unit

**L'**Italia riparte! Sono queste le parole che si sentono maggiormente negli ultimi giorni a gran voce su ogni mezzo di comunicazione: dalle tv ai giornali, sui social e sulle radio. La lunga attesa di questo famigerato giorno per il settore Horeca e per moltissimi operatori sfiniti dalla pandemia porta però sul tavolo, di nuovo, un bicchiere mezzo pieno. Si riparte, ma a metà e solo per chi dispone di spazi all'aperto. Avere un dehor è diventato il nuo-

vo "requisito obbligatorio" per poter rialzare le saracinesche, fattore che lascia però a bocca asciutta un gran numero di imprenditori e ristoratori.

### Una riapertura, ma non per tutti: e chi non ha il dehor?

Secondo i dati **Fipe** Confcommercio il 46,6% dei bar e dei ristoranti in Italia non è dotato di spazi all'aperto e se aggiungiamo poi il fatto che questa percentuale, a rigor di logica, è molto più alta nelle grandi città e nei centri storici, il cerchio delle riaperture si limita a pochi "fortunati". E se possiamo rimanere fiduciosi sui nu-

meri dei contagi della pandemia che si abbassano, le cifre per il mondo food&hospitality senza ombra di dubbio continueranno a crescere, ma con segno negativo, visto anche l'orario del coprifuoco fissato al momento alle ore 22 (vediamo poi da fine maggio cosa succederà).

### La gente vuole uscire a mangiare, lo dicono i dati

Qualche segno di speranza ed entusiasmo lo troviamo invece nei dati che emergono dall'indagine di TheFork: il 50% degli intervistati dichiara che vorrebbe tornare al ristorante nella settima-



# ITALIA A TAVOLA

Data: 16.05.2021 Pag.: 70,71  
Size: 995 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



na stessa della riapertura e il 28,5% nelle due settimane che seguiranno. Il 62,5% è intenzionato a tornare a mangiare fuori con la stessa frequenza pre-Covid.

Da analizzare e prendere seriamente in considerazione è anche un altro dato che evidenzia come l'89% delle persone affermi che alla riapertura prenoterà il tavolo con anticipo e l'87% lo farà online, mentre oltre il 71% vuole essere informato e assicurato delle misure di sicurezza adottate prima di recarsi al ristorante; il 69% dichiara che lo farà attraverso le recensioni. Fatto evidente che le abitudini dei consumatori sono cambiate e continueranno a modificarsi nella prospettiva del periodo di transazione che necessariamente dovremo attraversare verso la diversa normalità post-pandemia (che dovremo purtroppo accettare).

Di conseguenza è evidente come la digitalizzazione e la tecnologia debbano diventare obiettivi prioritari anche nel mondo Horeca, soprattutto per tutto ciò che riguarda la comunicazione con i clienti e l'offerta di servizi fruibili a distanza e online. Il concetto della ristorazione tradizionale con i suoi orari di pranzo e cena canonici, il banco nei bar, la classica sala e gli spazi della cucina devono essere ripensati e riorganizzati a misura ed in funzione delle nuove necessità dei clienti, oltre che delle norme in vigore.

## Cos'è cambiato col Covid? Dal delivery al fenomeno ghost kitchen

Sono notevoli gli sforzi che hanno compiuto i ristoratori, che per sopravvivere alle chiusure, si sono lanciati nelle varie modalità di delivery e take away: si sta diffondendo a macchia di leopardo e con un notevole successo il format delle "dark kitchen" con le sue varianti di "cloud kitchen" e "ghost kitchen". Le proposte variano tra vari kit, box e offerte

speciali in grado di mettere veramente in difficoltà per la vastità della scelta anche i più pretenziosi palati gourmet, ma che a sua volta trovano non poca resistenza tra i sostenitori della tradizione e delle abitudini di vita che difficilmente possono essere sradicate da qui a breve. È importante perciò ricordarsi che ci troviamo in un momento cruciale di transizione e di doveri e necessari cambiamenti che esigono gradualità e attenzione nel cambiare drasticamente la rotta.

## Le esigenze del mercato sono in parte cambiate

Si rischia di perdere autenticità nelle cucine nascoste (ghost kitchen) che pur economicamente vantaggiose nei tempi di pandemia, se non pensate nei dettagli e nel concept, potranno seppellire in anonimato quel sottile e prezioso tocco di magia che da sempre associamo al grande chef e alla grande Cucina italiana che per sua natura (a dir la verità) si presta poco a improvvisazioni.

La strada giusta da qui in avanti sarà ritrovare la capacità di bilanciare tra le

**Con questa pandemia l'Horeca ha sofferto, e soffre tuttora visti i limiti per le aperture. A poco a poco si ripartirà, bisognerà fare i conti con la nuova normalità e con un mercato cambiato. Adeguarsi sì, ma senza perdere le proprie radici**

nuove esigenze di mercato e la tradizione, intesa come prodotto culturale, con una forte componente di servizio e ospitalità. Capire il cliente, che si troverà di sicuro spaesato e disorientato a dover seguire le regole di sicurezza e distanziamento, e far sì che

l'esperienza di tornare a mangiare al ristorante sia piacevole e confortevole come prima, sarà una delle sfide più importanti da affrontare nel prossimo futuro.

Per ripartire davvero e con successo, dopo aver perseverato nella crisi, l'esigenza di sicurezza e la nuova cultura alimentare che sta emergendo continueranno a modellare il comportamento dei consumatori verso la scelta di esperienze autentiche e significative, scoraggiando deviazioni commerciali vuote o modaiole.

Perciò, cambiare, innovare e crescere sarà possibile solo per chi rimarrà capace di distinguersi con onestà e vigore, ma soprattutto senza perdere radici e valori storici. [📍 cod 76569](https://www.giubilesiassociati.com)

Per informazioni:  
[www.giubilesiassociati.com](http://www.giubilesiassociati.com)







# Bonus ristorazione La misura flop di Bellanova: 1 imprenditore su 4 non ha preso un centesimo

**A**nove mesi dall'entrata in vigore del decreto Agosto, che conteneva il bonus Bellanova per l'acquisto di prodotti agricoli locali, i contributi alle aziende sono ancora fermi al palo. Dei 307.603.269,35 euro di euro richiesti da 42.673 imprese che hanno fatto domanda (sono state dichiarate non ammissibili poco più di 4.200 domande), solo 223.531.895,99 di euro sono stati effettivamente erogati al 12 maggio. E, cosa più grave, il 25% delle aziende non ha ancora ricevuto un centesimo: oltre 11.500 domande sono infatti bloccate, mentre l'allora ministra dell'Agricoltura, la renziana Teresa Bellanova, aveva garantito ai ristoratori che entro la fine di gennaio 2021 sarebbe stato eseguito a tutti il pagamento dell'acconto del

90% sugli acquisti dei prodotti.

Riavvolgiamo il nastro. La misura viene presentata da Bellanova la scorsa estate per "dare una risposta concreta ed immediata a una categoria in ginocchio". Il meccanismo è chiaro: il ristoratore acquista materie prime italiane per una spesa che va da mille a 10 mila euro e presenta la fattura al ministero per chiedere un iniziale rimborso del 90%. Poi il restante 10% arriva dopo la dimostrazione dell'effettivo pagamento. Lo stanziamento promesso è di 600 milioni.

**PECCATO CHE IL TESTO**, così come era scritto, avrebbe tagliato fuori dai contributi a fondo perduto la maggior parte dei ristoranti italiani. Così la norma viene riscritta e il decreto, appro-

vato il 14 agosto, diventa attuativo solo il 27 ottobre. Il ministero è, però, anche costretto a prorogare la scadenza della presentazione della domanda dal 28 novembre al 15 dicembre a causa della complessità delle procedure per richiedere il bonus. Intanto il fondo stanziato si ferma a 307 milioni, la metà di quanti erano stati promessi dalla ministra.

Un flop conclamato anche per il ritardo con cui Poste sta gestendo le oltre 14.600 domande arrivate dai ristoratori (sul totale di 42.673). Di queste, 8.500 non hanno ancora ricevuto un centesimo, un po' più di 6 mila hanno preso il 90% e solo un ristoratore ha preso il 100%. Come denunciano numerosi ristoratori al *Fatto*, "a tutt'oggi non c'è possibilità di parlare con un operatore di Poste, si alternano la palla tra un contatto del ministero e la fantomatica mail di Poste per avere chiarimenti, ma è tutto vano in

quanto non danno risposte concrete. Ci sentiamo presi in giro". Va meglio a chi ha inoltrato la domanda via web (28 mila richiedenti): il 43% ha preso il 100%, il 45,9% il 90% e il 10% non ha ancora ricevuto nulla.

È inconcepibile che un provvedimento sacrosanto, emanato e finanziato per far fronte a una situazione di emergenza, rimanga bloccato dai ritardi burocratici", commenta Aldo Cursano, vicepresidente di [Fipe-Confcommercio](#). Che aggiunge: "Il ministero delle Politiche agricole e Poste Italiane devono velocizzare immediatamente le erogazioni agli imprenditori che hanno acquistato materiali agroalimentari e che hanno diritto ai contributi promessi. Migliaia di pubblici esercizi in questo momento stanno rialzando la testa ma si trovano ancora in bilico tra la ripresa e il fallimento".

**PDR**



Data: 18.05.2021 Pag.: 37  
Size: 486 cm2 AVE: € 99144.00  
Tiratura: 132083  
Diffusione: 98384  
Lettori: 1090000



# «Bene il coprifuoco alle 23 ma tavoli dentro da subito»

► Confesercenti: «Il servizio fuori non basta così perdiamo 4 milioni di incasso al giorno» ► Quasi duemila bar non hanno più riaperto da ottobre: «Non possiamo aspettare ancora»

## IL VIAGGIO

L'annuncio è arrivato in serata lasciando però amareggiati baristi e ristoratori che speravano, già dalla prossima settimana, di poter servire all'interno dei loro locali. Ieri infatti sono state confermate le nuove direttive della mappa delle riaperture e sull'orario del coprifuoco. Dunque: rientro a casa posticipato alle 23 (da domani). Ma per il servizio al tavolo nei locali e al bancone del bar sia a pranzo che a cena, bisognerà attendere ancora il prossimo giugno. «La nostra speranza in realtà era di poter riprendere a lavorare all'interno già dalla prossima settimana, dal 24 maggio per intenderci» commenta amareggiato Luciano Sbraga segretario Confcommercio. Perché il vero nodo per le attività della ristorazione era proprio sul servizio interno.

«È chiaro che - dice Sbraga - spostando di un'ora in avanti la chiusura, saremo in grado di gestire almeno un turno in più di lavoro. Ma la vera risposta alle nostre difficoltà, sarebbe arrivata con una riapertura totale e immediata soprattutto ora che i dati sui contagi sono tanto incoraggianti. In questo modo continua a soffrire, e a non poter lavorare, chi non ha spazi esterni. Solo nella Capitale, nel Centro storico, sono tantissimi bar e ristoranti che ancora non possono lavorare per questioni

**Flaminia Savelli**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

di spazio».

Con i titolari costretti a fare i conti con norme anti contagio sempre più rigide. Anche in tempi di fascia gialla i divieti hanno pesato come macigni nelle casse: secondo quanto cal-

**LUCIANO SBRAGA:  
«I DATI SUI CONTAGI  
SONO INCORAGGIANTI,  
AUTORIZZARE QUINDI  
IL SERVIZIO INTERNO  
GIÀ DA DOMANI»**

colato dalla Confesercenti, 4 milioni e 80 mila euro al giorno. Senza contare che 1.700 bar non hanno mai riavviato il lavoro dallo scorso ottobre.

## LA RIPRESA

Ma intanto la categoria dei ristoratori incassa il primo risultato davvero positivo in vista dell'estate. Perché già da domani la serata potrà allungarsi fino alle 23.

«Siamo pronti a riaprire con tutte le cautele del caso e ancora con la capienza al 50%, ma questo è il momento della ripartenza. Non possiamo più contare solo sullo spazio all'esterno» interviene Claudio Pica, presidente romano delle Fiepet-Confesercenti. La svolta per una ripresa più decisiva infatti è tutta nella riapertura anche con i coperti all'interno, seppure al 50%. Prevista però, appunto, solo dal prossimo pri-

mo giugno. Intanto già nell'ultimo weekend bar e ristoranti hanno quasi raddoppiato gli incassi dalla prima settimana di riaperture chiudendo il saldo a 43 milioni di euro (contro i 23 milioni incassati tra il 30 aprile e il 2 maggio).

Una ripresa lenta ma costante. Su cui continua a pesare l'assenza di turisti. Con grandi aspettative per le partite del campionato europeo - la Coppa Uefa 2020 - in programma allo stadio Olimpico dal prossimo

il giugno.

Infatti, solo quando viaggiatori e stranieri torneranno ad affollare la città si potrà parlare di vera ripresa pure nel settore della ristorazione. Anche se: «La situazione resta complessa e lo resterà anche nei prossimi mesi - sottolinea il presidente - da quanto abbiamo previsto, prima del 2022 le attività non potranno lavorare al 100% della loro capacità e fino a quel momento non potremo dirci fuori dalla crisi». Infine, elemento non meno importante: «Non appena sarà possibile dovremo capire come rimodulare servizi e attività post pandemia. Negli ultimi mesi - conclude Pica - abbiamo notato un profondo e inevitabile cambiamento nelle abitudini dei romani. Dovremo capire, una volta che l'intero contesto si sarà normalizzato, in che direzione andare e che tipo di offerta proporre».

## CLAUDIO PICA:

**«LA COPPA UEFA 2020  
SARÀ UN ALTRO PASSO  
VERSO LA NORMALITÀ,  
SPERIAMO NELLA  
RIPRESA DEL TURISMO»**



Data: 18.05.2021  
Size: 486 cm2  
Tiratura: 132083  
Diffusione: 98384  
Lettori: 1090000

Pag.: 37  
AVE: € 99144.00



**Le associazioni di categoria della ristorazione spingono per la ripresa delle attività anche all'interno dei bar e ristoranti. Dallo scorso aprile infatti è consentito consumare solo negli spazi esterni per il rispetto delle norme anti contagio.**



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 18.05.2021 Pag.: 5  
Size: 321 cm2 AVE: € 91485.00  
Tiratura: 249528  
Diffusione: 188769  
Lettori: 1994000



# Bar e ristoranti, ok anche al chiuso Centri commerciali aperti sempre

Le associazioni di categoria: «Il primo giugno? Troppo tardi». Disco verde agli outlet dal prossimo weekend

ROMA

**La cabina** di regia e il Cdm fanno respirare bar, ristoranti e centri commerciali. Dal primo giugno i ristoranti e i bar potranno aprire a pranzo e a cena anche al chiuso. E i centri commerciali potranno riaprire a partire dal prossimo weekend. È un segnale concreto, e le categorie rispondono positivamente, anche se bar e ristoranti si aspettavano di più. «Non nascono che ci sentiamo ancora figli di un dio minore - osserva Aldo Cursano, vicepresidente nazionale Fipe e presidente di Confcommercio Toscana -, la riapertura a pranzo a cena dal primo giugno è certamente positiva, ma ci aspettavamo maggiore coraggio, avremmo voluto una riapertura da subito, dal 24 maggio. Sono 192 giorni che soffriamo, è dal 25 ottobre. In condizioni simili, anche pochi giorni contano. Se sei reduce dalla traversata del deserto un sorso d'acqua

fa la differenza, può essere vita o estrema unzione se arriva in ritardo».

«**In particolare** - prosegue Cursano - per i bar attendevamo un via libera alle somministrazioni al banco da quella data: non si capisce che problemi sanitari possa creare una consumazione che dura pochissimi minuti, ma di solito meno di un minuto. E invece nulla, dovremo attendere fino al primo giugno. C'erano le condizioni per riaprire di più di quel che è stato fatto». La valutazione di Confesercenti è invece molto più positiva. «L'allentamento del coprifuoco - osserva il segretario generale, Mauro Bussoni - è già un passo importante, la riapertura dei centri commerciali nei weekend è sacrosanta e anche sui bar e ristoranti ci sono passi in avanti. C'è un cronoprogramma, si passa da un clima di incertezza e un clima di ottimismo. E ci attendiamo che il decreto so-

stegni dia alle aziende più colpite le risorse che sono state promesse. C'è un clima positivo che mi auguro che si traduca anche in una risposta dei consumatori». «Certo - ammette - per bar e ristoranti avremmo sperato che si partisse anche prima del primo giugno e ci attendevamo il via libera alle consumazioni al banco dal 24 maggio, ma comunque è arrivato un passo in avanti, soprattutto per la possibilità di tenere aperto a cena, al chiuso, dal primo giugno. Ed è molto importante anche la riapertura dei centri commerciali nei weekend, dopo uno stop totalmente immotivato».

**Il superamento** del coprifuoco alle 22 e la possibilità di apertu-

**TORNA IL CAFFÈ AL BANCONE**

**I commercianti:**

**«Le riaperture complete valgono 3,5 miliardi al mese»**



La riapertura dei ristoranti a Rimini, dopo la terza ondata di contagi Covid



Data: 19.05.2021 Pag.: 18  
Size: 162 cm2 AVE: € 21222.00  
Tiratura: 91744  
Diffusione: 138603  
Lettori: 713000



## Fipe: emergenza lavoro, persi 514mila posti

### Ristorazione

I ristori vengono giudicati insufficienti e per la ripresa si dovrà attendere il 2023

Enrico Netti

Il rapporto Ristorazione della **Fipe** fotografa un comparto a pezzi: nel 2020 hanno cessato l'attività 22mila tra bar e ristoranti, sono stati persi 514mila posti di lavoro, di cui 243mila erano lavoratori a tempo indeterminato, e il 60% dei ristoranti ha avuto i ricavi dimezzati. Questi i numeri presentati da Lino Enrico Stoppani, presidente **Fipe**-Confindustria a Giancarlo Giorgetti (Mise) dicendo «serviva più coraggio sull'intrattenimento e le discoteche - ha detto Stoppani che chiede sostegni e indennizzi a fondo perduto, progetti nel Pnrr, task credit e diminuzione dell'Iva sul settore, oltre a investimenti su formazione e digitale, insomma politiche governative di sostegno».

Il sentiment degli imprenditori è positivo pur sapendo che questa è l'ultima chance per fare sopravvivere le loro attività. Praticamente tutti dicono che i sostegni sono stati inef-

ficaci. Giorgetti assicura che nel prossimo Decreti bis «ci sarà una misura per coprire quelli che sono stati chiamati gli esodati, chi non è rientrato nei ristori». Il rapporto evidenzia come la pandemia abbia rivoluzionato i comportamenti e i consumi perché gli italiani si sono abituati a mangiare di più in casa. La spesa alimentare è cresciuta di 6 miliardi mentre quella in bar e ristoranti ha perso 31 miliardi. In termini di spesa pro capite è stato fatto un salto nel passato, ai valori del 1994.

Per quanto riguarda l'anno in corso ci si attende un altro calo dei ricavi, in media del 20%, e il 2% non riaprirà più. Per i due terzi dei responsabili della filiera, per la ripresa si dovrà attendere fino al 2022-2023 mentre per i restanti solo nel 2024 si vedrà l'inversione del trend. Si spera nell'effetto rimbalzo dei consumi fuori casa nei prossimi 3-5 anni per arrivare a un aumento dei consumi nei pubblici esercizi tale da superare i livelli del 2019. Tra le formule ci sono i servizi digitali come l'home delivery, la specializzazione o il creare una identità unica del locale.

Inoltre è stata varata la campagna di comunicazioni #il solito con il supporto di Coca-Cola, Lavazza, Perfetti Van Melle e Sanpellegrino per fare riprendere la voglia di socialità dopo 15 mesi di rinunce.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 19.05.2021 Pag.: 36  
Size: 123 cm2 AVE: € 27675.00  
Tiratura: 332423  
Diffusione: 258991  
Lettori: 1948000



Un locale sul Naviglio Grande, a Milano. La lunga chiusura ha penalizzato il settore

## Bar e ristoranti: persi 500 mila posti di lavoro

Oltre 500 mila posti di lavoro nella ristorazione bruciati (514 mila), 22 mila bar e ristoranti chiusi nel 2020 e 6 ristoratori su 10 a fatturato dimezzato. Il rapporto annuale di **Fipe**, la Federazione dei pubblici esercizi di **Confcommercio**, registra tutta la difficoltà del periodo appena trascorso. Ma invia anche un segnale positivo: l'85% degli imprenditori è fiducioso sul futuro.





# Via alle riaperture “Prenotate le ferie in base al vaccino”

Figliuolo striglia le Regioni: “Ora gli over 60, basta spot”  
Da ieri coprifuoco alle 23. Il premier: rispettare le regole

LUCAMONTICELLI

ROMA

Nelle prossime due settimane la priorità della campagna vaccinale deve essere la copertura dei fragili e delle persone con più di sessant'anni. Alla vigilia dell'allentamento del coprifuoco, che ieri è scivolato dalle 22 alle 23, primo passo verso il ritorno alla normalità, il commissario straordinario all'emergenza Francesco Paolo Figliuolo torna a strigliare le Regioni: «Chiedo a tutti i presidenti di andare avanti. È facile farsi prendere dalla propaganda, ma se non mettiamo in sicurezza gli over 60 che hanno il 95% di possibilità di finire in ospedale, in terapia intensiva o peggio ancora di morire, non ne usciamo».

Il commissario ricorda «il calo vertiginoso dei ricoveri e dei decessi che si è avuto proteggendo le persone vulnerabili. Adesso – sottolinea – abbiamo davanti due-tre settimane in cui dobbiamo tenere la barra dritta». Poi, da giugno, con le milioni di dosi attese, «potremo pensare di vaccinare in modo massiccio le categorie produttive», iniziando dai lavoratori degli alberghi e dai dipendenti della grande distribuzione, perché, evidenzia Figliuolo, «i cassieri che hanno lavorato dall'inizio della pandemia sono stati eroici

come i medici. Tutti sono essenziali, ma dobbiamo mettere in sicurezza le persone fragili».

Sebbene Figliuolo abbia autorizzato iniziative come gli Open day, Astranight e isole Covid free, pretende dai governatori maggiore concretezza: «Ades-

**Il Piemonte sarà la prima regione a rendere le sue montagne Covid free**

so è l'ora di stare compatti e uscire dal tunnel, le belle pensate le faremo più avanti».

Le Regioni invece vanno in ordine sparso: tra gli over 80 il 90% ha ricevuto la prima puntura, i settantenni sono coperti al 78% e solo il 60% dei sessantenni risulta con una dose. Tra domani e lunedì verranno consegnate circa tre milioni di fiale, soprattutto Pfizer. Con l'estate, c'è poi da tenere in considerazione

che la prenotazione dell'iniezione andrebbe fatta prima delle ferie. Il commissario, ieri in visita in Toscana, si appella agli italiani: «È bene regolare le proprie vacanze in funzione dell'appuntamento con il vaccino. Astrazeneca si può programmare con un intervallo tra quattro e dodici settimane tra prima e seconda dose, con i vaccini a

Rna le due somministrazioni possono essere a 42 giorni». Figliuolo lancia una stoccata ai governatori anche sul tema delle immunizzazioni nei luoghi turistici: «Sono aperto a qualsiasi proposta, ovviamente a tutto c'è un limite che è il pragmatismo, se facciamo voli pindarici e invenzioni io non ci sto».

Intanto, prosegue la frenata dei contagi in tutta Italia. Ieri si sono registrati 4.452 nuovi casi e 201 decessi, con 262.864 test effettuati e un tasso di positività all'1, 7%. Calano i ricoveri e le presenze in terapia intensiva. Tra le Regioni è scattata la corsa alla zona bianca, dove, dal 7 giugno, si entra con un'incidenza di 50 casi ogni 100 mila abitanti per tre settimane consecutive. Oltre a Friuli Venezia Giulia, Sardegna e Molise, si candidano Abruzzo, Veneto e Liguria.

Nel Lazio il prossimo fine settimana si svolgerà un altro open day Astrazeneca dedicato agli over 40, quello riservato ai maturandi è stato fissato per i primi tre giorni di giugno. Da luglio otto hub saranno senza fasce d'età, l'Alto Adige invece comincerà domani a vaccinare liberamente. Il Piemonte sarà la prima regione a rendere le sue montagne Co-

vid free grazie all'immunizzazione dei residenti dei Comuni montani indipendentemente dall'età, così come è successo per le isole minori.

Da ieri dunque è slittato in avanti di un'ora, dalle 22 alle 23, il coprifuoco, grazie al decreto che il capo dello Stato ha firmato in serata. La strategia a monte delle riaperture, sottolinea il premier Mario Draghi a margine del vertice a Parigi sull'Africa, è la vaccinazione perché ha «considerevolmente migliorato la situazione. E poi l'osservanza delle regole, dei protocolli di distanziamento, delle mascherine e tutto quello che abbiamo imparato a fare in questo anno e mezzo, con delle lezioni severe e tremende che speriamo di dimenticare».

Tra fine maggio e inizio giugno è possibile una nuova verifica sulle riaperture. Delusi gli imprenditori del comparto dei giochi che auspicano un anticipo a giugno, mentre la Fipe-Confcommercio chiede maggiore coraggio sulle discolte, le uniche attività a non avere una data per ripartire. La via di fuga per i locali da ballo, ipotizzata dal ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti, potrebbe essere il green pass. —

Data: 19.05.2021 Pag.: 2,3  
Size: 441 cm2 AVE: € 119952.00  
Tiratura: 160240  
Diffusione: 115870  
Lettori: 1034000



**IL CALENDARIO**

**ieri**

- Il coprifuoco passa dalle 22 alle 23

**22 maggio**

- Riaprono i centri commerciali
- Parte la stagione sciistica estiva

**24 maggio**

- Palestre aperte con lezioni individuali

**1 giugno**

- Ristoranti con servizi al chiuso aperti anche la sera (fino alle 23)
- Torna il pubblico agli eventi sportivi con il limite del 25% della capienza e fino a un massimo di mille spettatori

**7 giugno**

- Il coprifuoco passa dalle 23 alle 24

**15 giugno**

- Riaprono parchi tematici e di divertimento
- Via libera a feste e cerimonie con il green pass

**1 luglio**

- Riaprono centri termali e piscine al chiuso
- Sale gioco e scommesse
- Centri culturali
- Corsi di formazione





# Lo scudo anti-crisi

Pronte le misure per attutire l'impatto della pandemia su lavoratori e aziende dopo la conferma della fine del blocco dei licenziamenti in due step tra giugno e settembre

## I contributi a fondo perduto



A favore di imprese, professionisti, partite Iva e start-up

### 5 fasce di ristoro

Fatturato/compensi 2019

Rimborso sulla perdita media mensile del 2020

▶ fino a 100.000 euro	60%
▶ 100.000-400.000	50%
▶ 400.000-1 milione	40%
▶ 1-5 milioni	30%
▶ 5-10 milioni	20%

### AIUTO MINIMO

- ▶ 1.000 euro per le persone fisiche
- ▶ 2.000 euro per le persone giuridiche

### AIUTO MASSIMO

- ▶ 150.000 euro



Fondo stanziato

▶ 11 miliardi



Stima dei beneficiari

▶ 3 milioni



Stima del rimborso medio

▶ 3.700 euro

## Il contratto di rioccupazione



1

### CONTRATTO DI RIOCCUPAZIONE

Il contratto a tempo indeterminato sarà legato alla formazione e a un periodo di prova, massimo 6 mesi, con sgravi al 100% da restituire se non si assume



2

### FAVORIRE LA RIPARTENZA

La norma punta a favorire la ripartenza, creando un'alternativa ai licenziamenti (il primo blocco scadrà il 30 giugno)



3

### COMMERCIO E TURISMO

Per commercio e turismo, il decreto dovrebbe prevedere anche un esonero contributivo al 100% per i dipendenti che saranno riconfermati dopo il blocco dei licenziamenti e la fine della cassa Covid a ottobre

L'EGO - HUB



## I CONTRATTI

### Sgravi per chi assume e sussidi agli stagionali



Per superare il blocco dei licenziamenti ed agganciare la ripresa, riducendo al massimo i contraccolpi sull'occupazione, sul piatto il governo mette altri 4-5 miliardi di euro. Che nei piani del ministro del Lavoro serviranno ad introdurre sgravi al 100% per sei mesi a favore dei datori di lavoro del settore del commercio e del turismo che riprendono i loro dipendenti finiti in cassa e a mettere in campo un nuovo contratto di rioccupazione da applicare invece a tutti i settori, legato alla formazione e a un periodo di prova (massimo 6 mesi) con sgravi contributivi al 100% che vengono restituiti nel caso in cui il lavoratore

non viene poi assunto. Per le aziende che a giugno vedranno sbloccati i licenziamenti, e che hanno registrato un calo del 50% del fatturato, ci sarà invece la possibilità di stipulare un contratto di solidarietà che porterebbe la retribuzione al 70%. Quindi si valuta anche di abbassare a 100 dipendenti la soglia nei contratti di espansione, sia per lo scivolo verso la pensione che per la riduzione dell'orario. Infine sono previsti un intervento per evitare il décalage della Naspi e l'erogazione di altri 2 mesi di sussidi a favore di stagionali e lavoratori del turismo e dello spettacolo. P.BAR. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## LE FAMIGLIE

### Reddito di emergenza per quattro mesi in più



NUOVI sussidi e nuovi contributi a favore delle famiglie più in difficoltà: innanzitutto il reddito di emergenza, destinato ai nuclei che non hanno i requisiti per il Reddito di cittadinanza ma presentano comunque problemi di sussistenza, viene prorogato di 4 mesi (anziché due) per arrivare ad assicurare un sostegno alle famiglie più in crisi sino a tutto settembre. Poi arriveranno anche altri 500 milioni ai Comuni che in questo modo potranno erogare nuovi buoni pasto ed altri contributi per gli affitti.

Per chi se lo può permettere verrà anche potenziato il bonus vacanze, che potreb-

be essere utilizzato per più strutture e direttamente anche nelle agenzie di viaggio.

Nel «pacchetto credito» è prevista una estensione delle moratorie su mutui e prestiti e nuove agevolazioni per i mutui prima casa degli under 35. E infine, «come per l'anno passato», come ha spiegato ieri la ministra per le Pari opportunità e la famiglia Elena Bonetti, «ci sarà un sostegno importante rivolto ai comuni», nell'ordine di 135 milioni di euro che serviranno a sostenere l'apertura di centri estivi destinati a bambini e ragazzi gestiti da associazioni ed organizzazioni del terzo settore. P.BAR. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## LE ATTIVITÀ ANCORA CHIUSE

### Discoteche e sale giochi arrivano risorse ad hoc



Per le attività chiuse per decreto, come sale da ballo e sale giochi, arriva un fondo ad hoc. «Ci sarà un fondo gestito da Mise e Mef e per cercare di identificare i soggetti che non hanno la possibilità di fatturare da mesi - ha annunciato ieri il ministro dello Sviluppo Giancarlo Giorgetti a margine di una iniziativa della Fipe - chiederemo la collaborazione delle categorie».

L'idea è quella di intervenire con una sorta di forfait anziché applicare a questi soggetti i classici indicatori sui cali di fatturato.

Indicativamente il nuovo fondo dovrebbe avere a disposizione circa 100 milioni

di euro ed essere destinato a chi ha dovuto interrompere la propria attività per un periodo superiore ai 4 mesi.

A favore di queste attività, come pure delle altre colpite in questi mesi dalle tante restrizioni, impegnando circa 2 miliardi di euro viene poi riproposto anche il credito di imposta al 60% per gli affitti compresi tra gennaio e maggio di quest'anno. Previsti poi sconti sulla Tari grazie a 600 milioni che saranno trasferiti ai comuni che in questo modo potranno ridurre le imposte alle attività chiuse per lungo tempo a causa delle restrizioni. P.BAR. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## I RISTORI

### Via al doppio binario per i soldi alle imprese



Col nuovo schema a 3 «binari» per i ristori a fondo perduto il governo punta ad ampliare ulteriormente la platea delle imprese e delle partite Iva che possono beneficiare dei contributi a fondo perduto visto che molte, fino ad ora, sono rimaste escluse perché nel periodo unico di riferimento previsto col primo decreto Sostegni non raggiungevano le perdite del 30% necessarie per accedere ai contributi a fondo perduto.

Due le soluzioni previste. C'è innanzitutto una doppia via di indennizzo in base al fatturato (e perdite superiori al 30%), scegliendo il periodo (automatico se si

opta per il periodo 2020 sul 2019) o su apposita domanda (se si sceglie il periodo 1 aprile 2020 - 31 marzo 2021 rispetto al 1 aprile 2019 - 31 marzo 2020).

In alternativa a questo è invece previsto un meccanismo perequativo legato al risultato di esercizio (confrontato anno su anno) che prevede un conguaglio a fine anno. Per quest'ultima misura vengono stanziati 4 miliardi, di cui 3 di risparmi e 1 di deficit, mentre per la prima soluzione vengono previsti altri 14 miliardi di fondi, che portano il totale complessivo di ristori a quota 18. P.BAR. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA





## Altre tre vittime sul lavoro

Non si ferma la strage silenziosa delle vittime sul lavoro. Tre morti anche nella giornata di ieri tra l'Emilia, la Basilicata e il Veneto. Stepan Mikalyu, un muratore di cinquantun anni originario dell'Ucraina, muore alle otto e mezzo del mattino a Croara, in Valtrebbia, vicino a Piacenza. Mentre era impegnato nel rifare la recinzione di una Rsa, gli rovina addosso un pesante cancello di acciaio che lo schiaccia e uccide sul colpo. Inutili i soccorsi. A mille chilometri di distanza, sempre in mattinata, muore l'agricoltore Armando Rocco Mita di quarantanove anni: mentre era alla guida di un trattore in un campo a San Mauro Forte vicino a Matera, il mezzo si rovescia forse per il pendio del terreno e lo schiaccia. Attorno alle 13 un altro incidente nel Nord, a Maserada sul Piave vicino a Treviso. Valeriano Fregonese, cinquantotto anni, un ex autista in pensione, rimane folgorato da una scossa provocata dalla piccola fresa elettrica che stava usando, nel laboratorio ricavato dietro casa che utilizzava per alcuni lavori e riparazioni domestiche. Secondo le statistiche diffuse dall'Inail, nei primi tre mesi di quest'anno ci sono stati 185 infortuni mortali, diciannove in più rispetto all'anno precedente. F.POL—

### LA STRAGE CONTINUA



Data: 19.05.2021 Pag.: 7  
Size: 325 cm2 AVE: € 28925.00  
Tiratura: 111724  
Diffusione: 48641  
Lettori: 329000



## LA GIORNATA

di Gian Maria De Francesco

# Pronto il Sostegni Bis: arrivano ristori ad hoc a discoteche e sale gioco

*Entro domani l'ok, ecco le novità. Allarme Fipe: «In bar e ristoranti persi 31 miliardi»*

«C i sarà un fondo gestito da Mise e Mef per sale da ballo e sale da gioco, chiederemo la collaborazione delle categorie per individuare questi soggetti che non hanno possibilità di fatturare da mesi, cercheremo di intervenire con una sorta di forfait». Il ministro dello Sviluppo, Giancarlo Giorgetti, partecipando alla presentazione del rapporto sulla ristorazione di Fipe-Confcommercio, ha anticipato così le ultime novità del dl Sostegni bis che dovrebbe essere varato dal Consiglio dei ministri entro domani.

Obiettivo dell'esponente leghista era tranquillizzare la federazione dei pubblici esercizi, pesantemente colpita dalla crisi pandemica. Il rapporto ha, infatti, evidenziato che in 14 mesi sono stati persi 514mila posti di lavoro, il doppio di quelli creati tra il 2013 e il 2019, e per oltre 6 ristoratori su 10 il calo di fatturato ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente. La spesa in bar e ristoranti è crollata di 31 miliardi di euro.

La situazione è drammatica. Ecco perché l'ennesimo vertice governo-maggioranza ieri ha

cercato di sciogliere gli ultimi nodi del Sostegni bis, che dovrebbe chiamarsi "dl Imprese". I ristori funzioneranno «a tre binari». Il primo sarà un contributo a fondo perduto, automatico, per tutti coloro che hanno avuto accesso ai ristori precedenti, e a cui, senza bisogno di ulteriore istanza, sarà versata una mensilità dello stesso importo di quella prevista a marzo dal primo dl Sostegni. Il secondo binario prevede un contributo, su istanza, per le partite Iva che abbiano subito una perdita del fatturato di almeno il 30% annuo nel periodo. Il terzo binario è un contributo perequativo che, sempre su istanza, verrà erogato come «conguaglio», probabilmente a luglio, e che terrà conto delle perdite effettive di utili, risultanti dai bilanci per le aziende (per cui servirà il conto consuntivo) o dal 730. Per questa misura ci sarebbe uno stanziamento di 3 miliardi di euro aggiuntivi.

Prorogato da giugno a luglio

lo sconto in bolletta per gli esercizi commerciali, mentre 600 milioni andranno ai Comuni per esentare dal pagamento della Tari i negozi rimasti chiusi per i lockdown. Sarà istituito un credito d'imposta da 2 miliardi di euro per gli affitti di bar, ristoranti, alberghi, negozi per il periodo gennaio-maggio 2021. Ok allo slittamento a gennaio 2022 dell'entrata in vigore della plastic tax.

Il decreto da complessivi 40 miliardi, che dovrebbe essere articolato in 7 capi, dovrebbe prevedere una proroga delle

# 40

**L'extradeficit che finanzierà il dl Sostegni bis ammonta a 40 miliardi di euro. Di questi circa 5 miliardi dovrebbe essere usati per il Fondo complementare per le opere fuori dal Pnrr**

moratorie sui prestiti di ulteriori 6 mesi dalla scadenza attuale del 30 giugno al 31 dicembre. La sospensione dei pagamenti riguarderà solo la quota capitale e non più quella per interessi. La proroga non sarà automatica, ma dovrà essere notificata alla banca entro il termine del 15 giugno. Confermato lo stop all'invio delle cartelle esattoriali fino al 30 giugno.

Sul fronte lavoro è invece previsto lo sgravio contributivo al 100% per sei mesi sui contratti di rioccupazione a tempo indeterminato. La Naspi dovrebbe essere erogata per tutto il 2021 senza intervento sulla Naspi nel 2021 senza *décalage*. Il ministro dell'Economia, Daniele Franco, ha rassicurato Forza Italia sull'aggiunta di fondi per le scuole paritarie. Saranno stanziati 20 milioni di euro per il sostegno psicologico alle persone colpite dai lockdown (bambini in primis), mentre 500 milioni andranno allo smaltimento delle liste d'attesa nella sanità.





# Effetti collaterali Crisi di settore Il coronavirus ha ucciso oltre 22 mila ristoranti

» **Patrizia De Rubertis**

Un anno di pandemia ha ridotto in macerie bar e ristoranti. In 14 mesi sono stati bruciati 243.000 posti di lavoro, la metà dei quali a tempo indeterminato. E per oltre 6 ristoratori su 10 il calo di fatturato ha superato il 50%. I numeri contenuti nel Rapporto annuale sulla ristorazione di **Fipe-Confcommercio** raccontano così la crisi di un settore che il ministro dello Sviluppo economico Giancarlo Giorgetti ha definito "la trincea nella guerra alla pandemia". Il Covid non ha, infatti, travolto solo l'offerta, ma ha influenzato pure la domanda: è cresciuta di 6 miliardi di euro la spesa alimentare tra le mura domestiche, ma è crollata di 31 miliardi quella in bar e ristoranti. Numeri che si sono abbattuti sul tessuto sociale delle imprese, portando a 22.250 chiusure. "Che alla fine - commenta Luciano Sbraga, direttore Centro Studi **Fipe-Confcommercio** - è quasi un effetto marginale, perché il brutto arriverà nei prossimi mesi, quando verranno meno ristori e Cig". Intanto con il blocco dei licenziamenti,

secondo il report, in molti si sono dimessi per avere il Tfr e cercare altro, anche a causa della Cig pagata poco e in ritardo.

Un "bollettino di guerra" che, tuttavia, non ha fatto altro che ampliare le difficoltà di un settore caratterizzato da un elevato tasso di mortalità imprenditoriale e di turn over. Nel 2020, hanno infatti comunque avviato l'attività 9.190 imprese con un saldo negativo tra iscrizioni e cessazione per oltre 13 mila unità. Ciò che emerge, quindi, è un forte calo nella nascita di nuove imprese a fronte di un numero di chiusure che resta nella media. Tanto che già nel 2019 il 25% dei ristoranti ha chiuso dopo un anno: quasi un locale su due dopo 3 anni; il 57% dopo 5 anni. Non va bene neanche sul fronte dei ristori: il 23,7% non ha preso nulla, perché i meccanismi li hanno tagliati fuori, anche per l'alto livello del nero che caratterizza il settore.



IL RAPPORTO DI **FIPE-CONFCOMMERCIO**, ALLA PRESENZA DEL MINISTRO DELLO SVILUPPO, IL LEGHISTA GIORGETTI

## Un coprifuoco che vale 1,5 miliardi. Persi 514mila posti nei locali

GIANCARLO SALEMI

Un conto salatissimo. Un anno di pandemia è costato al settore della ristorazione 514mila posti di lavoro, 22mila tra bar e ristoranti hanno abbassato definitivamente le saracinesche e 6 ristoratori su 10 hanno avuto una riduzione superiore al 50% del volume d'affari. Un *annus horribilis* il 2020, se si pensa che prima del Covid il comparto fatturava 90 miliardi di euro e generava occupazione (dal 2013 al 2019 erano stati creati 245mila posti di lavoro). E non solo: per l'89,2% degli imprenditori i sostegni sono stati poco (47,9%) o per nulla (41,3%) efficaci. E quanto emerge dal "Rapporto ristorazione" di **Fipe-Confcommercio**, presentato ieri alla presenza del ministro dello Sviluppo economico, Giancarlo Giorgetti. «Il Covid ha messo in evidenza la differenza tra i garantiti dei settori protetti e i non garantiti, come gli imprenditori - ha detto il ministro -. Tante imprese sono cadute al fronte, ma dopo la guerra c'è la rinascita e dobbiamo creare le condizioni affinché si rialzi la testa tutti insieme e si torni alla normalità». Si calcola che il solo spostamento a mezzanotte del coprifuoco vale per bar e ristoranti circa 1,5 miliardi in più al mese di fatturato. I ristoratori sono determinati a farlo, ha spiegato il presidente di **Fipe** Lino Enrico

Stoppani: «L'85% degli imprenditori ha sostanzialmente fiducia di tornare in futuro ai livelli pre-pandemia, senza tuttavia l'illusione di tornare quelli di prima: gli imprenditori del settore hanno già cominciato un profondo processo di ripensamento e innovazione». La fiducia è sostenuta dalle novità introdotte per le riaperture serali dei pubblici esercizi, sebbene rimanga la criticità per l'intrattenimento e le discoteche. «Se a questo si aggiungessero nuovi sostegni per consentire la gestione delle contingenti drammatiche difficoltà e a trattenere l'occupazione del settore, arginando la pericolosa dispersione di competenze, si aprirebbero scenari di vero rilancio per il settore», ha rimarcato Stoppani. Anche Coldiretti ha sottolineato che dal 1° giugno, con la riapertura della ristorazione, ci si prepara a una estate a tavola da 30 miliardi nei 360mila bar, ristoranti, pizzerie ed agriturismi del Belpaese. A beneficiarne sarà l'intero sistema agroalimentare, che lamenta oltre un milione di chili di cibi e di vino invenduti dall'inizio della pandemia. Tra le tante iniziative pronte a ripartire, Coldiretti ha ricordato "Campagna Amica": questa estate i prodotti salvati durante l'emergenza Covid potranno essere trovati in fattorie, mercati e agriturismi.

Il presidente Stoppani: per bar e ristoranti in corso profondo processo di ripensamento. E Coldiretti fa i calcoli sulla prossima estate: può valere fino a 30 miliardi



Data: 19.05.2021 Pag.: 6  
Size: 128 cm2 AVE: € 26112.00  
Tiratura: 132083  
Diffusione: 98384  
Lettori: 1090000



## Bar e ristoranti, già 22.000 chiusure e persi oltre mezzo milione di posti

### IL REPORT

ROMA Quattordici mesi da «bollettino di guerra»: a poche ore dall'allentamento delle restrizioni, il settore della ristorazione, sicuramente tra i più colpiti dalla crisi, fa i conti dei disastri creati dall'epoca Covid. In 22.000 non ce l'hanno fatta, non riapriranno più. E gli altri sanno che la ripresa sarà lenta, bisognerà attendere il 2022 per capire quanti e qua-

li sono i cocci che si possono riattaccare. A cominciare dai posti di lavoro: in questi ultimi 14 mesi se ne sono persi 514mila, il doppio di tutti quelli creati dallo stesso settore tra il 2013 e il 2019. La maggioranza dei ristoratori, sei su dieci, ha registra-

**Gi.Fr.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

to nel 2020 un calo di fatturato superiore al 50% rispetto all'anno precedente. In ogni caso tutti (il 97,5%) i ristoratori italiani hanno dovuto fare i conti con volumi d'affari molto più contenuti. I ristoratori e gli aiuti? «Insufficienti» ribadisce il rapporto

Fipe-Confcommercio, presentato ieri alla presenza del ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti. «Il sacrificio sociale non è stato sostenuto da misure compensative adeguate per salvare il settore dalla mortalità» riassume Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio. Questi i giudizi: per l'89,2% degli imprenditori i sostegni sono stati poco (47,9%) o per nulla (41,3%) efficaci.

Consola, ma fino ad un certo punto, la promessa di Giorgetti: nel prossimo decreto Sostegni bis «ci sarà una misura per coprire i cosiddetti esodati», ovvero chi ancora non è rientrato nei ristoranti. Inoltre «ci sarà un fondo gestito da Mise e Mef», per i soggetti che «non hanno possibilità di fatturare da mesi, cercheremo di intervenire con una sorta di forfait rispetto alle misure calcolate con gli indicatori» spiega il ministro. I ristoratori comunque non si illudono: ci vorrà tempo per tornare ai livelli pre-Covid. Nel 2021 i fatturati saranno ancora «in calo», mediamente del 20%, e la ripresa non ci sarà «prima del 2022-2023».



*Non si trovano dipendenti. Colpa delle decisioni confuse post-Covid e dei sussidi a pioggia*

# Turismo: caccia allo stagionale

*Settemila posti vacanti in Romagna, cinquemila nelle Dolomiti*

DI CARLO VALENTINI

**A**nche lungo le coste alberghi e ristoranti hanno riaperto e ci sarebbe il tutto esaurito. Ma gli operatori arrancano. Non per i divieti che cadranno totalmente solo tra qualche settimana ma perché non riescono a trovare personale. C'è la crisi, sottolinea l'Istat a colpi di statistiche, aggiungendo che rispetto a marzo dello scorso anno, le persone in cerca di lavoro risultano fortemente in crescita (+35,4%, pari a +652mila unità), a causa dell'eccezionale crollo dell'occupazione.

Ma nessuno si presenta agli SoS di albergatori e ristoratori. È vero che si tratta di lavori stagionali, ma in genere sono ben retribuiti e possono costituire un parcheggio in attesa di un posto stabile di lavoro. Gli imprenditori del turismo mettono sotto accusa le incertezze sui tempi di ripresa delle attività e il reddito di cittadinanza (e sussidi similari): meglio starsene a casa percependo il contributo che timbrare il cartellino. Così, con buona pace dell'Istat, nelle principali località turistiche c'è la caccia allo stagionale. Con alberghi, ristoranti e simili aperti a metà perché manca il personale. L'allarme è lanciato dalle associazioni di categoria: a Draghi si chiede di passare dalle parole ai fatti, cioè dall'assistenziali-

simo che nulla smuove a una politica attiva del lavoro, evitando la grave discrasia tra domanda e offerta.

**In Romagna gli albergatori hanno** addirittura creato un apposito sito web per convincere i giovani (ma anche i meno giovani) a farsi avanti. Si intitola *www.cercoloroinhotel.it*. Qui è possibile non solo rintracciare le offerte di lavoro ma partecipare on line a corsi di formazione, in modo da potere lavorare quasi subito, senza intoppi burocratici.

Spiega **Luca Cevoli**, direttore di Federalberghi Riccione: «Ci aspettiamo una bellissima stagione estiva, serve personale e vogliamo aiutare chi è disponibile a districarsi in questo mondo. In genere sono sprovvisti di formazione sulla sicurezza sul lavoro, il pronto soccorso, la squadra antincendio e il libretto alimentarista, lacune che risolviamo facendoglieli in loco o attraverso la Fad, la formazione a distanza. Ai canonici problemi, si è aggiunto ora il recepimento dei protocolli: bisogna cioè che siano istruiti per bene sul lavorare con la mascherina o i guanti, sul monitorare che i turisti siano rispettosi delle direttive». La formazione a distanza cerca di invogliare a impegnarsi nel lavoro estivo.

**Anche Giuseppe Del Magno** vorrebbe ridurre la forbice tra domanda e offerta di lavoro in Romagna. È il coordinatore di Domani... io, un progetto regionale di orientamento al lavoro.

Dice: «Fino a qualche tempo fa era normale iniziare a fare la stagione già a 14 anni, ora è invece riservata in pratica ai maggiorenti viste le normative vincolanti per i datori di lavoro (tra cui due giorni di riposo invece che uno ma con i nostri ritmi si tratta di un freno assoluto) e i ragazzi di quarta e di quinta superiore non hanno ancora avuto quel contatto con il mondo del lavoro che si maturava sul campo da adolescenti. Questo fa sì che l'atteggiamento sia culturalmente diverso: il lavoro non è più prioritario come in passato, diventa una delle tante alternative insieme ai viaggio studio e all'esperienza di apprendimento all'estero».

**Nella sola riviera romagnola ci sono 7 mila** posti che non si riescono a coprire. «Tante richieste da parte degli alberghi, pochissime disponibilità a lavorare. Un'occupazione, anche se stagionale, non è da buttare, soprattutto in tempi di crisi». È stata anche costituita l'Associazione nazionale lavoratori stagionali e uno dei suoi dirigenti, **Nicoletta De Cristofaro**, ammette: «È vero che molte attività cercano lavoratori per l'estate ma spesso la non lunga durata dei contratti insieme agli strumenti di welfare che per fortuna aiutano noi stagionali, è un disincentivo rispetto all'accettare un





contratto». Mentre **Corrado della Vista** è un albergatore riminese, a capo di Devira Group Hotel: «Mancano il 40% degli stagionali. Molti dicono di temere di perdere reddito di cittadinanza, reddito d'emergenza, disoccupazione o altri strumenti di welfare. Li capisco, ma il sistema riviera ha un problema. Anche perché mancano strumenti di assunzione flessibili come erano i voucher, ora cancellati».

**Non meglio va in Puglia, la regione** che, secondo un'indagine di Demoskopika in collaborazione con l'università del Sannio, avrà la prossima estate il maggiore incremento di vacanzieri. Secondo le proiezioni si conteranno 1,9 milioni di arrivi (+13,6% rispetto al 2020) e 10,6 milioni di presenze (+33,9%).

Ma chi accoglierà questa massa di turisti? Dice il presidente nazionale del Sindacato italiano balneari, **Antonio Capacchione**: «Solo negli stabilimenti balneari siamo pronti per 25mila assunzioni. Ma non riusciamo a trovare personale». Concorde **Francesco Caizzi**, presidente di Federalberghi Puglia: «È un problema sottovalutato. Non

c'è personale stagionale, i nostri collaboratori hanno deciso di andare a lavorare nelle strutture in Spagna e Grecia. I ragazzi preferiscono mantenere il reddito di cittadinanza».

**Anche in montagna la situazione** è tesa e la racconta **Stefano Calvi**, sindacalista della Fisascat Cisl a Belluno, con giurisdizione sulle Dolomiti: «Sono più di 5mila i posti di lavoro stagionali che potrebbero essere occupati quest'estate. Ma oltre un migliaio rimarranno scoperti e sarà un grave danno per l'offerta turistica».

Il fatto è che secondo **Fipe** Confcommercio nel settore alberghiero e ristorazione si sono persi 514mila posti di lavoro. È singolare che scattata la ripresa non si registri almeno una loro parziale rioccupazione. Commenta **Aldo Cursano**, vicepresidente **Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi): «Dopo mesi di forzata inattività senza stipendio e con ristori insufficienti o inesistenti, molti dipendenti non hanno avuto altra scelta se non quella di abbandonare definitivamente la professione per dedicarsi ad altro».

Mentre altri, soprattutto i più giovani, hanno fatto la valigia per andare a lavorare in Spagna o in Grecia, dove la ripresa delle attività in vista dell'estate è stata pianificata da tempo, con regole e tempi certi. Abbiamo perso un patrimonio di competenze che costituivano un patrimonio di grande valore per l'offerta italiana nell'ambito dell'ospitalità, famosa in tutto il mondo. Ora al governo chiediamo che si mettano in campo misure per far sì che il lavoro nel nostro settore torni a essere attrattivo. Ma deve anche sostenere la formazione, dal momento che le chiusure hanno impattato pure sull'attività delle scuole alberghiere, a causa dell'impossibilità di effettuare le necessarie ore di stage».

—© Riproduzione riservata—

**Corrado della Vista è un albergatore riminese, a capo di Devira Group Hotel: «Mancano il 40% degli stagionali.**

**Molti dicono di temere di perdere reddito di cittadinanza, reddito d'emergenza, disoccupazione o altri strumenti di welfare. Li capisco, ma il sistema riviera ha un problema. Anche perché mancano strumenti di assunzione flessibili come erano i voucher, ora cancellati»**



*Pubblicato in Gazzetta il nuovo decreto legge. Centri commerciali aperti nel weekend*

# Covid, l'indice Rt va in pensione

## *E dal 21/6 anche il coprifuoco. Riaprono palestre e piste*

*Pagina a cura*

**DI FRANCESCO CERISANO**

**C**oprifuoco alle 23 subito in vigore. La riduzione di un'ora del divieto di spostamenti notturni (non giustificati da ragioni di lavoro, salute e necessità) fino alle 5 del mattino debutta oggi con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale (n.117 del 18 maggio) del nuovo decreto legge «Riaperture» approvato lunedì dal consiglio dei ministri.

Il provvedimento, destinato ad essere esaminato dalla Camera dei deputati confluendo all'interno del precedente dl «Riaperture» (dl n.52/2021), manda definitivamente in soffitta l'indice Rt. Il parametro, basato sulla potenziale trasmissibilità del virus, che ha orientato le scelte del governo sulle chiusure e sulle colorazioni delle regioni, viene sostituito dal combinato disposto di due indicatori: l'incidenza dei contagi rispetto alla popolazione complessiva e il tasso di occupazione dei posti letto in area medica e in terapia intensiva. Saranno questi i parametri che orienteranno le future decisioni dell'esecutivo sulle misure di contenimento.

Il coprifuoco sarà ridotto ulteriormente a partire dal 7 giugno, restando valido dalle ore 24.00 alle 5.00. Dal 21 giugno 2021 sarà completamente abolito.

Il decreto, per venire incontro alle istanze delle categorie produttive penalizzate dal decreto legge del

22 aprile, riscrive in parte il cronoprogramma delle riaperture. A cominciare dai centri commerciali, i grandi penalizzati dal dl 52, che videro sfumare all'ultimo miglio (con la pubblicazione del testo in G.U.) la possibilità di restare aperti nel weekend. Chance prevista nelle prime bozze del decreto. Da sabato 22 maggio tutti gli esercizi presenti nei mercati, nei centri commerciali, nelle gallerie e nei parchi commerciali potranno restare aperti. Sempre da sabato riapriranno gli impianti di risalita in montagna.

«Dopo oltre un anno di chiusure forzate e di sacrifici, per gli 800.000 lavoratori del nostro settore è finalmente giunto il momento di tornare alla loro consueta attività, che confidiamo possa contribuire positivamente ad una tenuta dell'occupazione dell'intero comparto dei centri commerciali», ha commentato **Roberto Zoia**, presidente del Consiglio nazionale dei centri commerciali. «Ci auguriamo che la riapertura totale delle nostre strutture, nel rispetto dei protocolli di sicurezza adottati fin dall'inizio della pandemia, aiuterà in modo significativo il rilancio dei consumi, elemento essenziale per garantire anche una ripresa sostanziale dell'economia del Paese».

Le palestre, che in base al precedente decreto, avrebbero dovuto riaprire il 1°

giugno riapriranno lunedì 24 maggio. Anticipata anche l'apertura dei parchi tematici che torneranno operativi dal 15 giugno, anziché dal 1° luglio.

Dal 1° luglio riapriranno le sale giochi (compresi sale scommesse, sale bingo e casinò) e i centri culturali, i centri sociali e i circoli ricreativi. Nessun anticipo di apertura anche per le piscine al chiuso, i centri natatori e i centri benessere.

Il mondo del betting avrebbe voluto riaprire prima per sfruttare l'effetto traino dei campionati Europei di calcio che inizieranno l'11 giugno. «Abbiamo una data di riapertura, e considerato che fino a oggi il governo non aveva mai parlato di giochi è un aspetto positivo», ha osservato **Maurizio Ughi**, vicepresidente di Agisco (Associazione giochi Scommesse). «Lo slittamento a inizio luglio è un grosso danno per le sale, già messe duramente alla prova», ha spiegato ad Agipronews. «Al termine del campionato, l'unico momento di gradimento per la clientela saranno gli Europei, che però potremo proporre solo quando saranno quasi alla conclusione. Si tratta di una disattenzione evidente per questo tipo di attività. Riaprire quindici giorni prima non avrebbe cambiato nulla dal punto di vista del contagio. Le sale erano sicure già lo scorso anno, figuriamoci ora che una buona fetta di clientela è stata vaccina-





ta».

Dal 1° luglio sarà nuovamente possibile tenere corsi di formazione, pubblici e privati in presenza. La ristorazione al chiuso non ha invece ottenuto un anticipo di apertura come richiesto dagli esercenti. Per accomodarsi all'interno dei ristoranti o consumare un caffè al bancone del bar bisognerà attendere il 1° giugno come previsto dal dl 52. In compenso, il servizio all'interno di bar e ristoranti non cesserà alle ore 18, come richiesto dal precedente decreto Riaperture, ma potrà proseguire fino all'orario di chiusura previsto dalle norme sulle riaperture (le 23 da ieri, le 24 dal 7 giugno, senza limiti orari dal 21 giugno).

Dal 15 giugno saranno possibili, anche al chiuso, le feste e i ricevimenti di ma-

trimonio, ma solo se i partecipanti saranno in possesso di certificazione verde, ossia di un attestato che certifichi l'avvenuta vaccinazione (con due dosi), la guarigione da Covid o l'effettuazione di un tampone negativo non antecedente a 48 ore.

Dal cronoprogramma delle riaperture continuano a essere escluse solo le discoteche e le sale da ballo all'aperto e al chiuso.

«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 ad imprenditori in grande difficoltà, sebbene rimanga la criticità per l'intrattenimento e le discoteche», ha osservato

**Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe-Confcommercio «Se a questo provvedimento si aggiungessero nuovi sostegni per consentire la gestione delle contingenti drammatiche difficoltà e per trattenere l'occupazione del settore, si aprirebbero scenari di vero rilancio per il settore».

Dal 1° giugno infine sarà consentita la presenza di pubblico negli stadi all'aperto nei limiti già previsti (25 per cento della capienza massima con il limite di 1.000 spettatori) per tutte le competizioni o eventi sportivi (non solo a quelli di interesse nazionale). Dal 1° luglio sarà consentita anche la presenza di pubblico negli impianti sportivi al chiuso (sempre con il limite del 25 per cento della capienza ed entro la soglia di 500 spettatori).

—© Riproduzione riservata—■



Data: 19.05.2021 Pag.: 37  
 Size: 942 cm2 AVE: € 45216.00  
 Tiratura: 58779  
 Diffusione: 21671  
 Lettori: 100000

## Il nuovo calendario delle riaperture

Coprifuoco	Dall'entrata in vigore del decreto legge, il divieto di spostamenti dovuti a motivi diversi da quelli di lavoro, necessità o salute (cosiddetto coprifuoco), finora previsto dalle ore 22.00 alle 5.00, sarà ridotto di un'ora, rimanendo quindi valido dalle 23.00 alle 5.00 A partire dal 7 giugno sarà valido dalle ore 24.00 alle 5.00. Dal 21 giugno 2021 sarà completamente abolito
Ristorazione al chiuso	Dal 1° giugno sarà possibile consumare cibi e bevande all'interno dei locali anche oltre le 18.00, fino all'orario di chiusura previsto dalle norme sugli spostamenti
Centri commerciali	Dal 22 maggio, tutti gli esercizi presenti nei mercati, centri commerciali, gallerie e parchi commerciali potranno restare aperti anche nei giorni festivi e prefestivi. La riapertura dei centri commerciali nel weekend, inizialmente prevista per il 15 maggio, era stata espunta dal testo definitivo del precedente decreto legge Riaperture (dl n.52/2021)
Palestre	Viene anticipata dal 1° giugno al 24 maggio la riapertura delle palestre
Piscine al chiuso	Dal 1° luglio potranno riaprire le piscine al chiuso, i centri natatori e i centri benessere, nel rispetto delle linee guide e dei protocolli
Impianti di risalita	Dal 22 maggio sarà possibile riaprire gli impianti di risalita in montagna, nel rispetto delle linee guida di settore.
Sale giochi	Dal 1° luglio potranno riaprire al pubblico sale giochi, sale scommesse, sale bingo e casinò
Parchi tematici	Anticipata dal 1° luglio al 15 giugno la riapertura dei parchi tematici e di divertimento
Corsi di formazione	Dal 1° luglio sarà nuovamente possibile tenere corsi di formazione pubblici e privati in presenza.
Centri culturali	Tutte le attività di centri culturali, centri sociali e centri ricreativi saranno di nuovo possibili dal 1° luglio
Pubblico negli stadi	Dal 1° giugno sarà consentita la presenza di pubblico negli stadi all'aperto nei limiti già previsti (25 per cento della capienza massima con il limite di 1.000 spettatori) per tutte le competizioni o eventi sportivi (non solo a quelli di interesse nazionale). Dal 1° luglio sarà consentita la presenza di pubblico negli impianti sportivi al chiuso (sempre con il limite del 25 per cento della capienza ed entro la soglia di 500 spettatori)
Feste e ricevimenti	Dal 15 giugno saranno possibili, anche al chiuso, le feste e i ricevimenti successivi a cerimonie civili o religiose, tramite uso della "certificazione verde".
Discoteche	Restano sospese le attività in sale da ballo, discoteche e simili, all'aperto o al chiuso.



Data: 19.05.2021 Pag.: 6  
Size: 177 cm2 AVE: € 4071.00  
Tiratura: 16833  
Diffusione: 13539  
Lettori:



## Bar e ristoranti «In fumo 514 mila posti»

Il rapporto di **Fipe**-Confcommercio sul 2020 presenta un «bollettino di guerra»

■ **ROMA** 514 mila posti di lavoro bruciati, 22 mila imprese chiuse, ristori insufficienti e sfiducia ai massimi. È un «bollettino di guerra» il rapporto annuale sulla ristorazione in Italia per il 2020 di **Fipe**-Confcommercio che, dopo un anno di pandemia, fotografa un settore «a pezzi», in cui il 97,5% delle imprese ha perso fatturato nel 2020 e per oltre 6 ristoratori su 10 il calo ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente.

«Il sacrificio sociale che è stato assegnato al nostro settore, non è stato sostenuto da misure compensative adeguate per salvare il settore dalla mortalità», afferma **Lino Enrico Stoppani**, presidente di **Fipe**-Confcommercio. Secondo il rapporto, infatti, per l'89,2% degli imprenditori i sostegni sono stati poco (47,9%) o per nulla (41,3%) efficaci.

A raccogliere il grido di dolore dei pubblici esercizi è il mi-

nistro dello Sviluppo Economico, **Giancarlo Giorgetti**, che assicura: nel prossimo decreto sostegni bis «ci sarà una misura per coprire chi ancora non è rientrato nei ristoranti». E per chi ancora è chiuso «per decreto», come le sale da ballo, «al di là e al netto di tutti questi sostegni di carattere generale, ci sarà un fondo gestito da Mise e Mef». Per i soggetti che «non hanno possibilità di fatturare da mesi, cercheremo di intervenire con una

sorta di forfait rispetto alle misure calcolate con gli indicatori».

Con la pandemia sono cambiati anche i consumi degli italiani: si mangia di più in casa, quindi cresce di 6 miliardi di euro la spesa domestica e crolla di 31 miliardi quella in bar e ristoranti. E secondo gli **Fipe**-Confcommercio, nel 2021 i fatturati saranno ancora «in calo», mediamente del 20%, e la ripresa non ci sarà «prima del 2022-2023».



Un ristoratore di Napoli serve i clienti su tavolette del water (Ansa)



## Bar e ristoranti, persi 514mila posti

**IL RAPPORTO** Oltre 6 ristoratori su 10 denunciano un calo del fatturato del 50%

ROMA - Un bilancio da 514mila posti di lavoro bruciati, 22mila imprese chiuse, ristoratori insufficienti e sfiducia ai massimi. È un «bollettino di guerra» il rapporto annuale sulla ristorazione in Italia per il 2020 di Fipe-Confcommercio che, dopo un anno di pandemia, fotografa un settore «a pezzi», in cui il 97,5% delle imprese ha perso fatturato nel 2020 e per oltre 6 ristoratori su 10 il calo di fatturato ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente.

«Il sacrificio sociale che è stato assegnato al nostro settore, non è stato sostenuto da misure compensative adeguate per salvare il settore dalla mortalità», afferma Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio. Secondo il rapporto, infatti, per l'89,2% degli imprenditori i sostegni sono stati poco (47,9%) o per nulla (41,3%) efficaci. A raccogliere il grido di dolore dei pubblici esercizi, il ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, che assicura: nel prossimo decreto sostegni bis «ci sarà una misura per coprire quelli che sono stati chiamati gli esodati», chi ancora non è rientrato nei ristoranti. «Non basta», per chi ancora è chiuso «per decreto», come le sale da ballo, «al di là e al netto di tutti questi sostegni di carattere generale, ci sarà un fondo gestito da Mise e Mef», per i soggetti che «non hanno possibilità di fatturare da mesi, cercheremo di intervenire con una sorta di forfait rispetto alle misure calcolate con tut-

ti gli indicatori».

Con la pandemia sono cambiati i consumi degli italiani: si mangia di più in casa, quindi cresce di 6 miliardi di euro la spesa domestica e crolla di 31 miliardi quella in bar e ristoranti. Secondo gli intervistati da Fipe-Confcommercio, nel 2021 i fatturati saranno ancora «in calo», mediamente del 20%, e la ripresa non ci sarà «prima del 2022-2023». Nell'anno della pandemia sono state chiuse 22.250 attività. La sfiducia è ai massimi storici: nel primo trimestre 2021 crolla a -68,3% l'indice di fiducia sul futuro rispetto al 2020. Dal primo lockdown a oggi, spiega Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio, «gli imprenditori dei Pubblici Esercizi hanno vissuto una vera e propria odissea», ma nonostante questo, «l'85% degli imprenditori ha sostanzialmente fiducia di tornare in futuro ai livelli pre-pandemia», spiega il presidente Stoppani. Anche se le novità su riaperture e coprifuoco «sono ulteriori importanti passi in avanti per il recupero della normalità» resta la «criticità per l'intrattenimento e le discoteche». Proprio per riaprire le discoteche, il governo potrebbe prevedere un «green pass», rivela Giorgetti. «Tante imprese sono cadute al fronte - conclude il ministro - ma dopo la guerra c'è la rinascita, dobbiamo creare le condizioni affinché si rialzi la testa tutti insieme e si torni alla normalità».



Data: 19.05.2021 Pag.: 4  
Size: 344 cm2 AVE: € 6536.00  
Tiratura:  
Diffusione: 28000  
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

Data: 19.05.2021 Pag.: 1,2  
 Size: 517 cm2 AVE: € 88407.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# «Basta limiti, il virus non ha orari»

Da stasera il coprifuoco si allunga fino alle 23. Ecco le nuove disposizioni nella città che prova a ripartire  
 Commercio, sport e spettacoli: le categorie volevano che il 'liberi tutti' scattasse subito **Ciardi e Conte**  
 alle pagine 2 e 3

## Coprifuoco, l'ora in più che salva la cena «Ma non si può aspettare: via tutti i limiti»

Ristoratori soddisfatti, chiedono però più coraggio: «Si riapra subito». Da metà giugno tornano le cerimonie, incognita per le discoteche  
 di **Lisa Ciardi**

**Il successo maggiore**, per i ristoratori, è stato il via libera al consumo all'interno dei locali, dal 1° giugno, non solo fino alle 18, ma fino allo scattare del coprifuoco. Una novità che, anche a Firenze, equivale per molti alla differenza fra aprire o chiudere. Per le associazioni di categoria però, si tratta di una conquista ancora parziale, viste le altre misure in vigore.

### I nuovi limiti

Partendo dal coprifuoco, questo slitterà, da oggi, alle ore 23 e dal 7 giugno sarà posticipato alle 24 per poi essere abolito dal 21 giugno. Intanto, dal 22 maggio, tutti i negozi presenti in mercati, centri commerciali e gallerie potranno restare aperti anche nei giorni festivi e prefestivi. Anticipata al 24 maggio, rispetto alla prima ipotesi del 1° giugno, la riapertura delle palestre; dal 1° luglio torneranno accessibili piscine al chiuso e centri benessere. Dal 1° giugno all'aperto e dal 1° luglio al chiuso, sarà consentita la presenza di pubblico (25% della capienza, con il limite di mille persone all'aperto e 500 al chiuso), per competizioni ed eventi sportivi.

### Feste di nozze e discoteche

Dal 15 giugno saranno possibili, anche al chiuso, matrimoni, feste e ricevimenti. I parchi divertimento potranno riaprire dal 15 giugno, anziché dal 1° luglio. In quest'ultima data torneranno at-

tive sale giochi, sale scommesse e casinò, parallelamente a centri culturali, sociali e ricreativi. Ancora dal 1° luglio sarà possibile tenere corsi di formazione in presenza. Restano infine chiuse sale da ballo e discoteche, all'aperto o al chiuso.

### Cene all'interno

«Bar e ristoranti riaprono, anche a cena e al chiuso, ma ci si arriva troppo lentamente - commenta Aldo Cursano, vicepresidente nazionale di **Fipe** e presidente di Confcommercio Firenze -. Serve più coraggio. Ormai è chiaro che non sono i locali i luoghi di diffusione dell'epidemia. La riapertura a pranzo e cena dal 1° giugno è positiva ma non basta. Bisogna riaprire subito, dal 24 maggio. È dal 25 ottobre che soffriamo e anche pochi giorni contano. Quello del caffè poi è un paradosso: la consumazione dura meno di un minuto: non si capisce quale problema sanitario possa generare! È folle attendere fino al 1° giugno».

### «Serviva più coraggio»

«È vero che è stata anticipata la data per le cene al chiuso - commenta Lapo Cantini (**nella foto, a destra**) responsabile Confesercenti città di Firenze - ma si sarebbe potuto fare di più visto che il quadro è confortante. Oggi (ieri ndr) in Toscana abbiamo avuto solo 291 nuovi positivi.

Sul coprifuoco, sulla ristorazione e sulle discoteche sarebbe servito maggiore coraggio. Sulle discoteche, in particolare, a oggi non c'è neppure una data ipotetica di riapertura. Proprio su questo abbiamo chiesto un incontro urgente con il governo».

«Siamo soddisfatti delle riaperture e in particolare della ripartenza dei matrimoni - ha commentato Ivonia Apicella, vicepresidente Confartigianato Eventi Firenze -. Una notizia che attendevano da tempo. Sono previsti protocolli che complicheranno il lavoro dei wedding planner, ma considerando il contesto difficile dell'ultimo anno e mezzo siamo felici di tornare ad allestire sale, palchi e tavoli».

### «Un piano a lungo termine»

«Ci siamo sempre adeguati alle disposizioni - spiega Giacomo Cioni, presidente di Cna Firenze - chiedendo però di conoscerle con maggior anticipo per organizzarci. Abbiamo apprezzato che in questo caso le indicazioni siano state date prima, ma chiediamo un piano con una prospettiva ancora più ampia. Ci fa anche piacere che siano stati anticipati i tempi delle riaperture, ma siamo in attesa di risposte più precise sui locali: servirebbe un chiarimento prima possibile per comunicare le regole anche a chi verrà dall'estero».

### LA MAPPA

**Da stasera il rientro alle 23 Dal 7 giugno fino a mezzanotte Abolito dal 21**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Data: 19.05.2021 Pag.: 1,2  
Size: 517 cm2 AVE: € 88407.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## LE REAZIONI

### «Non ha senso attendere ancora»



#### 1 Ivonia Apicella

«Siamo soddisfatti delle riaperture e in particolare della ripartenza dei matrimoni. I protocolli complicheranno il lavoro ma siamo felici di tornare ad allestire le sale».



#### 2 Giacomo Cioni

«Siamo in attesa di risposte più precise sui locali: servirebbe un chiarimento prima possibile per comunicare le regole anche a chi verrà dall'estero».



#### 3 Aldo Cursano

«Serve più coraggio. Ormai è chiaro che non sono i locali i luoghi di diffusione dell'epidemia. La riapertura a pranzo e cena dal 1° giugno è positiva ma non basta».



Lapo Cantini di Confesercenti

Data: 19.05.2021 Pag.: 2  
 Size: 441 cm2 AVE: € 75411.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# Coprifuoco, l'ora in più che salva la cena «Ma non si può aspettare: via tutti i limiti»

Ristoratori soddisfatti, chiedono però più coraggio: «Si riapra subito». Da metà giugno tornano le cerimonie, incognita per le discoteche

di **Lisa Ciardi**

FIRENZE

**Il successo maggiore**, per i ristoratori, è stato il via libera al consumo all'interno dei locali, dal 1° giugno, non solo fino alle 18, ma fino allo scattare del coprifuoco. Una novità che, anche a Firenze, equivale per molti alla differenza fra aprire o chiudere. Per le associazioni di categoria però, si tratta di una conquista ancora parziale, viste le altre misure in vigore.

## I nuovi limiti

Partendo dal coprifuoco, questo slitterà, da oggi, alle ore 23 e dal 7 giugno sarà posticipato alle 24 per poi essere abolito dal 21 giugno. Intanto, dal 22 maggio, tutti i negozi presenti in mercati, centri commerciali e gallerie potranno restare aperti anche nei giorni festivi e prefestivi. Anticipata al 24 maggio, rispetto alla prima ipotesi del 1° giugno, la riapertura delle palestre; dal 1° luglio torneranno accessibili piscine al chiuso e centri benessere. Dal 1° giugno all'aperto e dal 1° luglio al chiuso, sarà consentita la presenza di pubblico (25% della capienza, con il limite di mille persone all'aperto e 500 al chiuso), per competizioni ed eventi sportivi.

## Feste di nozze e discoteche

Dal 15 giugno saranno possibili, anche al chiuso, matrimoni, feste e ricevimenti. I parchi divertimento potranno riaprire dal 15

giugno, anziché dal 1° luglio. In quest'ultima data torneranno attività sale giochi, sale scommesse e casinò, parallelamente a centri culturali, sociali e ricreativi. Ancora dal 1° luglio sarà possibile tenere corsi di formazione in presenza. Restano infine chiuse sale da ballo e discoteche, all'aperto o al chiuso.

## Cene all'interno

«Bar e ristoranti riaprono, anche a cena e al chiuso, ma ci si arriva troppo lentamente – commenta Aldo Cursano, vicepresidente nazionale di **Fipe** e presidente di Confcommercio Firenze -. Serve più coraggio. Ormai è chiaro che non sono i locali i luoghi di diffusione dell'epidemia. La riapertura a pranzo e cena dal 1° giugno è positiva ma non basta. Bisogna riaprire subito, dal 24 maggio. È dal 25 ottobre che soffriamo e anche pochi giorni contano. Quello del caffè poi è un paradosso: la consumazione dura meno di un minuto: non si capisce quale problema sanitario possa generare! È folle attendere fino al 1° giugno».

## «Serviva più coraggio»

«È vero che è stata anticipata la data per le cene al chiuso – commenta Lapo Cantini (**nella foto, a destra**) responsabile Confesercenti città di Firenze - ma si sarebbe potuto fare di più visto che il quadro è confortante. Oggi (ieri ndr) in Toscana abbiamo avuto solo 291 nuovi positivi.

Sul coprifuoco, sulla ristorazione e sulle discoteche sarebbe servito maggiore coraggio. Sulle discoteche, in particolare, a oggi non c'è neppure una data ipotetica di riapertura. Proprio su questo abbiamo chiesto un incontro urgente con il governo».

«Siamo soddisfatti delle riaperture e in particolare della ripartenza dei matrimoni – ha commentato Ivonia Apicella, vicepresidente Confartigianato Eventi Firenze -. Una notizia che attendevano da tempo. Sono previsti protocolli che complicheranno il lavoro dei wedding planner, ma considerando il contesto difficile dell'ultimo anno e mezzo siamo felici di tornare ad allestire sale, palchi e tavoli».

## «Un piano a lungo termine»

«Ci siamo sempre adeguati alle disposizioni – spiega Giacomo Cioni, presidente di Cna Firenze – chiedendo però di conoscerle con maggior anticipo per organizzarci. Abbiamo apprezzato che in questo caso le indicazioni siano state date prima, ma chiediamo un piano con una prospettiva ancora più ampia. Ci fa anche piacere che siano stati anticipati i tempi delle riaperture, ma siamo in attesa di risposte più precise sui locali: servirebbe un chiarimento prima possibile per comunicare le regole anche a chi verrà dall'estero».

## LA MAPPA

**Da stasera il rientro alle 23 Dal 7 giugno fino a mezzanotte Abolito dal 21**



Data: 19.05.2021 Pag.: 2  
Size: 441 cm2 AVE: € 75411.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## LE REAZIONI

### «Non ha senso attendere ancora»



#### 1 Ivonia Apicella

«Siamo soddisfatti delle riaperture e in particolare della ripartenza dei matrimoni. I protocolli complicheranno il lavoro ma siamo felici di tornare ad allestire le sale».



#### 2 Giacomo Cioni

«Siamo in attesa di risposte più precise sui locali: servirebbe un chiarimento prima possibile per comunicare le regole anche a chi verrà dall'estero».



#### 3 Aldo Cursano

«Serve più coraggio. Ormai è chiaro che non sono i locali i luoghi di diffusione dell'epidemia. La riapertura a pranzo e cena dal 1° giugno è positiva ma non basta».



Lapo Cantini di Confesercenti



## «Bar e ristoranti: 514mila posti perduti e chiuse 22mila imprese»

Rapporto **Fipe** Confcommercio: «Con la pandemia calo fatturato per il 98% degli operatori. Ristoranti inutili»

**ROMA.** Oltre 514mila posti di lavoro bruciati, 22mila imprese chiuse, ristori insufficienti e sfiducia ai massimi. E' un «bollettino di guerra» il rapporto annuale sulla ristorazione in Italia per il 2020 di **Fipe**-Confcommercio che, dopo un anno di pandemia, fotografa un settore «a pezzi», in cui il 97,5% delle imprese ha perso fatturato nel 2020 e per oltre 6 ristoranti su 10 il calo di fatturato ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente.

«Il sacrificio sociale che è stato assegnato al nostro settore, non è stato sostenuto da misure compensative adeguate per salvare il settore dalla mortalità», afferma Lino Enrico Stoppani, presidente di **Fipe**-Confcommercio. Secondo il rapporto, infatti, per l'89,2% degli imprenditori i sostegni sono stati poco (47,9%) o per nulla (41,3%) efficaci.

A raccogliere il grido di dolore dei pubblici esercizi, il ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, che assicura: nel prossimo decreto sostegni bis «ci sarà una misura per coprire quelli che sono stati chiamati gli esoda-

ti», chi ancora non è rientrato nei ristori. «Non basta», per chi ancora è chiuso «per decreto», come le sale da ballo, «al di là e al netto di tutti questi sostegni di carattere generale, ci sarà un fondo gestito da Mise e Mef», per i soggetti che «non hanno possibilità di fatturare da mesi, cercheremo di intervenire con una sorta di forfait rispetto alle misure calcolate con gli indicatori».

Con la pandemia sono cambiati i consumi degli italiani: si mangia di più in casa, quindi cresce di 6 miliardi di euro la spesa domestica e crolla di 31 miliardi quella in bar e ristoranti. Secondo gli intervistati da **Fipe**-Confcommercio, nel 2021 i fatturati saranno ancora «in calo», mediamente del 20%, e la ripresa non ci sarà «prima del 2022-2023».

Nell'anno della pandemia sono state chiuse 22.250 attività. La sfiducia è ai massimi storici: nel primo trimestre 2021 crolla a -68,3% l'indice di fiducia sul futuro rispetto al 2020.

Dal primo lockdown a oggi, spiega Lino Enrico Stoppani, pre-

sidente di **Fipe**-Confcommercio, «gli imprenditori dei Pubblici E-

### Il ministro Giorgetti: «Governo impegnato per una ripartenza»

sercizi hanno vissuto una vera e propria odissea», ma nonostante questo, «l'85% degli imprenditori ha sostanzialmente fiducia di tornare in futuro ai livelli pre-pandemia», spiega il presidente Stoppani. Anche se le novità su riaperture e coprifuoco «sono ulteriori importanti passi in avanti per il recupero della normalità» resta la «criticità per l'intrattenimento e le discoteche».

Il no alle discoteche, del resto, proprio ieri aveva già scatenato le reazioni dei gestori.

E proprio per riaprire le discoteche, il governo potrebbe prevedere un «green pass», rivela Giorgetti. «Tante imprese sono cadute al fronte - conclude il ministro - ma dopo la guerra c'è la rinascita, dobbiamo creare le condizioni affinché si rialzi la testa tutti insieme e si torni alla normalità». ●





## RIAPERTURA Giorgetti: al lavoro per un fondo Mise-Mef per il settore del ballo **Idea Green Pass per andare in discoteca Ristorazione, "moria" di 22mila attività**

■ Il Green Pass per sbloccare l'impasse sulle sale da ballo. È l'idea lanciata dal ministro dello Sviluppo economico, Giancarlo Giorgetti, intervenuto alla presentazione dell'atteso rapporto sulla ristorazione 2020 di Fipe-Concommercio. Settore per il quale la situazione delineata è davvero da allarme rosso: in 14 mesi sono stati bruciati 514mila posti di lavoro, con un crollo di 31 miliardi di euro di spesa tra bar e ristoranti. In termini di spesa pro-capite siamo tornati indietro di 26 anni, al 1994. Nel 2020 sono state chiuse oltre 22mila attività del settore, ma Giorgetti prova a rassicurare: «La guerra forse sta finendo, ma dopo c'è un momento in cui si risorse e c'è un clima che riporta gioia e felicità. La ristorazione è



Il ministro Giorgetti LaPresse

il settore che ha pagato in più, ma sarà anche il settore sarà l'interprete di questa ritrovata vitalità».

Ma se i pubblici esercizi per la somministrazione di generi alimentari ora stanno rivedendo la luce, anche nell'ultimo decreto il governo ha sospeso a data da de-

stinarsi le attività di discoteche e sale da ballo, sia all'aperto che al chiuso. «Anche se non sono molto favorevole in termini ideologici, credo che il green pass qui sia l'unica via di fuga rispetto a un' indefinita situazione che rischia di essere devastante», ha spiegato lo stesso Giorgetti. Il Certificato verde è un documento che attesta la vaccinazione completa, la guarigione dal Covid-19 o, in alternativa, l'attestazione di un tampone negativo nelle 48 ore precedenti. Per il comparto del ballo l'esponente della Lega ha poi annunciato che l'esecutivo Draghi sta lavorando a un fondo Mise-Mef con un forfait destinato a quegli imprenditori «che non hanno possibilità di fatturare da mesi». ■



## Nel settore bar-ristoranti persi 514 mila posti

Ben 514 mila posti di lavoro bruciati, 22 mila imprese chiuse, ristori insufficienti e sfiducia ai massimi. È un «bollettino di guerra» il rapporto annuale sulla ristorazione in Italia per il 2020 di Fipe-Confindustria che, dopo un anno di pandemia, fotografa un settore «a pezzi», in cui il 97,5% delle imprese ha perso fatturato nel 2020 e per oltre 6 ristoratori su 10 il calo di fatturato ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente.

«Il sacrificio sociale che è stato assegnato al nostro settore, non è stato sostenuto da misure compensative adeguate per salvare il settore dalla mortalità», afferma Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confindustria. Secondo il rapporto, infatti, per l'89,2% degli imprenditori i sostegni sono stati poco (47,9%) o per

nulla (41,3%) efficaci. A raccogliere il grido di dolore dei pubblici esercizi, il ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, che assicura: nel prossimo decreto Sostegni bis «ci sarà una misura per coprire quelli che sono stati chiamati gli esodati», chi ancora non è rientrato nei ristori. «Non basta», per chi ancora è chiuso «per decreto», come le sale da ballo, «al di là e al netto di tutti questi sostegni di carattere generale, ci sarà un fondo gestito

da Mise e Mef», per i soggetti che «non hanno possibilità di fatturare da mesi, cercheremo di intervenire con una sorta di forfait rispetto alle misure calcolate con gli indicatori».

Con la pandemia sono cambiati i consumi degli italiani: si mangia di più in casa, quindi cresce di 6 miliardi di euro la spesa domestica e crolla di 31 miliardi quella in bar e ristoranti.

Secondo gli intervistati da Fipe-Confindustria, nel 2021 i fatturati saranno ancora «in calo», mediamente del 20%, e la ripresa non ci sarà «prima del 2022-2023».

Nell'anno della pandemia sono state chiuse 22.250 attività. La sfiducia è ai massimi storici: nel primo trimestre 2021 crolla a -68,3% l'indice di fiducia sul futuro rispetto al 2020.

Dal primo lockdown a oggi, spiega Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confindustria, «gli imprenditori dei Pubblici Esercizi hanno vissuto una vera e propria odissea», ma nonostante questo, «l'85% degli imprenditori ha sostanzialmente fiducia di tornare in futuro ai livelli pre-pandemia», spiega il presidente Stoppani. Anche se le novità su riapertura e coprifuoco «sono ulteriori importanti passi in avanti per il recupero della normalità» resta la «criticità per l'intrattenimento e le discoteche».





# In discoteca con il certificato

## Il ministro Giorgetti: «Così potremo riaprirle». E promette aiuti ai ristoranti

ROMA. Utilizzare il green pass per accedere in discoteca o nelle sale da ballo potrebbe essere «l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante». A dirlo è il ministro dello Sviluppo economico, **Giancarlo Giorgetti**, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di **Fipe** Confcommercio spiega come, pur essendo contrario in linea generale al «certificato verde», questo «possa andare bene in alcune situazioni, come ad esempio per la riapertura delle discoteche e le sale da ballo, ma non si deve estendere ad ogni attività». Il punto sul quale batte il ministro è la certezza e in questo senso, spiega, «il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva di certezza all'attività imprenditoriale» e «l'elemento di fondo è stato il criterio che ha ispirato le nostre decisioni». In merito alle decisioni prese dalla cabina di regia, sottolinea ancora Giorgetti, «alla fine il risultato è la sintesi di posizioni diverse».

### SOSTEGNA FORFAIT

Tornando poi a parlare di sostegno ai settori più colpiti dalla pandemia, il ministro spiega che «ci sarà un fondo, gestito da Ministero dello sviluppo economico e Ministero dell'economia, dedicato a coloro che anche questo decreto tiene chiusi e che cercherà puntualmente di identificare i soggetti che non

hanno la possibilità di fatturare da mesi o anni». E, assicura, «cercheremo di intervenire con una sorta di forfait».

### IL DISAGIO STA FINENDO

Oltre a queste «misure di cura dei feriti dal fronte», come ad esempio il settore della ristorazione, «bisognerà immaginare il momento in cui guardare avanti, ovvero come questo settore potrà essere accompagnato nel post pandemia», chiarisce il ministro, visto che le imprese del-

la ristorazione sono state «in trincea rispetto all'offensiva del virus» e quella che hanno combattuto è stata una guerra che ha fatto cadere al fronte molte imprese e «molte sono ferite e devono essere curate e messe in condizione di poter tornare all'attività». La

guerra per Giorgetti, «sta forse finendo» e dopo «c'è il momento in cui si risorge e c'è un clima che riporta gioia e serenità» specialmente a questo settore «che ha pagato di più» ma sarà «interprete di questa ritrovata gioia e socialità quando finalmente avremo sconfitto il virus».

### PUBBLICI ESERCIZIO

Stando ai numeri del rapporto **Fipe**-Confcommercio, in questo anno di pandemia è crollata l'occupazione in Italia, penalizzati soprattutto «alloggio e ristorazione» che hanno perso 514mila posti di lavoro. Un anno di Covid ha ridotto in macerie uno dei settori maggiormente dinamici e attivi dell'economia italiana, quello dei pubblici servizi, spiega il rapporto. In 14 mesi sono stati bruciati il doppio dei posti di lavoro creati tra il 2013 e il 2019 (erano stati 245mila). Inoltre, il 97,5 per cento delle imprese ha registrato nel 2020 un calo del fatturato. Per oltre sei ristoratori su dieci la riduzione ha superato il 50 per cento del volume d'affari dell'anno precedente. Men-

tre per l'85 per cento dei titolari di bar e ristoranti, il settore riprenderà a marciare con decisione, anche se l'incognita resta la data di fine dell'emergenza.

### FIDUCIA E DISPERAZIONE

Per quanto riguarda il ritorno al livello di fatturato pre-Covid, il 72 per cento degli intervistati si divide equamente tra chi lo ritiene possibile nel 2022 (36 per cento) e chi invece prevede uno slittamento al 2023 (36 per cento). Resta un 27 per cento di pessimisti che ritiene plausi-

bile un ritorno a pieno regime solo nel 2024. In generale, la speranza è quella che l'effetto rimbalzo dei consumi fuori casa nei prossimi 3-5 anni possa portare un incremento nei consumi nei pubblici esercizi tale da superare i livelli del 2019. Due le strade maestre: incrementare i servizi digitali a cominciare dall'home delivery (secondo il 27 per cento) e migliorare la qualità, puntando su una specializzazione identitaria in grado di garantire riconoscibilità a un bar o a un ristorante (per il 27 per cento). —



## COSA È

### Il pass che attesta che si è immuni dal contagio

Il certificato verde, o green pass come viene definito in Europa, è l'attestazione che si è vaccinati o che si è guariti dal Covid o che non si sia infetti. Per i vaccinati la certificazione in formato cartaceo o digitale viene rilasciata dalla struttura sanitaria dove vengono somministrate le dosi. Per chi è guarito la certificazione viene rilasciata, su richiesta del paziente, dall'ospedale o dal medico di famiglia che ha seguito le cure. Per chi deve dimostrare di non essere contagiato la certificazione verde viene rilasciata dalla struttura pubblica o privata presso la quale si è effettuato un tampone nelle 48 ore precedenti.

## I NUMERI DELLA CRISI DEL SETTORE RISTORAZIONE





Data: 19.05.2021 Pag.: 2  
Size: 191 cm2 AVE: € 4584.00  
Tiratura: 20193  
Diffusione: 14295  
Lettori: 168000



## «Bar e ristoranti, persi 500mila posti»

**Nel 2020. Sos dalla Fipe:**  
«Crollata di 31 miliardi  
la spesa nei nostri locali  
Un bollettino di guerra»

**ROMA.** Sono 514 mila i posti di lavoro bruciati, 22 mila le imprese chiuse, ristori insufficienti e sfiducia ai massimi. È un «bollettino di guerra» il rapporto annuale sulla ristorazione in Italia per il 2020 di Fipe-Confcommercio che, dopo un anno di pandemia, fotografa un settore «a pezzi», in cui il 97,5% delle imprese ha perso fatturato nel 2020 e per oltre 6 ristoratori su 10 il calo di fatturato ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente.

«Il sacrificio sociale che è stato assegnato al nostro settore, non è stato sostenuto da misure compensative adeguate per salvare il settore dalla mortalità», afferma Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio. Secondo il rapporto, infatti, per

l'89,2% degli imprenditori i sostegni sono stati poco (47,9%) o per nulla (41,3%) efficaci. A raccogliere il grido di dolore il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti, che assicura: nel prossimo decreto Sostegni bis «ci sarà una misura per coprire quelli che sono stati chiamati gli esodati», chi ancora non è rientrato nei ristori. «Non basta», per chi ancora è chiuso «per decreto», come le sale da ballo, «al di là e al netto di tutti questi sostegni di carattere generale, ci sarà un fondo gestito da Mise e Mef», per i soggetti che «non hanno possibilità di fatturare da mesi, cercheremo di intervenire con una sorta di forfait rispetto alle misure calcolate con gli indicatori».

Con la pandemia sono cambiati i consumi degli italiani: si man-

gia di più in casa, quindi cresce di 6 miliardi di euro la spesa domestica e crolla di 31 miliardi quella in bar e ristoranti. Secondo gli intervistati da Fipe-Confcommercio, nel 2021 i fatturati saranno ancora «in calo», mediamente del 20%, e la ripresa non ci sarà «prima del 2022-2023». Nell'anno della pandemia sono state chiuse 22.250 attività. La sfiducia è ai massimi storici: nel primo trimestre 2021 crolla a -68,3% l'indice di fiducia sul futuro rispetto al 2020. Dal primo lockdown a oggi, spiega ancora Stoppani «gli imprenditori dei pubblici esercizi hanno vissuto una vera e propria odissea», ma nonostante questo, «l'85% degli imprenditori ha sostanzialmente fiducia di tornare in futuro ai livelli pre-pandemia».

Data: 19.05.2021 Pag.: 9  
Size: 36 cm2 AVE: € 216.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## **I RISTORATORI** **«Persi oltre 500mila posti di lavoro»**

**Giorgetti: «Ci sarà una misura per loro».** Sono 514 mila i posti di lavoro bruciati, 22 mila le imprese chiuse, ristori insufficienti e sfiducia ai massimi. È un «bollettino di guerra» il rapporto 2020 di [Fipe](#)-Confcommercio che fotografa un settore «a pezzi», in cui il 97,5% delle imprese ha perso fatturato nel 2020 e per oltre 6 ristoratori su 10 il calo di fatturato ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente. «Il sacrificio sociale che è stato assegnato al nostro settore, non è stato sostenuto da misure compensative adeguate» afferma Lino

Enrico Stoppani, presidente di [Fipe](#)-Confcommercio. Il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti rassicura: nel prossimo decreto Sostegni bis «ci sarà una misura per coprire quelli che sono stati chiamati gli esodati», chi ancora non è rientrato nei ristori.





## La proposta

### Il ministro Giorgetti: "Green pass per riaprire le sale da ballo"

ROMA

■ Il Green Pass per sbloccare l'impasse sulle sale da ballo. È l'idea lanciata dal ministro dello Sviluppo economico, Giancarlo Giorgetti, inter-



venuto alla presentazione dell'atteso rapporto sulla ristorazione 2020 di Fipe-Confcommercio. Qui la situazione delineata è da allarme rosso: in 14 mesi sono stati bruciati 514mila posti, con un crollo di 31 miliardi di euro di spesa tra bar e ristoranti. Ma se i pubblici esercizi per la somministrazione di generi ali-

mentari ora stanno rivedendo la luce, anche nell'ultimo decreto il governo ha sospeso a data da destinarsi le attività di discoteche e sale da ballo, sia all'aperto che al chiuso.



## Incarichi YAM112003 si è aggiudicata la gara per la nuova campagna di **Fipe-Confcommercio**

# Incarichi YAM112003 si impone nella gara per la nuova campagna dedicata a **Fipe-Confcommercio**: il desiderio di socialità degli italiani

L'iniziativa, #IlSolito, vede coinvolti Coca-Cola, Lavazza, Perfetti Van Melle, Sanpellegrino e Bain & Company. Pianificazioni curate da Dentsu per cinque settimane su RaiPlay, YouTube, Facebook e Mediamond

Nelle prime settimane difficili della riapertura dei Pubblici Esercizi italiani, tra meteo avverso, provvedimenti restrittivi e, ancora, grande incertezza, **Fipe-Confcommercio**, Federazione italiana dei Pubblici Esercizi, in collaborazione con alcuni brand iconici del settore Ho.Re.Ca e Bain & Company, presenta #IlSolito, campagna di comunicazione che intercetta il desiderio di milioni di italiani di tornare a frequentare e vivere i locali delle loro città. È questa l'idea centrale del video raccontato

di **FIPE** realizzato con il supporto di Coca-Cola, Lavazza, Perfetti Van Melle e Sanpellegrino. Il concept è ideato e prodotto dall'agenzia creativa YAM112003, che si è aggiudicata la gara relativa, e si riferisce ai prodotti che gli italiani amano e consumano e, allo stesso tempo, vuole evocare anche il gesto quotidiano, l'esperienza della socialità, il rapporto di fiducia con l'esercente, che un anno di rinunce e limitazioni non hanno fatto dimenticare agli italiani. Anzi: è grande la voglia di norma-

lità e di socialità, che va declinata promuovendo allo stesso tempo il rispetto delle regole e il pieno senso di responsabilità per non essere costretti ad ulteriori insopportabili sacrifici. "Sviluppare questa campagna è stata una grande sfida - afferma Laura Corbetta, Founder e Ceo di YAM112003 - a causa di uno scenario in continua trasformazione. La nostra idea nasce per raccontare la relazione, così intensa e personale, che noi italiani coltiviamo con bar, trattorie e ristoranti. Un'attitudine che in questa nuova normalità ci fa ancor più apprezzare le solite persone, le solite abitudini, i soliti posti, quelli in cui torniamo perché un po' ci assomigliano. Da qui si sviluppa il concept creativo. Anche se diversamente da prima, riappropriamoci di ciò che è più prezioso per noi: riprendiamoci #ilSolito". La campagna, pianificata da Dentsu, sarà veicolata per cinque settimane, dal 24 maggio, su RaiPlay, YouTube, Facebook e sul circuito Mediamond.







## In discoteca con il certificato

Il ministro Giorgetti: «Così potremo riaprirle». E promette aiuti ai ristoranti

ROMA. Utilizzare il green pass per accedere in discoteca o nelle sale da ballo potrebbe essere «l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante». A dirlo è il ministro dello Sviluppo economico, **Giancarlo Giorgetti**, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di **Fipe** Confcommercio spiega come, pur essendo contrario in linea generale al «certificato verde», questo «possa andare bene in alcune situazioni, come ad esempio per la riapertura delle discoteche e le sale da ballo, ma non si deve estendere ad ogni attività». Il punto sul quale batte il ministro è la certezza e in questo senso, spiega, «il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva di certezza all'attività imprenditoriale» e «l'elemento di fondo è stato il criterio che ha ispirato le nostre decisioni». In merito alle decisioni prese dalla cabina di regia, sottolinea ancora Giorgetti, «alla fine il risultato è la sintesi di posizioni diverse».

### SOSTEGNA FORFAIT

Tornando poi a parlare di sostegni ai settori più colpiti dalla pandemia, il ministro spiega che «ci sarà un fondo, gestito da Ministero dello sviluppo economico e Ministero dell'economia, dedicato a coloro che anche questo decreto tiene chiusi e che cercherà puntualmente di identificare i soggetti che non

hanno la possibilità di fatturare da mesi o anni». E, assicura, «cercheremo di intervenire con una sorta di forfait».

### IL DISAGIO STA FINENDO

Oltre a queste «misure di cura dei feriti dal fronte», come ad esempio il settore della ristorazione, «bisognerà immaginare il momento in cui guardare avanti, ovvero come questo settore potrà essere accompagnato nel post pandemia», chiarisce il ministro, visto che le imprese del-

la ristorazione sono state «in trincea rispetto all'offensiva del virus» e quella che hanno combattuto è stata una guerra che ha fatto cadere al fronte molte imprese e «molte sono ferite e devono essere curate e messe in condizione di poter tornare all'attività». La

guerra per Giorgetti, «sta forse finendo» e dopo «c'è il momento in cui si risorge e c'è un clima che riporta gioia e serenità» specialmente a questo settore «che ha pagato di più» ma sarà «interprete di questa ritrovata gioia e socialità quando finalmente avremo sconfitto il virus».

### PUBBLICI ESERCIZI KO

Stando ai numeri del rapporto **Fipe**-Confcommercio, in questo anno di pandemia è crollata l'occupazione in Italia, penalizzati soprattutto «alloggio e ristorazione» che hanno perso 514mila posti di lavoro. Un anno di Covid ha ridotto in macerie uno dei settori maggiormente dinamici e attivi dell'economia italiana, quello dei pubblici servizi, spiega il rapporto. In 14 mesi sono stati bruciati il doppio dei posti di lavoro creati tra il 2013 e il 2019 (erano stati 245mila). Inoltre, il 97,5 per cento delle imprese ha registrato nel 2020 un calo del fatturato. Per oltre sei ristoratori su dieci la riduzione ha superato il 50 per cento del volume d'affari

dell'anno precedente. Mentre per l'85 per cento dei titolari di bar e ristoranti, il settore riprenderà a marciare con decisione, anche se l'incognita resta la data di fine dell'emergenza.

### FIDUCIA E DISPERAZIONE

Per quanto riguarda il ritorno al livello di fatturato pre-Covid, il 72 per cento degli intervistati si divide equamente tra chi lo ritiene possibile nel 2022 (36 per cento) e chi invece prevede uno slittamento al 2023 (36 per cento). Resta un 27 per cento di pessimisti che ritiene plausibile un ritorno a pieno regime solo nel 2024. In generale, la speranza è quella che l'effetto rimbalzo dei consumi fuori casa nei prossimi 3-5 anni possa portare un incremento nei consumi nei pubblici esercizi tale da superare i livelli del 2019. Due le strade maestre: incrementare i servizi digitali a cominciare dall'home delivery (secondo il 27 per cento) e migliorare la qualità, puntando su una specializzazione identitaria in grado di garantire riconoscibilità a un bar o a un ristorante (per il 27 per cento). —



## COSA È

### Il pass che attesta che si è immuni dal contagio

Il certificato verde, o green pass come viene definito in Europa, è l'attestazione che si è vaccinati o che si è guariti dal Covid o che non si sia infetti. Per i vaccinati la certificazione in formato cartaceo o digitale viene rilasciata dalla struttura sanitaria dove vengono somministrate le dosi. Per chi è guarito la certificazione viene rilasciata, su richiesta del paziente, dall'ospedale o dal medico di famiglia che ha seguito le cure. Per chi deve dimostrare di non essere contagiato la certificazione verde viene rilasciata dalla struttura pubblica o privata presso la quale si è effettuato un tampone nelle 48 ore precedenti.

### I NUMERI DELLA CRISI DEL SETTORE RISTORAZIONE





**RESTA IL NODO «DISCOTECHE»: PER LORO LE MISURE PIÙ DRACONIANE**

# «Chiediamo di anticipare le riaperture di 2 settimane»

*L'appello dei titolari di bar e ristoranti aderenti a Fiepet: «I dati sui contagi sono buoni, non possiamo più aspettare»*

**Monica Bottino**

■ Il mondo della ristorazione adesso vorrebbe correre. La pandemia è stata particolarmente dura per questo settore, molti locali non hanno riaperto e tanti posti di lavoro sono andati perduti. Da lunedì 7 giugno la Liguria entrerà per la prima volta in zona bianca, il che significa, in parole povere, un ritorno alla normalità del mondo pre-pandemia anche per i locali. Già dal 1 giugno, invece, in base a quanto stabilito dall'ultimo decreto licenziato dal Consiglio dei Ministri, si potranno consumare cibi e bevande all'interno di bar e ristoranti, anche oltre le 18 e fino all'orario di chiusura previsto dalle norme sugli spostamenti, con coprifuoco posticipato dalle 22 alle 23.

«Finalmente abbiamo davanti a noi un percorso definito, ma questo non ci soddisfa, perché si perdono comunque altre due settimane - commenta Alessandro Simone, vicepresidente Fiepet Confesercenti Genova -. Considerati i trend rassicuranti per quanto riguarda contagi e ricoveri, e visto il buon andamento della campagna vaccinale, non comprendiamo questo ulteriore prolungamento dell'attesa: le imprese non possono più aspettare, con le risorse al lumicino è necessario che le misure entrino in vigore immediatamente, per evitare ulteriore accumulo di debito e per poter riattivare l'occupazione in un

settore che, da mesi, è sottoposto a misure draconiane».

Che sia necessaria un'accelerazione delle riaperture complete lo certificano i numeri: secondo un'indagine condotta a livello nazionale da Swg per Confesercenti su un campione composto da oltre mille imprenditori della somministrazione, ad ormai venti giorni dalla cosiddetta ripartenza che, in realtà, ha consentito la ripresa del servizio solo negli spazi esterni, il 62% dei pubblici esercizi segnala di non aver recuperato fatturato rispetto alle settimane precedenti. Altro settore allo stremo è quello delle discoteche che, ad oggi, nemmeno conosce una possibile data di riapertura. Per questo Fiepet ha richiesto un incontro urgente al Comitato Tecnico Scientifico al fine di approfondire le linee di indirizzo che si intendono adottare per il comparto. «Chiediamo una prospettiva di ripartenza stabile ed in sicurezza alle imprese ed ai lavoratori del nostro settore - afferma Filippo Grassi, membro della giunta nazionale Fiepet Confesercenti, con delega all'intrattenimento -. Non possiamo più attendere, ora serve una risposta chiara e decisa da parte delle istituzioni: con le nuove riaperture di bar e ristoranti, stadi, teatri, cinema, piscine e palestre e con la stagione estiva ormai alle porte, anche le imprese ed i lavoratori del comparto discoteche meritano di ricevere la giusta attenzione e le necessarie garan-

zie per programmare la loro ripartenza con il dovuto anticipo. Diversamente, a rischiare il fallimento è un intero settore che rappresenta una parte trainante del turismo del nostro paese».

Intanto il Rapporto annuale sulla ristorazione in Italia per il 2020 è 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 creati 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 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, Fiepet-Confcommercio, 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. Alla presentazione dei due dossier ha partecipato anche il ministro per lo Sviluppo economico, Giancarlo Giorgetti.

«Dal primo lockdown ad oggi - spiega Lino Enrico Stoppani, presidente di Fiepet-Confcommercio - gli imprenditori 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 permane, ad un anno dall'avvio della pandemia e ad ormai 6 mesi dall'avvio della campagna vaccinale. Eppure, nonostante tutto questo, l'85% degli imprenditori ha sostanzialmente fiducia di tornare in futuro ai livelli pre-pandemia, senza tuttavia l'illusione di tornare quelli di prima: gli imprenditori del settore hanno già cominciato un profondo proces-





so di ripensamento e innovazione. Le novità introdotte per le riaperture serali dei Pubblici Esercizi e lo spostamento del coprifuoco - aggiunge il presidente -, sono ulteriori importanti passi in avanti per il recupero della normalità operativa, pre-requisito per dare prospettive di fiducia ad 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 trattenere l'occupazione del settore, arginando la pericolosa dispersione di competenze, si aprirebbero scenari di vero rilancio per il settore».

**In 14 mesi  
bruciati**

**il doppio  
dei posti  
di lavoro  
creati  
tra il 2013  
e il 2019**



**ALESSANDRO SIMONE**  
vicepresidente  
Fiepet Confesercenti  
chiede maggiore coraggio  
nelle aperture

visto che i dati di contagio  
si sono drasticamente  
ridotti e i locali hanno bisogno  
di riprendere a lavorare



# Tracollo del fatturato e chiuse 22.250 attività

## Ristorazione

ROMA. Ben 514mila posti di lavoro bruciati, 22mila imprese chiuse, ristori insufficienti e sfiducia ai massimi. È un «bollettino di guerra» il rapporto annuale sulla ristorazione in Italia per il 2020 di Fipe-Confcommercio che, dopo un anno di pandemia, fotografa un settore «a pezzi», in cui il 97,5% delle imprese ha perso fatturato nel 2020 e per oltre 6 ristoratori



Ministro. Giancarlo Giorgetti

su 10 il calo di fatturato ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente. «Il sacrificio sociale che è stato assegnato al nostro settore, non è stato sostenuto da misure compensative adeguate per salvare il settore dalla mortalità», afferma Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio. Secondo il rapporto per l'89,2% degli imprenditori i sostegni sono stati poco (47,9%) o per nulla (41,3%) efficaci. A raccogliere il grido di dolore dei pubblici esercizi, il ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, che assicura: nel prossimo decreto sostegni bis «ci sarà una misura per coprire quelli che sono stati chiamati gli esodati», chi

ancora non è rientrato nei ristori. «Non basta», per chi ancora è chiuso «per decreto», come le sale da ballo, «al di là e al netto di tutti questi sostegni di carattere generale, ci sarà un fondo gestito da Mise e Mef», per i soggetti che «non hanno possibilità di fatturare da mesi, cercheremo di intervenire con una sorta di forfait». Con la pandemia gli italiani mangiano di più in casa, quindi cresce di 6 miliardi di euro la spesa domestica e crolla di 31 miliardi quella in bar e ristoranti. Nell'anno della pandemia sono state chiuse 22.250 attività. La sfiducia è ai massimi storici: nel primo trimestre 2021 crolla a -68,3% l'indice di fiducia sul futuro rispetto al 2020. //

Data: 19.05.2021 Pag.: 2  
Size: 584 cm2 AVE: € 11096.00  
Tiratura: 22166  
Diffusione: 16286  
Lettori: 207000



# Via alle riaperture in tutt'Italia «Vacanze in base al vaccino»

Da oggi coprifuoco alle 23. Draghi: la situazione è migliore ma dobbiamo continuare a seguire le regole

Luca Monticelli / ROMA

Nelle prossime due settimane la priorità della campagna vaccinale deve essere la copertura dei fragili e delle persone con più di sessant'anni. Alla vigilia dell'allentamento del coprifuoco, che oggi scivola dalle 22 alle 23, primo passo verso il ritorno alla normalità, il commissario straordinario all'emergenza Francesco Paolo Figliuolo torna a strigliare le Regioni: «Chiedo a tutti i presidenti di andare avanti. È facile farsi prendere dalla propaganda, ma se non mettiamo in sicurezza gli over 60 che hanno il 95% di possibilità di finire in ospedale, in terapia intensiva o peggio ancora di morire, non ne usciamo».

Il commissario ricorda «il calo vertiginoso dei ricoveri e dei decessi che si è avuto proteggendo le persone vulnerabili. Adesso – sottolinea – abbiamo davanti due-tre settimane in cui dobbiamo tenere la barra dritta». Poi, da giugno, con le milioni di dosi attese, «potremo pensare di vaccinare in modo massiccio le categorie produttive», iniziando dai lavoratori degli alberghi e dai dipendenti della grande distribuzione, perché, evidenzia Figliuolo, «i cassieri che hanno lavorato

dall'inizio della pandemia sono stati eroici come i medici. Tutti sono essenziali, ma dobbiamo mettere in sicurezza le persone fragili».

Sebbene Figliuolo abbia autorizzato iniziative come gli Open day, Astranight e isole Covid free, pretende dai governatori maggiore concretezza: «Adesso è l'ora di stare compatti e uscire dal tunnel, le belle pensate le faremo più avanti». Le Regioni invece vanno in ordine sparso: tra gli over 80 il 90% ha ricevuto la prima puntura, i settantenni sono coperti al 78% e solo il 60% dei sessantenni risulta con una dose. Tra domani e lunedì verranno consegnate circa tre milioni di fiale, soprattutto Pfizer. Con l'estate, c'è poi da tenere in considerazione che la prenotazione dell'iniezione andrebbe fatta prima delle ferie. Il commissario, ieri in visita in Toscana, si appella agli italiani: «È bene regolare le proprie vacanze in funzione dell'appuntamento con il vaccino. Astrazeneca si può programmare con un intervallo tra quattro e dodici settimane tra prima e seconda dose, con i vaccini a Rna le due somministrazioni possono essere a 42 giorni». Figliuolo

lancia una stoccata ai governatori anche sul tema delle immunizzazioni nei luoghi turistici: «Sono aperto a qualsiasi proposta, ovviamente a tutto c'è un limite che è il pragmatismo, se facciamo voli pindarici e invenzioni io non ci sto».

Intanto, prosegue la frenata dei contagi in tutta Italia. Ieri si sono registrati 4.452 nuovi casi e 201 decessi, con 262.864 test effettuati e un tasso di positività all'1, 7%. Calano i ricoveri e le presenze in terapia intensiva. Tra le Regioni è scattata la corsa alla zona bianca, dove, dal 7 giugno, si entra con un'incidenza di 50 casi ogni 100 mila abitanti per tre settimane consecutive. Oltre a Friuli Venezia Giulia, Sardegna e Molise, si candidano Abruzzo, Veneto e Liguria.

Nel Lazio il prossimo fine settimana si svolgerà un altro open day Astrazeneca dedicato agli over 40, quello riservato ai maturandi è stato fissato per i primi tre giorni di giugno. Da luglio otto hub saranno senza fasce d'età, l'Alto Adige invece comincerà domani a vaccinare liberamente. Il Piemonte sarà la prima regione a rendere le sue mon-

tagne Covid free grazie all'immunizzazione dei residenti dei Comuni montani indipendentemente dall'età, così come per le isole minori.

Da oggi dunque slitta in avanti di un'ora, dalle 22 alle 23, il coprifuoco, grazie al decreto che il capo dello Stato ha firmato ieri in serata. La strategia a monte delle riaperture, sottolinea il premier Mario Draghi a margine del vertice a Parigi sull'Africa, è la vaccinazione perché ha «considerabilmente migliorato la situazione. E poi l'osservanza delle regole, dei protocolli di distanziamento, delle mascherine e tutto quello che abbiamo imparato a fare in questo anno e mezzo, con delle lezioni severe e tremende che speriamo di dimenticare».

Tra fine maggio e inizio giugno è possibile una nuova verifica sulle riaperture. Delusi gli imprenditori del comparto dei giochi che auspicano un anticipo a giugno, mentre la Fipe-Confcommercio chiede maggiore coraggio sulle discoteche, le uniche attività a non avere una data per ripartire. La via di fuga per i locali da ballo, ipotizzata dal ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti, potrebbe essere il green pass. —



Data: 19.05.2021 Pag.: 2  
 Size: 584 cm2 AVE: € 11096.00  
 Tiratura: 22166  
 Diffusione: 16286  
 Lettori: 207000



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Accordo Italia-Francia per vaccinare il 40% degli africani. Nella foto Mario Draghi ed Emmanuel Macron

IL  
CALENDARIO

Oggi	22 maggio	24 maggio	1 giugno	7 giugno	15 giugno	1 luglio
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il coprifuoco passa dalle 22 alle 23</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riaprono i centri commerciali</li> <li>● Parte la stagione sciistica estiva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Palestre aperte con lezioni individuali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ristoranti con servizi al chiuso aperti anche la sera (fino alle 23)</li> <li>● Torna il pubblico agli eventi sportivi con il limite del 25% della capienza e fino a un massimo di mille spettatori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il coprifuoco passa dalle 23 alle 24</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riaprono parchi tematici e di divertimento</li> <li>● Via libera a feste e cerimonie con il green pass</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Riaprono centri termali e piscine al chiuso</li> <li>● Sale gioco e scommesse</li> <li>● Centri culturali</li> <li>● Corsi di formazione</li> </ul>



## LE STRATEGIE NELLA LOTTA ALLA PANDEMIA

# Tasso di positività in picchiata all'1,7%. Aifa: «Gli anticorpi durano otto mesi»

di **FEDERICO CENCI**

Vaccinare e osservare le regole. Il ritorno a una semi-normalità si snoda attorno a questi due pilastri. Lo ha ribadito ieri il presidente del Consiglio, Mario Draghi, a margine del vertice di Parigi sul finanziamento delle economie africane, nell'auspicio di lasciarsi alle spalle «un tempo tremendo, che speriamo di dimenticare». Parole - le sue - che arrivano il giorno dopo la firma sul nuovo decreto che disegna la tabella di marcia delle riaperture in vista della stagione estiva.

### GREEN PASS IN DISCOTECA

Le nuove misure hanno suscitato una moderata soddisfazione, ma anche qualche malumore. All'interno dell'esecutivo sorridono tutti: il fronte "aperturista" per il posticipo dell'inizio del coprifuoco alle 23 e il suo graduale ridimensionamento fino all'abolizione prevista il 21 giugno; l'ala più prudente perché è prevalsa la linea della gradualità.

Soddisfatti anche gli esercenti dei centri commerciali in quanto da sabato prossimo, 22 maggio, potranno tirare su le serrande nei fine settimana. Delusi, invece, i proprietari delle discoteche: per il loro settore è ancora ignota la data della ripartenza. In loro soccorso è giunto ieri Giancarlo Giorgetti, ministro dello Sviluppo economico, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di Fipe Confcommercio, ha detto che «l'unica via di fuga rispetto a un'indefinita situazione che rischia di essere devastante» è utilizzare il *Green pass* anche per l'accesso in discoteca e nelle sale da ballo. Giorgetti ha precisato che tale certificato può rappresentare uno strumento per consentire la riapertura di un settore che per ora ristagna nell'incertezza, ma «non si deve estendere a ogni attività».

Il pensiero va all'Alto-Adige, dove è già in vigore da qualche tempo il *Corona-Pass*, che consente a vaccinati, testati e guariti di mangiare nei ristoranti al chiuso. Tutti gli altri, possono sedersi al tavolo solo all'esterno del locale. Ma dal primo giugno, in linea con il decreto firmato lunedì, l'Alto-Adige dovrà consentire a chiunque, anche a chi non possiede il certificato, di mangiare all'interno dei ristoranti. Il "Corona-Pass" altoatesino resta comunque in vigore per partecipare a matrimoni, feste ed eventi con somministrazione di cibo e bevande.

Lo stesso avviene nel resto d'Italia, dove i partecipanti ai matrimoni e alle cerimonie - di nuovo consentiti dal 15 giugno - dovranno possedere il *Green Pass*. Scelta, questa, che lascia perplesso Luigi Auletta, responsabile *wedding* e cerimonia di Conferenti Campania e presidente della maison Impero Couture.

«La reputo una misura eccessiva - dice all'AdnKronos - che si poteva concedere subito a questo punto. Non capisco perché si possa andare liberamente al ristorante senza alcun tampone e poi, il giorno dopo, a un matrimonio si è invece obbligati a fare il *Green pass*».

### ANTICORPI PER OTTO MESI

E restano ancora diverse le questioni aperte sul *Green pass*: il governo si confronta con gli esperti per valutare se renderlo disponibile anche nei confronti di chi ha ricevuto una sola dose di vaccino nonché se estenderne l'efficacia oltre gli attuali sei mesi. In questo senso può essere d'aiuto quanto dichiarato ieri dal presidente dell'Aifa, Giorgio Palù, in commissione Igiene e Sanità del Senato: «La copertura anticorpale dura almeno 8 mesi, poi è chiaro che il titolo, cioè la quantità di anticorpi in grado di neutralizzare il virus, va calando». Il presidente dell'agenzia del farmaco è intervenuto anche sul tema del tempo trascorso tra prima e seconda dose, dicendo che sulla rivista scientifica "Nature" «è uscito un lavoro che dimostra che potremmo ritardare anche di 90 giorni la seconda dose con un vaccino anti-Covid a mRNA perché la risposta che si ha nel richiamo, il cosiddetto *boost*, è ancora più forte». Per Palù il dato «ci rassicura». Trova dunque conferma la scelta italiana di dilatare il tempo tra prima e seconda somministrazione dei vaccini Pfizer e Moderna tra i 35 e i 42 giorni.

### IN CALO TASSO DI POSITIVITÀ E PRESSIONE SUGLI OSPEDALI

Intanto il bollettino del ministero della Salute continua a raccontare una flessione del Covid in Italia. Ieri i tamponi positivi sono stati 4.452 su 262.864 effettuati. Il tasso di positività scende così all'1,7% dal 2,8% di lunedì.

Salgono le vittime: 201, contro le 140 del giorno precedente. Diminuisce invece la pressione sugli ospedali: -65 ricoverati in terapia intensiva (complessivamente 1.689) e -485 nei reparti ordinari (11.539 totali).

Data: 19.05.2021 Pag.: 4,5  
Size: 295 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

### GREEN PASS

Il governo valuta con gli esperti se darlo anche a chi ha ricevuto una sola dose di vaccino

### IL PREMIER

«Vaccinare e osservare le regole sono i due pilastri per il ritorno a una semi-normalità»



Data: 19.05.2021 Pag.: 10  
Size: 54 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**Discoteche: Giorgetti apre a green pass.** Secondo il ministro dello Sviluppo economico l'utilizzo del lasciapassare potrebbe essere «l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante». Durante la presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di **Fipe** Confcommercio Giorgetti ha spiegato come, pur essendo contrario in linea generale al gree, questo «possa andare bene in alcune situazioni, come ad esempio per la riapertura delle



discoteche e le sale da ballo, ma non si deve estendere ad ogni attività». Il punto sul quale batte il ministro è la certezza e in questo senso, spiega, «il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva di certezza all'attività imprenditoriale» e «l'elemento di fondo è stato il criterio che ha ispirato le nostre decisioni». Sulle decisioni prese dalla cabina di regia, ha sottolineato ancora Giorgetti, «alla fine il risultato è la sintesi di posizioni diverse».



## In discoteca con il certificato

Il ministro Giorgetti: «Così potremo riaprirle». E promette aiuti ai ristoranti

ROMA. Utilizzare il green pass per accedere in discoteca o nelle sale da ballo potrebbe essere «l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante». A dirlo è il ministro dello Sviluppo economico, **Giancarlo Giorgetti**, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di **Fipe** Confcommercio spiega come, pur essendo contrario in linea generale al «certificato verde», questo «possa andare bene in alcune situazioni, come ad esempio per la riapertura delle discoteche e le sale da ballo, ma non si deve estendere ad ogni attività». Il punto sul quale batte il ministro è la certezza e in questo senso, spiega, «il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva di certezza all'attività imprenditoriale» e «l'elemento di fondo è stato il criterio che ha ispirato le nostre decisioni». In merito alle decisioni prese dalla cabina di regia, sottolinea ancora Giorgetti, «alla fine il risultato è la sintesi di posizioni diverse».

### SOSTEGNIA FORFAIT

Tornando poi a parlare di sostegni ai settori più colpiti dalla pandemia, il ministro spiega che «ci sarà un fondo, gestito da Ministero dello sviluppo economico e Ministero dell'economia, dedicato a coloro che anche questo decreto tiene chiusi e che cercherà puntualmente di identificare i soggetti che non

hanno la possibilità di fatturare da mesi o anni». E, assicura, «cercheremo di intervenire con una sorta di forfait».

### IL DISAGIO STA FINENDO

Oltre a queste «misure di cura dei feriti dal fronte», come ad esempio il settore della ristorazione, «bisognerà immaginare il momento in cui guardare avanti, ovvero come questo settore potrà essere accompagnato nel post pandemia», chiarisce il ministro, visto che le imprese del-

la ristorazione sono state «in trincea rispetto all'offensiva del virus» e quella che hanno combattuto è stata una guerra che ha fatto cadere al fronte molte imprese e «molte sono ferite e devono essere curate e messe in condizione di poter tornare all'attività». La

guerra per Giorgetti, «sta forse finendo» e dopo «c'è il momento in cui si risorge e c'è un clima che riporta gioia e serenità» specialmente a questo settore «che ha pagato di più» ma sarà «interprete di questa ritrovata gioia e socialità quando finalmente avremo sconfitto il virus».

### PUBBLICI ESERCIZIO

Stando ai numeri del rapporto **Fipe**-Confcommercio, in questo anno di pandemia è crollata l'occupazione in Italia, penalizzati soprattutto «alloggio e ristorazione» che hanno perso 514mila posti di lavoro. Un anno di Covid ha ridotto in macerie uno dei settori maggiormente dinamici e attivi dell'economia italiana, quello dei pubblici

servizi, spiega il rapporto. In 14 mesi sono stati bruciati il doppio dei posti di lavoro creati tra il 2013 e il 2019 (erano stati 245mila). Inoltre, il 97,5 per cento delle imprese ha registrato nel 2020 un calo del fatturato. Per oltre sei ristoratori su dieci la riduzione ha superato il 50 per cento del volume d'affari

dell'anno precedente. Mentre per l'85 per cento dei titolari di bar e ristoranti, il settore riprenderà a marciare con decisione, anche se l'incognita resta la data di fine dell'emergenza.

### FIDUCIA E DISPERAZIONE

Per quanto riguarda il ritorno al livello di fatturato pre-Covid, il 72 per cento degli intervistati si divide equamente tra chi lo ritiene possibile nel 2022 (36 per cento) e chi invece prevede uno slittamento al 2023 (36 per cento). Resta un 27 per cento di pessimisti che ritiene plausibile un ritorno a pieno regime solo nel 2024. In generale, la speranza è quella che l'effetto rimbalzo dei consumi fuori casa nei prossimi 3-5 anni possa portare un incremento nei consumi nei pubblici esercizi tale da superare i livelli del 2019. Due le strade maestre: incrementare i servizi digitali a cominciare dall'home delivery (secondo il 27 per cento) e migliorare la qualità, puntando su una specializzazione identitaria in grado di garantire riconoscibilità a un bar o a un ristorante (per il 27 per cento). —

# la Nuova Ferrara

Data: 19.05.2021 Pag.: 10  
Size: 551 cm2 AVE: € 5510.00  
Tiratura: 5775  
Diffusione: 7625  
Lettori: 80000



## COSA È

### Il pass che attesta che si è immuni dal contagio

Il certificato verde, o green pass come viene definito in Europa, è l'attestazione che si è vaccinati o che si è guariti dal Covid o che non si sia infetti. Per i vaccinati la certificazione in formato cartaceo o digitale viene rilasciata dalla struttura sanitaria dove vengono somministrate le dosi. Per chi è guarito la certificazione viene rilasciata, su richiesta del paziente, dall'ospedale o dal medico di famiglia che ha seguito le cure. Per chi deve dimostrare di non essere contagiato la certificazione verde viene rilasciata dalla struttura pubblica o privata presso la quale si è effettuato un tampone nelle 48 ore precedenti.

hanno la possibilità di fatturare da mesi o anni». E, assicura, «cercheremo di intervenire con una sorta di forfait».

## I NUMERI DELLA CRISI DEL SETTORE RISTORAZIONE



**514.000**

i posti di lavoro persi tra il 2020 e il 2021

**250.000**

i posti di lavoro creati nel settore tra il 2013 e il 2019

**6 miliardi**

l'aumento della spesa alimentare degli italiani durante il lockdown

**31 miliardi**

il totale del fatturato perso dall'anno scorso

**6 ristoranti su 10**

lamentano un calo di oltre la metà del fatturato



Data: 19.05.2021 Pag.: 4  
Size: 170 cm2 AVE: € 5440.00  
Tiratura: 37321  
Diffusione: 31152  
Lettori: 185000



## Bar e ristoranti, persi 514mila posti

Il crollo degli occupati emerge dal rapporto annuale di **Fipe** e Confcommercio

Un bilancio da 514mila posti di lavoro bruciati, 22mila imprese chiuse, ristori insufficienti e sfiducia ai massimi. È un «bollettino di guerra» il rapporto annuale sulla ristorazione in Italia per il 2020 di **Fipe**-Confcommercio che, dopo un anno di pandemia, fotografa un settore «a pezzi», in cui il 97,5% delle imprese ha perso fatturato nel 2020 e per oltre 6 ristoratori su 10 il calo di fatturato ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente.

«Il sacrificio sociale che è stato assegnato al nostro settore, non è stato sostenuto da misure compensative adeguate per salvare il settore dalla mortalità», afferma Lino Enrico Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio. Secondo

il rapporto, infatti, per l'89,2% degli imprenditori i sostegni sono stati poco (47,9%) o per nulla (41,3%) efficaci. A raccogliere il grido di dolore dei pubblici esercizi, il ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, che assicura: nel prossimo decreto sostegni bis «ci sarà una misura

per coprire quelli che sono stati chiamati gli esodati», chi ancora non è rientrato nei ristori. «Non basta», per chi ancora è chiuso «per decreto», come le sale da ballo, «al di là e al netto di tutti questi sostegni di carattere generale, ci sarà un fondo gestito da Mise e Mef», per i soggetti che «non hanno possibilità di fatturare da mesi, cercheremo di intervenire con una sorta di forfait rispetto alle misure calcolate

con gli indicatori».

Con la pandemia sono cambiati i consumi degli italiani: si mangia di più in casa, quindi cresce di 6 miliardi di euro la spesa domestica e crolla di 31 miliardi quella in bar e ristoranti. Secondo gli intervistati da **Fipe**-Confcommercio, nel 2021 i fatturati saranno ancora «in calo», mediamente del 20%, e la ripresa non ci sarà «prima del 2022-2023». Nell'anno della pandemia sono state chiuse 22.250 attività. La sfiducia è ai massimi storici: nel primo trimestre 2021 crolla a -68,3% l'indice di fiducia sul futuro rispetto al 2020. Dal primo lockdown a oggi, spiega Lino Enrico Stoppani, presidente di Fi-

pe-Confcommercio, «gli imprenditori dei Pubblici Esercizi hanno vissuto una vera e propria odissea», ma nonostante questo, «l'85% degli imprenditori ha sostanzialmente fiducia di tornare in futuro ai livelli pre-pandemia», spiega il presidente Stoppani. Anche se le novità su riaperture e coprifuoco «sono ulteriori importanti passi in avanti per il recupero della normalità» resta la «criticità per l'intrattenimento e le discoteche». Proprio per riaprire le discoteche, il governo potrebbe prevedere un «green pass», rivela Giorgetti. «Tante imprese sono cadute al fronte - conclude il ministro - ma dopo la guerra c'è la rinascita, dobbiamo creare le condizioni affinché si rialzi la testa tutti insieme e si torni alla normalità».



Il presidente Ascom Novaretti: «Un'indagine a livello di quadrante conferma la voglia di ripresa del settore»

## I ristoratori biellesi non si arrendono alla pandemia In pochi giorni riaperti otto esercizi chiusi da tempo

**BIELLA** (ces) Il Rapporto annuale sulla ristorazione in Italia per il 2020 appare come "un bollettino di guerra": un anno di pandemia ha ridotto in macerie uno dei settori maggiormente dinamici e attivi dell'economia italiana. 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 creati tra il 2013 e il 2019.

Ma non tutto sembra perduto, perchè c'è tanta voglia di ripresa come conferma il presidente di Ascom Biella, **Mario Novaretti**. «Mentre stiamo parlando - afferma - sto bevendo il caffè in un bar chiuso da tantissimo tempo che in questi giorni ha ripreso l'attività. Che il 2020, causa pandemia, passerà alla storia come l'anno orribile per eccellenza della ristorazione non penso che vi siano dubbi ma per quanto riguarda il Biel-

lese abbiamo la sensazione, che non è solo una sensazione, che c'è tanta voglia di ripartire e risalire la china».

Una sentimento che si basa su dati concreti. «In questi ultimi giorni - continua il responsabile dell'associazione - abbiamo avuto conferma della riapertura al pubblico di almeno otto esercizi, alcuni dei quali chiusi da moltissimo tempo, una scelta che non sarebbe stata fatta se non si guardasse al futuro con un certo ottimismo. Poi c'è un altro dato confortante».

Nelle settimane scorse l'ente bilaterale del commercio e del turismo (Biella, Vercelli, Novara, VCO) ha effettuato un'indagine tra gli associati sulle prospettive di ripresa del settore: «Ebbene - continua Novaretti - a differenza di quanto accade in altre situazioni, gli associati biellese si sono dimostrati i più fiduciosi nella ripresa. Ovviamente il 2021 sarà ancora un anno da dimenticare ma a partire dal prossimo anno le speranze di una forte ripresa sono molte. Insomma i risto-

tori del Biellese non hanno alcuna intenzione di gettare la spugna».

A livello nazionale 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, sei titolari di Pubblici esercizi su dieci 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 alla base della riduzione dei ricavi sono da ricercarsi principalmente 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 nel calo dei flussi turistici (31,1%), in particolare di quelli stranieri.

A fronte di tutto questo, i ristoratori previsti dal governo sono stati insufficienti. Per l'89,2% degli imprenditori i sostegni sono stati poco (47,9%) o per nulla (41,3%) efficaci.



Secondo i dati resi noti da Ascom Biella negli ultimi giorni hanno ripreso l'attività otto esercizi di ristorazione chiusi da tempo. Il presidente Mario Novaretti (foto sotto): «Il settore non si vuole arrendere»



## Crollo del fatturato, bar e ristoranti a pezzi Persi 514mila posti, «i ristoratori sono inutili»

ROMA

Sono 514mila i posti di lavoro bruciati, 22mila le imprese chiuse, ristori insufficienti e sfiducia ai massimi. È un «bollettino di guerra» il rapporto annuale sulla ristorazione in Italia per il 2020 di Fipe-Confcommercio che, dopo un anno di pandemia, fotografa un settore «a pezzi», in cui il 97,5% delle imprese ha perso fatturato nel 2020 e per oltre 6 ristoratori su 10 il calo di fatturato ha superato il 50% del vo-

lume d'affari dell'anno precedente. «Il sacrificio sociale assegnato al nostro settore non è stato sostenuto da misure compensative adeguate per salvare il settore dalla mortalità», afferma Lino Enrico Stoppani, presidente di **Fipe**-Confcommercio.

Per l'89,2% degli imprenditori i sostegni sono stati poco (47,9%) o per nulla (41,3%) efficaci. A raccogliere il grido di dolore dei pubblici esercizi, il ministro dello Sviluppo Econo-

mico, Giancarlo Giorgetti, che assicura: nel prossimo sostegno bis «ci sarà una misura per coprire quelli che sono stati chiamati gli esodati», chi ancora non è rientrato nei ristori. «Non basta», per chi ancora è chiuso «per decreto», come le sale da ballo, «al di là e al netto di tutti questi sostegni di carattere generale, ci sarà un fondo gestito da Mise e Mef», per i soggetti che «non hanno possibilità di fatturare da mesi, cercheremo di intervenire con

una sorta di forfait rispetto alle misure calcolate con gli indicatori».

Con la pandemia sono cambiati i consumi degli italiani: si mangia di più in casa, quindi cresce di 6 miliardi la spesa domestica e crolla di 31 miliardi quella in bar e ristoranti. Secondo gli intervistati da Fipe-Confcommercio, nel 2021 i fatturati saranno ancora «in calo», mediamente del 20%, e la ripresa non ci sarà «prima del 2022-2023».



Un ristoratore di Napoli serve i clienti su tavolette del water ANSA



Data: 19.05.2021 Pag.: 4  
Size: 434 cm2 AVE: € 9114.00  
Tiratura: 12513  
Diffusione: 9881  
Lettori: 134000



# Via alle riaperture in tutt'Italia «Vacanze in base al vaccino»

Figliuolo alle Regioni: «Ora gli over 60, basta spot». Da oggi coprifuoco alle 23. Draghi: seguire regole

Luca Monticelli / ROMA

Nelle prossime due settimane la priorità della campagna vaccinale deve essere la copertura dei fragili e delle persone con più di sessant'anni. Alla vigilia dell'allentamento del coprifuoco, che oggi scivola dalle 22 alle 23, primo passo verso il ritorno alla normalità, il commissario straordinario all'emergenza Francesco Paolo Figliuolo torna a strigliare le Regioni: «Chiedo a tutti i presidenti di andare avanti. È facile farsi prendere dalla propaganda, ma se non mettiamo in sicurezza gli over 60 che hanno il 95% di possibilità di finire in ospedale, in terapia intensiva o peggio ancora di morire, non ne usciamo».

Il commissario ricorda «il calo vertiginoso dei ricoveri e dei decessi che si è avuto proteggendo le persone vulnerabili. Adesso - sottolinea - abbiamo davanti due-tre settimane in cui dobbiamo tenere la barra dritta». Poi, da giugno, con le milioni di dosi attese, «potremo pensare di vaccinare in modo massiccio le categorie produttive», iniziando dai lavoratori degli alberghi e dai dipendenti della grande distribuzione, perché, evidenzia Figliuolo, «i cassieri che hanno lavorato

dall'inizio della pandemia sono stati eroici come i medici. Tutti sono essenziali, ma dobbiamo mettere in sicurezza le persone fragili».

Sebbene Figliuolo abbia autorizzato iniziative come gli Open day, Astranight e isole Covid free, pretende dai governatori maggiore concretezza: «Adesso è l'ora di stare compatti e uscire dal tunnel, le belle pensate le faremo più avanti». Le Regioni invece vanno in ordine sparso: tra gli over 80 il 90% ha ricevuto la prima puntura, i settantenni sono coperti al 78% e solo il 60% dei sessantenni risulta con una dose. Tra domani e lunedì verranno consegnate circa tre milioni di fiale, soprattutto Pfizer. Con l'estate, c'è poi da tenere in considerazione che la prenotazione dell'iniezione andrebbe fatta prima delle ferie. Il commissario, ieri in visita in Toscana, si appella agli italiani: «È bene

regolare le proprie vacanze in funzione dell'appuntamento con il vaccino. Astrazeneca si può programmare con un intervallo tra quattro e dodici settimane tra prima e seconda dose, con i vaccini a Rna le due somministrazioni possono essere a 42 giorni». Figliuolo

lancia una stoccata ai governatori anche sul tema delle immunizzazioni nei luoghi turistici: «Sono aperto a qualsiasi proposta, ovviamente a tutto c'è un limite che è il pragmatismo, se facciamo voli pindarici e invenzioni io non ci sto».

Intanto, prosegue la frenata dei contagi in tutta Italia. Ieri si sono registrati 4.452 nuovi casi e 201 decessi, con 262.864 test effettuati e un tasso di positività all'1, 7%. Calano i ricoveri e le presenze in terapia intensiva. Tra le Regioni è scattata la corsa alla zona bianca, dove, dal 7 giugno, si entra con un'incidenza di 50 casi ogni 100 mila abitanti per tre settimane consecutive. Oltre a Friuli Venezia Giulia, Sardegna e Molise, si candidano Abruzzo, Veneto e Liguria.

Nel Lazio il prossimo fine settimana si svolgerà un altro open day Astrazeneca dedicato agli over 40, quello riservato ai maturandi è stato fissato per i primi tre giorni di giugno. Da luglio otto hub saranno senza fasce d'età, l'Alto Adige invece comincerà domani a vaccinare liberamente. Il Piemonte sarà la prima regione a rendere le sue mon-

tagne Covid free grazie all'immunizzazione dei residenti dei Comuni montani indipendentemente dall'età, così come per le isole minori.

Da oggi dunque slitta in avanti di un'ora, dalle 22 alle 23, il coprifuoco, grazie al decreto che il capo dello Stato ha firmato ieri in serata. La strategia a monte delle riaperture, sottolinea il premier Mario Draghi a margine del vertice a Parigi sull'Africa, è la vaccinazione perché ha «considerabilmente migliorato la situazione. E poi l'osservanza delle regole, dei protocolli di distanziamento, delle mascherine e tutto quello che abbiamo imparato a fare in questo anno e mezzo, con delle lezioni severe e tremende che speriamo di dimenticare».

Tra fine maggio e inizio giugno è possibile una nuova verifica sulle riaperture. Delusi gli imprenditori del comparto dei giochi che auspicano un anticipo a giugno, mentre la Fipe-Confcommercio chiede maggiore coraggio sulle discolteche, le uniche attività a non avere una data per ripartire. La via di fuga per i locali da ballo, ipotizzata dal ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti, potrebbe essere il green pass. —





La ripresa

# I ristoranti: “Brindisi all’ora in più vale il doppio turno e 10% d’incasso”

Da stasera la chiusura serale slitta dalle 22 alle 23. Una boccata d’ossigeno per i locali con spazi all’aperto “Ma continuiamo anche il delivery”

di **Valentina Lupia**

Da stasera ci si alza dal tavolo anche alle 22.30. O alle 22.45, in tempo per rientrare a casa entro le 23, insomma, dopo che il coprifuoco è stato posticipato di un’ora. Per i ristoranti che vantano uno spazio all’aperto, che a Roma sono circa il 60%, è un po’ una boccata d’ossigeno. «Un’ora in più di servizio, infatti, vale almeno il 10% in più di fatturato», spiega Luciano Sbraga, direttore Ufficio studi della **Fipe**, la Federazione italiana pubblici esercizi.

Ma veniamo all’organizzazione. Col coprifuoco alle 22 e gli avventori che si alzavano dal tavolo per lasciare il locale alle 21.30, la maggior parte dei ristoranti riuscivano a fare un solo turno. Ma ora, invece, la storia cambia. Le trattorie, le osterie e i ristoranti più “alla mano” possono con un po’ di sforzo tentare i due turni della cena: dalle 19.30 alle 21 e dalle 21 alle 22.30. Come si farà da Luciano Cucina Italiana, il cui dehor garantisce anche un distanziamento di due metri tra i tavoli.

Lo stesso succederà da Gusto, dove gli apericena lasceranno spazio sia ad aperitivi che a cene vere e

proprie, più complete e senza fretta. «Il prolungamento del coprifuoco ci permetterà sicuramente di ampliare il servizio – spiega Alessandro Cantagallo, titolare di Palmerie Parioli – Quell’ora in più anche se ancora distante dalla normalità, renderà possibile scindere l’aperitivo dalla cena e poter servire su più turni. E gestiremo i flussi con più facilità, tra chiusure del ristorante e rientro a casa dei clienti». Senza fare tutto di corsa, insomma, rischiando anche assembramenti.

E ancora: il Mirabelle sta per inaugurare un ottavo piano con nuove proposte enogastronomiche per attirare clienti esigenti, mentre il Marchese (è sua una delle migliori carbonare secondo i romani), a due passi dall’Ara Pacis, azzarda e spera di soddisfare gli ospiti anche «fino al dopo cena».

«Fiore all’occhiello delle serate di primavera saranno i drink del nostro bar manager Fabrizio Valeriani, tra proposte classiche e cocktail sfiziosi, realizzati con ingredienti insoliti e con le etichette del nostro Amaro Bar», spiega Davide Solari, patron de Il Marchese insie-

me a Lorenzo Renzi. Lo stesso farà Petra, ristorante e giardino dal carattere conviviale e giovanile che si è inaugurato in via delle Fornaci, due passi dalla cupola di San Pietro. E a proposito di spazi all’aperto: all’Hassler, in cui insiste anche lo stellato Imàgo, si punta anche sulla terrazza, «mentre l’Hassler Bistrot è sempre aperto», precisa il proprietario e general manager Roberto Wirth.

Alcuni, come Cantera Parioli, non se la sentono ancora di rinunciare al delivery, un’attività che, secondo le stime di Moovenda, player romano di consegna a domicilio, è aumentata del 100 per 100 da inizio pandemia. «Wagyu e sushi roll a casa piacciono – spiegano Lorenzo D’Avenia e Antonio Castoro, due dei cinque soci del locale ai Parioli – . All’esterno abbiamo appena 14 coperti, ma finalmente iniziamo a vedere la luce».

E dal 1 giugno i ristoranti potranno riaprire anche le sale interne e si rimetteranno al lavoro i locali rimasti chiusi perché non hanno spazi esterni, circa il 40%: quindi per loro ripartenza consentita fra qualche giorno, se non sono già stati travolti dalla crisi.

Data: 19.05.2021 Pag.: 3  
Size: 427 cm2 AVE: € 24339.00  
Tiratura:  
Diffusione: 25324  
Lettori:



### ▼ **Piazza della Rotonda**

Al Pantheon, come negli altri ristoranti della città, gli esercenti si preparano all'apertura fino alle ore 23



# PUBBLICOM NOW

Data: 19.05.2021 Pag.: 4  
Size: 189 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Fipe- e le aziende dell'Ho.Re.Ca. promuovono il ritorno alla normalità attraverso #IlSolito

Nelle prime settimane di riapertura dei pubblici esercizi Fipe-Concom-mercio, Federazione ita-



liana dei Pubblici Esercizi, in collaborazione con alcuni brand del settore Ho.Re.Ca e Bain & Company, presenta #IlSolito, campagna di comunicazione che intercetta il desiderio di milioni di italiani di tornare a frequentare e vivere i locali delle loro città. È questa l'idea centrale del video raccontato di Fipe realizzato con il supporto di Coca-Cola, Lavazza, Perfetti Van Melle e Sanpellegrino.

Con il concept ideato e prodotto da YAM112003, la campagna si riferisce ai prodotti che gli italiani amano e consumano e, allo stesso tempo, vuole evocare anche il gesto quotidiano, l'esperienza della socialità, il rapporto di fiducia con l'esercente, che un anno di rinunce e limitazioni non hanno fatto dimenticare agli italiani. Celebrare "il solito" significa dunque dare voce anche alla necessità dei pubblici esercizi, provati dalle prolungate chiusure e da provvedimenti, di tornare ad una regolarità di lavoro e di servizio.

# TOUCH POINT TODAY

Data: 19.05.2021 Pag.: 21  
Size: 271 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## YAM112003 FIRMA PER **FIPE**-CONFCOMMERCIO LA CAMPAGNA VIDEO **#ILSOLITO**

**Fipe**-Confcommercio, Federazione italiana dei Pubblici Esercizi, in collaborazione alcuni brand iconici del settore Ho.Re.Ca e Bain & Company, presenta #Ilsolito, campagna di comunicazione che intercetta il desiderio di milioni di italiani di tornare a frequentare e vivere i locali delle loro città. È questa l'idea centrale del video raccontato di **FIPE** realizzato con il supporto di **Coca-Cola**, **Lavazza**, **Perfetti Van Melle** e **Sanpellegrino**. #Ilsolito, concept ideato e prodotto dall'agenzia creativa **YAM112003**, si riferisce ai prodotti che gli italiani amano e consumano e, allo stesso tempo, vuole evocare anche il gesto quotidiano, l'esperienza della socialità, il rapporto di fiducia con l'esercente. Celebrare "il solito" significa dunque dare voce anche alla necessità dei Pubblici Esercizi, provati dalle prolungate chiusure e da provvedimenti, di tornare ad una regolarità di lavoro e di servizio; è tuttavia anche un messaggio importante di vicinanza e presenza della filiera agroalimentare che proprio nei ristoranti e nei bar ha il suo terminale principale. «Entrare in un locale conosciuto e chiedere "il solito" - spiega **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di **FIPE** - è un gesto



normale per gli italiani, ma l'anno appena trascorso ha dimostrato che non è affatto scontato. Tra smart working, limitazioni e chiusure si è infatti interrotto per lunghi mesi l'abitudine a gesti quotidiani (il caffè, l'aperitivo, il pasto fuori casa), che rendono la vita di tutti più umana e le città più vive e vivibili. L'estate sarà un banco di prova importante per ripartire in sicurezza».

«Sviluppare questa campagna di comunicazione è stata una grande sfida - afferma **Laura Corbetta**, Founder e Ceo di **YAM112003** - a causa di uno scenario in continua trasformazione. La nostra idea nasce per raccontare la relazione, così intensa e personale, che noi italiani coltiviamo con bar, trattorie e ristoranti. Un'attitudine che in questa

nuova normalità ci fa ancor più apprezzare le solite persone, le solite abitudini, i soliti posti, quelli in cui torniamo perché un po' ci assomigliano. Da qui si sviluppa il concept creativo. Anche se diversamente da prima, riappropriamoci di ciò che è più prezioso per noi: riprendiamoci #ilsolito».



Data: 20.05.2021 Pag.: 6  
 Size: 573 cm2 AVE: € 128925.00  
 Tiratura: 332423  
 Diffusione: 258991  
 Lettori: 1948000



I ristoratori festeggiano il prolungamento del servizio  
 «Rifaccio il risotto, prima non c'era tempo di cuocerlo»

# Ore 22: tavoli pieni e doppi turni I brindisi al funerale del coprifuoco

«Meno 4, meno 3, meno 2...». Valerio Tremiterra, anima e cuore del ristorante *Otium* di Milano, ha una bottiglia di champagne in mano e sta aspettando gli ultimi secondi che lo separano, ci separano tutti, dalla nuova era. Alle 22 in punto, finito il countdown, ecco che Valerio stappa la bottiglia e intorno a lui scoppia una piccola festa. Il ristoratore ha convocato anche il sassofonista Michele per allietare i 48 clienti seduti all'aperto nel cuore di Milano. Tutti i posti prenotati, neanche un tavolo libero, un piénone così non si registrava da tempo. Ebbrezza generale, contagiosa: «Facciamo il funerale al coprifuoco delle 22 — grida il ristoratore —. Un funerale allegro come per la fine del proibizionismo in America».

Ieri sera, 19 maggio, data da incorniciare: via (per sempre?) in tutta Italia il fuggi fuggi alle 22, con i tavoli che fino a martedì venivano prenotati già per le 19.30, massimo le 20: «Roba da svedesi o americani», chiosa felice Valerio. E invece ora si chiude alle 23, addirittura con deroghe possibili — così ha stabilito il governo — in occasione di eventi particolari. Come a Reggio Emilia, dove ieri sera il coprifuoco è stato fissato alle 24, per la finale di Coppa Italia Atalanta-Juve.

Dalle 22 alle 23: un'ora in più per cenare sembra poco ma è tantissimo. Sarà per questo che d'incanto all'*Otium* sono tornati anche i vecchi clienti: «Era da più di un anno che sognavo di mangiarmi un piatto di spaghetti con i ricci e la nduja da Valerio», scherza Susanna, manager per la Ralph Lauren. Milano, l'Italia, ricomincia a vivere.

Ora, dunque, si può respirare, mangiare con più calma, addirittura Marina Porotto del *Biggie cocktail & bistrot* di Piazza delle Erbe, a Genova, può azzardare dopo secoli il doppio turno: aperitivo fino alle 21 e dopocena fino alle 23. Il risultato? «Basta guardare i tavoli fuori, la gente è proprio contenta di stare all'aperto, dopo tanta clausura, tante costrizioni», dice Marina, presidente dei giovani Fipe (Federazione dei pubblici esercizi) della Liguria, tutt'intorno, nella frescura, un delirio di Grasshopper, Negroni e Gin Fizz. «Che bello tornare a lavorare — continua la barman —. Ieri ho messo un annuncio sul giornale: cerco due persone, una al bancone e l'altra ai tavoli. Perché il lavoro produce lavoro».

Anche a Roma, Simona Filosini, titolare insieme al marito di «Gianni e Simona» a Prati, ora serve l'apericena intorno alle 18, «a base di antipasti di mare e di terra», ma

dopo le 21 ecco che c'è il ricambio: «E per i clienti del secondo turno sono tornata a proporre il risotto alla crema di scampi, che fino a martedì quando si chiudeva alle 22 non c'era proprio il tempo di cuocerlo».

L'euforia è un vento caldo che attraversa la penisola. Valerio Tremiterra dice che il rito dello champagne, ieri sera alle 22, è stato strettamente osservato anche a Padova, Palermo, Napoli. «Vedere di sera Napoli deserta era un pugno al cuore — dice Luigi Crispino, il titolare di *Upnea*, a un passo da San Gregorio Armeno —. Stasera invece incontro tanta gente venuta anche da fuori, dai comuni della

tificio...».

Chissà, magari succede prima. Se l'Italia, grazie ai vaccini, finisce tutta presto in zona bianca. «Che bello — sospira Valerio, *deus ex machina* dell'*Otium* —. Sapete un'altra novità? Non c'è più traccia neppure della pattuglia della polizia che martedì alle 22 mi lampeggiava con i fari per segnalarmi che era ora di mandar via i clienti. E loro che supplicavano, *dai Valerio ancora 5 minuti... ma io niente, inflessibile, ero già lì con lo scontrino e il limoncello in mano. Ora, invece...*». Champagne.

**Fabrizio Caccia**  
 © RIPRODUZIONE RISERVATA

● La parola

## COPRIFUOCO

Il coprifuoco è un ordine a tutti i civili e a tutti coloro che non hanno un determinato permesso rilasciato dalle autorità, consistente nell'obbligo di restare nelle proprie abitazioni durante le ore notturne. Da novembre 2020 è stato introdotto in Italia nell'ambito delle misure di contenimento del Covid-19: in questo caso per evitare gli assembramenti della movida

### I clienti

«Con il rientro alle 23 è tornato a mangiare anche chi arriva per la serata da fuori città»

provincia, Aversa, Pomigliano d'Arco, che fino al giorno prima con la chiusura alle 22 neppure s'avvicinava, all'idea di arrivare, trovare parcheggio, mettersi seduti, mangiare veloce e subito ripartire...». Crispino, in prospettiva, ha deciso di comprarsi anche un piccolo gong: «Così — spiega — lo suonerò il 7 giugno quando il coprifuoco slitterà alla mezzanotte. Eppoi ancora il 21 giugno, quando il coprifuoco proprio sparirà, allora ci vorranno i fuochi d'ar-



Data: 20.05.2021 Pag.: 6  
Size: 573 cm2 AVE: € 128925.00  
Tiratura: 332423  
Diffusione: 258991  
Lettori: 1948000



## A Milano



**Movida**  
Aperitivo e cena  
lungo i Navigli  
di Milano  
ieri grazie  
anche all'ora  
in più dopo  
l'estensione  
del coprifuoco  
(foto De Grandis  
/ Ansa)

## A Roma



**All'aperto**  
Cena fuori  
nella prima  
serata con il  
coprifuoco  
che slitta alle  
23 a Campo  
de' Fiori,  
nel cuore  
di Roma  
(foto Percossi)

Data: 20.05.2021 Pag.: 1,2,3  
Size: 280 cm2 AVE: € 26880.00  
Tiratura: 56351  
Diffusione: 38391  
Lettori: 379000



## EFFETTO LOCKDOWN

Silvia Pedemonte

### Bar e ristoranti chiusi: sparite in un anno mille imprese liguri

Il 2020 è stato un anno nero per bar e ristoranti in Liguria. Il saldo tra le nuove imprese e quelle che hanno gettato la spugna è di meno 1026. La **Fipe** parla di "bollettino di guerra".

L'ARTICOLO / PAGINA 2

RAPPORTO ANNUALE **FIPE** CONFCOMMERCIO SUL 2020: DATI DRAMMATICI

# La Caporetto di bar e ristoranti Chiusure 1026 imprese, 500 a Genova

Silvia Pedemonte / GENOVA

Un «bollettino di guerra». Lino Enrico Stoppani, presidente a livello nazionale di **Fipe** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) Confcommercio, usa queste parole per il rapporto annuale 2020 sullo stato di salute di bar, ristoranti, attività di somministrazione. Il primo anno di pandemia ha falciato il settore in Italia. Con dati drammatici anche per la Liguria e in particolare per Genova.

In Liguria, sommando i ristoranti fissi e mobili (come i chioschi), i bar e i servizi mensa il saldo 2020 fra le nuove imprese e quelle che hanno gettato la spugna supera le mille unità e si assesta a quota -1026 imprese. Di queste, più di 500 sono a Genova.

«Fra lo smart working e l'assenza di turisti per gran parte dei mesi del 2020 Genova ha sofferto in maniera maggiore rispetto, per esempio, alle Riviere - riflette Alessandro Cavo, presidente **Fipe** Confcommercio Liguria - Cosa auspichiamo, ora? Che gli spazi dati per la ristorazione all'aperto possano essere mantenuti nel tempo, per poter dare un po' di respiro al settore, dopo le tante difficoltà patite». Un respiro arrivato anche, da ieri sera, con il prolungamento del coprifuoco alle 23, in Liguria, in attesa dell'agognata zona bianca del 7 giugno.

Dai dati presenti nel rapporto, la Liguria è la regione che in Italia nel 2020 ha avuto più cambi di colore: 19 fra zona gialla, arancione, rossa.

Sono state 18 le variazioni per Valle D'Aosta, Provincia Autonoma di Bolzano, Toscana e Abruzzo; 17 per Piemonte, Friuli Venezia Giulia, Marche e Sardegna e poi via via a scendere fino ai 13 della Provincia Autonoma di Trento.

**UN CAFFÈ? A GENOVA COSTA 1,01 EURO**

È una fotografia ricca di curiosità quella che emerge dal rap-

porto annuale **Fipe**. Fra queste emerge che Genova è a metà classifica, raffrontata con le principali città d'Italia, per quanto riguarda i prezzi di un caffè, di un cappuccino, di un panino al bar o di un pasto in pizzeria.

La tazzina di caffè nel capoluogo ligure in media, nel 2020, è costata 1 euro e 1 centesimo (contro gli 80 centesimi di Catanzaro, i 93 centesimi di Roma e l'1,19 euro di Bolzano).

Sempre dai dati del rapporto: per un panino nel capoluogo ligure, in media, il prezzo è stato di 3 euro e 56 centesimi (contro l'1,60 euro di Salerno e il prezzo massimo di 4 euro e 55 a Milano).

Per un pasto in pizzeria a Genova si resta in media sotto i 10 euro (9,41 euro). Il Covid 19, fra chiusure e aumenti di spese (anche solo pensando alle sanificazioni) ha inciso in

un ritocco, al rialzo, dei listini? Cavo lo esclude: «Sono aumentati nettamente i costi per le attività, non per il cliente. E, come attività, si stanno ancora attendendo i ristori del decreto Sostegni 2».

#### LA RIPRESA DAL 2022

La ristorazione si è reiventata, con il delivery e il take away in vertiginoso aumento. Sicurezza, qualità, capacità di adattarsi alle nuove richieste sono i pilastri della ripartenza.

Anche se il sentimento principale, al momento, è l'incertezza: il 33,4 per cento delle imprese intervistate per il rapporto **Fipe** non ha idea di cosa potrà riservare il 2021. Per il ritorno a un fatturato analogo al livello pre Covid: il 36 per cento di chi, al lavoro nei pubblici esercizi, è stato intervistato per il report, pensa che questo accadrà o nel 2022 o nel 2023. La maggioranza, invece, crede che dovrà stringere i denti fino al 2024. E resistere. —



ALESSANDRO CAVO  
PRESIDENTE  
FIPE - CONFCOMMERCIO LIGURIA

«Sono aumentati nettamente i costi per le attività, non per il cliente. E stiamo ancora attendendo i ristori»

Data: 20.05.2021 Pag.: 5  
 Size: 371 cm2 AVE: € 63441.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# Sinergie tra locali E il sushi si vende in pasticceria

Chef e specialità in trasferta in altri ristoranti  
Così tanti imprenditori si tendono una mano

di **Rossella Conte**  
FIRENZE

**Il locale chiuso** da oltre un anno che prova a riaprire sotto il tetto del collega più fortunato perché in possesso di uno spazio esterno, ma anche la pasticceria che inventa nuovi modelli di business per permettere al ristorante di sushi di continuare a servire i suoi clienti. Le iniziative migliori partono sempre dal basso. Dai piccoli imprenditori, titolari di attività storiche, che sono riusciti a trasformare un momento di crisi in un'opportunità di crescita unendo sforzi ed energie. Sono tante le storie imprenditoriali fatte di collaborazioni e sinergie nate dal virus. Come quella della gelateria Badiani che ha aperto un proprio corner all'interno della rinomata pasticceria Silvano e Valentino di via Paganini o del ristorante giapponese Kome che serve il proprio sushi all'interno della pasticceria Dolcezza Firenze. «Con il covid ognuno di noi si è dovuto reinventare, siamo tutti nella stessa barca e possiamo rimanere a galla solo collaborando»

spiega la titolare Tanja Li Pira. «Tutti noi - aggiunge Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze e titolare del Kome - abbiamo deciso di condividere le nostre storie aziendali e le relative competenze per metterle al servizio della città, creare motivazione e interesse e accrescere così il valore della nostra offerta». Mercoledì 26 maggio, invece, La Vineria del Re di piazza della Repubblica aprirà le porte della sua cucina al ristorante Marina di Santospirito di via Maffia, chiuso da oltre un anno. «Abbiamo colto questa opportunità al volo, non lavoriamo da marzo praticamente e non avendo uno spazio esterno non abbiamo potuto aprire» sottolineano i titolari Marina e Fabrizio Tanini. Così, ai fornelli della Vineria ci saranno gli chef del locale di Santo Spirito. «Lo abbiamo fatto per solidarietà nei confronti di chi non ha avuto la possibilità di riaprire all'esterno - dice Davide Risoluti, titolare del ristorante -. E con Paolo Bacciotti stiamo pensando di fare qualcosa del genere».

**E di sinergie** in città ce ne sono ancora tante. Per esempio lo zuccotto della Pasticceria Sieni è approdato al Cipolla Rossa di via dei Conti o il gelato della storica gelateria Vivoli di via Isola delle Stinche in Borgo San Jacopo da Cammillo. Ma la voglia di tendersi la mano non riguarda solo la ristorazione o la somministrazione. E' Made in Florence la prima cassa per musica al mondo in argento e terracotta. A idearla sono stati Bianca Guscelli, titolare del marchio Brandimarte e Matteo Calamai di Dedalica Art & technology. «Anche in tempi duri come quelli che stiamo vivendo, non ci scoraggiamo» commentano Bianca Guscelli e Matteo Calamai, che vogliono lanciare un messaggio di rinascita e di speranza. «Per ripartire serve unire le forze». Loro lo hanno fatto, creando un prodotto innovativo, e realizzato interamente a Firenze, un diffusore acustico altamente versatile e «user friendly» che si connette wireless con qualsiasi sorgente audio via bluetooth: dallo smartphone Android al dispositivo Apple, dal tablet al PC o altri dispositivi.



Data: 20.05.2021 Pag.: 5  
Size: 371 cm2 AVE: € 63441.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## HANNO DETTO

### «Senza spazi all'aperto non si lavora Meglio condividere»

**Aldo Cursano**

«Miglioriamo l'offerta»



Abbiamo deciso di condividere storie ed esperienze per metterle al servizio della città, creare motivazione e accrescere il valore dell'offerta

**Marina Tanini**

«Senza spazi esterni, non si lavora»



Abbiamo colto questa opportunità al volo, non lavoriamo da marzo praticamente e non avendo uno spazio esterno non abbiamo potuto aprire

**Bianca Guascelli**

«Uniamo le nostre forze»



Anche in tempi duri come quelli che stiamo vivendo, non ci scoraggiamo e abbiamo deciso di unire le nostre forze



**Tanja Li Pira**

Ognuno di noi si è dovuto reinventare, siamo tutti nella stessa barca

Data: 20.05.2021 Pag.: 4  
Size: 74 cm2 AVE: € 962.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Consumi



### Caffè, a Trento e a Bolzano i più cari d'Italia

**U**n euro e 21 centesimi. È il prezzo medio di un caffè nei bar di Trento e in nessun altro capoluogo d'Italia una tazzina costa così tanto. Emerge dal rapporto 2020 sulla Ristorazione di **Fipe** Confcommercio, a partire dalle rilevazioni Istat (del dicembre 2020), l'istituto statistico nazionale. Dati rielaborati da Adnkronos che ha stilato la classifica che assegna al capoluogo trentino il poco ambito primato. Costi aggiuntivi per la sanificazione, spese per i bicchierini di carta, fatturati in caduta: queste le motivazioni che paiono avere inciso sul prezzo. I cugini di Bolzano sono in seconda posizione, con 1,19 euro a caffè. Seguono Udine, Pordenone e Brescia, a 1,12 euro. A Milano si spende, in media, 1,03 euro, a Roma 0,93, A Napoli con 90 centesimi. La tazzina meno cara a Catanzaro: 80 centesimi.



L'allarme di Fipe Confcommercio: "In Toscana tre miliardi di fatturato bruciati durante il 2020. Il nostro settore esce devastato dalla pandemia e la ripresa sarà purtroppo molto lenta"

# "Persi 20 mila posti di lavoro solo nei pubblici esercizi"

FIRENZE

■ Nel 2020 la Toscana ha perso circa tre miliardi di euro di fatturato, oltre 20mila posti di lavoro (20.548) e un migliaio di imprese (973) nel solo settore dei pubblici esercizi. È quanto emerge dal Rapporto annuale sulla ristorazione realizzato dall'Ufficio Studi di Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e presentato a Roma alla presenza del ministro dello sviluppo economico Giancarlo Giorgetti e del presidente della Fipe Lino Stoppani.

A fornire il dettaglio dei dati regionali è Confcommercio Toscana. "La sfiducia è ai massimi storici per il mondo dei pubblici esercizi. Nel 2020 in Toscana hanno aperto 570 nuove aziende a fronte di 1.543 cessazioni. Ma il dato sulla mortalità è ancora falsato", precisa il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni, "molte aziende sono sotto anestetico: indecise sul da farsi, stanno in bilico tra la vita e la morte aspettando di avere liquidità sufficiente a chiudere. Perché anche cessare l'attività rappresenta un costo proibitivo per chi, come il

97,5% degli imprenditori di bar e ristoranti, ha perduto parte importante del fatturato: oltre il 50% per sei su dieci".

"Il nostro settore esce devastato dalla pandemia", sottolinea il presidente della Fipe toscana Aldo Cursano, che è anche vicepresidente vicario nazionale della categoria, "e insieme alle nostre imprese esce con le ossa rotte anche l'intero sistema di accoglienza italiano e uno stile di vita che da sempre ci caratterizzava nel mondo. In questi mesi i nostri locali sono stati additati come luoghi di contagio. Ora finalmente, dati alla mano, possiamo confermare quanto abbiamo sempre sostenuto e mettere la parola fine a quella credenza diventata quasi un luogo comune. Infatti, da quando bar e ristoranti hanno potuto riprendere la somministrazione sul posto, seppure solo all'esterno, l'indice dei contagi si è addirittura abbassato. Perché i nostri locali offrono più sicurezza alla socialità, molta di più di quella che è garantita nelle case private o negli assembramenti spontanei all'aperto".

"Apprezziamo il segnale che il Governo Draghi ha voluto dare al Paese e al sistema economico, perché finalmente abbiamo delle date per programmare la riapertura totale, ma ci aspettavamo un po' più di coraggio. La ripartenza della somministrazione all'interno solo dal primo giugno è insufficiente: mancano solo pochi giorni a questa data, è vero, ma per noi ogni giorno in più a guadagni ridotti è insostenibile", evidenzia Cursano. Il secondo lockdown è stato addirittura peggiore del primo da un punto di vista psicologico ed economico: "i ristoranti non hanno lavorato la sera per sei mesi. Prima della riapertura del 26 aprile scorso, in Toscana abbiamo servito l'ultima cena il 25 ottobre 2020, l'ultimo pranzo il 13 febbraio 2021. E fino al 1° giugno lavorerà solo chi ha spazi esterni. Arriveranno pure i soldi del Recovery Fund, ma speriamo che trovino le imprese ancora vive. Di questo passo, rischiano di trovare solo macerie", dice con amarezza Cursano.

A proposito di ristori, il rapporto di Fipe ha messo in

evidenza l'insufficienza di quelli stanziati finora: il 23% delle imprese, ad esempio, non li ha ricevuti per una serie di difficoltà burocratiche, tra codici Ateco e mancate aperture di partite Iva. Fra gli imprenditori che li hanno ricevuti, nove su dieci li considerano inutili o poco efficaci.

In termini di fatturato, sei titolari di pubblici esercizi su dieci hanno lamentato un crollo di oltre il 50%, mentre il 35,2% ritiene che il fatturato si sia contratto tra il 10% e il 50%. "La ripresa sarà purtroppo molto dura e lenta", avverte il direttore Marinoni, "perché in questi oltre 15 mesi le famiglie italiane hanno cambiato le loro abitudini, tra paura dei contagi, smartworking, locali chiusi e restrizioni. La voglia di normalità, di uscire e tornare a frequentare bar e ristoranti come prima è fortissima - rileva Marinoni - speriamo poi che la bella stagione aiuti in questa direzione. Ma l'onda lunga della pandemia proseguirà ancora per diverso tempo".

## La crisi

"Già 1.543

cessazioni ma il dato è ancora falsato perché le attività sono sotto anestetico"



Data: 20.05.2021 Pag.: 5  
Size: 577 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**Aldo Cusano  
e Franco  
Marinoni**  
Il presidente di Fipe  
Toscana  
e il direttore  
di Confcommercio  
analizzano  
la situazione  
delle aziende  
Il rapporto  
ha messo  
anche in evidenza  
come i ristori  
sono insufficienti

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



L'allarme di Fipe Confcommercio: "In Toscana tre miliardi di fatturato bruciati durante il 2020. Il nostro settore esce devastato dalla pandemia e la ripresa sarà purtroppo molto lenta"

## "Persi 20 mila posti di lavoro solo nei pubblici esercizi"

FIRENZE

■ Nel 2020 la Toscana ha perso circa tre miliardi di euro di fatturato, oltre 20 mila posti di lavoro (20.548) e un migliaio di imprese (973) nel solo settore dei pubblici esercizi. È quanto emerge dal Rapporto annuale sulla ristorazione realizzato dall'Ufficio Studi di Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e presentato a Roma alla presenza del ministro dello sviluppo economico Giancarlo Giorgetti e del presidente della Fipe Lino Stoppani.

A fornire il dettaglio dei dati regionali è Confcommercio Toscana. "La sfiducia è ai massimi storici per il mondo dei pubblici esercizi. Nel 2020 in Toscana hanno aperto 570 nuove aziende a fronte di 1.543 cessazioni. Ma il dato sulla mortalità è ancora falsato", precisa il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni, "molte aziende sono sotto anestetico: indecise sul da farsi, stanno in bilico tra la vita e la morte aspettando di avere liquidità sufficiente a chiudere. Perché anche cessare l'attività rappresenta un costo proibitivo per chi, come il 97,5% degli imprenditori di

bar e ristoranti, ha perduto parte importante del fatturato: oltre il 50% per sei su dieci".

"Il nostro settore esce devastato dalla pandemia", sottolinea il presidente della Fipe toscana Aldo Cursano, che è anche vicepresidente vicario nazionale della categoria, "e insieme alle nostre imprese esce con le ossa rotte anche l'intero sistema di accoglienza italiana e uno stile di vita che da sempre ci caratterizzava nel mondo. In questi mesi i nostri locali sono stati additati come luoghi di contagio. Ora finalmente, dati alla mano, possiamo confermare quanto abbiamo sempre sostenuto e mettere la parola fine a quella credenza diventata quasi un luogo comune. Infatti, da quando bar e ristoranti hanno potuto riprendere la somministrazione sul posto, seppure solo all'esterno, l'indice dei contagi si è addirittura abbassato. Perché i nostri locali offrono più sicurezza alla socialità, molta di più di quella che è garantita nelle case private o negli assembramenti spontanei all'aperto".

"Apprezziamo il segnale che il Governo Draghi ha voluto dare al Paese e al sistema economico, perché finalmente abbiamo delle date per programmare la riapertura totale, ma ci aspettavamo un po' più di coraggio. La ripartenza della somministrazione all'interno solo dal primo giugno è insufficiente: mancano solo pochi giorni a questa data, è vero, ma per noi ogni giorno in più a guadagni ridotti è insostenibile", evidenzia Cursano. Il secondo lockdown è stato addirittura peggiore del primo da un punto di vista psicologico ed economico: "i ristoranti non hanno lavorato la sera per sei mesi. Prima della riapertura del 26 aprile scorso, in Toscana abbiamo servito l'ultima cena il 25 ottobre 2020, l'ultimo pranzo il 13 febbraio 2021. E fino al 1° giugno lavorerà solo chi ha spazi esterni. Arriveranno pure i soldi del Recovery Fund, ma speriamo che trovino le imprese ancora vive. Di questo passo, rischiano di trovare solo macerie", dice con amarezza Cursano.

A proposito di ristori, il rapporto di Fipe ha messo in

evidenza l'insufficienza di quelli stanziati finora: il 23% delle imprese, ad esempio, non li ha ricevuti per una serie di difficoltà burocratiche, tra codici Ateco e mancate aperture di partite Iva. Fra gli imprenditori che li hanno ricevuti, nove su dieci li considerano inutili o poco efficaci.

In termini di fatturato, sei titolari di pubblici esercizi su dieci hanno lamentato un crollo di oltre il 50%, mentre il 35,2% ritiene che il fatturato si sia contratto tra il 10% e il 50%. "La ripresa sarà purtroppo molto dura e lenta", avverte il direttore Marinoni, "perché in questi oltre 15 mesi le famiglie italiane hanno cambiato le loro abitudini, tra paura dei contagi, smartworking, locali chiusi e restrizioni. La voglia di normalità, di uscire e tornare a frequentare bar e ristoranti come prima è fortissima - rileva Marinoni - speriamo poi che la bella stagione aiuti in questa direzione. Ma l'onda lunga della pandemia proseguirà ancora per diverso tempo".

**La crisi**

"Già 1.543

cessazioni ma il dato è ancora falsato perché le attività sono sotto anestetico"



Data: 20.05.2021      Pag.: 5  
Size: 575 cm2      AVE: € 8625.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**Aldo Cusano  
e Franco  
Marinoni**  
Il presidente di Fipe  
Toscana  
e il direttore  
di Confcommercio  
analizzano  
la situazione  
delle aziende  
Il rapporto  
ha messo  
anche in evidenza  
come i ristori  
sono insufficienti

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile





## Casalinghe Consigli a cura del Moica - Movimento Italiano Casalinghe



di Camilla Occhionorelli

# Ecco il tanto sospirato ritorno in pizzeria

È possibile finalmente andare a mangiare fuori anche a cena (a patto di trovarsi in una regione in zona gialla). Per il settore è una necessaria boccata di ossigeno dopo un periodo molto difficile

Il 25 aprile si è celebrato l'anniversario della Liberazione, ma la data è coincisa anche con la prima grande riapertura di tante attività nella maggior parte delle regioni italiane.

### Le donne sono il 52% nel campo

Tra queste ci sono gli esercizi di ristorazione, inizialmente solo per servizi all'aperto e dal primo giugno anche per quelli all'interno dei locali, con tutte le precauzioni e le norme igienico-sanitarie prescritte. Ovviamen-

te tutto questo avviene solo se la regione è in zona gialla o bianca. Ma quanti sono i ristoranti, le trattorie, le pizzerie, gli agriturismi e i bar in Italia? Secondo il rapporto 2019 **Fipe** - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, risultano oltre 336mila imprese (una su tre gestita da donne, che rappresentano il 52% del totale delle persone che lavorano nel settore, il quale ammontava a circa 1,2 milioni di unità). Naturalmente questi numeri rappresentavano una "fotografia" pre-pandemia: sempre dai dati **Fipe** si evince come

il settore - un comparto trainante della filiera agro-alimentare italiana - abbia subito un calo enorme di fatturato, in doppia cifra, con gravi ripercussioni sui livelli occupazionali (sarebbero ben 243mila i posti di lavoro persi nei pubblici esercizi).

L'auspicio è che si possa tornare rapidamente a numeri buoni. La riapertura parziale della ristorazione è stata salutata da tutti come una vera e propria "liberazione", ovviamente con riferimento a una delle condizioni tipiche dell'infausto periodo dei lockdown e delle

## IL CONSIGLIO

Per deodorare il frigo è sufficiente mettere una tazzina con i fondi del caffè.

chiusure da "zona rossa": le saracinesche abbassate e, nei casi più favorevoli, il "solo asporto". Certo, non tutti gli esercizi hanno potuto riaprire i battenti: molti infatti non hanno retto e hanno cessato del tutto l'attività. Consola il fatto che certamente verranno aperti nuovi esercizi perché il settore ha un ricambio molto elevato.

### Il vero e proprio rito della colazione al bar

Per ora sembra un sogno tornare alla percentuale del 36% dei consumi alimentari fuori casa e agli oltre 84 miliardi di euro (dati **Fipe**) spesi in un anno dagli italiani. È un sogno anche tornare finalmente al passato pure per la colazione al bar, un rito che da sempre caratterizza la quotidianità del popolo italiano.

Possiamo proprio dirlo: quanto ci piace andare al ristorante, alla trattoria di fiducia o alla pizzeria anche per la cenetta serale, quella da passare con la famiglia oppure con i nostri cari amici, per consuetudine o per una ricorrenza: la cena fuori casa è una piccola-grande evasione dal quotidiano che rallegra la madre di famiglia (finalmente libera dai fornelli) e fa felici tutti i commensali.







DIETRO LE QUINTE

## Anche nel lockdown la voglia di sfide con la Bottega

La pandemia di Covid-19 è un duro colpo per l'economia mondiale. Sta mettendo tutti alla prova e il tasso di disoccupazione è aumentato a seguito del lockdown. È soprattutto il settore della ristorazione che ne ha sofferto. Ci sono esercizi che si sono reinventati con l'asporto o la consegna a domicilio, altri purtroppo hanno chiuso bottega. Come si sono gestiti, invece, i locali stellati, che si affidano principalmente alla consumazione al tavolo?

Il ristorante L'Erba del Re, gestito dallo chef Luca Marchini, ha saputo dimostrare una grande resilienza davanti ad una crisi così seria, adattandosi alla situazione e germogliando nuovamente. Tuttavia, molti sono i fattori che incidono sulla sopravvivenza di un'impresa. Lo chef stellato infatti non è solo un ristoratore, ma è prima di tutto un imprenditore: «Bisogna avere le spalle sufficientemente coperte e

solide affinché si possa riprendere» afferma. «È un approccio, una forma mentis che si deve avere non dal giorno della pandemia, bensì fin da subito». Questa crisi economica e sociale ha portato ad una profonda scre-

matura: coloro che hanno lavorato in modo sommario sono andati a fondo, molti di quelli rimasti a galla si sono indebitati fino all'osso. In questo quadro in bianco e nero, persiste una sfumatura di verde: «La chiave di volta rimane nell'aspetto imprenditoriale delle persone, ma c'è anche un altro aspetto da considerare, quello psicologico». Durante il primo

lockdown, infatti, Marchini ha salvaguardato i rapporti con i fornitori, così da mantenere una base solida da cui ripartire, ed è rimasto pronto e solidale verso il suo staff (o, come preferisce lo chef, i suoi "ragazzi"). Anche così è nata l'idea della Bottega da Re, un servizio online di vendita di ricette in barattolo che mira a dif-

fondere il sapere culinario e che oggi è una realtà nell'azienda di Marchini.

A differenza di altri locali, però, L'Erba del Re non ha aderito all'ormai famosa protesta dei ristoratori del 15 gennaio, e a questo proposito Marchini si dichiara piuttosto intransigente verso coloro che si sono concessi delle libertà: è un dovere e un diritto manifestare il proprio disagio, ma «lo si deve fare con grande legalità, perché queste dissidenze mettono notevolmente a rischio la salute dei clienti». Forse sarebbe stato sufficiente rispettare le regole sin dall'inizio, ma si sa, «i furbetti ci sono in tutte le attività e in tutti i settori» e dunque norme più ferree sono state inevitabili. In più, la categoria del pubblico esercizio è vasta, in certe attività non è stato eseguito alcun controllo, e così si fa di tutta l'erba un fascio.

«Persino il dialogo con le istituzioni risulta essere un punto debole: sebbene vi sia stato un miglioramento ne-

gli ultimi anni grazie alla Fi-  
pe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), esso non pare essere sufficiente e urge un interlocutore che rappresenti le diverse realtà per non finire a fare il gioco dei sordi, dove c'è chi fa una domanda e l'altro fa finta di non capirla» e viceversa. Un faro di speranza però lo si può trovare nei clienti che non hanno fatto mai mancare il loro apporto, anche nei momenti di chiusura forzata: «È un riscontro che riempie di grande soddisfazione», aggiunge sorridente lo chef. L'Erba del Re oggi è forte di nuovi piatti e di una rinnovata consapevolezza di come un periodo di stallo possa far maturare nuove idee, tra cui la rivisitazione italiana del ramen, ispirata proprio da questo periodo pieno di sfide. «È un piatto che ha fatto il giro del mondo, un po' come il Covid, ma che ha una solidità nel territorio in cui viviamo». —

**Greta Balestri  
Martina D'Amico  
Irene Rebecchi**



Alcuni dei prodotti che escono dalle mani di Luca Marchini

Data: 21.05.2021 Pag.: 31  
Size: 191 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## Ristorazione a pezzi dopo un anno di pandemia Non ci sarà nessuna vera ripresa prima del 2022

Il Rapporto annuale sulla ristorazione in Italia per il 2020 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 creati 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 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, Fipe-Confcommercio, 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. Alla presentazione dei due dossier ha partecipato anche il ministro per lo Sviluppo economico,

Giancarlo Giorgetti.

«Dal primo lockdown ad oggi – spiega Lino Enrico Stoppani, Presidente di Fipe-Confcommercio – gli imprenditori 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 permane, ad un anno dall’avvio della pandemia e ad ormai 6 mesi dall’avvio della campagna vaccinale. Eppure, nonostante tutto questo, l’85% degli imprenditori ha sostanzialmente fiducia di tornare in futuro ai livelli pre-pandemia, senza tuttavia l’illusione di tornare quelli di prima: gli imprenditori del settore hanno già cominciato un profondo

processo di ripensamento e innovazione. Le novità introdotte per le riaperture serali dei Pubblici Esercizi e lo spostamento del coprifuoco – aggiunge il presidente –, sono ulteriori importanti passi in avanti per il recupero della normalità operativa, pre-requisito per dare prospettive di fiducia ad 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 trattenere l’occupazione del settore, arginando la pericolosa dispersione di competenze, si aprirebbero scenari di vero rilancio per il settore».





## Food 24

### Prove di ripartenza

I ristoranti riaprono e c'è chi propone nuovi locali

Maria Teresa Manuelli — a pag.16

# I ristoranti riaprono e c'è chi lancia nuove iniziative

**Ristorazione.** Il settore esce da una fase di forte sofferenza, eppure in tutta Italia nascono format innovativi e iniziative sperimentali di qualità

Maria Teresa Manuelli

**C**rolla l'occupazione nel settore "alloggio e ristorazione" a seguito della pandemia: sono stati persi 514mila posti di lavoro, secondo il Rapporto 2020 di Fipe-Confindustria. Se il 97,5% delle imprese ha registrato nel 2020 un calo di fatturato, per oltre 6 ristoratori su 10 la riduzione ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente. E il 2021 sarà ancora un anno di fatturati in calo, mediamente del 20%. Il 66% della filiera (industria, distribuzione e ristorazione) prevede una ripresa non prima del 2022-2023, mentre il 27% rimanda al 2024. Il rilancio del settore 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.

Infatti, stando al Rapporto 2021 dell'Osservatorio Ristorazione, spin-off dell'agenzia Ristoratore-

Top, il 2020 è stato anche l'anno che ha visto il 77% dei locali lavorare con le consegne a domicilio, prevalentemente con propria flotta di rider, e il 27% degli imprenditori del settore avviare una dark kitchen oppure un brand virtuale

**● Laboratori artigianali, dark kitchen, cibi tipici e street food: da Roma a Milano e Torino sfide sempre più digitali**

per far fronte alle chiusure forzate. Dai nuovi format alla moltiplicazione di formule vincenti, vediamo quindi chi ha sfidato la pandemia e ha aperto nuove attività.

#### Nascono nuovi format

Dopo la primissima apertura a Roma nel 2016 e il moltiplicarsi dei suoi locali, Akira Yoshida, imprenditore giapponese naturalizzato italiano, inaugura un laboratorio artigianale tutto incentrato sulla famosa zuppa di noodles orientali: a Fontana di Trevi arriva

così il primo Ramen Lab italiano. Il nuovo menu amplia la carta dei ramen già presente arrivando a contarne 12 tipologie con brodo a base di carne di maiale, carne di pollo, oppure vegetale cotto rigorosamente per 12 ore.

A Milano, invece, Sberla è il nuovo fast food rispettoso dell'ambiente, degli animali e del benessere sociale, nato da un'idea di Paolo Piacentini e Michela Reginato, già co-founders del brand milanese Cocciuto. Sberla si presenta al suo debutto con tre "dark kitchen" capaci di coprire l'intera area metropolitana di Milano e un menù, suddiviso in Hamburger, Hot Dog, Fries e Sweet.

Sempre nel capoluogo lombardo Classico trattoria & cocktail è il nuovo progetto imprenditoriale della famiglia Murray, con un ampio giardino interno in pieno stile liberty, tra tavoli e sedie d'epoca che coniugano dettagli decò a tessuti di tendenza,

Data: 22.05.2021 Pag.: 1,16  
Size: 504 cm2 AVE: € 66024.00  
Tiratura: 91744  
Diffusione: 138603  
Lettori: 713000



che raccontano di un elegante salotto in un contesto di Vecchia Milano. La sinergia tra cucina e cocktail bar, le due anime di Classico, è il tratto distintivo del ristorante, da gustare al civico 6 di via Marcona.

L'ultima creazione dell'imprenditore milanese Luca Guelfi propone sapori e gusti tipici della tradizione meneghina con un richiamo alla "Milano da bere" degli anni '80. È Dal Milanese, in viale Premuda 16, dopo l'innovativo concept americano della ghost kitchen inaugurato ad aprile 2020 con "Via Archimede, Gastronomia di Quartiere" e l'apertura del ristorante "Rafael", situato in Sardegna a Porto Rafael.

#### Di città in città

Dopo Roma, Torino, Firenze, Trieste e New York, a Milano, in corso Lodi, è arrivato Trapizzino La Vineria, lo street food italiano nato

nel 2008 a Roma dall'idea del Maestro Pizzaiolo Stefano Callegari, e che oggi ha al suo attivo 15 punti vendita. Proposte food&bev dalla colazione al dopo cena.

Mentre una dark kitchen, Golocious, ha aperto nel Leonardo Hotel Verona, grazie ai food influencer Vincenzo Falcone e Gian Andrea Squadrilli. Una sfida che non conosce ostacoli: aperti già sei locali in pandemia (tre a Napoli, poi Roma, Milano e Verona). Il format è basato sul *food porn* americano rivisitato in chiave italiana, fatto di materie prime eccellenti e tecniche di preparazione innovative.

A Torino sbarca Bun, tipico hamburger newyorkese. È il quinto locale del brand, dopo i quattro store milanesi. Hamburger newyorkese cucinato con tecnica smash accanto alla sua versione vegetale e 100% proteica, il beyond meat, sono i protagonisti del menu.

#### Gli stellati si rinnovano

E anche gli chef stellati adeguano la loro offerta ai nuovi stili e modalità di consumo. Al Piccolo Lago approda Il Piccolino, la proposta bistro open air di chef Marco Sacco. All'interno del giardino dello storico ristorante, una nuova proposta per il pranzo e la cena all'insegna del relax e della semplicità. «Abbineremo – racconta lo chef Marco Sacco – l'unicità di una location esclusiva a una proposta food&drink raffinata ma allo stesso tempo informale, inaugurando una nuova fase della ristorazione stellata».

Mentre Carlo&Camillo, lo storico bistro e contraltare dell'anima stellata del ristorante Carignano, riapre con una nuova formula: Il Carignano pop. In carta piatti della tradizione, con una proposta giornaliera del ristorante stellato Il Carignano. A guidare la nuova offerta gastronomica lo chef Fabrizio Tesse.



**All'aperto.** Riparte per ora solo all'esterno la ristorazione che ha perso 514mila posti di lavoro in un anno (Fipe-Confcommercio)

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



## Alberghi, Sos da imprese: persi 350mila occupati

Parla di vera e propria «devastazione» del settore turistico, Federalberghi, che, in uno studio realizzato con Fipe e l'Ente Bilaterale Nazionale per il Turismo, mette in luce la perdita di un quarto dei posti di lavoro rispetto al 2019. Si tratta dell'*annus horribilis* del comparto, che prima della crisi pandemica valeva il 13% del Pil italiano. A pagarne maggiormente le spese sono le donne (183mila occupate in meno rispetto al 2019), i giovani e gli stranieri, che hanno visto ridursi l'occupazione del 30%, e ovviamente gli stagionali. Gli occupati totali sono passati infatti dalla cifra record di 1,3 milioni del 2019 ai soli 953mila del 2020. «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».





# Spagna e Grecia, i primi avversari «Allentano le regole e ci sfidano»

Il professor Caroli, esperto di turismo: «Il green pass Ue ristabilirà la parità. Il problema è chi rimarrà a casa»

ROMA

«Saranno ancora vacanze autotone, centrate sul turismo interno o europeo di prossimità, quello di tedeschi, austriaci, francesi. La stagione andrà piuttosto bene, molto meglio della precedente, i primi segnali sul fronte delle prenotazioni sembrano essere positivi, ma la notte non è ancora finita, mancherà ancora una quota importante di turismo estero, specialmente il turismo estero di lunga permanenza e ad alta capacità di spesa: americani, russi, giapponesi, cittadini degli Stati del Golfo. E questo penalizzerà in particolare le città d'arte». Così il professor Matteo Caroli dell'università Luiss, ordinario di economia e direttore del master in *tourism management*.

## Quanto pesa il turismo nel rilancio dell'Italia?

«Le stime fatte prima del Covid davano la filiera ampia del turismo, quindi compresi anche i viaggi, i convegni, il food legato al turismo, attorno al 12-15% del Pil nazionale, con pesi ovviamente diversi a seconda delle regioni. La ripartenza del sistema turistico è fondamentale per il rilancio del Paese».

## Qual è oggi la capacità attrattiva dell'Italia, rispetto ad altre destinazioni turistiche?

«Per il dispiacere dei nostri competitor, l'Italia era e rimane saldamente tra i Paesi più attrattivi al mondo, specialmente per il turismo di qualità. La leadership nel turismo non si misura banalmente, e sempre meno si misurerà, nel numero di arrivi, che oggi premia paesi come la Spagna che punta al turismo di massa. Quello che conta è la capacità del turista di generare valore nel Paese dove soggiorna. Il fu-

## LA QUANTITÀ NON BASTA

### «La Spagna punta al turismo di massa, ma quello che conta è la capacità di generare valore»

turo è nel turismo di qualità e qui l'Italia c'è. Anzi, il Covid ha accentuato la domanda di un turismo di questo tipo, e il nostro sistema di offerta, basato su una ricettività di strutture medio-piccole, calza a perfezione con gli orientamenti del mercato. A patto che non si culli sugli allori e prosegua in un percorso di rafforzamento dell'offerta ricettiva, oggi a luci e ombre».

## La Spagna e la Grecia puntano a sottrarci una quota di turisti.

«Sì certo, la Spagna in particolare è molto aggressiva. Due settimane fa ha detto: venite pure, dal 7 giugno riapriamo tutto, e questo ha un suo peso nell'orientare le scelte dei consumatori. E la Grecia è stata brava nel promuovere le sue isole Covid free. C'è una competizione nell'allentamento delle rego-

## MODERNIZZARE IL COMPARTO

### «Offerta fisica e digitale, migliorare l'integrazione E bisogna valorizzare le destinazioni, poco conosciute all'estero»

le. A parte le considerazioni relative ai rischi sanitari direi però che per sfortuna della Spagna e della Grecia il turismo internazionale rimarrà ancora lontano dai picchi del 2019 e quindi la quota che potranno sottrarre è limitata, pur se un qualche effet-

to queste politiche aggressive lo avranno. E poi il *green pass* europeo, che sarà operativo da inizio luglio, farà da livella, ristabilendo condizioni di quasi parità. Ma il problema vero è chi rimarrà a casa e non andrà in vacanza da nessuna parte. Il turista mancato è il invitato di pietra di queste vacanze e andrà recuperato per il 2022».

## Cosa fare per aumentare le competitività e vincere la guerra per il controllo della torta turistica?

«Bisogna migliorare l'integrazione tra offerta fisica e digitale, sviluppare prodotti che richiedano la partecipazione di attori diversi, avere ben chiara l'importanza sempre maggiore del *destination management*. Servono tecnologia e competenze e chi sarà più bravo a sviluppare e adeguare il proprio capitale umano e le proprie strutture sarà il vincitore. Altro aspetto chiave è la valorizzazione delle nostre destinazioni, che hanno una straordinaria diversificazione ma che sono in larga parte poco conosciute all'estero. Bisogna favorire la connessione tra attori privati e pubblici e creare un'offerta sistemica che convinca il turista a venire a rimanere per più giorni, scegliendo offerte qualificate».

## A suo avviso le isole e i territori Covid free servono in questa fase ad attirare turisti?

«Per questa estate probabilmente sì. In un quadro di incertezza danno un'impressione di sicurezza, e chi prima li ha fatti, penso alla Grecia, ne avrà un qualche vantaggio. Ma non credo siano un fattore decisivo, del resto anche l'Italia si è mossa in questa direzione, riducendo così il vantaggio competitivo di chi ha agito per primo».

**Alessandro Farruggia**

Data: 22.05.2021 Pag.: 4  
Size: 712 cm2 AVE: € 202920.00  
Tiratura: 249528  
Diffusione: 188769  
Lettori: 1994000



## LE CONTROMISURE

### Procida, Capri e Ischia ora sono Covid free

In Piemonte vaccini di massa per i borghi ad alta quota entro la metà di giugno



#### 1 Sardegna

Fino al 28 maggio gli arrivi in Sardegna, anche per turismo, sono possibili solo previa registrazione al sito o sull'app della Regione. Obbligatorio pure un certificato di avvenuta vaccinazione o tampone negativo eseguito non oltre 48 ore dalla partenza.

#### 3 Montagna

Il Piemonte ha deciso di rendere Covid free i borghi di montagna, in analogia con le isole: l'obiettivo, secondo quanto dichiarato dal governatore Alberto Cirio, «è mettere in sicurezza le montagne entro metà giugno».

#### 2 Isole

Il 23 aprile scorso la Campania ha deciso di procedere a vaccinazioni di massa sulle isole del golfo di Napoli. La prima isola Covid free è stata Procida, poi Capri e oggi tocca a Ischia. L'iniziativa si è poi allargata alle altre isole italiane.



Matteo Giuliano Caroli, 58 anni, è professore ordinario dell'università Luiss

Data: 22.05.2021 Pag.: 4  
Size: 712 cm2 AVE: € 202920.00  
Tiratura: 249528  
Diffusione: 188769  
Lettori: 1994000



### CROLLO DELLE PRESENZE

## Pernottamenti dimezzati nel 2020



Secondo i dati recentemente riportati da Federalberghi, il 2020 si è chiuso con una perdita di 233 milioni di presenze turistiche: si tratta di un calo medio del 53,4%, con punte in alcune località dell'80%. A soffrire sono state soprattutto le località che vivono di turismo straniero, dove la riduzione delle presenze si è assestata al 70,2%: in pratica, si sono perse sette notti su dieci.

### SOLDI PERSI

## Una voragine da 92 miliardi



Secondo l'Ufficio studi di Enit (l'Agenzia nazionale del turismo), il 2020 ha visto una perdita di spesa turistica pari a 92 miliardi di euro rispetto al 2019. Nel corso di quest'anno, la perdita dovrebbe aggirarsi sui 47 miliardi. Secondo le proiezioni dell'Enit, ulteriori passi avanti si registreranno nel 2022, ma per recuperare i numeri del 2019 bisognerà aspettare il 2023.

### OCCUPAZIONE

## In un anno è sparito un posto su quattro



Il crollo del giro d'affari del turismo ha messo in ginocchio il mondo del lavoro: gli occupati, secondo uno studio condotto da Federalberghi e Fipe, sono passati dal dato record di 1,3 milioni del 2019 ai soli 953mila del 2020, numeri in linea con il 2011: nel 2020, di fatto, un dipendente del turismo su quattro ha perso la propria occupazione. Penalizzati soprattutto donne, giovani e stranieri.



Data: 22.05.2021 Pag.: 5  
 Size: 270 cm2 AVE: € 46170.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



Ivonia Apicella



**Nessuno deve bruciare le tappe, ma l'episodio di Calenzano non è un caso isolato**



Aldo Cursano

Aldo Cursano

## «Sicurezza innanzitutto Serve il Covid manager»

«Occorre una figura che collabori con lo staff La voglia di ripartenza non a scapito della salute»

FIRENZE

«C'è un grande bisogno di tornare a vivere momenti importanti, conviviali e di felicità. Ma questo non può mai accadere a scapito della sicurezza e della salute». Lo spiega Aldo Cursano, presidente di Fipe-Confcommercio Toscana e vicepresidente vicario nazionale. «Da tempo chiediamo regole chiare e puntuali per il settore dai matrimoni - spiega - e ci fa molto piacere che in queste ore le nostre sollecitazioni stiano finalmente trovando ascolto, anche se in ritardo. Le nozze devono essere organizzate con molto anticipo e sia i festeggiati che le aziende coinvolte nell'allestimento non possono muoversi all'ultimo momento. Va anche detto che la pressione in questo momento è notevole: veniamo praticamen-

te da due anni di stop alle cerimonie e c'è un accumulo importante di richieste».

Ma la voglia di ripartire non può mai essere a scapito delle regole. «Cercare scorciatoie è un gravissimo errore - continua Cursano - perché i momenti belli devono poter rimettere al centro la spensieratezza, ma anche la sicurezza e la salute. In un momento come questo dobbiamo condividere le responsabilità e muoverci all'interno del regole, anche quando non sono semplici da applicare».

Tante le norme sulle quali le associazioni di categoria stanno lavorando, in modo da definire meglio i protocolli in vista della ripartenza delle cerimonie. «Per esempio ci stiamo attivando perché la figura del Covid manager sia interna alle aziende che organizzano i matrimoni e gli eventi - continua Aldo Cursano - in modo da poter collaborare al meglio con il resto dello staff. Puntiamo anche a un allentamento dei limiti al numero degli invitati e delle norme relative agli spazi da mettere a disposizione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# FOOD SERVICE

Data: 22.05.2021 Pag.: 26,27  
Size: 925 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



I dati dell'Edelman Trust Barometer 2021, importante indagine globale sul tema della fiducia svolta in 28 paesi su un campione complessivo di 33.000 rispondenti, parlano chiaro. Nel focus dedicato alla Penisola, gli italiani, interrogati sulla fiducia verso aziende, media, Governo e organizzazioni non governative, nonostante la pandemia e il Covid credono ancora nelle imprese, che crescono di due punti rispetto allo scorso anno. In particolare, **l'Italia si posiziona seconda in Europa** dietro l'Olanda **per la fiducia nel business**. La fiducia è locale: il proprio datore di lavoro è la realtà ritenuta più credibile dal 76% degli italiani. La prossimità viene quindi considerata un valore. Più critico il quadro se lo si analizza dal punto di vista degli imprenditori del settore. La **FIPE** infatti, nell'indagine congiunturale della ristorazione commerciale, registra nel quarto trimestre 2020 un calo netto della fiducia. Le aspettative per il primo trimestre 2021 si colorano di forte pessimismo, in particolare in riferimento alle performance economiche e all'occupazione.

## L'IMPORTANZA DI ESSERE "PURPOSE DRIVEN"

Senza fiducia da parte di entrambe le parti – operatori del Foodservice e consumatori – non si può guardare al futuro. Allora la domanda diventa: come si può tenere alto questo senso di fiducia e scatenare quello che gli americani chiamano "the wheel of change" in risposta alla pandemia?

**Nassim Nicholas Taleb** ci insegna come, di fronte a una crisi, **i business possano essere antifragili, ovvero capaci di volgere a proprio favore situazioni avverse**, rispondere agli shock esterni migliorandosi, trasformandosi in qualcosa di meglio. In un recente studio accademico (Batat, 2020),

# STRATEGIE Come riprendersi la fiducia

RIATTIVARE LA FIDUCIA DA PARTE DI CONSUMATORI E IMPRESE È IL PRIMO PASSO PER LA RIPRESA. COME FARLO? LA CHIAVE DI VOLTA È L'ENVIRONMENTAL, SOCIAL AND GOVERNANCE

Guida Beatrice Pirotti



**"I tre nuovi locali del Campus SDA Bocconi sono progettati secondo criteri di biocompatibilità ed ecosostenibilità"**

Daniel Canzian  
Chef

l'autore analizza la risposta degli chef stellati francesi alla pandemia, che va proprio in questa direzione. **L'haute cuisine** mette in campo tre risposte alla crisi, tese a migliorare il business e a trasformarlo in qualcosa di meglio. In particolare, si tratta di: 1) **iniziative filantropiche** che hanno come obiettivo il benessere della comunità; 2) **pratiche di business socialmente responsabili** al fine di supportare gli attori del Foodservice; 3) **iniziative focalizzate sul benessere dei consumatori**. Qui la parola d'ordine è sostenibilità, l'essere "purpose-driven". Da una parte i consumatori hanno bisogno di credere in brand capaci di fare la differenza. Gli operatori del settore, dall'altra, possono legarsi a uno scopo (un purpose) più alto, per il quale valga la pena di investire nel futuro e attraverso il quale motivare i collaboratori. In questo modo si genera la fiducia. Per diventare un'impresa purpose-driven si può agire su tre elementi sempre più rilevanti nella valutazione delle imprese oggi, ovvero i **fattori ESG (Environmental, Social and Governance)**.



# FOOD SERVICE

Data: 22.05.2021 Pag.: 26,27  
Size: 925 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



In altre parole, significa impostare scelte o strategie antifragili che guardino all'impatto ambientale, sociale e alle scelte di struttura del proprio esercizio commerciale.

Come agiscono i ristoranti da questo punto di vista? Quelli degni di fiducia stanno facendo scelte legate ai fattori ESG? La risposta si delinea chiaramente: sono molti i visionari del Foodservice che hanno iniziato a perseguire questa strada.

La Guida Michelin ha riconosciuto questo movimento in atto verso pratiche sempre più sostenibili, creando una sezione green al suo interno. Nell'edizione italiana 2021 sono state assegnate le Stelle Verdi per segnalare ristoranti i cui chef si impegnano ogni giorno a creare imprese sostenibili nell'ambito della gastronomia. Tra i riconoscimenti figura anche **Massimo Bottura**, attivo da qualche tempo sul fronte della sostenibilità: dalla Onlus Food For Soul fondata con la moglie, alla collaborazione con Google Arts & Culture per promuovere un sistema alimentare e una cucina sana e sostenibile, fino a diventare ambasciatore Onu contro lo spreco di cibo.

Anche **J-Farm**, la joint venture tra **H-Farm** e i fratelli **Alajmo**, cui è stata affidata tutta l'offerta food di H-Farm Campus, il polo dell'innovazione di Ca' Tron a Roncade, dimostra come la gestione di alcuni luoghi possa essere pensata sulla via della sostenibilità e del supporto al territorio. J-Farm nasce per dare attenzione al territorio, alla ricerca e all'innovazione, nonché con la volontà di creare una cultura alimentare dei ragazzi che saranno la società di domani.

In questa direzione si colloca la collaborazione tra lo chef **Daniel Canzian** e **Compass Group Italia** per curare la proposta gastronomica del nuovo **Campus SDA Bocconi School of Management**, progettato secondo criteri di bio-

## La check-list per essere purpose-driven

- 1 Individuare ed esplicitare il proprio purpose, ovvero lo scopo che si vuole raggiungere attraverso l'esercizio commerciale.
- 2 Individuare almeno tre stakeholder rilevanti (es. dipendenti, territorio, fornitori) e chiedere loro cosa conta e perché.
- 3 Identificare una serie di azioni utili al raggiungimento del purpose attraverso il disegno di una roadmap.
- 4 Organizzare le azioni della roadmap secondo i tre ambiti di riferimento ESG:

**E di Environmental:** selezionare le azioni utili per contribuire alle sfide ambientali (es. riduzione degli sprechi, economia circolare, filiera corta);

**S di Social:** selezionare le azioni utili per includere e far stare bene le persone (es. motivazione dei collaboratori, contesti di coinvolgimento dei dipendenti, iniziative sul territorio);

**G di Governance:** selezionare le azioni utili per perseguire una gestione ispirata a buone pratiche e a principi etici (es. scelte di struttura, meritocrazia).

- 5 Capire che cosa misurare e come misurarlo, includendo gli impatti ambientali e sociali.
- 6 Adeguare di conseguenza le scelte imprenditoriali a queste azioni e misure.

compatibilità ed eco-sostenibilità. Sono tre i locali: La Centrale, il punto di incontro con l'esterno; Il Caffè Letterario, luogo di ristoro e di confronto; Materia, il ristorante dove trovare le ricette della tradizione italiana.

Il movimento verso l'aver un purpose viene dimostrato anche da alcuni operatori della ristorazione commerciale. **Panino Giusto** è diventata recentemente una B Corp, certificazione rilasciata alle aziende dall'ente internazionale B Lab, che attesta l'impegno a fare impresa in modo responsabile e a basso impatto ambientale.

Resta allora da chiedersi come compiere questo passaggio sulla strada della sostenibilità. Per un domani in cui la fiducia diventi asse portante per imprenditori e consumatori del settore, in cui non esista solo la preoccupazione per il prossimo Dpcm, ma si riesca a fare business per uno scopo più alto, orientato anche ai propri successori.

© Riproduzione Riservata



Da sinistra, **Riccardo Donadon**, **Massimiliano Alajmo** e **Raffaele Alajmo**



Data: 22.05.2021 Pag.: 6  
Size: 121 cm2 AVE: € 8954.00  
Tiratura: 26165  
Diffusione: 17915  
Lettori: 497000



IL DRAMMA ERANO 1.3 MILIONI NEL 2019 E 953MILA NEL 2020

## Carneficina di occupati nel turismo: via 1 su quattro

● **ROMA.** Il Covid continua a massacrare il settore turistico italiano che prima della pandemia valeva il 13% del pil e a pagare il conto più salato sono ovviamente i lavoratori specialmente le donne, i giovani, gli stranieri e ovviamente gli stagionali. Dopo anni di crescita - secondo uno studio realizzato da Federalberghi e Fipe in partnership con l'Ente Bilaterale Nazionale per il Turismo - gli occupati sono passati infatti dalla cifra record di 1,3 milioni del 2019 ai soli 953 mila del 2020. In un solo anno è come se si fosse tornati indietro di una decade alle cifre del 2011. In sostanza nel 2020 un dipendente del turismo su quattro ha perso la propria oc-

cupazione.

Il calo peggiore appunto ha riguardato chi aveva contratti a tempo determinato o stagionali: tra questi uno su tre ha perso il lavoro. I più colpiti sono donne (183 mila occupate in meno rispetto al 2019), giovani e stranieri: infatti, queste ultime due categorie hanno visto ridursi l'occupazione del 30% e le giornate lavorate del 40%. 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. Parla di vera e propria «devastazione» Federalberghi che spiega come nell'annus horribilis del turismo le giornate retribuite sono diminuite del 38% e 200 mila posizioni di lavoro stagionale e 150 mila a tempo indeterminato sono state letteralmente polverizzate.

«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». [ag.]

Data: 22.05.2021 Pag.: 2  
Size: 66 cm2 AVE: € 1122.00  
Tiratura: 27129  
Diffusione: 22236  
Lettori:



## L'impatto del Covid sull'occupazione

### *L'anno «nero» del settore turistico 1 lavoratore su 4 ha perso il lavoro*

Il Covid continua a massacrare il settore turistico che prima della pandemia valeva il 13% del Pil e a pagare il conto più salato sono i lavoratori specialmente le donne, i giovani, gli stranieri e gli stagionali. Dopo anni di crescita - secondo uno studio di Federalberghi e Fipe in partnership con l'Ente Bilaterale Nazionale per il Turismo - gli occupati sono passati da 1,3 milioni del 2019 ai soli 953 mila del 2020. In un solo anno è come se si fosse tornati indietro di una decade alle cifre del 2011. In sostanza nel 2020 un dipendente del turismo su quattro ha perso la propria occupa-

zione. Il calo peggiore ha riguardato chi aveva contratti a tempo determinato o stagionali: tra questi uno su tre ha perso il lavoro. I più colpiti sono donne (183 mila occupate in meno rispetto al 2019), giovani e stranieri: queste ultime due categorie hanno visto ridursi l'occupazione del 30%.

Parla di vera e propria «devastazione» Federalberghi che spiega come nell'annus horribilis del turismo le giornate retribuite sono diminuite del 38% e 200 mila posizioni di lavoro stagionale e 150 mila a tempo indeterminato sono state polverizzate.



*Le voci della ripartenza*

# Movidia libera e doppi turni il commercio vede la svolta

di Tiziana De Giorgio

La prospettiva della svolta fa sognare soprattutto i bar e ristoranti: i tavoli all'aperto sempre più pieni sono stati la prima boccata di ossigeno, dai Navigli all'Isola, dall'Arco della Pace a Brera. Ma l'idea di essere svincolati dal vituperato coprifuoco che obbliga al monoturno per cena e a mandare tutti a casa (o almeno, sulla carta) prima di Cenerentola cambia l'umore anche di ogni singola attività: «Perché solo se ricominciamo tutti Milano può provare a rialzarsi». La Lombardia che corre verso la zona bianca, forse già dal 14 giugno, fa sperare tutta l'anima del commercio di Milano.

«Se va come sembra, la strada segnata sembra davvero quella di un ritorno alla normalità e siamo tutti qui in attesa, cercando di percorrerla con un senso di fiducia». A parlare è **Lino Stoppani**, presidente dell'Associazione dei pubblici esercizi di Confcommercio. «In Italia nella fascia oraria che va dalle 18 alle 2 di notte si fatturano 17 miliardi nei ristoranti e 5 milioni nei bar. La Lombardia vale il 18 per cento. Per cui ogni ora in meno è cruciale». Il coprifuoco spostato fino a mezzanotte a partire dal 7 giugno era già vissuto come una conquista. «Ma abbiamo bisogno di liberarci dai vincoli orari per provare a ricominciare davvero, abbiamo sofferto tanto in questo periodo», spiega Fabio Acampora, vicepresidente di Epam e titolare di otto locali in tutta la città come il Portefino, il Living e il Refeel. Che i bar e ristoranti in molti quartieri siano pieni (bel tempo

permettendo) sembra evidente: il colpo d'occhio di chi esce la sera è quello di una città che sta tornando a vivere, in un fiorire di dehors a ogni angolo di marciapiede o zona pedonale. «Ma in questo momento stiamo lavorando con il 25 per cento delle disponibilità di coperti e possiamo garantire un solo turno per cena, è ovvio che non si trova un posto», chiarisce Acampora. E se da un lato i posti per i

clienti sono pochi, dall'altro anche il personale continua a viaggiare a ranghi ridotti, così la prospettiva di riapertura fa muovere anche il pensiero di recuperare forze lavoro. «Abbiamo perso quasi il 50 per cento delle persone che lavoravano con noi – prosegue –

siamo alla ricerca di nuovo personale per ripartire. Il punto è che tutti quanti si sono abituati ormai ad avere meno personale, ecco perché sarebbe importantissimo avere agevolazioni per le nuove assunzioni». Ed è proprio in questi giorni che i gestori stanno toccando con mano un aspetto della pandemia che non avevano messo in conto: «Gli chef bravi, i camerieri professionisti che sono rimasti fermi in questi mesi nel frattempo si sono messi a fare altro, molti sono andati via da Milano, altri hanno cambiato del tutto vita. Non sarà semplice trovare nuovo personale competente», racconta Michele Berteramo, rappresentante del Duc, distretto urbano del commercio Navigli. È titolare del ristorante e cocktail bar

Movidia. «Con la zona bianca finalmente lasciamo da parte questa spada di Damocle che se fa freddo non puoi portare i clienti dentro, se piove li devi lasciare all'acqua. Un passo in avanti importante, anche se sappiamo che questa città non si ritroverà subito, perché ha bisogno di eventi, delle sue discoteche, che la Fiera riprenda, per far girare tutta l'economia del fuori casa. Ci vorrà tempo».

La prospettiva di un cambio di zona anticipato dà però un'iniezione positiva anche a tutte le altre attività. «Sono nel campo dell'abbigliamento – racconta Sabrina Frigoli, presidente dell'associazione di commercianti Porta Romana bella – ma abbiamo voglia di vedere tutte le attività commerciali aperte nelle nostre vie, di entrare nei nostri bar serenamente, di uscire a cena senza il pensiero di dover rientrare presto, perché è questo che porta la gente a stare fuori, un beneficio per tutti non solo economico, perché ci restituisce la nostra città». Parla di un clima più disteso che si sente, delle vaccinazioni che avanzano che vengono raccontate dalle clienti che tornano lentamente a provarsi gli abiti nei camerini, sognando di tornare alle proprie abitudini. «Milano è ancora decimata, tantissimi nostri clienti sono ancora nelle seconde case al mare o in campagna e lavorano in smart working – aggiunge Maria Cristina De Zuccato, presidente dell'associazione Brera Alta –. Chissà se, riprendo tutto, non siano incentivati a tornare in città».

©RIPRODUZIONE RISERVATA



Data: 22.05.2021 Pag.: 3  
Size: 370 cm2 AVE: € 15910.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## I numeri Casi e prevenzione

# 63

### I casi su centomila abitanti

Nell'ultima settimana la Lombardia la quota dei 63 contagi ogni centomila abitanti: se tra sette giorni sarà sotto i 50 casi e lo resterà per altre due settimane scatterà il passaggio in zona bianca dal 14 giugno

# 5,1 mln

### Le vaccinazioni fatte

Le somministrazioni in Lombardia sono ormai sopra i 5 milioni: 1.553.078 cittadini hanno avuto entrambe le dosi, altri due milioni hanno avuto la prima dose



## PROVEDIMENTI

### BENEFIT AZIENDALI

# Buoni pasto in smart working?

di Elisa Latella

**Approfondimenti:**  
[www.largoconsumo.info/tag/Buoni\\_pasto](http://www.largoconsumo.info/tag/Buoni_pasto)

**S**mart working e buono pasto: due rette parallele che sembrano non volersi incontrare. O che piuttosto si scontrano in due campi di battaglia, quello del lavoro privato e quello del lavoro pubblico.

Andiamo con ordine, iniziamo dal settore aziendale dove, si sa, la lotta è più intensa perché c'è una maggiore attenzione al risparmio dei costi e alla produttività. A livello aziendale il buono pasto non è un diritto: è un benefit, come può esserlo il telefono. In regime di tempo pieno, qui si lavora 40 ore la settimana, il che vuol dire 8 ore al giorno per 5 giorni, il che a sua volta significa 5 pasti fuori casa la settimana. Se non c'è la mensa, ma un ottimo servizio di ristorazione vicino all'azienda, il dipendente può assentarsi mezz'ora, consumare il pasto e rientrare. Non è tutto: è notoria la prassi di utilizzare i buoni (in genere di 7 euro l'uno) per fare la spesa: chi fruisce di 22 buoni al mese, può ritrovarsi con un ottimo contributo per il sostentamento, soprattutto in tempi di crisi economica. Ma il riconoscimento di questo benefit è compatibile con la modalità di lavoro agile, vale a dire con lo smart working, divenuto ordinario durante la pandemia da Covid-19?

Lo smart working non prevede precisi vincoli di luogo o di orario (il dipendente può lavorare a casa o in un coworking) ed è disciplinato dalla legge 81

del 22 maggio 2017, che però non è chiara nel rispondere a una domanda: chi lavora presso la propria abitazione, ha comunque diritto al buono pasto? Il benefit a sua volta è regolamentato dal decreto 122 del 7 giugno 2017, che disciplina «l'attività finalizzata a rendere, per il tramite di esercizi convenzionati, il servizio sostitutivo di mensa aziendale». I buoni, quindi, possono essere forniti ai lavoratori dipendenti o ai collaboratori in assenza di una mensa aziendale.

Secondo la legge numero 81 del 2017, il lavoratore che svolge la prestazione in modalità di lavoro agile ha diritto a un trattamento economico e normativo «non inferiore a quello complessivamente applicato, in attuazione dei contratti collettivi di cui all'art. 51 del Dlgs 15 giugno 2015, n. 81, nei confronti dei lavoratori che svolgono le medesime mansioni esclusivamente all'interno dell'azienda». Nulla di specifico sui buoni pasto: da qui il problema e la diffusa discrezionalità di aziende e amministrazioni nel riconoscerli o no nell'accordo individuale relativo alla modalità di lavoro agile, obbligatorio per legge. In realtà non sempre smart working

può voler dire lavorare a casa: si può avere necessità di consumare il pasto fuori. E comunque, anche se il dipendente lavora dal proprio domicilio, il buono pasto sostituisce la mensa aziendale, prevista in genere se l'orario di lavoro supera le 6 ore. Molte aziende o amministrazioni, invece, durante le giornate di smart working non erogano il benefit né permettono ai dipendenti di usufruire del servizio mensa.

### Nella pubblica amministrazione

Il Tribunale di Venezia, con la pronuncia dell'8 luglio 2020, n. 1.069, ha affermato l'incompatibilità della modalità agile di lavoro con la fruizione del buono. La circolare n. 2/2020 del ministro della Pubblica amministrazione prevede che le amministrazioni siano chiamate a definire gli aspetti di tipo organizzativo e i profili atti-

lavoro che non rispetti determinati requisiti temporali è incompatibile con il benefit. Si richiama una pronuncia della Suprema corte di Cassazione, la sentenza 28 novembre 2019, n. 31.137, in cui si sancisce che il diritto al buono è legato a un orario giornaliero, per tutelare il benessere del personale. È seguito un parere del Servizio per la gestione del personale pubblico del Dipartimento della Funzione pubblica, che conferma l'orientamento secondo il quale si riconosce a ciascuna amministrazione la decisione sull'attivazione o meno dei buoni pasti sostitutivi e sulle modalità di erogazione. Neanche nel settore pubblico è facile spuntarla in tempi di smart working.

Infine, secondo il parere dell'Agenzia entrate contenuto nella risposta ad interpellato numero 956-2631/2020 resa dalla Direzione regionale del Lazio i buoni pasto riconosciuti ai dipendenti in smart working godono dell'esenzione fiscale sino a 4 euro al giorno se cartacei o 8 euro se elettronici. Non cambierebbe nulla cioè ai fini fiscali, dato che tra l'altro i buoni pasto, in questi limiti, non concorrono alla formazione del reddito. Tuttavia forse una revisione del concetto sarebbe necessaria, di questi tempi. Se è vero che il buono pasto non è considerato un elemento retributivo, toglierlo a un dipendente obbliga a una spesa in più, quindi a un implicito peggioramento delle condizioni di lavoro.

### IL NUMERO DEI BUONI PASTO IN ITALIA PRE-PANDEMIA E SMART-WORKING (2019, in unità)

	N. Buoni
Privato	342.068.966
Pubblico	174.461.980
<b>Totale</b>	<b>516.530.946</b>
Fonte: Confocommercio - Fipe	<b>Largo Consumo</b>

### IL VALORE DEL MERCATO DEI BUONI PASTO PRE-PANDEMIA E SMART-WORKING (in mln di euro, 2019)

	Valore
Privato	1.984
Pubblico	1.216
<b>Totale</b>	<b>3.200</b>
Fonte: Confocommercio - Fipe	<b>Largo Consumo</b>

enti al rapporto di lavoro, tra cui gli eventuali riflessi sull'attribuzione del benefit, previo confronto con le organizzazioni sindacali. Se il personale è in smart working, non ha un automatico diritto al buono pasto. Secondo il tribunale di Venezia, un'organizzazione del





## Igiene chiave per le riaperture

*Ripartire in sicurezza è fondamentale per l'horeca che per questo può oggi contare sull'esperienza del comparto delle pulizie professionali.*

di **Roberta D'Ancona**

 Percorso di lettura:  
[www.largoconsumo.info/Ristorazione](http://www.largoconsumo.info/Ristorazione)

L'attenzione al tema della sanificazione e della sicurezza è fondamentale per il rilancio delle attività ricettive e della ristorazione. **Afidamp** e **Fipe** per supportare il comparto hanno definito un prontuario con indicazioni precise su come garantire la pulizia e la sicurezza di clienti e dipendenti. «Afidamp e Fipe – spiega **Stefania Verrienti**, direttore di Afidamp - hanno redatto un prontuario, uno strumento agile e immediato, in versione scritta e anche in pillole video visionabili tramite il QR code presente sul prontuario stesso, con indicazioni precise su come garantire la pulizia e la sicurezza di clienti e dipendenti. La nostra associazione collabora da tempo con le principali associazioni

di categoria del settore horeca per individuare le strategie e le modalità migliori per supportare il comparto. All'interno del prontuario, tra i suggerimenti più importanti è utile segnalare: le indicazioni sulle modalità di igienizzazione delle mani, in particolare se si è passati dalla cassa maneggiando denaro; le indicazioni sul corretto utilizzo di prodotti chimici ed eventuali strumentazioni meccaniche di supporto; i consigli sul lavaggio dei panni usati per la

“ La sanificazione ha un ruolo fondamentale nella lotta contro la SarsCoV2 ”

pulizia e sulla necessità di abbinarli a dei “codici colore” per dividerli in base all'ambiente in cui svolgono il proprio lavoro; i suggerimenti sulla consegna, la conservazione e l'apertura di imballaggi esterni e, ancora, le particolari raccomandazioni sulla pulizia delle parti più esposte al contatto come tavoli, sedie, menu e set da condimento. La pandemia ha reso evidente che la sanificazione ha

un ruolo fondamentale nella lotta contro la SarsCoV2 e le strumentazioni dei fabbricanti del settore si sono dimostrate indispensabili per far fronte agli elevati standard di igiene richiesti dall'emergenza. Molti sono stati gli imprenditori che si sono prodigati per riuscire a fornire strumenti e prodotti nei tempi strettissimi di quei drammatici momenti e che si sono messi alla prova per progettare e realizzare nuove strumentazioni sempre più all'avanguardia. Tuttavia è bene non dimenticare che **l'Istituto Superiore di Sanità** ha dato indicazioni molto precise in relazione alle strumentazioni e prodotti disinfettanti da utilizzare durante la pandemia, indicazioni orientate a lavorare solo con ciò che la letteratura scientifica aveva in quel momento avallato».

La collaborazione con Fipe ha portato, a inizio 2021, a un accordo tra le due associazioni che permette a tutti i soci Fipe di acquistare, con uno sconto dedicato, prodotti per la pulizia dai soci Afidamp. Lo stesso accordo è stato firmato anche con **APCI**. A completamento della significativa attività in questo settore di mercato è poi stata realizzata la “Guida sull'uso delle macchine da pulizia professionale durante l'emergenza Covid”, per aiutare tutti gli imprenditori a comprendere come utilizzare al meglio i macchinari che possono facilitare il loro lavoro. La tutela della sicurezza è ai primissimi posti tra le motivazioni che inducono i consumatori a scegliere un locale piuttosto che un altro. Secondo una recente indagine **Fipe-Format Research**, l'attenzione alle norme igieniche è l'aspetto più importante da valutare per il 47,4% dei consumatori e a seguire ci sono il distanziamento dei tavoli (per il 35,2%), la dotazione di tavoli all'aperto (per il 34%) e l'attenzione al numero di persone all'interno del locale (20%). Chi dimostrerà di saper adottare comportamenti finalizzati a garantire la salubrità degli spazi riuscirà a conquistare la fiducia del consumatore. Ma quali sfide dovranno affrontare in tal senso gli operatori del settore nei mesi a venire? Alla domanda hanno cercato di rispondere i numerosi esperti che si sono virtualmente incontrati in occasione del webinar organizzato da **HostMilano** e **Sicurezza** sui temi della sanificazione e sicurezza negli esercizi commerciali food, food service e hospitality.

«L'attività di pulizia e cura degli ambienti nel food che viene regolata ▶





Data: 22.05.2021 Pag.: 71,72  
 Size: 920 cm2 AVE: € 10120.00  
 Tiratura:  
 Diffusione: 3810  
 Lettori:



## Rider: tutele anche contro il Covid

Grazie al contratto collettivo nazionale del lavoro firmato da **AssoDelivery**, che rappresenta l'industria italiana del food delivery a cui aderiscono **Deliveroo, Glovo, Just Eat, Social Food e Uber Eats** e il sindacato **UGL** (Unione Generale del Lavoro), per la prima volta in Europa aumentano le tutele per i rider che operano come lavoratori autonomi nell'industria italiana del food delivery. Deliveroo ha annunciato un "fondo di supporto" per i rider che contraggono il Covid o a cui è stato ordinato di isolarsi da un'autorità medica che potranno avere diritto a una nuova assicurazione privata e un fondo di sostegno. Deliveroo ha stanziato a livello globale diversi milioni di euro per il fondo, che si applica anche in Italia, ai rider che sono stati sottoposti a quarantena o che hanno effettuato un tampone risultato positivo. Il contratto prevede tra l'altro compensi minimi e indennità integrative per condizioni particolari di lavoro, un sistema di incentivi nelle città in cui il delivery è di recente introduzione e premi dopo un certo numero di consegne, fornitura gratuita di dotazioni di sicurezza, obbligo di formazione specifica e di coperture assicurative, sia contro gli infortuni sia per danni a terzi.

no a svilupparsi, ma che, ridisegnate con un'architettura mirata, sono diventate di attualità e possono veicolare ulteriori funzionalità e servizi già attivi. Nella "fase 2" dell'emergenza in corso sono stati ridefiniti i canoni e le procedure atte ad arginare la diffusione del virus, utilizzando tecnologie e procedure adeguate allo scopo, con modelli di controllo del distanziamento sociale e della convivenza a garanzia della prevenzione e protezione. Tra le tecnologie utilizzate e abilitanti: piattaforme di comunicazione per lo smart working; applicazioni sugli smartphone di sistemi di monitoraggio e mappatura; termoscaner per il rilevamento della temperatura; sistemi di controllo accessi e di controllo flussi. Molte di queste tecnologie anche in futuro potranno rivelarsi utili ed entrare a regime in strutture di ogni tipo».

La consapevolezza che la salubrità degli ambienti, diventerà sempre più elemento imprescindibile di richiesta del mercato potrà spingere nell'immediato gli operatori del settore a ricorrere a un ulteriore strumento, la Certificazione di igiene e sicurezza di **Kiwa Cermet Italia**. «La certificazione» spiega **Silvia Cettineo**, account manager Italia- consente a tutte le organizzazioni pubbliche e private di raggiungere, e mantenere nel tempo, standard di eccellenza in ambito igienico-sanitario degli ambienti, a beneficio del singolo e della collettività tramite un sistema innovativo di controlli e monitoraggi, che mira a responsabilizzare le organizzazioni stesse, sviluppando allo stesso tempo la cultura della prevenzione e del controllo anche grazie all'operato del nuovo profilo professionale del manager per la salubrità degli ambienti, responsabile del coordinamento, della gestione e del controllo delle attività richieste dalla certificazione. Le organizzazioni interessate possono richiedere l'avvio dell'iter di certificazione rispetto ai singoli ambienti che intendono sottoporre a certificazione. La durata e la frequenza dei controlli e dei monitoraggi sarà adeguata rispetto al numero degli ambienti oggetto di certificazione e, soprattutto, rispetto alla criticità di esposizione al rischio di contaminazioni di tipo biologico, chimico e fisico. Il nostro scopo è quello di offrire alle organizzazioni virtuose strumenti competitivi, comunicativi e reputazionali che possano aiutare a differenziarsi sul mercato».

quotidianamente da norme molto stringenti forse non basta più – spiega **Masimo Artorige Giubilesi**, presidente dell'**Ordine dei Tecnologi Alimentari Lombardia e Liguria** –. La prevenzione dal contagio diventa primaria, il controllo dei luoghi di lavoro e anche luoghi aperti al pubblico deve garantire elevati standard di salubrità e sicurezza attraverso la valutazione di quelli che sono i principali rischi legati alle caratteristiche degli spazi stessi. Non solo per i clienti che devono a questo punto ritrovare la fiducia nel frequentare i luoghi fuori casa ma anche per i titolari degli esercizi pubblici che si trovano a dover interpretare e applicare regole normative a tutela dei loro dipendenti, dei fornitori e di chiunque usufruisca della loro offerta prevenendo il rischio e garantendo quella che è la business continuity».

Come ripartire cercando di non subire il cambiamento ma al contrario ricercando le opportunità? «Bisogna recuperare e reinventarsi – dice **Raffaele De Astis**, presidente di **Assosicurezza** –. **Lincoln** diceva che il modo migliore di predire il futuro è crearselo e, aggiungerei, non subendo il cambiamento e oggi come ieri dobbiamo recuperare la fiducia e reinventarci per cogliere le opportunità e dobbiamo farlo pensando e agendo in modo nuovo. Bisogna trasmettere fiducia facendo capire ai consumatori che stiamo mettendo in atto dei cambiamenti di pensiero, tecnologici ecc, e sarà importante comunicarlo nel modo giusto. Far sentire che i luoghi che frequentano sono sicuri. Sarà una sfida per tutta la filiera che

implicherà investimenti in una situazione finanziaria già difficile. Su cosa investire? Abbiamo necessità di cambiare e di fare investimenti che vadano oltre la prevenzione igienico sanitaria e i protocolli emergenziali, dobbiamo investire in risorse umane, in tecnologia, in comunicazione». Tecnologie, servizi, persone sono i pilastri su cui si può costruire la ripartenza, il rilancio

**“ Fare investimenti che vadano oltre la prevenzione igienico sanitaria ”**

di tutti gli spazi ricettivi e della ristorazione. Bisogna aggredire nuovamente il mercato con una consapevolezza rinnovata e un immutato entusiasmo nonostante le difficoltà.

«Il Covid 19 – dice **Giulio Iucci**, presidente **Anie Sicurezza** – ha accelerato la diffusione di nuove tecnologie già ingegneristicamente pronte, che stentava-

### IL CROLLO DELLA RISTORAZIONE NEL IV TRIMESTRE 2020 E CONSUNTIVO ANNUO (in mld di euro e var. %)

Var. % fatturato IV trim. 2020 vs 2019	-44,3%
Variatione assoluta IV trim. anno su anno	-11,1 mld di euro
Variatione consuntiva annua assoluta 2020/2019	-34,6 mld di euro
Variatione consuntiva annua percentuale 2020/2019	-36,2%

Fonte: Ufficio studi di Pipe-Confcommercio **Largo Consumo**





## Polemiche sul caffè solo all'aperto

*L'apparente miglioramento della situazione pandemica ha portato a consentire la riapertura degli esercizi di settore, ma continuano le proteste per le restrizioni a cui ancora sono sottoposti.*

di **Elisa Latella**

 Percorso di lettura:  
[www.largoconsumo.info/Ristorazione](http://www.largoconsumo.info/Ristorazione)

**D**al 26 aprile nelle zone gialle via libera all'attività dei servizi di ristorazione con consumo al tavolo all'aperto, a pranzo e a cena, con l'obbligo di rispettare i vincoli orari agli spostamenti. Nessun limite di orario per la ristorazione negli alberghi e in ulteriori strutture ricettive, per i clienti che vi alloggiano. Vale a dire: il caffè si può prendere sedendosi in un tavolino all'aperto, ma non in un tavolino collocato all'interno del locale. E i bar che non hanno spazi esterni?

«Riaprire solo le attività che hanno i tavolini all'esterno significa prolungare il lockdown per oltre 116.000 pubblici esercizi. Il 46,6% dei bar e dei ristoranti della penisola non è dotato di spazi all'aperto e questa percentuale si impenna se pensiamo ai centri storici delle città nei quali vigono regole molto stringenti – è il rilievo di **Fipe-Confcommercio** –. I sindaci mettano a disposizione spazi extra per le attività economiche che devono poter apparecchiare in strada ed evitare così di subire, oltre al danno del lockdown, la beffa di vedere i clienti seduti nei locali vicini». In questo senso si sta attivando per esempio il comune di Forlì, in cui sarà consentito come lo scorso anno l'ampliamento della superficie esterna attualmente esistente o l'installazione di nuove strutture all'aperto facilmente rimovibili. A Roma si prevede l'esonero dal pagamento sia per le occupazioni dei titolari di somministrazioni per tavoli e se-

die sia per le occupazioni temporanee fino a giugno 2021. A Milano il comune si è mosso, già nel mese di maggio 2020, per mettere a disposizione spazi gratuiti all'aperto. Attualmente la municipalità ha ribadito il suo intento di ridurre al minimo i vincoli burocratici necessari all'allestimento e alla posa dei dehor. Il gabinetto del ministro del-

**“ Riaprire così significa prolungare il lockdown per oltre 116.000 pubblici esercizi ”**

l'Interno, con la circolare del 24 aprile 2021, è intervenuto per chiarire alcuni contenuti del decreto legge n. 52 del 22 aprile 2021. In zona gialla è previsto lo svolgimento delle attività dei servizi di ristorazione con consumo al tavolo all'aperto, nei limiti dell'orario in cui non vige il coprifuoco. Fino al 31 maggio per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande il servizio al banco sarà possibile in presenza di strutture che consentano la consumazione all'aperto (e qui la linea di confine tra aperto e chiuso di-

venta sfumata). Il consumo al tavolo è consentito per un massimo di 4 persone, salvo che siano tutte conviventi. Entro le 18 è consentito l'asporto ai soggetti che svolgono come attività prevalente una di quelle identificate dal codice Ateco 56.3 (bar e altri esercizi simili senza cucina).

Nella capitale quasi 9 ristoranti e bar su 10 a oggi hanno subito riaperto al pubblico, secondo la stima data dal presidente della **Fiepet-Confesercenti** di Roma, **Claudio Pica**. E ha ripreso vita nella prima giornata da zona gialla dopo 3 mesi di rosso e arancione Perugia: fin dalle prime ore della mattina i bar sono tornati a servire all'aperto, dopo il posizionamento dei tavoli alla dovuta distanza.

Secondo la Fipe, il settore dei pubblici esercizi ha pagato un tributo altissimo alla pandemia: 22.000 imprese chiuse nel 2020, 250.000 posti di lavoro persi e ingentissimi danni economici. A ciò si aggiungono il disagio sociale e la dispersione di un notevole patrimonio di conoscenze e competenze, segno distintivo del nostro Paese. «Abbiamo chiesto di ripartire ma, alle attuali condizioni del decreto legge sulle riaperture, oltre la metà dei pubblici esercizi italiani non può di fatto farlo – afferma il presidente di Fipe-Confcommercio, **Lino Enrico Stoppani** –. Pur applicando rigorosi protocolli di sicurezza e garantendo il solo servizio al tavolo, oggi si ritiene

che il problema sia l'utilizzo degli spazi interni». Sarebbe una penalizzazione della libertà di iniziativa economica, dovuta a un ritardo della campagna vaccinale, che doveva avere tempi precisi. Non è tutto. «Il coprifuoco alle 22:00 addirittura fino al 31 luglio – prosegue Stoppani – è scienti-

ficamente e socialmente incomprensibile e incoerente con le finalità che si propone: comprime orari e favorisce comportamenti disordinati e opposti. Le chiusure devono essere accompagnate da sostegni equi, come peraltro suggerito dalla stessa **Banca d'Italia** nelle audizioni parlamentari». ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Data: 24.05.2021 Pag.: 1,3  
Size: 206 cm2 AVE: € 9888.00  
Tiratura: 58779  
Diffusione: 21671  
Lettori: 100000



## I discriminati della pandemia

**I**dati di alcune recenti ricerche sulla situazione economica e finanziaria delle piccole e medie imprese italiane sono univoci nel delineare un quadro per molti aspetti drammatico. Secondo una ricerca Svimez-Tagliacarne il 15% delle imprese tra 5 e 500 dipendenti è a forte rischio di chiusura. Si tratta di più di 70 mila imprese. A livello generale il 48% delle imprese italiane viene catalogato in una condizione di fragilità. Naturalmente la situazione cambia moltissimo in funzione del settore di appartenenza. La ristorazione è uno dei più fragili tanto che a causa della pandemia, secondo un rapporto [Fipe-Concommercio](#), ha già visto andare in fumo più di mezzo milione di posti di lavoro.

Anche dal punto di vista finanziario la situazione è spinosa. Secondo un'indagine curata dal Dipartimento Politiche Industriali in collaborazione con Cna, il 50% delle piccole e medie imprese ha aumentato i propri debiti con il sistema bancario a causa delle difficoltà imposte dalla legislazione anti-Coronavirus. Tanto che più della

*continua a pag. 3*

metà delle imprese ha usufruito della moratoria sui mutui, recentemente prorogata con il decreto legge Sostegni bis. Moratoria che è stata forse la più importante delle misure anticrisi, se è vero che, secondo i dati del ministero dell'Economia, vale 126 miliardi, cui si possono aggiungere gli altri 184 miliardi di finanziamenti assistiti da garanzie pubbliche. Se a ciò aggiungiamo che più del 70% delle pmi ha registrato una contrazione del fatturato nei primi quattro mesi dell'anno rispetto allo stesso periodo del precedente anno e per oltre il 45% tale flessione supera il 30%, emerge uno scenario che richiama quello che si avrebbe alla fine di una guerra. Un conflitto asimmetrico, però. Perché non tutti i settori sono stati colpiti nello stesso modo e non tutti i lavoratori hanno dovuto sopportare le stesse difficoltà. Tra i settori che certamente non hanno risentito della crisi basti pensare al farmaceutico, oppure alla logistica, mentre il piccolo commercio e la ristorazione, come già visto, e tutte le attività legate allo svago, allo sport o all'intrattenimento

hanno subito colpi durissimi. Così, mentre i pubblici dipendenti o gli impiegati delle grandi aziende del terziario avanzato hanno semplicemente dovuto adattarsi al lavoro da remoto (in alcuni casi spuntando anche qualche beneficio economico), in altri campi sono fioccati licenziamenti e cassa integrazione.

È evidente che le misure di sostegno varate dal governo, pur impegnando diverse decine di miliardi di risorse, non hanno potuto, se non in minima parte, compensare gli effetti discriminanti imposti dalle pur necessarie misure di contrasto all'emergenza sanitaria. Di fatto ci sono categorie di imprese e di lavoratori che hanno pagato e che pagheranno nei prossimi mesi anche per gli altri. Un elementare criterio di equità imporrebbe di dare maggior riconoscimento pubblico a questo sacrificio imposto dall'esigenza di garantire il distanziamento sociale, cercando di immaginare forme più efficaci di solidarietà nei loro confronti.

**Marino Longoni**

© Riproduzione riservata



Data: 24.05.2021 Pag.: 2  
Size: 126 cm2 AVE: € 6048.00  
Tiratura: 58779  
Diffusione: 21671  
Lettori: 100000



## Rapporto **Fipe**: nella ristorazione in fumo 514 posti di lavoro

Nell'anno della pandemia sono andati in fumo nel settore della ristorazione e della ricettività 514 mila unità di lavoro, ossia il doppio dei posti di lavoro creati dal 2013 al 2019 (245 mila) e nessuna vera ripresa si registrerà prima del 2022. Il 97,5% delle imprese ha registrato nel 2020 un calo di fatturato, per oltre 6 ristoratori su 10 la riduzione ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente, il 35,2% ritiene che il fatturato si sia contratto tra il 10% e il 50%. È lo scenario delineato dal «Rapporto Ristorazione 2020» stilato da **Fipe**-Confcommercio, in collaborazione con Bain & Company e TradeLab, secondo cui nel 2010 le nuove imprese avviate erano oltre 18 mila, nel 2020 sono state solo 9.190 a fronte di 22.250 attività cessate. A giudizio degli intervistati, il 2021 sarà ancora un anno di fatturati in calo, mediamente del 20%. Il 66% dei responsabili di grandi aziende della filiera prevede una ripresa non prima del 2022-2023, mentre il 27% pensa che solo nel 2024 ci sarà una vera inversione del trend. Per provare a risalire la china, per il 27% degli intervistati si dovrà puntare su un incremento dei servizi digitali, a cominciare dall'home delivery e da forme di take away sostenibili ed efficaci, attraverso menù appositamente studiati. Un altro 27% suggerisce, invece, di porre il focus su un miglioramento della qualità, puntando su una specializzazione identitaria in grado di garantire riconoscibilità a un bar o a un ristorante.

Data: 24.05.2021 Pag.: 1,5  
Size: 714 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



IL DOSSIER SALTANO I DIVIETI. «DRAMMA RIMOSSO»

## Bar aperti, party clandestini Movida oltre il coprifuoco



di **Elisabetta Andreis**  
e **Giampiero Rossi**

Dalla Darsena alle Colonne di San Lorenzo, dall'Isola a via San Marco: nonostante il coprifuoco spostato alle 23, la movida irregolare prosegue. Dopo mezzanotte folla ai tavolini. Diverse le feste bloccate dalle forze dell'ordine. Multa Cascina Martesana: martedì i soci erano in giardino.

Folla Moltissimi hanno scelto i Navigli

a pagina 5

# Folla nelle strade e serrande alzate «I giovani rimuovono la paura»

I ristoratori: «Dobbiamo collaborare». Lo psichiatra: rassicurati dal vaccino

di **Giampiero Rossi**

Sono come due fusi orari distinti: il coprifuoco stabilito per decreto e il rientro a casa dei milanesi. Lo slittamento dalle 22 alle 23 dell'orario di chiusura non ha sedato la fame di convivialità e la sete di aggregazione, soprattutto dei più giovani. E infatti, il primo fine settimana con chiusura dei locali posticipata di un'ora non ha affatto mitigato la movida fuori tempo massimo. Anzi. Dalla Darsena alle Colonne di San Lorenzo, dall'Isola a via San Marco, ma anche in via Cesariano e in corso Como, attorno alla mezzanotte di sabato i tavolini di bar e ristoranti erano ancora affollati. Nessuno accennava a muoversi e anche lungo strade e marciapiedi capannelli e raduni erano tanti e popolosi.

Insomma, a Milano la pressione sull'orario di confine della legalità da decreto non

si allenta nonostante le proroghe, le progressive riaperture e la prospettiva di un ulteriore ampliamento dei margini di libertà. Le forze dell'ordine sembrano aver adottato una linea morbida: si fanno vedere nei luoghi di grande affollamento, disperdono gli assembramenti, ma tutto sommato pochi possono raccontare di aver subito sanzioni per violazioni del coprifuoco. Ma non è questo il caso per esempio, per le 34 persone identificate — sempre nella notte tra sabato e domenica — nel mezzo di tre feste individuate dalla polizia. Sono state molte, in effetti, le segnalazioni di schiamazzi, musica ad alto volume e party. E così alle 22.50 in un'abitazione in zona Bonola sono stati sorpresi 12 ragazzi intenti a festeggiare. All'1.15 altri 10 in un appartamento in viale Monte-

nero e alle 3.45 un altro intervento in viale Caprilli, zona San Siro, dove un'altra dozzina di giovani faceva baldoria.

Il virus non c'è più, dunque. Per tantissimi milanesi, infatti, il distanziamento, le mascherine e tante altre misure di precauzione sanitaria — tra quelle che da oltre un anno ci sentiamo ripetere come un mantra da medici e ministri — sembrano superate già prima che la pandemia possa dirsi debellata. «Il meccanismismo è sostanzialmente quello

### Tolleranza

Le forze dell'ordine negli assembramenti intervengono usando la linea morbida

della rimozione della percezione del rischio che si era già manifestato l'estate scorsa,

poi sotto Natale e in febbraio», spiega il professor Giuseppe Carrà, docente di psichiatria alla Bicocca. Ma in questa nuova fase di corsa all'aperitivo c'è una differenza: il vaccino. «Dopo i passi falsi iniziali, la campagna vaccinale sta procedendo — osserva ancora lo psichiatra — quindi la rimozione del rischio si alimenta anche con un messaggio ponderato, l'idea di un rischio calcolato». Ma il professor Carrà, che attraverso il suo lavoro nel dipartimento di salute mentale della Asst Nord Milano conosce da vicino anche la realtà della strada, tiene a sottolineare il diverso impatto di questa situazione sui giovani: «Le risse e le esplosioni di violenza sono solo la punta dell'iceberg — spiega — queste sono le generazioni più penalizzate, le stesse che



Data: 24.05.2021 Pag.: 1,5  
Size: 714 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



già provengono già da uno stato di disorientamento e in questa situazione di restrizioni e caos normativo è maturato il loro malessere. La scommessa sarebbe riuscire a intercettarlo, ora, non soltanto nelle sue manifestazioni da cronaca nera».

Dall'altra parte dei tavolini affollati fino a notte fonda, tuttavia, ci sono gli esercenti. Molti attenti al rispetto delle norme, molti altri meno, parecchi anche ammiccanti di fronte alla domanda eson-

dante, tutti quanti con un arretro pesante di incertezze e ricavi mancati. Ma, a nome della categoria, il presidente di Epam (Confcommercio) Lino Stoppani, non fa sconti:

### I controlli

Segnalate e interrotte tre feste abusive identificate dalla polizia 34 persone

«Non c'è molto da dire, quando arriva quell'ora bisogna chiudere e basta, altrimenti si

tratta di una violazione che può essere punita. Quindi si apre la questione dei controlli e della probabilità della sanzione — osserva il decano degli esercenti — ma ciascuno deve assumersi la propria responsabilità». Secondo uno studio di Confcommercio l'allungamento di un'ora dell'orario di lavoro serale vale almeno 18 milioni di euro di entrate per il comparto dei pubblici esercizi di Milano, Lodi, Monza e Brianza. Ma Per Stoppani c'è comunque anche dell'altro: «Innanzitutto bisogna

ricordarsi di essere leali con i tanti colleghi che non possono beneficiare di spazi all'aperto — insiste il presidente Epam — e poi anche di quanta strada abbiamo fatto per arrivare a queste riaperture. Abbiamo sempre trovato grande attenzione da parte della prefettura, tanta collaborazione e adesso che mi sento dire dal prefetto "dateci una mano" io non voglio tirarmi indietro: dobbiamo fare la nostra parte in questa fase di convalescenza sociale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



### Gli orari

Migliaia di persone hanno trascorso la serata di sabato a passeggio e nei locali sul Naviglio Grande. Nelle due foto piccole, le immagini scattate dopo l'una di notte sempre nella zona del Ticinese: un intervento del personale medico del 118 e un gruppo di ragazzi ancora per strada nonostante il coprifuoco fosse scattato da oltre due ore (foto Ansa / Fotogramma)



Data: 24.05.2021 Pag.: 1,5  
Size: 714 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**Stoppani**  
Violazioni  
che vanno  
punite,  
ognuno  
deve  
assumersi  
le proprie  
responsa-  
bilità. Ma  
poi si apre  
la questione  
ispezioni  
e possibilità  
di sanzioni



**Carrà**  
La violenza  
e le risse  
sono  
la punta  
dell'iceberg  
e riguarda-  
no le gene-  
razioni  
più colpite  
Adesso  
la sfida è  
intercettare  
il loro  
malessere

Data: 26.05.2021 Pag.: 20  
Size: 67 cm2 AVE: € 8777.00  
Tiratura: 91744  
Diffusione: 138603  
Lettori: 713000



## Ospitalità a corto di personale

Camerieri e personale di sala, receptionist e addetti alle camere, portieri di notte e cuochi. I mesi del lockdown per ristoranti e l'hotellerie hanno spinto molti lavoratori a scegliere altri settori e ora con la ripartenza gli imprenditori si trovano senza personale o senza particolari figure professionali in vista della stagione estiva. Secondo Federturismo la ragione pare sia dovuta al fatto che molti percettori del reddito di cittadinanza, male interpretando lo spirito della misura, preferiscono continuare a percepire il sussidio al posto di rientrare nel mondo del lavoro. Da qui la richiesta di Marina Lalli, presidente Federturismo che auspica «la rimodulazione della tassazione sul costo del lavoro per consentire ai lavoratori di percepire un netto in busta paga più elevato e rendere quindi più attraente il lavoro rispetto al reddito di cittadinanza, con conseguente risparmio per le casse dello Stato». Uno scenario anomalo perché la pandemia lo scorso anno ha fatto perdere un posto di lavoro su quattro, circa 350mila addetti tra secondo uno studio Federalberghi e Fipe in partnership con l'Ente bilaterale nazionale per il Turismo. Tra gli stagionali un terzo ha perso il posto.

—E.N.



# MI - TOMORROW

Data: 26.05.2021 Pag.: 9  
Size: 229 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

DUE MILIONI E MEZZO PER FAVORIRE BAR E RISTORANTI

## COME COCA-COLA SOSTIENE LA RIPARTENZA

Coca-Cola supporta la ripartenza di bar e ristoranti italiani dopo la pandemia da Covid. L'azienda ha reinvestito più di 2,5 milioni di euro nel canale Ho.Re.Ca, attraverso politiche commerciali, fiscali e di comunicazione, per aiutare i clienti a superare le restrizioni seguite all'emergenza sanitaria, sostenerli nell'intercettare le opportunità del delivery e del digital e prepararsi alla ripresa. Inoltre, insieme a Lavazza, Perfetti Van Melle e San Pellegrino, Coca-Cola ha sostenuto Fipe - Confcommercio, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, nel realizzare la campagna #ilsolito. «L'Ho.Re.Ca è un canale fondamentale per Coca-Cola oltre che un settore strategico per l'economia nazionale e ci auguriamo che gli strumenti che abbiamo messo a disposizione possano essere utili per tornare quanto prima alla normalità», ha commentato Silvia Molinaro, Direttore Out of Home di Coca-Cola HBC Italia. Oltre a rendere nuovamente

disponibile la piattaforma "ADCreator", che permetterà ai punti vendita di realizzare in modo semplice una comunicazione pubblicitaria a cui Coca-Cola darà visibilità digital, proprio nelle vicinanze del punto vendita, l'azienda affianca appunto Fipe - Confcommercio nella campagna #ilsolito. Una campagna che «vuole ricordarci i tanti momenti che abbiamo trascorso nei bar e nei ristoranti, e che, ora che hanno riaperto, potremo nuovamente apprezzare, perché a stare insieme c'è ancora più gusto», ha detto Raluca Vlad, Direttore Marketing di Coca-Cola Italia. Nel corso dell'emergenza, in Italia, Coca-Cola ha donato oltre 1,4 milioni di euro a Croce Rossa Italiana. Inoltre, sono state effettuate ulteriori donazioni ad ospedali ed associazioni sul territorio, a cui sono stati offerti ad oggi più di 3,2 milioni di prodotti per medici e operatori sanitari e dispositivi di sicurezza individuale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Data: 28.05.2021 Pag.: 1,6  
 Size: 310 cm2 AVE: € 69750.00  
 Tiratura: 332423  
 Diffusione: 258991  
 Lettori: 1948000



LA CAMPAGNA, LE DECISIONI

## Vaccini forse in discoteca ma niente dosi in vacanza

di **Fabio Savelli**

Un piano per vaccinare in discoteca. Verso il no alle dosi in vacanza. a pagina 6

Ostacoli organizzativi per le somministrazioni durante le ferie Figliuolo scrive al Cts per la «possibile riapertura» delle sale da ballo

# Piano per i vaccini in discoteca ma no alle dosi in vacanza

**ROMA** I vaccini in discoteca per «spingere la campagna» coinvolgendo i più giovani. Consentendo il riavvio delle attività delle sale da ballo — al momento non contemplate nell'agenda delle riaperture — se il Comitato tecnico-scientifico e il ministero della Salute dovessero ritenerlo fattibile. Il commissario Francesco Figliuolo ieri ha inviato una lettera al Cts e alla Conferenza delle regioni sulla «possibile riapertura in sicurezza del settore dell'intrattenimento danzante, nella piena compatibilità con la tutela della salute di utenti e lavoratori». In allegato c'è il protocollo della Silb-Fipe, l'associazione di settore. Un documento condiviso due giorni fa da Luca Zaia, presidente del Veneto, nel vertice sulle riaperture nelle zone bianche. Al momento si tratta di una richiesta di valutazione che Figliuolo fa agli scienziati. Però denota la volontà di sottoporla a un giudizio di merito in

previsione dell'afflusso di 94 milioni di dosi da luglio a settembre, mesi in cui le discoteche potrebbero riaprire nelle località turistiche e all'aperto, e la disponibilità di forniture superare quella attuale.

È prematuro immaginare se verrà accolta, anche se ci sono già state sperimentazioni a Milano e Gallipoli. Con l'utilizzo della mascherina senza necessità del distanziamento. Sarebbe, secondo gli operatori, possibile consentire la ripresa delle attività immaginando l'obbligatorietà del green pass (certificato vaccinale, tampone o attestato di guarigione), l'utilizzo di materiali mono uso, la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online e la sanificazione dei locali.

Un passo in più per far riaprire il Paese in previsione di una campagna vaccinale che dovrà per forza di cose passare da una fase emergenziale costruita sui grandi hub vaccinali ad un'altra agganciata al sistema sanitario nazio-

nale tramite l'ausilio dei medici di medicina generale. Ciò che invece sembra essere tramontata è l'ipotesi della seconda dose in vacanza. Ieri la ministra per gli Affari regionali, Mariastella Gelmini, ha detto di ritenere «impossibile» la portabilità del vaccino nei luoghi di vacanza, perché c'è il rischio di «alimentare confusione». Fonti raccontano però che negli ultimi giorni si sia cercato di trovare un punto di caduta su questo tema senza però alla fine individuarlo. Agli incontri hanno partecipato i tecnici di Sogei, la società informatica controllata dal ministero del Tesoro, che gestisce i dati del sistema

### Richiesta al Cts

Il piano di Figliuolo per attrarre i giovani e aprire in sicurezza i locali notturni

delle tessere sanitarie di proprietà della Ragioneria dello Stato. Non ci sarebbe un problema di comunicazione tra

banche dati. Sogei è in grado di convertirsi nel cervellone nazionale anche per le prenotazioni che affluiscono sulle varie piattaforme regionali perché ogni appuntamento è agganciato a una tessera sanitaria. Il problema è invece di carattere organizzativo. Le Regioni a maggiore vocazione turistica — Sicilia, Sardegna, Campania e Calabria — non sempre hanno dato prova di un'efficace capacità somministrativa. E l'afflusso di centinaia di migliaia di connazionali da altre parti d'Italia implica uno stress sul personale non indifferente. Sarebbe necessario immaginare un sistema di mobilità dei medici in funzione di una domanda non preventivabile. E anche con il contratto di lavoro, per i trasfertisti, ci sarebbero difficoltà di inquadramento. Più semplice alleggerire i richiami nelle due settimane centrali di agosto pianificando il richiamo al rientro delle ferie.

**Fabio Savelli**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Data: 28.05.2021 Pag.: 7  
Size: 357 cm2 AVE: € 27489.00  
Tiratura: 24893  
Diffusione: 13371  
Lettori:



## IL PIANO PER L'ESTATE

L'idea è di farle diventare nuovi hub per le somministrazioni. Intanto, da lunedì Sardegna, Friuli e Molise diventano zona bianca

# Vaccini nelle discoteche

Il commissario Figliuolo accoglie la proposta dei gestori dei locali e la inoltra a Regioni e Cts

**BENEDETTO ANTONELLI**

••• Vaccinazioni anche nelle discoteche. È l'ultima frontiera della campagna diretta dal commissario straordinario all'emergenza Covid, Francesco Paolo Figliuolo, il quale ha inviato alle Regioni e al Comitato tecnico scientifico, «per le valutazioni di competenza», il protocollo sperimentale di Silb **Fipe** per la «riapertura in sicurezza del settore dell'intrattenimento danzante nella piena compatibilità con la tutela della salute di utenti e lavoratori».

Nella mail si fa presente anche «la disponibilità degli utenti del settore stesso a poter contribuire attivamente alla campagna vaccinale nazionale anti-Covid, con un'attenzione dedicata al settore giovanile». Esultano gli imprenditori del settore. Il Maurizio Pasca, presidente del Silb, Sindacato italiano locali da ballo, spiega che «il commissario Figliuolo ha accolto molto favorevolmente la lettera che ho inviato la settimana scorsa anche al presidente del Consiglio Draghi, dove ci rendevamo disponibili ad aprire le nostre discoteche per fare open day o centri vaccinali, in modo da allargare quanto più possibile la vaccinazione anche presso i giovani. Non posso che esprimere soddisfazione». Pasca fa sapere che «già due locali lo fanno, uno in provincia di Vercelli e l'altro in provincia di Novara e vaccinano circa 200-300 persone al giorno. Bisogna ricordare che il nostro settore è l'unico chiuso ininterrottamente da 15 mesi».

Intanto, Sardegna, Friuli Venezia Giulia e Molise scaldano i motori per l'ingresso in zona bianca, previsto da lunedì. La settimana

dopo dovrebbe toccare, secondo le previsioni, ad Abruzzo, Liguria, Veneto e Umbria e a metà giugno anche altre regioni italiane, fra cui Lombardia, Piemonte e Lazio, dovrebbero lasciare la zona gialla. Certo è che l'andamento del contagio fa ben sperare. E, secondo la Fondazione Gimbe, scende ancora l'incidenza in tutte le regioni. Non solo: si assiste anche a una riduzione di nuovi casi (-29,5%) e decessi (-17,4%) che si accompagna a un crollo di ricoveri e terapie intensive, grazie alle elevate coperture vaccinali degli over 70. Dati che vanno di pari passo anche con l'ultimo bollettino del ministero della Salute, secondo cui sono 4.147 i nuovi positivi al Covid-19 nelle ultime 24 ore (4.205.970 dall'inizio della pandemia) e 171 i morti, 125.793 in totale. Il tasso di positività sale leggermente dall'1,5% all'1,7% e sono quasi 244mila i tamponi analizzati, fra molecolari e antigenici rapidi (243.967, per la precisione).

La situazione ospedaliera, cartina di tornasole dello sviluppo della pandemia soprattutto nei mesi più bui, offre ora numeri che rincuorano. Sono 411 in meno i ricoverati con sintomi di Covid-19 in Italia, cioè meno di 8mila (7.707) in area non critica. Continua anche il calo dei pazienti in rianimazione: -72 in un giorno, 1.206 in totale. Ammontano a 10.808 i nuovi guariti e continuano a scendere gli attuali positivi (-6.836, 253.193 complessivamente).

### L'ultimo bollettino

*Sono 4.147 i nuovi positivi e 171 i morti nelle ultime 24 ore. I pazienti in totale in terapia intensiva 1.206*

**1,7**

**Per cento**

**Il tasso di positività nel nostro Paese**

Data: 28.05.2021 Pag.: 3  
Size: 421 cm2 AVE: € 119985.00  
Tiratura: 249528  
Diffusione: 188769  
Lettori: 1994000



# Mascherina giù solo se si mangia La grottesca cena servita dal Cts

Ristoranti al chiuso, le raccomandazioni dei tecnici scatenano l'ira degli addetti ai lavori: «Seminate il panico»

di **Alessandro Farrugia**

ROMA

**Un boccone**, e subito su la mascherina. Poi giù per un sorso d'acqua o di vino, poi di nuovo mascherina su fino al prossimo boccone. Su, giù. Per un'indimenticabile serata in tempo di Covid 19. Così dovrebbe essere un pranzo o una cena nelle sale interne nei ristoranti secondo le ultime osservazioni del Cts alle linee guida per le attività produttive proposte dalle Regioni. Indicazioni contraddittorie. Per la ristorazione e le cerimonie, il Cts non indica infatti più un numero massimo di persone per tavolo osservando che «occorre stabilire il numero massimo di presenze contemporanee in relazione ai volumi di spazio e al ricambio d'aria e alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita», e però richiede che per i locali al chiuso «i clienti dovranno indossare la mascherina a protezione delle vie respiratorie, tranne nei momenti del bere e del mangiare». Una cena in maschera.

«È francamente una proposta ridicola - va giù duro il virologo Matteo Bassetti, direttore della clinica malattie infettive dell'ospedale San Martino di Genova -. A me dispiace dirlo, ma sono francamente imbarazzato da certe proposte. Non sono per niente d'accordo con un'ipotesi simile, che non ha giustificazioni. Da un punto di vista scientifico misure del genere non hanno nessun senso prima di tutto perché all'interno dei ristoranti sono stati fatti installare sistemi di ricambio

d'aria adeguati e poi perché si presume che chi sta al tavolo ci stia con persone con le quali viene in contatto anche prima e dopo la cena. È una misura solamente punitiva che non ha alcuna giustificazione, se non quella di seminare paura. Che se fosse adottata ricoprirebbe l'Italia di ridicolo».

**Ancor** più contrari, se possibile, la maggior parte degli addetti ai lavori. «È chiaro che una norma del genere - osserva osserva Aldo Cursano, vicepresidente nazionale di **Fipe**-Confcommercio e presidente di Confcommercio Toscana - toglie il piacere di tornare a tavola. Chi vuole andare a cena per togliersi e mettersi la mascherina dopo ogni boccone? Il turista, il cliente, vuole vivere pienamente la propria esperienza, non mangiare con la mascherina sul viso. Altrimenti, evita. Si vuole solo complicare la vita a chi già da un anno e mezzo l'ha stravolta. Sinceramente, con i dati in costante e veloce miglioramento

**FRUSTRAZIONE**

**Per gli albergatori è un controsenso: «I dati della pandemia stanno migliorando, così si mina la voglia di normalità»**

tutto ci aspettavano tranne ulteriori restrizioni». «In questa fase - prosegue - non bisogna abbassare la guardia, ma non bisogna neanche farci del male con misure inutili. Con una mano si dà, riaprendo le sale interne, con un'altra si toglie avanzando

proposte come questa. Mi auguro che al ministero della Salute si mettano una mano sulla coscienza e non avvallino questa richiesta del Cts».

**A Rimini** oltre il 90% degli alberghi ha il ristorante - osserva il presidente di Federalberghi Rimini, Patrizia Rinaldis - una misura del genere colpirebbe tutti gli operatori e minerebbe la sacrosanta voglia di normalità che oggi è giustificata dall'andamento della pandemia. Mentre i dati continuano a migliorare, qualcuno sembra voler continuare a complicare le cose ai turisti. Rispetto allo scorso anno, quando non c'era nulla del genere, ora abbiamo i vaccini, e quindi di cosa stiamo parlando? La mia reazione a un'ipotesi del genere è: ma mi facciano il piacere». Più cauta la Fiepet Confesercenti. «Il distanziamento e le altre norme anti Covid sono importanti e noi non ci sottraiamo certo, ma se i dati continuano a scendere come stanno facendo da diverse settimane - osserva Claudio Pica, vicepresidente nazionale e presidente di Fiepet Lazio - l'obbligo di mascherina quando il cliente è al tavolo sarebbe una assurdità della quale fare a meno. Il togli e metti e francamente è inapplicabile e facilmente aggirabile: auspichiamo che la proposta venga riponderata dal Cts o dal Ministero. E per il futuro mi auguro che, essendo la nostra una delle categorie più colpite dalla pandemia, il Cts, prima di modificare i protocolli, convochi le categorie e discuta con chi vive la realtà in questione ogni giorno e sa cosa è fattibile e cosa non lo è».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Data: 28.05.2021 Pag.: 3  
Size: 421 cm2 AVE: € 119985.00  
Tiratura: 249528  
Diffusione: 188769  
Lettori: 1994000



### 1 Plexiglas in spiaggia

Tra le proposte anti Covid avanzate dagli esperti che per fortuna non hanno mai trovato realizzazione c'era anche l'idea di realizzare piazzole di ombrelloni delimitate da muri di plexiglas.



### 2 Banchi a rotelle

Tra le misure che si sono rivelate inutili e troppo costose ci sono anche i famigerati banchi a rotelle, che avrebbero dovuto sostituire quelli tradizionali per contenere l'epidemia all'interno delle scuole.

### 3 Carte da gioco

Tra le nuove raccomandazioni delle Regioni per quanto riguarda le sale gioco, c'è anche quella di cambiare frequentemente (ma senza specificare un numero di utilizzi) i mazzi di carte.

### 4 Squadre bloccate

Nei circoli dove si gioca a bocce, le Regioni hanno raccomandato di mantenere fissi i team che si sfidano. Un'indicazione che sarà quasi impossibile da rispettare.



# Turismo, quanto vale? Il settore prova a ripartire

**U**no dei settori che ha risentito maggiormente della crisi causata dall'emergenza Covid è quello del turismo. Il contraccolpo sul 2020 è stato molto pesante. E dire che l'anno precedente, il settore stava viaggiando bene, molto bene. Qualche dato per capire quanto vale questo comparto in Lombardia: gli arrivi (turisti e visitatori) erano cresciuti del 6% e altrettanto le presenze in strutture, toccando così rispettivamente 18,2 milioni e (presenze) 43,6 milioni. Il comparto lombardo ospitalità (alloggi e ristorazione) è primo in Italia (16,3%) seguito dal Lazio (10,4%). E lo è anche in termini di fatturato: 15 miliardi di euro. Questi numeri mostrano come il turismo, in senso lato, è vitale per questa regione. E pertanto la ripartenza, ora, dopo tutte le restrizioni, viene vista come una boccata d'ossigeno dopo l'«apnea» provocata ap-

punto da Covid e chiusure. La situazione di partenza, adesso, è però duramente infiacchita. La fotografia del settore turismo (a livello nazionale) è sbiadita: il Covid ha bloccato un posto di lavoro su 4. Prima della pandemia, il turismo valeva il 13% del Pil; a pagare il conto più salato sono i lavoratori e in particolare le donne, i giovani, gli stranieri e gli stagionali. L'analisi è stata condotta da Federalberghi e **Fipe** in collaborazione con l'Ente bilaterale nazionale per il turismo: gli occupati a livello nazionale sono passati dalla cifra record di 1,3 milioni del 2019 ai 953.000 del 2020. In soli 12 mesi, l'arretramento è stato di dieci anni: si è tornati alle cifre del 2011. Che detto in sintesi, è appunto la perdita di un posto su 4. Il calo peggiore ha riguardato chi aveva contratti a tempo determinato o stagionali: tra questi uno su tre ha perso il lavoro. I più colpiti sono donne (183.000 occupate in

meno rispetto al 2019), giovani e stranieri; queste ultime due categorie hanno visto ridursi l'occupazione del 30% e le giornate lavorate del 40%. Il numero delle aziende turistiche con lavoratori dipendenti è pari a 168.535, mentre nel 2019 era 200.388, 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. Federalberghi fa notare inoltre che le giornate retribuite sono diminuite del 38%; 200.000 posizioni di lavoro stagionale e 150.000 a tempo indeterminato sono state polverizzate. È non è solo questione di quantità di occupazione ma anche, soprattutto di qualità: si registra una fuga di elevate professionalità che rischia di rallentare la ripresa del settore. Il quadro a tinte grigie andrà però confrontato con i mesi che verranno: la ripartenza significa anche risalita dei posti di lavoro.





# “Basta con la città del lusso” Capitol e Basilewsky, rivolta a sinistra

Dalla Cgil a Legambiente le reazioni ai cambiamenti immobiliari: “Fermiamo queste trasformazioni”  
 Ma anche nel Pd cresce lo scontento: “Sono operazioni figlie dell’era pre-pandemia”

di **Ernesto Ferrara**

«Basta con la città del lusso e degli investimenti ad uso e consumo di chi se lo può permettere» tuona la Cgil con la segretaria Paola Galgani. «Amplificare il circuito della rendita pare essere l’unica direzione, segno che la lezione della pandemia non è stata compresa» manda a dire Fausto Ferruzza di Legambiente. Pure Italia Nostra si infuria e la sinistra cittadina attacca: «La villa Basilewsky che era stata donata alla città come ospedale diventa un resort. Dagli uffici del sindaco si potrà scorgere la nuova Coin all’ex Capitol. Per non parlare di Costa San Giorgio. Tanti annunci ma sempre il solito circo per turisti e ricchi» tuona Dimitri Palagi di Sinistra Progetto comune. Saltano su pure il gruppo di Perun’altracittà di Ornella De Zordo e Firenze città aperta: «Nardella ha una visione da solo immobilista», protesta Massimo Torelli. Ma di fron-

## *l’affitto a Coin*

te ai due nuovi “colpacci” dell’urbanistica cittadina svelati da *Repubblica* - la villa Basilewsky venduta dalla Regione ad un fondo svizzero per un resort e l’ex Capitol, all’uscita degli Uffizi, che verrà affittato dalla Camera di Commercio al centro commerciale Coin - c’è persino un pezzo del Pd che arriccchia il naso: «Abbiamo bisogno di residenza non di alberghi di lusso. Auspicio che si trovino strumenti non solo per il futuro ma anche per limitare le trasformazioni di cui si parla in questi giorni», chiede Mirko Dormentoni. E anche il presidente della commissione comunale urbanistica Renzo Pampaloni si mette di traverso: «Sono tutte operazioni figlie dell’era pre-pandemica. Insostenibili già prima, incompatibili ora». E un fronte inedito è di colpo aperto. Sia Basilewsky che l’ex Capitol hanno destato grande scalpore. Il segno di una situazione da “Gattopardo”, dove tutto cambia ma non cambia mai nulla. Nardella non ci sta e annuncia nuove mosse

per invertire la rotta: tasse comunali azzerate alle aziende che assumono 10 dipendenti e un mega evento Unesco nel 2022. Peraltro il sindaco sul Capitol è infuriato tanto quanto i movimenti della gauche. Ha manifestato il suo disappunto al presidente della Camera di commercio Bassilichi e chiesto uno stop alla procedura perchè per quello spazio invocava funzioni formative. Dentro la stessa Camera di commercio c’è una forte divisione: Confcommercio con Aldo Cursano parla di Coin «grande opportunità» e si schiera contro Nardella: «Stoppando tutto dovremo pagare delle penali». La Cna è d’accordo, Confesercenti è più scettica. Su Basilewsky si inalbera la Cgil: «Direzione sbagliatissima. In quel luogo si davano risposte socio sanitarie. Trasformarlo in albergo significa non aver capito niente», tuona Paola Galgani. Ma il governatore Eugenio Giani alza le mani: «Io avrei voluto trasformarlo nella casa delle startup ma ho trovato una procedura di vendita già avviata dalla vecchia giunta per ragioni di cassa. Stappare la procedura non era più possibile».

**Divisioni anche  
 dentro la Camera di  
 Commercio per**

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



## **Fipe** Confcommercio: «Enti locali esonerino completamente gli esercizi per i periodi di chiusura» «Decreto indenizzi, coperture per esenzioni Tari»

"Nel Dl sostegni bis novità positiva è la dotazione di 600 milioni di euro per consentire ai comuni di abbattere la Tari 2021 per i locali che sono stati costretti a tenere chiuse le serrande. Ci auguriamo che i sindaci rispettino l'indicazione arrivata nelle scorse settimane da Anci, e dispongano l'esenzione completa dal pagamento per l'anno in corso. È evidente tuttavia che dalla crisi si esce solo con la piena riapertura delle attività perché nessun ristoro sarà mai in grado di compensare le ingenti perdite subite

dalle imprese. Inoltre una particolare preoccupazione va verso la tenuta di quei comparti, come ad esempio le discoteche, chiuse di fatto da inizio pandemia e senza ancora una data certa per una pur graduale riapertura", quanto poi asserito da **Fipe** Confcommercio. Copertura finanziaria che consentirà di confermare gli esoneri fin qui prefigurati da

diversi enti locali sanniti e in particolare dal capoluogo, a tutto vantaggio delle attività. "Il Dl sostegni bis, pubblicato in Gazzetta Ufficiale e dunque pienamente operativo,

rappresenta un aiuto importante alle imprese della ristorazione e dei pubblici esercizi in generale, in vista della piena ripresa dell'attività. Questo nuovo provvedimento integrativo, 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%", quanto sostenuto dall'Ufficio Studi di **Fipe**-Confcommercio. "Ad esempio un ristorante che nel 2019 ha fatturato 443mila euro e l'anno successivo 309mila euro, ovvero il 30,2% in meno, calcolato su base mensile, riceverà un contributo di 5.600 che si andrà ad aggiungere ai 29mila euro dei precedenti ristori per una

copertura delle perdite del 25,7%. Ma nel caso in cui la soglia della perdita mensile del 30 % non dovesse essere raggiunta anche per pochi euro i 5.600 euro sfumano come è già capitato con il DL sostegni e pertanto i ristori complessivi scenderanno da 34 mila euro a 23mila euro, il 17,6% del totale fatturato perso", quanto spiegato dalla

**Fipe** Confcommercio. "Discorso simile per quanto riguarda i bar. Secondo le simulazioni dell'Ufficio Studi di **Fipe**, un locale che nel 2019 ha fatturato 286mila euro, mentre l'anno successivo 200mila euro, riceverà da quest'ultimo decreto 3.600 euro che porteranno i ristori complessivi a poco più di 22 mila euro, pari al 25,8% delle perdite ... La stessa decontribuzione alternativa alla cassa integrazione è una misura importante che consentirà alle aziende di ripartire con costi meno onerosi". la conclusione.





## Il punto

# Noi siamo qui. Vogliamo futuro



di **LINO ENRICO  
STOPPANI**

presidente **FIPE**

**C**hi conosce i Pubblici Esercizi Italiani sa che è un mondo popolato di personaggi estroversi, non di rado carismatici, per la grandissima parte socievoli, e comunque fortemente consapevoli dell'importanza dell'aspetto relazionale del mestiere. Tuttavia, **chi conosce davvero bene la realtà dei bar, dei ristoranti, delle discoteche, dei catering, delle sale da gioco lecite o degli stabilimenti balneari, sa anche che è sindacalmente categoria piuttosto schiva, restia nell'assumere impegni pubblici e difficile da coinvolgere in pubbliche manifestazioni**, abituata a lavorare sette giorni su sette, tanto più negli orari in cui gli altri riposano o si divertono. Eppure, proprio questo mondo si è trovato in pochi mesi più volte alla prova di pubbliche dimostrazioni per manifestare disagio e disperazione: segno dei tempi drammatici e al di fuori di ogni normalità, ma anche misura della difficoltà di tramutare la "piazza" in "forza sociale".

Anche **FIPE** per due volte ha scelto di scendere in piazza in questi mesi, l'ultima il 13 aprile scorso. L'ha fatto in linea con la propria storia, con il proprio stile e con i propri valori, per dare una volta in più - in termini collettivi - testa, voce e volto alle esigenze della categoria, tramutandole in proposte per il Paese. La piazza di **FIPE**, dunque, non è stata una prova di forza, quanto un segno di forza sociale, in grado di rendere le storie individuali istanze collettive e i temi di categoria necessità generali, restituendo un'immagine del settore all'altezza con il valore reale per il Paese.

"Noi siamo qui. Vogliamo futuro": abbiamo ripetuto il 13 aprile da Roma e in tantissime piazze d'Italia. Un'affermazione di presenza che può apparire pleonastica, ma che è diventata necessaria per un settore trattato da invisibile, considerato - tecnicamente - "non essenziale", mortificato nel trattamento, imputato a più riprese della responsabilità dei contagi e informato troppo spesso della propria sorte a poche ore dall'entrata in vigore dei provvedimenti. Possono forse sembrare termini forti, visto il contesto sanitario di persistente gravità e di difficilissima soluzione, ma è certo difficile trovarne altri, se a distanza di oltre un anno dall'inizio dell'emergenza sanitaria, l'unica costante nei provvedimenti emergenziali rimane il blocco - totale, parziale o ad intermittenza - dei Pubblici Esercizi, con l'amara constatazione, poi, che il sacrificio imposto al settore risulta alla prova dei fatti inutile, visto l'andamento dei contagi e le risultanze dei dati.

**È evidente che, a queste condizioni, viene precluso il presente di queste attività, ma ne viene**

**drammaticamente pregiudicato anche il futuro.** Da qui lo slogan "vogliamo futuro" che, lungi dall'essere evocativo richiamo alla sopravvivenza del settore, si rivolge innanzitutto a disporre di misure emergenziali adeguate, precisando innanzitutto che una cosa è aver perso fatturato per fatti contingenti, altra cosa è averlo perso perché obbligati a chiudere. Tanto più che un intervento adeguato - nella portata e nella tempestività - non contribuisce a salvare un singolo imprenditore o una singola categoria, serve all'intero Paese perché, lasciando la ristorazione al proprio destino si rischia un'Italia più povera e più incapace di intercettare la ripresa. Non sarà certo sostenibile risarcire tutto quanto è stato perduto (né lo si è mai preteso), ma appare degno di uno Stato liberale e democratico che chi è stato più penalizzato venga maggiormente sostenuto, come è stato ragionevolmente fatto in tanti altri Paesi.

**D'altra parte, il settore non chiede regali: "vogliamo futuro" è principalmente un appello per la possibilità di lavorare, di riaprire.** In sicurezza, con una strategia, certamente, ma subito e senza un'esasperante "apri e chiudi" che confonde e mortifica.

Come abbiamo ripetuto tante volte anche su queste pagine, ai Pubblici Esercizi sono stati assegnati onerosi Protocolli sanitari, la cui rigorosa e vigilata applicazione siamo i primi a pretendere. Anzi, aperte, proprio le imprese del settore possono dispiegare al meglio la loro funzione di presidio, di sicurezza e di mantenimento della qualità della vita. Devono però poter fare il proprio mestiere.

**Parimenti, con rispetto, abbiamo chiesto alla Politica di ritornare a fare il proprio, che è quello di programmare, progettare e indurre gli avvenimenti,** incominciando a recuperare gli inaccettabili ritardi nella campagna di vaccinazione, dal momento che proprio i vaccini sono atto di civiltà e anche questione di competitività economica tra i Paesi, visto che pesano sulle ripartenze delle attività.

"Noi siamo qui. Vogliamo futuro". Aggiungo anche che meritiamo rispetto. Lo meritano gli imprenditori che sono scesi con rispetto ma determinazione in piazza, pur così lontana dalla loro indole. Lo merita un settore straordinario strumento di coesione sociale, elemento imperdibile per l'identità e l'attrattività italiane, strumento di promozione all'incrocio di due filiere strategiche: quella agroalimentare e quella turistica. Lo merita il modello di vita, la storia e l'identità che il settore esprime e rappresenta e, senza il quale, il futuro dell'Italia non sarà più lo stesso.





# MIXER

Data: 28.05.2021 Pag.: 16,17  
 Size: 1138 cm2 AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:

# Ristori bocciati da 9 imprenditori su 10

**MISURE COVID /** Gli sforzi del Governo, seppur apprezzabili, non sono sufficienti a sostenere un comparto in profondissima crisi.

di Giulia Romana Erba, Ufficio studi **Fipe**-Confcommercio



Il settore della ristorazione è stato ed è attualmente colpito pesantemente dagli effetti economici generati dalle misure di contenimento dell'emergenza da COVID-19.

Il Governo nel corso di questi lunghi mesi di stop e limitazioni ha predisposto ripetuti interventi economici, i cd. ristori, a favore di bar e ristoranti. Tuttavia il capitolo ristori resta una ferita aperta. La **Fipe** si batte da tempo contro l'inadeguatezza di aiuti economici calcolati sulle sole perdite di fatturato di aprile 2020 su aprile 2019, poco significative per compensare le perdite di periodi dell'anno ben più movimentati e redditizi, e all'origine dell'esclusione di tante attività.

Gli sforzi fatti dal Governo, seppur apprezzabili per le intenzioni, non sono stati sufficienti a sostenere un comparto in profondissima crisi.

Con il Decreto Sostegni le cose non sono andate meglio. Anche in questo caso a dispetto dei tanti annunci il calcolo del "sostegno" non viene fatto sulla base delle perdite del fatturato annuo bensì su quelle del fatturato medio mensile, dunque sempre su un solo mese benché medio. Il risultato è che il ristorante tipo che nel 2019 fatturava 550mila euro e che nel 2020, a causa degli oltre 160 giorni di chiusura imposti dalle misure di contenimento della pandemia da Covid, ha perso il 30% del proprio fatturato, 165mila euro, beneficerà di un contributo *una tantum* di 5.500 euro. Poco cambia per un bar tipo.

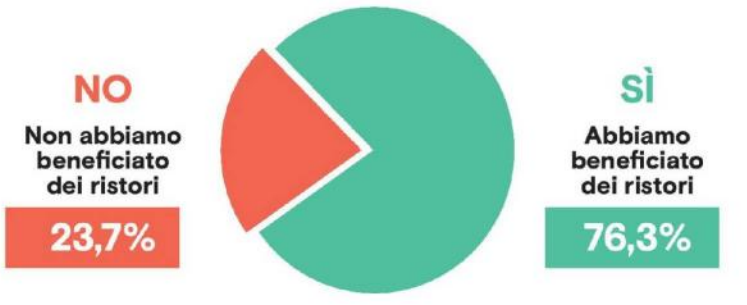
Chi nel 2019 fatturava 150mila euro e ne ha persi 25mila a causa delle restrizioni, avrà diritto a un bonus di 1.875 euro, il 4,7% della perdita media annuale. I sostegni destinati agli imprenditori della ristorazione basteranno appena, nella maggior parte dei casi, a pagare l'affitto dei locali per un mese.

I contributi a fondo perduto ricevuti tra il 2020 e il 2021 dai titolari di bar e ristoranti sono stati ritenuti poco o per nulla efficaci dall'89,2% degli imprenditori, con 8 titolari su 10 che valutano in appena il 10% delle perdite il valore dei ristori ottenuti. Una bocciatura che non può non essere presa in

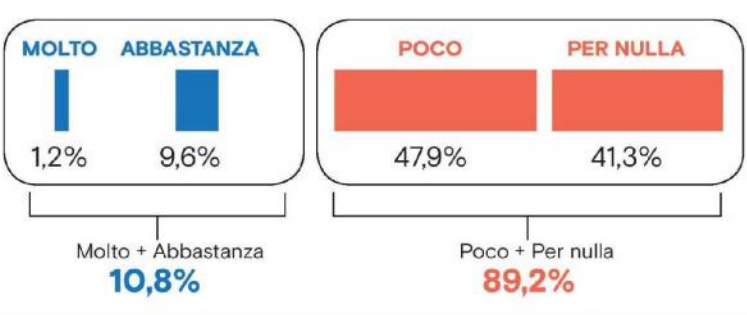
considerazione nel momento in cui si andranno a definire le modalità di erogazione dei sostegni che verranno distribuiti in seguito al prossimo scostamento di bilancio, annunciato in 20 miliardi di euro.

Secondo la ricerca dell'Ufficio Studi di **Fipe**-Confcommercio, solo il 25% degli imprenditori è riuscito a ottenere uno sconto sugli affitti da parte dei proprietari, da qui la necessità di preve-

## LA SUA IMPRESA HA BENEFICIATO DEI RISTORI MESSI A DISPOSIZIONE DELLE IMPRESE DEL COMPARTO?



## QUANTO SONO STATI EFFICACI I RISTORI PER CONSENTIRE ALLA SUA IMPRESA DI FARE FRONTE ALLA CRISI?



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

# MIXER

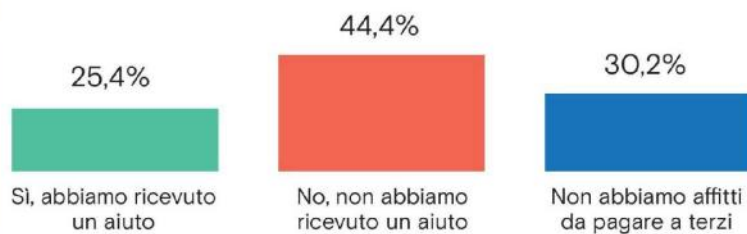
Data: 28.05.2021 Pag.: 16,17  
 Size: 1138 cm2 AVE: € .00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



dere dei correttivi nel D.L. Sostegni che riguardino i canoni di locazione come la proroga del credito d'imposta al 60% sui canoni di locazione e al 30% sull'affitto d'azienda anche per i mesi da gennaio ad aprile 2021. Una misura già prevista per le strutture turistico ricettive e i tour operator.

Il primo trimestre 2021, tra chiusure parziali o totali, con gli affitti e le utenze che corrono, ha generato una perdita di circa 8 miliardi di Euro aggravando ulteriormente l'emergenza economica per le imprese. ©

**LA SUA IMPRESA HA RICEVUTO NEL 2020 UN AIUTO DA PARTE DEI PROPRIETARI DEI LOCALI, QUALI AD ESEMPIO UNA RIDUZIONE DEL CANONE DELL'AFFITTO O UNA DILAZIONE DEI PAGAMENTI?**



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

## IL TUO SUCCESSO CON I NOSTRI FINGER FOOD





**▷ SNACKS FLESSIBILI E INDIVIDUALI – PERFETTI PER LE CONSEGNE**  
**▷ COME CONTORNO D'ECCELLENZA PER AGGIUNGERE VALORE AL MENÙ**



**SCOPRILO ADESSO!**

Homestyle Chik'n® Fingers Buttermilk	Mozzarella Fries	Mozzarella Onion Rings
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rustica impanatura croccante</li> <li>- Carne tenerissima grazie al latticello</li> <li>- 100% filetto di pollo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Snack di mozzarella super croccanti</li> <li>- Grande effetto con meno materie prime</li> <li>- Pronte in soli 1:15 minuti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gustoso snack in formato ad anelli</li> <li>- Mozzarella stick e onion ring insieme</li> <li>- Versatili - come Snacks, contorno oppure Topping</li> </ul>

☎ +39 3318 024 751 • SALOMON-FOODWORLD.COM





# Fipe: Assemblea in piazza #Vogliamoofuturo

**INIZIATIVE** / La federazione a supporto della categoria. Manifestazioni, assemblee, pressioni sul Governo e le forze politiche per tutelare un settore che la pandemia ha bloccato.

di **Avv. Giulia Rebecca Giuliani**, Responsabile area legale, legislativa e tributaria **Fipe**

**L**ondra, 22 febbraio 2021. Boris Johnson annuncia ai cittadini inglesi la riapertura dei parrucchieri, delle palestre, dei negozi e dei pub all'aperto a partire dal 12 aprile. Non solo. Aggiunge anche che, a partire dal 17 maggio, nei locali al chiuso sarà consentito sedersi in massimo sei al tavolo.

La prima delle due promesse è stata puntualmente rispettata e tutto lascia intendere che lo sarà anche la seconda. Questo, nonostante l'Inghilterra sia il Paese che ha fatto registrare il più alto numero di decessi da Covid-19 dell'intera Europa, oltre 120mila dall'inizio della pandemia.

Un riscatto a tutti gli effetti, determinato senza dubbio da una campagna vaccinale efficace, ma anche dalla necessità di dare una prospettiva di futuro a cittadini e imprenditori.

A quasi due mesi di distanza da quel 22 febbraio, anche l'Italia ha bisogno di una prospettiva di ripartenza che coinvolga, in particolare, quei settori produttivi che hanno passato l'ultimo anno e mezzo



a fare i conti con contingentamento di orari, riduzione di capienza nei locali, adozione di misure di sicurezza, chiusure, ristori insufficienti e costi fissi sempre più insostenibili.

Lo ha ribadito in maniera decisa la **Fipe**-Confcommercio che il 13 aprile scorso ha organizzato un'Assemblea in Piazza San Silvestro a Roma e altre 14 piazze italiane al grido "Rivogliamo Futuro". Manifestazioni assolutamente pacifiche, pensate per ribadire un concetto preciso: oggi le condizioni per pianificare le riaperture dei locali, gradualmente ma irreversibili, ci sono.

La campagna vaccinale, seppur ancora troppo a rilento, procede al ritmo di 10 milioni di somministrazioni al mese, la "bella stagione" è alle porte e, soprattutto, si moltiplicano gli studi sulla ridottissima trasmissibilità del virus all'esterno, inferiore allo 0,1%.

Circostanze che non possono essere ignorate, anche perché l'incertezza e il disorientamento sul futuro delle persone che tengono in vita i Pubblici esercizi, si sono trasformati in frustrazione.

Le conseguenze di questo anno devastante, oltre che sui volti degli imprenditori e dei lavoratori, si legge nella rabbia sociale, che in sempre più occasioni travalica il diritto a protestare, e nei numeri impietosi. Le 350.000 imprese, che prima del Covid davano lavoro a 1 milione di persone per un valore aggiunto di 46 miliardi di euro, so-



# MIXER

Data: 28.05.2021 Pag.: 18,19  
Size: 1131 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



no state falciate dagli stop forzati. Nel solo 2020, in bar, ristoranti, imprese di catering, banqueting, intrattenimento e gioco legale, sono andati persi circa 50.000 posti di lavoro tra gli autonomi e 243.000 tra i dipendenti, metà dei quali, pur in presenza del blocco dei licenziamenti, riguardano contratti di lavoro a tempo indeterminato; oltre 13.000 imprese sono sparite e sono andati in fumo 34,4 miliardi di euro di fatturato.

Colpa degli oltre 180 giorni di chiusura imposti lo scorso anno alla media dei bar e ristoranti della penisola, che sono diventati più di 365 per le discoteche e imprese di catering. Per non parlare della difficoltà dovuta al fatto che il 60% dei proprietari degli immobili che ospitano le attività di queste imprese, continuano a pretendere canoni a prezzo pieno e che lo Stato e gli Enti locali continuano a drenare la maggior parte dei contributi e imposte.

A marzo del 2020 ai Pubblici Esercizi è stato chiesto di contribuire alla riduzione dei contagi con senso di responsabilità. Gli è stato chiesto di aprire in estate solo seguendo regole rigidissime. In entrambi i casi, come dimostrano i dati del Ministero dell'Interno – secondo i quali, da ottobre 2020 (inizio della seconda ondata) e fino a febbraio 2021, solo 8.509 imprese sono state sanzionate per il mancato rispetto dei protocolli di sicurezza su 1.919.489 controllate – i titolari dei Pubblici Esercizi hanno fatto la loro parte.

Dunque, se è vero che il miglior sostegno all'economia sono le riaperture, come affermato dal Presidente Draghi, è giunto il momento di passare dalle parole ai fatti. Da qui l'appello della Federazione al Governo: aprire progressivamente e irreversibilmente i Pubblici Esercizi, per interrompere questa deriva che ha visto una crisi sanitaria diventare crisi economica e una crisi economica diventare disperazione sociale. ©



La **Fipe**-Confcommercio il 13 aprile scorso ha organizzato un'Assemblea in Piazza San Silvestro a Roma e altre 14 piazze italiane al grido "Rivogliamo Futuro".





# Dove eravamo rimasti?

**FORMAZIONE /** Riprendono 'in presenza' i corsi di formazione di **Fipe**. Primo appuntamento lo scorso aprile a Siracusa.

di Pierluigi Cucchi

**D**opo la lunga e sofferta interruzione a causa del Covid-19, ho voluto fare mia l'espressione di Enzo Tortora alla ripresa del programma televisivo Portobello, lungamente sospeso a causa delle conosciute vicissitudini giudiziarie, che diceva "dove eravamo rimasti"?

La stessa frase l'ho ripetuta alla riapertura del primo corso di formazione in presenza, il 6 di aprile, a Siracusa con **Fipe**-Confcommercio, dopo numerosi mesi di complessi impedimenti, presso l'Olivia Natural Bistrot. Non nascondo di aver provato un intenso senso di sollievo e di gratificante conforto per il riavvio dell'attività operativa, con il nuovo corso che coniuga la competenza di un accogliente servizio in sala ristorante e l'empatico e professionale intrattenimento al bar.

Quando si pensa alla Sicilia e alle sue ricchezze, l'immaginario collettivo spazia fra città d'arte, cultura, ricchezze archeologiche e antiche tradizioni, speciali offerte culinarie e spiagge famose.

La città di Siracusa contiene tutte queste caratteristiche: è stata tra le più fiorenti Polis della Magna Grecia, la patria di Archimede e, per un millennio fino alla conquista islamica, importante porto degli imperi romano e bizantino. È ora alla ricerca di un insostituibile ruolo all'interno del sistema turistico e ricettivo; nello specifico, con l'Olivia Natural Bistrot, un pubblico esercizio con un sistema articolato, variegato ed estremamente complesso, con offerte innovative e vegetariane dove ritengono che l'investimento nel capitale umano e, dunque, nella formazione continua degli addetti, rappresenti una risorsa strategica in grado di incidere concretamente sullo sviluppo aziendale e consentire un costante



riposizionamento sul mercato, che diventa sempre più difficile e inaffidabile, agguerrito e competitivo, assecondando le mutevoli e crescenti attese dei consumatori.

## RIPARTIRE DA NOI STESSI

A tale proposito, alla presentazione del corso, il Presidente della **Fipe** cittadina, Maurizio Filoramo, nonché amministratore di Olivia, davanti agli allievi ha messo in evidenza: "Il momento storico che stiamo attraversando ha portato con sé innumerevoli problemi nel nostro settore. Lo sconforto ha prevalso a tutti i livelli: sembra non avere più riferimenti e l'alta incertezza destabilizza i 'fievoli' buoni propositi di ogni imprenditore ristorativo. Ma, nonostante questo, ho sempre sostenuto che per superare le difficoltà dobbiamo ripartire da noi stessi, credere che questo sia un momento di passaggio, e ripeterci giornalmente il motto: *'Per aspera sic itur ad astra* (attraverso le asperità si giunge fino alle stelle)'. Ripartire da noi stessi, in ambito ristorativo e non solo, ha un'unica strada: formarci, approfittando di questo periodo per dedicarci a un percorso di crescita personale basato sulle competenze di chi ha fatto un credo nel proprio lavoro. Non appena ho intravisto questa possibilità, l'ho condivisa con i miei ragazzi che l'hanno accolta con entusiasmo. Partiremo da qui, perché un ristorante non solo deve puntare nella qualità e bontà dei prodotti offerti, ma deve rendere un servizio eccellente, perché il cliente non sia solo tale, ma ospite coccolato nelle nostre strutture". ©

## CALENDARIO CORSI 1° semestre 2021

- Olbia - Sassari**  
Dal 19/4 al 7 maggio
- Oristano**  
Dal 10 al 21 maggio
- Pordenone**  
Dal 24/5 al 4 giugno
- Brescia**  
Dal 7 al 18 giugno
- Prato**  
Dal 5 al 16 luglio
- Modena**  
Dal 19 al 30 luglio



**PIERLUIGI CUCCHI**

Corsi di formazione per e con **Fipe**, Federazione Italiana Pubblici Esercizi  
[www.pierluigicucchi.it](http://www.pierluigicucchi.it)  
[pierluigicucchi@gmail.com](mailto:pierluigicucchi@gmail.com)



Gli sponsor

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



# MIXER

Data: 28.05.2021 Pag.: 95  
Size: 534 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## I Lunedì di Mixer

**INIZIATIVE** / Con l'arrivo della primavera Mixer ha lanciato un'importante iniziativa pensata per accompagnare baristi e ristoratori nella ripresa e nella riapertura delle attività.

**U**n appuntamento settimanale, il lunedì alle 16, per un'ora dedicata all'approfondimento di temi del mondo del fuoricasa: da singoli prodotti food & beverage alle varie forme di sicurezza/sanificazione nei locali.

I Lunedì di Mixer sono incontri live di informazione e di formazione, disponibili sul nostro sito Mixer Planet e sui canali social collegati. Siamo partiti con un primo incontro dedicato al formaggio,

prodotto fondamentale nell'offerta sia dei bar che dei ristoranti, e abbiamo proseguito con un secondo webinar sul tema più importante oggi quando si parla di sanificazione: come mantenere pulita la qualità dell'aria all'interno dei locali.

Nelle prossime settimane parleremo di mixability, di caffè, di birra e, ancora, di come sanificare per la salute di tutti e nel rispetto delle normative.



### IL FORMAGGIO GIUSTO, AL MOMENTO GIUSTO

*Imparare a scegliere il formaggio più adatto a seconda delle occasioni*

In questo primo incontro **Vincenzo Bozzetti Maestro Assaggiatore ONAF** e Direttore tecnico della rivista **Scienza e Tecnica Lattiero casearia** ha presentato le diverse tipologie di formaggi (dolci, amari, acidi, salati e piccanti) e di ogni tipologia ha illustrato le principali caratteristiche, avvalendosi del modello Etana. Si tratta di uno strumento che misura in maniera chiara ed immediata gli elementi fondamentali di ogni formaggio: dall'odore all'umidità, dalla durezza all'elasticità e altre 10 caratteristiche.

**Elio Ragazzoni Maestro Assaggiatore ONAF** e Direttore della rivista **InForma**, organo ufficiale di ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, dopo aver spiegato che **Abbinare è un gioco, farlo bene diverte di più**, si è dedicato ad approfondire questo aspetto, dando indicazioni sui vini che meglio si sposano alle diverse tipologie di formaggio. Si è poi concentrato sulle contrapposizioni sensoriali tra le caratteristiche dei formaggi e quelle dei vini, dando utili indicazioni per proporre i migliori abbinamenti in tavola.

Il webinar è online e può essere visto nella sua interezza inquadrando col cellulare questo qr code oppure digitando il seguente indirizzo:  
<https://www.youtube.com/watch?v=F4kzTZrI7vc&t=15s>



### A PIENI POLMONI

*Strumenti per garantire aria pulita negli ambienti chiusi*

Nel secondo incontro dei "Lunedì di Mixer" si è parlato degli strumenti a disposizione di baristi e ristoratori per garantire aria pulita nei luoghi chiusi, in una diretta organizzata da Mixer in collaborazione con **FIPE-Confcommercio**, **AiCARR** e **Aermec**.

L'avvocato di **Fipe Giulia Rebecca Giuliani**, dopo aver analizzato la situazione economica dei pubblici esercizi, ha illustrato il sentiment degli avventori oggi molto più attenti che in passato all'aspetto della sanificazione e della tutela della salute attraverso il corretto utilizzo degli impianti di aerazione dei locali.

Il **Prof. Filippo Busato**, presidente **AiCARR** (Associazione Italia Condizionamento dell'Aria, Riscaldamento e Refrigerazione), ha spiegato cosa accade nell'aria interna di un ambiente in termini di agenti inquinanti in assenza di un adeguato sistema di ventilazione soffermandosi sul concetto di diluizione (ricambio d'aria) e rimozione (filtrazione meccanica o altri dispositivi).

Infine, l'**Ing. Enrico Piva** e l'**Ing. Mattia Delconte** di **Aermec**, una delle aziende leader nel settore della climatizzazione, si sono soffermati sui dispositivi fotocatalitici e sul loro impiego come soluzione ad elevata igiene in presenza di ricircolo d'aria.

Puoi guardare integralmente il webinar inquadrando col cellulare questo qr code oppure digitando il seguente indirizzo:  
<https://fb.watch/5q9DITbe4K/>



Data: 29.05.2021 Pag.: 18,19  
Size: 542 cm2 AVE: € 52032.00  
Tiratura: 56351  
Diffusione: 38391  
Lettori: 379000



# Bar e locali, la crisi morde «Costi alle stelle e asporto, cresce il prezzo del caffè»

Alla vigilia del ritorno al servizio al bancone si allarga il fronte della tazzina a un euro e venti I titolari: «Incidono le nuove abitudini di consumo». Ma c'è chi mantiene l'espresso a un euro

**Silvia Pedemonte**

Fra nuove modalità di consumo da parte dei clienti e conti da far quadrare, la tazzina di caffè al bar racconta i cambiamenti innescati (anche) dalla pandemia. Lo fa attraverso l'aumento dei costi per i baristi, a partire dai bicchierini e dai coperti per l'espresso da asporto. Ma giocano un ruolo, soprattutto, i bilanci disanguinati per le pesanti conseguenze del lockdown e le modalità di lavoro diverse, soprattutto al cambiare del colore della zona in base all'andamento dei contagi. Misure e restrizioni che hanno inferto colpi pesantissimi.

A pochi giorni dal ritorno del rito del caffè al bancone la tazzina arriva anche a costare 1 euro e 20 centesimi in centro città. Anche se, sempre in centro, una quota consistente di attività si attesta sul prezzo di 1 euro o di 1 euro e 10 centesimi.

Ai dati del "Rapporto Annuale Ristorazione Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi" in media, nel 2020, una tazzina di caffè è costata 1 euro e 01 centesimi. Fra le principali città d'Italia la più cara è Trento (con media a 1 euro e 21 centesimi); la meno è Catanzaro dove la bevanda più amata e consumata si ferma a 80 centesimi di eu-

ro. «In Italia il prezzo del caffè al banco è sempre stato molto basso visto il consumo elevato - spiega il presidente Fipe Confcommercio Liguria Alessandro Cavo - e a lungo non ci sono stati aumenti. Il ragionamento che va fatto è più ampio e riguarda tre beni di consumo che in passato andavano a braccetto nel prezzo ovvero il giornale, il caffè e il biglietto del bus. Il caffè negli ultimi tempi è rimasto indietro del 30 per cento rispetto agli altri due. E, in questo anno e mezzo di Covid, i costi fissi sono rimasti tutti sulle spalle degli esercenti, pesantemente penalizzati dalla pandemia».

**RIPARTENZA DIFFICILE**

"Mentelocale" ha dodici bar e bistrot in città: da gennaio è scattato il passaggio a 1 euro e 20 per la tazzina. «Da 5 anni eravamo fermi a 1 euro e 10 centesimi - spiega Eugenio Musso, socio titolare - abbiamo preso questa decisione per l'aumento del costo della materia prima. Volevamo salire a 1 euro e 20 centesimi anche prima ma, per la pandemia, non ci sembrava il momento adatto». La novità è entrata in vigore dall'inizio del 2021 «anche vedendo che molti altri bar del centro hanno intrapreso questa strada». "Mentelocale", con l'eccezione del locale

con sede a Palazzo Ducale, non applica aumenti per il caffè al tavolo. E per studenti e soci il caffè è a 1 euro e 10. «La domanda che va fatta è: cosa include il prezzo di 1 euro e 20 centesimi? La qualità del caffè, il servizio, il tavolo, la sedia, il dehors, la presa dove attaccare il computer» afferma Musso. La pandemia ha modificato le modalità di consumo. Al "Mentelocale" hanno creato anche una linea ad hoc, dal nome "Portami con te". per pranzo e pasti, per andare incontro alle diverse modalità, asporto compreso. E funziona. «Sono cambiate le abitudini dei clienti e questa linea risponde anche alla volontà di chi, ancora oggi, pur potendosi sedere al tavolo preferisce prendere qualcosa da mangiare e portarlo via».

Al "Bar Galleria", in galleria Mazzini, Antonio Fasone stima un aumento di costi di «5/10 centesimi» per ogni caffè d'asporto fra bicchierini, tappi, palette al posto dei cucchiaini. Fasone è stato per trent'anni presidente di Fiepet Confesercenti. E mostra i listini del passato: nel Duemila un caffè costava 1600 lire (0,83 centesimi di euro), nel 1990 mille lire, nel 1987 750 lire.

«Il caffè non è più solo caffè. C'è il miele, il cacao e tutto il resto. Va considerata la

qualità della miscela, come viene servito. E il divario che ha patito rispetto agli altri due prezzi di riferimento ai quali lo abbiamo sempre rapportato, il biglietto del bus e il giornale».

La tazzina viene servita a 1 euro a pochi metri dal Carlo Felice, al "Bar dell'Accademia" ma anche in Galleria Mazzini da "Haiti": «In un periodo come quello che stiamo vivendo non è il caso di aumentare» afferma, da "Haiti", Maria Di Buono. Sempre rimanendo in pieno centro: tazzina a 1 euro e 10 centesimi da "Chaplin", da "Fokaccia" in Piccapietra, così come al "Flash Bar" di via Vernazza. «Quanta plastica in più abbiamo usato con l'asporto - esclama Cinzia Cefola - con costi in più per noi. Ma non è il caso di riversarli sui clienti. Rimaniamo a 1 euro e 10 centesimi».

**I COSTI ALTI**

Fabrizio Murena è presidente della sezione bar Fepag Confcommercio Genova: «L'asporto incide per 5-10 centesimi a caffè. Il tema non è tanto il Covid quanto il fatto che il prezzo del caffè, oggi, in Italia, dovrebbe essere di 1 euro e 50. All'estero una tazzina è assai più cara e nessuno si straccia le vesti. Il tema non è il Covid, sono i costi delle materie

Data: 29.05.2021 Pag.: 18,19  
Size: 542 cm2 AVE: € 52032.00  
Tiratura: 56351  
Diffusione: 38391  
Lettori: 379000



prime e della vita in generale. Un conto sono anche i prezzi dell'affitto per un locale in centro, un altro per bar in zone periferiche».

Da "Murena" in via XX Settembre sono stati fra gli "apripista", racconta Cristiano Murena, sulla tazzina a 1 euro e 20 centesimi: «Dobbiamo considerare la qualità, il servizio, il costo della miscela. Nessuno chiede come mai il caffè sia ancora più caro in Autogrill». A 1 euro e 20 centesimi è la tazzina a "La Bottega del Caffè", da "Douce", a "Il Caffè degli Specchi", da "Cambi Café" della storica casa d'aste, aperto recentemente in via Garibaldi. Qui il proprietario Marcello Cambi spiega che il prezzo resta analogo anche per il servizio al tavolo: «Abbiamo

aperto con continuità da metà aprile e ci siamo allineati al prezzo della tazzina in zona che è 1 euro e 20 centesimi. Le persone stanno al tavolo esterno, sono servite. Non è solo un caffè».

Location e servizio sono le motivazioni che hanno spinto, prima della pandemia, il ritocco a 1 euro e 20 centesimi anche al "Caffè del Teatro", accanto al Carlo Felice. Il "Caffè del Teatro" può usare, oggi, una quarantina di tavoli sulla piazza, ma ha ancora il bar del foyer del teatro chiuso. Da un anno e mezzo, ormai. «La nostra categoria è stata letteralmente abbandonata, siamo stati penalizzati senza una logica - riflette Matteo Della Rossa, uno dei soci titolari - ancora non si può pren-

dere un caffè al bancone mentre è possibile andare ad acquistare un capo di abbigliamento, provandolo, in negozio. Spese, costi del personale, nessun aiuto e regole che ci hanno discriminato».

Al "Carlo Felice" il 10 giugno sarà in scena "L'elisir d'amore" di Donizetti. Della Rossa, però, spiega che a proposito della riapertura del bar del foyer la società titolare sta riflettendo sul da farsi. «Nel momento dell'intervallo le persone escono tutte assieme, serve riuscire a mantenere distanze e sicurezza. Per noi, va detto, la chiusura di un anno e mezzo del teatro ha comportato l'assenza degli spettatori e del pubblico ma anche di tutto l'indotto delle prove, degli allestimenti,

degli addetti ai lavori».

A pochi giorni dal primo giugno e dalla possibilità di consumare al banco Della Rossa sospira: «Ora ripartiamo ma non so davvero quando, come categoria, riusciremo a recuperare davvero». —

**Bicchierini, coperchi e palette per l'asporto pesano per 5-10 centesimi a caffè**

**Nel 2020 ai dati ufficiali Fipe l'espresso a Genova è costato in media 1,01 euro**

Data: 29.05.2021 Pag.: 1,6  
Size: 303 cm2 AVE: € 5757.00  
Tiratura: 22166  
Diffusione: 16286  
Lettori: 207000



## LA PROPOSTA

# La profilassi in discoteca L'ok dei gestori «Siamo pronti»

Purché si riapra in tempi brevi, ai 37 titolari delle discoteche di Padova e provincia va anche bene il vaccino nei locali. PADUANO / PAGINA 6

# «Sì al vaccino in discoteca, siamo pronti»

I gestori dei locali entusiasti della proposta del generale Figliuolo: «Noi chiusi da 15 mesi». Martedì riapre Villa Barbieri  
FELICE PADUANO

PADOVA

Purché si riapra in tempi brevi, ai 37 titolari delle discoteche di Padova e provincia va anche bene la proposta del generale Francesco Figliuolo, che in questi giorni è in stretto contatto con il presidente del Silb-Fipe Maurizio Pasca, per la riapertura dei locali, con la possibilità che diventino anche centri di vaccinazione per i più giovani.

### L'ATTESA PER LA RIAPERTURA

«Siamo stanchi di aspettare – osserva Andrea Cavinato, presidente provinciale del sindacato locali da ballo – Siamo chiusi da 15 mesi: tutti riaprono e noi no. Il progetto di Figliuolo ci può stare. Gli addetti del settore sono 2 mila e molti sono alla frutta. I sostegni sono stati solo elemosine. Ora non tutti potranno riaprire perché in cassa non ci sono più i

soldi per sostenere gli investimenti necessari per rispettare i protocolli sanitari. In più nelle piazze tra poco con la zona bianca riprenderà la movida, mentre noi saremo costretti a restare ancora chiusi».

### NIENTE BALLO, SOLO CENE

Intanto martedì sera, 1 giugno, riaprirà Villa Barbieri, uno dei locali by night più noti del Veneto gestito da conoscitissimo Andrea Massaggia. Non riaprirà come discoteca con ragazzi e ragazze che si scatenano in pista, ma solo come bar, ristorante e pizzeria, dopo aver ottenuto l'ok anche dalla Regione Veneto. Fino al 7 giugno naturalmente potrà restare aperta sino alle 23 e i clienti potranno cenare anche nelle sale interne che si trovano al coperto. Si potrà bere qualsiasi tipo di drink e di cocktail e si potrà ascoltare la musica. La diffe-

renza però è l'impossibilità di utilizzare la pista da ballo. «Sono felice di poter finalmente riaprire come bar e ristorante, ma resta il grave problema del coprifuoco – sottolinea Andrea Massaggia – Non è certo una bella cosa sospendere la ristorazione alle 23 e più avanti anche a mezzanotte. Al momento daremo lavoro a 10 persone, ma quando andremo a regime anche come discoteca gli occupati, come nei tempi pre-Covid, saranno 30. In più c'è da tenere conto dell'indotto che il nostro comparto muove ogni giorno».

Al momento riapre come ristorante solo Villa Barbieri. Dal primo giugno, ossia da quando si potrà mangiare anche al coperto, in provincia di Padova potrebbero riaprire solo come ristorazione anche altre discoteche, tra cui il Big

Club in zona Armistizio, che è dotato di cucina. Mentre gli altri locali da ballo potrebbero servire la cena con l'utilizzo delle aziende di catering. —



Le discoteche sono chiuse da 15 mesi, potrebbero diventare centri vaccinali per i giovani

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile





## Ma il primo ponte non lancia il turismo

GRAZIALONGO - PP.10-11

Gli operatori: "Ripresa lenta, situazione ancora critica". Vacanze nella penisola per 8 italiani su 10. Quasi azzerati gli arrivi dagli Usa

# Il ponte del 2 giugno apre la stagione estiva "Ma il turismo ripartirà solo a inizio luglio"

### IL CASO

GRAZIALONGO  
ROMA

**M**aggio è andato in fumo e il ponte del 2 giugno, nonostante i segnali di ripresa, non sarà decisivo. La scommessa per il rilancio del turismo, insomma, è tutta concentrata in luglio e agosto, quando andranno in vacanza gli italiani, mentre per gli stranieri, soprattutto gli americani, occorrerà attendere settembre e ottobre. Gli addetti ai lavori sono convinti che la situazione sarà sicuramente migliore rispetto a un anno fa, ma restano perplessi sul fatto che si possano raggiungere i risultati del 2019, prima della pandemia. Dal sondaggio realizzato da SpeedVacanze.it, il più grande tour operator italiano specializzato in viaggi di gruppo, emerge che l'88% degli italiani prevede un viaggio lungo lo Stivale, mentre solo il 12% opererà per una meta all'estero. Saranno 40 milioni i vacanzieri in giro quest'estate per l'Italia e ciascuno di loro trascorrerà mediamente 4, 5 notti fuori, per complessivi 180 milioni di pernottamenti.

### Hotel e bed&breakfast

Secondo Bernabò Bocca, presidente di Federalberghi, la pa-

rola d'ordine per prenotare un hotel sarà «last minute». In particolare per gli stranieri «perché sono ancora troppe - sottolinea - le incognite che gravano su chi deve raggiungere il nostro Paese. Basterà essere vaccinati o aver effettuato un tampone? O serviranno entrambi? E comunque anche il green pass non arriverà prima della metà di giugno, quindi molti sono ancora indecisi. Ma quelli che ci mancheranno di più saranno gli americani. La curva delle prenotazioni è comunque in crescita. Nel 2019 gli alberghi hanno fatturato 23 miliardi, che nel 2020 sono crollati del 55%. Purtroppo sono in calo le città d'arte, solitamente prese d'assalto dagli stranieri, mentre andranno bene destinazioni balneari, in montagna e ai laghi».

Vittorio Messina, presidente di Assoturismo Confesercenti, auspica «che a settembre non sia necessario chiudere di nuovo, perché sarebbe la fine. Ma resto ottimista perché, rispetto all'anno scorso, quest'anno saremo praticamente quasi tutti vaccinati. Settembre e ottobre saranno fondamentali per il turismo nelle città d'arte e speriamo di poter tornare ai livelli del passato pre Covid, quando esso costituiva il 13,5% del Pil naziona-

le». Ma la ripresa è lenta, e senza una inversione di tendenza rischiamo di scendere a fine anno al di sotto delle 187 milioni di presenze (-8,2%), «scenario che porterebbe a oltre 220 mila le imprese del settore a rischio chiusura» denuncia Assoturismo in un dossier. «Al momento i clienti preferiscono gli hotel ai bed and breakfast - spiega Messina - perché forse li ritengono più soddisfacenti per il rispetto dei protocolli sanitari. Ma è una questione di fiducia, confidiamo che anche i B&B riprendano alla grande».

### Ristoranti

«I primi risultati si sono registrati nella ristorazione - osserva ancora Messina - nonostante il cattivo tempo non abbia aiutato la regola del servizio all'aperto». Lino Enrico Stoppani, presidente Fipe Commercio sottolinea che «anche nei prossimi mesi ci sarà prevalentemente una clientela italiana, perché mancheranno i turisti stranieri rispetto a un tempo. Il guaio è che la crisi da Covid ha fatto fallire 22 mila imprese nella ristorazione e oggi scarseggia il personale tra cuochi e camerieri che, non lavorando per 18 mesi, hanno preferito cambiare settore».

### Viaggi e divertimento

«Al netto dei proclami e del battage pubblicitario la situazione è ancora critica». Ne è convinta Ivana Jelenic, presidente Fiavet (Federazione italiana associazioni imprese viaggi e turismo) secondo la quale «al momento gli italiani si stan-

### Federalberghi: ancora troppe le incognite sulle regole per chi deve raggiungere il Paese

no muovendo più che altro per prendere informazioni, non ancora per prenotare viaggi. Il trend principale è quello dei viaggi in Italia, mentre il 12% è orientato verso Spagna, Grecia e Croazia. Per ora il turismo americano nel nostro Paese è quasi azzerato, dovrebbe riprendere a settembre. Molte compagnie aeree straniere sono fallite e anche l'Alitalia è passata da una flotta di 130 mezzo fino al 2020 all'attuale di 60 velivoli». Stoppani confida «nella possibilità di poter aprire le discoteche grazie a un pass per chi ha fatto il vaccino o il tampone: altrimenti i giovani voleranno in località come Ibiza, Grecia e Croazia dove si può ballare». —

# LA STAMPA

Data: 30.05.2021 Pag.: 1,10  
Size: 500 cm2 AVE: € 136000.00  
Tiratura: 160240  
Diffusione: 115870  
Lettori: 1034000



ANSA/ANDREA MEROLI

Le Frecce Tricolori sopra la Darsena Grande dell'Arsenale di Venezia per l'apertura del Salone Nautico

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile



Data: 30.05.2021 Pag.: 41  
Size: 299 cm2 AVE: € 60996.00  
Tiratura: 132083  
Diffusione: 98384  
Lettori: 1090000



# I bar riaprono i banchi «È caccia ai camerieri»

► Da martedì consumazioni all'interno dei locali: in molti devono assumere  
► Duemila esercizi potranno ripartire: «Questa per noi è una boccata d'ossigeno»

## LA RIPRESA

Servizio all'interno dei locali consentito: bar, pub e ristoranti si preparano ad accogliere i clienti anche negli spazi al chiuso. Dal prossimo primo giugno, come previsto da decreto "Riaperture bis", si potrà infatti consumare al bancone di un bar oppure all'interno di una pizzeria. Mantenendo però ancora le misure anti Covid previste e quindi: almeno un metro di distanza tra un tavolo e l'altro, l'uso della mascherina non obbligatoria quando si sta seduti, mentre va indossata quando ci si alza in piedi. Così i 2mila bar che fin ora hanno potuto lavorare solo con l'asporto, perché senza spazio esterno, potranno riprendere a pieno ritmo.

## LE ATTIVITÀ

Sono quindi pronte a ripartire le 5mila attività della città che erano rimaste escluse dalle riaperture dello scorso 26 aprile: «La vera partenza inizia ora» commenta Luciano Sbraga, presidente di **Fipe-Confcommercio** con il servizio anche all'interno, finalmente ci avviamo verso la

normalità». Dopo un anno di lavoro a singhiozzo causa Covid, ora l'obiettivo è di rimettere in sesto le finanze. Ma non per tutti sarà una "discesa libera": «Tanti, tantissimi ristoratori per esempio, hanno perso negli ultimi 15 mesi il personale e dovranno ripartire da zero formando camerieri e baristi. A questo, si somma l'ingente perdita economica a cui dovranno fare fronte. Solo nel prossimo trimestre capiremo chi è riuscito a sopravvivere alla crisi e alla pandemia» conclude il presidente Sbraga.

Intanto, chi ha potuto nelle ultime settimane si è organizzato con pedane e tavolini all'aperto: dehors, gazebo e spazi esterno di

trattorie, bar e ristoranti. Che a Roma si è tradotto in 65mila metri quadrati in più di occupazione di suolo pubblico. Una misura necessaria e concordata dal Comune di Roma proprio per favorire la ripresa della ristorazione. Che ha permesso alle attività della ristorazione di sopravvivere

## CONFESERCENTI: «NELL'ULTIMA SETTIMANA INCASSI

## CRESCIUTI DI 6 MILIONI ORA POTREMMO RADDOPPIARE»

re e di riprendere il servizio. L'ultimo provvedimento è della scorsa settimana (il 22 maggio) quando è stato approvato che anche nelle vie a grande scorrimento possono essere allestiti tavolini e sedie. Lo sblocco per le strade di "viabilità principale" è stato già ufficializzato e altre 100

attività della ristorazione si sono quindi "allargate".

Nella mappa aggiornata di gazebo e dehors, ci sono ora anche via Crescenzo, via Fabio Massimo e via Candia nel quartiere Prati. Ancora, a Ottaviano via della Giuliana e all'Esquilino, via Giolitti. Con le concessioni valide fino al prossimo dicembre.

## LA PROGRAMMAZIONE

«I romani sono tornati a mangiare fuori e siamo stati in grado di dare una risposta immediata. Ma ora dobbiamo fare un passo in avanti» dice Claudio Pica, presidente di **Fiepet Confesercenti** di Roma e Lazio. Nell'ultima set-

timana le attività della ristorazione hanno segnato un incremento di 6milioni di euro in più sugli incassi. La previsione con le riaperture del prossimo primo giugno, è di raddoppiare la cifra. Eppure: «Non è sufficiente per far fronte alla pesantissima crisi che ci ha travolto - spiega Pica - abbiamo bisogno che le istituzioni prevedano un piano di rilancio della città perché le nostre attività per sopravvivere hanno bisogno anche di turisti e il numero è ancora troppo basso». Come confermano pure gli albergatori: nelle ultime due settimane è stato registrato un miglioramento nella presenza di viaggiatori nella Capitale. Ma i dati non sono ancora incoraggianti. Tanto che la Regione Lazio ha appena stanziato un fondo da 10milioni di euro da spalmare in pacchetti viaggio con notti gratis. «Abbiamo bisogno di un aiuto concreto e assistiamo con grande preoccupazione alla crisi sulla gestione della spazzatura. Se non dovesse risolversi, sarebbe un pessimo biglietto da visita in un momento cruciale per la ripresa» conclude Pica.

Flaminia Savelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## SI TORNA A SPERARE

Una strada del centro con sedie e tavolini di alcuni ristoranti, dal primo giugno i locali potranno riaprire anche le sale interne: secondo i ristoratori questa è la vera ripartenza che potrà ridare slancio al settore

Data: 30.05.2021 Pag.: 13,16  
Size: 353 cm2 AVE: € 27181.00  
Tiratura: 24893  
Diffusione: 13371  
Lettori:



## DA MARTEDÌ I ristoranti riaprono E gli incassi raddoppieranno

Verucci a pagina 16

### VERSO LA VERA RIPARTENZA

Le stime di Confesercenti valgono 45 milioni di euro nel weekend. Salvo i timori generati dall'invito a mettere le mascherine

# Al chiuso incassi raddoppiati

Da martedì pranzi e cene dentro i locali. Le previsioni dei ristoratori sul fatturato

DAMIANA VERUCCI

••• Almeno il 50% in più di incassi. Questo si aspettano da martedì prossimo i ristoratori romani. Con il via libera a pranzi e cene all'interno degli esercizi, e non più solo negli spazi esterni, come ad oggi, l'attesa è di un raddoppio degli incassi che nei weekend, secondo stime Confesercenti, si aggirano tra i 44 e i 45 milioni di euro. Cifre di tutto rispetto ben lontane, tuttavia, dai periodi pre-Covid. A generare timori, poi, ci si sono messe le raccomandazioni del Comitato Tecnico Scientifico, che consigliano l'uso delle mascherine tra i clienti anche a tavola ad eccezione di quando si consuma effettivamente il pasto. Una «raccomandazione», appunto, che le associazioni di categoria rispediscono al mittente. «È assurdo - tuona Luciano Sbraga di **Fipe** Confcommercio - i ristoratori stanno mettendo in atto ormai da tempo tutte le raccomandazioni anti Covid, non vedo perché farne altre. Ricordo, poi, che ai tavoli vicini possono sedersi già ora solo gli appartenenti ad un nucleo familiare o i conviventi, chi non lo è chiede tavoli distanziati e

con il distanziamento non c'è certo bisogno anche della mascherina». Altro è, concordano i titolari degli esercizi pubblici, quando ci si alza da tavola per andare in bagno o pagare il conto. «In quel caso, esattamente come funzionava prima, chiederemo ai clienti di indossare la mascherina - incalza Claudio Pica, Presidente Fiepet Confesercenti - non ci sembra proprio il tempo di ulteriori restrizioni». La categoria è stanca e vuole ricominciare a lavorare. Anche in centro storico, dove tanti ristoranti hanno preferito chiudere o hanno ridotto i coperti ai minimi termini per via del mancato spazio esterno, sono pronti a rialzare la serranda dei loro locali e, soprattutto, a richiamare i dipendenti al lavoro. «C'è un problema legato agli occupati - fa sapere ancora Sbraga - se continueremo a tenerli in cassa integrazione e non diamo la possibili-

tà di lavorare, avremo un problema di carenza del personale perché nel frattempo chi vive solo di cig magari si è riorganizzato e ha trovato un altro lavoro». Cominciano in effetti a vedersi sui social annunci di ricerca di cuochi o camerieri, andando incontro all'estate serve rafforzare il personale che al momento, assicurano dalle associazioni di categoria, non dovrebbe rischiare licenziamenti. Discorso diverso per chi aveva contratti a scadenza che non sono stati rinnovati. La parola d'ordine per tutti è ripartenza. I titolari degli esercizi stanno in queste ore rimettendo tavoli interni al loro posto senza togliere quelli già fuori. Il timore è che i romani si siano abituati a mangiare all'aperto e non vogliono rinunciarci, la paura poi di contrarre il virus in uno spazio interno potrebbe fare il resto. Da qui la rassicurazione: «Gli ambienti sono igienizzati, il personale preparato, i clienti possono stare assolutamente tranquilli e tornare a riempire i nostri ristoranti», chiosa Pica.

## 50%

**In più**  
Le attese di crescita dei ristoratori con le nuove regole

**1**  
Giugno  
Il giorno in cui i ristoranti potranno servire all'interno

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Data: 30.05.2021 Pag.: 13,16  
Size: 353 cm2 AVE: € 27181.00  
Tiratura: 24893  
Diffusione: 13371  
Lettori:



Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile

*L'incognita  
Pesano le raccomandazioni del  
Cts a togliere la protezione solo  
quando si mangia. I gestori  
«Così spaventano i clienti»*



## SOSTEGNI E SEMPLIFICAZIONI. CONFARTIGIANATO: LIBERIAMO LE ENERGIE

# Decreti Draghi. Confederazioni del commercio: la svolta c'è

di ANNA LA ROSA

**Un aiuto importante alle imprese della ristorazione e dei pubblici esercizi in vista della piena ripresa dell'attività. Giudizio positivo quello della Federazione italiana dei pubblici esercizi, aderente a Confcommercio, che - dopo molte osservazioni critiche e dubbi - torna a vedere meno nubi e un po' di sereno**

Per la **Fipe** aiuti e semplificazioni consentiranno agli imprenditori di coprire una quota dei ricavi perduti nel corso degli ultimi quattordici mesi in una forbice che va dal 17 al 26%. "Un ristorante che nel 2019 ha fatturato 443mila

euro e l'anno successivo 309mila, ovvero il 30,2% in meno calcolato su base mensile, riceverà un contributo di 5.600 euro che si andrà ad aggiungere ai 29mila dei precedenti ristoranti per una copertura delle perdite del 25,7%.

a pagina 2

## Decreti Draghi. Confederazioni del commercio: la svolta c'è

### *Confartigianato: liberiamo le energie*

Ma se la soglia della perdita mensile del 30% non dovesse essere raggiunta anche se per poco, i 5.600 euro sfumerebbero e pertanto i ristoratori complessivi scenderebbero da 34mila a 23mila euro, il 17,6% del totale fatturato perso", scrive il Centro studi che fa anche un altro calcolo. "Un bar che nel 2019 ha fatturato 286mila euro e l'anno successivo 200mila, riceverà da quest'ultimo decreto 3.600 euro che porteranno i ristoratori complessivi a poco più di 22mila euro, pari al 25,8% delle perdite. Anche in questo caso, se le perdite calcolate su base mensile dovessero essere di poco inferiori al 30%, i ristoratori complessivi si ridurrebbero di 7mila euro circa arrivando a coprire solo il 17,7% delle perdite complessive". Insomma cifre per attutire la crisi, ma sono pur sempre un aiuto significativo.

#### **Passi avanti significativi**

"Con questo decreto il gover-

no ha recepito diverse nostre richieste degli ultimi mesi", sottolinea il direttore generale di **Fipe**, **Roberto Calugi**, "e di questo prendiamo positivamente atto. In particolare sono da apprezzare il riconoscimento del credito di imposta sui canoni di locazione che, come fanno bene i nostri imprenditori". Più cauta la Confcommercio. "Registriamo passi avanti, ma il terziario di mercato è ancora in emergenza", commenta, **Enrico Postacchini**, membro di Giunta di Confcommercio, "pur apprezzando un rafforzamento e un ampliamento degli interventi sui contributi a fondo perduto, rimangono rigidità sui parametri di accesso in termini di perdite di fatturato e di tetto massimo dei ricavi". La Confederazione valuta favorevolmente "l'attenzione al credito d'imposta per i canoni", ma presenta il problema dei costi della Tari la

tassa comunale sui rifiuti, che

secondo la Confederazione va ridotta, così come, "c'è bisogno di più ampie moratorie fiscali". In materia di credito, poi, "ci sono soluzioni da rivedere. La proroga della moratoria sui prestiti bancari sino a fine anno riguarda infatti solo la quota capitale e il prolungamento della durata dei finanziamenti garantiti è accompagnato dalla riduzione della copertura della garanzia pubblica". Per **Confartigianato** "le imprese italiane hanno subito una perdita di ricavi di quasi 400 miliardi, nell'ultimo anno sono 'scomparsi' dal mercato del lavoro 345mila occupati indipendenti e il 34,5% delle micro e piccole imprese avrà gravi problemi di liquidità almeno fino all'estate". La ripresa non è ancora certa. Il primo banco di prova saranno le cartelle esattoriali. Il blocco dei pagamenti degli atti sospesi finirà a fine giugno, poi si avrà un mese di tempo, dal 2 agosto scatteranno le penali. Allora si



Data: 30.05.2021 Pag.: 1,2  
Size: 402 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



saprà in quanti hanno pagato e quanti chiederanno un ulteriore proroga.



ROBERTO CALUGI • Direttore Generale [Fipe](#)

Data: 30.05.2021 Pag.: 2  
Size: 55 cm2 AVE: € 770.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## PRESENTAZIONE

### Anche il governatore Giani e i vertici dell'associazione

Erano in tanti ieri alla Camera di commercio gli ospiti giunti per la presentazione ufficiale del nuovo presidente Confcommercio, Stefano Maestri Accesi. Insieme al vicepresidente nazionale dell'associazione di categoria, Giovanni Da Pozzo, c'erano il governatore toscano, Eugenio Giani, la consigliera regionale leghista, Elena Meini, il commissario della Camera di Commercio Valter Tamburini, i sindaci Conti, Betti, Di Maio, Ghimenti, Toti, Angori, Lenzi e molti assessori dei comuni pisani. Infine, presenti i vertici regionali di Confcommercio: la presidente Anna Lapini, il direttore Franco Marinoni, il presidente della **Fipe**, Aldo Cursano.



Data: 30.05.2021 Pag.: 6  
Size: 98 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**FIPE CONFCOMMERCIO, CALUGI: «ADESSO SI GUARDA CON FIDUCIA AI PROSSIMI MESI»**

## «Sono 160mila le attività che ripartono»

**ROMA.** «Tutto pronto per la ripartenza definitiva del mondo della ristorazione. A partire da martedì, le 160mila attività che dal 26 aprile scorso sono state impossibilitate a lavorare a regime a causa del divieto di somministrare cibi e bevande all'interno dei locali, riapriranno i battenti. Si tratta del 46 per cento circa delle imprese della ristorazione, il cui lockdown, di fatto, è stato prolungato di un mese e mezzo». A sottolinearlo è la **Fipe** Confindustria. «Sono stati mesi drammatici per il comparto della ristorazione, ma finalmente si comincia a guardare con fiducia ai prossimi mesi» sottolinea il direttore generale Roberto Calugi (nella foto). «Rimane, tuttavia, un'incognita che rischia di compromettere questa ripresa. Mancano all'appello circa 150mila lavoratori - spiega -. In particolare 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».





# Le regole a tavola

Da domani caffè al banco e ristoranti anche al chiuso  
L'obbligo dei menù plastificati e del metro di distanza

## DOMANDE & RISPOSTE

**D**opo 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 frenetica corsa ai dehors. Secondo una recente stima della [Fipe](#)-Confcommercio sono circa 115mila, più del 40% del totale dei pubblici esercizi. Nel frattempo c'è chi non ha retto: a causa di lockdown e zone rosse o arancioni 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, perché il Covid ha stravolto le vite e ridisegnato i mestieri: «Dobbiamo fare i conti con una drammatica mancanza di personale, si fa una fatica incredibile a trovare qualcuno di-

sposto a lavorare, sia in cucina sia in sala - spiega Calugi - molti hanno cambiato settore». Ora si spera nell'estate, nel ritorno dei turisti, italiani e stranieri, che potrebbero arrivare a spendere a tavola 30 miliardi di euro, secondo un'analisi della Coldiretti. Per incoraggiare la ripresa, sono state anche allentate le misure anti-Covid, con l'addio al coprifuoco e nessun numero massimo di persone previsto per ogni tavola. **Quali sono le disposizioni per i ristoranti?** 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 allo stesso tavolo?** Non viene più indicato un numero massimo, che finora era di 4, se non conviventi. Quindi sono di nuovo consentite le ta-

volate, a patto di rispettare sempre il limite di posti disponibili, legato alle dimensioni del locale. **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'Istituto superiore di sanità, Silvio Brusaferrò. **È possibile il servizio con modalità buffet?** Sì, ma solo con somministra-

zione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare il cibo esposto. La modalità self-service può essere consentita solo per buffet realizzati con prodotti confezionati in monodose. La distribuzione dovrà avvenire evitando assembramenti, garantendo una distanza di almeno un metro durante la fila per il buffet. **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. **Al tavolo del bar si può giocare a carte?** Solo a patto che venga assicurata una frequente sostituzione dei mazzi da gioco, per i quali non è possibile garantire un'accurata disinfezione. Obbligo di mascherina durante la partita, un metro di distanza tra i giocatori e tra i tavoli, igienizzazione frequente delle mani e delle superfici di gioco. NIC.CAR. —



Data: 31.05.2021 Pag.: 5  
Size: 252 cm2 AVE: € 24192.00  
Tiratura: 56351  
Diffusione: 38391  
Lettori: 379000



Le nuove regole a tavola: resta sempre la distanza di un metro  
Via libera alle tavolate, consentito il buffet, ma non self-service

## «Nei bar torna il caffè al bancone Ristoranti, sì al pranzo al chiuso»

### DOMANDE E RISPOSTE

**D**opo 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-Confindustria** sono circa 115 mila, più del 40% del totale dei pubblici esercizi. Nel frattempo c'è chi non ha retto: hanno chiuso più di 40 mila attività, tra lo scorso anno e primi cinque mesi del 2021. Il numero lo fornisce Roberto Calugi, direttore generale **Fipe-Confindustria**, 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.

#### Quali sono le disposizioni per i ristoranti?

Devono definire il numero massimo di presenze contemporanee (all'aperto e, soprattutto, al chiuso), in base ai volumi di spazio e ai ricambi d'a-

ria. 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 Brusaferro.

#### 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. —

NIC. CAR.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 31.05.2021 Pag.: 6  
Size: 80 cm2 AVE: € 1840.00  
Tiratura: 16833  
Diffusione: 13539  
Lettori:



## FIPE: MANCA PERSONALE

### DA DOMANI I BAR E I RISTORANTI ANCHE AL CHIUSO «SOS CAMERIERI»

■ **ROMA** Da domani bar e ristoranti potranno tirare un altro sospiro di sollievo. Sarà infatti consentito consumare all'interno, finalmente senza dover consultare le previsioni del tempo per capire se si potrà mangiare fuori oppure no. La voglia di normalità prevale anche sul fatto che in molti scelgono di pranzare o cenare fuori spesso con le macchine incolonnate nel traffico a un passo dai tavolini.

«C'è una voglia di evasione e di leggerezza dopo un periodo così lungo di stop, e tutti speriamo che questa volta si apra per non chiudere più - spiega Roberto Calugi, direttore generale Fipe-Confindustria - 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». Inoltre «manca il personale», perché «chi lavorava in questo comparto ha trovato un altro lavoro, e chi riceve i sussidi di disoccupazione, come l'indennità di licenziamento o il reddito di cittadinanza, spesso preferisce rimanere a casa».

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 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».

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».



Data: 31.05.2021 Pag.: 5  
Size: 107 cm2 AVE: € 2033.00  
Tiratura:  
Diffusione: 28000  
Lettori:



## Domani via ai bar al chiuso

**ROMA** - Da domani bar e ristoranti potranno tirare un altro sospiro di sollievo: si potrà infatti consumare all'interno, finalmente senza consultare in modo ossessivo le previsioni del tempo per capire se si potrà mangiare fuori oppure no. La voglia di normalità prevale anche sul fatto che in molti scelgono di pranzare o cenare fuori spesso con le macchine incolonnate nel traffico ad un passo dai tavolini. «C'è una voglia di evasione e di leggerezza dopo un periodo così lungo di stop, e tutti speriamo che questa volta si apra per non chiudere più - spiega all'ANSA Roberto Calugi, direttore generale Fipe-Confcommercio - ma bisogna stare attenti perché se l'emergenza sanitaria sta scemando, i problemi eco-

nomici di chi lavora nel nostro settore non termineranno dall'oggi al domani, manca il personale e i locali dei centri storici sono allo stremo».

A pochi passi da Fontana di Trevi, nel centro di Roma, «Il Chianti» non ha mai chiuso, neppure durante il lockdown: «Abbiamo bussato a ogni porta di questo rione - spiegano ora che il ristorante, ancora rigorosamente solo all'aperto, è pieno - offrendo menù a prezzi calmierati anche a chi lavorava qui in zona pur di avere una situazione di continuità, ma non abbiamo avuto molta risposta. Ogni settimana eravamo costretti a buttare provviste e avevamo perdite tra i 500 e i 600 euro, ma non ci siamo arresi».

Data: 31.05.2021 Pag.: 3  
 Size: 615 cm2 AVE: € 105165.00  
 Tiratura:  
 Diffusione:  
 Lettori:



# Ristoranti al chiuso, da domani si può Si riparte da distanziamento e mascherine

L'ultima cena il 25 ottobre. Cursano: «Mancano gran parte dei dipendenti perché molti hanno cercato occupazioni più stabili»  
 L'amarezza: «Abbiamo scoperto che il picco dei contagi si è verificato quando eravamo chiusi: il nostro sacrificio è stato inutile»

FIRENZE

**Da domani** potremo rimetterci a sedere al ristorante. Anche al coperto, dentro a un locale e non più solo a un tavolino sul marciapiede o in mezzo a una piazza. Ci sarà ancora il copri-fuoco alle 23, ma in qualche modo sembrerà di essere tornati a prima della pandemia. O quasi. I ristoratori esultano, soprattutto coloro che non avevano la possibilità di apparecchiare all'aperto, guardando i clienti sedersi da altre parti.

Con l'arrivo di giugno finalmente tutti possono tornare a presentare il menù e a prendere ordinazioni. Ma che fatica ricominciare.

Ce lo spiega Aldo Cursano, presidente di Confcommercio della provincia di Firenze, ma in questo caso titolare di un ristorante giapponese in pieno centro storico, fino ad ora chiuso per mancanza di spazio sotto le stelle.

**Come vi state attrezzando per la ripartenza?**

«Con grande attenzione, perché siamo consapevoli che la salute e la sicurezza sono e saranno al centro del nostro lavoro. Ma non è semplice. È faticoso come aprire una nuova attività».

**Perché, che cosa vi serve?**

«Sono sette mesi che i nostri locali sono chiusi. L'ultima cena

per noi è stata il 25 ottobre del 2020. In questo periodo è rimasto tutto fermo. Così stiamo verificando che funzioni l'aria condizionata, che le lavastoviglie non si inceppino, che i motori dei frigoriferi siano a posto. E poi ci sono i filtri da pulire, le guarnizioni da sostituire... Insomma, non è semplice come girare un interruttore. E poi tutti i dispositivi per la pulizia, l'igiene, la depurazione».

**Va beh, però siete contenti.**

«Felicissimi. Si ritorna a respirare, dopo un'interminabile e dolorosa apnea. Siamo quelli che hanno portato più di tutti la croce della pandemia, per scoprire poi che il picco dei contagi si è verificato quando i ristoranti erano chiusi. E quindi, credo si possa dire che il nostro sacrificio è stato inutile quanto dannoso per la nostra categoria».

**Ma quali sono le difficoltà maggiori nel ricominciare?**

«Essenzialmente la mancanza di personale. In molti casi riapriamo senza gran parte dei nostri lavoratori. Perché in tutto questo periodo di vuoto in molti, coloro che hanno potuto, non ci hanno aspettato».

**Cioè?**

«Dopo un anno e mezzo di stop and go, non ci sono tante persone disposte a rischiare ancora col nostro settore. Non sembra-

mo più tanto affidabili. E siccome con la cassa integrazione e con i ristoratori non si vive, molti dei nostri dipendenti hanno preferito cercarsi un'occupazione più stabile. Noi siamo ancora visti come la precarietà».

**Quindi vi manca il personale?**

«Esatto, io per esempio aprirò solo a cena perché non ho i dipendenti per fare anche il pranzo. E questo proprio in un settore in cui la professionalità, l'esperienza e la competenza sono fondamentali».

**Veniamo alle mascherine fra il primo e il secondo.**

«Non c'è mica tanta chiarezza. È una di quelle cose che speriamo che venga eliminata, perché ci fa proprio arrabbiare: vuol dire continuare a trasmettere ai clienti insicurezza e paura».

**Olga Mugnaini**

**GLI ULTIMI PREPARATIVI**

**Verifichiamo l'aria condizionata, le lavastoviglie, i filtri, le guarnizioni da sostituire**

**LE MASCHERINE**

**Non c'è molta chiarezza. Speriamo che siano eliminate perché trasmettono insicurezza e paura**



Data: 31.05.2021 Pag.: 3  
Size: 615 cm2 AVE: € 105165.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



Aldo Cursano e i suoi dipendenti stanno allestendo il locale per la riapertura di domani: un evento molto atteso

## IL PUNTO

### Ancora attenti al coprifuoco



#### 1 Le difficoltà

L'ultima cena autorizzata è stata il 25 ottobre del 2020. In questo periodo i ristoranti al chiuso sono rimasti completamente fermi. Così ora si sta verificando che i locali siano a posto, che tutto funzioni, dall'aria condizionata ai frigoriferi.



#### 2 Caffè e cappuccino

Da domani si potrà tornare a fare colazione e consumare ai banconi dei bar, mentre al tavolo si potrà stare massimo in quattro se non conviventi, con barriere di separazione e distanza di almeno un metro dagli altri tavoli.



#### 3 Gli orari

I bar, pub, ristoranti e pizzerie che riapriranno domani anche al chiuso per la cena, dovranno tenere comunque conto dell'orario del coprifuoco notturno, che resta in vigore in zona gialla con limite alle 23.

**SOS** Non si trovano camerieri. **Fipe**: «Chi prende i sussidi spesso preferisce restare a casa»

## Riaprono i ristoranti al chiuso L'allarme: «Manca personale»

Da domani via libera anche ai bar  
Il settore ha già perso 60 miliardi

ROMA

●● Da domani bar e ristoranti potranno tirare un altro sospiro di sollievo. Sarà infatti consentito consumare all'in-

terno. «C'è una voglia di evasione e di leggerezza dopo un periodo così lungo di stop, e tutti speriamo che questa volta si apra per non chiudere più - spiega Roberto Calugi, direttore generale **Fipe**-Confcommercio - ma bisogna sta-

re attenti perché se l'emergenza sanitaria sta scemando, i problemi economici di chi lavora nel nostro settore non termineranno dall'oggi al domani». Inoltre «manca il personale», perché «chi lavorava in questo comparto ha trovato un altro lavoro, e chi riceve i sussidi di disoccupazione spesso preferisce rimanere a casa».

Su 300mila tra bar e ristoranti in Italia, 22mila hanno

chiuso l'anno scorso e 20mila quest'anno: «Sono preoccupato per i centri storici delle città, dove il lavoro viene spesso svolto in smart working, cosa che penalizza bar e ristoranti. A pesare è anche la carenza di turisti stranieri».

Se nel 2019 bar e ristoranti avevano fatturato 90 miliardi euro, «nel 2020 ne abbiamo persi 40 e nel 2021 siamo già a 20 miliardi in meno. In totale 60 miliardi». ●





## Bar e ristoranti da domani "aperti" anche all'interno

SIMONA TAGLIAVENTI

**ROMA.** Da domani bar e ristoranti potranno tirare un altro sospiro di sollievo: si potrà infatti consumare all'interno, finalmente senza consultare in modo ossessivo le previsioni del tempo per capire se si potrà mangiare fuori oppure no. La voglia di normalità prevale anche sul fatto che in molti scelgono di pranzare o cenare fuori spesso con le macchine incolonnate nel traffico ad un passo dai tavolini. «C'è una voglia di evasione e di leggerezza dopo un periodo così lungo di stop, e tutti speriamo che questa volta si apra per non chiudere più - spiega all'ANSA 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 spiega che su 300mila tra bar e ristoranti in Italia, lo scorso anno 22mila hanno chiuso a causa del lockdown e 20mila quest'anno: «Le riaperture sono il miglior e unico vero sostegno che permette di avere una prospettiva di lavoro - sottolinea - ma l'emergenza economica continuerà. 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. 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».

### TRA CRISI E SPERANZE





Data: 31.05.2021 Pag.: 2  
 Size: 250 cm2 AVE: € 3000.00  
 Tiratura: 14448  
 Diffusione: 10290  
 Lettori: 127000



Le nuove regole a tavola: resta sempre la distanza di un metro  
 Via libera alle tavolate, consentito il buffet ma non self-service

## Al bar torna il caffè al bancone Ristoranti, sì al pranzo al chiuso

### DOMANDE/RISPOSTE

**D**opo 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. 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.

#### Quali sono le disposizioni per i ristoranti?

Devono definire il numero massimo di presenze contemporanee (all'aperto e, soprattutto, al chiuso), in base ai volumi di spazio e ai ricambi d'a-

ria. 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 Brusaferro.

#### È possibile il servizio con modalità buffet?

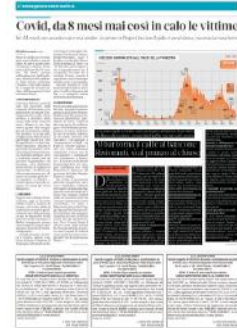
Sì, ma solo con somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per i clienti di toccare il cibo esposto.

#### 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. —

NIC. CAR.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Le nuove regole a tavola: resta sempre la distanza di un metro  
Via libera alle tavolate, consentito il buffet ma non self-service

## Al bar torna il caffè al bancone Ristoranti, sì al pranzo al chiuso

### DOMANDE/RISPOSTE

**D**opo 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-Confindustria sono circa 115mila, più del 40% del totale dei pubblici esercizi. 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-Confindustria, 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 po-

trebbero arrivare a spendere a tavola 30 miliardi di euro, secondo Ila Coldiretti. Allentate le misure anti-Covid.

#### Quali sono le disposizioni per i ristoranti?

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 Brusaferro.

#### 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. —

NIC. CAR.

Data: 31.05.2021 Pag.: 2  
Size: 288 cm2 AVE: € 6912.00  
Tiratura: 20193  
Diffusione: 14295  
Lettori: 168000



## Da domani al via i ristoranti al chiuso, ma manca il personale

**Riaperture.** Semaforo verde anche per i bar.

**Fipe:** «Chi percepisce i sussidi resta a casa»

**ROMA.** Da domani bar e ristoranti potranno tirare un altro sospiro di sollievo. Sarà infatti consentito consumare all'interno, finalmente senza dover consultare le previsioni del tempo per capire se si potrà mangiare fuori oppure no. La voglia di normalità prevale anche sul fatto che in molti scelgono di pranzare o cenare fuori spesso con le macchine incolonnate nel traffico a un passo dai tavolini.

«C'è una voglia di evasione e di leggerezza dopo un periodo così lungo di stop, e tutti speriamo che questa volta si apra per non chiudere più - spiega 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».

A pochi passi da Fontana di Trevi, nel centro di Roma, «Il Chianti» non ha mai chiuso, neppure durante il lockdown: «Abbiamo bussato a ogni porta di questo rione - spiegano oggi che il ristorante, ancora solo all'aperto, è pieno - offrendo menù a prezzi calmierati anche a chi lavorava qui in zona pur di avere una situazione di

continuità, ma non abbiamo avuto molta risposta. Ogni settimana eravamo costretti a buttare provviste e avevamo perdite tra i 500 e i 600 euro, ma non ci siamo arresi». Il ristorante lavora con circa il 70% di clienti italiani e il 30% di stranieri «ma abbiamo seri problemi a trovare la forza lavoro, manca il capitale umano».

Calugi spiega che su 300mila tra bar e ristoranti in Italia, lo scorso anno 22mila hanno chiuso a causa del lockdown, e 20mila quest'anno: «Le riaperture sono il miglior e unico vero sostegno che permette di avere una prospettiva di lavoro - sottolinea - ma l'emergenza economica continuerà. 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. 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», dice Calugi, dati alla mano. Non solo, «all'in-

terno della nostra categoria ci sono sottocategorie ancora più in difficoltà, come le discoteche che sono chiuse da febbraio 2020 o il catering: bisogna trovare una qualche prospettiva per questi settori», dice il numero uno di Fipe. Il covid non solo ha sparigliato le carte ma ha anche ridisegnato i mestieri: «Dobbiamo fare i conti con una drammatica mancanza di personale, si fa una fatica incredibile a trovare qualcuno disposto a lavorare nei bar e nei ristoranti, sia in cucina che in sala - assicura Calugi - 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». Calugi si fa portavoce delle 300mila imprese (dati 2019) che operano nel settore del bar e della ristorazione e dà un consiglio alla politica: «Questo comparto ha bisogno di una visione strategica d'insieme. Bisogna imparare dalla lezione del covid e far comprendere che questo è un comparto fondamentale».



Data: 31.05.2021 Pag.: 2  
Size: 144 cm2 AVE: € 864.00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



**SOS** Non si trovano camerieri. **Fipe**: «Chi prende i sussidi spesso preferisce restare a casa»

# Riaprono i ristoranti al chiuso L'allarme: «Manca personale»

Da domani via libera anche ai bar  
Il settore ha già perso 60 miliardi

ROMA

●● Da domani bar e ristoranti potranno tirare un altro sospiro di sollievo. Sarà infatti consentito consumare all'in-

terno. «C'è una voglia di evasione e di leggerezza dopo un periodo così lungo di stop, e tutti speriamo che questa volta si apra per non chiudere più - spiega Roberto Calugi, direttore generale **Fipe**-Confcommercio - ma bisogna sta-

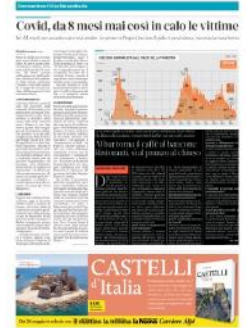
re attenti perché se l'emergenza sanitaria sta scemando, i problemi economici di chi lavora nel nostro settore non termineranno dall'oggi al domani». Inoltre «manca il personale», perché «chi lavorava in questo comparto ha trovato un altro lavoro, e chi riceve i sussidi di disoccupazione spesso preferisce rimanere a casa».

Su 300mila tra bar e ristoranti in Italia, 22mila hanno

chiuso l'anno scorso e 20mila quest'anno: «Sono preoccupato per i centri storici delle città, dove il lavoro viene spesso svolto in smart working, cosa che penalizza bar e ristoranti. A pesare è anche la carenza di turisti stranieri».

Se nel 2019 bar e ristoranti avevano fatturato 90 miliardi euro, «nel 2020 ne abbiamo persi 40 e nel 2021 siamo già a 20 miliardi in meno. In totale 60 miliardi». ●

Data: 31.05.2021 Pag.: 2  
Size: 250 cm2 AVE: € 1750.00  
Tiratura: 6198  
Diffusione: 4839  
Lettori: 44000



Le nuove regole a tavola: resta sempre la distanza di un metro  
Via libera alle tavolate, consentito il buffet ma non self-service

## Al bar torna il caffè al bancone Ristoranti, sì al pranzo al chiuso

### DOMANDE/RISPOSTE

**D**opo 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. 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.

#### Quali sono le disposizioni per i ristoranti?

Devono definire il numero massimo di presenze contemporanee (all'aperto e, soprattutto, al chiuso), in base ai volumi di spazio e ai ricambi d'a-

ria. 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 Brusaferro.

#### 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. —

NIC. CAR.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 31.05.2021 Pag.: 28  
Size: 64 cm2 AVE: € .00  
Tiratura:  
Diffusione:  
Lettori:



## RISTORANTI & BAR La posizione di [Fipe](#) Confcommercio «Per fare ripartire davvero il settore bisogna riaprire tutte le attività»

Il Dl sostegni bis, pubblicato in Gazzetta Ufficiale rappresenta un aiuto importante alle imprese della ristorazione e dei pubblici esercizi in generale, in vista della piena ripresa dell'attività. Questo nuovo provvedimento integrativo, 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%. A dirlo è l'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi. «Con questo decreto il Governo ha recepito diverse nostre richieste - sottolinea il direttore generale di [Fipe](#), Roberto Calugi -. In particolare sono da apprezzare il riconoscimento del credito di imposta sui canoni di locazione e la dotazione di 600 milioni di euro per consentire ai comuni di abbattere la Tari 2021. È evidente tuttavia che dalla crisi si esce solo con la piena riapertura delle attività perché nessun ristoro sarà mai in grado di compensare le ingenti perdite subite dalle imprese».



Data: 31.05.2021 Pag.: 6  
Size: 250 cm2 AVE: € 5250.00  
Tiratura: 17020  
Diffusione: 19698  
Lettori: 156000



Le nuove regole a tavola: resta sempre la distanza di un metro  
Via libera alle tavolate, consentito il buffet ma non self-service

## Al bar torna il caffè al bancone Ristoranti, sì al pranzo al chiuso

### DOMANDE/RISPOSTE

**D**opo 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. 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.

#### Quali sono le disposizioni per i ristoranti?

Devono definire il numero massimo di presenze contemporanee (all'aperto e, soprattutto, al chiuso), in base ai volumi di spazio e ai ricambi d'a-

ria. 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 Brusaferro.

#### 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. —

NIC. CAR.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



# Ristorazione: scatta l'allarme per il personale

## Situazione

Il direttore generale della **Fipe**: «Per mesi penalizzati gli esercizi nei centri storici»

ROMA. Da domani 1 giugno bar e ristoranti potranno tirare un altro sospiro di sollievo: si potrà infatti consumare all'interno, finalmente senza consultare in modo ossessivo le previsioni del tempo per capire se si potrà mangiare fuori oppure no. La voglia di normalità prevale anche sul fatto che in molti scelgono di pranzare o cenare fuori spesso con le macchine incolonnate nel traffico ad un passo dai tavolini. «C'è una voglia di evasione e di leggerezza dopo un periodo così lungo di stop, e tutti speriamo che questa volta si apra per non chiudere più - spiega all'ANSA Roberto Calugi, direttore generale **Fipe**-Confcommercio - ma bisogna stare attenti perché se l'emergenza sa-

nitaria 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 spiega che su 300mila tra bar e ristoranti in Italia, lo scorso anno 22mila hanno chiuso a causa del lockdown e 20mila quest'anno:

«Le riaperture sono il miglior e unico vero sostegno che permette di avere una prospettiva di lavoro - sottolinea - ma l'emergenza economica continuerà. 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. 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 mi-

liardi 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», dice Calugi, dati alla mano. Non solo, «all'interno della nostra categoria ci sono sottocategorie ancora più in difficoltà, come le discoteche che sono chiuse da febbraio 2020 o il catering: bisogna trovare una qualche prospettiva per questi settori», dice il numero uno di **Fipe**. Il covid non solo ha sparigliato le carte ma ha anche ridisegnato i mestieri: «Dobbiamo fare i conti con una drammatica mancanza di personale, si fa una fatica incredibile a trovare qualcuno disposto a lavorare nei bar e nei ristoranti, sia in cucina che in sala - assicura Colugi - da una parte perché chi lavorava

in questo comparto viste le modeste somme ricevute durante il lockdown, arrivate 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». Colugi si fa portavoce delle 300mila imprese (dati 2019) che operano nel settore del bar e della ristorazione e dà un consiglio alla politica: «Questo comparto ha bisogno di una visione strategica d'insieme». //

**La richiesta alla politica: «Questo comparto ha bisogno di una visione strategica»**





Le nuove regole a tavola: resta sempre la distanza di un metro  
Via libera alle tavolate, consentito il buffet ma non self-service

## Al bar torna il caffè al bancone Ristoranti, sì al pranzo al chiuso

### DOMANDE/RISPOSTE

**D**opo 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-Confindustria sono circa 115mila, più del 40% del totale dei pubblici esercizi. 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-Confindustria, 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 po-

trebbero arrivare a spendere a tavola 30 miliardi di euro, secondo Ila Coldiretti. Allentate le misure anti-Covid.

#### Quali sono le disposizioni per i ristoranti?

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 Brusaferro.

#### 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. —

NIC. CAR.



Data: 31.05.2021 Pag.: 4  
Size: 252 cm2 AVE: € 7560.00  
Tiratura: 23562  
Diffusione: 20697  
Lettori: 138000



Le nuove regole a tavola: resta sempre la distanza di un metro  
Nei locali di nuovo consentito il buffet ma non self-service

## Ristoranti, sì al pranzo al chiuso e via libera anche alle tavolate

### DOMANDE/RISPOSTE

**D**opo 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-Confindustria sono circa 115mila, più del 40% del totale dei pubblici esercizi. 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-Confindustria, 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.

#### 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'a-

ria. 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 Brusaferro.

#### 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. —

NIC. CAR.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 31.05.2021  
Size: 86 cm2  
Tiratura: 23888  
Diffusione: 19461  
Lettori: 124000

Pag.: 2  
AVE: € 860.00



## La ripresa

### A partire da domani bar e ristoranti riaprono al chiuso

ROMA - Da domani bar e ristoranti potranno tirare un altro sospiro di sollievo: si potrà infatti consumare all'interno, finalmente senza consultare in modo ossessivo le previsioni del tempo per capire se si potrà mangiare fuori oppure no. La voglia di normalità prevale anche sul fatto che in molti scelgono di pranzare o cenare fuori spesso con le macchine incolonnate nel traffico ad un passo dai tavolini. «C'è una voglia di evasione e di leggerezza dopo un periodo così lungo di stop, e tutti speriamo che questa volta si apra per non chiudere più - spiega all'Ansa 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 spiega che su 300mila tra bar e ristoranti in Italia, lo scorso anno 22mila hanno chiuso a causa del lockdown e 20mila quest'anno: «Le riaperture sono il miglior e unico vero sostegno che permette di avere una prospettiva di lavoro - sottolinea - ma l'emergenza economica continuerà. 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.

Data: 31.05.2021 Pag.: 2  
Size: 128 cm2 AVE: € 2688.00  
Tiratura: 36757  
Diffusione: 27931  
Lettori: 224000



**sos** Non si trovano camerieri. **Fipe**: «Chi prende i sussidi spesso preferisce restare a casa»

## Riaprono i ristoranti al chiuso L'allarme: «Manca personale»

Da domani via libera anche ai bar  
Il settore ha già perso 60 miliardi

ROMA

●● Da domani bar e ristoranti potranno tirare un altro sospiro di sollievo. Sarà infatti consentito consumare all'in-

terno. «C'è una voglia di evasione e di leggerezza dopo un periodo così lungo di stop, e tutti speriamo che questa volta si apra per non chiudere più - spiega Roberto Calugi, direttore generale **Fipe**-Confcommercio - ma bisogna sta-

re attenti perché se l'emergenza sanitaria sta scemando, i problemi economici di chi lavora nel nostro settore non termineranno dall'oggi al domani». Inoltre «manca il personale», perché «chi lavorava in questo comparto ha trovato un altro lavoro, e chi riceve i sussidi di disoccupazione spesso preferisce rimanere a casa».

Su 300mila tra bar e ristoranti in Italia, 22mila hanno

chiuso l'anno scorso e 20mila quest'anno: «Sono preoccupato per i centri storici delle città, dove il lavoro viene spesso svolto in smart working, cosa che penalizza bar e ristoranti. A pesare è anche la carenza di turisti stranieri».

Se nel 2019 bar e ristoranti avevano fatturato 90 miliardi euro, «nel 2020 ne abbiamo persi 40 e nel 2021 siamo già a 20 miliardi in meno. In totale 60 miliardi». ●





Data: 31.05.2021 Pag.: 2  
Size: 158 cm2 AVE: € 9322.00  
Tiratura: 43583  
Diffusione: 42818  
Lettori: 281000



## Speranze. Confcommercio avverte: per bar e ristoranti i problemi economici restano E ora si torna a mangiare anche al coperto

Da domani bar e ristoranti in tutta Italia potranno tirare un altro sospiro di sollievo: si potrà infatti consumare all'interno, finalmente senza consultare in modo ossessivo le previsioni del tempo per capire se si potrà mangiare fuori oppure no. La voglia di normalità prevale anche sul fatto che in molti scelgono di pranzare o cenare fuori spesso con le macchine incolonnate nel traffico ad un passo dai tavoli-

ni. «C'è una voglia di evasione e di leggerezza dopo un periodo così lungo di stop, e tutti speriamo che questa volta si apra per non chiudere più», spiega Roberto Calugi, direttore generale **Fipec**-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 spiega che su 300mila tra bar e ristoranti in Italia, lo scorso anno 22mila hanno chiuso a causa del lockdown e 20mila quest'anno: «Le riaperture sono il miglior e unico vero sostegno che permette di avere una prospettiva di lavoro - sottolinea - ma l'emergenza economica continuerà. 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. 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».

RIPRODUZIONE RISERVATA

●●●●

### AL BAR

A destra, tavolini all'aperto a Cagliari nelle settimane di zona gialla: col passaggio alla zona bianca nei locali si potrà consumare anche al chiuso





Le nuove regole a tavola: resta sempre la distanza di un metro  
Via libera alle tavolate, consentito il buffet ma non self-service

## Al bar torna il caffè al bancone Ristoranti, sì al pranzo al chiuso

### DOMANDE/RISPOSTE

**D**opo 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. 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.

#### Quali sono le disposizioni per i ristoranti?

Devono definire il numero massimo di presenze contemporanee (all'aperto e, soprattutto, al chiuso), in base ai volumi di spazio e ai ricambi d'a-

ria. 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 Brusaferro.

#### 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. —

NIC. CAR.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Data: 31.05.2021 Pag.: 2  
Size: 80 cm2 AVE: € 1360.00  
Tiratura: 27129  
Diffusione: 22236  
Lettori:



**Fipe: «Mancano i camerieri»**

## Da domani riaprono bar e ristoranti al chiuso

Da domani bar e ristoranti potranno tirare un altro sospiro di sollievo. Sarà infatti consentito consumare all'interno, finalmente senza dover consultare le previsioni del tempo per capire se si potrà mangiare fuori oppure no. La voglia di normalità prevale anche sul fatto che in molti scelgono di pranzare o cenare fuori spesso con le macchine incolonnate nel traffico a un passo dai tavolini.

«C'è voglia di evasione e di leggerezza dopo un periodo così lungo di stop, e tutti speriamo che stavolta si apra per non chiudere più - spiega 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». Inoltre «manca il personale», perché «chi lavorava in questo comparto ha trovato un altro lavoro, e chi riceve i sussidi di disoccupazione, come l'indennità di licenziamento o il reddito di cittadinanza, spesso preferisce rimanere a casa».

Calugi spiega 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. Altra componente è quella turistica, che pesa per 8 miliardi di euro».

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».



Data: 31.05.2021 Pag.: 6  
Size: 215 cm2 AVE: € 4515.00  
Tiratura: 12513  
Diffusione: 9881  
Lettori: 134000



Le nuove regole a tavola: resta sempre la distanza di un metro  
Via libera alle tavolate, consentito il buffet ma non self-service

## Al bar torna il caffè al bancone Ristoranti, sì al pranzo al chiuso

### DOMANDE/RISPOSTE

**D**opo 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. 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.

#### Quali sono le disposizioni per i ristoranti?

Devono definire il numero massimo di presenze contemporanee (all'aperto e, soprattutto, al chiuso), in base ai volumi di spazio e ai ricambi d'a-

ria. 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 Brusaferro.

#### 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. —

NIC. CAR.



Le nuove regole a tavola: resta sempre la distanza di un metro  
Via libera alle tavolate, consentito il buffet ma non self-service

## Al bar torna il caffè al bancone Ristoranti, sì al pranzo al chiuso

### DOMANDE/RISPOSTE

**D**opo 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-Confindustria** sono circa 115mila, più del 40% del totale dei pubblici esercizi. 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-Confindustria**, 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 po-

trebbero arrivare a spendere a tavola 30 miliardi di euro, secondo Ila Coldiretti. Allentate le misure anti-Covid.

#### Quali sono le disposizioni per i ristoranti?

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 Brusaferro.

#### 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. —

NIC. CAR.



L'intesa tra gestori dello spettacolo e associazioni di genitori

# Sicurezza e diritto al divertimento ecco il patto per la socialità creativa

## IL CASO

**D**ivertirsi in sicurezza, «migliorando la fruibilità dei locali e dell'intrattenimento in generale rivolto e pensato per un pubblico adolescente e giovane». Ecco uno degli insegnamenti della stagione del Covid, che ha imposto ai gestori di discoteche e club di ripensare spazi e iniziative. Mascherine, distanziamento, sanificazione. Ma i propositi, senza impegni formali, non fanno molta strada. Così nasce il «manifesto del divertimento in sicurezza»: un patto per i giovani, che coinvolge imprenditori del settore dello spettacolo, studenti, ai genitori, insegnanti.

Il patto si firma oggi, a Milano, nella sede di Oneday Group: società innovativa di «Business & Community Builder», le cui origini sono legate al mondo della scuola, leader nel dialogo con la «Generazione Z». Gli altri artefici del manifesto sono l'associazione Cogeu - Comitato Genitori Unitario -, fondata dopo la tragedia della discoteca di Corinaldo, e il Silb-Fipe l'Associazione Italiana Imprese di Intrattenimento da Ballo e di Spettacolo. «Lo spirito di questa iniziativa - dice la tori-



L'iniziativa nata durante il lockdown si rivolge agli adolescenti

**18**

**I punti del manifesto per la responsabilità condivisa in locali e discoteche**

nese Barbara Zagami, della federazione italiana pubblici esercizi - è quello di voler ricreare e ripensare spazi di divertimento a misura di ragazzi, che non siano percepite come ambienti pericolosi, ma luoghi di condivisione, di vera socialità». E la firma del manifesto offre anche l'occasione per liberarsi di un anno

nefasto per il settore: «Dopo lo stop forzato e purtroppo necessario lungo oltre un anno - si legge nella presentazione del progetto - le discoteche e le sale da ballo sentono rispetto al passato l'esigenza di vivere e far una ripartenza che sia davvero più sana, consapevole ed organizzata, senza nulla togliere quello che deve essere e sempre sarà il cuore dell'esperienza: il divertimento, la socialità e la felicità».

Il patto si articola in 18 punti. Ad esempio applicando un «Codice Etico» per individuare responsabilità condivise «tra gestori, organizzatori, direttori artistici e utenti dei locali da ballo». Oppure favorire connessioni, perché: «I luoghi di trattenimento danzante possono fornire stimoli utili alla crescita e alla consapevolezza dei minori, promuovendone la creatività attraverso il contatto diretto con artisti e creativi». Con impegni concreti a protezione dei ragazzi: individuando «nuove e più incisive iniziative volte, da un lato, a favorire una sempre più diffusa cultura della legalità e dei livelli di sicurezza all'interno e in prossimità dei locali e dall'altro a condividere l'importanza di tutelare un diritto al divertimento». M. PEG.—



[P laprovinciadidicomo.it/stories/Economia/nuovo-decreto-unaltra-mazzata-per-il-turismo\\_1393750\\_11/](https://laprovinciadidicomo.it/stories/Economia/nuovo-decreto-unaltra-mazzata-per-il-turismo_1393750_11/)

# La Provincia

- 
- 
- 
- 
- [seleziona un comune](#)



Mauro Elli, vicepresidente di [Fipe](#) Confcommercio

«Nuovo decreto

Un'altra mazzata

per il turismo»

Coprifuoco e attività solo all'esterno sono i due aspetti contestati dai ristoratori comaschi. «Va bene la prudenza, ma è una misura insensata»

Il coprifuoco alle 22, al momento, resta. E sarà così fino al 15 giugno, salvo un ripensamento del Governo che si è dato metà maggio come termine per valutare una correzione in corsa del provvedimento. E se a questo aggiungiamo il fatto che bar e ristoranti da lunedì potranno tornare a riaprire a pranzo e cena, ma soltanto o per dirla con il Governo "esclusivamente negli spazi all'aperto" (massimo quattro persone, a meno che non si tratti di conviventi), ecco che la nuova polemica è servita.

Le perplessità

Chef Mauro Elli, figura di spicco della cucina lariana nonché vicepresidente [Fipe](#)-Confcommercio Como fa notare che «passi in questa prima fase il fatto di riaprire solo gli spazi all'aperto. Di sicuro meglio che star chiusi. Ciò che non mi spiego è il coprifuoco alle 22. Avere i clienti con l'orologio in mano non giova né a noi né a loro e credo che anche per i turisti non sia un bello spot».

«Onestamente non è stata motivata a dovere questa decisione del coprifuoco alle 22 o meglio non è stata proprio motivata - aggiunge Mauro Elli -. Lungi da me entrare nel tunnel delle polemiche, non è mio costume. Capisco una ripartenza lenta, ma questo limite temporale perentorio proprio no. E né io né credo i miei colleghi cercheremo escamotage per consentire ai clienti di guadagnare tempo sul limite orario delle 22. Pensiamo a riaprire, per prima cosa. La passione e l'impegno sono quelli di sempre».

Paolo Peroni, proprietario con la famiglia Peroni dell'Hotel Argegno e della Locanda Sant'Anna, definisce quella del Governo come "una legge per pochi". «Dopo aver perso la Pasqua andiamo incontro al fine settimana del 1° maggio con l'incognita del meteo e con i locali off limits all'interno. A questo ci aggiungiamo il fatto di dover salutare tutti in tempo utile per non sfiorare il coprifuoco delle 22. Restrizione

questa che soprattutto per i ristoranti non ha alcun senso - spiega Peroni - noi lunedì riapriamo, ma non credo che tutti saranno nelle condizioni di rialzare le serrande. I protocolli sulla sicurezza sono stati affinati in questi mesi. Mi sembra però che il concetto di fiducia, nei nostri confronti e in quello dei clienti, sia rimasto solo sulla carta».

Il presidente del Consiglio regionale, il comasco Alessandro Fermi, è stato tra i primi a puntare il dito contro il “Decreto Riaperture”. Decreto definito “deludente”. «L’approccio dell’esecutivo nei confronti di un ritorno alla normalità è discriminatorio - scrive, via social, Alessandro Fermi -. Discriminatorio perché non considera le differenze climatiche e quelle strutturali di tanti bar e ristoranti. Il mantenimento del coprifuoco alle 22 non trova fondamento su alcuna ragione epidemiologica».

Le basi

Da registrare anche la presa di posizione dell’assessore regionale con delega al Turismo, Lara Magoni, che in una nota ha parlato di «caos che non aiuta, unito ad un coprifuoco inspiegabilmente mantenuto alle 22». Una situazione di grande incertezza che, secondo Lara Magoni, «sta creando una percezione internazionale di insicurezza nei confronti del nostro Paese».

Al momento, al netto del tagliando fissato per metà maggio, per rivedere le attività dei ristoranti consentite al chiuso (in “zona gialla”) bisognerà attendere il 1° giugno, ma solo fino alle 18. Molto anzi tutto dipenderà dall’andamento della curva epidemiologica. Il ministro Elena Bonetti ha spiegato che «in questa prima fase si è ritenuto di mantenere il coprifuoco alle 22. Questo Governo sta agendo sulla base di dati scientifici e di un continuo monitoraggio».

---

Marco Palumbo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**FIPE-CONFCOMMERCIO DIFENDE IL CONSUMO AL BANCO: DIVIETO SENZA FONDAMENTO, CHE UCCIDE IL BAR ITALIANO**

24.8 c Roma

venerdì, Aprile 30, 2021

[Registrati](#)
[Archivio](#)

[POLITICA](#)
[CULTURA](#)
[MUSICA](#)
[SPORT](#)
[CONTROINFORMAZIONE](#)
[SOCIETÀ](#)
[LETTERE](#)
[LA VOCE DEGLI AVVOCATI](#)
[Home](#) > [società](#) > **FIPE-CONFCOMMERCIO DIFENDE IL CONSUMO AL BANCO: "DIVIETO SENZA FONDAMENTO, CHE UCCIDE IL...**


Advertisement

**Roma, 30 aprile 2021 - "Il divieto di consumazione al banco è privo di fondamento giuridico e sanitario. Se il governo non vuole contraddire sé stesso, dovrebbe chiarire una volta per tutte e in maniera inequivocabile che bere un caffè al banco e mangiare un croissant è possibile e, con il giusto distanziamento interpersonale, privo di rischi. Ci aspettiamo che si metta subito mano ad un intervento che ristabilisca la possibilità di consumare al banco".**

A distanza di quattro giorni dall'entrata in vigore effettiva del Dl Riapertura, **Fipe-Confcommercio** accende un riflettore sul tema delle consumazioni al banco, da sempre consentite in zona gialla, non esplicitamente vietate dal nuovo decreto, ma impedita da una **circolare diffusa il 24 aprile dal Viminale**.

Advertisement

Una circolare con la quale si mette al bando un consumo pratico, veloce e sicuro particolarmente apprezzato dai consumatori anche per la sua economicità.

*"Siamo di fronte a un doppio paradosso - sottolinea **Aldo Cursano**, vicepresidente vicario della Federazione italiana dei*

**ALTRE STORIE**

**Roma, dossier Zambon, Sapia (L'alternativa c'è) alla Camera: "Speranza sapeva tutto,...**

Politica | Aprile 30, 2021





[Apri il link](#)

## FIPE-CONFCOMMERCIO DIFENDE IL CONSUMO AL BANCO: DIVIETO SENZA FONDAMENTO, CHE UCCIDE IL BAR ITALIANO

Publici esercizi -. Dall'inizio della pandemia ci hanno spiegato che **il virus si trasmette in seguito a contatti prolungati, ravvicinati e non protetti**. Eppure ora si vieta **il consumo al banco**, che per sua natura è **estremamente rapido**. Il secondo paradosso è che, in base a quanto stabilito dal decreto appena entrato in vigore, **dal primo giugno si potrà riprendere il consumo ai tavoli anche al chiuso**. Curiosamente però, stando alle indicazioni del Viminale, non al banco”.

“Questo - conclude Cursano - è **un attacco al modello del bar italiano**, che noi vogliamo invece difendere lanciando una campagna a livello nazionale. Un modello, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, fatto di caffè bevuti velocemente, al bancone, tra una pausa e l'altra e accompagnati al massimo da un salato o un dolce. Un'abitudine per milioni di italiani che è linfa vitale per i **144mila bar** del nostro Paese che dall'inizio della pandemia hanno registrato una **perdita di fatturato di 8 miliardi di euro e una riduzione della forza lavoro pari a 90mila persone**.”

giornale



Informazione equidistante ed imparziale, che offre voce a tutte le fonti di informazione

Advertisement

Copyrighted politicamentecorretto.com

## ALTRE STORIE



**Roma, dossier Zambon, Sapia (L'alternativa c'è) alla Camera: "Speranza sapeva tutto,...**

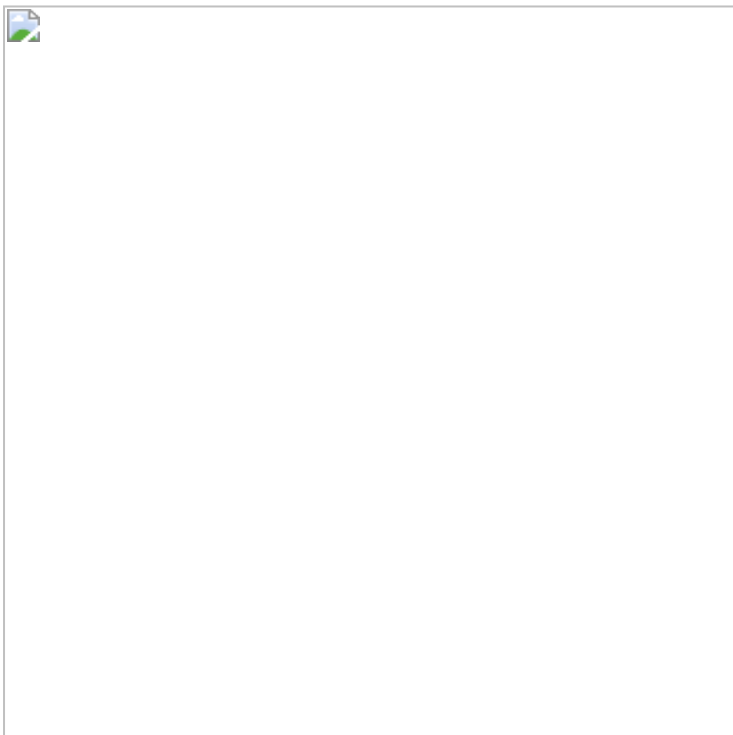
Politica | Aprile 30, 2021



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

## "Il ministero abolisca il solo asporto per i bar"

 [lanazione.it/siena/cronaca/il-ministero-abolisca-il-solo-asporto-per-i-bar-1.6306913](https://lanazione.it/siena/cronaca/il-ministero-abolisca-il-solo-asporto-per-i-bar-1.6306913)



"Un paradosso paradosso giuridico e sanitario", "un provvedimento incomprensibile, punitivo, ingiustificato". Per i presidenti di [Fipe](#) Confcommercio e Fiepet Confesercenti, Marco Cioni e Michele Vitale, è drastico il giudizio sull'interpretazione del decreto Riaperture arrivato dal ministero dell'Interno, in base al quale...

"Un paradosso paradosso giuridico e sanitario", "un provvedimento incomprensibile, punitivo, ingiustificato". Per i presidenti di [Fipe](#) Confcommercio e Fiepet Confesercenti, Marco Cioni e Michele Vitale, è drastico il giudizio sull'interpretazione del decreto Riaperture arrivato dal ministero dell'Interno, in base al quale non è possibile effettuare la consumazione al banco del bar.

Le due associazioni portano in rilievo la voce di 565 bar della provincia di Siena. "Siamo di fronte a un attacco vero e proprio del modello di offerta del bar italiano – affermano Cioni e Vitale – che si differenzia da quelli degli altri Paesi proprio perché basato sul consumo al banco. Un provvedimento ingiustificato anche sotto il profilo scientifico per i rischi sanitari che si corrono. Anzi la scienza continua a sostenere che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto. Quindi quella interpretazione deve essere rivista". L'appello è al ministero dello Sviluppo economico, cui viene richiesto un incontro urgente: "Ormai il tema della salute pubblica non può essere separato da quello della tenuta di un intero settore

produttivo. Siamo già oltre il baratro. Di fatto per i bar hanno inserito così tante restrizioni che è come essere in zona arancio. Quindi sono urgenti a questo punto nuovi sostegni. Veri, non fittizi come nel decreto precedente".

Le due associazioni ricordano come dopo il lungo blocco delle attività di ristorazione, "almeno l'aspettativa di una regolamentazione puntuale non doveva essere tradita": nel settore bar in Italia si sono già persi 8 miliardi di euro di ricavi e 90mila posti di lavoro.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città



## “Stop coprifuoco, ora le aperture definitive“

[lanazione.it/lucca/cronaca/stop-coprifuoco-ora-le-aperture-definitive-1.6307262](https://lanazione.it/lucca/cronaca/stop-coprifuoco-ora-le-aperture-definitive-1.6307262)



Una delle immagini della campagna studiata da

Confcommercio e Confesercenti

Le immagini – quelle sulle locandine fresche di stampa ad opera di Confcommercio e Confesercenti – sono molto eloquenti. Dentro ai locali, rispetto di ogni regola sul distanziamento sociale e delle prescrizioni anti covid. Fuori, assembramenti incontrollati lungo le vie e le piazze delle nostre città, senza il minimo rispetto di ogni regola sanitaria. Sotto alle due immagini, una scritta e una domanda: “Dove ti senti più sicuro?”. E’ l’essenza della campagna mediatica lanciata congiuntamente da Confcommercio e Confesercenti, attraverso i rispettivi sindacati dei pubblici esercizi [Fipe](#) e Fiepet, all’insegna del motto “Aperti per non chiudere...”

Le immagini – quelle sulle locandine fresche di stampa ad opera di Confcommercio e Confesercenti – sono molto eloquenti. Dentro ai locali, rispetto di ogni regola sul distanziamento sociale e delle prescrizioni anti covid. Fuori, assembramenti incontrollati lungo le vie e le piazze delle nostre città, senza il minimo rispetto di ogni regola sanitaria. Sotto alle due immagini, una scritta e una domanda: “Dove ti senti più sicuro?”.

E’ l’essenza della campagna mediatica lanciata congiuntamente da Confcommercio e Confesercenti, attraverso i rispettivi sindacati dei pubblici esercizi [Fipe](#) e Fiepet, all’insegna del motto “Aperti per non chiudere più”, in concomitanza con il primo maggio, festa internazionale del lavoro. Le due associazioni di categoria intendono così mobilitare anche l’opinione pubblica sulla necessità di una ripartenza totale e definitiva dell’attività del settore

e, più in generale, sulla necessità di una diversa gestione della pandemia, che non passi più dalle chiusure dei locali. Una campagna basata su locandine, affisse nelle vetrine di bar e ristoranti di tutta la provincia, con immagini provocatorie, ma al tempo stesso reali. Che mettono in contrapposizione e a confronto fra loro l'interno di un locale con il servizio al tavolo e gente che bivacca sui marciapiedi mangiando e bevendo.

“Basta coi distinguo tra fasce di colore o tra servizio all'esterno o all'interno dei locali - affermano Rodolfo Pasquini, presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia – Province di Lucca e Massa Carrara, e Alessio Lucarotti, presidente di Confesercenti Toscana Nord - : ormai queste regole nella lotta al covid stanno sfiorando il ridicolo. Lo dimostra il fatto che nei mesi in cui i locali sono rimasti chiusi, il numero dei contagi è addirittura aumentato. È evidente ormai a tutti, tranne che al Governo a quanto pare, che non è attraverso i locali che circoli il virus. Lo abbiamo sempre detto: i nostri imprenditori sono prima di tutto persone coscienti e con valori umani importanti, che li portano a pensare in primo luogo alla loro salute, a quella dei clienti e a quella dei loro dipendenti”.

“Si vada piuttosto a vedere - proseguono i due presidenti - cosa accade negli assembramenti spontanei delle piazze o in altri luoghi dai quali ogni giorno arrivano immagini di assembramenti indiscriminati e incontrollati, al di fuori di ogni più elementare regola sanitaria“. “La categoria - insistono Pasquini e Lucarotti - è vittima di un accanimento senza senso, che sta esasperando gli operatori. Prendiamo distanza dalle azioni di protesta violente e contro la legge che si sono succedute in queste settimane, ma non dalle ragioni che le hanno ispirate. Per questo motivo, tenendo fede al senso di responsabilità e al principio di muoverci sempre dentro la legalità, continuano ad aumentare la nostra attività sindacale nei confronti di tutti i decisori istituzionali, a livello territoriale come nazionale, affinché si facciano carico delle nostre richieste per una riapertura totale e definitiva dei pubblici esercizi, indipendentemente dalle fasce di colore“. “Puntando - chiudono Confcommercio e Confesercenti - anche al superamento del concetto di “coprifuoco” o, in stretto subordine, almeno al suo prolungamento alla mezzanotte“.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

## Niente caffè al bancone, i bar insorgono. **Fipe**: "Così mortificano noi e la tradizione italiana"

**R**

[repubblica.it/cronaca/2021/04/30/news/niente\\_caffe\\_al\\_bancone\\_i\\_bar\\_insorgono\\_fipe\\_cosi\\_mortificano\\_noi\\_e\\_la\\_tradizione\\_italiana\\_-298794342/](https://repubblica.it/cronaca/2021/04/30/news/niente_caffe_al_bancone_i_bar_insorgono_fipe_cosi_mortificano_noi_e_la_tradizione_italiana_-298794342/)

April 30, 2021

di Agnese Ananasso



Cursano, della Federazione italiana pubblici esercizi: "Provvedimento senza senso, sia dal punto di vista sanitario che economico. Il consumo al banco è veloce e senza pericoli. Così ci condannano alla chiusura"

30 Aprile 2021 1 minuti di lettura

I gestori dei bar speravano nella zona gialla per poter riprendere la propria attività. In sicurezza e nel rispetto delle regole di prevenzione sanitaria. E i clienti di poter finalmente tornare al piccolo rito del caffè al bancone. Come è stato in zona gialla fino a prima dell'entrata in vigore del decreto riaperture del 24 aprile. Invece l'ultimo decreto è stato per tutti una doccia fredda.

"La circolare del 24 aprile con cui il ministero dell'Interno ritiene che il Dl Riaperture vieta ai bar la possibilità di effettuare la somministrazione al banco è giuridicamente incomprensibile e non ha alcun fondamento di sicurezza sanitaria", scrive in una nota **Fipe** Confcommercio Roma, a cui si uniscono le voci dei rappresentanti di tutte le regioni.

**I dilemmi: caffè al banco ancora vietato. Pass in scadenza per i primi vaccinati**



di Alessandra Ziniti 21 Aprile 2021



"Non ce lo aspettavamo proprio" spiega a *Repubblica* **Aldo Cursano**, numero

due della **Fipe** nazionale. Nel decreto non si esclude espressamente il consumo al banco ma si è voluto specificare con quali modalità può avvenire il consumo al tavolo (esclusivamente all'esterno fino al 31 maggio). "Viviamo questo provvedimento come una mortificazione del nostro lavoro e anche del cittadino, che in una piccola tradizione, tipicamente italiana, può trovare una forma di ritorno alla normalità. Non solo, il consumo al banco è notoriamente veloce, quindi nel rispetto della norme di prevenzione anti-Covid, più del consumo al tavolo".

### **Primo maggio, weekend di "libertà" per 50 milioni di italiani: ecco come sarà**

di Viola Giannoli 30 Aprile 2021



La circolare del Ministero dell'Interno prevede che la somministrazione al banco non si potrà fare prima del primo luglio mentre a partire dal primo giugno sarà possibile consumare al chiuso ma al tavolo. "Non si capisce su quali basi vengano prese queste decisioni: al bancone in tre per 2 minuti, distanziati no, ma in mensa per mezz'ora in 20 sì" continua Cursano. "Così vogliono tracciare il nostro fallimento, delle nostre attività e anche del turismo. Della tradizione soprattutto, che vede il bar nascere come luogo interno, non esterno. Tante strutture hanno un esiguo spazio esterno, utilizzato come punto di passaggio o di breve sosta prima di entrare, non certo per metterci i tavolini".

### **L'Italia torna in zona gialla: primi caffè al bar, a pranzo e cena al ristorante**

di Anna Rita Cillis Tiziana Cozzi Caterina Giusberti Simone Mosca Alessandra Paolini Pasquale Raicaldo 26 Aprile 2021



Poi c'è un problema prettamente sanitario, di sicurezza, di controllo, come fa

notare Cursano: "Nei nostri locali, che ormai dopo 14 mesi di pandemia, sono controllati e sanificati regolarmente, il pericolo di contagio è nettamente più basso rispetto a siti fuori controllo come le case o luoghi dove la gente sfoga il bisogno di socialità. Prova ne è l'impennata dei contagi e delle morti: i ristoranti hanno servito l'ultima cena il 25 ottobre 2020, eppure la situazione invece di migliorare è peggiorata. E noi siamo rimasti chiusi, con una ferita, che quest'ultimo decreto non ha fatto altro che rendere più dolorosa".

Argomenti

coronavirus

## La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

R [repubblica.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone\\_bar-298804406/](https://repubblica.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone_bar-298804406/)

April 30, 2021

di Max Cassani



Al lavoro al bancone di un bar di

Bologna (@Massimo Paolone/LaPresse)

Una circolare del Viminale proibisce il consumo in piedi all'interno dei locali. Cedroni: "Provvedimento punitivo e ingiustificato". Angiolillo: "Ma almeno possiamo stare aperti fino alle 22"

30 Aprile 2021 2 minuti di lettura

Dopo la disfida dei bagni, quella del banco. Non bastavano i paletti sui vincoli, gli orari e le restrizioni cui devono attenersi bar e ristoranti, anche in zona gialla. Una circolare diffusa il 24 aprile dal Viminale stabilisce il divieto di consumazione **al bancone dei bar**, che si tratti di uno spritz o anche solo di un caffè. Una proibizione in più, dato che il nuovo Dl Riaperture non aveva esplicitamente proibito il consumo espresso in piedi. Che poi, diciamocelo, è uno dei biglietti da visita del nostro Paese in tutto il mondo.

«Il divieto di consumo al banco uccide il bar italiano - è il monito che arriva da **Fipe Confcommercio** -. Per di più è privo di fondamento giuridico e sanitario. Se il governo non vuole contraddire sé stesso, dovrebbe chiarire una volta per tutte che bere un caffè al banco e mangiare un croissant è possibile e, con il giusto distanziamento, privo di rischi».





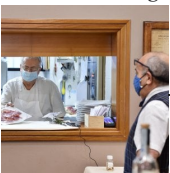
Caffè al bar Tazza D'Oro di Roma (@Maurizio Brambatti/Ansa)

Un caffè o un bianco bevuti al volo, se distanziati, possano rappresentare un rischio per la salute visto che si tratta di un consumo che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi? «Siamo di fronte a un doppio paradosso - sottolinea il vicepresidente vicario della Federazione pubblici esercizi -. Ci hanno sempre spiegato che il virus si trasmette in seguito a contatti prolungati, ravvicinati e non protetti. Eppure ora **si vieta il consumo al banco**, che per sua natura è estremamente rapido. Il secondo paradosso è che, in base a quanto stabilito dal decreto appena entrato in vigore, dal 1° giugno si potrà riprendere il consumo ai tavoli anche al chiuso». Insomma ai tavoli al chiuso sì, ma per il consumo al banco bisognerà invece aspettare il 1° luglio.

Covid

### La battaglia (persa) sul coprifuoco: rimane alle 22

di Elisabetta Pagani 21 Aprile 2021



Della stessa opinione lo chef stellato **Moreno Cedroni**, presidente di [Fipe](#) Confcommercio Marche Centrali, che parla di

«un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico perché la scienza stessa sostiene che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto».



Lo chef Moreno Cedroni

Ancora più categorico **Ugo Fava**, titolare della catena di locali Gud, del bar Le Biciclette e dell'osteria all'aperto Terrazza Triennale di Milano. «È una cosa assurda - sbotta - . Se il rischio è il tempo di permanenza all'interno del locale, il problema non si pone. Per sua natura un espresso o una spremuta al banco si bevono al volo, dunque il problema non sussiste. Se invece la questione è sull'eventuale ressa che si crea al banco, allora mi devono spiegare che differenza c'è con la fila al supermercato, o alla cassa in un grande magazzino». E aggiunge: «D'altronde è **tutto un controsenso**. Vogliamo parlare del divieto di usare i servizi igienici, se non in zona gialla e "per assoluta necessità"? Spesso prendere un caffè è una scusa per poter andare in bagno. In pratica è un servizio che hanno sempre offerto i bar, in carenza di servizi pubblici. Se ora proibiscono anche questo, la gente dove andrà a fare pipì: nei parchi?»





Il bancone di un bar di Milano in periodo pre Covid

Più concilianti sul nuovo divieto sono i **titolari di cocktail-bar**, forse perché il consumo di caffè è limitato: «Fermo restando che non vedo il rischio di un consumo veloce all'interno del locale, preferisco dover rinunciare al servizio al banco piuttosto che dover chiudere alle 18 - ammette **Flavio Angiolillo**, 37enne bar manager italo-francese al timone di cinque locali milanesi, tra cui Mag Cafè e lo speakeasy 1930 -. Il periodo è complicato per tutti ma preferisco vedere il bicchiere mezzo pieno: il fatto di poter lavorare fino alle 22 ci ha consentito di quadruplicare gli incassi rispetto a prima. Sempre pochissimo rispetto al fatturato pre-pandemia, ma almeno i clienti sono tornati a trovarci e ora possono bersi un drink all'aperto in sicurezza, all'ora dell'aperitivo e anche dopocena».



## "Sicurezza Vera": in tempi di pandemia bar, ristoranti e discoteche contro la violenza alle donne

S [lastampa.it/topnews/primo-piano/2021/04/30/news/sicurezza-vera-in-tempi-di-pandemia-bar-ristoranti-e-discoteche-contro-la-violenza-alle-donne-1.40218847](https://lastampa.it/topnews/primo-piano/2021/04/30/news/sicurezza-vera-in-tempi-di-pandemia-bar-ristoranti-e-discoteche-contro-la-violenza-alle-donne-1.40218847)

April 30, 2021

Firmato protocollo d'intesa fra [Fipe](#) e Polizia di Stato. Il prefetto Messina: «La partita contro il femminicidio si gioca con la prevenzione». Picca Bianchi: «È ora di finirla con le aggressioni, anche quelle invisibili e continue»



luisa mosello **Publicato il 30 Aprile 2021**

Ha il nome di una donna la campagna di prevenzione e "difesa attiva" contro la violenza di genere lanciata dalla Federazione italiana pubblici esercizi e dalla Polizia di Stato che hanno appena firmato un protocollo d'intesa per una #SicurezzaVera. «Vera, che significa protezione, è un nome proprio di una donna che ha il diritto di vivere, crescere, divertirsi e camminare in sicurezza, perché solo sicura può essere veramente se stessa» spiega alla Stampa.it Valentina

Questo contenuto è riservato agli abbonati

**1€ al mese per 3 mesi**

Attiva Ora

Accesso illimitato a tutti i contenuti del sito

**3,50 € a settimana**

Attiva Ora

Tutti i contenuti del sito,  
il quotidiano e  
gli allegati in digitale

Sei già abbonato? [Accedi](#)

[SEGNALA UN ERRORE IN QUESTO ARTICOLO](#)

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Argomenti  
femminicidi

## La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

S [lastampa.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone\\_bar-298804406/](https://lastampa.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone_bar-298804406/)

April 30, 2021

di Max Cassani



Al lavoro al bancone di un bar di

Bologna (@Massimo Paolone/LaPresse)

Una circolare del Viminale proibisce il consumo in piedi all'interno dei locali. Cedroni: "Provvedimento punitivo e ingiustificato". Angiolillo: "Ma almeno possiamo stare aperti fino alle 22"

30 Aprile 2021 2 minuti di lettura

Dopo la disfida dei bagni, quella del banco. Non bastavano i paletti sui vincoli, gli orari e le restrizioni cui devono attenersi bar e ristoranti, anche in zona gialla. Una circolare diffusa il 24 aprile dal Viminale stabilisce il divieto di consumazione **al bancone dei bar**, che si tratti di uno spritz o anche solo di un caffè. Una proibizione in più, dato che il nuovo Dl Riaperture non aveva esplicitamente proibito il consumo espresso in piedi. Che poi, diciamocelo, è uno dei biglietti da visita del nostro Paese in tutto il mondo.

«Il divieto di consumo al banco uccide il bar italiano - è il monito che arriva da **Fipe Confcommercio** -. Per di più è privo di fondamento giuridico e sanitario. Se il governo non vuole contraddire sé stesso, dovrebbe chiarire una volta per tutte che bere un caffè al banco e mangiare un croissant è possibile e, con il giusto distanziamento, privo di rischi».





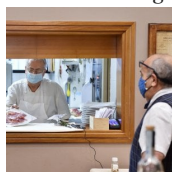
Caffè al bar Tazza D'Oro di Roma (@Maurizio Brambatti/Ansa)

Un caffè o un bianco bevuti al volo, se distanziati, possano rappresentare un rischio per la salute visto che si tratta di un consumo che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi? «Siamo di fronte a un doppio paradosso - sottolinea il vicepresidente vicario della Federazione pubblici esercizi -. Ci hanno sempre spiegato che il virus si trasmette in seguito a contatti prolungati, ravvicinati e non protetti. Eppure ora **si vieta il consumo al banco**, che per sua natura è estremamente rapido. Il secondo paradosso è che, in base a quanto stabilito dal decreto appena entrato in vigore, dal 1° giugno si potrà riprendere il consumo ai tavoli anche al chiuso». Insomma ai tavoli al chiuso sì, ma per il consumo al banco bisognerà invece aspettare il 1° luglio.

Covid

### La battaglia (persa) sul coprifuoco: rimane alle 22

di Elisabetta Pagani 21 Aprile 2021



Della stessa opinione lo chef stellato **Moreno Cedroni**, presidente di [Fipe](#) Confcommercio Marche Centrali, che parla di

«un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico perché la scienza stessa sostiene che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto».



Lo chef Moreno Cedroni

Ancora più categorico **Ugo Fava**, titolare della catena di locali Gud, del bar Le Biciclette e dell'osteria all'aperto Terrazza Triennale di Milano. «È una cosa assurda - sbotta - . Se il rischio è il tempo di permanenza all'interno del locale, il problema non si pone. Per sua natura un espresso o una spremuta al banco si bevono al volo, dunque il problema non sussiste. Se invece la questione è sull'eventuale ressa che si crea al banco, allora mi devono spiegare che differenza c'è con la fila al supermercato, o alla cassa in un grande magazzino». E aggiunge: «D'altronde è **tutto un controsenso**. Vogliamo parlare del divieto di usare i servizi igienici, se non in zona gialla e "per assoluta necessità"? Spesso prendere un caffè è una scusa per poter andare in bagno. In pratica è un servizio che hanno sempre offerto i bar, in carenza di servizi pubblici. Se ora proibiscono anche questo, la gente dove andrà a fare pipì: nei parchi?»





Il bancone di un bar di Milano in periodo pre Covid

Più concilianti sul nuovo divieto sono i **titolari di cocktail-bar**, forse perché il consumo di caffè è limitato: «Fermo restando che non vedo il rischio di un consumo veloce all'interno del locale, preferisco dover rinunciare al servizio al banco piuttosto che dover chiudere alle 18 - ammette **Flavio Angiolillo**, 37enne bar manager italo-francese al timone di cinque locali milanesi, tra cui Mag Cafè e lo speakeasy 1930 -. Il periodo è complicato per tutti ma preferisco vedere il bicchiere mezzo pieno: il fatto di poter lavorare fino alle 22 ci ha consentito di quadruplicare gli incassi rispetto a prima. Sempre pochissimo rispetto al fatturato pre-pandemia, ma almeno i clienti sono tornati a trovarci e ora possono bersi un drink all'aperto in sicurezza, all'ora dell'aperitivo e anche dopocena».



## La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

[mattinopadova.gelocal.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone\\_bar-298804406/](https://mattinopadova.gelocal.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone_bar-298804406/)

April 30, 2021

di Max Cassani



Al lavoro al bancone di un bar di

Bologna (@Massimo Paolone/LaPresse)

Una circolare del Viminale proibisce il consumo in piedi all'interno dei locali. Cedroni: "Provvedimento punitivo e ingiustificato". Angiolillo: "Ma almeno possiamo stare aperti fino alle 22"

30 Aprile 2021 2 minuti di lettura

Dopo la disfida dei bagni, quella del banco. Non bastavano i paletti sui vincoli, gli orari e le restrizioni cui devono attenersi bar e ristoranti, anche in zona gialla. Una circolare diffusa il 24 aprile dal Viminale stabilisce il divieto di consumazione **al bancone dei bar**, che si tratti di uno spritz o anche solo di un caffè. Una proibizione in più, dato che il nuovo Dl Riaperture non aveva esplicitamente proibito il consumo espresso in piedi. Che poi, diciamocelo, è uno dei biglietti da visita del nostro Paese in tutto il mondo.

«Il divieto di consumo al banco uccide il bar italiano - è il monito che arriva da **Fipe Confcommercio** -. Per di più è privo di fondamento giuridico e sanitario. Se il governo non vuole contraddire sé stesso, dovrebbe chiarire una volta per tutte che bere un caffè al banco e mangiare un croissant è possibile e, con il giusto distanziamento, privo di rischi».



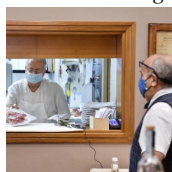
Caffè al bar Tazza D'Oro di Roma (@Maurizio Brambatti/Ansa)

Un caffè o un bianco bevuti al volo, se distanziati, possano rappresentare un rischio per la salute visto che si tratta di un consumo che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi? «Siamo di fronte a un doppio paradosso - sottolinea il vicepresidente vicario della Federazione pubblici esercizi -. Ci hanno sempre spiegato che il virus si trasmette in seguito a contatti prolungati, ravvicinati e non protetti. Eppure ora **si vieta il consumo al banco**, che per sua natura è estremamente rapido. Il secondo paradosso è che, in base a quanto stabilito dal decreto appena entrato in vigore, dal 1° giugno si potrà riprendere il consumo ai tavoli anche al chiuso». Insomma ai tavoli al chiuso sì, ma per il consumo al banco bisognerà invece aspettare il 1° luglio.

Covid

### La battaglia (persa) sul coprifuoco: rimane alle 22

di Elisabetta Pagani 21 Aprile 2021



Della stessa opinione lo chef stellato **Moreno Cedroni**, presidente di [Fipe](#) Confcommercio Marche Centrali, che parla di

«un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico perché la scienza stessa sostiene che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto».



Lo chef Moreno Cedroni

Ancora più categorico **Ugo Fava**, titolare della catena di locali Gud, del bar Le Biciclette e dell'osteria all'aperto Terrazza Triennale di Milano. «È una cosa assurda - sbotta - . Se il rischio è il tempo di permanenza all'interno del locale, il problema non si pone. Per sua natura un espresso o una spremuta al banco si bevono al volo, dunque il problema non sussiste. Se invece la questione è sull'eventuale ressa che si crea al banco, allora mi devono spiegare che differenza c'è con la fila al supermercato, o alla cassa in un grande magazzino». E aggiunge: «D'altronde è **tutto un controsenso**. Vogliamo parlare del divieto di usare i servizi igienici, se non in zona gialla e "per assoluta necessità"? Spesso prendere un caffè è una scusa per poter andare in bagno. In pratica è un servizio che hanno sempre offerto i bar, in carenza di servizi pubblici. Se ora proibiscono anche questo, la gente dove andrà a fare pipì: nei parchi?»





Il bancone di un bar di Milano in periodo pre Covid

Più concilianti sul nuovo divieto sono i **titolari di cocktail-bar**, forse perché il consumo di caffè è limitato: «Fermo restando che non vedo il rischio di un consumo veloce all'interno del locale, preferisco dover rinunciare al servizio al banco piuttosto che dover chiudere alle 18 - ammette **Flavio Angiolillo**, 37enne bar manager italo-francese al timone di cinque locali milanesi, tra cui Mag Cafè e lo speakeasy 1930 -. Il periodo è complicato per tutti ma preferisco vedere il bicchiere mezzo pieno: il fatto di poter lavorare fino alle 22 ci ha consentito di quadruplicare gli incassi rispetto a prima. Sempre pochissimo rispetto al fatturato pre-pandemia, ma almeno i clienti sono tornati a trovarci e ora possono bersi un drink all'aperto in sicurezza, all'ora dell'aperitivo e anche dopocena».

## La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

[messaggeroveneto.gelocal.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone\\_bar-298804406/](https://messaggeroveneto.gelocal.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone_bar-298804406/)

April 30, 2021

di Max Cassani



Al lavoro al bancone di un bar di

Bologna (@Massimo Paolone/LaPresse)

Una circolare del Viminale proibisce il consumo in piedi all'interno dei locali. Cedroni: "Provvedimento punitivo e ingiustificato". Angiolillo: "Ma almeno possiamo stare aperti fino alle 22"

30 Aprile 2021 2 minuti di lettura

Dopo la disfida dei bagni, quella del banco. Non bastavano i paletti sui vincoli, gli orari e le restrizioni cui devono attenersi bar e ristoranti, anche in zona gialla. Una circolare diffusa il 24 aprile dal Viminale stabilisce il divieto di consumazione **al bancone dei bar**, che si tratti di uno spritz o anche solo di un caffè. Una proibizione in più, dato che il nuovo Dl Riaperture non aveva esplicitamente proibito il consumo espresso in piedi. Che poi, diciamocelo, è uno dei biglietti da visita del nostro Paese in tutto il mondo.

«Il divieto di consumo al banco uccide il bar italiano - è il monito che arriva da **Fipe Confcommercio** -. Per di più è privo di fondamento giuridico e sanitario. Se il governo non vuole contraddire sé stesso, dovrebbe chiarire una volta per tutte che bere un caffè al banco e mangiare un croissant è possibile e, con il giusto distanziamento, privo di rischi».





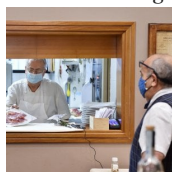
Caffè al bar Tazza D'Oro di Roma (@Maurizio Brambatti/Ansa)

Un caffè o un bianco bevuti al volo, se distanziati, possano rappresentare un rischio per la salute visto che si tratta di un consumo che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi? «Siamo di fronte a un doppio paradosso - sottolinea il vicepresidente vicario della Federazione pubblici esercizi -. Ci hanno sempre spiegato che il virus si trasmette in seguito a contatti prolungati, ravvicinati e non protetti. Eppure ora **si vieta il consumo al banco**, che per sua natura è estremamente rapido. Il secondo paradosso è che, in base a quanto stabilito dal decreto appena entrato in vigore, dal 1° giugno si potrà riprendere il consumo ai tavoli anche al chiuso». Insomma ai tavoli al chiuso sì, ma per il consumo al banco bisognerà invece aspettare il 1° luglio.

Covid

### La battaglia (persa) sul coprifuoco: rimane alle 22

di Elisabetta Pagani 21 Aprile 2021



Della stessa opinione lo chef stellato **Moreno Cedroni**, presidente di [Fipe](#) Confcommercio Marche Centrali, che parla di

«un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico perché la scienza stessa sostiene che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto».





Lo chef Moreno Cedroni

Ancora più categorico **Ugo Fava**, titolare della catena di locali Gud, del bar Le Biciclette e dell'osteria all'aperto Terrazza Triennale di Milano. «È una cosa assurda - sbotta - . Se il rischio è il tempo di permanenza all'interno del locale, il problema non si pone. Per sua natura un espresso o una spremuta al banco si bevono al volo, dunque il problema non sussiste. Se invece la questione è sull'eventuale ressa che si crea al banco, allora mi devono spiegare che differenza c'è con la fila al supermercato, o alla cassa in un grande magazzino». E aggiunge: «D'altronde è **tutto un controsenso**. Vogliamo parlare del divieto di usare i servizi igienici, se non in zona gialla e "per assoluta necessità"? Spesso prendere un caffè è una scusa per poter andare in bagno. In pratica è un servizio che hanno sempre offerto i bar, in carenza di servizi pubblici. Se ora proibiscono anche questo, la gente dove andrà a fare pipì: nei parchi?»



Il bancone di un bar di Milano in periodo pre Covid

Più concilianti sul nuovo divieto sono i **titolari di cocktail-bar**, forse perché il consumo di caffè è limitato: «Fermo restando che non vedo il rischio di un consumo veloce all'interno del locale, preferisco dover rinunciare al servizio al banco piuttosto che dover chiudere alle 18 - ammette **Flavio Angiolillo**, 37enne bar manager italo-francese al timone di cinque locali milanesi, tra cui Mag Cafè e lo speakeasy 1930 -. Il periodo è complicato per tutti ma preferisco vedere il bicchiere mezzo pieno: il fatto di poter lavorare fino alle 22 ci ha consentito di quadruplicare gli incassi rispetto a prima. Sempre pochissimo rispetto al fatturato pre-pandemia, ma almeno i clienti sono tornati a trovarci e ora possono bersi un drink all'aperto in sicurezza, all'ora dell'aperitivo e anche dopocena».



## Mercato e negozi aperti ma i baristi protestano: dateci il servizio al banco

[messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/04/30/news/mercato-e-negozi-aperti-ma-i-baristi-protestano-dateci-il-servizio-al-banco-1.40219094](https://messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/04/30/news/mercato-e-negozi-aperti-ma-i-baristi-protestano-dateci-il-servizio-al-banco-1.40219094)

April 30, 2021

Contenuto riservato agli abbonati

- [udine](#)
- [cronaca](#)



Cartelli nei pubblici esercizi per chiedere la revisione di «regole penalizzanti». Nelle farmacie sarà possibile prenotare il vaccino per gli under 60 con fragilità

Laura Venerus 30 Aprile 2021

Festa dei lavoratori del tutto particolare per quest'anno di pandemia: la città oggi sarà particolarmente vivace, con i negozi aperti, il mercato ambulante confermato per la mattinata odierna e l'avvio delle prenotazioni in farmacia per la vaccinazione anti-Covid per gli under 60 che presentino particolari fragilità.

Insomma, sarà un sabato da poter vivere a Pordenone, godendosi anche la colazione o un aperitivo nei bar, che da questa settimana sono di nuovo aperti. Aperti, ma azzoppati perché è consentito soltanto il servizio nei tavoli esterni, escludendo anche il bancone che per un pubblico esercizio costituisce uno dei servizi più importanti. E anche dei più sicuri perché veloce e controllato. È su questo argomento che interviene la [Fipe](#) (la Federazione italiana pubblici esercizi) che ha avviato una campagna nazionale, declinata anche a livello locale per i circa 600 pubblici esercizi presenti nel Friuli occidentale.

«Vittima della nuova ondata di regole e di inette interpretazioni è il simbolo del bar italiano, ovvero il servizio al banco – commenta il presidente Ascom-[Fipe](#) Fabio Cadamuro –. Il divieto è inspiegabile sul piano sanitario, immotivato giuridicamente e punitivo sul piano economico. Non solo: proibire di soffermarsi al banco, per un consumo pratico, veloce e in sicurezza, azzerà il lavoro del 50 per cento dei bar che non hanno spazi all'esterno e lo dimezza all'altro 50 per cento».

Il tipico bar italiano, infatti, non può prescindere dal servizio al banco e dopo 14 mesi di blocco delle attività di ristorazione l'aspettativa di una regolamentazione puntuale non dovrebbe essere tradita: in zona gialla i bar hanno sempre avuto la possibilità di effettuare la somministrazione al banco anche in virtù del fatto che si tratta di un consumo veloce, che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi. Da questi presupposti nasce la campagna di comunicazione [Fipe](#), mutuata anche a livello



locale. «E' un attacco al modello di offerta dei nostri bar tipici – dichiara Cadamuro – che si differenzia da quelli degli altri Paesi proprio perché basato sul consumo al banco. Un provvedimento ingiustificato anche sotto il profilo scientifico rispetto ai rischi sanitari che si corrono. Anzi la scienza continua a sostenere che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto».

Inoltre Ascom ha provveduto a consegnare ai titolari di esercizi pubblici gli appositi cartelli che informano i clienti dell'iniziativa e mettono in guardia sul pericolo di regole assurde sensibilizzando e coinvolgendo i consumatori che su questo principio la pensano allo stesso modo.

La campagna è condivisa unanimemente da baristi ed esercenti. «Sono d'accordo con questa protesta educata da parte di [Fipe](#) – dichiara Carlo Lenarduzzi, titolare de Le Lanterne Bristot a Sacile, presidente mandamentale Ascom e componente del direttivo [Fipe](#) –. Continuiamo a non capire perché si voglia proseguire con questa confusione, con regole non chiare. Poter servire i clienti al banco permette a noi un controllo maggiore. Si tratta inoltre di un servizio di cui siamo già preparati perché quella del distanziamento è una delle prime regole, applicate da più di un anno».

«Vengono fatte le cose senza criterio logico, decisioni prese da persone che non hanno lavorato mai in questo settore – afferma Andrea Esposito, titolare del Caffè Portorico, del bar Lime e di un locale a Pasiano –. Il servizio alla mattina è molto diverso da quello serale e bisogna tenerlo in considerazione. Così si penalizza ingiustamente chi è privo di spazi esterni».

«Vietarci il servizio al banco è una sciocchezza – sostiene Marco Rossetto del Caffè Milano di viale Martelli –. E' veloce e pulito, con l'attenzione al distanziamento e potrebbe essere effettuato anche da chi non ha spazi esterni. La nostra categoria è volutamente martoriata e trascurata».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Federazione pubblici esercizi contro il divieto di bere il caffè al banco nei bar – Gli aggiornamenti

[messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/04/30/news/coronavirus-tutti-gli-aggiornamenti-bollettino-morti-e-contagi-di-venerdi-30-aprile-1.40217603](https://messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/04/30/news/coronavirus-tutti-gli-aggiornamenti-bollettino-morti-e-contagi-di-venerdi-30-aprile-1.40217603)

April 30, 2021



30 Aprile 2021

**Vietato il caffè al banco nei bar, la Fipe lancia un appello al Mise.** La Fipe di Trieste va all'attacco del divieto consumazione al banco nei bar, un'interpretazione che viene definita dalla Federazione che riunisce i pubblici esercizi, "giuridicamente incomprensibile e immotivata sotto il profilo sanitario".

Da qui l'appello al Mise affinché intervenga contro quello che è stato definito "un altro pesante colpo ai bar che hanno già perso 8 miliardi di euro di ricavi e 90.000 posti di lavoro". [Ecco i particolari.](#)

**Via libera ai matrimoni ma niente feste: le nuove regole per bar, ristoranti e negozi.** Dalla cena al ristorante a un matrimonio, da un film in sala a un tuffo in piscina. I territori, con il supporto degli uffici di prevenzione dei dipartimenti di sanità, scrivono le regole per riconquistare la "normalità" in un periodo di convivenza con il coronavirus che durerà qualche altro mese.

Il risultato è un documento di una trentina di pagine, "Linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali", approvato dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome guidata dal presidente del Friuli Venezia Giulia Massimiliano Fedriga e inviato al premier Mario Draghi e ai ministri della Salute Roberto Speranza e per gli Affari regionali Mariastella Gelmini. [Qui per approfondire.](#)

**Nel Pordenonese primi sette pazienti trattati con gli anticorpi monoclonali.** Sono sette i pazienti curati con gli anticorpi monoclonali all'ospedale Santa Maria degli Angeli e in tutti questi casi la terapia sta fornendo ottimi risultati.

I monoclonali sono anticorpi creati in laboratorio che, se vengono somministrati a soggetti che hanno contratto l'infezione, possono bloccare l'ingresso e la duplicazione del virus nelle cellule, impedendo lo sviluppo della malattia o comunque determinando, in fase di decorso, una situazione molto meno preoccupante. [Ecco l'articolo.](#)

**Partono oggi le prenotazioni per i fragili che hanno meno di sessant'anni: come prenotarsi e chi rientra nella categoria.** Nel giorno in cui la Regione comunica l'apertura delle agende per consentire agli under 60, circa 77 mila persone affette da più patologie, di prenotare la vaccinazione anti Covid-19, in Friuli Venezia Giulia viene confermata la presenza non solo della variante indiana, ma pure di quella inglese ulteriormente modificata. Quest'ultima potrebbe risultare resistente al vaccino. La situazione qualche preoccupazione la crea.

Dalle 12 di venerdì 30 aprile chi ha meno di 60 anni ed è affetto da patologie o situazioni di compromissione immunologica che possono aumentare il rischio di sviluppare forme severe di Covid-19, seppur senza quella connotazione di gravità riportata per le persone fragili, possono prenotare la vaccinazione. [Qui i dettagli](#)



## “Incomprensibile e immotivato”: Federazione pubblici esercizi contro il divieto di bere il caffè al banco nei bar

[messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/04/30/news/incomprensibile-e-immotivato-federazione-pubblici-esercizi-contro-il-divieto-di-bere-il-caffè-al-banco-nei-bar-1.40217642](https://messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/04/30/news/incomprensibile-e-immotivato-federazione-pubblici-esercizi-contro-il-divieto-di-bere-il-caffè-al-banco-nei-bar-1.40217642)

April 30, 2021

Contenuto riservato agli abbonati

- [udine](#)
- [cronaca](#)



30 Aprile 2021

TRIESTE. La [Fipe](#) di Trieste va all’attacco del divieto consumazione al banco nei bar, un’interpretazione che viene definita dalla Federazione che riunisce i pubblici esercizi, “giuridicamente incomprensibile e immotivata sotto il profilo sanitario”.

Da qui l’appello al Mise affinché intervenga contro quello che è stato definito “un altro pesante colpo ai bar che hanno già perso 8 miliardi di euro di ricavi e 90.000 posti di lavoro”.

“La circolare del 24 aprile con cui il Ministero dell’Interno ritiene che il Dl “Riaperture” vieta ai bar la possibilità di effettuare la somministrazione al banco è giuridicamente incomprensibile e non ha alcun fondamento di sicurezza sanitaria – si legge in una nota –. Si tratta di un’interpretazione che nessuno si aspettava considerando che il decreto non esclude espressamente il consumo al banco ma, al contrario, ha voluto specificare con quali modalità può avvenire il consumo al tavolo (esclusivamente all’esterno fino al 31 maggio).

D’altra parte, dopo 14 mesi di blocco delle attività di ristorazione, almeno l’aspettativa di una regolamentazione puntuale non dovrebbe essere tradita: in zona gialla i bar hanno sempre avuto la possibilità di effettuare la somministrazione al banco anche in virtù del fatto che si tratta di un consumo veloce, che non implica una lunga permanenza all’interno degli esercizi”.

“In sostanza, stando alla circolare del Ministero dell’Interno, la somministrazione al bancone non si potrà fare prima del 1° luglio mentre a partire dal 1° giugno sarà possibile consumare al chiuso ma al tavolo. Un paradosso giuridico e sanitario”.

“E’ un attacco al modello di offerta del bar italiano” – conferma Federica Suban, presidente della [Fipe](#) di Trieste – “che si differenzia da quelli degli altri Paesi proprio perché basato sul consumo al banco. Un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico sui rischi sanitari che si corrono. Anzi la scienza continua a sostenere che il rischio di contagio cresce con l’aumento del tempo di contatto.”

Per dare voce agli oltre 500 bar del nostro territorio, la [Fipe](#) di Trieste si associa alla richiesta del Presidente Stoppani per un intervento urgente da parte del Mise, perché ormai il tema della salute pubblica non può essere separato da quello della tenuta di un intero settore produttivo.

Tag

[coronavirus](#)

## “Incomprensibile il divieto di consumazione al banco nei bar”

[BG bergamonews.it/2021/04/30/incomprensibile-il-divieto-di-consumazione-al-banco-nei-bar/438100/](https://bergamonews.it/2021/04/30/incomprensibile-il-divieto-di-consumazione-al-banco-nei-bar/438100/)

April 30, 2021

La circolare del 24 aprile con cui il ministero dell’Interno ritiene che il DL “**Riaperture**” vieta ai bar la possibilità di effettuare la somministrazione al banco è giuridicamente incomprensibile e non ha alcun fondamento di sicurezza sanitaria. È quanto sostiene la [Fipe](#) secondo cui si tratta di un attacco al modello di offerta del bar italiano che si differenzia da quelli degli altri Paesi proprio perché basato sul consumo al banco. Per dare voce agli oltre 2.600 bar del territorio, **Ascom Confcommercio Bergamo si associa alla richiesta del presidente [Fipe](#), [Lino Stoppani](#), per un intervento urgente da parte del Mise**, perché ormai il tema della salute pubblica non può essere separato da quello della tenuta di un intero settore produttivo.

Si tratta, infatti, di un’interpretazione che nessuno si aspettava considerando che il decreto non esclude espressamente il consumo al banco ma, al contrario, ha voluto specificare con quali modalità può avvenire il consumo al tavolo (esclusivamente all’esterno fino al 31 maggio). D’altra parte, dopo 14 mesi di blocco delle attività di ristorazione, almeno l’aspettativa di una regolamentazione puntuale non dovrebbe essere tradita: in zona gialla i bar hanno sempre avuto la possibilità di effettuare la somministrazione al banco anche in virtù del fatto che si tratta di un consumo veloce, che non implica una lunga permanenza all’interno degli esercizi.

“È un attacco al modello di offerta del bar italiano che si differenzia da quelli degli altri Paesi proprio perché basato sul consumo al banco – dichiara **Giorgio Beltrami**, presidente del Gruppo Bar, Caffè e Pasticcerie di Ascom Confcommercio Bergamo, e vicepresidente regionale del coordinamento di [Fipe](#) Lombardia -. Un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico sui rischi sanitari che si corrono. Anzi la scienza continua a sostenere che il rischio di contagio cresce con l’aumento del tempo di contatto”. In attesa di aggiornamenti, Ascom Confcommercio Bergamo sta invitando gli associati a esporre la locandina dedicata.

© Riproduzione riservata

[Continua con Facebook](#)

commenta



## La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

[corrierealpi.gelocal.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone\\_bar-298804406/](https://corrierealpi.gelocal.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone_bar-298804406/)

April 30, 2021

di Max Cassani



Al lavoro al bancone di un bar di

Bologna (@Massimo Paolone/LaPresse)

Una circolare del Viminale proibisce il consumo in piedi all'interno dei locali. Cedroni: "Provvedimento punitivo e ingiustificato". Angiolillo: "Ma almeno possiamo stare aperti fino alle 22"

30 Aprile 2021 2 minuti di lettura

Dopo la disfida dei bagni, quella del banco. Non bastavano i paletti sui vincoli, gli orari e le restrizioni cui devono attenersi bar e ristoranti, anche in zona gialla. Una circolare diffusa il 24 aprile dal Viminale stabilisce il divieto di consumazione **al bancone dei bar**, che si tratti di uno spritz o anche solo di un caffè. Una proibizione in più, dato che il nuovo Dl Riaperture non aveva esplicitamente proibito il consumo espresso in piedi. Che poi, diciamocelo, è uno dei biglietti da visita del nostro Paese in tutto il mondo.

«Il divieto di consumo al banco uccide il bar italiano - è il monito che arriva da **Fipe Confcommercio** -. Per di più è privo di fondamento giuridico e sanitario. Se il governo non vuole contraddire sé stesso, dovrebbe chiarire una volta per tutte che bere un caffè al banco e mangiare un croissant è possibile e, con il giusto distanziamento, privo di rischi».



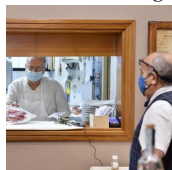
Caffè al bar Tazza D'Oro di Roma (@Maurizio Brambatti/Ansa)

Un caffè o un bianco bevuti al volo, se distanziati, possano rappresentare un rischio per la salute visto che si tratta di un consumo che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi? «Siamo di fronte a un doppio paradosso - sottolinea il vicepresidente vicario della Federazione pubblici esercizi -. Ci hanno sempre spiegato che il virus si trasmette in seguito a contatti prolungati, ravvicinati e non protetti. Eppure ora **si vieta il consumo al banco**, che per sua natura è estremamente rapido. Il secondo paradosso è che, in base a quanto stabilito dal decreto appena entrato in vigore, dal 1° giugno si potrà riprendere il consumo ai tavoli anche al chiuso». Insomma ai tavoli al chiuso sì, ma per il consumo al banco bisognerà invece aspettare il 1° luglio.

Covid

### La battaglia (persa) sul coprifuoco: rimane alle 22

di Elisabetta Pagani 21 Aprile 2021



Della stessa opinione lo chef stellato **Moreno Cedroni**, presidente di [Fipe](#) Confcommercio Marche Centrali, che parla di

«un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico perché la scienza stessa sostiene che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto».



Lo chef Moreno Cedroni

Ancora più categorico **Ugo Fava**, titolare della catena di locali Gud, del bar Le Biciclette e dell'osteria all'aperto Terrazza Triennale di Milano. «È una cosa assurda - sbotta - . Se il rischio è il tempo di permanenza all'interno del locale, il problema non si pone. Per sua natura un espresso o una spremuta al banco si bevono al volo, dunque il problema non sussiste. Se invece la questione è sull'eventuale ressa che si crea al banco, allora mi devono spiegare che differenza c'è con la fila al supermercato, o alla cassa in un grande magazzino». E aggiunge: «D'altronde è **tutto un controsenso**. Vogliamo parlare del divieto di usare i servizi igienici, se non in zona gialla e "per assoluta necessità"? Spesso prendere un caffè è una scusa per poter andare in bagno. In pratica è un servizio che hanno sempre offerto i bar, in carenza di servizi pubblici. Se ora proibiscono anche questo, la gente dove andrà a fare pipì: nei parchi?»





Il bancone di un bar di Milano in periodo pre Covid

Più concilianti sul nuovo divieto sono i **titolari di cocktail-bar**, forse perché il consumo di caffè è limitato: «Fermo restando che non vedo il rischio di un consumo veloce all'interno del locale, preferisco dover rinunciare al servizio al banco piuttosto che dover chiudere alle 18 - ammette **Flavio Angiolillo**, 37enne bar manager italo-francese al timone di cinque locali milanesi, tra cui Mag Cafè e lo speakeasy 1930 -. Il periodo è complicato per tutti ma preferisco vedere il bicchiere mezzo pieno: il fatto di poter lavorare fino alle 22 ci ha consentito di quadruplicare gli incassi rispetto a prima. Sempre pochissimo rispetto al fatturato pre-pandemia, ma almeno i clienti sono tornati a trovarci e ora possono bersi un drink all'aperto in sicurezza, all'ora dell'aperitivo e anche dopocena».

## La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

[gazzettadimantova.gelocal.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone\\_bar-298804406/](https://gazzettadimantova.gelocal.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone_bar-298804406/)

April 30, 2021

di Max Cassani



Al lavoro al bancone di un bar di

Bologna (@Massimo Paolone/LaPresse)

Una circolare del Viminale proibisce il consumo in piedi all'interno dei locali. Cedroni: "Provvedimento punitivo e ingiustificato". Angiolillo: "Ma almeno possiamo stare aperti fino alle 22"

30 Aprile 2021 2 minuti di lettura

Dopo la disfida dei bagni, quella del banco. Non bastavano i paletti sui vincoli, gli orari e le restrizioni cui devono attenersi bar e ristoranti, anche in zona gialla. Una circolare diffusa il 24 aprile dal Viminale stabilisce il divieto di consumazione **al bancone dei bar**, che si tratti di uno spritz o anche solo di un caffè. Una proibizione in più, dato che il nuovo Dl Riaperture non aveva esplicitamente proibito il consumo espresso in piedi. Che poi, diciamocelo, è uno dei biglietti da visita del nostro Paese in tutto il mondo.

«Il divieto di consumo al banco uccide il bar italiano - è il monito che arriva da **Fipe Confcommercio** -. Per di più è privo di fondamento giuridico e sanitario. Se il governo non vuole contraddire sé stesso, dovrebbe chiarire una volta per tutte che bere un caffè al banco e mangiare un croissant è possibile e, con il giusto distanziamento, privo di rischi».





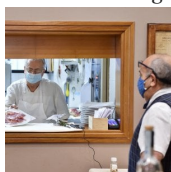
Caffè al bar Tazza D'Oro di Roma (@Maurizio Brambatti/Ansa)

Un caffè o un bianco bevuti al volo, se distanziati, possano rappresentare un rischio per la salute visto che si tratta di un consumo che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi? «Siamo di fronte a un doppio paradosso - sottolinea il vicepresidente vicario della Federazione pubblici esercizi -. Ci hanno sempre spiegato che il virus si trasmette in seguito a contatti prolungati, ravvicinati e non protetti. Eppure ora **si vieta il consumo al banco**, che per sua natura è estremamente rapido. Il secondo paradosso è che, in base a quanto stabilito dal decreto appena entrato in vigore, dal 1° giugno si potrà riprendere il consumo ai tavoli anche al chiuso». Insomma ai tavoli al chiuso sì, ma per il consumo al banco bisognerà invece aspettare il 1° luglio.

Covid

### La battaglia (persa) sul coprifuoco: rimane alle 22

di Elisabetta Pagani 21 Aprile 2021



Della stessa opinione lo chef stellato **Moreno Cedroni**, presidente di [Fipe](#) Confcommercio Marche Centrali, che parla di

«un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico perché la scienza stessa sostiene che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto».





Lo chef Moreno Cedroni

Ancora più categorico **Ugo Fava**, titolare della catena di locali Gud, del bar Le Biciclette e dell'osteria all'aperto Terrazza Triennale di Milano. «È una cosa assurda - sbotta - . Se il rischio è il tempo di permanenza all'interno del locale, il problema non si pone. Per sua natura un espresso o una spremuta al banco si bevono al volo, dunque il problema non sussiste. Se invece la questione è sull'eventuale ressa che si crea al banco, allora mi devono spiegare che differenza c'è con la fila al supermercato, o alla cassa in un grande magazzino». E aggiunge: «D'altronde è **tutto un controsenso**. Vogliamo parlare del divieto di usare i servizi igienici, se non in zona gialla e "per assoluta necessità"? Spesso prendere un caffè è una scusa per poter andare in bagno. In pratica è un servizio che hanno sempre offerto i bar, in carenza di servizi pubblici. Se ora proibiscono anche questo, la gente dove andrà a fare pipì: nei parchi?»



Il bancone di un bar di Milano in periodo pre Covid

Più concilianti sul nuovo divieto sono i **titolari di cocktail-bar**, forse perché il consumo di caffè è limitato: «Fermo restando che non vedo il rischio di un consumo veloce all'interno del locale, preferisco dover rinunciare al servizio al banco piuttosto che dover chiudere alle 18 - ammette **Flavio Angiolillo**, 37enne bar manager italo-francese al timone di cinque locali milanesi, tra cui Mag Cafè e lo speakeasy 1930 -. Il periodo è complicato per tutti ma preferisco vedere il bicchiere mezzo pieno: il fatto di poter lavorare fino alle 22 ci ha consentito di quadruplicare gli incassi rispetto a prima. Sempre pochissimo rispetto al fatturato pre-pandemia, ma almeno i clienti sono tornati a trovarci e ora possono bersi un drink all'aperto in sicurezza, all'ora dell'aperitivo e anche dopocena».

[Apri il link](#)

PESCARA. 800 BAR CHIEDONO AL MISE DI TORNARE A CONSUMARE AL BANCONONE



Donazione

Ultime Notizie

Pianella, PD chiede cittadinanza onoraria per Zaki.



Inserto del Giornale di Montesilvano

Venerdì, 30 Aprile 2021 12:36



*Pescara. 800 bar chiedono al MISE di tornare a consumare al bancone*

Scritto da redn

dimensione font | [Stampa](#) | [Email](#)



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



[Apri il link](#)

PESCARA. 800 BAR CHIEDONO AL MISE DI TORNARE A CONSUMARE AL BANCONE



**Fipe:** "Un provvedimento punitivo che appare ingiustificato anche sotto il profilo scientifico visti i rischi sanitari quasi nulli che si corrono consumando velocemente al banco"

Carlo Miccoli - Presidente Associazione Bar della [Fipe](#) - Confcommercio Pescara:

"La circolare del 24 aprile con cui il Ministero dell'Interno che, interpretando il Decreto Legge "Riaperture", vieta la consumazione al banco all'interno dei bar è giuridicamente incomprensibile e non ha alcun fondamento di sicurezza sanitaria. La circolare infatti recita "che fino al 31 maggio p.v. nei pubblici esercizi di somministrazione il servizio al banco rimarrà possibile in presenza di strutture che consentano la consumazione all'aperto" e quindi la consumazione al banco è possibile solo se avviene all'aperto ossia nei bar che dispongono di un bancone esterno che sono pochissimi. Si tratta di un'interpretazione che nessuno si aspettava, considerando che il decreto non esclude espressamente il consumo al banco ma, al contrario, va solo a specificare con quali modalità può avvenire il consumo al tavolo (esclusivamente all'esterno fino al 31 maggio). Dopo tanti mesi di chiusura delle nostre attività ci attendevamo un'interpretazione diversa, anche perché in zona gialla i bar hanno sempre avuto la possibilità di effettuare la somministrazione al banco in virtù del fatto che si tratta di un consumo veloce che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi. E' un vero e proprio attacco al modello di offerta del bar italiano che si differenzia da quelli degli altri Paesi proprio perché basato sul consumo al banco. Un provvedimento punitivo che appare ingiustificato anche sotto il profilo scientifico visti i rischi sanitari quasi nulli che si corrono consumando velocemente al banco con tutti i distanziamenti previsti dai protocolli.

Ecco perché a nome dei circa **800 bar del nostro territorio provinciale la Fipe** - Confcommercio di Pescara si associa alla richiesta del Presidente Nazionale [Fipe, Lino Stoppani](#), di un intervento urgente da parte del **MISE - Ministero dello Sviluppo Economico che possa rendere nuovamente consentito il consumo al banco**. Occorre trovare il giusto compromesso fra la tutela della salute pubblica e la tenuta di un intero settore produttivo. Il solo settore dei bar ha già perso a livello nazionale 8 miliardi di euro e 90.000 posti di lavoro, e senza un provvedimento che consenta il consumo al banco rischia di accumulare ulteriori perdite di fatturato e di occupati".



Publicato in [Lavoro](#)

Etichettato sotto [#800 BAR](#) [#pescara](#) [#CONSUMO AL BANCONE](#) [#INTERNO](#) [#all'aperto](#) [#mise](#) [#news](#) [#ultime notizie](#) [#Fipe](#)  
[#STOPPANI](#) [#MICCOLI](#)



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

PESCARA. 800 BAR CHIEDONO AL MISE DI TORNARE A CONSUMARE AL BANCONO



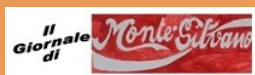
- Bolognano, tra i comuni che beneficia dei 210 milioni di euro a sostegno di micro imprese
- Pianella, PD chiede cittadinanza onoraria per Zaki.
- Manoppello/raddoppio ferrovia, il tracciato va spostato dal centro urbano

Altro in questa categoria: [« Accelerare produzione bus elettrici per far ripartire economia](#)

[Torna in alto](#)

## Contatti

IL GIORNALE DI MONTESILVANO



Copyright 2010 -

Testata Registrata presso il

Tribunale di Pescara al n. 10

in data 21/04/2010

All Rights Reserved.

## Archivio

- > Benessere
- > Ricette
- > cronaca
- > politica
- > Monteseilvano
- > Abruzzo
- > Pescara e provincia
- > Area Vestina
- > Chieti e Provincia
- > L'Aquila
- > Zaffiro Magazine
- > Racconti
- > Poesia
- > New age
- > Archivio cultura
- > Sport
- > Motori
- > archivio sport
- > Attualità
- > Notizie flash
- > Politica Abruzzo
- > Intrattenimento

## Tags

[abruzzo](#) [chieti](#) [coronavirus](#) [giulianova](#) [l'aquila](#) [m5s](#)

## Login



[Apri il link](#)

PESCARA. 800 BAR CHIEDONO AL MISE DI TORNARE A CONSUMARE AL BANCONO



Accedi

>  Dimenticato Login?

> Registrati

© 2021 Giornale di Montesilvano. Copyright 2010 - Testata Registrata presso il Tribunale di Pescara al n. 10 in data  
21/04/2010 All Rights Reserved.



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



[ilcittadinomb.it/stories/Economia/ristorazione-spettacolo-e-turismo-il-piano-di-sostegno-di-intesa-sanpaolo\\_1394528\\_11/](https://ilcittadinomb.it/stories/Economia/ristorazione-spettacolo-e-turismo-il-piano-di-sostegno-di-intesa-sanpaolo_1394528_11/)

ABBONATI  
QUI

# il Cittadino

IL GIORNALE DI MONZA E DELLA BRIANZA FONDATO NEL 1899

- 
- 
- 
- 
- 

• [Scegli una sezione o un Comune](#)

ABBONATI  
QUI



Una regia teatrale

Ristorazione, spettacolo e turismo: il piano di sostegno di Intesa Sanpaolo

Il gruppo Intesa Sanpaolo vara un piano di aiuto per sostenere i settori della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, tre delle categorie più colpite dalla crisi Covid.

Un aiuto alle aziende che operano nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo. Intesa Sanpaolo e [Fipe](#) (Federazione italiana pubblici esercizi) hanno siglato un accordo per andare incontro a 300.000 aziende con oltre un milione di addetti, che si trovano ad affrontare una situazione particolarmente gravosa a seguito dell'emergenza sanitaria ed economica.

L'accordo prevede finanziamenti per esigenze di liquidità, finanziamenti a sostegno della nuova imprenditoria e di quella femminile, azzeramento delle commissioni sui micro-pagamenti. Al centro dell'intervento non vi sono solo le imprese ma anche le persone, attraverso supporti finanziari per le famiglie degli associati, sostegni dedicati alle mamme lavoratrici, agevolazioni per acquistare gli strumenti necessari per lo studio a distanza dei ragazzi e una serie di servizi di carattere non finanziario.

«Il nostro obiettivo è quello di fornire strumenti e servizi di sviluppo per i nostri associati, per rispondere alle loro esigenze specifiche e facilitare una ripartenza il più agile possibile in questo periodo drammatico. Di fronte alle ingenti perdite subite, chiediamo interventi adeguati a tutti i livelli», ha dichiarato Aldo Cursano, vice presidente vicario [Fipe](#).

«La partnership con Intesa Sanpaolo si inserisce in un percorso di alleanze e collaborazioni col fine di sostenere le micro, le piccole e medie imprese associate, migliorando la relazione tra banca e impresa». Per Andrea Lecce, responsabile direzione sales & marketing privati e aziende retail di Intesa Sanpaolo, «la collaborazione con [Fipe](#) è collaudata da tempo, grazie a diversi accordi siglati in passato. La situazione emergenziale provocata dall'epidemia e i conseguenti provvedimenti per contenere il diffondersi del virus hanno particolarmente colpito ristorazione, turismo e settore dell'intrattenimento. Le aziende hanno visto ridurre drasticamente le proprie attività in termini non solo di fatturato, ma anche di capacità di generare ricchezza e occupazione. Abbiamo ritenuto particolarmente importante essere al fianco di questi operatori e mettere a disposizione soluzioni non solo finanziarie per far fronte a questo eccezionale periodo critico».

---

[Annamaria Colombo](#)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

[ilpiccolo.gelocal.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone\\_bar-298804406/](https://ilpiccolo.gelocal.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone_bar-298804406/)

April 30, 2021

di Max Cassani



Al lavoro al bancone di un bar di

Bologna (@Massimo Paolone/LaPresse)

Una circolare del Viminale proibisce il consumo in piedi all'interno dei locali. Cedroni: "Provvedimento punitivo e ingiustificato". Angiolillo: "Ma almeno possiamo stare aperti fino alle 22"

30 Aprile 2021 2 minuti di lettura

Dopo la disfida dei bagni, quella del banco. Non bastavano i paletti sui vincoli, gli orari e le restrizioni cui devono attenersi bar e ristoranti, anche in zona gialla. Una circolare diffusa il 24 aprile dal Viminale stabilisce il divieto di consumazione **al bancone dei bar**, che si tratti di uno spritz o anche solo di un caffè. Una proibizione in più, dato che il nuovo Dl Riaperture non aveva esplicitamente proibito il consumo espresso in piedi. Che poi, diciamocelo, è uno dei biglietti da visita del nostro Paese in tutto il mondo.

«Il divieto di consumo al banco uccide il bar italiano - è il monito che arriva da **Fipe Confcommercio** -. Per di più è privo di fondamento giuridico e sanitario. Se il governo non vuole contraddire sé stesso, dovrebbe chiarire una volta per tutte che bere un caffè al banco e mangiare un croissant è possibile e, con il giusto distanziamento, privo di rischi».





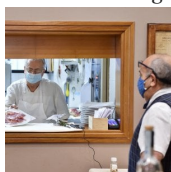
Caffè al bar Tazza D'Oro di Roma (@Maurizio Brambatti/Ansa)

Un caffè o un bianco bevuti al volo, se distanziati, possano rappresentare un rischio per la salute visto che si tratta di un consumo che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi? «Siamo di fronte a un doppio paradosso - sottolinea il vicepresidente vicario della Federazione pubblici esercizi -. Ci hanno sempre spiegato che il virus si trasmette in seguito a contatti prolungati, ravvicinati e non protetti. Eppure ora **si vieta il consumo al banco**, che per sua natura è estremamente rapido. Il secondo paradosso è che, in base a quanto stabilito dal decreto appena entrato in vigore, dal 1° giugno si potrà riprendere il consumo ai tavoli anche al chiuso». Insomma ai tavoli al chiuso sì, ma per il consumo al banco bisognerà invece aspettare il 1° luglio.

Covid

### La battaglia (persa) sul coprifuoco: rimane alle 22

di Elisabetta Pagani 21 Aprile 2021



Della stessa opinione lo chef stellato **Moreno Cedroni**, presidente di [Fipe](#) Confcommercio Marche Centrali, che parla di

«un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico perché la scienza stessa sostiene che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto».



Lo chef Moreno Cedroni

Ancora più categorico **Ugo Fava**, titolare della catena di locali Gud, del bar Le Biciclette e dell'osteria all'aperto Terrazza Triennale di Milano. «È una cosa assurda - sbotta - . Se il rischio è il tempo di permanenza all'interno del locale, il problema non si pone. Per sua natura un espresso o una spremuta al banco si bevono al volo, dunque il problema non sussiste. Se invece la questione è sull'eventuale ressa che si crea al banco, allora mi devono spiegare che differenza c'è con la fila al supermercato, o alla cassa in un grande magazzino». E aggiunge: «D'altronde è **tutto un controsenso**. Vogliamo parlare del divieto di usare i servizi igienici, se non in zona gialla e "per assoluta necessità"? Spesso prendere un caffè è una scusa per poter andare in bagno. In pratica è un servizio che hanno sempre offerto i bar, in carenza di servizi pubblici. Se ora proibiscono anche questo, la gente dove andrà a fare pipì: nei parchi?»





Il bancone di un bar di Milano in periodo pre Covid

Più concilianti sul nuovo divieto sono i **titolari di cocktail-bar**, forse perché il consumo di caffè è limitato: «Fermo restando che non vedo il rischio di un consumo veloce all'interno del locale, preferisco dover rinunciare al servizio al banco piuttosto che dover chiudere alle 18 - ammette **Flavio Angiolillo**, 37enne bar manager italo-francese al timone di cinque locali milanesi, tra cui Mag Cafè e lo speakeasy 1930 -. Il periodo è complicato per tutti ma preferisco vedere il bicchiere mezzo pieno: il fatto di poter lavorare fino alle 22 ci ha consentito di quadruplicare gli incassi rispetto a prima. Sempre pochissimo rispetto al fatturato pre-pandemia, ma almeno i clienti sono tornati a trovarci e ora possono bersi un drink all'aperto in sicurezza, all'ora dell'aperitivo e anche dopocena».



## La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

[S ilsecoloxix.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone\\_bar-298804406/](https://www.ilsecoloxix.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone_bar-298804406/)

April 30, 2021

di Max Cassani



Al lavoro al bancone di un bar di

Bologna (@Massimo Paolone/LaPresse)

Una circolare del Viminale proibisce il consumo in piedi all'interno dei locali. Cedroni: "Provvedimento punitivo e ingiustificato". Angiolillo: "Ma almeno possiamo stare aperti fino alle 22"

30 Aprile 2021 2 minuti di lettura

Dopo la disfida dei bagni, quella del banco. Non bastavano i paletti sui vincoli, gli orari e le restrizioni cui devono attenersi bar e ristoranti, anche in zona gialla. Una circolare diffusa il 24 aprile dal Viminale stabilisce il divieto di consumazione **al bancone dei bar**, che si tratti di uno spritz o anche solo di un caffè. Una proibizione in più, dato che il nuovo Dl Riaperture non aveva esplicitamente proibito il consumo espresso in piedi. Che poi, diciamocelo, è uno dei biglietti da visita del nostro Paese in tutto il mondo.

«Il divieto di consumo al banco uccide il bar italiano - è il monito che arriva da **Fipe Confcommercio** -. Per di più è privo di fondamento giuridico e sanitario. Se il governo non vuole contraddire sé stesso, dovrebbe chiarire una volta per tutte che bere un caffè al banco e mangiare un croissant è possibile e, con il giusto distanziamento, privo di rischi».

[Apri il link](#)



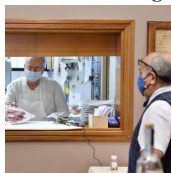
Caffè al bar Tazza D'Oro di Roma (@Maurizio Brambatti/Ansa)

Un caffè o un bianco bevuti al volo, se distanziati, possano rappresentare un rischio per la salute visto che si tratta di un consumo che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi? «Siamo di fronte a un doppio paradosso - sottolinea il vicepresidente vicario della Federazione pubblici esercizi -. Ci hanno sempre spiegato che il virus si trasmette in seguito a contatti prolungati, ravvicinati e non protetti. Eppure ora **si vieta il consumo al banco**, che per sua natura è estremamente rapido. Il secondo paradosso è che, in base a quanto stabilito dal decreto appena entrato in vigore, dal 1° giugno si potrà riprendere il consumo ai tavoli anche al chiuso». Insomma ai tavoli al chiuso sì, ma per il consumo al banco bisognerà invece aspettare il 1° luglio.

Covid

### La battaglia (persa) sul coprifuoco: rimane alle 22

di Elisabetta Pagani 21 Aprile 2021



Della stessa opinione lo chef stellato **Moreno Cedroni**, presidente di Fipe Confcommercio Marche Centrali, che parla di

«un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico perché la scienza stessa sostiene che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto».



Lo chef Moreno Cedroni

Ancora più categorico **Ugo Fava**, titolare della catena di locali Gud, del bar Le Biciclette e dell'osteria all'aperto Terrazza Triennale di Milano. «È una cosa assurda - sbotta - . Se il rischio è il tempo di permanenza all'interno del locale, il problema non si pone. Per sua natura un espresso o una spremuta al banco si bevono al volo, dunque il problema non sussiste. Se invece la questione è sull'eventuale ressa che si crea al banco, allora mi devono spiegare che differenza c'è con la fila al supermercato, o alla cassa in un grande magazzino». E aggiunge: «D'altronde è **tutto un controsenso**. Vogliamo parlare del divieto di usare i servizi igienici, se non in zona gialla e "per assoluta necessità"? Spesso prendere un caffè è una scusa per poter andare in bagno. In pratica è un servizio che hanno sempre offerto i bar, in carenza di servizi pubblici. Se ora proibiscono anche questo, la gente dove andrà a fare pipì: nei parchi?»





Il bancone di un bar di Milano in periodo pre Covid

Più concilianti sul nuovo divieto sono **i titolari di cocktail-bar**, forse perché il consumo di caffè è limitato: «Fermo restando che non vedo il rischio di un consumo veloce all'interno del locale, preferisco dover rinunciare al servizio al banco piuttosto che dover chiudere alle 18 - ammette **Flavio Angiolillo**, 37enne bar manager italo-francese al timone di cinque locali milanesi, tra cui Mag Cafè e lo speakeasy 1930 -. Il periodo è complicato per tutti ma preferisco vedere il bicchiere mezzo pieno: il fatto di poter lavorare fino alle 22 ci ha consentito di quadruplicare gli incassi rispetto a prima. Sempre pochissimo rispetto al fatturato pre-pandemia, ma almeno i clienti sono tornati a trovarci e ora possono bersi un drink all'aperto in sicurezza, all'ora dell'aperitivo e anche dopocena».

## La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

[laprovinciapavese.gelocal.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone\\_bar-298804406/](https://laprovinciapavese.gelocal.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone_bar-298804406/)

April 30, 2021

di Max Cassani



Al lavoro al bancone di un bar di

Bologna (@Massimo Paolone/LaPresse)

Una circolare del Viminale proibisce il consumo in piedi all'interno dei locali. Cedroni: "Provvedimento punitivo e ingiustificato". Angiolillo: "Ma almeno possiamo stare aperti fino alle 22"

30 Aprile 2021 2 minuti di lettura

Dopo la disfida dei bagni, quella del banco. Non bastavano i paletti sui vincoli, gli orari e le restrizioni cui devono attenersi bar e ristoranti, anche in zona gialla. Una circolare diffusa il 24 aprile dal Viminale stabilisce il divieto di consumazione **al bancone dei bar**, che si tratti di uno spritz o anche solo di un caffè. Una proibizione in più, dato che il nuovo Dl Riaperture non aveva esplicitamente proibito il consumo espresso in piedi. Che poi, diciamocelo, è uno dei biglietti da visita del nostro Paese in tutto il mondo.

«Il divieto di consumo al banco uccide il bar italiano - è il monito che arriva da **Fipe Confcommercio** -. Per di più è privo di fondamento giuridico e sanitario. Se il governo non vuole contraddire sé stesso, dovrebbe chiarire una volta per tutte che bere un caffè al banco e mangiare un croissant è possibile e, con il giusto distanziamento, privo di rischi».





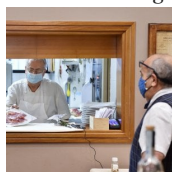
Caffè al bar Tazza D'Oro di Roma (@Maurizio Brambatti/Ansa)

Un caffè o un bianco bevuti al volo, se distanziati, possano rappresentare un rischio per la salute visto che si tratta di un consumo che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi? «Siamo di fronte a un doppio paradosso - sottolinea il vicepresidente vicario della Federazione pubblici esercizi -. Ci hanno sempre spiegato che il virus si trasmette in seguito a contatti prolungati, ravvicinati e non protetti. Eppure ora **si vieta il consumo al banco**, che per sua natura è estremamente rapido. Il secondo paradosso è che, in base a quanto stabilito dal decreto appena entrato in vigore, dal 1° giugno si potrà riprendere il consumo ai tavoli anche al chiuso». Insomma ai tavoli al chiuso sì, ma per il consumo al banco bisognerà invece aspettare il 1° luglio.

Covid

### La battaglia (persa) sul coprifuoco: rimane alle 22

di Elisabetta Pagani 21 Aprile 2021



Della stessa opinione lo chef stellato **Moreno Cedroni**, presidente di [Fipe](#) Confcommercio Marche Centrali, che parla di

«un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico perché la scienza stessa sostiene che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto».





Lo chef Moreno Cedroni

Ancora più categorico **Ugo Fava**, titolare della catena di locali Gud, del bar Le Biciclette e dell'osteria all'aperto Terrazza Triennale di Milano. «È una cosa assurda - sbotta - . Se il rischio è il tempo di permanenza all'interno del locale, il problema non si pone. Per sua natura un espresso o una spremuta al banco si bevono al volo, dunque il problema non sussiste. Se invece la questione è sull'eventuale ressa che si crea al banco, allora mi devono spiegare che differenza c'è con la fila al supermercato, o alla cassa in un grande magazzino». E aggiunge: «D'altronde è **tutto un controsenso**. Vogliamo parlare del divieto di usare i servizi igienici, se non in zona gialla e "per assoluta necessità"? Spesso prendere un caffè è una scusa per poter andare in bagno. In pratica è un servizio che hanno sempre offerto i bar, in carenza di servizi pubblici. Se ora proibiscono anche questo, la gente dove andrà a fare pipì: nei parchi?»



Il bancone di un bar di Milano in periodo pre Covid

Più concilianti sul nuovo divieto sono i **titolari di cocktail-bar**, forse perché il consumo di caffè è limitato: «Fermo restando che non vedo il rischio di un consumo veloce all'interno del locale, preferisco dover rinunciare al servizio al banco piuttosto che dover chiudere alle 18 - ammette **Flavio Angiolillo**, 37enne bar manager italo-francese al timone di cinque locali milanesi, tra cui Mag Cafè e lo speakeasy 1930 -. Il periodo è complicato per tutti ma preferisco vedere il bicchiere mezzo pieno: il fatto di poter lavorare fino alle 22 ci ha consentito di quadruplicare gli incassi rispetto a prima. Sempre pochissimo rispetto al fatturato pre-pandemia, ma almeno i clienti sono tornati a trovarci e ora possono bersi un drink all'aperto in sicurezza, all'ora dell'aperitivo e anche dopocena».

## La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

[lasentinella.gelocal.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone\\_bar-298804406/](https://lasentinella.gelocal.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone_bar-298804406/)

April 30, 2021

di Max Cassani



Al lavoro al bancone di un bar di

Bologna (@Massimo Paolone/LaPresse)

Una circolare del Viminale proibisce il consumo in piedi all'interno dei locali. Cedroni: "Provvedimento punitivo e ingiustificato". Angiolillo: "Ma almeno possiamo stare aperti fino alle 22"

30 Aprile 2021 2 minuti di lettura

Dopo la disfida dei bagni, quella del banco. Non bastavano i paletti sui vincoli, gli orari e le restrizioni cui devono attenersi bar e ristoranti, anche in zona gialla. Una circolare diffusa il 24 aprile dal Viminale stabilisce il divieto di consumazione **al bancone dei bar**, che si tratti di uno spritz o anche solo di un caffè. Una proibizione in più, dato che il nuovo Dl Riaperture non aveva esplicitamente proibito il consumo espresso in piedi. Che poi, diciamocelo, è uno dei biglietti da visita del nostro Paese in tutto il mondo.

«Il divieto di consumo al banco uccide il bar italiano - è il monito che arriva da **Fipe Confcommercio** -. Per di più è privo di fondamento giuridico e sanitario. Se il governo non vuole contraddire sé stesso, dovrebbe chiarire una volta per tutte che bere un caffè al banco e mangiare un croissant è possibile e, con il giusto distanziamento, privo di rischi».





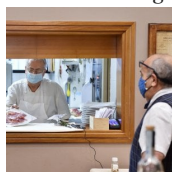
Caffè al bar Tazza D'Oro di Roma (@Maurizio Brambatti/Ansa)

Un caffè o un bianco bevuti al volo, se distanziati, possano rappresentare un rischio per la salute visto che si tratta di un consumo che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi? «Siamo di fronte a un doppio paradosso - sottolinea il vicepresidente vicario della Federazione pubblici esercizi -. Ci hanno sempre spiegato che il virus si trasmette in seguito a contatti prolungati, ravvicinati e non protetti. Eppure ora **si vieta il consumo al banco**, che per sua natura è estremamente rapido. Il secondo paradosso è che, in base a quanto stabilito dal decreto appena entrato in vigore, dal 1° giugno si potrà riprendere il consumo ai tavoli anche al chiuso». Insomma ai tavoli al chiuso sì, ma per il consumo al banco bisognerà invece aspettare il 1° luglio.

Covid

### La battaglia (persa) sul coprifuoco: rimane alle 22

di Elisabetta Pagani 21 Aprile 2021



Della stessa opinione lo chef stellato **Moreno Cedroni**, presidente di [Fipe](#) Confcommercio Marche Centrali, che parla di

«un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico perché la scienza stessa sostiene che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto».



Lo chef Moreno Cedroni

Ancora più categorico **Ugo Fava**, titolare della catena di locali Gud, del bar Le Biciclette e dell'osteria all'aperto Terrazza Triennale di Milano. «È una cosa assurda - sbotta - . Se il rischio è il tempo di permanenza all'interno del locale, il problema non si pone. Per sua natura un espresso o una spremuta al banco si bevono al volo, dunque il problema non sussiste. Se invece la questione è sull'eventuale ressa che si crea al banco, allora mi devono spiegare che differenza c'è con la fila al supermercato, o alla cassa in un grande magazzino». E aggiunge: «D'altronde è **tutto un controsenso**. Vogliamo parlare del divieto di usare i servizi igienici, se non in zona gialla e "per assoluta necessità"? Spesso prendere un caffè è una scusa per poter andare in bagno. In pratica è un servizio che hanno sempre offerto i bar, in carenza di servizi pubblici. Se ora proibiscono anche questo, la gente dove andrà a fare pipì: nei parchi?»





Il bancone di un bar di Milano in periodo pre Covid

Più concilianti sul nuovo divieto sono i **titolari di cocktail-bar**, forse perché il consumo di caffè è limitato: «Fermo restando che non vedo il rischio di un consumo veloce all'interno del locale, preferisco dover rinunciare al servizio al banco piuttosto che dover chiudere alle 18 - ammette **Flavio Angiolillo**, 37enne bar manager italo-francese al timone di cinque locali milanesi, tra cui Mag Cafè e lo speakeasy 1930 -. Il periodo è complicato per tutti ma preferisco vedere il bicchiere mezzo pieno: il fatto di poter lavorare fino alle 22 ci ha consentito di quadruplicare gli incassi rispetto a prima. Sempre pochissimo rispetto al fatturato pre-pandemia, ma almeno i clienti sono tornati a trovarci e ora possono bersi un drink all'aperto in sicurezza, all'ora dell'aperitivo e anche dopocena».



LA **FIPE** SCRIVE AL MINISTRO: "VIETARE IL CONSUMO AL BANCO DEI BAR È INGIUSTIFICATO"


 Piacenza  
 15.1°C / 100%  
 foschia


NOTIZIE ▾

LUOGHI ▾

SERVIZI AI LETTORI ▾

EVENTI ▾

TV LIVE ▾

NECROLOGIE ▾

## La **Fipe** scrive al ministro: "Vietare il consumo al banco dei bar è ingiustificato"



1 ora fa



Caffè al bancone – Repertorio (foto Del Papa) Anche i baristi piacentini di mobilitano contro il divieto di consumazione al banco nei bar, definendo tale interpretazione del decreto sulle riaperture "giuridicamente incomprensibile e immotivata sotto il profilo sanitario".

Tutto parte dalla circolare del 24 aprile con cui il ministero dell'Interno ritiene che il decreto "Riaperture", per evitare il rischio di diffusione del Covid, vieti ai locali di effettuare la somministrazione al banco. "Si tratta di un'interpretazione che nessuno si aspettava – spiega la **Fipe**, che chiede un intervento del ministero per lo Sviluppo economico – considerando che il decreto non esclude espressamente il consumo al banco ma, al contrario, ha voluto specificare con quali modalità può avvenire il consumo al tavolo (esclusivamente all'esterno fino al 31 maggio). D'altra parte, dopo 14 mesi di blocco delle attività di ristorazione, almeno l'aspettativa di una regolamentazione puntuale non dovrebbe essere tradita: in zona gialla i bar hanno sempre avuto la possibilità di effettuare la somministrazione al banco anche in virtù del fatto che si tratta di un consumo veloce, che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi".

In sostanza, stando alla circolare del ministero dell'Interno, la somministrazione al bancone non si potrà fare prima del 1° luglio, mentre a partire dal 1° giugno sarà possibile consumare al chiuso, ma al tavolo.

"E' un attacco al modello di offerta del bar italiano – dichiara **Cristian Lertora**, presidente di **Fipe** Piacenza – che si differenzia da quelli degli altri Paesi proprio perché basato sul consumo al banco. Un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico sui rischi sanitari che si corrono. Anzi la scienza continua a sostenere che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto."

**Fipe**–Confcommercio di Piacenza si quindi associa alla richiesta del presidente nazionale Lino Enrico Stoppani di un intervento urgente da parte

LA **FIPE** SCRIVE AL MINISTRO: "VIETARE IL CONSUMO AL BANCO DEI BAR È INGIUSTIFICATO"

del ministero dello Sviluppo: "Il tema della salute pubblica non può essere separato da quello della tenuta di un intero settore produttivo".

© Copyright 2021 Editoriale Libertà

ECONOMIA E POLITICA

PROVINCIA

#coronavirus

#covid

#fipe

NOTIZIE CORRELATE



30 aprile 2021  
**Vaccini Covid, sono oltre ventimila i "vulnerabili" che non hanno prenotato**



30 aprile 2021  
**Arrivi da India, Sri Lanka e Bangladesh: a Piacenza la quarantena nel Covid-hotel**



29 aprile 2021  
**Vaccinazioni, Donini: "Proseguire con il contributo dei medici di famiglia"**



29 aprile 2021  
**Covid, a Piacenza una vittima e 43 nuovi positivi. Rimane stabile la Terapia intensiva**



29 aprile 2021  
**Salta il Luna Park: "Se arriva Pok dal Governo disponibili a giugno"**



29 aprile 2021  
**Farini, la proposta: "Rimborsi da 400 euro per le famiglie delle vittime da Covid"**

**LIBERTÀ**

Sfoggia libertà di oggi

Abbonati a Libertà

Contatti

Altrimedia. Informazioni utili per la tua pubblicità

Libertà.it testata registrata al n. 704 del registro dei periodici del Tribunale di Piacenza.

Editoriale LIBERTÀ S.p.A.

Telefono: 0523-393939

Sede legale: via Benedettine, 68 - 29121 Piacenza

C.F. P.IVA e Registro Imprese di Piacenza: 01447930338

REA: PC 163204

Capitale Sociale Euro 1.000.000,00 i.v.

## La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

[nuovavenezia.gelocal.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone\\_bar-298804406/](https://nuovavenezia.gelocal.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone_bar-298804406/)

April 30, 2021

di Max Cassani



Al lavoro al bancone di un bar di

Bologna (@Massimo Paolone/LaPresse)

Una circolare del Viminale proibisce il consumo in piedi all'interno dei locali. Cedroni: "Provvedimento punitivo e ingiustificato". Angiolillo: "Ma almeno possiamo stare aperti fino alle 22"

30 Aprile 2021 2 minuti di lettura

Dopo la disfida dei bagni, quella del banco. Non bastavano i paletti sui vincoli, gli orari e le restrizioni cui devono attenersi bar e ristoranti, anche in zona gialla. Una circolare diffusa il 24 aprile dal Viminale stabilisce il divieto di consumazione **al bancone dei bar**, che si tratti di uno spritz o anche solo di un caffè. Una proibizione in più, dato che il nuovo Dl Riaperture non aveva esplicitamente proibito il consumo espresso in piedi. Che poi, diciamocelo, è uno dei biglietti da visita del nostro Paese in tutto il mondo.

«Il divieto di consumo al banco uccide il bar italiano - è il monito che arriva da **Fipe Confcommercio** -. Per di più è privo di fondamento giuridico e sanitario. Se il governo non vuole contraddire sé stesso, dovrebbe chiarire una volta per tutte che bere un caffè al banco e mangiare un croissant è possibile e, con il giusto distanziamento, privo di rischi».





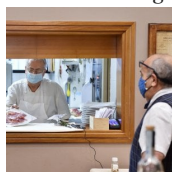
Caffè al bar Tazza D'Oro di Roma (@Maurizio Brambatti/Ansa)

Un caffè o un bianco bevuti al volo, se distanziati, possano rappresentare un rischio per la salute visto che si tratta di un consumo che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi? «Siamo di fronte a un doppio paradosso - sottolinea il vicepresidente vicario della Federazione pubblici esercizi -. Ci hanno sempre spiegato che il virus si trasmette in seguito a contatti prolungati, ravvicinati e non protetti. Eppure ora **si vieta il consumo al banco**, che per sua natura è estremamente rapido. Il secondo paradosso è che, in base a quanto stabilito dal decreto appena entrato in vigore, dal 1° giugno si potrà riprendere il consumo ai tavoli anche al chiuso». Insomma ai tavoli al chiuso sì, ma per il consumo al banco bisognerà invece aspettare il 1° luglio.

Covid

### La battaglia (persa) sul coprifuoco: rimane alle 22

di Elisabetta Pagani 21 Aprile 2021



Della stessa opinione lo chef stellato **Moreno Cedroni**, presidente di [Fipe](#) Confcommercio Marche Centrali, che parla di

«un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico perché la scienza stessa sostiene che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto».



Lo chef Moreno Cedroni

Ancora più categorico **Ugo Fava**, titolare della catena di locali Gud, del bar Le Biciclette e dell'osteria all'aperto Terrazza Triennale di Milano. «È una cosa assurda - sbotta - . Se il rischio è il tempo di permanenza all'interno del locale, il problema non si pone. Per sua natura un espresso o una spremuta al banco si bevono al volo, dunque il problema non sussiste. Se invece la questione è sull'eventuale ressa che si crea al banco, allora mi devono spiegare che differenza c'è con la fila al supermercato, o alla cassa in un grande magazzino». E aggiunge: «D'altronde è **tutto un controsenso**. Vogliamo parlare del divieto di usare i servizi igienici, se non in zona gialla e "per assoluta necessità"? Spesso prendere un caffè è una scusa per poter andare in bagno. In pratica è un servizio che hanno sempre offerto i bar, in carenza di servizi pubblici. Se ora proibiscono anche questo, la gente dove andrà a fare pipì: nei parchi?»





Il bancone di un bar di Milano in periodo pre Covid

Più concilianti sul nuovo divieto sono i **titolari di cocktail-bar**, forse perché il consumo di caffè è limitato: «Fermo restando che non vedo il rischio di un consumo veloce all'interno del locale, preferisco dover rinunciare al servizio al banco piuttosto che dover chiudere alle 18 - ammette **Flavio Angiolillo**, 37enne bar manager italo-francese al timone di cinque locali milanesi, tra cui Mag Cafè e lo speakeasy 1930 -. Il periodo è complicato per tutti ma preferisco vedere il bicchiere mezzo pieno: il fatto di poter lavorare fino alle 22 ci ha consentito di quadruplicare gli incassi rispetto a prima. Sempre pochissimo rispetto al fatturato pre-pandemia, ma almeno i clienti sono tornati a trovarci e ora possono bersi un drink all'aperto in sicurezza, all'ora dell'aperitivo e anche dopocena».



## Sostegno ai pubblici esercizi in tempo Covid: siglato un accordo tra Intesa Sanpaolo e **FIPE**

[savonaneWS.it/2021/04/30/leggi-notizia/argomenti/economia-1/articolo/sostegno-ai-pubblici-esercizi-in-tempo-covid-siglato-un-accordo-tra-intesa-sanpaolo-e-fipe.html](https://www.savonaneWS.it/2021/04/30/leggi-notizia/argomenti/economia-1/articolo/sostegno-ai-pubblici-esercizi-in-tempo-covid-siglato-un-accordo-tra-intesa-sanpaolo-e-fipe.html)

April 30, 2021

**Economia | 30 aprile 2021, 11:55**

**Finanziamenti per le esigenze di liquidità e strumenti dedicati al settore, sostegno per la nuova imprenditoria e l'imprenditoria femminile, agevolazioni per le famiglie degli associati: queste le misure**



Intesa Sanpaolo e **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) hanno siglato un accordo a favore delle aziende associate alla Federazione che operano nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo.

I destinatari sono 300mila aziende con oltre un milione di addetti, che si trovano ad affrontare una situazione particolarmente gravosa a seguito dell'emergenza sanitaria ed economica.

L'accordo prevede finanziamenti per esigenze di liquidità, finanziamenti a sostegno della nuova imprenditoria e di quella femminile, azzeramento delle commissioni sui micro-pagamenti.

L'accordo mette al centro non solo le imprese ma anche le persone, attraverso supporti finanziari per le famiglie degli associati, sostegni dedicati alle mamme lavoratrici, agevolazioni per acquistare gli strumenti necessari per lo studio a distanza dei ragazzi e una serie di servizi di carattere non finanziario.

“Il nostro obiettivo è quello di fornire strumenti e servizi di sviluppo per i nostri associati, per rispondere alle loro esigenze specifiche e facilitare una ripartenza il più agile possibile in questo periodo drammatico. Di fronte alle ingenti perdite subite, chiediamo interventi adeguati a tutti i livelli”, ha dichiarato Aldo Cursano, Vice Presidente Vicario [Fipe](#) e Presidente [Fipe](#) Toscana di [FIPE](#) - Federazione Italiana Pubblici Esercizi. “La partnership con Intesa Sanpaolo si inserisce in un percorso di alleanze e collaborazioni col fine di sostenere le micro, le piccole e medie imprese associate, migliorando la relazione tra banca e impresa. Apprezziamo la vicinanza di una banca che crea una corsia preferenziale per accedere al credito e alla liquidità. Il sistema bancario ha il ruolo fondamentale di sostenere le piccole e medie imprese, indispensabili per la sopravvivenza e la crescita del paese”.

Andrea Lecce, responsabile Direzione Sales & Marketing Privati e Aziende Retail di Intesa Sanpaolo, ha dichiarato: “La collaborazione con [FIPE](#) è collaudata da tempo, grazie a diversi accordi siglati in passato. La situazione emergenziale provocata dall'epidemia da Covid 19 e i conseguenti provvedimenti per contenere il diffondersi del virus hanno particolarmente colpito ristorazione, turismo e settore dell'intrattenimento. Le aziende hanno visto ridurre drasticamente le proprie attività in termini non solo di fatturato, ma anche di capacità di generare ricchezza e occupazione. Abbiamo ritenuto particolarmente importante essere al fianco di questi operatori e mettere a disposizione soluzioni non solo finanziarie per far fronte a questo eccezionale periodo critico”.



Comunicato stampa



Ricevi le nostre ultime notizie da **Google News** [SEGUICI](#)

**Ti potrebbero interessare anche:**

---

## Divieto consumazione al banco nei bar, Tripodoro (Fipe Savona): "Provvedimento punitivo e ingiustificato sotto il profilo sanitario"

[sv savonaneWS.it/2021/04/30/leggi-notizia/argomenti/attualit/articolo/divieto-consumazione-al-banco-nei-bar-tripodoro-fipe-savona-provvedimento-punitivo-e-ingiustifi.html](https://www.savonaneWS.it/2021/04/30/leggi-notizia/argomenti/attualit/articolo/divieto-consumazione-al-banco-nei-bar-tripodoro-fipe-savona-provvedimento-punitivo-e-ingiustifi.html)

April 30, 2021

Attualità | 30 aprile 2021, 11:00

**"Necessario un intervento urgente da parte del Mise. Il tema della salute pubblica non può essere separato da quello della tenuta di un intero settore produttivo"**



La circolare del 24 aprile u.s. con cui il Ministero dell'Interno ritiene che il DL "Riaperture" vieta ai bar la possibilità di effettuare la somministrazione al banco è giuridicamente incomprensibile e non ha alcun fondamento di sicurezza sanitaria.

Si tratta di un'interpretazione che nessuno si aspettava considerando che il decreto non esclude espressamente il consumo al banco ma, al contrario, ha voluto specificare con quali modalità può avvenire il consumo al tavolo (esclusivamente all'esterno fino al 31 maggio). D'altra parte, dopo 14 mesi di blocco delle attività di ristorazione, almeno l'aspettativa di una regolamentazione puntuale non dovrebbe essere tradita: in zona gialla i bar hanno sempre avuto la possibilità di effettuare la somministrazione al banco anche in virtù del fatto che si tratta di un consumo veloce, che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi.



In sostanza, stando alla circolare del Ministero dell'Interno, la somministrazione al bancone non si potrà fare prima del 1° luglio mentre a partire dal 1° giugno sarà possibile consumare al chiuso ma al tavolo. Un paradosso giuridico e sanitario.

*"E' un attacco al modello di offerta del bar italiano – dichiara Pasquale Tripodoro, presidente Provinciale di [Fipe](#) Savona- che si differenzia da quelli degli altri Paesi proprio perché basato sul consumo al banco. Un provvedimento punitivo e ingiustificato anche sotto il profilo scientifico sui rischi sanitari che si corrono. Anzi la scienza continua a sostenere che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto".*

*"Per dare voce ai 1288 bar del nostro territorio, [Fipe](#) - Confcommercio della provincia di Savona - si associa alla richiesta del Presidente Stoppani di un intervento urgente da parte del Mise, perché ormai il tema della salute pubblica non può essere separato da quello della tenuta di un intero settore produttivo" conclude Tripodoro.*

 Redazione



Ricevi le nostre ultime notizie da **Google News** [SEGUICI](#)

**Ti potrebbero interessare anche:**

---

## La rivolta di baristi e chef: "Perché è vietato bere un caffè al bancone?"

[tribunatreviso.gelocal.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone\\_bar-298804406/](https://tribunatreviso.gelocal.it/il-gusto/2021/04/30/news/bancone_bar-298804406/)

April 30, 2021

di Max Cassani



Al lavoro al bancone di un bar di

Bologna (@Massimo Paolone/LaPresse)

Una circolare del Viminale proibisce il consumo in piedi all'interno dei locali. Cedroni: "Provvedimento punitivo e ingiustificato". Angiolillo: "Ma almeno possiamo stare aperti fino alle 22"

30 Aprile 2021 2 minuti di lettura

Dopo la disfida dei bagni, quella del banco. Non bastavano i paletti sui vincoli, gli orari e le restrizioni cui devono attenersi bar e ristoranti, anche in zona gialla. Una circolare diffusa il 24 aprile dal Viminale stabilisce il divieto di consumazione **al bancone dei bar**, che si tratti di uno spritz o anche solo di un caffè. Una proibizione in più, dato che il nuovo Dl Riaperture non aveva esplicitamente proibito il consumo espresso in piedi. Che poi, diciamocelo, è uno dei biglietti da visita del nostro Paese in tutto il mondo.

«Il divieto di consumo al banco uccide il bar italiano - è il monito che arriva da **Fipe Confcommercio** -. Per di più è privo di fondamento giuridico e sanitario. Se il governo non vuole contraddire sé stesso, dovrebbe chiarire una volta per tutte che bere un caffè al banco e mangiare un croissant è possibile e, con il giusto distanziamento, privo di rischi».



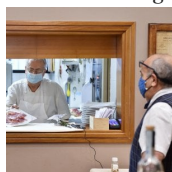
Caffè al bar Tazza D'Oro di Roma (@Maurizio Brambatti/Ansa)

Un caffè o un bianco bevuti al volo, se distanziati, possano rappresentare un rischio per la salute visto che si tratta di un consumo che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi? «Siamo di fronte a un doppio paradosso - sottolinea il vicepresidente vicario della Federazione pubblici esercizi -. Ci hanno sempre spiegato che il virus si trasmette in seguito a contatti prolungati, ravvicinati e non protetti. Eppure ora **si vieta il consumo al banco**, che per sua natura è estremamente rapido. Il secondo paradosso è che, in base a quanto stabilito dal decreto appena entrato in vigore, dal 1° giugno si potrà riprendere il consumo ai tavoli anche al chiuso». Insomma ai tavoli al chiuso sì, ma per il consumo al banco bisognerà invece aspettare il 1° luglio.

Covid

### La battaglia (persa) sul coprifuoco: rimane alle 22

di Elisabetta Pagani 21 Aprile 2021



Della stessa opinione lo chef stellato **Moreno Cedroni**, presidente di [Fipe](#) Confcommercio Marche Centrali, che parla di

«un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico perché la scienza stessa sostiene che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto».





Lo chef Moreno Cedroni

Ancora più categorico **Ugo Fava**, titolare della catena di locali Gud, del bar Le Biciclette e dell'osteria all'aperto Terrazza Triennale di Milano. «È una cosa assurda - sbotta - . Se il rischio è il tempo di permanenza all'interno del locale, il problema non si pone. Per sua natura un espresso o una spremuta al banco si bevono al volo, dunque il problema non sussiste. Se invece la questione è sull'eventuale ressa che si crea al banco, allora mi devono spiegare che differenza c'è con la fila al supermercato, o alla cassa in un grande magazzino». E aggiunge: «D'altronde è **tutto un controsenso**. Vogliamo parlare del divieto di usare i servizi igienici, se non in zona gialla e "per assoluta necessità"? Spesso prendere un caffè è una scusa per poter andare in bagno. In pratica è un servizio che hanno sempre offerto i bar, in carenza di servizi pubblici. Se ora proibiscono anche questo, la gente dove andrà a fare pipì: nei parchi?»



Il bancone di un bar di Milano in periodo pre Covid

Più concilianti sul nuovo divieto sono i **titolari di cocktail-bar**, forse perché il consumo di caffè è limitato: «Fermo restando che non vedo il rischio di un consumo veloce all'interno del locale, preferisco dover rinunciare al servizio al banco piuttosto che dover chiudere alle 18 - ammette **Flavio Angiolillo**, 37enne bar manager italo-francese al timone di cinque locali milanesi, tra cui Mag Cafè e lo speakeasy 1930 -. Il periodo è complicato per tutti ma preferisco vedere il bicchiere mezzo pieno: il fatto di poter lavorare fino alle 22 ci ha consentito di quadruplicare gli incassi rispetto a prima. Sempre pochissimo rispetto al fatturato pre-pandemia, ma almeno i clienti sono tornati a trovarci e ora possono bersi un drink all'aperto in sicurezza, all'ora dell'aperitivo e anche dopocena».

## "Consumazioni L'ira dei bar"

[lanazione.it/umbria/cronaca/consumazioni-l-ira-dei-bar-1.6311446](https://lanazione.it/umbria/cronaca/consumazioni-l-ira-dei-bar-1.6311446)



**Fipe**-Confcommercio torna a chiedere al governo di rimuovere il divieto di consumazione al banco nei bar, "giuridicamente incomprensibile e immotivato sotto il profilo sanitario". La categoria si mobilita in tutta Italia e arriva anche la voce dell'Umbria, che rappresenta 2014 bar del territorio: 1.538 nella provincia di Perugia e 475 nella provincia di Terni. "Siamo più che convinti, ormai, che il tema della salute pubblica non può essere separato da quello della tenuta di un intero settore produttivo", dice il presidente di **Fipe** Umbria Romano Cardinali. "Stiamo vivendo il divieto di consumazione al banco come un attacco al modello di offerta del bar italiano – aggiunge il presidente di **Fipe** Umbria – che si differenzia da quelli degli altri Paesi proprio perché basato sul consumo al banco. Un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico rispetto i rischi sanitari che si corrono, perché la scienza continua a sostenere che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto. In sostanza, stando alla circolare del Ministero dell'Interno, la somministrazione al bancone non si potrà fare prima del primo luglio – conclude Cardinali – mentre a partire dal primo giugno sarà possibile consumare al chiuso ma al tavolo. Un paradosso giuridico e sanitario, che deve essere rimosso".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città



## Coronavirus, il bollettino di oggi Primo maggio: 12.965 nuovi casi e 226 morti

R [repubblica.it/cronaca/2021/05/01/news/coronavirus\\_il\\_bollettino\\_di\\_oggi\\_1\\_maggio\\_-298848533/](https://repubblica.it/cronaca/2021/05/01/news/coronavirus_il_bollettino_di_oggi_1_maggio_-298848533/)

May 1, 2021

I nuovi casi Covid nelle ultime 24 ore sono stati 12.965, in calo rispetto a ieri quando erano stati 13.446, per un totale di 4.035.617

dall'inizio dell'epidemia. I morti sono 226, in calo rispetto ai 263 di ieri. Sono 378.202 i tamponi molecolari e antigenici per il coronavirus effettuati, secondo i dati del ministero della Salute. Ieri i test erano stati 338.771. Il tasso di positività è del 3,4% (ieri era al 3,9%).

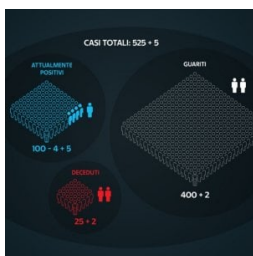
Il numero degli attualmente positivi è di 430.542, in calo di 5.728 unità rispetto a ieri. I dimessi/guariti sono 18.381 per un totale di 3.484.042 dall'inizio dell'epidemia. Sono 2.522 le persone ricoverate in terapia intensiva, 61 in meno rispetto a ieri.

Le persone ricoverate con sintomi sono 18.381. A livello territoriale, le Regioni con il maggior numero di contagi sono la Lombardia (2.139), la Campania (1.950), la Puglia (1.130) e il Lazio (1.069).

Superati 20 milioni di somministrazioni di vaccino. Secondo il bollettino aggiornato nel pomeriggio le dosi inoculate sono 20.11.976.

### Coronavirus, guida al bollettino: ecco perché sembra che sommiamo i nuovi malati ai guariti e ai morti

a cura di ALESSIO SGHERZA, ANNALISA D'APRILE, EVA CSUTHI 06 Ottobre 2020



[Tutti i grafici e le mappe sull'epidemia](#)

### VALLE D'AOSTA

Sono 58 i nuovi positivi in 24 ore e nessun decesso. Il totale dei contagi è di 10.990 da inizio epidemia, mentre sono 79 i guariti e 317 le persone sottoposte a tampone.


### TRENTINO

Un decesso per Covid e 78 nuovi contagi. I pazienti ricoverati passano da 89 a 81 (12 le dimissioni ieri a fronte di 5 nuovi ingressi) anche se rimane stabile il numero relativo ai ricoveri in rianimazione (20 come ieri). Nel bollettino di oggi l'Azienda provinciale per i servizi sanitari riporta 27 nuovi casi positivi al molecolare (su 1.242 test) e 51 all'antigenico

(su 1.764 test rapidi). I molecolari hanno anche confermato 11 positività intercettate nei giorni scorsi dai test rapidi. Non c'è nessun contagio fra ultra ottantenni, probabilmente - sottolineano le autorità sanitarie - ciò in conseguenza delle vaccinazioni, mentre ce ne sono 4 nella fascia 70-79 e 9 fra chi appartiene al decennio precedente. Dall'altra parte i giovanissimi: fra i nuovi contagi oggi ci sono 2 piccolissimi (meno di 2 anni), 2 bambini fra i 3 ed i 5 anni, 1 nella fascia 6-10 anni, 2 tra 11-13 anni e 5 tra 14-19 anni. Sul fronte vaccinazioni, questa mattina le somministrazioni sono arrivate a 179.533 (di cui 42.370 seconde dosi). A cittadini ultra ottantenni sono state somministrate finora 55.778 dosi, nella fascia 70-79 anni 42.200 dosi e tra i 60-69 anni 32.351 dosi. Infine i guariti: con i 17 di oggi il totale da inizio pandemia si porta a 41.578.

### **ALTO ADIGE**

Sono 79 i nuovi casi di Covid-19 su 11.737 tamponi effettuati nella giornata di ieri. Una persona è deceduta facendo salire a 1.162 il totale delle vittime da inizio pandemia. Le nuove positività sono 47 su 890 tamponi molecolari esaminati e 32 su 10.847 test antigenici effettuati. Su 211.874 persone sottoposte a tampone molecolare, 47.189 sono quelle risultate positive. Le persone risultate positive ad un test rapido sono 25.631. Per quanto concerne le scuole, su 268.482 test nasali effettuati in 514 istituti su tutto il territorio altoatesino, 299 sono risultati positivi di cui 144 confermati con tampone molecolare positivo. I pazienti covid ricoverati nei normali reparti ospedalieri sono 61, quelli in terapia intensiva 5. Il totale dei guariti è di 70.468.

 Made with Flourish

### **PIEMONTE**

Oggi l'Unità di Crisi della Regione Piemonte ha comunicato 882 nuovi casi di persone risultate positive, pari al 3,3% di 27.057 tamponi eseguiti, di cui 17.983 antigenici. Degli 882 nuovi casi, gli asintomatici sono 368. I casi sono così ripartiti: 115 screening, 553 contatti di caso, 214 con indagine in corso: per ambito: 6 RSA/Strutture Socio-Assistenziali, 105 scolastico, 771 popolazione generale. Sono 18 i decessi, di cui 2 verificatisi oggi.


### **VENETO**

Sono 914 i nuovi contagi da registrati da ieri in Veneto, che portano il totale dei casi a 412.813. Si registrano inoltre 20 decessi, con il totale a 11.350. Lo segnala il bollettino regionale. In diminuzione gli indicatori principali dell'epidemia, con 21.776 attuali positivi, 116 in meno rispetto a ieri. Negli ospedali scendono sia i pazienti nei reparti ordinari (1,217, -65) e quelli in terapia intensiva (188, -3)

### **LOMBARDIA**

Sono 2.139 i nuovi positivi registrati oggi in Lombardia a fronte di 59.144 tamponi effettuati il 3,6% contro il 4,1% di ieri. I morti sono stati 52 contro i 41 di ieri per un totale di 32,922. Ancora in calo i ricoveri sia in terapia intensiva (-14 per 536 complessivi) che nei reparti

ordinari (-92 a 3.403). Per quanto riguarda le province, 600 i casi in quella di Milano, 261 a Varese e a Monza e Brianza, 232 a Brescia, 163 a Bergamo, 160 a Como, 114 a Mantova, 89 a Pavia, 81 a Lecco, 65 a Cremona, 38 a Sondrio e 36 a Lodi.

 Made with Flourish

## **FRIULI VENEZIA GIULIA**


Su 6.797 tamponi molecolari sono stati rilevati 169 nuovi contagi con una percentuale di positività del 2,48%. Sono inoltre 5.595 i test rapidi antigenici realizzati, dai quali sono stati rilevati 54 casi (0,96%). I decessi registrati sono 10 a cui si somma uno pregresso, i ricoveri nelle terapie intensive rimangono 30 mentre si riducono quelli in altri reparti che risultano essere 216. Lo comunica il vicegovernatore con delega alla Salute, Riccardo Riccardi. I decessi complessivamente ammontano a 3.711.

## **LIGURIA**

Sono 276 i nuovi positivi oggi in Liguria, a fronte di 4.400 tamponi molecolari effettuati nelle ultime 24 ore, ai quali si aggiungono altri 2.472 tamponi antigenici rapidi. Lo riporta il bollettino della Regione Liguria. I decessi sono stati 6 mentre gli ospedalizzati calano di 13 unità.

## **EMILIA-ROMAGNA**

Dall'inizio dell'epidemia in Emilia-Romagna si sono registrati 370.190 casi di positività, 941 in più rispetto a ieri, su un totale di 34.343 tamponi eseguiti nelle ultime 24 ore. Si registrano 17 nuovi decessi. La percentuale dei nuovi positivi sul numero di tamponi fatti da ieri è del 2,7%. I pazienti ricoverati in terapia intensiva sono 216 (-10 rispetto a ieri), 1.640 quelli negli altri reparti Covid (-92). Continua intanto la campagna vaccinale anti-Covid, che in questa fase riguarda il personale della sanità e delle Cra, compresi i degenti delle residenze per anziani, in maggioranza già immunizzati, gli ultraottantenni in assistenza domiciliare e i loro coniugi, se di 80 o più anni e le persone dai 70 anni in su, mentre da lunedì sono aperte le prenotazioni anche per la fascia d'età 65-69, con le prime vaccinazioni già effettuate.

 Made with Flourish

## **TOSCANA**

Sono 227.737 i casi di positività, 895 in più rispetto a ieri (865 confermati con tampone molecolare e 30 da test rapido antigenico). I nuovi casi sono lo 0,4% in più rispetto al totale del giorno precedente. I guariti crescono dello 0,6% e raggiungono quota 201.136 (88,3% dei casi totali). Oggi sono stati eseguiti 15.779 tamponi molecolari e 15.935 tamponi antigenici rapidi, di questi il 2,8% è risultato positivo. Sono invece 10.193 i soggetti testati oggi (con tampone antigenico e/o molecolare, escludendo i tamponi di controllo), di cui il 8,8% è



risultato positivo. Gli attualmente positivi sono oggi 20.399, -1,3% rispetto a ieri. I ricoverati sono 1.527 (58 in meno rispetto a ieri), di cui 248 in terapia intensiva (5 in meno). Oggi si registrano 18 nuovi decessi: 13 uomini e 5 donne con un'età media di 76,5 anni.

## UMBRIA

Si registrano dieci ricoveri in meno negli ospedali umbri nelle ultime 24 ore: secondo i dati della Regione aggiornati al primo maggio, oggi sono 193 in tutto, dei quali 28 (sei in meno) in terapia intensiva. Continua a scendere anche il numero degli attualmente positivi: 2.881 (52 in meno di ieri). I nuovi contagi accertati nelle ultime 24 ore sono 96. I guariti 143 e altre cinque le vittime. Il tasso di positività totale è 1 per cento (ieri 1,6). Per quanto riguarda i vaccini, sempre secondo i dati della Regione sono state somministrate ad oggi 307.149 dosi sul totale delle 331.975 consegnate. Hanno ricevuto la prima dose 216.753 persone e 90.396 hanno completato il ciclo.

## LAZIO

"Oggi su oltre 17 mila tamponi nel Lazio (-170) e oltre 26 mila antigenici per un totale di oltre 43 mila test, si registrano 1.069 casi positivi (-82), 13 i decessi (-13) e 2.457 i guariti". Così l'assessore regionale alla Sanità, Alessio D'Amato. "Diminuiscono i casi, i decessi, i ricoveri e le terapie intensive. Il rapporto tra positivi e tamponi è a 6%, ma se consideriamo anche gli antigenici la percentuale è al 2%. I casi a Roma città sono a quota 500". Ad oggi nel Lazio sono 43.295 gli attuali casi positivi, di questi sono 40.874 in isolamento domiciliare. Mentre 2.421 persone sono ricoverate, 276 delle quali sono in terapia intensiva. Infine, 7.686 persone sono decedute e 273.842 guarite.

 Made with Flourish

## MARCHE

Scende ancora il numero dei pazienti assistiti negli ospedali delle Marche: sono complessivamente 484, 10 in meno rispetto a ieri, dei quali 464 (-11) sono ricoverati nei reparti e 20 (+1) si trovano nei pronto soccorso. Lo si apprende dal secondo bollettino del Servizio sanitario regionale. Nelle terapie intensive sono ricoverate 66 persone, 1 meno di ieri. In tutta la regione, i casi positivi complessivamente diagnosticati nelle ultime 24 ore sono stati 259, con un'incidenza dell'8,8% sui 2.944 tamponi processati nel percorso per le nuove diagnosi e il totale è salito a 97.964 dall'inizio della crisi.

## ABRUZZO


Salgono leggermente i numeri dei contagi e delle persone in isolamento domiciliare. Oggi in Abruzzo sono 226 i nuovi positivi (ieri erano 151, giovedì 195 i nuovi positivi). I contagiati delle ultime ore hanno un'età compresa tra 2 e 94 anni. I nuovi guariti sono 196 da ieri (venerdì erano 313, giovedì i guariti erano 193). Sale a 2.408 il bilancio dei deceduti con 5 nuovi casi registrati in queste ultime 24 ore. Per i ricoveri in ospedale sono 348 i pazienti in

area medica e nelle terapie sub intensive, 26 in meno da ieri. Restano occupati 32 posti letto nei reparti di terapia intensiva dei presidi sanitari abruzzesi, in un giorno si sono liberati altri 4 posti.

## **MOLISE**

### **CAMPANIA**

Sono 1.950 i nuovi casi di contagio nelle ultime 24 ore, a fronte di 22.399 tamponi molecolari processati. Dei nuovi positivi, informa una nota della task force della Regione Campania, 1.374 sono asintomatici, 576 i sintomatici. Sono 1.729 i guariti e 12 le vittime, di cui 10 decedute nelle ultime 48 ore, 2 in precedenza, ma registrati ieri. Sono 137 i posti letto occupati in terapia intensiva (656 il totale dei disponibili); 1.441 i posti letto di degenza occupati (3.160 il totale di quelli disponibili).

 Made with Flourish

## **BASILICATA**

Nessun decesso in Basilicata nelle ultime 24 ore. Lo fa sapere la task force regionale che segnala 201 nuovi contagi a fronte di 1.561 tamponi molecolari processati. Nella stessa giornata di ieri risultano guarite 132 persone. Con questo aggiornamento i lucani attualmente positivi sono 6.067. Sono 17 mila le persone residenti in Basilicata guarite dall'inizio dell'emergenza sanitaria e 515 quelle decedute. Cala il numero delle persone attualmente ricoverate nelle strutture ospedaliere lucane, sceso a 167, di cui 9 in terapia intensiva.

## **PUGLIA**

Sono stati registrati 11.450 test e 1.130 casi positivi. Sono stati inoltre registrati 21 decessi. Dall'inizio dell'emergenza sono stati effettuati 2.235.853 test, 182.310 sono i pazienti guariti e 47.767 sono i casi attualmente positivi.

## **CALABRIA**

Sono 337 in più, rispetto a ieri, le persone risultate positive su 3.750 tamponi eseguiti. Le persone risultate positive al coronavirus sono 60.411, quelle negative 659.563. Dall'inizio dell'emergenza i decessi sono 1.0115 (+4 rispetto a ieri), i guariti sono 44.339 (+490 rispetto a ieri).

## **SICILIA**

Sono mille i nuovi positivi su 27.029 tamponi processati, con una incidenza del 3,7%. La Regione è quinta per numero di contagi giornalieri. I morti sono stati 10 e portano il totale a 5.420. Il numero degli attuali positivi è di 24.773, con un decremento di 123 casi rispetto a ieri. I guariti sono 1.113. Negli ospedali i ricoverati sono 1.303, 34 in meno rispetto a ieri, quelli nelle terapie intensive sono 167, due in più rispetto a ieri.

## SARDEGNA

Sono 54.691 i casi di positività dall'inizio dell'emergenza. Nell'ultimo aggiornamento dell'Unità di crisi regionale sono stati rilevati 184 nuovi casi. In totale sono stati eseguiti 1.190.323 tamponi, per un incremento complessivo di 4.047 test rispetto al dato precedente. Si registrano tre nuovi decessi (1.387 in tutto). Sono invece 371 (+1) le persone attualmente ricoverate in ospedale in reparti non intensivi, mentre resta invariato il numero dei pazienti (49) in terapia intensiva. Le persone in isolamento domiciliare sono 16.556 e i guariti sono complessivamente 36.328 (+298).

Argomenti

[coronavirus](#)



## Shopping il primo maggio, successo dell'iniziativa

[messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/05/01/news/shopping-il-primo-maggio-successo-dell-iniziativa-1.40222163](https://messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/05/01/news/shopping-il-primo-maggio-successo-dell-iniziativa-1.40222163)

May 1, 2021



Lo shopping del primo maggio in centro a Pordenone (foto Missinato)

La gente ha apprezzato negozi e bar aperti in città. Vaccini agli under 60 “fragili”, prenotazioni senza resse in farmacia

01 Maggio 2021

PORDENONE. E' stato un primo maggio inusuale, all'insegna dello shopping, a Pordenone. L'iniziativa dell'Ascom – festeggiare i lavoratori... lavorando, dopo tanto tempo di stop forzato causa Covid – è stata apprezzata dai cittadini. Nonostante il bel tempo che in mattinata suggeriva una scampagnata, magari una gita al mare, sono stati molti coloro che hanno scelto la passeggiata in centro. Anche perché oltre a numerosi negozi aperti c'era anche il consueto mercato del sabato.





“Ho visto un bel movimento in città – ha affermato Antonella Popolizio di Federmoda –, ho parlato con clienti che mi hanno confessato di essere tornati in città dopo mesi di assenza. La gente era attenta, chiedeva se poteva entrare, gli ingressi comunque erano contingentati, alcuni negozi hanno messo un addetto all’ingresso. Insomma, shopping sì ma con tutela per clienti e lavoratori. È stata un’iniziativa ben riuscita, che ha coinvolto la stragrande maggioranza dei negozi del centro. La città ha risposto bene, sia la mattina, complice il mercato, sia nel pomeriggio all’ora dell’aperitivo”.



In effetti erano aperti anche i bar. “Abbiamo aderito all’iniziativa – ha commentato Fabio Cadamuro, presidente locale della Federazione italiana pubblici esercizi – che prevedeva l’apertura dei bar anche il primo maggio per dare un segnale alla città di ottimismo e voglia di ripartire. Con responsabilità e attenzione alle regole. La mattinata con il mercato e nell’ora dell’aperitivo abbiamo lavorato bene. I clienti sono stati rispettosi e attenti”.

Primo maggio al lavoro anche in alcuni centri commerciali: molti erano chiusi, altri hanno tenuto aperte soltanto le attività essenziali. Molta gente nei supermercati: file di persone con il carrello anche all’ora di pranzo al Lidl e all’Interspar di Pordenone, nonché al Bennet di Sacile e pure nei bazar a gestione cinese. “Un primo maggio mai visto”: questo il commento dei gestori dei bar

lungo i corsi del centro storico cittadino e in piazza del Popolo a Sacile.



E' stato pure il giorno di apertura alle prenotazioni dei vaccini anti-Covid per gli under 60 con patologie croniche. Le prenotazioni sono state molte, ma senza alcun "assalto" alle farmacie di turno, un po' perché in realtà le liste erano state aperte già venerdì alle 12 e un po' perché, come ha rimarcato un farmacista, con l'abbassarsi dell'età le persone che intendono prenotare il vaccino lo fanno più semplicemente in autonomia, per esempio chiamando il Centro di prenotazione unica.



## Niente consumazioni al banco, protesta

 [ilrestodelcarlino.it/fermo/cronaca/niente-consumazioni-al-banco-protesta-1.6310397](https://ilrestodelcarlino.it/fermo/cronaca/niente-consumazioni-al-banco-protesta-1.6310397)

La circolare del 24 aprile con cui il ministero dell'Interno ritiene che il DL "Riaperture" vieta ai bar la possibilità di effettuare la somministrazione al banco, secondo [Fipe](#) Confcommercio, è giuridicamente incomprensibile e non ha alcun fondamento di sicurezza sanitaria. "Si tratta di un'interpretazione che nessuno si aspettava considerando che il decreto non esclude espressamente il consumo al banco ma, al contrario, ha voluto specificare con quali modalità può avvenire il consumo al tavolo (esclusivamente all'esterno fino al 31 maggio). D'altra parte, dopo 14 mesi di blocco delle attività di ristorazione, almeno l'aspettativa di una regolamentazione puntuale non dovrebbe essere tradita: in zona gialla i bar hanno sempre avuto la possibilità di effettuare la somministrazione al banco, anche in virtù del fatto che si tratta di un consumo veloce, che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi". Il direttore di Confcommercio Marche, Massimiliano Polacco, si associa alla richiesta di un intervento urgente da parte del Mise.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

## Caffè al banco, il divieto è privo di motivazioni

[R ilrestodelcarlino.it/forli/cronaca/caffè-al-banco-il-divieto-è-privo-di-motivazioni-1.6311835](https://ilrestodelcarlino.it/forli/cronaca/caffè-al-banco-il-divieto-è-privo-di-motivazioni-1.6311835)

La circolare del 24 aprile con cui il Ministero dell'Interno ritiene che il DL 'Riaperture' vieta ai bar la possibilità di effettuare la somministrazione al banco è giuridicamente incomprensibile e non ha alcun fondamento di sicurezza sanitaria. Si tratta di un'interpretazione che nessuno si aspettava considerando che il decreto non esclude espressamente il...

La circolare del 24 aprile con cui il Ministero dell'Interno ritiene che il DL 'Riaperture' vieta ai bar la possibilità di effettuare la somministrazione al banco è giuridicamente incomprensibile e non ha alcun fondamento di sicurezza sanitaria. Si tratta di un'interpretazione che nessuno si aspettava considerando che il decreto non esclude espressamente il consumo al banco ma, al contrario, ha voluto specificare con quali modalità può avvenire il consumo al tavolo (esclusivamente all'esterno fino al 31 maggio). D'altra parte, dopo 14 mesi di blocco delle attività di ristorazione, almeno l'aspettativa di una regolamentazione puntuale non dovrebbe essere tradita: in zona gialla i bar hanno sempre avuto la possibilità di effettuare la somministrazione al banco anche in virtù del fatto che si tratta di un consumo veloce, che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi. In sostanza, stando alla circolare del Ministero dell'Interno, la somministrazione al bancone non si potrà fare prima del 1° luglio mentre a partire dal 1° giugno sarà possibile consumare al chiuso ma al tavolo. Un paradosso giuridico e sanitario. E' un attacco al modello di offerta del bar italiano che si differenzia da quelli degli altri Paesi proprio perché basato sul consumo al banco. Un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico sui rischi sanitari che si corrono. Anzi la scienza continua a sostenere che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto. Per dare voce ai 400 bar del nostro territorio, [FIPE](#)-Confcommercio di Forlì si associa alla richiesta del presidente Stoppani di un intervento urgente da parte del MISE, perché ormai il tema della salute pubblica non può essere separato da quello della tenuta di un intero settore produttivo.

Andrea Zocca, presidente [Fipe](#) Confcommercio Forlì

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

## "Lo stop per il caffè al bancone, divieto punitivo e ingiustificato"

 [ilrestodelcarlino.it/macerata/cronaca/lo-stop-per-il-caffè-al-bancone-divieto-punitivo-e-ingiustificato-1.6310450](https://ilrestodelcarlino.it/macerata/cronaca/lo-stop-per-il-caffè-al-bancone-divieto-punitivo-e-ingiustificato-1.6310450)

"Il divieto di consumazione al banco è un attacco al modello di offerta del bar italiano, che si differenzia da quelli degli altri Paesi, proprio perché basato sul consumo al bancone". Così lo chef stellato Moreno Cedroni, presidente di [Fipe](#) Confcommercio Marche Centrali, interviene sulla scelta del governo di proibire le consumazioni nei bar, definendolo "un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico. Anzi, la scienza continua a sostenere che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto". Secondo Confcommercio Marche, "la circolare del 24 aprile con cui il ministero dell'interno ritiene che il decreto riaperture vieti ai bar la possibilità di effettuare la somministrazione al banco è giuridicamente incomprensibile e non ha alcun fondamento di sicurezza sanitaria". Per dare voce ai 3.186 bar del territorio marchigiano (817 per la provincia di Ancona, 543 ad Ascoli, 601 a Macerata, 860 a Pesaro e Urbino, 365 a Fermo), il direttore di Confcommercio Marche, Massimiliano Polacco, si associa alla richiesta del presidente nazionale Confcommercio, Stoppani, per "un intervento urgente da parte del ministero, perché ormai il tema della salute pubblica non può essere separato da quello della tenuta dell'intero settore produttivo.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città



## "Niente caffè al banco, duro colpo per i bar"

[R ilrestodelcarlino.it/modena/cronaca/niente-caffè-al-banco-duro-colpo-per-i-bar-1.6310587](https://ilrestodelcarlino.it/modena/cronaca/niente-caffè-al-banco-duro-colpo-per-i-bar-1.6310587)



di Valentina Reggiani Un rito che al momento risulta 'sospeso' ma che rappresenta un colpo pesante per la categoria dei baristi. Parliamo delle consumazioni al banco e, in particolare, del caffè che, in base all'interpretazione del Ministero dell'Interno non sono concesse nei locali. Ad insorgere però sono le associazioni di categoria con Confcommercio in primis che spiega come, a causa di una interpretazione giuridicamente incomprensibile e immotivata sotto il profilo sanitario, 1463 bar modenesi non possono far consumare appunto al banco. Paolo...

di Valentina Reggiani

Un rito che al momento risulta 'sospeso' ma che rappresenta un colpo pesante per la categoria dei baristi. Parliamo delle consumazioni al banco e, in particolare, del caffè che, in base all'interpretazione del Ministero dell'Interno non sono concesse nei locali. Ad insorgere però sono le associazioni di categoria con Confcommercio in primis che spiega come, a causa di una interpretazione giuridicamente incomprensibile e immotivata sotto il profilo sanitario, 1463 bar modenesi non possono far consumare appunto al banco.

Paolo Reggiani, vicepresidente provinciale [Fipe](#) sottolinea come ciò rappresenti "un altro pesante colpo per i bar, che dall'inizio della pandemia hanno perso in provincia di Modena già 600 milioni di euro di ricavi ed a livello nazionale 8 miliardi e 90.000 posti di lavoro. I numeri elaborati dal centro studi di Confcommercio Modena – puntualizza Paolo Reggiani – danno conto della mazzata che dovranno subire i bar per via di una circolare diffusa nei giorni scorsi dal Ministero dell'Interno, secondo cui il Dl 'Riaperture' vieterebbe senza alcun dubbio la possibilità di effettuare la somministrazione al banco: il nostro ufficio legale nazionale ha esaminato nel dettaglio l'interpretazione ministeriale, giudicandola giuridicamente incomprensibile, oltre che priva di fondamento di sicurezza sanitaria e per questo ci siamo appellati al Ministero dello Sviluppo Economico. Si tratta di un'interpretazione che nessuno si aspettava – prosegue Reggiani – considerando che il decreto non esclude espressamente il consumo al banco ma, al contrario, ha voluto unicamente specificare con quali modalità può avvenire il consumo al tavolo (esclusivamente all'esterno fino al 31 maggio). In zona gialla i bar hanno sempre avuto la possibilità di effettuare la somministrazione al banco anche in virtù del fatto che si tratta di un consumo veloce, che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi".

Stando alla circolare del Ministero dell'Interno, la somministrazione al bancone non si potrà fare prima del 1° luglio, mentre a partire dal 1° giugno sarà possibile consumare al chiuso ma al tavolo. Sul tema interviene anche Cna Modena che chiede alle autorità locali di definire alcuni passaggi, così come è stato fatto in altre province. "Tra gli operatori sono sorti molti dubbi, soprattutto per ciò che riguarda la determinazione dell'attività all'aperto. Crediamo opportuno un intervento che risolva queste problematiche, anche per evitare applicazioni del decreto che potrebbero variare da comune a comune", rileva Alberto Papotti, segretario dell'associazione. Secondo Cna la consumazione al banco dovrebbe essere considerata all'aperto qualora il banco sia accessibile direttamente dall'esterno del locale (ad esempio, tramite finestre od altre aperture).

© Riproduzione riservata

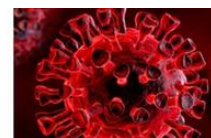
Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

VIMINALE, NO AL CAFFÉ A BANCONE CONFCOMMERCIO: «PER I BAR ULTERIORE MAZZATA»

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [DOSSIER](#) v | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) v | [PRIMA](#)
f t **METEO:** +13°C ☀

AGGIORNATO ALLE 14:26 - 01 MAGGIO

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)**GAZZETTA DI MODENA**
[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [SCOPRI DI PIÙ](#)
[Modena](#) | [Carpi](#) | [Mirandola](#) | [Sassuolo](#) | [Maranello](#) | [Formigine](#) | [Vignola](#) | [Pavullo](#) | [Tutti i comuni](#) v | [Cerca](#) 
**SPECIALE CORONAVIRUS****Noi** *CONTENUTO RISERVATO AGLI ABBONATI*

## Viminale, no al caffè a bancone Confcommercio: «Per i bar ulteriore mazzata»



01 MAGGIO 2021



Sono ben 1463 i bar modenesi che, a causa di una interpretazione del ministero dell'Interno non possono far consumare al banco: un colpo pesante a una categoria, che dall'inizio della pandemia ha perso in provincia di Modena già 600 milioni di euro di ricavi ed a livello nazionale 8 miliardi e 90mila posti di lavoro.

«I numeri elaborati dal centro studi di Confcommercio Modena - puntualizza Paolo Reggiani, vicepresidente provinciale di [Fipe](#)-Confcommercio - danno conto della mazzata che dovranno



[Apri il link](#)

VIMINALE, NO AL CAFFÉ A BANCONE CONFCOMMERCIO: «PER I BAR ULTERIORE MAZZATA»

Sei già registrato o abbonato? [ACCEDI](#)



**GAZZETTA DI MODENA**

QUESTO ARTICOLO È RISERVATO  
A CHI HA UN ABBONAMENTO

*Informarsi è una necessità.*

Attiva subito l'offerta speciale per  
accedere a tutti i contenuti del sito

**1 € AL MESE PER 3 MESI**

**ATTIVA ORA**

*Noi gazzetta di Modena la comunità dei lettori*

#### PER APPROFONDIRE



**Modena. Studenti in sciopero, grande adesione nelle scuole: «Vogliamo rispetto»**

PAOLA DUCCI

**Modena, Vagnini: «Ospedali, riparte la chirurgia Vaccinare pure in spiaggia»**

GIB



**Modena Confindustria spinge: «Vaccinare i lavoratori» Donini: «A giugno»**

## CAFFÈ VIETATO AL BANCO I BARISTI INSORGONO: MISURA INGIUSTIFICATA

Sei in: [IL CENTRO \(I\)](#) > [PESCARA \(PESCARA\)](#) > [CAFFÈ VIETATO AL BANCO I BARISTI...](#)

## Caffè vietato al banco I baristi insorgono: misura ingiustificata

Divieto fino al 31 maggio, ma gli esercenti non ci stanno E [Fipe](#) Confcommercio si appella al ministro: va revocato

di **Marcella Pace**

01 maggio 2021

PESCARA. Con le riaperture in zona gialla, il caffè si può ordinare esclusivamente al tavolo e all'aperto.

L'abitudine della tazzina al volo, consumata direttamente al bancone, dentro ai locali, è vietata, almeno fino al 31 maggio. Una decisione che fa discutere molto i gestori e che si scontra con un rito tutto italiano. «La circolare del 24 aprile con cui il ministero dell'Interno che, interpretando il decreto legge riaperture, vieta la consumazione al banco all'interno dei bar è giuridicamente incomprensibile e non ha alcun fondamento di sicurezza sanitaria», sottolinea **Carlo Miccoli**, presidente dell'associazione bar della federazione pubblici esercizi – Confcommercio Pescara.

«Fino al 31 maggio nei pubblici esercizi di somministrazione, il servizio al banco rimarrà possibile solo se avviene per i bar che dispongono di un bancone esterno, che sono pochissimi. Dopo tanti mesi di chiusura delle nostre attività ci attendevamo un'interpretazione diversa, anche perché in zona gialla i bar hanno sempre avuto la possibilità di effettuare la somministrazione al banco, in virtù del fatto che si tratta di un consumo veloce che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi. È un vero e proprio attacco al modello di offerta del bar italiano che si differenzia da quelli degli altri Paesi, proprio perché basato sul consumo al banco».

Miccoli parla di provvedimento «punitivo e ingiustificato, anche sotto il profilo scientifico visti i rischi sanitari quasi nulli per velocità e distanziamenti previsti dai protocolli. A nome dei circa 800 bar del territorio provinciale la [Fipe](#) - Confcommercio di Pescara si associa alla richiesta della [Fipe](#) nazionale di un intervento urgente da parte del ministero per ripristinare il consumo al banco». Secondo le stime di Confcommercio, la perdita del comparto dei bar a livello nazionale si aggira sugli 8 miliardi di euro con 90.000 posti di lavoro saltati e il divieto del consumo al banco rischia di far accumulare ulteriori perdite.

È una decisione che «ci ha complicato ulteriormente la vita», aggiunge **Dante Baldassarre**,

---

**CAFFÈ VIETATO AL BANCO I BARISTI INSORGONO: MISURA INGIUSTIFICATA**

dello storico Caffè Ideale. «Il caffè al banco è spesso una scelta per i clienti che vanno di fretta, quindi noi siamo costretti ad accelerare per riuscire a soddisfare tutte le richieste, con un dispendio notevole di energia. Ci siamo trovati a dover aumentare il personale proprio per andare più veloci. È un paradosso, sia per la rapidità dello stazionamento del cliente al bancone, ma anche per le dotazioni di sicurezza che abbiamo, tra igienizzanti e plexiglass che rendono tutto sicuro». Per Baldassarre questa scelta mina l'italianità. «Per noi il caffè al banco è un rituale, con la chiacchierata con il barista. Speriamo che a breve si metta riparo a questa ennesima follia dei legislatori».

Per **Gianni Dottore** di bar Fabrizi, il divieto del consumo al bancone ha già prodotto una riduzione del 50 per cento dei caffè serviti. «È un'assurdità», evidenzia. «Tra l'altro siamo tornati indietro rispetto alle precedenti zone gialle quando invece era permesso». È un'abitudine «che manca tanto», aggiunge **Pietro Bucciarelli** della Bresciana. «Il caffè al banco significa fermarsi al bar, per scambiare quattro chiacchiere. Non ci resta che attendere tempi migliori».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

---

**REDAZIONE (/GERENZA-1.114) SCRIVETECI (/SCRIVETECI-1.115) RSS/XML (/FEED-RSS) PUBBLICITÀ (HTTP://WWW.MANZONIADVERTISING.COM)**

**PRIVACY (/INFORMATIVA-SULLA-PRIVACY-E-COOKIE-POLICY-1.113)**

Il Centro SpA, Largo Filomena Delli Castelli 10 - 65128 Pescara (PE) - P.IVA 02170590687

I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.



## Covid:Toti,nel primo week end in giallo niente assembramenti

[A ansa.it/liguria/notizie/2021/05/02/covidtotinel-primo-week-end-in-giallo-niente-assembramenti\\_fac4ae93-893e-49c9-9d61-efd00ddee268.html](https://ansa.it/liguria/notizie/2021/05/02/covidtotinel-primo-week-end-in-giallo-niente-assembramenti_fac4ae93-893e-49c9-9d61-efd00ddee268.html)

May 2, 2021



*Covid: domenica a Bocca di Leone © ANSA*

**+CLICCA PER INGRANDIRE**

(ANSA) - GENOVA, 02 MAG - "La prima domenica in 'giallo' nella nostra regione volge ormai al termine, non ho ricevuto segnalazioni di assembramenti problematici. Confido che le regole di buon senso siano seguite sempre di più, e che la crescente immunizzazione renda meno rischiosi i contatti tra le persone". Lo afferma il presidente della Regione Giovanni Toti.

"Siamo tutti impazienti di riprendere molte delle nostre abitudini. Gesti semplici come quello di un caffè al banco del bar: la mancanza di un servizio così pratico, veloce e tutto sommato molto più sicuro di altri ha fatto perdere il 50% del lavoro ai nostri baristi. Ho aderito pertanto alla campagna nazionale di **Fipe**, partita da Genova, per chiedere al Governo di rivedere il divieto di consumo al banco. Ricordo inoltre che molti esercizi non hanno il dehor e sono ulteriormente danneggiati". (ANSA).

**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**

## Covid: **Fipe**, senza servizio al banco per bar -50% del lavoro

**A** [ansa.it/liguria/notizie/2021/05/02/covid-fipe-senza-servizio-al-banco-per-bar-50-del-lavoro\\_15ba97dc-55b4-4155-a9e3-ccf2be01890f.html](https://ansa.it/liguria/notizie/2021/05/02/covid-fipe-senza-servizio-al-banco-per-bar-50-del-lavoro_15ba97dc-55b4-4155-a9e3-ccf2be01890f.html)

May 2, 2021



© ANSA



[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

### Parte campagna "Il servizio al banco è sicuro"

(ANSA) - GENOVA, 02 MAG - "Questa volta, vittima della nuova ondata di regole e di maldestre interpretazioni è il simbolo del bar italiano, ovvero il servizio al banco, il cui divieto è inspiegabile sul piano sanitario, immotivato giuridicamente e punitivo sul piano economico. Il divieto di sostare al banco, per un consumo pratico, veloce e in sicurezza, azzerà il lavoro del 50%". Lo afferma la **Fipe** confcommercio.

"Il divieto non tiene in alcuna considerazione le caratteristiche del modello di domanda e di offerta del bar italiano che proprio nel consumo al banco ha il suo cuore pulsante. Per questo motivo **Fipe** lancia la campagna nazionale "Il servizio al banco è pratico, veloce e sicuro" (ANSA).

**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**

Seguici su:  

# Genova

CERCA



HOME

CRONACA

SPORT

FOTO

RISTORANTI

VIDEO

ANNUNCI LOCALI ▾

CAMBIA EDIZIONE ▾

L'APPELLO DI [FIPE](#)-CONFCOMMERCIO

## Bar, la campagna da Genova: "Date via libera al consumo rapido al banco"



▲ (leoni)

02 MAGGIO 2021

🕒 1 MINUTI DI LETTURA

"Questa volta, vittima della nuova ondata di regole e di maldestre interpretazioni è il simbolo del bar italiano, ovvero il servizio al banco, il cui divieto è inspiegabile sul piano sanitario, immotivato giuridicamente e punitivo sul piano economico. Il divieto di sostare al banco, per un consumo pratico, veloce e in sicurezza, azzerà il lavoro del 50%".

Lo afferma la [Fipe](#) confcommercio. "Il divieto non tiene in alcuna considerazione le caratteristiche del modello di domanda e di offerta del bar italiano che proprio nel consumo al banco ha il suo cuore pulsante. Per questo motivo [Fipe](#) lancia la campagna nazionale "Il servizio al banco è pratico, veloce e sicuro". La campagna parte da Genova e raccoglie il lamento di tutti quegli esercenti che, senza dehors esterni, per ora non riescono a lavorare.

© Riproduzione riservata

---

 Gli i li di R

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



BAR, LA CAMPAGNA DA GENOVA: "DATE VIA LIBERA AL CONSUMO RAPIDO AL BANCO"

[Gli articoli di Rep:](#)

**Il generale Figliuolo: "Dopo gli over 65 vaccineremo i più giovani in vacanza e nelle scuole"**

**Vaccini, corsa alle fiale: Lombardia record. E mezzo Paese supera il target**

**Un Primo Maggio senza lavoro, la ripresa si allontana**

**Verbali e Csm, dall'Eni ai depistaggi: l'avvocato siciliano Amara fa tremare le toghe**

BLOG



**AUTO@WEB**  
di Gino Bruni

**A26 Genova Voltri - Gravellona Toce: chiusure notturne**



**IL MONDO DEL RUGBY**  
di Massimo Calandri

**Rugby, dal 1° aprile (e non è un pesce) tornano ...**



**HOUSE OF GOLF**  
di Resi Romeo

**GolFase 2**

**consigli.it**

La guida allo shopping del Gruppo Gedi



TECH

**Ogni giorno le migliori offerte su Amazon**



Nuovo Echo Dot - Altoparlante intelligente con Alexa

[VAI ALL'OFFERTA](#)

**Pubblica**

[Apri il link](#)

BAR, LA CAMPAGNA DA GENOVA: "DATE VIA LIBERA AL CONSUMO RAPIDO AL BANCO"

**il tuo libro**  
 L'INIZIATIVA PER CHI AMA SCRIVERE  
**Entra nel network di scrittori di Gruppo GEDI**



**Il Terzo Passeggero**  
 Paolo de Privittello  
 NARRATIVA

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 »**

MENU | CERCA

**la Repubblica**

ABBONATI | | ACCEDI



**Scarlino Puntone in Via della Dogana**




**Appartamenti via S. Caterina 12**

[Trova tutte le aste giudiziarie](#)

**ASTE GIUDIZIARIE**



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

BAR, LA CAMPAGNA DA GENOVA: "DATE VIA LIBERA AL CONSUMO RAPIDO AL BANCO"



Avviso 157 / 2020 - 53570

[Tribunale di Genova](#)

[Visita gli immobili della Liguria](#)

## 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



## “Senza servizio al banco i bar lavorano la metà”. Parte la campagna della Fipe Genova: “Va autorizzato, è sicuro”

 ilsecoloxix.it/genova/2021/05/02/news/senza-servizio-al-banco-i-bar-lavorano-la-meta-parte-la-campagna-della-fipe-genova-1.40224577

May 2, 2021

genova



Un bar a Rapallo (immagine d'archivio, foto Piumetti)

02 Maggio 2021

Genova - "Questa volta, vittima della nuova ondata di regole e di maldestre interpretazioni è **il simbolo del bar italiano**, ovvero il servizio al banco, il cui divieto è inspiegabile sul piano sanitario, immotivato giuridicamente e punitivo sul piano economico. Il divieto di sostare al banco, per un consumo pratico, veloce e in sicurezza, azzera il lavoro del 50%".

Lo afferma la **Fipe Confcommercio Genova**. "Il divieto non tiene in alcuna considerazione le caratteristiche del modello di domanda e di offerta del bar italiano che proprio nel consumo al banco ha il suo cuore pulsante. Per questo motivo Fipe lancia la campagna nazionale "Il servizio al banco è pratico, veloce e sicuro".

## Liguria, prima domenica in area gialla. Toti: nessun assembramento problematico

[LN](https://www.ligurianotizie.it/liguria-prima-domenica-in-area-gialla-toti-nessun-assembramento-problematico/2021/05/02/440828/) [ligurianotizie.it/liguria-prima-domenica-in-area-gialla-toti-nessun-assembramento-problematico/2021/05/02/440828/](https://www.ligurianotizie.it/liguria-prima-domenica-in-area-gialla-toti-nessun-assembramento-problematico/2021/05/02/440828/)

2 Maggio 2021

[Home](#) [Cronaca](#) [Cronaca Genova](#)

- [Cronaca](#)
- [Cronaca Genova](#)

**O**



Vento, nuvole e mare mosso: anche oggi niente ressa a Genova Boccadasse (foto di repertorio fb)

“Crescono un po’ gli ospedalizzati come ogni domenica, per effetto della riduzione delle dimissioni nei fine settimana e le vaccinazioni anti Covid raggiungono il 96,4% sul totale dei vaccini consegnati (0,7% in più rispetto a ieri).

Aumentano di poco i positivi e i casi totali.

La prima domenica del ritorno in Liguria dell’area di criticità gialla volge ormai al termine e non ho ricevuto segnalazioni di assembramenti problematici.

Confido che le regole di buon senso siano seguite sempre di più, e che la crescente immunizzazione renda meno rischiosi i contatti tra le persone”.

Lo ha dichiarato stasera il governatore ligure **Giovanni Toti**.

“Rimangono, invece – ha aggiunto Toti – anche per il rientro, i problemi già evidenziati ieri sulle nostre autostrade, per i quali abbiamo già ottenuto la revisione del piano dei cantieri che controlleremo passo dopo passo.

Siamo tutti impazienti di riprendere molte delle nostre abitudini.

Gesti semplici come quello di un caffè al banco del bar: la mancanza di un servizio così pratico, veloce e tutto sommato molto più sicuro di altri ha fatto perdere il 50% del lavoro ai nostri baristi.

Ho aderito pertanto alla campagna nazionale di [Fipe](#), partita da Genova, per chiedere al Governo di rivedere il divieto di consumo al banco.

Ricordo inoltre che molti esercizi non hanno il dehor e sono ulteriormente danneggiati dalle restrizioni imposte dal Governo per l'emergenza coronavirus”.



## Covid, Toti: "Oltre 78mila vaccinazioni in una settimana. 200mila liguri hanno completato il ciclo con la seconda dose"

[sv savonaneWS.it/2021/05/02/leggi-notizia/argomenti/savonaneWSit/articolo/covid-toti-nuovo-record-oltre-78mila-vaccinazioni-in-una-settimana.html](https://www.savonaneWS.it/2021/05/02/leggi-notizia/argomenti/savonaneWSit/articolo/covid-toti-nuovo-record-oltre-78mila-vaccinazioni-in-una-settimana.html)

May 2, 2021

| 02 maggio 2021, 20:16

### Il governatore ligure fa il punto della situazione



"La campagna di vaccinazione prosegue a ritmo sostenuto: oggi i liguri che hanno completato il ciclo vaccinale con la seconda dose hanno superato quota 200mila. E guardando all'andamento settimanale abbiamo registrato un nuovo record: sono oltre 78mila le somministrazioni negli ultimi sette giorni. Numeri che confermano il buon andamento della campagna nella nostra regione: abbiamo vaccinato il 27,98% della popolazione con una prima dose, il 4,18% in più della media nazionale. Per la seconda dose siamo al 13,12%, il 3,02% in più della media italiana". Lo ha detto il Presidente di Regione Liguria Giovanni Toti commentando i dati del giorno.

"Crescono un po' gli ospedalizzati come ogni domenica, per effetto della riduzione delle dimissioni nei fine settimana - ha proseguito - le vaccinazioni raggiungono il 96,4% sul totale dei vaccini consegnati (0,7% in più rispetto a ieri). Aumentano di poco i positivi e i casi totali.

La prima domenica in 'giallo' nella nostra regione volge ormai al termine, non ho ricevuto segnalazioni di assembramenti problematici. Confido che le regole di buon senso siano seguite sempre di più, e che la crescente immunizzazione renda meno rischiosi i contatti tra le persone. Rimangono invece, anche per il rientro, i problemi già evidenziati ieri sulle nostre autostrade, per i quali abbiamo già ottenuto la revisione del piano dei cantieri che controlleremo passo dopo passo".

"Siamo tutti impazienti di riprendere molte delle nostre abitudini -ha concluso - gesti semplici come quello di un caffè al banco del bar: la mancanza di un servizio così pratico, veloce e tutto sommato molto più sicuro di altri ha fatto perdere il 50% del lavoro ai nostri baristi. Ho aderito pertanto alla campagna nazionale di [Fipe](#), partita da Genova, per chiedere al Governo di rivedere il divieto di consumo al banco. Ricordo inoltre che molti esercizi non hanno il dehor e sono ulteriormente danneggiati".



Comunicato stampa



Ricevi le nostre ultime notizie da **Google News** [SEGUICI](#)

**Ti potrebbero interessare anche:**

---

## Discoteca Covid Free, anche in Italia si lavora a test-evento

[A ansa.it/sito/notizie/cultura/musica/2021/05/03/discoteca-covid-free-anche-in-italia-si-lavora-a-test-evento\\_cb72a11b-af8a-4304-8211-90610fb6b387.html](https://ansa.it/sito/notizie/cultura/musica/2021/05/03/discoteca-covid-free-anche-in-italia-si-lavora-a-test-evento_cb72a11b-af8a-4304-8211-90610fb6b387.html)

May 3, 2021

### 'Come Spagna, Olanda e Inghilterra'. Silb, test al chiuso al Nord



FOTO

© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - BARI, 03 MAG - Organizzare anche in Italia eventi-test in discoteche al chiuso, consentendo l'accesso solo a chi è già vaccinato o a chi ha ottenuto l'esito negativo di un tampone fatto almeno 48 ore prima. A questo sta lavorando l'associazione imprese di intrattenimento da Ballo e di Spettacolo (Silb-Fipe) che ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche 'Covid-free', sulla "falsa riga - spiega il presidente Silb, Maurizio Pasca - di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio".

Secondo quanto previsto dal protocollo, nelle discoteche le persone dovranno indossare la mascherina ma non sarà necessario mantenere il distanziamento sociale. L'associazione sta lavorando a un evento-test al chiuso, che dovrebbe tenersi al Nord, e a uno all'aperto, che si terrà molto probabilmente in Puglia.

Il Silb, spiega Pasca, "ha messo a punto un protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts". Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche "la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online". L'obiettivo, prosegue Pasca, "è ottenere discoteche 'Covid-free' affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo



scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno". "Del resto - conclude - non ci si può sposare, non si può prendere un caffè al bar, e poi dobbiamo assistere a spettacoli come quello di ieri, con 30mila persone accalcate in piazza Duomo per festeggiare l'Inter". (ANSA).

**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**

## Covid: Stoppani (Fipe), 'festa Inter offesa a settori più castigati'

[liberoquotidiano.it/news/adnkronos/27099089/covid-stoppani-fipe-festa-inter-offesa-a-settori-piu-castigati-.html](https://liberoquotidiano.it/news/adnkronos/27099089/covid-stoppani-fipe-festa-inter-offesa-a-settori-piu-castigati-.html)

- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



03 maggio 2021

- a
- a
- a

Milano, 3 mag. (Adnkronos) - La festa dell'Inter in piazza del Duomo, a Milano, con oltre 30mila persone assembrate per celebrare la vittoria dello scudetto lascia perplesso il presidente di [Fipe](#) Confcommercio - Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, Lino Enrico Stoppani, che reputa le scene di ieri "un'offesa nei confronti dei settori cui sono stati chiesti grandissimi sacrifici". Da una parte, spiega Stoppani all'Adnkronos, "ci sono dei divieti severi e rigorosi che si ritengono necessari per superare questa emergenza". Mentre dall'altra, "vediamo scene come quella di ieri che lasciano molta perplessità, anche se su queste situazioni immagino che la gestione non fosse facile anche dal punto di vista dell'ordine pubblico".

Polemiche, tuttavia, Stoppani non intende farne: "Non servono a niente - commenta -. Ora siamo positivi, guardiamo avanti". Certo, fa notare, "i tifosi avrebbero dovuto avere comportamenti più consoni". Per questo, "abbiamo sentito il prefetto e presentato le nostre valutazioni - spiega ancora - perché di fronte a un settore fermo da mesi, che sta perdendo migliaia di imprese, occupati e miliardi di fatturato quelle scene sono un'offesa al settore che è stato castigato nei provvedimenti e verso il quale vengono indirizzate considerazioni di responsabilità".

Stoppani resta comunque ottimista: "Speriamo che il 15 maggio, come ci è stato promesso, saranno rivisti i vincoli attuali - dice -. Con questo spirito archiviamo lo scudetto dell'Inter e cerchiamo di guardare allo scudetto dell'economia, che deve ripartire anche con i pubblici esercizi. In questo momento stiamo perdendo posizioni competitive con gli altri Paesi, che sono più avanti con le vaccinazioni e che stanno cercando di accaparrarsi fette di clientela, non ponendo termini sul coprifuoco e limiti meno onerosi sulla quarantena".



assembramenti

### **"Basta con l'ipocrisia". Bassetti inorridito da queste immagini: schiaffone al governo | Foto**



Il presunto legame

### **"L'alcol dopo il vaccino diminuisce la risposta immunitaria". Allarme-Covid, parla la Rizzoli**



delirio

### **"Fatta a pezzi con l'ascia e gettata nel cassonetto". L'orrore del nigeriano sulla 31enne sconvolge l'Italia**





## In evidenza

---



## Il Sondaggio

---

**L'Inter vince lo scudetto: secondo voi Antonio Conte aprirà un ciclo?**

---

[Vota](#)



## 1° maggio amaro per 500mila dipendenti dei pubblici esercizi. **Fipe**: "Per molti è vietato lavorare"

03/05/2021 11:16



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
PUBBLICI  
ESERCIZI

Per il secondo anno consecutivo, il mondo del lavoro che fa capo ai pubblici esercizi non festeggerà il Primo maggio. Sono infatti 500mila i

lavoratori di bar, ristoranti, catering, banqueting e discoteche che non entreranno in servizio nei rispettivi locali. E non certo perché renderanno omaggio alla Festa internazionale dei Lavoratori, ma semplicemente perché un posto di lavoro non lo hanno più.

O comunque non sono autorizzati ad occuparlo. Insomma, è vietato lavorare!

Stiamo parlando di più di metà della forza lavoro impiegata all'interno dei pubblici esercizi prima della pandemia da Covid 19.

Ai 243mila posti di lavoro perduti nel corso del 2020 a causa dei lockdown e delle misure di contenimento della pandemia, infatti, bisogna aggiungere almeno 16mila lavoratori delle imprese della Sardegna che per tutto il fine settimana sarà ancora in zona rossa e 60mila impiegati nei pubblici esercizi delle regioni arancioni. Per tutti questi le misure restrittive costringeranno le imprese a rinunciare alla loro prestazione professionale.

Va meglio, ma non troppo, nelle regioni gialle. Il 46% dei locali, infatti, è sprovvisto di spazi all'aperto e dunque almeno 190 mila lavoratori degli oltre 500 mila non verranno chiamati in servizio.

"Siamo davanti a uno scenario desolante - commenta Aldo Cursano, vicepresidente di **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi -. Il nostro settore ha perso per strada professionalità importantissime e, cosa ancor più drammatica, ha smesso di investire sul futuro. Il 26% circa dei posti di lavoro perduti lo scorso anno, infatti, è composto da ragazzi tra i 20 e i 30 anni, mentre addirittura il 35,5% si riferisce a giovani under 20. Sarebbe auspicabile se le grandi sigle sindacali aprissero con noi, da subito, una grande vertenza per l'occupazione che passi per l'immediata riapertura delle attività dopo sei lunghi mesi di misure restrittive."

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

[Apri il link](#)

1° MAGGIO AMARO PER 500MILA DIPENDENTI DEI PUBBLICI ESERCIZI. [FIPE](#): "PER MOLTI È VIETATO LAVORARE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

per ripartire. Che non si possa vivere di soli ristori, per loro natura insufficienti, è ormai evidente a tutti. Bisogna smettere di cercare scorciatoie e rimettere in moto quella rete di legalità e professionalità rappresentata dai Pubblici esercizi. L'unico vero antidoto alle feste sregolate e agli assembramenti incontrollati che causano i contagi". [cdn/AGIMEG](#)

[Focus](#) [Politica](#)

**Commenti: 0**

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

 [Plug-in Commenti di Facebook](#)

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)



## In discoteca senza distanza (ma con mascherina): il piano anti Covid delle imprese da ballo

R [bari.repubblica.it/cronaca/2021/05/03/news/discoteca\\_ballo\\_covid\\_free\\_bari-299211752/](https://bari.repubblica.it/cronaca/2021/05/03/news/discoteca_ballo_covid_free_bari-299211752/)

May 3, 2021



La proposta di protocollo sanitario, sulla scia degli esperimenti nel resto d'Europa, prevede l'ingresso nei locali al chiuso solo per chi ha fatto il vaccino o ha un tampone fatto almeno 48 ore prima. Silb lavora a un evento test al chiuso nel nord Italia e uno all'aperto in Puglia

03 Maggio 2021 1 minuti di lettura

Organizzare anche in Italia eventi-test in discoteche al chiuso, consentendo l'accesso solo a chi è già vaccinato o a chi ha ottenuto l'esito negativo di un tampone fatto almeno 48 ore prima. A questo sta lavorando l'associazione imprese di intrattenimento da Ballo e di Spettacolo (Silb-[Fipe](#)) che ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche 'Covid-free', sulla "falsa riga - spiega il presidente Silb, **Maurizio Pasca** - di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio".

### Amsterdam, si balla in discoteca senza distanza. Ma è un esperimento scientifico sul Covid

di Elena Dusi 09 Marzo 2021

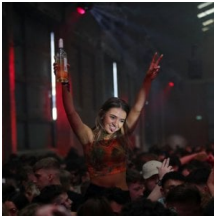


Secondo quanto previsto dal protocollo, nelle discoteche le persone dovranno indossare la mascherina ma non sarà necessario mantenere il distanziamento sociale. L'associazione sta lavorando a un evento-test al chiuso, che dovrebbe tenersi al Nord, e a uno all'aperto, che si terrà molto probabilmente in Puglia.

Il Silb, spiega Pasca, "ha messo a punto un protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts". Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche "la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online".

### **Regno Unito, esperimenti pilota: tutti in discoteca senza mascherina né distanziamento**

dal nostro corrispondente Antonello Guerrera 30 Aprile 2021



L'obiettivo, prosegue Pasca, "è ottenere discoteche 'Covid-free' affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno". "Del resto - conclude - non ci si può sposare, non si può prendere un caffè al bar, e poi dobbiamo assistere a spettacoli come quello di ieri, con 30mila persone accalcate in piazza Duomo per festeggiare l'Inter".

Argomenti

[bari](#)

### **Gli articoli di Rep:**

**Omofobia, bufera Fedez: "La Rai voleva censurare le mie frasi anti-Lega"**

**Rai, Fico: "Basta lottizzazione, anche i 5S hanno sbagliato. Sui diritti serve uno scatto"**

**La speranza di Bruxelles: "Draghi premier fino al 2023"**

**Cinque milioni di indecisi. Campagna da metà maggio per convincere i no-vax**



La guida allo shopping del Gruppo Gedi



TECH

Ogni giorno le migliori offerte su Amazon

---



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 »](#)

INTESA SANPAOLO SIGLA ACCORDO CON **FIPE** PER SOSTENERE 3MILA IMPRESE IN CRISI

Area Agenzia Stampa | Editore | Pubblicità | Introduzione all'Area | Lavora con noi | Contatti



HOME EDICOLA AREA AGENZIA STAMPA AREA MINISTERI ESTERI

Oecd. Labour market



NOTIZIE PER CATEGORIA

- Istituzioni nazionali
- Expo 2020 Dubai
- Interviste
- Agroalimentare
- Settimana della Cucina Italiana nel Mondo
- Istituzioni estere
- Istituzioni locali
- Aziende diverse

Intesa Sanpaolo sigla accordo con **Fipe** per sostenere 3mila imprese in crisi

Categoria: Banche/Assicurazioni

Pubblicato: 03 Maggio 2021

Intesa Sanpaolo e **FIPE** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) hanno siglato un accordo a favore delle aziende associate alla Federazione che operano nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo. I destinatari sono 300.000 aziende con oltre un milione di addetti, che si trovano ad affrontare una situazione particolarmente gravosa a seguito dell'emergenza sanitaria ed economica. L'accordo prevede finanziamenti per esigenze di liquidità, finanziamenti a sostegno della nuova imprenditoria e di quella femminile, azzeramento delle commissioni sui micro-pagamenti. L'accordo mette al centro non solo le imprese ma anche le persone, attraverso supporti finanziari per le famiglie degli associati, sostegni dedicati alle mamme lavoratrici, agevolazioni per acquistare gli strumenti necessari per lo studio a distanza dei ragazzi e una serie di servizi di carattere non finanziario.

"Il nostro obiettivo è quello di fornire strumenti e servizi di sviluppo per i nostri associati, per rispondere alle loro esigenze specifiche e facilitare una ripartenza il più agile possibile in questo periodo drammatico. Di fronte alle ingenti perdite subite, chiediamo interventi adeguati a tutti i livelli", ha dichiarato Aldo Cursano, Vice Presidente Vicario **Fipe** e Presidente **Fipe** Toscana di **FIPE** - Federazione Italiana Pubblici Esercizi. "La partnership con Intesa Sanpaolo si inserisce in un percorso di alleanze e collaborazioni col fine di sostenere le micro, le piccole e medie imprese associate, migliorando la relazione tra banca e impresa. Apprezziamo la vicinanza di una banca che crea una corsia preferenziale per accedere al credito e alla liquidità. Il sistema bancario ha il ruolo fondamentale di sostenere le piccole e medie imprese, indispensabili per la sopravvivenza e la crescita del paese".

Andrea Lecce, responsabile Direzione Sales & Marketing Privati e Aziende Retail di Intesa Sanpaolo, ha dichiarato: "La collaborazione con **FIPE** è collaudata da tempo, grazie a diversi accordi siglati in passato. La situazione emergenziale provocata dall'epidemia da Covid 19 e i conseguenti provvedimenti per contenere il diffondersi del virus hanno particolarmente colpito ristorazione, turismo e settore dell'intrattenimento. Le aziende hanno visto ridurre drasticamente le proprie attività in termini non solo di fatturato, ma anche di capacità di generare ricchezza e occupazione. Abbiamo ritenuto particolarmente importante essere al fianco di questi operatori e mettere a disposizione soluzioni non solo finanziarie per far fronte a questo eccezionale periodo critico".

[Share](#) [Tweet](#) [Condividi](#)

Succ >

Cerca...

Language  
Seleziona

PARTNERS EDITORIALI DI TRIBUNA ECONOMICA

ASSOCAMERESTERO ASSOCIAZIONE DELLE CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO

CCP R Camera di Commercio Italo-Russa

CONFASSOCIAZIONI

PROMOS ITALIA BE GLOBAL

L'EDICOLA DI TRIBUNA ECONOMICA

ULTIME PUBBLICAZIONI

France, Poland

Settimana | Mese

- Toyota: Yaris Cross in versione Adventure e Premiere
- ICA for you entra nella Gdo attraverso Leroy Merlin
- Gruppo Montepaschi finanzia Tiberis Holding per centrale idroelettrica di Fiano Romano
- Concluso con successo il primo Sustainability-Linked bond di Aeroporti di Roma
- ING e AXA nasce "Assicurazione Fuori Casa"
- Versalis e Bridgestone insieme per produrre pneumatici ad alte prestazioni
- Banco Fresco arriva anche in Lombardia

[Apri il link](#)

INTESA SANPAOLO SIGLA ACCORDO CON **FIPE** PER SOSTENERE 3MILA IMPRESE IN CRISI

- Finanza/Bilanci
- Banche/Assicurazioni
- Motori
- Informatica/Tecnologia
- Energia/Ambiente
- Chimica/Farmaceutica
- Compagnie aeree
- Altre notizie
- Turismo
- Cultura
- Inglese/Francese

ARCHIVIO NOTIZIE





## Festa Inter in Duomo, il timore degli esperti: “Rischio di un aumento dei contagi”. Prefetto: “Chiudere la piazza sarebbe stato peggio”

[ilfattoquotidiano.it/2021/05/03/festa-inter-in-duomo-il-timore-degli-esperti-rischio-di-un-aumento-dei-contagi-prefetto-chiudere-la-piazza-sarebbe-stato-peggio/6185066/](https://www.ilfattoquotidiano.it/2021/05/03/festa-inter-in-duomo-il-timore-degli-esperti-rischio-di-un-aumento-dei-contagi-prefetto-chiudere-la-piazza-sarebbe-stato-peggio/6185066/)

di F. Q.

May 3, 2021

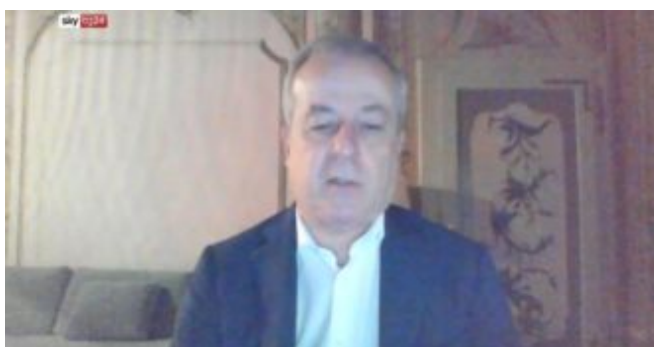


Gli assembramenti dei tifosi a Milano allarmano il coordinatore del Cts Locatelli: "Non possiamo permetterci queste immagini, così non si onorano i 121mila morti". Pregliasco: "Speriamo che i guai siano pochi". Il primario Galli: "Si è perso il controllo ovunque". Il governatore Fontana: "Era prevedibile". Il sindaco Sala resta in silenzio per ore, poi rilancia le parole del prefetto Saccone. Sulle sue pagine social i cittadini lo accusano: "Incompetenza ingiustificabile, si dimetta"

Circa **30mila persone** per le strade di **Milano**, la maggior parte accalate in **piazza Duomo** per la festa scudetto dell'**Inter**: poche mascherine, sicuramente nessun distanziamento. Immagini che "assolutamente non possiamo permetterci", avverte **Franco Locatelli**, presidente del Consiglio superiore di sanità e coordinatore del Cts. Una preoccupazione condivisa da diversi esperti, che ora temono un nuovo aumento dei contagi nel capoluogo lombardo e un meccanismo che porti al "liberi tutti" generale, per usare le parole di **Massimo Galli**. "La gioia si può comprendere – ragiona Locatelli a *Sky Tg24* – ma deve prevalere il **senso di responsabilità** e i **121mila morti** devono averci insegnato qualcosa. **Onorare** la loro morte vuol dire evitare assembramenti". Le autorità cittadine, a partire dal sindaco Giuseppe Sala, sono finite nel mirino a causa dei mancati controlli. Ma il prefetto di Milano, **Renato Saccone**, sostiene che chiudere piazza Duomo non avrebbe cambiato le cose. Anzi.

“Quando il popolo dei tifosi, in modo assolutamente spontaneo e **non organizzato**, scende in strada per festeggiare lo scudetto atteso da anni, bisogna necessariamente coniugare le ragioni della prevenzione del contagio con la **gestione dell’ordine pubblico** e con la tutela della incolumità delle persone”, si legge in una nota. “Abbiamo valutato che **chiudere piazza Duomo**, spazio urbano ampio e con numerose vie di esodo, sarebbe stato inevitabilmente **occasione di ancora più densi e rischiosi assembramenti**, sotto ogni profilo”.

Il **comunicato** di Saccone è stato condiviso sul suo profilo Facebook dallo stesso Sala, che aggiunge: “L’ex Ministro dell’Interno Salvini chiede: ‘Sala non poteva far entrare 20.000 tifosi in uno stadio che ne contiene 80.000?’. **La risposta è no**. Innanzitutto perché gli stadi sono chiusi. E poi, come entrano ed escono 20.000 tifosi **senza assembrarsi?**”. Resta il fatto che, avverte il virologo **Fabrizio Pregliasco**, ora il rischio di un aumento dei contagi è **concreto**. “Speriamo che i **guai siano pochi** perché comunque all’aperto sappiamo che il rischio è ridotto – dice all’*Adnkronos* – però **cantare** per lungo tempo diventa un elemento di rischio. Non vedremo subito questi effetti, speriamo che possa esserci solo un piccolo rigurgito di rialzo dei contagi, però **il rischio c’è**“. Le ragioni stanno nell’attuale situazione della pandemia in Italia, visto che la situazione non è ancora **sotto controllo** e occorre quindi non abbassare la guardia. Per **Galli**, direttore della clinica di Malattie Infettive dell’**ospedale Sacco**, il punto è proprio questo: nel weekend “non ci sono state solo manifestazioni di una **tifoseria**, svolte con **pericolosi assembramenti** all’aperto. Ma c’è stata la **perdita di controllo** delle minime misure: ieri (domenica, *ndr*) gli assembramenti erano **ovunque**“.



Vedi Anche

### **Festa Inter a Milano, Locatelli: “121mila morti devono averci insegnato qualcosa, onorare memoria vuol dire evitare assembramenti”**

Le critiche sulla mancata gestione del post-partita arrivano anche dal mondo imprenditoriale. Dopo quelle arrivate dal segretario generale di Confcommercio Milano, **Marco Barbieri**, ora a parlare è anche il presidente di **Fipe Confcommercio**, **Lino Enrico Stoppani**, che reputa le scene di ieri “**un’offesa** nei confronti dei settori cui sono stati chiesti grandissimi **sacrifici**“. Da una parte, spiega Stoppani all’*Adnkronos*, “ci sono dei **divieti severi** e rigorosi che si ritengono necessari per superare questa emergenza“. Mentre dall’altra, “vediamo scene come quella di ieri che lasciano **molta perplessità**“. Per questo, “abbiamo sentito il **prefetto** e presentato le nostre valutazioni – spiega ancora il rappresentante degli **esercenti** – perché di

fronte a un settore fermo da mesi, che sta perdendo migliaia di imprese, occupati e miliardi di fatturato quelle scene sono **un'offesa** al settore che è stato **castigato** nei provvedimenti e verso il quale vengono indirizzate considerazioni di **responsabilità**“.

Sui social network le accuse sono soprattutto per il sindaco di Milano, **Beppe Sala**, per la gestione di una situazione che, a detta di molti, “poteva essere **prevista**“. Nonostante la vittoria dello **scudetto** da parte dell'Inter fosse una possibilità concreta (dipendeva solamente dal risultato dell'**Atalanta**, in campo nel pomeriggio di domenica), in piazza Duomo non sono stati previsti **varchi** né **controlli**. Il primo cittadino è rimasto **in silenzio per ore**, salvo poi rilanciare la presa di posizione del Prefetto. “Era probabile che eventi del genere si potessero verificare. L'importante è che non si verifichino più”, commenta invece il presidente della Regione, **Attilio Fontana**. “Bisogna chiedere alle persone il rispetto delle misure di sicurezza, perché onestamente queste scene rischiano di essere un po' **pericolose**. Mi auguro e spero che **non aumentino i contagi**, ma questo lo potremo dire tra **due settimane**“, aggiunge il governatore.



Vedi Anche

### **Inter, Fontana: “Festeggiamenti? Assembramenti prevedibili. Spero non aumentino i contagi, ma lo sapremo solo tra due settimane”**

**L'analisi di Galli** – La festa dell'Inter? “L'imprudenza non ha colore, l'**incoscienza** ha tutti i colori dell'arcobaleno. E' chiaro a tutti che questo tipo di manifestazioni **sono pericolose**“, dice Galli all'*Adnkronos*, ricordando che abbiamo **già sperimentato** manifestazioni simili, “abbiamo visto lo scorso anno, quando è stato festeggiato **un altro scudetto**, in una situazione analoga a questa, nel senso che quando arriva un messaggio che può essere interpretato come '**liberi tutti**', le persone vanno oltre”. Il problema, spiega Galli, è che “la pandemia **non è risolta**. Il vaccino potrà contribuire in modo sostanziale a **ridimensionare** il problema ma la tranquillità è ancora lontana”.





Vedi Anche

### Scudetto Inter, dal Castello a Piazza Duomo: in migliaia assembrati a Milano. “Facciamo festa anche senza andare allo stadio”

**Le parole di Locatelli** – Locatelli a *Sky Tg24* sottolinea che in Italia “i casi di Covid sono scesi a **148** ogni 100mila persone, ma la **circolazione virale** non può essere ancora sottovalutata. C’è un miglioramento ma non può esserci **rilassamento** rispetto ai nostri comportamenti”. Quindi gli assembramenti di domenica dei tifosi interisti in piazza Duomo sono da evitare, così come “è troppo presto per fare **riflessioni** sulla possibilità che fra vaccinati si possa non portare la **mascherina**”. Un rilassamento sarà ipotizzabile “quando crescerà il numero degli **immunizzati**, sempre in assenza di condizioni di **rischio** particolari”. Quello della mascherina, aggiunge il coordinatore del Cts, è “un **sacrificio minimo**, teniamo duro ancora per **qualche settimana** o qualche mese, per prudenza dobbiamo **orientarci** all’uso della mascherina anche d’estate”. Poi, conclude, “se i contagi diminuiranno **si rivedranno le regole**”.



Vedi Anche

### Inter campione d’Italia, esplode la gioia dei tifosi: la folla invade piazza Duomo a Milano. Poche mascherine e zero distanziamento

**Le critiche a Sala** – Regole che però domenica in piazza Duomo sono completamente **saltate**. Il sindaco Sala, tifoso nerazzurro, ha fatto sue le parole del prefetto, secondo cui chiudere l’area avrebbe provocato ancora più danni. Sulla sua pagina Facebook, però, in **tanti** gli hanno scritto indignati: “Sindaco, perché i tifosi dell’Inter possono fare questo casino, e noi **comuni mortali** dobbiamo rispettare le regole anche per andare a mangiare **una pizza**?”. “Che senso ha il **coprifuoco** e le limitazioni per poi permettere un **maxi assembramento** di persone molte delle quali senza mascherine né distanziamento?”, commenta un altro

milanese. “Ma le forze dell’ordine dove sono? Milano è una bolgia in questo momento! Non siete stati in grado di gestire gli assembramenti al Duomo e a Piazza Castello! Una mancanza di rispetto per tutte quelle attività chiuse mesi e mesi! Vergogna!”, scrive un altro cittadino. Infine, c’è anche chi chiede le **dimissioni** di Sala: “Gentile sindaco. Esattamente che **scusa** avrebbe per giustificare l’assembramento di oggi? In un paese civile un politico al posto suo si sarebbe **già dimesso**. Questa **incompetenza** è ingiustificata e ingiustificabile”.

## 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



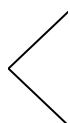
## MANI PULITE 25 ANNI DOPO

di Gianni Barbacetto ,Marco Travaglio ,Peter Gomez [12€ Acquista](#)

[Giuseppe SalaInterMilano](#)

[Articolo Precedente](#)

## Scudetto Inter, i tifosi liberi di festeggiare e i ragazzini del video rap colpevolizzati: perché?



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



## Vaccini, il balzo della Liguria. Maxi-fornitura da 111 mila dosi in arrivo

[S ilsecoloxix.it/italia/2021/05/03/news/vaccini-il-balzo-della-liguria-maxi-fornitura-da-111-mila-dosi-in-arrivo-1.40225751](https://www.ilsecoloxix.it/italia/2021/05/03/news/vaccini-il-balzo-della-liguria-maxi-fornitura-da-111-mila-dosi-in-arrivo-1.40225751)

May 3, 2021

Contenuto riservato agli abbonati

[italia](#)



L'hub vaccinale della Fiera, a Genova

La regione ha chiuso la settimana a 78 mila vaccinazioni. Nei prossimi giorni saranno possibili con prenotazione le visite in Rsa. Toti sui bar: "Va consentito il servizio al banco"

Roberto Sculli 03 Maggio 2021

Genova - L'obiettivo delle 91 mila dosi settimanali fissato dal commissario per l'emergenza, il generale Francesco Figliuolo, resta lontano. Tuttavia, il ritmo delle somministrazioni è sostenuto e ha consentito alla Liguria di chiudere la settimana superando i livelli della scorsa, toccando **le 78 mila iniezioni**. Una cifra che consente alla regione di restare ai vertici nazionali sia per quel che riguarda il rapporto tra dosi consegnate e somministrate e in buona posizione per quel che riguarda la percentuale di popolazione coperta.

A fare da contraltare sono i dati sui contagi, che, da inizio epidemia, sfiorano le 100 mila unità (99837). Ieri, domenica 2 maggio, dopo giorni, sono tornati a salire, seppure in modo lieve, sia i positivi complessivi noti e i ricoverati in ospedale. I primi sono 25 in più, mentre i degenti sono tornati a 536, 14 in più rispetto al giorno precedente. Di questi, 61 sono in terapia intensiva, con un calo di due pazienti. I **nuovi casi registrati sono stati 202**, scoperti con 4652 tamponi, il grosso nel territorio della Asl 3 Genovese (96). Cinque i decessi registrati ieri nel bollettino inviato da Alisa al ministero della Salute; 172 le persone dichiarate guarite.

I dati suggeriscono ancora una volta prudenza, anche alla luce del fresco allentamento delle limitazioni. In questo quadro il presidente della Regione, Giovanni Toti, chiede al Governo però di rivedere in particolare **la regola che impedisce ai bar di servire al banco**. «La mancanza di un servizio così pratico, veloce e tutto sommato molto più sicuro di altri - dice - ha fatto perdere il 50% del lavoro ai nostri baristi. Ho aderito pertanto alla campagna nazionale di Fipe, partita da Genova, per chiedere al Governo di rivedere il divieto di consumo al banco. Molti esercizi non hanno il dehors e sono ulteriormente danneggiati».

[Apri il link](#)

L'arma per contenere un ulteriore, possibile ritorno di fiamma del virus è la vaccinazione di massa. Secondo i dati della Regione, sono 200 mila i liguri che hanno completato l'intero ciclo vaccinale. La prima dose è stata somministrata al 27,98% della popolazione, percentuale che è del 4,18% superiore alla media nazionale. La seconda dose è stata invece somministrata al 13,12% del milione e mezzo di residenti in Liguria. Secondo quanto diffuso dalla Regione, la percentuale tra dosi consegnate e somministrate tocca il 96,4%. Una prossima, corposa consegna - la più rilevante da inizio campagna - dovrebbe impedire di esaurire le dosi a disposizione: **nei prossimi giorni sono infatti attese 111 mila fiale**. Poco meno della metà saranno di vaccino Pfizer, 46800 di AstraZeneca e circa 10 mila tra Moderna e Johnson & Johnson. Per colmare la differenza tra obiettivo settimanale e vaccinazioni effettive la Regione conta anche sull'estensione della rete vaccinale nelle farmacie: oggi saranno attivati altri 53 punti in tutta la Liguria.

E sarà operativo da questa settimana anche **lo sblocco delle visite nelle Rsa**. In Liguria, prima regione italiana a farlo assieme alla provincia autonoma di Trento, si potrà tornare a visitare i parenti. Lo ha disposto Alisa. Sarà consentito l'ingresso solo su appuntamento ed esibendo un certificato che attesti la negatività al tampone molecolare o antigenico nelle 48 ore precedenti. Gli incontri avverranno in luoghi dedicati, possibilmente in spazi esterni: le strutture si stanno attrezzando e affinché la novità vada a regime potranno essere necessari diversi giorni.

## Covid: Stoppani (**Fipe**), 'festa Inter offesa a settori più castigati'

**T** [iltempo.it/adnkronos/2021/05/03/news/covid-stoppani-fipe-festa-inter-offesa-a-settori-piu-castigati--27099092/](https://iltempo.it/adnkronos/2021/05/03/news/covid-stoppani-fipe-festa-inter-offesa-a-settori-piu-castigati--27099092/)

- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



03 maggio 2021

- a
- a
- a

Milano, 3 mag. (Adnkronos) - La festa dell'Inter in piazza del Duomo, a Milano, con oltre 30mila persone assembrate per celebrare la vittoria dello scudetto lascia perplesso il presidente di **Fipe** Confcommercio - Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, Lino Enrico Stoppani, che reputa le scene di ieri "un'offesa nei confronti dei settori cui sono stati chiesti grandissimi sacrifici". Da una parte, spiega Stoppani all'Adnkronos, "ci sono dei divieti severi e rigorosi che si ritengono necessari per superare questa emergenza". Mentre dall'altra, "vediamo scene come quella di ieri che lasciano molta perplessità, anche se su queste situazioni immagino che la gestione non fosse facile anche dal punto di vista dell'ordine pubblico".

Polemiche, tuttavia, Stoppani non intende farne: "Non servono a niente - commenta -. Ora siamo positivi, guardiamo avanti". Certo, fa notare, "i tifosi avrebbero dovuto avere comportamenti più consoni". Per questo, "abbiamo sentito il prefetto e presentato le nostre valutazioni - spiega ancora - perché di fronte a un settore fermo da mesi, che sta perdendo migliaia di imprese, occupati e miliardi di fatturato quelle scene sono un'offesa al settore che è stato castigato nei provvedimenti e verso il quale vengono indirizzate considerazioni di responsabilità".



Stoppani resta comunque ottimista: "Speriamo che il 15 maggio, come ci è stato promesso, saranno rivisti i vincoli attuali - dice -. Con questo spirito archiviamo lo scudetto dell'Inter e cerchiamo di guardare allo scudetto dell'economia, che deve ripartire anche con i pubblici esercizi. In questo momento stiamo perdendo posizioni competitive con gli altri Paesi, che sono più avanti con le vaccinazioni e che stanno cercando di accaparrarsi fette di clientela, non ponendo termini sul coprifuoco e limiti meno onerosi sulla quarantena".

## Discoteca Covid Free, anche in Italia si lavora a test-evento

 [lagazzettadelmezzogiorno.it/news/spettacolo/1297934/discoteca-covid-free-anche-in-italia-si-lavora-a-test-evento.html](https://lagazzettadelmezzogiorno.it/news/spettacolo/1297934/discoteca-covid-free-anche-in-italia-si-lavora-a-test-evento.html)

- sei in
- »
- [Italia e Mondo](#)
- »
- [Spettacolo](#)

BARI

### 'Come Spagna, Olanda e Inghilterra'. Silb, test al chiuso al Nord

03 Maggio 2021



BARI, 03 MAG - Organizzare anche in Italia eventi-test in discoteche al chiuso, consentendo l'accesso solo a chi è già vaccinato o a chi ha ottenuto l'esito negativo di un tampone fatto almeno 48 ore prima. A questo sta lavorando l'associazione imprese di intrattenimento da Ballo e di Spettacolo (Silb-[Fipe](#)) che ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche 'Covid-free', sulla "falsa riga - spiega il presidente Silb, Maurizio Pasca - di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio". Secondo quanto previsto dal protocollo, nelle discoteche le persone dovranno indossare la mascherina ma non sarà necessario mantenere il

[Apri il link](#)

distanziamento sociale. L'associazione sta lavorando a un evento-test al chiuso, che dovrebbe tenersi al Nord, e a uno all'aperto, che si terrà molto probabilmente in Puglia. Il Silb, spiega Pasca, "ha messo a punto un protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts". Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche "la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online". L'obiettivo, prosegue Pasca, "è ottenere discoteche 'Covid-free' affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno". "Del resto - conclude - non ci si può sposare, non si può prendere un caffè al bar, e poi dobbiamo assistere a spettacoli come quello di ieri, con 30mila persone accaldate in piazza Duomo per festeggiare l'Inter". (ANSA).

[Lascia il tuo commento](#)

Condividi le tue opinioni su

Caratteri rimanenti: 400



## Discoteche «Covid-free»: dopo esperimenti in Europa si lavora per organizzare evento in Puglia

[lagazzettadelmezzogiorno.it/news/home/1297879/discoteche-covid-free-dopo-esperimenti-in-europa-si-lavora-per-organizzare-evento-in-puglia.html](https://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/home/1297879/discoteche-covid-free-dopo-esperimenti-in-europa-si-lavora-per-organizzare-evento-in-puglia.html)

- sei in
- »
- [Home](#)

L'iniziativa

**Sulla falsariga di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra, dove dopo eventi con migliaia di persone non ci sono stati casi di contagio**

Redazione online

03 Maggio 2021



foto d'archivio

Organizzare anche in Italia eventi-test in discoteche al chiuso, consentendo l'accesso solo a chi è già vaccinato o a chi ha ottenuto l'esito negativo di un tampone fatto almeno 48 ore prima. A questo sta lavorando l'associazione imprese di intrattenimento da Ballo e di Spettacolo (Silb-[Fipe](#)) che ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche 'Covid-

[Apri il link](#)

freè, sulla «falsa riga - spiega il presidente Silb, Maurizio Pasca - di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio».

Secondo quanto previsto dal protocollo, nelle discoteche le persone dovranno indossare la mascherina ma non sarà necessario mantenere il distanziamento sociale. L'associazione sta lavorando a un evento-test al chiuso, che dovrebbe tenersi al Nord, e a uno all'aperto, che si terrà molto probabilmente in Puglia.

Il Silb, spiega Pasca, «ha messo a punto un protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts». Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche «la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online». L'obiettivo, prosegue Pasca, «è ottenere discoteche 'Covid-free' affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno». «Del resto - conclude - non ci si può sposare, non si può prendere un caffè al bar, e poi dobbiamo assistere a spettacoli come quello di ieri, con 30mila persone accalcate in piazza Duomo per festeggiare l'Inter».

[Lascia il tuo commento](#)

Condividi le tue opinioni su

Caratteri rimanenti: 400

# metro

 SEGUICI  

METEO



## Covid: Stoppani (Fipe), 'festa Inter offesa a settori più castigati'

Milano, 3 mag. (Adnkronos) - La festa dell'Inter in piazza del Duomo, a Milano, con oltre 30mila persone assembrate per celebrare la vittoria dello scudetto lascia perplesso il presidente di Fipe Confcommercio - Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, Lino Enrico Stoppani, che reputa le scene di ieri "un'offesa nei confronti dei settori cui sono stati chiesti grandissimi sacrifici". Da una parte, spiega Stoppani all'Adnkronos, "ci sono dei divieti severi e rigorosi che si ritengono necessari per superare questa emergenza". Mentre dall'altra, "vediamo scene come quella di ieri che lasciano molta perplessità, anche se su queste situazioni immagino che la gestione non fosse facile anche dal punto di vista dell'ordine pubblico".

Polemiche, tuttavia, Stoppani non intende farne: "Non servono a niente - commenta -. Ora siamo positivi, guardiamo avanti". Certo, fa notare, "i tifosi avrebbero dovuto avere comportamenti più consoni". Per questo, "abbiamo sentito il prefetto e presentato le nostre valutazioni - spiega ancora - perché di fronte a un settore fermo da mesi, che sta perdendo migliaia di imprese, occupati e miliardi di fatturato quelle scene sono un'offesa al settore che è stato castigato nei provvedimenti e verso il quale vengono indirizzate considerazioni di responsabilità".

Stoppani resta comunque ottimista: "Speriamo che il 15 maggio, come ci è stato promesso, saranno rivisti i vincoli attuali - dice -. Con questo spirito archiviamo lo scudetto dell'Inter e cerchiamo di guardare allo scudetto dell'economia, che deve ripartire anche con i pubblici esercizi. In questo momento stiamo perdendo posizioni competitive con gli altri Paesi, che sono più avanti con le vaccinazioni e che stanno cercando di accaparrarsi fette di clientela, non ponendo termini sul coprifuoco e limiti meno onerosi sulla quarantena".



## L'ira di bar e ristoranti: "Adesso non chiudeteci più"

[ilgiornale.it/news/milano/lira-bar-e-ristoranti-adesso-non-chiudeteci-pi-1943936.html](https://ilgiornale.it/news/milano/lira-bar-e-ristoranti-adesso-non-chiudeteci-pi-1943936.html)

Chiara Campo

May 4, 2021



Le scene dei 30mila tifosi assembrati in piazza Duomo per festeggiare lo scudetto dell'Inter «sono un'offesa nei confronti di settori a cui sono stati chiesti grandissimi sacrifici», il presidente di [Fipe](#) Confcommercio [Lino Stoppani](#) si riferisce ai pubblici esercizi con bilanci in profondo rosso a causa del lockdown e delle restrizioni severe anche in «zona gialla», come il divieto di utilizzare i tavoli al chiuso. Stoppani sottolinea che ci sono «divieti severi e rigorosi che si ritengono necessari per superare questa emergenza e poi vediamo scene come quella di domenica che lasciano molta perplessità. I tifosi avrebbero dovuto tenere comportamenti più consoni. Ma ora siamo positivi, guardiamo avanti». Riferisce di aver «sentito il prefetto e presentato le nostre valutazioni perché di fronte a un settore fermo da

mesi, castigato nei provvedimenti e verso il quale vengono indirizzate considerazioni di responsabilità, quelle scene sono un'offesa. Speriamo che il 15 maggio, come ci è stato promesso, saranno rivisti i vincoli attuali».

Ancora più tranchant Michele Berteramo, che oltre a gestire il locale «Movida» sul Naviglio Pavese è referente Epam della zona: «lo non chiuderò mai più - avverte -, neanche se mi sanzioneranno. Siamo stanchi di vedere scene di questo tipo, dalla festa in Duomo ai parchi affollati in zona rossa. Ci sono figli e figliastri. Si faccia come in Spagna dove i locali hanno puntato i piedi dall'inizio, non hanno chiesto ristori ma solo di rimanere aperti e lavorare, e così è stato. Se risaliranno i contagi e imporranno altre restrizioni andremo noi in piazza con 30mila persone, finora siamo stati buoni». Sulla folla nerazzurra se la prende con «chi doveva giocare d'anticipo e mettere in sicurezza le piazze, ci sono tre responsabili, questore, prefetto e capo dei vigili, sono stati inadeguati. Pensano a transennare Brera, la Darsena, i Navigli e lasciano il liberi tutti per lo scudetto come per il rave in Darsena ampiamente annunciato. Poi è colpa del caffè al bancone o vediamo vigili dell'Annonaria a misurare la distanza tra i tavolini. C'è un accanimento nei nostri confronti».

Dai Navigli all'Isola, Alfredo Zini, portavoce dei ristoratori che hanno manifestato più volte in piazza da inizio pandemia e titolare di un locale storico, pensa che «dopo le immagini imbarazzanti di domenica i bar e ristoranti potrebbero riaprire tranquillamente anche al chiuso. Speriamo che questa vicenda quantomeno serva ad allargare le maglie e a far ripartire la ristorazione in maniera seria, con i tavoli solo all'aperto e un meteo sfavorevole la prima settimana è andata quasi persa per chi ha una clientela più adulta, se piove i giovani stanno ai tavoli anche sotto l'ombrellone».

Roberto Cominardi, titolare della discoteca Old Fashion e presidente milanese del Silb (sindacato locali da ballo) pubblica su Facebook le piste off limits e la piazza piena, «due pesi e due misure - commenta amaro -. Fa sorridere che la polizia abbia cominciato a disperdere la gente alle 22, sono rimasto sconcertato, continua ad esserci un preconcetto sul coprifuoco, come se il virus diventasse più aggressivo col calar del sole». Ironie e rabbia a parte, ora si augura che da metà maggio il governo conceda un allentamento delle misure, in modo che le discoteche solo al chiuso ferme dal 23 febbraio 2020 e quelle con piste all'aperto dallo scorso 16 ottobre, «possano riaprire, anche in maniera light. Servirebbe almeno uno spostamento del coprifuoco fino a mezzanotte e possibilità di ballare ai tavoli».

## Ascom: "Caffè al banco ancora off-limits? Provvedimento punitivo e ingiustificato"

 [ilrestodelcarlino.it/imola/cronaca/ascom-caffè-al-banco-ancora-off-limits-provvedimento-punitivo-e-ingiustificato-1.6318918](https://ilrestodelcarlino.it/imola/cronaca/ascom-caffè-al-banco-ancora-off-limits-provvedimento-punitivo-e-ingiustificato-1.6318918)



"E' un attacco al modello di offerta del bar italiano". Danilo Galassi (foto), presidente di Confcommercio Ascom Imola, boccia così il divieto consumazione al banco, per i locali in zona gialla, voluto dal Governo. Si tratta di "un provvedimento punitivo ingiustificato anche sotto il profilo scientifico sui rischi sanitari – prosegue Galassi –. Anzi, la scienza continua a sostenere che il rischio di contagio cresce con l'aumento del tempo di contatto". D'altra parte, fino all'entrata in vigore dell'ultimo decreto, in zona gialla i bar hanno sempre avuto la possibilità di effettuare la somministrazione al banco. "Si tratta di un consumo veloce, che non implica una lunga permanenza all'interno degli esercizi", prosegue Galassi. Per dare voce ai bar del territorio, [Fipe](#) - Confcommercio di Imola si associa alla richiesta del presidente nazionale dell'associazione, [Lino Stoppani](#), di un "intervento urgente" da parte del ministero dello Sviluppo economico perché "ormai il tema della salute pubblica non può essere separato da quello della tenuta di un intero settore produttivo".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città



## Jesolo, discoteche in lutto: è morto Renato Giacchetto

[G ilgazzettino.it/nordest/venezia/morto\\_renato\\_giacchetto\\_jesolo\\_discoteca\\_alla\\_villa-5940523.html](http://ilgazzettino.it/nordest/venezia/morto_renato_giacchetto_jesolo_discoteca_alla_villa-5940523.html)

[Nordest](#) > [Venezia](#)

Mercoledì 5 Maggio 2021



JESOLO - «Jesolo perde una grande persona ed un grande imprenditore, che ha dato lustro alla città da questo punto di vista, avendo sempre a cuore il divertimento e la sicurezza dei ragazzi». E' il primo pensiero di **Angelo Faloppa**, presidente di Confcommercio San Donà-Jesolo, ricordando **Renato Giacchetto**, venuto a mancare a causa di una grave malattia. Imprenditore “della notte” dal 1971, proprietario della **discoteca “Alla Villa”**, ha fatto ballare intere generazioni. Ed è stato per diversi anni impegnato nel sindacato di categoria, prima **presidente della Fipe-Silb Confcommercio** della provincia di Venezia, poi presidente nazionale.

«E' stato uno dei pionieri del divertimento di Jesolo – continua Faloppa – contribuendo in modo importante a dare lustro alla città: se Jesolo si è ricavata un ruolo importante, in Italia e all'estero, anche dal punto di vista del divertimento, lo si deve anche a Renato. Un ruolo, quello di imprenditore, che ha svolto sempre con grande passione, ma anche con grande senso di responsabilità». Da questo punto di vista, **Giacchetto** amava ricordare un aneddoto: «Da parte mia – disse in una intervista – ho sempre cercato di svolgere questa attività con correttezza, anche perché sono stato giovane anch'io ed ho dei figli. La cosa più bella che ricordo è quando i genitori mi mandavano in discoteca, la domenica pomeriggio, i loro figli dicendomi: te li lascio, so che sono in buone mani».

E' con lui alla presidenza del Silb che, nel 1998, fu sottoscritto il primo accordo con il **Sert dell'Ulss** (allora 10), per l'avvio di un progetto comune contro gli abusi nelle notti in discoteca, ancora conosciuto con "Off Limits... in discoteca andata e ritorno". E sempre con lui, questa volta come presidente nazionale dello stesso sindacato che vennero firmati due protocolli d'intesa con gli allora ministri dell'Interno, per avviare campagne di sensibilizzazione contro l'uso di sostanze, ridurre l'impatto acustico, incentivare l'uso di bevande non alcoliche, incrementare (da parte del Governo) la lotta alla droga, favorire la musica dal vivo; quindi per modificare la figura del classico "buttafuori". Protocolli d'intesa sottoscritti nel 2000 e nel 2001 che in qualche modo hanno fatto la storia e segnato un cambiamento nel modo di gestire i locali e, da parte delle autorità, di vedere il mondo del divertimento delle discoteche. Grazie a Giacchetto si era creata una collaborazione tra privati (rappresentati dal Silb) e istituzioni, per perseguire lo stesso obiettivo: divertimento, in sicurezza.

Ultimo aggiornamento: 11:36 © RIPRODUZIONE RISERVATA

## Il coprifuoco alle 23 non placa i ristoratori: "Cambia poco, assurdo cenare con l'ansia"

[lanazione.it/cronaca/coprifuoco-ristoratori-cena-1.6330894](https://lanazione.it/cronaca/coprifuoco-ristoratori-cena-1.6330894)

ELETTRA GULLÈ



Ristoratori

Firenze, 7 maggio 2021 - «**L'ennesima** presa di giro». "No, è una bella notizia perchè almeno potremo lavorare a cena in serenità". Le categorie economiche si spaccano di fronte all'ipotesi di posticipare il coprifuoco alle 23.

«**Sono** profondamente amareggiato», non usa mezzi termini Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze. "Così non si colpiscono i ragazzini, che fanno comunque quello che vogliono, ma le persone per bene, che alle 21,30 si fanno prendere dal panico perchè ancora attendono il secondo o semplicemente perchè non hanno lo scontrino in mano", scuote la testa Cursano, secondo cui "si continua a sacrificare le persone, che dopo 15 mesi di restrizioni avrebbero almeno il diritto di cenare in santa pace, ed a mortificare i lavoratori della ristorazione".

«**Di fatto** - punta il dito Cursano, - tutti gli interni dei locali sono stati messi fuorilegge. E questo nonostante i grossi investimenti in termini di sicurezza da parte degli imprenditori. Gli scienziati ci hanno spiegato che il tempo di permanenza rappresenta un fattore di rischio. Ci domandiamo dunque quale sia il problema di fronte ad un veloce caffè consumato al banco".

«**Non possiamo** proprio essere soddisfatti - attacca Cursano -. Avevamo chiesto al governo il coprifuoco dalle 24 e la riapertura degli interni da metà maggio. Ci concedono invece il



coprifuoco alle 23.... Insomma, una presa di giro bella e buona. Che almeno dal primo di giugno si riesca ad arrivare a mezzanotte e che si possano riaprire le aree interne dei locali, certo coi rigidi protocolli di sicurezza condivisi anche con le regioni. Da quel momento dobbiamo mandare al mondo intero tutto un altro messaggio".

"Finché restano le regole attuali, nessun turista verrà da noi" riflette infatti il numero uno di Confcommercio secondo il quale non ci sono alternative per provare a rialzare la testa da una crisi senza precedenti: "Dal mese prossimo dobbiamo cambiare registro. Il Bel Paese deve tornare ad essere ospitale".

**La pensa** diversamente Santino Cannamela, presidente Confesercenti Firenze, che plaude all'ipotesi di allungare fino alle 23 l'ora x del 'tutti a casa'.

"Siamo favorevoli a questa ipotesi. – dice – Del resto, gli operatori del commercio si sono dimostrati molto attenti nel seguire alla lettera i protocolli. Il coprifuoco alle 23 permetterebbe di servire la cena con maggiore serenità e tranquillità. Verrebbe insomma offerto un servizio migliore al cliente. Le persone vanno a cena fuori per regalarsi un piacere, non certo per fare le corse come oggi succede. Adesso vediamo clienti che, da una certa ora in poi, vanno in crisi per paura di sfiorare il coprifuoco. Ma noi siamo un paese mediterraneo, abituato a tirare tardi la sera".

«**Spostare** di un'ora in avanti il coprifuoco? L'ennesimo inutile palliativo". È netto Raffaele Madeo, vicepresidente Ristoratori Toscana e portavoce di Tni Italia – Tutela Nazionale Imprese. "Il fatto di poter lavorare fino alle 23 cambia poco - aggiunge -. Noi chiediamo semplicemente di tornare alla normalità, visto che nei locali le regole sono rispettate al 100 per cento".

"E comunque – aggiunge poi – questo non è certo l'unico problema. Non dimentichiamoci che dallo scorso gennaio non riceviamo alcun ristoro".

**Assolutamente** contrario, manco a dirlo, è il leader di 'lo apro', Momi El Hawi: "Noi combattiamo ogni giorno per l'abolizione del coprifuoco. Domani sera (stasera ndr) alle 21 saremo in piazza Santa Croce a manifestare insieme a 'I giovani di Firenze'. Non scordiamoci che i ragazzi sono i grandi dimenticati della pandemia. Vogliamo che la gente riassapori la libertà. Per noi il coprifuoco alle 23 non cambia assolutamente niente".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo

TURISMO, **FIPE**-CONFCOMMERCIO: RISTORAZIONE VOLANO DEL MADE IN ITALY

20.7 c Roma

giovedì, Maggio 6, 2021

Registrati

Archivio



POLITICA

CULTURA

MUSICA

SPORT

CONTROINFORMAZIONE

SOCIETÀ

LETTERE

LA VOCE DEGLI AVVOCATI

Home » società » TURISMO, **FIPE**-CONFCOMMERCIO: "RISTORAZIONE VOLANO DEL MADE IN ITALY"

Di giornale - Maggio 6, 2021 5 0

Advertisement

**Roma, 6 maggio 2021** – Nel 2020 il turismo italiano ha visto cancellare 243mila posti di lavoro nel solo settore della ristorazione e dei pubblici esercizi, per lo più giovani e donne.

"Questi dati – commenta **Fipe** – Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi – dimostrano che investire nella ristorazione, oggi, significa investire nel futuro. Il governo ha dato semaforo verde alla ripresa del turismo internazionale e per noi è uno snodo essenziale per la ripresa del sistema paese. Non solo. La dichiarazione di intenti di oggi del ministro Garavaglia di voler puntare sull'enogastronomia è da condividere e rilanciare. La ristorazione di qualità infatti, non solo è uno dei principali fattori attrattivi per i turisti stranieri che nel 2019 hanno assicurato consumi per spesa di oltre 9 miliardi, ma è anche un eccezionale veicolo di valorizzazione del nostro territorio, anche nelle zone rurali. Sono centinaia infatti gli chef, più o meno famosi, che con la loro professionalità e il loro coraggio hanno contribuito allo sviluppo economico di aree periferiche della nostra penisola. Puntare anche su di loro è il miglior modo per rafforzare un turismo slow, diffuso e sostenibile. Attenzione, non parliamo solo di enogastronomia, la ristorazione non è infatti volano per un made in Itali a 360 gradi. In piena sintonia con la filosofia del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza appena adottato".



## ALTRE STORIE

**Nissoli (FI): Sostenere le mamme per far crescere l'Italia.**

Politica

Maggio 6, 2021



[Apri il link](#)

TURISMO, **FIPE**-CONFCOMMERCIO: RISTORAZIONE VOLANO DEL MADE IN ITALY

Advertisement

giornale



Informazione equidistante ed imparziale, che offre voce a tutte le fonti di informazione

Advertisement

Copyrighted politicamentecorretto.com



ALTRE STORIE

**Nissoli (FI): Sostenere le mamme per far crescere l'Italia.**

Politica Maggio 6, 2021



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



PARTY IN PIAZZA A FIRENZE. SILB **FIPE**: TRA I RAGAZZI C'È VOGLIA DI VIVERE LA NOTTE.

24.1 c Roma sabato, Maggio 8, 2021 Registrati Archivio



POLITICA CULTURA MUSICA SPORT CONTROINFORMAZIONE SOCIETÀ LETTERE

LA VOCE DEGLI AVVOCATI

Home società PARTY IN PIAZZA A FIRENZE. SILB **FIPE**: "TRA I RAGAZZI C'È VOGLIA...



Advertisement

**NON LASCIAMO CAMPO LIBERO AGLI ABUSIVI"**

Advertisement

**Roma, 8 maggio 2021 – "Ieri sera migliaia di ragazzi hanno ballato in piazza Santa Croce a Firenze fino a ben oltre l'orario del coprifuoco senza che le forze dell'ordine intervenissero. Questa di per sé sarebbe una vergogna, ma in questo caso il vero problema non è l'ipocrisia di chi vieta ai locali di aprire da un anno e mezzo, ma allo stesso tempo autorizza queste e altre manifestazioni simili.**

**Ciò che importa è che bisogna prendere atto della voglia dei ragazzi di stare insieme, ballare, divertirsi e condividere anche la notte. Ciò che deve fare uno Stato responsabile è mettere queste persone in condizione di farlo in sicurezza. È dunque necessario governare questi fenomeni, coinvolgendo gli imprenditori professionisti dell'intrattenimento, per evitare di dover rincorrere gli abusivi, pronti a cavalcare senza regole questa voglia di libertà dei ragazzi. Come**

ALTRE STORIE

SAVE THE DATE DOMENICA 9 MAGGIO ALLE 14.00  
Sport Maggio 8, 2021



[Apri il link](#)

PARTY IN PIAZZA A FIRENZE. SILB **FIPE**: TRA I RAGAZZI C'È VOGLIA DI VIVERE LA NOTTE.

**Sindacato dei locali da ballo, ci aspettiamo di essere convocati quanto prima dal governo** per affrontare il tema delle riaperture prima che l'abusivismo dilaghi".

Così **Maurizio Pasca**, presidente del **Silb-Fipe**, **Sindacato italiano dei Locali da Ballo**.

giornale



Informazione equidistante ed imparziale, che offre voce a tutte le fonti di informazione

Advertisement

Copyrighted politicamentecorretto.com



ALTRE STORIE

SAVE THE DATE DOMENICA 9  
MAGGIO ALLE 14.00

Sport Maggio 8, 2021



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

## Cene all'aperto, la Regione detta le regole

[lanazione.it/firenze/cronaca/cene-allaperto-la-regione-detta-le-regole-1.6340099](#)

LISA CIARDI



di Lisa Ciardi In attesa che si allentino le misure anti-contagio, bar e ristoranti possono per ora lavorare solo all'aperto e rispettando il coprifuoco. Ma cosa significa "all'aperto"? Da quando vige la norma, ognuno ha cercato di interpretarla a modo suo, puntando a rispettarne il principio (il ricambio d'aria per evitare il contagio), ma provando anche a trovare soluzioni per riaprire. Così c'è anche chi ha iniziato a usare locali interni, spalancando porte e finestre. A proposito però, ieri, è arrivata una precisazione congiunta dell'assessore al Commercio della Regione, Leonardo Marras, e del presidente dell'Anci...

di Lisa Ciardi

In attesa che si allentino le misure anti-contagio, bar e ristoranti possono per ora lavorare solo all'aperto e rispettando il coprifuoco. Ma cosa significa "all'aperto"? Da quando vige la norma, ognuno ha cercato di interpretarla a modo suo, puntando a rispettarne il principio (il ricambio d'aria per evitare il contagio), ma provando anche a trovare soluzioni per riaprire.

Così c'è anche chi ha iniziato a usare locali interni, spalancando porte e finestre. A proposito però, ieri, è arrivata una precisazione congiunta dell'assessore al Commercio della Regione, Leonardo Marras, e del presidente dell'Anci Toscana e sindaco di Prato, Matteo Biffoni: "Per 'consumo all'aperto' deve intendersi quello effettuato in esercizi dove i tavoli sono chiaramente posti all'aperto in spazi senza alcuna copertura o con coperture mobili, ad esempio ombrelloni o tende, eventualmente in spazi dotati di strutture esterne comunque in grado di garantire un cospicuo e continuo ricambio dell'aria, ma non certamente in 'stanze aperte'.

Gli spazi all'aperto sono verande, dehor, terrazze, tettoie, costruite all'aperto, strutture per loro definizione e autorizzazione amovibili. Le stanze, invece, sono per definizione luoghi chiusi. Il fatto che una stanza possa avere delle finestre è del tutto ovvio, ma non basta aprire una finestra per rendere un locale idoneo a ospitare pranzi o conviviali in questo drammatico periodo contraddistinto dalla pandemia da Covid. Occorre che questo punto sia chiaro alla pubblica opinione, altrimenti si rischia di creare confusione e apprensione anche tra le autorità preposte al controllo".



Nonostante la precisazione comunque la casistica resta ampia e interpretare la norma non è sempre scontato. Per esempio esistono dehor chiusi su tre lati, ma anche locali "interni" nei quali è stata eliminata per intero la parete sulla strada e che quindi garantiscono un ricambio d'aria analogo alle verande. Sta di fatto che, proprio alla luce delle diverse situazioni esistenti, la precisazione non è piaciuta ai ristoratori. "In questo momento drammatico per le imprese – spiega il presidente vicario di **Fipe** Confcommercio Aldo Cursano – si va ulteriormente a cavillare sulla definizione di chiuso e aperto, mentre si dovrebbe mostrare più buonsenso verso chi, con massima attenzione per i clienti, prova a trovare delle soluzioni".

"I divieti in vigore non hanno senso – sostiene Mirco Carotti, titolare del ristorante Lorenzo de' Medici e della pizzeria La Forca – mentre la soluzione sarebbe semplice: le autorità dovrebbero individuare un numero massimo di persone da ospitare all'aperto e al chiuso. In parallelo andrebbero vietati gli assembramenti irregolari, quelli sì rischiosi, creati da chi compra gli alcolici e poi si raduna su panchine e scalinate, senza distanze. Facendo così tutti i locali lavorerebbero e, anzi, sarebbero di supporto alle autorità nel far rispettare le regole". "Esiste un'unica soluzione – conferma Lorenzo Segre, titolare del Colle Bereto – ed è far tornare tutti a lavorare, dentro e fuori. Ci sono famiglie alla disperazione, con locali chiusi solo perché non hanno spazio all'aperto".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città



## Confcommercio: "Riaperture, in settimana arrivano nuove date"

10/05/2021 10:39



Al via la settimana che porterà il Governo a definire il cronoprogramma delle nuove riaperture: dal wedding allo sport, dai ristoranti al chiuso all'allentamento del coprifuoco ai centri commerciali nei weekend.

Tra i settori che chiedono a gran voce la ripartenza c'è

quello dei matrimoni, che il ministro per gli Affari regionali e le autonomie, Mariastella Gelmini, ha provato a rassicurare: "il Governo ci sta lavorando e sulla base dell'andamento dei contagi presto daremo una data".

E lo stesso vale per lo sport, dove sono ancora in stand-by piscine al chiuso e palestre: "già in settimana ci saranno cabine di regia con il Cts per dare date a questi settori", ha detto Gelmini. Per il wedding le Regioni puntano a ripartire già dal primo giugno con linee guida che prevedono banchetti all'aperto, ospiti rigorosamente distanziati e mascherina per tutti. Ma una data più probabile è quella del 15 giugno. Il via libera alle piscine al chiuso potrebbe invece avvenire prima. Per quanto riguarda ristoranti al chiuso, caffè al bancone e prolungamento del coprifuoco (alle 23 o alle 24 a seconda di quale linea prevarrà nel Governo) le novità potrebbero scattare già da lunedì 17 maggio, ma nella maggioranza non c'è accordo e il premier Draghi dovrà quindi trovare una sintesi come è accaduto per le riaperture del 26 aprile scorso.

### La disfida del caffè al banco

Intanto è tornata la zona gialla in quasi tutta Italia, ma non per i bar. Nel senso che rispetto alla zona gialla "classica" stavolta non è possibile consumare al banco (salvo se il pubblico esercizio abbia tavoli all'aperto), come conferma una circolare emessa il 24 aprile dal Ministero dell'Interno (qui il [link in pdf](#)). Immediata la reazione di [Fipe](#)-Confcommercio, che dopo aver sottolineato che "introduce una limitazione ulteriore che non esiste nel [Dpcm del 2 marzo](#), al quale l'ultimo decreto fa riferimento", sottolinea che "il divieto di consumazione al banco è privo di fondamento giuridico e sanitario. Se il governo non vuole contraddire se stesso, dovrebbe chiarire una volta per



## CONFCOMMERCIO: "RIAPERTURE, IN SETTIMANA ARRIVANO NUOVE DATE" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

distanziamento interpersonale, privo di rischi. Ci aspettiamo che si metta subito mano ad un intervento che ristabilisca la possibilità di consumare al banco". Con la circolare si mette al bando "un consumo pratico, veloce e sicuro particolarmente apprezzato dai consumatori anche per la sua economicità".

### Ogni due settimane un "check" sul provvedimento

Facendo un passo indietro, va rilevato che le proteste delle Regioni non hanno sortito effetto, almeno per ora. Per il decreto sulle riaperture c'è stata infatti la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale. Le Regioni erano tornate a chiedere di portare il coprifuoco alle 23 e di permettere di lavorare ai pubblici esercizi anche nei locali interni, ma respingendole l'Esecutivo ha precisato che sul provvedimento verrà fatto un check ogni due settimane a tutte le misure. Il primo sarà a metà maggio. A confermarlo lo stesso ministro per le Autonomie, Mariastella Gelmini: "il coprifuoco non durerà fino al 31 luglio. È lo stesso decreto a dirlo, precisando che il Consiglio dei ministri potrà intervenire nelle prossime settimane, modificando periodicamente nel dl sia le regole per le riaperture che gli orari del coprifuoco". Sul tavolo delle richieste delle Regioni c'erano anche le riaperture del settore del wedding e delle piscine al chiuso, oltre alla ripresa degli allenamenti individuali nelle palestre già dal 26 aprile. Di rilevante c'è il fatto che è "saltata" la riapertura dei centri commerciali nei fine settimana contrariamente a quanto previsto dalle bozze, che indicavano la possibilità di aprire i centri commerciali, i parchi commerciali e le strutture analoghe nei fine settimana a partire dal 15 maggio. [cdn/AGIMEG](#)

Focus **Politica**

Commenti: 0

Ordina per **Meno r**

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)





## Form di ricerca

[R ilroma.net/news/attualità/coprifuoco-italia-potrebbe-essere-posticipato-o-eliminato](https://ilroma.net/news/attualità/coprifuoco-italia-potrebbe-essere-posticipato-o-eliminato)



Coprifuoco Italia, potrebbe essere posticipato o eliminato

di Redazione

CONDIVIDI:

Mer 12 Mag 2021 07:58

Pressing delle imprese della ristorazione per far slittare il coprifuoco di un paio di ore, dalle 22 alle 24 o per eliminarlo del tutto. La partita in gioco è importante, quasi vitale, per ridare fiato ai pubblici esercizi, soprattutto ai ristoranti, che potrebbero incassare fino a 2-3 miliardi in più al mese.

Le stime parlano chiaro anche se i rappresentanti della categoria vanno ognuno per sé. Due ore di aperture serali valgono, in un mese, 2,5 miliardi di consumi recuperati secondo la Confesercenti. Mentre per Coldiretti il superamento del coprifuoco e la possibilità di apertura all'interno dei locali per il servizio al tavolo e al bancone di bar, ristoranti, pizzerie ed agriturismi in tutta Italia, vale, in termini di

fatturato, almeno 3,5 miliardi di euro al mese. Più cauta la [Fipe](#), la Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio che stima circa 10 milioni in più al giorno, quindi sui 300 milioni di euro aggiuntivi al mese.

Ma anche il mondo del turismo è in grande fibrillazione contro il coprifuoco, un grande deterrente per far tornare gli stranieri in Italia e non solo. "Un'ora in più di coprifuoco fa la differenza in un sistema basato sulla competitività con altri Paesi" sottolinea Giuseppe Roscioli, vicepresidente vicario di Federalberghi che si scaglia contro gli annunci: "Nel mondo del turismo i danni maggiori si fanno con gli annunci, basta un annuncio sbagliato o incauto per frenare centinaia di migliaia di persone e convincerle a scegliere un posto anziché un altro" ed il riferimento è all'annuncio del coprifuoco fino al 31 luglio.

Nei giorni scorsi anche la Fiavet, per bocca della sua presidente si era espressa decisamente contro questa misura "è odioso, va tolto quanto prima, i cittadini non comprendono, figuriamoci in un ambito turistico". E per la revisione del coprifuoco è anche il presidente di Assoturismo-Confesercenti, Vittorio Messina. "Servono coraggio e chiarezza bisogna rivedere immediatamente il coprifuoco - ha affermato Messina - le attività hanno bisogno di un cronoprogramma certo, conoscere subito le modalità con cui far ripartire il turismo nei prossimi mesi, diversamente non sarà possibile progettare il riavvio delle attività".

Il tema del coprifuoco, ed eventuali nuove riaperture, potrebbe essere discusso in una cabina di regia chiesta da Fi, Lega, Iv e dal M5S per venerdì prossimo. Prosegue infatti il pressing delle forze politiche di maggioranza e opposizione a suon di mozioni per posticipare o abolire il coprifuoco.

La punta di un iceberg per far ripartire il settore del turismo e della ristorazione ma che per le categorie del commercio va accompagnato alla possibilità di consumare pasti e aperitivi all'interno dei locali e alle riaperture dei centri commerciali nei festivi e prefestivi, che oggi hanno manifestato con una simbolica serrata dei negozi, altrimenti anche i ristoranti nei grandi templi dello shopping rischiano di rimanere cattedrali nel deserto.

Se vuoi commentare questo articolo [accedi](#) o [registrati](#)



POLITICA

CULTURA

MUSICA

SPORT

CONTROINFORMAZIONE

SOCIETÀ

LETTERE

LA VOCE DEGLI AVVOCATI

Home > press note > CONSUMO AL BANCO, **FIPE**-CONFCOMMERCIO: "DIVIETO INSOSTENIBILE, PRODUCE 30 TONNELLATE DI PLASTICA AL...

Di giornale - Maggio 11, 2021 - 6 - 0

Advertisement

**Roma, 11 maggio 2021** – Il divieto di consumare il caffè al banco sta producendo un doppio effetto negativo: da un lato i fatturati dei bar sono crollati del 40%, dall'altro si sta mettendo in circolazione un mare di bicchierini di plastica. Secondo le stime dell'**Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio**, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, **il divieto di consumo al banco da solo, ovvero escludendo l'asporto, genera 30 tonnellate di rifiuti di plastica al giorno.**

*"Questo è un motivo in più per eliminare un divieto, quello del consumo al banco, che non ha alcuna base scientifica – sottolinea Fipe-Confcommercio – e che sta invece distruggendo il modello stesso del bar italiano. Un disastro che si accompagna a quello provocato dal coprifuoco alle 22. In questo caso ad essere maggiormente penalizzati sono i ristoranti"*

Advertisement

 ALTRE STORIE

**HUNTINGTON. DA AFFARE DI FAMIGLIA A QUESTIONE PUBBLICA**

Cultura | Maggio 11, 2021





[Apri il link](#)
**CONSUMO AL BANCO, FIFE-CONFCOMMERCIO: DIVIETO INSOSTENIBILE, PRODUCE 30 TONNELLATE DI PLASTICA AL GIORNO**

Secondo l'Ufficio Studi, infatti, **lo slittamento del coprifuoco alle 23 produrrebbe un beneficio per le casse dei locali, pari al 10% dei fatturati giornalieri, mentre arrivare fino alle 24 aggiungerebbe un ulteriore 7%.**

*"In totale – spiega la Federazione – queste due ore in più di lavoro garantiscono un incremento di volumi di affari per i pubblici esercizi di **10 milioni di euro al giorno**. Una boccata d'ossigeno importante ma ancora più importante è la ripresa al più presto dell'attività al chiuso. Non dimentichiamoci che, non solo il 46% dei locali italiani, 116mila bar e ristoranti, è sprovvisto di spazi all'aperto, ma la perturbazione che interesserà per tutta questa settimana buona parte del nostro Paese, sta determinando un nuovo lockdown di fatto anche per le altre attività. Anche per questo non si può più attendere oltre".*

**giornale**


Informazione equidistante ed imparziale, che offre voce a tutte le fonti di informazione

Advertisement

Copyrighted politicamentecorretto.com


**ALTRE STORIE**
**HUNTINGTON. DA AFFARE DI FAMIGLIA A QUESTIONE PUBBLICA**

Cultura | Maggio 11, 2021



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

## Covid e ristorazione: è Firenze la città d'Italia col più alto numero di chiusure

[lanazione.it/cronaca/covid-e-ristorazione-e-firenze-la-citta-d-italia-col-piu-alto-numero-di-chiusure-1.6349290](https://lanazione.it/cronaca/covid-e-ristorazione-e-firenze-la-citta-d-italia-col-piu-alto-numero-di-chiusure-1.6349290)

La Nazione



Ristorante vuoto (immagine di repertorio)

Firenze, 11 maggio 2021 - Nella drammatica classifica dell'anno nero del Covid, **Firenze** è la città d'Italia che ha fatto segnare il **numero più alto** in assoluto di **locali e attività chiuse** nel settore della ristorazione. Il dato è impressionante: il capoluogo toscano ha registrato un numero record, in negativo, pari al **+87% di locali chiusi rispetto al 2019**.

I numeri parlano chiaro: **il 2020** passerà alla storia senza dubbio come **l'annus horribilis per la ristorazione**, e non solo. Secondo il rapporto 2021 **dell'Osservatorio Ristorazione**, spin-off dell'agenzia RistoratoreTop, nel 2020 hanno chiuso i battenti 22.692 imprese del settore, mentre ne sono state avviate appena 9.207, il dato più basso degli ultimi 10 anni. Nell'anno nero del Covid dunque, la ristorazione ha perso circa il 40% del volume di fatturato registrato nel 2019, anno dei record per la spesa alimentare fuori casa, quando si era registrato un fatturato di 86 miliardi euro. Record di chiusure per **Roma**, con 1.518 attività che non riapriranno, seguita da **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%** di locali chiusi rispetto ai dati 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, prevalentemente con propria flotta di rider, e il 27% degli imprenditori del settore avviare una dark kitchen oppure un brand virtuale per far fronte alle chiusure forzate. Tra le cose positive di questo anno da dimenticare, la spinta a intraprendere in pochi mesi una capillare innovazione tecnologica nelle modalità sia di preparazione e distribuzione del cibo, sia di scelta e fruizione. Dalle cotture sous vide e a basse temperature, all'introduzione di prodotti semi-pronti o semi-lavorati da centri di cottura e laboratori esterni, ai forni elettrici per ultimare la cottura o mantenere la temperatura durante il trasporto. Inoltre, sono stati introdotti su larga scala: menu digitali, sistemi di prenotazione 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. Il rapporto è stato realizzato 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.

## Maurizio Costanzo

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo



## La crisi della ristorazione nelle grandi città: a Firenze il record negativo di locali scomparsi

**R** [repubblica.it/economia/rapporti/osservativa/osservacibo/2021/05/11/news/la\\_crisi\\_della\\_ristorazione\\_nelle\\_grandi\\_citta\\_a\\_firenze\\_il\\_record\\_negativo\\_di\\_locali\\_scomparsi-300509028/](https://repubblica.it/economia/rapporti/osservativa/osservacibo/2021/05/11/news/la_crisi_della_ristorazione_nelle_grandi_citta_a_firenze_il_record_negativo_di_locali_scomparsi-300509028/)

May 11, 2021

Il **2020** per la ristorazione sarà ricordato come l'anno dei **ristoranti chiusi**. Il settore durante la pandemia 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 di euro**.

Ma i numeri che pesano di più sono quelli delle chiusure: **22.692 imprese del settore hanno chiuso battenti**, mentre ne sono state avviate solo **9.207**. Si tratta del dato più basso degli ultimi 10 anni. Le grandi città registrano sofferenze importanti: quelle 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.

È quanto emerso dal **Rapporto 2021 dell'Osservatorio Ristorazione**, spin-off dell'agenzia **RistoratoreTop**. Lo studio, realizzato elaborando dati provenienti da diverse fonti (tra le quali **Istat** e **Censis**, **Fipe Coldiretti** e **Federalberghi**, le banche dati di **Infocamere** e della web app **Platform**.) ha analizzato quanto accaduto al comparto nell'anno della pandemia, con lo scopo di effettuare previsioni il più possibile realistiche rispetto al futuro.

### Luci ed ombre

Il 2020 è stato un anno di cambiamenti e rivoluzioni. Ha registrato il numero più alto di sempre di attività registrate, 397.700 di cui attive 340.564. Un fenomeno determinato dalle numerose variazioni di codice Ateco. È l'anno in cui il 77% dei locali ha lavorato con le consegne a domicilio e il 27% degli imprenditori del settore ha avviato una dark kitchen o un brand virtuale per affrontare le chiusure forzate. Il periodo ha aperto le porte a una capillare innovazione tecnologica nella preparazione, distribuzione e fruizione del cibo.

Se la spesa alimentare fuori casa è stata in costante aumento dal 2013, segnando nel 2019 un record di 86 miliardi, 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, ma comunque gravissimo e senza precedenti, che crea enormi danni sul lungo periodo, non solo per i titolari di imprese e impiegati, ma anche per tutta la filiera diretta e indiretta.

### Saldi negativi

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 invece, ha registrato il dato migliore degli ultimi dieci anni, con "sole" 22.692 imprese cessate nel settore. Ma 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).

### Città in sofferenza

In cima al podio negativo delle chiusure c'è la città di Firenze con -262 unità (+87% sull'anno precedente), poi Roma con -1.518 (+25%) e Palermo con -228 (+13%). Milano ha perso 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.

### Delivery e tecnologia

Per lunghi periodi del 2020 le uniche forme di sopravvivenza possibile sono state il delivery e il take away, con il conseguente proliferare di dark, grey, ghost e cloud kitchen, ovvero cucine "chiuso" al pubblico o condivise tra addetti ai lavori. Secondo un primo sondaggio svolto al termine della fase 2 all'interno della community di RistoratoreTop (si parla di oltre 11mila ristoratori da tutta Italia), il 77% dei locali ha intrapreso la strada del delivery e dell'asporto, mentre il resto degli intervistati ha preferito restare chiuso.

Un secondo sondaggio svolto all'interno della stessa community in piena seconda ondata pandemica indagava se il delivery venisse svolto in autonomia o 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 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 - spiega **Lorenzo Ferrari, fondatore dell'Osservatorio Ristorazione** - 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 dark kitchen

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 o 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, inoltre, ha costretto un intero settore a mettere in moto in pochi mesi un percorso di innovazione tecnologica decennale. In Italia ad esempio, l'utilizzo della tecnologia si è concretizzato in 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 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 Plateform ha effettuato una ricerca tra i clienti di oltre 600 attività nei maggiori centri urbani italiani per analizzare i meccanismi di scelta durante la pandemia. Il passaparola regna sovrano con il 48,5% dei casi, seguito dai social network (14,5%), dal passaggio casuale di fronte al locale (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.

## I trend consolidati

Secondo l'Osservatorio Ristorazione, tra i trend consolidati in Italia nel 2020, spiccano 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 - aggiunge **Ferrari** - dato che il futuro della ristorazione sono i ristoranti: l'esperienza vissuta in presenza, nel locale, è insostituibile".

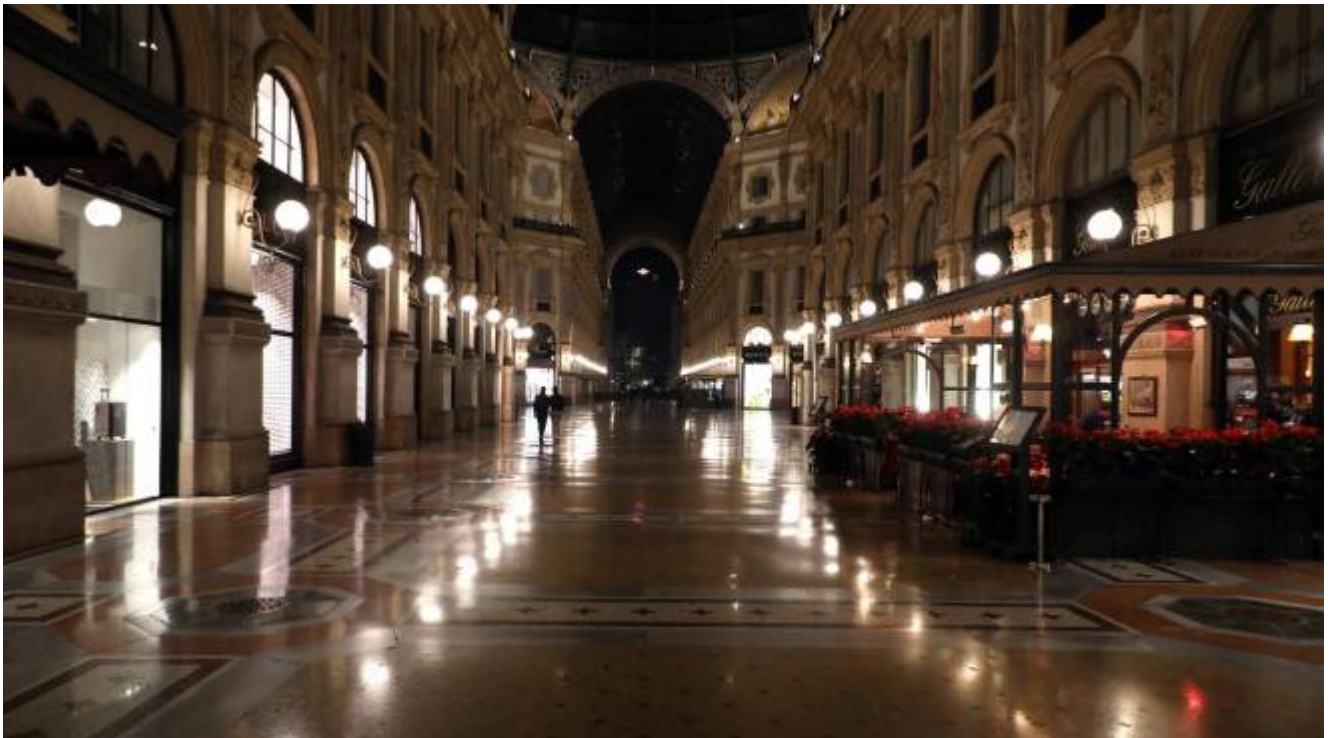


La pandemia ha però marcato più differenze tra le classi sociali, aumentando il divario di potere d'acquisto tra classe media e più agiata. “Questo avrà nei prossimi mesi forti impatti anche rispetto alla ristorazione, con l'aumento di attività alle due estremità, luxury e accessible convenience, per soddisfare ogni tipo di esigenza - conclude Ferrari - perché la ristorazione, da quando esiste, non guarda in tasca a nessuno ma cerca di soddisfare i palati di tutti”.

## "Superare il coprifuoco". Il centrodestra preme sul Governo

[ilgiorno.it/cronaca/coprifuoco-centrodestra-1.6349863](https://ilgiorno.it/cronaca/coprifuoco-centrodestra-1.6349863)

Il Giorno



Coprifuoco in Lombardia

Roma - Venerdì dovrebbe tenersi la consueta **cabina di regia** per valutare i **dati dell'epidemia e l'andamento delle vaccinazioni**. E, soprattutto, per discutere di eventuali nuove riaperture e di una modifica del **coprifuoco**. Questa mattina, nel corso del vertice con il premier Mario Draghi, secondo quanto si apprende, tutti i ministri presenti hanno concordato sulla necessità di affrontare il tema entro la settimana. Ma intanto i partiti di centrodestra fanno pressing sull'esecutivo per accelerare sull'allentamento delle misure, in particolare proprio il coprifuoco. Il Pd, dal canto suo, si è detto favorevole a discuterne.

### La mozione del centrodestra

Lega, Fi, Udc e Cambiamo hanno presentato al Senato una **mozione per accelerare sulle riaperture a partire da lunedì 17 maggio**. Il testo, a firma di Bernini, Romeo, De Poli, Romani chiede al Governo di "revisare e aggiornare i parametri per la valutazione del rischio epidemiologico al fine di organizzare la zonizzazione soprattutto **in vista dell'avvio della stagione turistica**". Il centrodestra di Governo, impegna inoltre l'esecutivo a "assumere ogni utile iniziativa volta **superare l'attuale regime del coprifuoco**, in linea con quanto fatto dagli altri Paesi europei" e a "prevedere un'anticipazione delle riaperture e della ripresa delle attività previste per i mesi di giugno e luglio".

Inoltre viene chiesto di **"riaprire i centri commerciali** anche nel fine settimana e permettere in sicurezza l'organizzazione di **cerimonie e dei relativi eventuali festeggiamenti"**. Tra le norme da promuovere quella che porti a "consentire nelle zone a basso rischio di contagio in sicurezza la **ristorazione al chiuso** e consumo di cibi e bevande al banco nelle attività che lo prevedono". Richieste anche per "anticipare la **riapertura dei parchi tematici e acquatici** attualmente prevista per il primo luglio", "prevedere la riapertura al pubblico degli stadi che ospitano gara di sport professionistico il numero di spettatori congruo a garantire la massima sicurezza".

Inoltre la mozione invita il governo "a farsi interprete a livello europeo di una linea comune che possa **prevedere misure omogeneo di spostamento all'interno dell'Unione Europea** al fine di non creare disparità di trattamento che potrebbero essere diseconomie di scala relativa ai flussi turistici". Ancora la richiesta di **vaccini in trasferta**: "Adottare misure volte a consentire anche per chi è in vacanza, al di fuori della propria regione di residenza, la possibilità di accedere alle inoculazioni" e poi "adottare provvedimenti che siano accompagnati da misure di controllo del territorio per il rispetto delle prescrizioni di legge al fine di evitare assembramenti e conseguente aumento dei contagi", come si legge all'ultimo punto della mozione.

## Il coprifuoco

---

"Il coprifuoco rappresenta una significativa quanto **non più sopportabile limitazione alla libertà personale** dei nostri concittadini che, durante tutto il periodo dell'emergenza pandemica, hanno dimostrato uno straordinario senso del dovere e di attaccamento alle istituzioni democratiche". E' quanto si legge in un passaggio della mozione di centrodestra di governo, presentata al Senato, in tema di riaperture e coprifuoco. Lega, Fi, Udc e Cambiamo chiedono al governo Draghi di "valutare il superamento del coprifuoco diviene oltremodo necessario ed urgente, in linea con quanto fatto da altri partner europei per dare un segnale tangibile di graduale ritorno alla normalità con ripercussioni positive di importanti in termini sociali e di ripresa economica".

## La mozione di Italia Viva

---

Anche Italia Viva ha presentato una mozione in Senato, a firma Faraone. "L'approccio con cui sono state prese le ultime misure restrittive necessita di un maggior contemperamento in considerazione delle condizioni di oggettivo miglioramento con cui è condotta la gestione pandemica, dovute soprattutto ai progressi avvenuti nella campagna di somministrazione delle dosi di vaccino a favore della popolazione. In particolare - continua la mozione- non è più prorogabile l'abolizione di quelle misure che, prive di una solida base scientifica, stanno avendo il più gravoso impatto sul benessere dei cittadini e sull'economia: tra queste, possiamo citare come esempi emblematici il coprifuoco nonché il divieto a svolgere attività ludiche e sportive, e ancora l'interdizione dei festeggiamenti".



## Confcommercio Lombardia

---

Ma quanto vale un'ora in più o in meno di coprifuoco? I calcoli li ha fatti Confcommercio Lombardia. "Se il coprifuoco dovesse slittare alle 23 le attività di ristorazione potrebbero recuperare circa 40 milioni di euro; se il coprifuoco venisse spostato alle 24, allora il recupero potrebbe essere di circa 67 milioni. Molto più sostanziale invece l'impatto se, oltre allo spostamento del coprifuoco, si consentisse la somministrazione al chiuso: un incremento di 216 milioni di euro al mese con il coprifuoco alle 23, di 365 milioni alle 24". "Ora con i contagi in calo e, soprattutto, **con l'avanzamento deciso della campagna vaccinale**, ci aspettiamo che la situazione possa, ragionevolmente, cambiare" osserva **Carlo Massoletti, vicepresidente vicario di Confcommercio Lombardia**.

Un'altra stima viene dall'Ufficio Studi di **Fipe** Confcommercio: lo slittamento del coprifuoco alle 23 produrrebbe un beneficio per le casse dei locali, **pari al 10% dei fatturati giornalieri**, mentre arrivare fino alle 24 aggiungerebbe un ulteriore 7%. "In totale - spiega la Federazione - queste due ore in più di lavoro garantiscono un incremento di volumi di affari per i pubblici esercizi di **10 milioni di euro al giorno**. Una boccata d'ossigeno importante ma ancora più importante è la ripresa al più presto dell'attività al chiuso. Non dimentichiamoci che, non solo il 46% dei locali italiani, 116 mila bar e ristoranti, è sprovvisto di spazi all'aperto, ma la perturbazione che interesserà per tutta questa settimana buona parte del nostro Paese, sta determinando un nuovo lockdown di fatto anche per le altre attività. Anche per questo non si può più attendere oltre".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo

## Osservatorio Ristorazione, 2020 annus horribilis

### Record di chiusure per Roma

TELEBORSA

 Pubblicato il 11/05/2021  
 Ultima modifica il 11/05/2021 alle ore 13:21


Il **2020**, anno segnato dalla pandemia, passerà alla storia senza dubbio come **l'annus horribilis** per la ristorazione (e non solo): secondo il rapporto **2021** dell'Osservatorio Ristorazione, spin-off dell'agenzia RistoratoreTop, nel **2020** hanno chiuso i battenti 22.692 imprese del settore, mentre ne sono state avviate appena 9.207, **dato più basso degli ultimi 10 anni**.

Non solo. Nell'anno del **Covid** la **ristorazione** ha perso circa il **40%** del volume di fatturato registrato nel 2019, anno dei record per la spesa alimentare fuori casa (quando si era registrato un fatturato di 86 miliardi euro).

**Record di chiusure per Roma**, con **1.518** attività che non riapriranno, seguita da **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%** di **locali chiusi** rispetto ai **dati 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, prevalentemente con propria flotta di rider, e il **27%** degli imprenditori del settore avviare una dark kitchen oppure un brand virtuale per far fronte alle chiusure forzate. Tra le **cose da salvare** in un anno da dimenticare, la **spinta a intraprendere** in pochi mesi una capillare innovazione tecnologica nelle modalità sia di preparazione e distribuzione del cibo, sia di scelta e fruizione. Dalle cotture sous vide e a basse temperature, all'introduzione di prodotti **semi-pronti o semi-lavorati** da centri di cottura e laboratori esterni, ai forni elettrici per ultimare la cottura o mantenere la temperatura durante il trasporto.

Inoltre, stati introdotti su larga scala: menu digitali, sistemi di prenotazione 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. Il **rapporto** è stato realizzato 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.

[Apri il link](#)

#### OSSERVATORIO RISTORAZIONE, 2020 ANNUS HORRIBILIS

Come è noto, 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, cucine non aperte al pubblico. Secondo la ricerca di RistoratoreTop, nel 2020 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.

Per vedere l'andamento dei titoli durante la giornata collegati a [finanza.lastampa.it](http://finanza.lastampa.it)

Servizio a cura di **teleborsa**



## Osservatorio Ristorazione, 2020 annus horribilis

**S** [finanza.lastampa.it/News/2021/05/11/osservatorio-ristorazione-2020-annus-horribilis/ODVfMjAyMS0wNS0xMV9UTEI](https://finanza.lastampa.it/News/2021/05/11/osservatorio-ristorazione-2020-annus-horribilis/ODVfMjAyMS0wNS0xMV9UTEI)

Record di chiusure per Roma

Pubblicato il 11/05/2021

Ultima modifica il 11/05/2021 alle ore 13:21 Teleborsa



Il **2020**, anno segnato dalla pandemia, passerà alla storia senza dubbio come **l'annus horribilis** per la ristorazione (e non solo): secondo il rapporto **2021** dell'Osservatorio Ristorazione, spin-off dell'agenzia RistoratoreTop, nel **2020** hanno chiuso i battenti 22.692 imprese del settore, mentre ne sono state avviate appena 9.207, **dato più basso degli ultimi 10 anni**.

Non solo. Nell'anno del **Covid la ristorazione** ha perso circa il **40%** del volume di fatturato registrato nel 2019, anno dei record per la spesa alimentare fuori casa (quando si era registrato un fatturato di 86 miliardi euro)

**Record di chiusure per Roma**, con **1.518** attività che non riapriranno, seguita da **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%** di **locali chiusi** rispetto ai **dati 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, prevalentemente con propria flotta di rider, e il 27% degli imprenditori del settore avviare una dark kitchen oppure un brand virtuale per far fronte alle chiusure forzate. Tra le **cose da salvare** in un anno da dimenticare, la **spinta a intraprendere** in pochi mesi una capillare innovazione tecnologica nelle modalità sia di preparazione e distribuzione del cibo,

sia di scelta e fruizione. Dalle cotture sous vide e a basse temperature, all'introduzione di prodotti **semi-pronti o semi-lavorati** da centri di cottura e laboratori esterni, ai forni elettrici per ultimare la cottura o mantenere la temperatura durante il trasporto.

Inoltre, stati introdotti su larga scala: menu digitali, sistemi di prenotazione 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. Il **rapporto** è stato realizzato 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 Platform.

Come è noto, 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, cucine non aperte al pubblico. Secondo la ricerca di RistoratoreTop, nel 2020 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.

## Leggi anche

- 18/03/2021



[Assarmatori, "annus horribilis" per la Shipping Industry: crollo nel crocieristico \(-93,5%\)](#)


- 12/03/2021

[Artigianato, CNA: "Il 2020 annus horribilis per le PMI"](#)

- 13/04/2021

Ristoranti e alberghi, nel biennio 2020-2021 perdite di fatturato per 38,5 miliardi

Altre notizie

Servizio a cura di **teleborsa** 



Martedì 11 Mag 2021

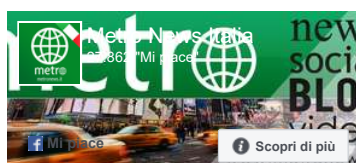


# metro

[News](#)

 SEGUICI  

## METEO



## NEWS



Bertolaso: "Non mi candido  
Se ne facciano una ragione"



Kazan, sparatoria a scuola

News &gt; Ristorazione, una strage 22mila locali hanno chiuso

## Ristorazione, una strage 22mila locali hanno chiuso

Mar, 11/05/2021 - 14:35



## ECONOMIA

Una vera strage di locali. 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 di euro**. Hanno chiuso i battenti **22.692 imprese del settore** e 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. E' quanto emerso dal Rapporto 2021 dell'Osservatorio Ristorazione, spin-off dell'agenzia RistoratoreTop, realizzato 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 2020 è anche l'anno che ha visto 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**, prevalentemente con propria flotta di rider, 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.

Per lunghi periodi 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**, cucine non aperte al pubblico. Secondo una ricerca di RistoratoreTop, nel 2020 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. Il

RISTORAZIONE, UNA STRAGE 22MILA LOCALI HANNO CHIUSO

almeno 11 vittime



SOCIAL

Offese a Mattarella  
11 indagati dai Ros



ROMA

Sospensione idrica  
in strade del Municipio VI



MILANO

La Scala riapre  
come nel 1946



ELEZIONI ROMA

Corsa al Campidoglio  
Il centrodestra serra i ranghi

43% degli intervistati ha dichiarato di fare delivery direttamente, con propria flotta di rider, il 3% di affidarsi unicamente a piattaforme esterne, mentre il 9% di utilizzare entrambe le modalità, il restante 45% raccoglieva indecisi e ristoratori che non hanno percorso la strada del delivery. Durante i mesi di chiusura, infine, 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 affermato di voler mantenere il delivery o la dark kitchen anche dopo le riaperture a pieno regime. La tecnologia non ha rivoluzionato solamente sala e cucina, ma anche il modo in cui i clienti scoprono, scelgono, valutano e si fidelizzano.

Mi piace 0 Condividi 0 Tweet

Mi piace 0 Tweet

Commenti: 0

Ordina per

Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

ARTICOLI CORRELATI



ECONOMIA

**Manifattura, indici boom di produzione e nuovi ordini**

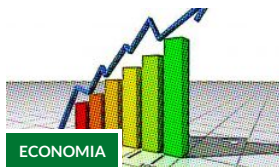
L'indice Pmi manifatturiero in Italia sale ad aprile a 60,7 punti, da 59,8 precedenti



ECONOMIA

**Governo, via libera al Def Pil 2021 previsto a +4,5%**

Nel Documento di Economia e Finanza approvato dal governo si stima una crescita tendenziale del 4,1%. Deficit-Pil all'11,8%.



ECONOMIA

**Con il Recovery Fund Pil 2021 in crescita a +4,1%**

Confindustria: Pil italiano in graduale recupero concentrato nella seconda metà di quest'anno per arrivare a una crescita del 4,1%

## Copri fuoco, ennesimo rinvio del governo: saltano la cabina di regia e i nervi dei ristoratori italiani

[S secoloditalia.it/2021/05/coprifuoco-ennesimo-rinvio-del-governo-saltano-la-cabina-di-regia-e-i-nervi-dei-ristoratori-italiani/](https://www.secoloditalia.it/2021/05/coprifuoco-ennesimo-rinvio-del-governo-saltano-la-cabina-di-regia-e-i-nervi-dei-ristoratori-italiani/)

May 11, 2021

martedì 11 Maggio 20:14 - di **Monica Pucci**



La cabina di regia su possibili nuove riaperture **non si terrà questa settimana**. A quanto apprende l'*Adnkronos*, resta questa la linea di Palazzo Chigi, che conferma la tabella di marcia: in settimana via libera al dl sostegni bis -in Cdm tra giovedì e venerdì- con quaranta miliardi per rimettere in carreggiata i settori più falcidiati dalla crisi innescata dal Covid; poi la settimana prossima -in base a dati 'consolidati'- una cabina di regia su possibili nuove aperture, che verranno dettate dai numeri. Fratelli d'Italia, intanto, sfida la maggioranza e chiede di votare la sua mozione per la cancellazione del copri fuoco anche alla Lega, anche alla luce dell'ennesimo slittamento della "cabina".

### Copri fuoco, resta tutto come prima nonostante i dati migliorino

La rotta resta infatti quella ribadita dal premier Mario Draghi a Porto, a margine del summit europeo, ovvero riaperture nel segno della "ragionevolezza e della prudenza", spiegano fonti vicine al presidente del Consiglio. Confermando che, nella riunione di oggi sul dl sostegni bis, la richiesta di un 'tagliando' su eventuali allentamenti delle misure anti-Covid già venerdì è stata sollevata al sottosegretario alla presidenza del Consiglio Roberto Garofoli, quando Draghi aveva già lasciato la riunione.

### Ristoratori in pressing sul governo Draghi



Pressing delle imprese della ristorazione per far slittare il coprifuoco di un paio di ore, dalle 22 alle 24 o per eliminarlo del tutto. La partita in gioco è importante, quasi vitale, per ridare fiato ai pubblici esercizi, soprattutto ai ristoranti, che potrebbero incassare fino a 2-3 miliardi in più al mese.

Le stime parlano chiaro anche se i rappresentanti della categoria vanno ognuno per sé. Due ore di aperture serali valgono, in un mese, 2,5 miliardi di consumi recuperati secondo la Confesercenti. Mentre per Coldiretti il superamento del coprifuoco e la possibilità di apertura all'interno dei locali per il servizio al tavolo e al bancone di bar, ristoranti, pizzerie ed agriturismi in tutta Italia, vale, in termini di fatturato, almeno 3,5 miliardi di euro al mese. Più cauta la [Fipe](#), la Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio che stima circa 10 milioni in più al giorno, quindi sui 300 milioni di euro aggiuntivi al mese.

## Turismo in fibrillazione, tra proteste e incertezza

---

Ma anche il mondo del turismo è in grande fibrillazione contro il coprifuoco, un grande deterrente per far tornare gli stranieri in Italia e non solo. “Un’ora in più di coprifuoco fa la differenza in un sistema basato sulla competitività con altri Paesi” sottolinea Giuseppe Roscioli, vicepresidente vicario di Federalberghi che si scaglia contro gli annunci: “Nel mondo del turismo i danni maggiori si fanno con gli annunci, basta un annuncio sbagliato o incauto per frenare centinaia di migliaia di persone e convincerle a scegliere un posto anziché un altro” ed il riferimento è all’annuncio del coprifuoco fino al 31 luglio.

Nei giorni scorsi anche la Fiavet, per bocca della sua presidente si era espressa decisamente contro questa misura “è odioso, va tolto quanto prima, i cittadini non comprendono, figuriamoci in una ambito turistico”. E per la revisione del coprifuoco è anche il presidente di Assoturismo-Confesercenti, Vittorio Messina. “Servono coraggio e chiarezza bisogna rivedere immediatamente il coprifuoco – ha affermato Messina – le attività hanno bisogno di un cronoprogramma certo, conoscere subito le modalità con cui far ripartire il turismo nei prossimi mesi, diversamente non sarà possibile progettare il riavvio delle attività”.

### Commenti

## Lascia un commento

---

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

## Ristoranti choc, in città record di chiusure

[lanazione.it/firenze/cronaca/ristoranti-choc-in-citta-record-di-chiusure-1.6351127](https://lanazione.it/firenze/cronaca/ristoranti-choc-in-citta-record-di-chiusure-1.6351127)



Nella drammatica classifica dell'anno nero del Covid, Firenze è la città d'Italia che ha fatto segnare il numero più alto in assoluto di locali e attività chiuse nel settore della ristorazione. Il dato è impressionante: il capoluogo toscano ha registrato un numero record, in negativo, pari al +87% di locali chiusi rispetto al 2019. I numeri parlano chiaro: il 2020 passerà alla storia senza dubbio come l'annus horribilis per la ristorazione, e non solo. Secondo il rapporto 2021 dell'Osservatorio Ristorazione, spin-off dell'agenzia RistoratoreTop, nel 2020 hanno chiuso i battenti...

Nella drammatica classifica dell'anno nero del Covid, Firenze è la città d'Italia che ha fatto segnare il numero più alto in assoluto di locali e attività chiuse nel settore della ristorazione. Il dato è impressionante: il capoluogo toscano ha registrato un numero record, in negativo, pari al +87% di locali chiusi rispetto al 2019. I numeri parlano chiaro: il 2020 passerà alla storia senza dubbio come l'annus horribilis per la ristorazione, e non solo. Secondo il rapporto 2021 dell'Osservatorio Ristorazione, spin-off dell'agenzia RistoratoreTop, nel 2020 hanno chiuso i battenti 22.692 imprese del settore, mentre ne sono state avviate appena 9.207, il dato più basso degli ultimi 10 anni. Nell'anno nero del Covid dunque, la ristorazione ha perso circa il 40% del volume di fatturato registrato nel 2019, anno dei record per la spesa alimentare fuori casa, quando si era registrato un fatturato di 86 miliardi euro. Record di chiusure per Roma, con 1.518 attività che non riapriranno, seguita da 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% di locali chiusi rispetto ai dati 2019.

"Purtroppo sono dati che non ci sorprendono, Firenze come città d'arte soffre più di tutte le altre. Ci ritroviamo in un centro abbandonato dai residenti e svuotato di turisti – sottolinea Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze – Tra l'altro i flussi internazionali non riprenderanno prima del 2023 e il mercato interno, con una capacità di spesa limitata, non basta. Bisogna assolutamente riparametrare tutte le fonti di costo alle entrate".

E' dello stesso parere Claudio Bianchi, presidente Confesercenti Firenze, secondo il quale "il dato conferma tutte le nostre più drammatiche previsioni: lo tsunami coronavirus ha picchiato ovunque ma soprattutto in una città come la nostra che da sempre vive di turismo e mobilità delle persone". "Adesso cerchiamo di ripartire ma è dura fino a quando non verranno eliminate le limitazioni relative al coprifuoco e allo stop al chiuso delle attività" sottolinea Bianchi. Il 2020 rimarrà alla storia, secondo l'Osservatorio Ristorazione, anche come l'anno che ha visto il 77% dei locali lavorare con le consegne a domicilio, prevalentemente con propria flotta di rider, e il 27% degli imprenditori del settore avviare una dark kitchen oppure un brand virtuale per far fronte alle chiusure forzate. "In tanti hanno dimostrato resistenza e adattamento vero ma i dati negativi non ci sorprendono, considerato il crollo della domanda turistica e le restrizioni alla libera circolazione – analizza Francesco Fossi di Cna Agroalimentare Firenze – Adesso, a ripartenza avviata, occorre modificare subito alcune questioni, come quella del coprifuoco alle 22. Non è solo il commercio con la ristorazione a pagarne lo scotto ma anche agricoltura e artigianato, insomma l'intera filiera produttiva".

Rossella Conte

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città



## Locali da ballo: “Siamo l’unica attività esclusa dalle riaperture. Da qui al 1° luglio riparte tutto tranne le discoteche”

**S** [lastampa.it/topnews/primo-piano/2021/05/12/news/locali-da-ballo-siamo-l-unica-attivita-esclusa-dalle-riaperture-da-qui-al-1-luglio-riparte-tutto-tranne-le-discoteche-1.40263307](https://lastampa.it/topnews/primo-piano/2021/05/12/news/locali-da-ballo-siamo-l-unica-attivita-esclusa-dalle-riaperture-da-qui-al-1-luglio-riparte-tutto-tranne-le-discoteche-1.40263307)

May 12, 2021

2500 imprese a rischio fallimento. Sos al governo: «Senza di noi feste illegali e assembramenti ovunque»



GIACOMO GALEAZZI **Publicato** il 12 Maggio 2021 **Ultima modifica** 12 Maggio 2021 10:05

ROMA. «E' una situazione tragica», spiega alla *Stampa.it* Maurizio Pasca, presidente di Silb-Fipe, l'associazione italiana delle imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo e di Ena, il sindacato europeo dei locali da ballo, a nome di un settore che in Italia vale 4 miliardi di euro all'anno e 100 mila addetti. «Da qui al primo luglio la "road map" del governo prevede la ripartenza di tutte le attività.

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

## Coprifuoco, i ristoratori sperano in un allentamento

S [lastampa.it/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264009](https://lastampa.it/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264009)

May 12, 2021



Sandra Riccio **Publicato il 12 Maggio 2021** **Ultima modifica 12 Maggio 2021 14:05**

La voglia degli italiani di tornare al ristorante è grande, per l'economia del Paese è un buon segnale. Le incognite sono ancora molte però, a cominciare da quelle sulle limitazioni legate agli spostamenti negli orari serali. «Intanto le prenotazioni online dei ristoranti sono aumentate del 25% tra la prima e la seconda settimana di riaperture. Dalla riapertura al 5 maggio sono cresciute quotidianamente in media del 6%. Lo dicono i dati del monitoraggio di TheFork, brand di Tripadvisor e piattaforma online leader nella prenotazione dei ristoranti.

Il maltempo in alcune aree del Paese e la capienza solo all'esterno non hanno fermato la corsa al pranzo e alla cena fuori. La regione con l'aumento più significativo è stata la Liguria il cui numero di prenotazioni ha fatto un balzo in avanti del 47%.

Secondo i dati, il numero di coperti medio è stato di circa 2 persone e lo scontrino medio tra i 30 e i 40 euro. Trend positivo si è registrato anche in altri Paesi per esempio Belgio, Svizzera e Uk. L'aumento c'è stato anche rispetto all'ultima riapertura parziale, quella successiva all'Epifania, in cui l'Italia era ancora divisa in colori ma finalmente tornavano i pranzi al ristorante dopo i mesi di stop totale. Le prenotazioni online registrate nei primi giorni di riapertura di aprile 2021 sono in questo caso dalle 4 alle 5 volte superiori.

Di recente TheFork si è unita a [Fipe](#) e APCI per invitare i clienti a sostenere i ristoranti. Adesso il settore spera in un allentamento dell'orario del coprifuoco. «Sicuramente sarebbe una buona notizia, in quanto permetterebbe di prolungare il servizio serale di un'ora magari permettendo di fare due giri di tavolo dal momento che le persone si sono abituate anche ad anticipare i loro orari dei pasti» dice Andrea Arizzi, Portavoce Italia TheFork. Le abitudini degli italiani si sono infatti adeguate al contesto: al ristorante alle 19 o alle 19:30, oggi i tavoli sono pieni. «Si tratta di una cosa impensabile prima della pandemia quando le prenotazioni si concentravano alle 20:30/21:00 – spiega Andrea Arizzi -. Con la capacità limitata, prolungare gli orari significa offrire ai ristoranti la possibilità di aumentare i turni e quindi le entrate e al contempo offrire ai clienti una possibilità in più di trovare un tavolo e godersi una serata al ristorante».

Se riprendiamo tutte le statistiche uscite in questi giorni le opportunità per il settore sono evidenti. Secondo la Confesercenti, due ore di aperture serali valgono, in un mese, 2,5 miliardi di consumi recuperati. Mentre per Coldiretti senza coprifuoco e limiti ai soli dehors il fatturato recuperato è pari almeno 3,5 miliardi di euro al mese. «Per la [Fipe](#), la



Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio la stima è di 10 milioni in più al giorno, quindi sui 300 milioni di euro aggiuntivi al mese – dichiara Andrea Arizzi -. Comprimere gli orari in cui si può uscire può anche rivelarsi un boomerang per la sicurezza quindi ben venga un allentamento».

## Coprifuoco, i ristoratori sperano in un allentamento

[mattinopadova.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010](https://mattinopadova.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010)

May 12, 2021



Sandra Riccio 12 Maggio 2021

La voglia degli italiani di tornare al ristorante è grande, per l'economia del Paese è un buon segnale. Le incognite sono ancora molte però, a cominciare da quelle sulle limitazioni legate agli spostamenti negli orari serali. «Intanto le prenotazioni online dei ristoranti sono aumentate del 25% tra la prima e la seconda settimana di riapertura. Dalla riapertura al 5 maggio sono cresciute quotidianamente in media del 6%. Lo dicono i dati del monitoraggio di TheFork, brand di Tripadvisor e piattaforma online leader nella prenotazione dei ristoranti.

Il maltempo in alcune aree del Paese e la capienza solo all'esterno non hanno fermato la corsa al pranzo e alla cena fuori. La regione con l'aumento più significativo è stata la Liguria il cui numero di prenotazioni ha fatto un balzo in avanti del 47%.

Secondo i dati, il numero di coperti medio è stato di circa 2 persone e lo scontrino medio tra i 30 e i 40 euro. Trend positivo si è registrato anche in altri Paesi per esempio Belgio, Svizzera e Uk. L'aumento c'è stato anche rispetto all'ultima riapertura parziale, quella successiva all'Epifania, in cui l'Italia era ancora divisa in colori ma finalmente tornavano i pranzi al ristorante dopo i mesi di stop totale. Le prenotazioni online registrate nei primi giorni di riapertura di aprile 2021 sono in questo caso dalle 4 alle 5 volte superiori.

Di recente TheFork si è unita a [Fipe](#) e APCI per invitare i clienti a sostenere i ristoranti. Adesso il settore spera in un allentamento dell'orario del coprifuoco. «Sicuramente sarebbe una buona notizia, in quanto permetterebbe di prolungare il servizio serale di un'ora magari permettendo di fare due giri di tavolo dal momento che le persone si sono abituate anche ad anticipare i loro orari dei pasti» dice Andrea Arizzi, Portavoce Italia TheFork. Le abitudini degli italiani si sono infatti adeguate al contesto: al ristorante alle 19 o alle 19:30, oggi i tavoli sono pieni. «Si tratta di una cosa impensabile prima della pandemia quando le prenotazioni si concentravano alle 20:30/21:00 – spiega Andrea Arizzi -. Con la capacità limitata, prolungare gli orari significa offrire ai ristoranti la possibilità di aumentare i turni e quindi le entrate e al contempo offrire ai clienti una possibilità in più di trovare un tavolo e godersi una serata al ristorante».

Se riprendiamo tutte le statistiche uscite in questi giorni le opportunità per il settore sono evidenti. Secondo la Confesercenti, due ore di aperture serali valgono, in un mese, 2,5 miliardi di consumi recuperati. Mentre per Coldiretti senza coprifuoco e limiti ai soli dehors il fatturato recuperato è pari almeno 3,5 miliardi di euro al mese. «Per la [Fipe](#), la Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio la stima è di 10 milioni in più al giorno, quindi sui 300 milioni di euro aggiuntivi al mese – dichiara Andrea Arizzi -. Comprare gli orari in cui si può uscire può anche rivelarsi un boomerang per la sicurezza quindi ben venga un allentamento».

## Coprifuoco, i ristoratori sperano in un allentamento

[messengeroveneto.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010](https://messengeroveneto.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010)

May 12, 2021



Sandra Riccio 12 Maggio 2021

La voglia degli italiani di tornare al ristorante è grande, per l'economia del Paese è un buon segnale. Le incognite sono ancora molte però, a cominciare da quelle sulle limitazioni legate agli spostamenti negli orari serali. «Intanto le prenotazioni online dei ristoranti sono aumentate del 25% tra la prima e la seconda settimana di riapertura. Dalla riapertura al 5 maggio sono cresciute quotidianamente in media del 6%. Lo dicono i dati del monitoraggio di TheFork, brand di Tripadvisor e piattaforma online leader nella prenotazione dei ristoranti.

Il maltempo in alcune aree del Paese e la capienza solo all'esterno non hanno fermato la corsa al pranzo e alla cena fuori. La regione con l'aumento più significativo è stata la Liguria il cui numero di prenotazioni ha fatto un balzo in avanti del 47%.

Secondo i dati, il numero di coperti medio è stato di circa 2 persone e lo scontrino medio tra i 30 e i 40 euro. Trend positivo si è registrato anche in altri Paesi per esempio Belgio, Svizzera e Uk. L'aumento c'è stato anche rispetto all'ultima riapertura parziale, quella successiva all'Epifania, in cui l'Italia era ancora divisa in colori ma finalmente tornavano i pranzi al ristorante dopo i mesi di stop totale. Le prenotazioni online registrate nei primi giorni di riapertura di aprile 2021 sono in questo caso dalle 4 alle 5 volte superiori.

Di recente TheFork si è unita a [Fipe](#) e APCI per invitare i clienti a sostenere i ristoranti. Adesso il settore spera in un allentamento dell'orario del coprifuoco. «Sicuramente sarebbe una buona notizia, in quanto permetterebbe di prolungare il servizio serale di un'ora magari permettendo di fare due giri di tavolo dal momento che le persone si sono abituate anche ad anticipare i loro orari dei pasti» dice Andrea Arizzi, Portavoce Italia TheFork. Le abitudini degli italiani si sono infatti adeguate al contesto: al ristorante alle 19 o alle 19:30, oggi i tavoli sono pieni. «Si tratta di una cosa impensabile prima della pandemia quando le prenotazioni si concentravano alle 20:30/21:00 – spiega Andrea Arizzi -. Con la capacità limitata, prolungare gli orari significa offrire ai ristoranti la possibilità di aumentare i turni e quindi le entrate e al contempo offrire ai clienti una possibilità in più di trovare un tavolo e godersi una serata al ristorante».

Se riprendiamo tutte le statistiche uscite in questi giorni le opportunità per il settore sono evidenti. Secondo la Confesercenti, due ore di aperture serali valgono, in un mese, 2,5 miliardi di consumi recuperati. Mentre per Coldiretti senza coprifuoco e limiti ai soli dehors il fatturato recuperato è pari almeno 3,5 miliardi di euro al mese. «Per la [Fipe](#), la Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio la stima è di 10 milioni in più al giorno, quindi sui 300 milioni di euro aggiuntivi al mese – dichiara Andrea Arizzi -. Comprare gli orari in cui si può uscire può anche rivelarsi un boomerang per la sicurezza quindi ben venga un allentamento».



GIOCHI IN LOCKDOWN, I SINDACATI IN PIAZZA: EGP-FIPE AL FIANCO DEI LAVORATORI PER LA RIAPERTURA DELLE ATTIVITÀ



Home > Tutte le News > Contatti > Partners > Login >

Ultimo aggiornamento il 12/05/2021 alle ore 12:25

Seguici su:

Cerca...

Home > Attualità E Politica > Giochi in lockdown, i sindacati in piazza: Egp-Fipe al fianco dei lavoratori per la riapertura delle attività

Tutti i giochi con vincite in denaro sono vietati ai minori di 18 anni. **Facciamo girare la voce.**

Il rispetto del divieto è la prima regola da seguire

Campagna informativa a tutela dei minori promossa da GDF

La legge n. 111 del 18/10/2017, art. 10, comma 1, lett. a) prevede il divieto di gioco nei locali di lavoro.

ATTUALITÀ E POLITICA

12/05/2021 | 12:02

# Giochi in lockdown, i sindacati in piazza: Egp-Fipe al fianco dei lavoratori per la riapertura delle attività



ROMA - «Egp - Fipe, associazione nazionale di categoria degli esercenti specializzati nei giochi pubblici, è solidale con i lavoratori che, accogliendo l'invito delle organizzazioni sindacali nazionali maggiormente rappresentative, scendono in piazza oggi in molte città italiane, mobilitandosi per la riapertura delle attività e per una evoluzione definita della regolamentazione del settore dei giochi pubblici», che «solamente nelle gaming halls, sale bingo e sale scommesse, impiega oltre 30.000 dipendenti sui 150.000 lavoratori complessivi e che le leggi del nostro Paese individuano, senza incertezze, come strumento di legalità e controllo pubblico dell'offerta». È quanto si legge in una nota dell'associazione. L'associazione, insieme a Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs, ha delinato «uno specifico protocollo di prevenzione dei rischi Covid per le attività di filiera, oggi posto nuovamente all'attenzione delle istituzioni competenti come base per il funzionamento in sicurezza delle attività nella nuova fase di riapertura, auspicabilmente definitiva».

Egp-Fipe si augura, infine, che «l'impegno dei lavoratori contribuisca a ridestare una seria attenzione politica al futuro della distribuzione dei giochi regolamentati, in particolare in quelle regioni, come il Piemonte, l'Emilia-Romagna, il Lazio, nelle quali scelte legislative miopi hanno già riaperto enormi spazi alla diretta infiltrazione della criminalità nella gestione dei giochi in denaro».

RED/Agipro

BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

**Decreto Sostegno, Servizio Bilancio Camera: "Proroghe versamenti dei DI Cura Italia e Liquidità, il Governo confermi che non ci sono effetti per le entrate erariali"**

12/05/2021 | 11:28 ROMA - Il Decreto Sostegno prevede la «proroga di alcuni versamenti del preu e del canone consessorio dovuti per il 2021», per i quali «non sono...

ATTUALITÀ E POLITICA

**Giochi in Friuli, Moras (Commiss. Salute): "Necessaria soluzione condivisa per tutelare i giocatori"**

TI POTREBBE INTERESSARE...



GIOCHI IN LOCKDOWN, I SINDACATI IN PIAZZA: EGP-**FIPE** AL FIANCO DEI LAVORATORI PER LA RIAPERTURA DELLE ATTIVITÀ



**AGIPRONEWS APP**

Gratis - su Google Play

SCARICA



**Giochi, Salerno: scoperti apparecchi illegali in due esercizi, denunciati i titolari**



**Decreto Sostegno, Servizio Bilancio Camera: "Proroghe versamenti dei DI Cura Italia e Liquidità, il Governo confermi che non ci sono effetti per le entrate erariali"**



**Giochi in Friuli, Moras (Commiss. Salute): "Necessaria soluzione condivisa per tutelare i giocatori e preservare l'occupazione"**

**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**



## Valzer delle riaperture: Coprifuoco alle 23, centri commerciali aperti dal 22 maggio e ok matrimoni a giugno

**C**

[corriereadriatico.it/attualita/covid\\_oggi\\_decreto\\_riaperture\\_coprifuoco\\_alle\\_23\\_italia\\_centri\\_commerciali\\_da\\_quando\\_matrimoni-5955055.html](https://corriereadriatico.it/attualita/covid_oggi_decreto_riaperture_coprifuoco_alle_23_italia_centri_commerciali_da_quando_matrimoni-5955055.html)

### Attualità

Mercoledì 12 Maggio 2021 di **Francesco Bisozzi e Marco Conti**



- 
- 
- 

Al ballo delle riaperture c'è chi si lancia in avanti e chiede di azzerare ogni restrizione (Lega), chi vorrebbe mantenerle ancora per due o tre settimane (Leu e M5S) e chi è più selettivo e difende le ragioni dei centri commerciali (Pd) o del wedding (FI). Ma intanto le categorie fanno i conti. E Confesercenti stima in 30 milioni i consumi in più nei locali, bar e ristoranti, per ogni ora di apertura aggiuntiva, ma un po' tutti i servizi studi si stanno esercitando sul tema. Il solo prolungamento alle 23 potrebbe valere fino al 10% del fatturato, secondo [Fipe](#).

### APPROFONDIMENTI



LA PROFILASSI

## **Marche, la vaccinazione rallenta. Non partirà la fascia 50-59...**

L'EPIDEMIA

## **Covid, giù l'età media dei positivi: nelle Marche...**

### **Coronavirus, nelle Marche 230 nuovi positivi in un giorno: una provincia continua a correre/ La progressione del contagio**

In vista della riunione della cabina di regia convocata per oggi e che dovrà decidere anche delle possibili riaperture, Matteo Salvini ha riunito ieri i ministri leghisti indicando «tre priorità: aperture, aperture, aperture», già «da questa settimana» e «senza coprifuoco». L'astensione all'ultimo decreto dei ministri leghisti, e l'entusiasmo mostrato ieri, fanno pensare che è possibile già da lunedì un deciso cambio di marcia che Salvini intende legare anche al varo del decreto sostegni il cui via libera è quindi subordinato all'accordo sulle riaperture. Ma contro «pifferai magici» che provano ad intestarsi la scelta del governo si scaglia il segretario del Pd Enrico Letta che rivendica la posizione cauta del Pd e sostiene la prudenza di Roberto Speranza. Il «rischio ragionato» resta il criterio che Mario Draghi intende seguire anche stavolta. Il principio di «gradualità» - enunciato anche di recente - applicato su ogni singola misura, tenendo conto degli effetti sanitari ma anche delle conseguenze economiche che, con l'avvicinarsi della stagione turistica, rischiano di pesare non poco.

### **Il virologo Menzo: «Il Pesarese cresce lentamente ma rischiamo l'effetto riaperture. La variante indiana? Qui non c'è»**

E' quindi possibile che il coprifuoco venga spostato alle 24 da lunedì, in vista di una sua abolizione a giugno, anche se al ministero della Salute spingono per le 23 da lunedì e poi dalle 24 tra una settimana. Analogo braccio di ferro sulla possibilità di autorizzare a lavorare all'interno bar, ristoranti e locali pubblici che potrebbero essere autorizzati da lunedì

prossimo o dal 1 giugno. I dati per assumere «il rischio ragionato» di nuove aperture li fornisce l'Istituto Superiore di Sanità che ieri si è appositamente riunito anche per valutare la proposta di modifica dell'indice Rt. La vaccinazione degli over settanta e dei "fragili" ha drasticamente diminuito i ricoveri e svuotato le terapie intensive, pur tuttavia i contagi ci sono ma colpiscono fasce più giovani che potrebbero spingere alcune regioni in zona arancione.


«Tra le ipotesi che si stanno valutando - spiega Andrea Costa, sottosegretario alla Salute - ci sono quella dell'Rt ospedaliero e quella dell'indice legato alla vaccinazione: basandoci sui numeri che stiamo ottenendo con il piano vaccinale, potremmo vincolare certe riaperture al numero di dosi inoculate e alla percentuale di immunizzazione di determinate fasce d'età». L'obiettivo principale è cancellare i criteri attuali per cui si finisce in zona arancione e rossa in modo da dare qualche certezza in più agli operatori turistici. In forte pressing sono i centri commerciali che chiedono di poter riaprire anche nel fine settimana e già dalla prossima. Qualche certezza potrebbe averla il settore del wedding. Gli organizzatori di matrimoni e feste di laurea potrebbero ripartire da metà giugno mentre i centri sportivi e le palestre potrebbero tornare a lavorare al chiuso tra un paio di settimane con i protocolli messi a punto dal Cts. Dalla riunione della cabina di regia di oggi usciranno delle proposte che la ministra degli Affari Regionali Maria Stella Gelmini porterà all'attenzione dei presidenti di regione - la maggior parte di centrodestra - che spingono per riaprire.

Sessanta milioni di euro di consumi in più al giorno, tanto vale secondo i calcoli di Confesercenti lo spostamento del coprifuoco dalle 22 alle 24. Per gli esercizi pubblici ogni ora di apertura aggiuntiva vale perciò trenta milioni di euro di entrate, o quasi due miliardi di euro al mese complessivi. Insomma, l'eventuale allentamento della misura potrebbe portare nelle casse di ristoranti, bar e non solo circa un miliardo di euro solo nell'ultima decade di maggio. Che non sono pochi visto che dall'inizio dell'emergenza al Sostegni di Draghi, stima invece l'ufficio studi di [Fipe](#) Confcommercio, il mondo dei pubblici esercizi ha ricevuto 3,5 miliardi di ristori circa. «Da un lato il coprifuoco light sarebbe di grande aiuto per gli esercizi pubblici, vessati da un anno di chiusure e ora anche dall'obbligo dei dehors, perché consentirebbe di lavorare su più turni.

I ristori dell'ultimo Sostegni, stando ai nostri calcoli, hanno coperto mediamente tra il 3 e il 4 per cento delle perdite subite dai ristoranti, anche per questo le due ore in meno di coprifuoco per le attività che rappresentiamo possono fare la differenza. E con il coprifuoco allentato, è il caso di ricordarlo, ci guadagnerà anche lo Stato per effetto del gettito erariale aumentato», spiega il presidente di Fiepet Confesercenti Giancarlo Banchieri. Anche per [Fipe](#) Confcommercio tra le priorità, oltre alla revisione del coprifuoco, figura la riapertura al chiuso. In termini di fatturato, spiega sempre la [Fipe](#), lo spostamento del coprifuoco si rifletterà sul fatturato dei ristoranti con un incremento di circa il 17 per cento, così suddiviso: lo spostamento alle 23 vale da solo un aumento del fatturato del 10 per cento e del 7 per cento l'allungamento dalle 23 alle 24.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Covid, Arizzi (TheFork): "Appello ad uso responsabile riaperture ristoranti"

 [liberoquotidiano.it/news/adnkronos/27203800/covid-arizzi-thefork-appello-ad-uso-responsabile-riaperture-ristoranti-.html](https://liberoquotidiano.it/news/adnkronos/27203800/covid-arizzi-thefork-appello-ad-uso-responsabile-riaperture-ristoranti-.html)

- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



12 maggio 2021

- a
- a
- a

Roma, 12 mag. (Labitalia) - Una lettera inviata a milioni di utenti sull'uso responsabile della riapertura dei ristoranti, l'accesso gratuito alla versione 'Premium' della piattaforma e l'accelerazione sulle Gift Card, le carte prepagate per mangiare al ristorante, vendute prima ancora della riapertura del locale stesso e il cui intero importo viene versato subito al ristoratore. Sono queste le iniziative di sostegno alla ristorazione messe in campo in Italia da TheFork, piattaforma di prenotazioni on line, cui aderiscono 20.000 ristoranti su tutto il territorio nazionale, di cui attualmente 12.000 aperti (quelli nelle zone gialle e con uno spazio all'aperto).

"Mangiare fuori è parte integrante della cultura italiana -dice ad Adnkronos/Labitalia, Andrea Arizzi, Head of New Business per Italia, Francia e Belgio di TheFork- ma è un'abitudine a cui abbiamo dovuto rinunciare durante la pandemia. Oggi però i ristoranti riaprono e l'idea è stata quella di metterci assieme alle principali associazioni di ristorazione come [Fipe](#) e Apci, per mandare un messaggio di speranza, un messaggio positivo agli utenti. Cerchiamo di sensibilizzarli chiedendo di essere responsabili dal punto di vista delle distanze di sicurezza, e nei confronti dei ristoratori, chiedendo di non fare i famosi 'no-show' ossia di prenotare e non presentarsi. Nel caso in cui non si riesca a rispettare la prenotazione effettuata,



chiediamo di cancellarla per tempo, perché si blocca un tavolo che il ristoratore non potrà riempire. Lo facciamo perché vogliamo che le aperture siano stabili e proficue per i ristoranti".

"Stiamo condividendo questo messaggio con una newsletter -aggiunge Elena Collini, Brand Manager di TheFork- e nelle nostre community e faremo una campagna sui social dove racconteremo queste tematiche per un comportamento responsabile verso un settore già duramente colpito durante la pandemia".

"Durante la pandemia i ristoranti che sono su TheFork -spiega ancora Arizzi- hanno potuto in maniera del tutto gratuita attivare i loro riferimenti sulla loro pagina per il delivery. Oltre a questo, in Italia continuiamo a dare ai ristoratori la possibilità di avere le versioni Premium del nostro software (normalmente a pagamento) con accesso gratuito per i prossimi 6 mesi. Tantissimi ristoranti hanno aderito a questa possibilità perché durante la pandemia è un aiuto reale. In queste versioni infatti c'è la possibilità di allocare direttamente la prenotazione sui tavoli e gestire meglio il distanziamento sociale. Altra iniziativa in aiuto dei ristoratori è il fatto che nel caso di no show TheFork non prende nessun tipo di commissione: il ristoratore semplicemente ci segnala il no-show e quella prenotazione non viene fatturata".

Le prime zone gialle datano 23 aprile. "Le prenotazioni on line della seconda settimana di apertura segnavano +18% rispetto alla settimana precedente, con un picco in Liguria di +47%. Dalla riapertura al 5 maggio, le prenotazioni on line dei ristoranti sono cresciute quotidianamente in media del 6%. Quindi c'è un trend continuo assolutamente di crescita. Anche altri Paesi come Belgio Svizzera e Gb hanno avuto anche loro un trend positivo", dice Arizzi aggiungendo: "C'è voglia di normalità e anche chi prima non prenotava, difficilmente adesso si presenta al ristorante senza prenotazione, perché gli orari sono ridotti e il cliente vuole avere la certezza che quel locale, in quella città sia aperto e che abbia posto".

Infine, le Gift card. "Sono un prodotto sui abbiamo accelerato in quest'anno di pandemia: come TheFork -spiega Arizzi- avevamo già in piano un progetto legato a TheForkPay per i pagamenti via smartphone e contactless nel ristorante. Le Gift Card sono del valore di 25, 50 o 100 euro e sono spendibili in 8.000 ristoranti in tutta Italia. Abbiamo iniziato la loro vendita prima ancora che i ristoranti riaprirono: un modo concreto per aiutare le imprese perché il 100% del valore delle Gift card viene iniettato nelle casse del ristorante".



Il direttore

## **"Non me ne sono andato solo per cortesia verso di te". Feltri gela così la Merlino | Video**



Pioggia di soldi

## **AstraZeneca, Ue straccia i contratti e intanto... Quanti soldi si intasca il direttore: rivolta e vergogna**



In evidenza





Il Sondaggio

## Superlega, Juventus esclusa dalla Serie A: secondo voi sarebbe giusto?

---

Vota



Seguici su:  

Firenze

CERCA



HOME

CRONACA

SPORT

TEMPO LIBERO

FOTO

RISTORANTI

VIDEO

ANNUNCI LOCALI ▾

CAMBIA EDIZIONE ▾



## Piano urbanistico: traffico, case e lavoro ai giovani le idee per il futuro di Firenze

di Alessandro di Maria



*Queste le proposte delle categorie economiche per l'atto che ridisegnerà la città*

13 MAGGIO 2021

🕒 2 MINUTI DI LETTURA

Sul nuovo Piano operativo che cambierà la Firenze dei prossimi anni entrano in gioco le categorie economiche. Con idee, proposte e suggerimenti. Alcune sono già state inserite nel Percorso partecipativo di Firenze Prossima, altre invece no: "Governare i flussi, ripensare gli spazi in chiave di sicurezza e le distanze in chiave di ecosostenibilità. Sono fra le priorità per Firenze che Confcommercio indica da tempo. Basta con i residenti allontanati dal centro per fare largo ai turisti, basta con la viabilità che rende accessibili solo i grandi centri commerciali. Ma basta anche con la corsa al business nei micro-fondi, che aveva inquinato l'offerta dei pubblici esercizi" spiega Aldo Cursano, presidente Confcommercio Firenze.

"Ritengo imprescindibili due punti: semplificazione e mobilità - sono le idee di Pierluigi Banchetti, presidente di Ance Firenze (l'associazione delle imprese edili di Confindustria) - la prima è alla base di qualsiasi futura azione che vorremmo intraprendere. Dal punto di vista normativo dobbiamo rendere le

## PIANO URBANISTICO: TRAFFICO, CASE E LAVORO AI GIOVANI LE IDEE PER IL FUTURO DI FIRENZE

cose più semplici e più veloci: facciamo poche norme necessarie e chiare. E parliamo anche di mobilità casa-lavoro-casa a maggior ragione in una ottica di ripopolamento abitativo del centro storico e di mobilità nella città metropolitana. Quindi si alla tramvia verso l'area industriale dell'Osmannoro, di cui come Confindustria Firenze e come Ance Firenze abbiamo più volte ribadito la necessità senza però dimenticare il tratto sud verso Campo Marte e Bagno a Ripoli".

Confesercenti punta sui parcheggi: "Ne vanno realizzati di nuovi pubblici in superficie e sotterranei per rendere la città più vivibile e accessibile a tutti, nel centro storico come nei quartieri - aggiunge il presidente fiorentino Santino Cannamela - inoltre bisogna cercare di invertire il trend di decrescita demografica, ormai davvero preoccupante, promuovendo un nuovo piano di edilizia popolare a misura di giovani famiglie e non solo". Per Confartigianato invece bisogna insistere sulla limitazione degli affitti turistici e riportare gli artigiani in centro: "Benissimo limitare gli affitti a breve termine nel centro storico - è il pensiero del presidente Alessandro Sorani - ma deve partire da Firenze una proposta per una modifica seria della legge sugli sfratti. Inoltre vorremmo che nel piano urbanistico venisse incentivato il ripopolamento del centro storico attraverso affitti calmierati per le nuove realtà artigianali identitarie. Come si lavora sul social housing si potrebbe lavorare sul social business, ovvero sul supporto ai giovani che fanno lavorazioni artigianali, per permettere loro di ripopolare il centro".

Infine Cna con il presidente Giacomo Cioni: "Abbiamo due proposte che riteniamo in linea con quanto delineato da Palazzo Vecchio. La creazione, in uno dei contenitori centrali dismessi o sottoutilizzati, di una nuova Casa delle Eccellenze sul modello di quella realizzata in forma temporanea durante Milano Expo all'ex tribunale di San Firenze. Uno spazio, questa volta stabile, in cui, su turnazione, gli artigiani possano esporre e vendere le loro creazioni. L'acquisto da parte del Comune di fondi in aree centrali della città da affittare a canoni agevolatissimi ad attività al servizio dei fiorentini e di nuovi residenti".

## VIDEO DEL GIORNO

**Cede il ponte mobile a La Spezia, il momento del crollo**

[Leggi anche](#)

**Area skate e playground, spazi per le band e circuiti benessere:**

**così le città della Toscana sono sempre più social**

[Apri il link](#)

PIANO URBANISTICO: TRAFFICO, CASE E LAVORO AI GIOVANI LE IDEE PER IL FUTURO DI FIRENZE

**Centri estivi a Firenze, ecco tutte le 27 sedi quartiere per quartiere. Per iscriversi c'è tempo fino a 26 maggio**

**Covid, over 50, 60, 70 e tutti gli altri: ecco come e quando prenotare il vaccino in Toscana**

© Riproduzione riservata

**Gli articoli di Rep:**

**Belloni a capo dell'Intelligence: la fine dell'era Conte e dei Servizi segreti occupati dalla politica**

**Non sarà più l'Rt a decidere il colore delle Regioni. E dal 24 cambia il coprifuoco**

**Il direttore medico di Pfizer Italia: "Meglio i 21 giorni per i richiami e presto immunizzeremo anche i ragazzi!"**

**L'orso bianco al governo**

**STIAMO RINNOVANDO LA TUA RETE**



12-05-2021  
**17/05 Lavori sull'acquedotto di via Matteotti e via delle Forbici (Sesto Fiorentino)**

03-05-2021  
**04/05 Lavori urgenti su perdita a San Polo (Greve in Chianti)**

01-05-2021  
**01/05 al lavoro su guasto in zona Costerella (Figline e Incisa)**

26-04-2021  
**26/04 Lavori urgenti su loc. Topo a Scarperia e San Piero**

23-04-2021  
**23/04 Lavori urgenti su via Giullotti a Prato**

**VEDI TUTTI**

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



[Apri il link](#)

PIANO URBANISTICO: TRAFFICO, CASE E LAVORO AI GIOVANI LE IDEE PER IL FUTURO DI FIRENZE

BLOG



**OLTRE I BANCHI**

di Genny Carpinteri

**Il mio sogno è far finire tutte le guerre**



**TERRATOSCANA**

di Maurizio Bogni

**Rischio disastro socio-economico**



**CAMBIAMO REGISTRO**

di Ludovico Arte

**È il momento di pensare alla "scuola d'inverno"**



**MONDO SANITÀ**

di Michele Bocci

**AstraZeneca a tutti, ci pensa il generale**

**consigli.it**

La guida allo shopping del Gruppo Gedi



TECH

**Ogni giorno le migliori offerte su Amazon**



Nuovo Echo Dot - Altoparlante intelligente con Alexa

[VAI ALL'OFFERTA](#)

**Pubblica**

MENU | CERCA

**la Repubblica**

ABBONATI | | ACCEDI

L'INIZIATIVA PER CHI AMA SCRIVERE

**Entra nel network di scrittori di Gruppo GEDI**



Le parole che non ti ho detto

Anna Montella  
**NARRATIVA**

[Scopri ilmiolibro](#)

[Servizi editoriali](#)

[Apri il link](#)

PIANO URBANISTICO: TRAFFICO, CASE E LAVORO AI GIOVANI LE IDEE PER IL FUTURO DI FIRENZE

NECROLOGIE

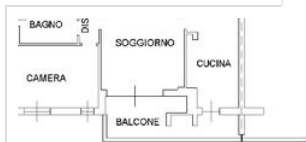
Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde



ATTIVO DA LUNEDÌ  
A DOMENICA DALLE  
ORE 10 ALLE ORE 21

[RICERCA NECROLOGI PUBBLICATI »](#)

CASE    MOTORI    LAVORO    **ASTE**



Interposta  
**Appartamenti Concorezzo Giovanni Pascoli**



**Desio Milano**

[Trova tutte le aste giudiziarie](#)

**ASTE GIUDIZIARIE**

[Apri il link](#)

PIANO URBANISTICO: TRAFFICO, CASE E LAVORO AI GIOVANI LE IDEE PER IL FUTURO DI FIRENZE



Via Paolo Ingegno n. 22 - 100000

*Istituto Vendite Giudiziarie di Siena*  
*Istituto Vendite Giudiziarie di Arezzo*

[Visita gli immobili della Toscana](#)

## 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



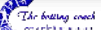
[Apri il link](#)

EGP-**FIPE**, SOLIDALE CON GLI OBIETTIVI DELLA MOBILITAZIONE NAZIONALE DALLE PRINCIPALI ORGANIZZAZIONI DEI LAVORATORI DEI GIOCHI PUBBLICI AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

Accedi / Registrati Privacy Policy Cookie Policy Privacy

f in 

Lotterie Lotto SuperEnalotto WinForLife VLT Newslot Bingo Diritto Personaggi Politica Eventi Estero Quote Dati Esercenti e Giocatori Fuori Gioco



## EGP-**FIPE**, solidale con gli obiettivi della mobilitazione nazionale dalle principali Organizzazioni dei lavoratori dei giochi pubblici

12/05/2021 12:21



EGP - **FIPE**, associazione nazionale di categoria degli esercenti specializzati nei giochi pubblici, è solidale con i lavoratori che, accogliendo l'invito delle

organizzazioni sindacali nazionali maggiormente rappresentative, scendono in piazza oggi in molte città italiane, mobilitandosi per la riapertura delle attività e per una evoluzione definitiva della regolamentazione del settore dei giochi pubblici.

Un settore che, solamente nelle gaming halls, sale bingo e sale scommesse, impiega oltre 30.000 dipendenti sui 150.000 lavoratori complessivi e che le leggi del nostro Paese individuano senza incertezze come strumento di legalità e controllo pubblico dell'offerta.

Nello spirito della costituzione del Tavolo Permanente per il futuro delle Gaming Halls - Bingo quale sede di progettazione comune delle Parti Sociali, EGP - **FIPE** si affianca alle organizzazioni di rappresentanza dei lavoratori nel richiamare fortemente i governi, nazionali e locali, a porre attenzione al comparto dei giochi pubblici, in continuità con le politiche che hanno permesso l'emersione e la regolamentazione puntuale di attività sensibili per la tutela dell'ordine pubblico e di tutti i consumatori.

È questa capacità di regolamentazione, realizzata in concreto dagli lavoratori e dalle organizzazioni aziendali, che ha permesso di definire congiuntamente con FILCAMS CGIL, FISASCAT CISL e UILTUCS, uno specifico protocollo di prevenzione dei rischi COVID per le attività di filiera, oggi posto nuovamente all'attenzione delle istituzioni competenti come base per il funzionamento in sicurezza delle attività nella nuova fase di riapertura, auspicabilmente definitiva.

EGP - **FIPE** si augura inoltre che l'impegno dei lavoratori contribuisca a ridestare una seria attenzione politica al futuro della distribuzione dei giochi regolamentati, in particolare in quelle regioni, come il Piemonte, l'Emilia-Romagna, il Lazio, nelle quali scelte legislative miopi stanno riaprendo enormi spazi alla diretta infiltrazione della criminalità nella gestione dei giochi in denaro. [cdn/AGIMEG](#)

[Apri il link](#)

EGP-**FIPE**, SOLIDALE CON GLI OBIETTIVI DELLA MOBILITAZIONE NAZIONALE DALLE PRINCIPALI ORGANIZZAZIONI DEI LAVORATORI DEI GIOCHI PUBBLICI AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

 [Plug-in Commenti di Facebook](#)

## Coprifuoco, i ristoratori sperano in un allentamento

[corrierealpi.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010](https://corrierealpi.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010)

May 12, 2021



Sandra Riccio 12 Maggio 2021

La voglia degli italiani di tornare al ristorante è grande, per l'economia del Paese è un buon segnale. Le incognite sono ancora molte però, a cominciare da quelle sulle limitazioni legate agli spostamenti negli orari serali. «Intanto le prenotazioni online dei ristoranti sono aumentate del 25% tra la prima e la seconda settimana di riapertura. Dalla riapertura al 5 maggio sono cresciute quotidianamente in media del 6%. Lo dicono i dati del monitoraggio di TheFork, brand di Tripadvisor e piattaforma online leader nella prenotazione dei ristoranti.

Il maltempo in alcune aree del Paese e la capienza solo all'esterno non hanno fermato la corsa al pranzo e alla cena fuori. La regione con l'aumento più significativo è stata la Liguria il cui numero di prenotazioni ha fatto un balzo in avanti del 47%.

Secondo i dati, il numero di coperti medio è stato di circa 2 persone e lo scontrino medio tra i 30 e i 40 euro. Trend positivo si è registrato anche in altri Paesi per esempio Belgio, Svizzera e Uk. L'aumento c'è stato anche rispetto all'ultima riapertura parziale, quella successiva all'Epifania, in cui l'Italia era ancora divisa in colori ma finalmente tornavano i pranzi al ristorante dopo i mesi di stop totale. Le prenotazioni online registrate nei primi giorni di riapertura di aprile 2021 sono in questo caso dalle 4 alle 5 volte superiori.

Di recente TheFork si è unita a [Fipe](#) e APCI per invitare i clienti a sostenere i ristoranti. Adesso il settore spera in un allentamento dell'orario del coprifuoco. «Sicuramente sarebbe una buona notizia, in quanto permetterebbe di prolungare il servizio serale di un'ora magari permettendo di fare due giri di tavolo dal momento che le persone si sono abituate anche ad anticipare i loro orari dei pasti» dice Andrea Arizzi, Portavoce Italia TheFork. Le abitudini degli italiani si sono infatti adeguate al contesto: al ristorante alle 19 o alle 19:30, oggi i tavoli sono pieni. «Si tratta di una cosa impensabile prima della pandemia quando le prenotazioni si concentravano alle 20:30/21:00 – spiega Andrea Arizzi -. Con la capacità limitata, prolungare gli orari significa offrire ai ristoranti la possibilità di aumentare i turni e quindi le entrate e al contempo offrire ai clienti una possibilità in più di trovare un tavolo e godersi una serata al ristorante».

Se riprendiamo tutte le statistiche uscite in questi giorni le opportunità per il settore sono evidenti. Secondo la Confesercenti, due ore di aperture serali valgono, in un mese, 2,5 miliardi di consumi recuperati. Mentre per Coldiretti senza coprifuoco e limiti ai soli dehors il fatturato recuperato è pari almeno 3,5 miliardi di euro al mese. «Per la [Fipe](#), la Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio la stima è di 10 milioni in più al giorno, quindi sui 300 milioni di euro aggiuntivi al mese – dichiara Andrea Arizzi -. Comprare gli orari in cui si può uscire può anche rivelarsi un boomerang per la sicurezza quindi ben venga un allentamento».



## Coprifuoco, i ristoratori sperano in un allentamento

[gazzettadimantova.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010](https://gazzettadimantova.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010)

May 12, 2021



Sandra Riccio 12 Maggio 2021

La voglia degli italiani di tornare al ristorante è grande, per l'economia del Paese è un buon segnale. Le incognite sono ancora molte però, a cominciare da quelle sulle limitazioni legate agli spostamenti negli orari serali. «Intanto le prenotazioni online dei ristoranti sono aumentate del 25% tra la prima e la seconda settimana di riapertura. Dalla riapertura al 5 maggio sono cresciute quotidianamente in media del 6%. Lo dicono i dati del monitoraggio di TheFork, brand di Tripadvisor e piattaforma online leader nella prenotazione dei ristoranti.

Il maltempo in alcune aree del Paese e la capienza solo all'esterno non hanno fermato la corsa al pranzo e alla cena fuori. La regione con l'aumento più significativo è stata la Liguria il cui numero di prenotazioni ha fatto un balzo in avanti del 47%.

Secondo i dati, il numero di coperti medio è stato di circa 2 persone e lo scontrino medio tra i 30 e i 40 euro. Trend positivo si è registrato anche in altri Paesi per esempio Belgio, Svizzera e Uk. L'aumento c'è stato anche rispetto all'ultima riapertura parziale, quella successiva all'Epifania, in cui l'Italia era ancora divisa in colori ma finalmente tornavano i pranzi al ristorante dopo i mesi di stop totale. Le prenotazioni online registrate nei primi giorni di riapertura di aprile 2021 sono in questo caso dalle 4 alle 5 volte superiori.

Di recente TheFork si è unita a [Fipe](#) e APCI per invitare i clienti a sostenere i ristoranti. Adesso il settore spera in un allentamento dell'orario del coprifuoco. «Sicuramente sarebbe una buona notizia, in quanto permetterebbe di prolungare il servizio serale di un'ora magari permettendo di fare due giri di tavolo dal momento che le persone si sono abituate anche ad anticipare i loro orari dei pasti» dice Andrea Arizzi, Portavoce Italia TheFork. Le abitudini degli italiani si sono infatti adeguate al contesto: al ristorante alle 19 o alle 19:30, oggi i tavoli sono pieni. «Si tratta di una cosa impensabile prima della pandemia quando le prenotazioni si concentravano alle 20:30/21:00 – spiega Andrea Arizzi -. Con la capacità limitata, prolungare gli orari significa offrire ai ristoranti la possibilità di aumentare i turni e quindi le entrate e al contempo offrire ai clienti una possibilità in più di trovare un tavolo e godersi una serata al ristorante».

Se riprendiamo tutte le statistiche uscite in questi giorni le opportunità per il settore sono evidenti. Secondo la Confesercenti, due ore di aperture serali valgono, in un mese, 2,5 miliardi di consumi recuperati. Mentre per Coldiretti senza coprifuoco e limiti ai soli dehors il fatturato recuperato è pari almeno 3,5 miliardi di euro al mese. «Per la [Fipe](#), la Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio la stima è di 10 milioni in più al giorno, quindi sui 300 milioni di euro aggiuntivi al mese – dichiara Andrea Arizzi -. Comprare gli orari in cui si può uscire può anche rivelarsi un boomerang per la sicurezza quindi ben venga un allentamento».

Italia-Mondo » Economia

## Coprifuoco, i ristoratori sperano in un allentamento



SANDRA RICCIO

12 MAGGIO 2021



La voglia degli italiani di tornare al ristorante è grande, per l'economia del Paese è un buon segnale. Le incognite sono ancora molte però, a cominciare da quelle sulle limitazioni legate agli spostamenti negli orari serali. «Intanto le prenotazioni online dei ristoranti sono aumentate del 25% tra la prima e la seconda settimana di riaperture. Dalla riapertura al 5 maggio sono cresciute quotidianamente in media del 6%. Lo dicono i dati del monitoraggio di TheFork, brand di Tripadvisor e piattaforma online leader nella prenotazione dei ristoranti.

Il maltempo in alcune aree del Paese e la capienza solo all'esterno non hanno fermato la corsa al pranzo e alla cena fuori. La regione con l'aumento più significativo è stata la Liguria il cui numero di prenotazioni ha fatto un balzo in avanti del 47%.

Secondo i dati, il numero di coperti medio è stato di circa 2 persone e lo scontrino medio tra i 30 e i 40 euro. Trend positivo si è registrato anche in altri Paesi per esempio Belgio, Svizzera e Uk. L'aumento c'è stato anche rispetto all'ultima riapertura parziale, quella successiva all'Epifania, in cui l'Italia era ancora divisa in colori ma finalmente tornavano i pranzi al ristorante dopo i mesi di stop totale. Le prenotazioni online registrate nei primi giorni di riapertura di aprile 2021 sono in questo caso dalle 4 alle 5 volte superiori.

Di recente TheFork si è unita a [Fipe](#) e APCI per invitare i clienti a sostenere i ristoranti. Adesso il settore spera in un allentamento dell'orario del coprifuoco. «Sicuramente sarebbe una buona notizia, in quanto permetterebbe di prolungare il servizio serale di un'ora magari permettendo di fare due giri di tavolo dal momento che le persone si sono abituate anche ad anticipare i loro orari

[Apri il link](#)

## COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO

dei pasti» dice Andrea Arizzi, Portavoce Italia TheFork. Le abitudini degli italiani si sono infatti adeguate al contesto: al ristorante alle 19 o alle 19:30, oggi i tavoli sono pieni. «Si tratta di una cosa impensabile prima della pandemia quando le prenotazioni si concentravano alle 20:30/21:00 – spiega Andrea Arizzi -. Con la capacità limitata, prolungare gli orari significa offrire ai ristoranti la possibilità di aumentare i turni e quindi le entrate e al contempo offrire ai clienti una possibilità in più di trovare un tavolo e godersi una serata al ristorante».

Se riprendiamo tutte le statistiche uscite in questi giorni le opportunità per il settore sono evidenti. Secondo la Confesercenti, due ore di aperture serali valgono, in un mese, 2,5 miliardi di consumi recuperati. Mentre per Coldiretti senza coprifuoco e limiti ai soli dehors il fatturato recuperato è pari almeno 3,5 miliardi di euro al mese. «Per la [Fipe](#), la Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio la stima è di 10 milioni in più al giorno, quindi sui 300 milioni di euro aggiuntivi al mese – dichiara Andrea Arizzi -. Comprimere gli orari in cui si può uscire può anche rivelarsi un boomerang per la sicurezza quindi ben venga un allentamento».

(fonte: La Stampa)



## COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)


 METEO: +13°C 

AGGIORNATO ALLE 12:15 - 12 MAGGIO

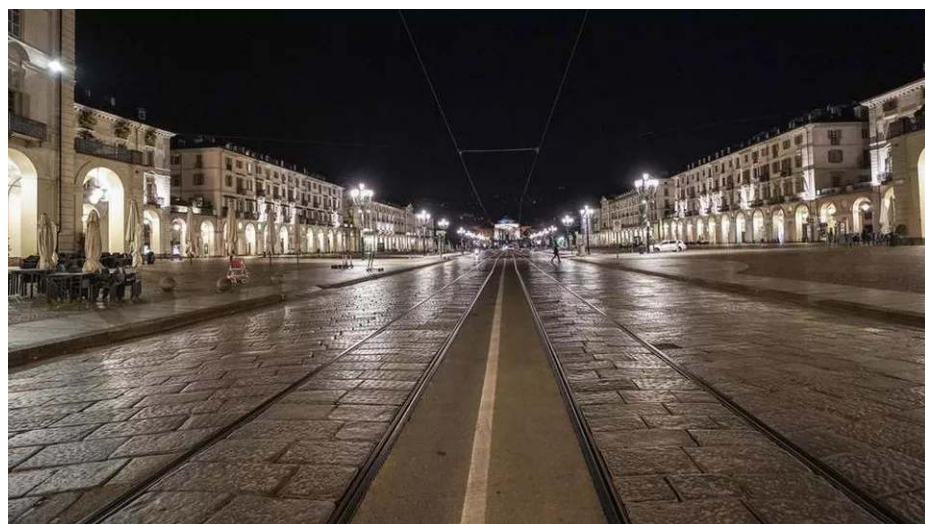
[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

GAZZETTA DI REGGIO

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [SCOPRI DI PIÙ](#)
[Reggio Emilia](#)
[Correggio](#)
[Guastalla](#)
[Scandiano](#)
[Montecchio Emilia](#)
[Tutti i comuni](#)

Italia-Mondo » [Economia](#)

## Coprifuoco, i ristoratori sperano in un allentamento



SANDRA RICCIO

12 MAGGIO 2021



La voglia degli italiani di tornare al ristorante è grande, per l'economia del Paese è un buon segnale. Le incognite sono ancora molte però, a cominciare da quelle sulle limitazioni legate agli spostamenti negli orari serali. «Intanto le prenotazioni online dei ristoranti sono aumentate del 25% tra la prima e la seconda settimana di riaperture. Dalla riapertura al 5 maggio sono cresciute quotidianamente in media del 6%. Lo dicono i dati del monitoraggio di TheFork, brand di Tripadvisor e piattaforma online leader nella prenotazione dei ristoranti.

Il maltempo in alcune aree del Paese e la capienza solo all'esterno non hanno fermato la corsa al pranzo e alla cena fuori. La regione con l'aumento più significativo è stata la Liguria il cui numero di prenotazioni ha fatto un balzo in avanti del 47%.

Secondo i dati, il numero di coperti medio è stato di circa 2 persone e lo scontrino medio tra i 30 e i 40 euro. Trend positivo si è registrato anche in altri Paesi per esempio Belgio, Svizzera e Uk. L'aumento c'è stato anche rispetto all'ultima riapertura parziale, quella successiva all'Epifania, in cui l'Italia era ancora divisa in colori ma finalmente tornavano i pranzi al ristorante dopo i mesi di stop totale. Le prenotazioni online registrate nei primi giorni di riapertura di aprile 2021 sono in questo caso dalle 4 alle 5 volte superiori.

Di recente TheFork si è unita a [Fipe](#) e APCI per invitare i clienti a sostenere i ristoranti. Adesso il settore spera in un allentamento dell'orario del coprifuoco. «Sicuramente sarebbe una buona notizia, in quanto permetterebbe di prolungare il servizio serale di un'ora magari permettendo di fare due giri di tavolo dal momento che le persone si sono abituate anche ad anticipare i loro orari

[Apri il link](#)

## COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO

dei pasti» dice Andrea Arizzi, Portavoce Italia TheFork. Le abitudini degli italiani si sono infatti adeguate al contesto: al ristorante alle 19 o alle 19:30, oggi i tavoli sono pieni. «Si tratta di una cosa impensabile prima della pandemia quando le prenotazioni si concentravano alle 20:30/21:00 – spiega Andrea Arizzi -. Con la capacità limitata, prolungare gli orari significa offrire ai ristoranti la possibilità di aumentare i turni e quindi le entrate e al contempo offrire ai clienti una possibilità in più di trovare un tavolo e godersi una serata al ristorante».

Se riprendiamo tutte le statistiche uscite in questi giorni le opportunità per il settore sono evidenti. Secondo la Confesercenti, due ore di aperture serali valgono, in un mese, 2,5 miliardi di consumi recuperati. Mentre per Coldiretti senza coprifuoco e limiti ai soli dehors il fatturato recuperato è pari almeno 3,5 miliardi di euro al mese. «Per la [Fipe](#), la Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio la stima è di 10 milioni in più al giorno, quindi sui 300 milioni di euro aggiuntivi al mese – dichiara Andrea Arizzi -. Comprimere gli orari in cui si può uscire può anche rivelarsi un boomerang per la sicurezza quindi ben venga un allentamento».

(fonte: La Stampa)

## Coprifuoco, i ristoratori sperano in un allentamento

[ilpiccolo.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010](https://ilpiccolo.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010)

May 12, 2021



Sandra Riccio 12 Maggio 2021

La voglia degli italiani di tornare al ristorante è grande, per l'economia del Paese è un buon segnale. Le incognite sono ancora molte però, a cominciare da quelle sulle limitazioni legate agli spostamenti negli orari serali. «Intanto le prenotazioni online dei ristoranti sono aumentate del 25% tra la prima e la seconda settimana di riapertura. Dalla riapertura al 5 maggio sono cresciute quotidianamente in media del 6%. Lo dicono i dati del monitoraggio di TheFork, brand di Tripadvisor e piattaforma online leader nella prenotazione dei ristoranti.

Il maltempo in alcune aree del Paese e la capienza solo all'esterno non hanno fermato la corsa al pranzo e alla cena fuori. La regione con l'aumento più significativo è stata la Liguria il cui numero di prenotazioni ha fatto un balzo in avanti del 47%.

Secondo i dati, il numero di coperti medio è stato di circa 2 persone e lo scontrino medio tra i 30 e i 40 euro. Trend positivo si è registrato anche in altri Paesi per esempio Belgio, Svizzera e Uk. L'aumento c'è stato anche rispetto all'ultima riapertura parziale, quella successiva all'Epifania, in cui l'Italia era ancora divisa in colori ma finalmente tornavano i pranzi al ristorante dopo i mesi di stop totale. Le prenotazioni online registrate nei primi giorni di riapertura di aprile 2021 sono in questo caso dalle 4 alle 5 volte superiori.

Di recente TheFork si è unita a [Fipe](#) e APCI per invitare i clienti a sostenere i ristoranti. Adesso il settore spera in un allentamento dell'orario del coprifuoco. «Sicuramente sarebbe una buona notizia, in quanto permetterebbe di prolungare il servizio serale di un'ora magari permettendo di fare due giri di tavolo dal momento che le persone si sono abituate anche ad anticipare i loro orari dei pasti» dice Andrea Arizzi, Portavoce Italia TheFork. Le abitudini degli italiani si sono infatti adeguate al contesto: al ristorante alle 19 o alle 19:30, oggi i tavoli sono pieni. «Si tratta di una cosa impensabile prima della pandemia quando le prenotazioni si concentravano alle 20:30/21:00 – spiega Andrea Arizzi -. Con la capacità limitata, prolungare gli orari significa offrire ai ristoranti la possibilità di aumentare i turni e quindi le entrate e al contempo offrire ai clienti una possibilità in più di trovare un tavolo e godersi una serata al ristorante».

Se riprendiamo tutte le statistiche uscite in questi giorni le opportunità per il settore sono evidenti. Secondo la Confesercenti, due ore di aperture serali valgono, in un mese, 2,5 miliardi di consumi recuperati. Mentre per Coldiretti senza coprifuoco e limiti ai soli dehors il fatturato recuperato è pari almeno 3,5 miliardi di euro al mese. «Per la [Fipe](#), la Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio la stima è di 10 milioni in più al giorno, quindi sui 300 milioni di euro aggiuntivi al mese – dichiara Andrea Arizzi -. Comprimere gli orari in cui si può uscire può anche rivelarsi un boomerang per la sicurezza quindi ben venga un allentamento».



## Savona, la Caporetto del commercio: 4 negozi su 10 si sono arresi

[ilsecoloxix.it/savona/2021/05/12/news/la-caporetto-del-commercio-4-negozi-su-10-si-sono-arresi-1.40263095](https://www.ilsecoloxix.it/savona/2021/05/12/news/la-caporetto-del-commercio-4-negozi-su-10-si-sono-arresi-1.40263095)

May 12, 2021

Contenuto riservato agli abbonati

[savona](#)



Chiusura di negozi a Savona in una foto di archivio

Il drammatico dato di Ascom e di Fipe nel capoluogo. Colpite soprattutto le attività della periferia

Silvia Campese 12 Maggio 2021

Savona – Qualcuno, alla ripartenza, non c'è arrivato. Secondo Ascom e Fipe Confcommercio, **sul territorio del Comune di Savona**, quasi il 40 per cento delle attività, tra negozi e pubblici esercizi, non ha più aperto. A pagare il prezzo più alto è stata la periferia: proprio quelle attività dei quartieri che, nella prima ondata pandemica, **ormai un anno fa**, avevano giocato un ruolo non solo commerciale, ma anche sociale. Soprattutto i negozi alimentari avevano garantito un supporto fondamentale agli anziani con **la consegna della spesa in casa**.

A pagare la crisi, legata alla contrazione dei consumi, ma soprattutto a un minor afflusso di clientele in giro, sono stati proprio i quartieri, **in particolare Villapiana e Legino**. Persino qualche alimentare è stato costretto ad arrendersi, insieme a bar, abbigliamento, piccoli bazar. Una situazione nota ai rappresentanti di categoria. "Non si riparte dall'oggi al domani – dice Pasquale Tripodoro, **presidente di Fipe Confcommercio**– Lo dimostra il fatto che molte saracinesche, lo scorso gennaio, non sono più state alzate. Andando avanti così, il saldo negativo è destinato a proseguire. Ad esempio, **il veto sulla consumazione al banco** ci sta finendo di distruggere, anche perché, in un momento di crisi pesante, costringe i titolari a dotarsi di un dipendente in più per garantire il servizio al tavolo" A rimetterci sono stati, soprattutto, i locali nei quartieri dove il passaggio è minore. "Nel centro – dice Tripodoro- la situazione è risultata, tutto sommato, più facile poiché, se si escludono i momenti peggiori, **un minimo di passaggio** c'è sempre stato. In alcune vie più isolate, invece, tirare avanti è stato impossibile"

Una situazione che riguarda anche i negozi e non solo bar o ristoranti. "Più di tre negozi su dieci non hanno riaperto a inizio anno – dicono da **Ascom Confcommercio**– Il sommarsi di due anni di due anni di pandemia, con spese, affitti e nessun incasso, sono stati mortali per molte attività. I saldi non hanno garantito quella ripresa che si sperava e, oggi, nonostante le riaperture, le vendite vanno a rilento un po' **in tutti i settori**. Stanno, poi, arrivando le cartelle della Tari, ma le riduzioni sono esigue. Molti di noi non sono in grado di sostenere nemmeno spese minime in questo momento"

Gli effetti si vedono in alcune zone del centro, soprattutto in via Pia, ma anche nelle parti finali, verso il mare, **di via Montenotte e**

[Apri il link](#)

**via Guidobono**, e nei quartieri: Legino, Villapiana, ma anche Zinola e Lavagnola.

## Coprifuoco, i ristoratori sperano in un allentamento

[ilsecoloxix.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010](https://www.ilsecoloxix.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010)

May 12, 2021



Sandra Riccio 12 Maggio 2021

La voglia degli italiani di tornare al ristorante è grande, per l'economia del Paese è un buon segnale. Le incognite sono ancora molte però, a cominciare da quelle sulle limitazioni legate agli spostamenti negli orari serali. «Intanto le prenotazioni online dei ristoranti sono aumentate del 25% tra la prima e la seconda settimana di riapertura. Dalla riapertura al 5 maggio sono cresciute quotidianamente in media del 6%. Lo dicono i dati del monitoraggio di TheFork, brand di Tripadvisor e piattaforma online leader nella prenotazione dei ristoranti.

Il maltempo in alcune aree del Paese e la capienza solo all'esterno non hanno fermato la corsa al pranzo e alla cena fuori. La regione con l'aumento più significativo è stata la Liguria il cui numero di prenotazioni ha fatto un balzo in avanti del 47%.

Secondo i dati, il numero di coperti medio è stato di circa 2 persone e lo scontrino medio tra i 30 e i 40 euro. Trend positivo si è registrato anche in altri Paesi per esempio Belgio, Svizzera e Uk. L'aumento c'è stato anche rispetto all'ultima riapertura parziale, quella successiva all'Epifania, in cui l'Italia era ancora divisa in colori ma finalmente tornavano i pranzi al ristorante dopo i mesi di stop totale. Le prenotazioni online registrate nei primi giorni di riapertura di aprile 2021 sono in questo caso dalle 4 alle 5 volte superiori.

Di recente TheFork si è unita a Fipe e APCI per invitare i clienti a sostenere i ristoranti. Adesso il settore spera in un allentamento dell'orario del coprifuoco. «Sicuramente sarebbe una buona notizia, in quanto permetterebbe di prolungare il servizio serale di un'ora magari permettendo di fare due giri di tavolo dal momento che le persone si sono abituate anche ad anticipare i loro orari dei pasti» dice Andrea Arizzi, Portavoce Italia TheFork. Le abitudini degli italiani si sono infatti adeguate al contesto: al ristorante alle 19 o alle 19:30, oggi i tavoli sono pieni. «Si tratta di una cosa impensabile prima della pandemia quando le prenotazioni si concentravano alle 20:30/21:00 – spiega Andrea Arizzi -. Con la capacità limitata, prolungare gli orari significa offrire ai ristoranti la possibilità di aumentare i turni e quindi le entrate e al contempo offrire ai clienti una possibilità in più di trovare un tavolo e godersi una serata al ristorante».

Se riprendiamo tutte le statistiche uscite in questi giorni le opportunità per il settore sono evidenti. Secondo la Confesercenti, due ore di aperture serali valgono, in un mese, 2,5 miliardi di consumi recuperati. Mentre per Coldiretti senza coprifuoco e limiti ai soli dehors il fatturato recuperato è pari almeno 3,5 miliardi di euro al mese. «Per la Fipe, la Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio la stima è di 10 milioni in più al giorno, quindi sui 300 milioni di euro aggiuntivi al mese – dichiara Andrea Arizzi -. Comprare gli orari in cui si può uscire può anche rivelarsi un boomerang per la sicurezza quindi ben venga un allentamento».



## Covid, Arizzi (TheFork): "Appello ad uso responsabile riaperture ristoranti"

**T** [iltempo.it/adnkronos/2021/05/12/news/covid-arizzi-thefork-appello-ad-uso-responsabile-riaperture-ristoranti--27203811/](https://iltempo.it/adnkronos/2021/05/12/news/covid-arizzi-thefork-appello-ad-uso-responsabile-riaperture-ristoranti--27203811/)

- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



12 maggio 2021

- a
- a
- a

Roma, 12 mag. (Labitalia) - Una lettera inviata a milioni di utenti sull'uso responsabile della riapertura dei ristoranti, l'accesso gratuito alla versione 'Premium' della piattaforma e l'accelerazione sulle Gift Card, le carte prepagate per mangiare al ristorante, vendute prima ancora della riapertura del locale stesso e il cui intero importo viene versato subito al ristoratore. Sono queste le iniziative di sostegno alla ristorazione messe in campo in Italia da TheFork, piattaforma di prenotazioni on line, cui aderiscono 20.000 ristoranti su tutto il territorio nazionale, di cui attualmente 12.000 aperti (quelli nelle zone gialle e con uno spazio all'aperto).

"Mangiare fuori è parte integrante della cultura italiana -dice ad Adnkronos/Labitalia, Andrea Arizzi, Head of New Business per Italia, Francia e Belgio di TheFork- ma è un'abitudine a cui abbiamo dovuto rinunciare durante la pandemia. Oggi però i ristoranti riaprono e l'idea è stata quella di metterci assieme alle principali associazioni di ristorazione come [Fipe](#) e Apci, per mandare un messaggio di speranza, un messaggio positivo agli utenti. Cerchiamo di sensibilizzarli chiedendo di essere responsabili dal punto di vista delle distanze di sicurezza, e nei confronti dei ristoratori, chiedendo di non fare i famosi 'no-show' ossia di prenotare e non presentarsi. Nel caso in cui non si riesca a rispettare la prenotazione effettuata,

chiediamo di cancellarla per tempo, perché si blocca un tavolo che il ristoratore non potrà riempire. Lo facciamo perché vogliamo che le aperture siano stabili e proficue per i ristoranti".

"Stiamo condividendo questo messaggio con una newsletter -aggiunge Elena Collini, Brand Manager di TheFork- e nelle nostre community e faremo una campagna sui social dove racconteremo queste tematiche per un comportamento responsabile verso un settore già duramente colpito durante la pandemia".

"Durante la pandemia i ristoranti che sono su TheFork -spiega ancora Arizzi- hanno potuto in maniera del tutto gratuita attivare i loro riferimenti sulla loro pagina per il delivery. Oltre a questo, in Italia continuiamo a dare ai ristoratori la possibilità di avere le versioni Premium del nostro software (normalmente a pagamento) con accesso gratuito per i prossimi 6 mesi. Tantissimi ristoranti hanno aderito a questa possibilità perché durante la pandemia è un aiuto reale. In queste versioni infatti c'è la possibilità di allocare direttamente la prenotazione sui tavoli e gestire meglio il distanziamento sociale. Altra iniziativa in aiuto dei ristoratori è il fatto che nel caso di no show TheFork non prende nessun tipo di commissione: il ristoratore semplicemente ci segnala il no-show e quella prenotazione non viene fatturata".

Le prime zone gialle datano 23 aprile. "Le prenotazioni on line della seconda settimana di apertura segnavano +18% rispetto alla settimana precedente, con un picco in Liguria di +47%. Dalla riapertura al 5 maggio, le prenotazioni on line dei ristoranti sono cresciute quotidianamente in media del 6%. Quindi c'è un trend continuo assolutamente di crescita. Anche altri Paesi come Belgio Svizzera e Gb hanno avuto anche loro un trend positivo", dice Arizzi aggiungendo: "C'è voglia di normalità e anche chi prima non prenotava, difficilmente adesso si presenta al ristorante senza prenotazione, perché gli orari sono ridotti e il cliente vuole avere la certezza che quel locale, in quella città sia aperto e che abbia posto".

Infine, le Gift card. "Sono un prodotto sui abbiamo accelerato in quest'anno di pandemia: come TheFork -spiega Arizzi- avevamo già in piano un progetto legato a TheForkPay per i pagamenti via smartphone e contactless nel ristorante. Le Gift Card sono del valore di 25, 50 o 100 euro e sono spendibili in 8.000 ristoranti in tutta Italia. Abbiamo iniziato la loro vendita prima ancora che i ristoranti riaprirono: un modo concreto per aiutare le imprese perché il 100% del valore delle Gift card viene iniettato nelle casse del ristorante".

## Coprifuoco, i ristoratori sperano in un allentamento

[iltirreno.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264011](https://iltirreno.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264011)

May 12, 2021



Sandra Riccio 12 Maggio 2021

La voglia degli italiani di tornare al ristorante è grande, per l'economia del Paese è un buon segnale. Le incognite sono ancora molte però, a cominciare da quelle sulle limitazioni legate agli spostamenti negli orari serali. «Intanto le prenotazioni online dei ristoranti sono aumentate del 25% tra la prima e la seconda settimana di riapertura. Dalla riapertura al 5 maggio sono cresciute quotidianamente in media del 6%. Lo dicono i dati del monitoraggio di TheFork, brand di Tripadvisor e piattaforma online leader nella prenotazione dei ristoranti.

Il maltempo in alcune aree del Paese e la capienza solo all'esterno non hanno fermato la corsa al pranzo e alla cena fuori. La regione con l'aumento più significativo è stata la Liguria il cui numero di prenotazioni ha fatto un balzo in avanti del 47%.

Secondo i dati, il numero di coperti medio è stato di circa 2 persone e lo scontrino medio tra i 30 e i 40 euro. Trend positivo si è registrato anche in altri Paesi per esempio Belgio, Svizzera e Uk. L'aumento c'è stato anche rispetto all'ultima riapertura parziale, quella successiva all'Epifania, in cui l'Italia era ancora divisa in colori ma finalmente tornavano i pranzi al ristorante dopo i mesi di stop totale. Le prenotazioni online registrate nei primi giorni di riapertura di aprile 2021 sono in questo caso dalle 4 alle 5 volte superiori.

Di recente TheFork si è unita a [Fipe](#) e APCI per invitare i clienti a sostenere i ristoranti. Adesso il settore spera in un allentamento dell'orario del coprifuoco. «Sicuramente sarebbe una buona notizia, in quanto permetterebbe di prolungare il servizio serale di un'ora magari permettendo di fare due giri di tavolo dal momento che le persone si sono abituate anche ad anticipare i loro orari dei pasti» dice Andrea Arizzi, Portavoce Italia TheFork. Le abitudini degli italiani si sono infatti adeguate al contesto: al ristorante alle 19 o alle 19:30, oggi i tavoli sono pieni. «Si tratta di una cosa impensabile prima della pandemia quando le prenotazioni si concentravano alle 20:30/21:00 – spiega Andrea Arizzi -. Con la capacità limitata, prolungare gli orari significa offrire ai ristoranti la possibilità di aumentare i turni e quindi le entrate e al contempo offrire ai clienti una possibilità in più di trovare un tavolo e godersi una serata al ristorante».

Se riprendiamo tutte le statistiche uscite in questi giorni le opportunità per il settore sono evidenti. Secondo la Confesercenti, due ore di aperture serali valgono, in un mese, 2,5 miliardi di consumi recuperati. Mentre per Coldiretti senza coprifuoco e limiti ai soli dehors il fatturato recuperato è pari almeno 3,5 miliardi di euro al mese. «Per la [Fipe](#), la Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio la stima è di 10 milioni in più al giorno, quindi sui 300 milioni di euro aggiuntivi al mese – dichiara Andrea Arizzi -. Comprare gli orari in cui si può uscire può anche rivelarsi un boomerang per la sicurezza quindi ben venga un allentamento».



(fonte: La Stampa)

## COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)


 METEO: +13°C 

AGGIORNATO ALLE 15:50 - 11 MAGGIO

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

# la Nuova Ferrara

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [SCOPRI DI PIÙ](#)
[Ferrara](#) | [Cento](#) | [Bondeno](#) | [Copparo](#) | [Argenta](#) | [Portomaggiore](#) | [Comacchio](#) | [Goro](#) | [Tutti i comuni](#) | [Cerca](#) 
Italia-Mondo » [Economia](#)

## Coprifuoco, i ristoratori sperano in un allentamento



SANDRA RICCIO

12 MAGGIO 2021



La voglia degli italiani di tornare al ristorante è grande, per l'economia del Paese è un buon segnale. Le incognite sono ancora molte però, a cominciare da quelle sulle limitazioni legate agli spostamenti negli orari serali. «Intanto le prenotazioni online dei ristoranti sono aumentate del 25% tra la prima e la seconda settimana di riaperture. Dalla riapertura al 5 maggio sono cresciute quotidianamente in media del 6%. Lo dicono i dati del monitoraggio di TheFork, brand di Tripadvisor e piattaforma online leader nella prenotazione dei ristoranti.

Il maltempo in alcune aree del Paese e la capienza solo all'esterno non hanno fermato la corsa al pranzo e alla cena fuori. La regione con l'aumento più significativo è stata la Liguria il cui numero di prenotazioni ha fatto un balzo in avanti del 47%.

Secondo i dati, il numero di coperti medio è stato di circa 2 persone e lo scontrino medio tra i 30 e i 40 euro. Trend positivo si è registrato anche in altri Paesi per esempio Belgio, Svizzera e UK. L'aumento c'è stato anche rispetto all'ultima riapertura parziale, quella successiva all'Epifania, in cui l'Italia era ancora divisa in colori ma finalmente tornavano i pranzi al ristorante dopo i mesi di stop totale. Le prenotazioni online registrate nei primi giorni di riapertura di aprile 2021 sono in questo caso dalle 4 alle 5 volte superiori.

Di recente TheFork si è unita a [Fipe](#) e APCI per invitare i clienti a sostenere i ristoranti. Adesso il settore spera in un allentamento dell'orario del coprifuoco. «Sicuramente sarebbe una buona notizia, in quanto permetterebbe di prolungare il servizio serale di un'ora magari permettendo di fare due giri di tavolo dal momento che le persone si sono abituate anche ad anticipare i loro orari

[Apri il link](#)

## COPRIFUOCO, I RISTORATORI SPERANO IN UN ALLENTAMENTO

dei pasti» dice Andrea Arizzi, Portavoce Italia TheFork. Le abitudini degli italiani si sono infatti adeguate al contesto: al ristorante alle 19 o alle 19:30, oggi i tavoli sono pieni. «Si tratta di una cosa impensabile prima della pandemia quando le prenotazioni si concentravano alle 20:30/21:00 – spiega Andrea Arizzi -. Con la capacità limitata, prolungare gli orari significa offrire ai ristoranti la possibilità di aumentare i turni e quindi le entrate e al contempo offrire ai clienti una possibilità in più di trovare un tavolo e godersi una serata al ristorante».

Se riprendiamo tutte le statistiche uscite in questi giorni le opportunità per il settore sono evidenti. Secondo la Confesercenti, due ore di aperture serali valgono, in un mese, 2,5 miliardi di consumi recuperati. Mentre per Coldiretti senza coprifuoco e limiti ai soli dehors il fatturato recuperato è pari almeno 3,5 miliardi di euro al mese. «Per la [Fipe](#), la Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio la stima è di 10 milioni in più al giorno, quindi sui 300 milioni di euro aggiuntivi al mese – dichiara Andrea Arizzi -. Comprimere gli orari in cui si può uscire può anche rivelarsi un boomerang per la sicurezza quindi ben venga un allentamento».

(fonte: La Stampa)



## Coprifuoco, i ristoratori sperano in un allentamento

[laprovinciapavese.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010](https://laprovinciapavese.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010)

May 12, 2021



Sandra Riccio 12 Maggio 2021

La voglia degli italiani di tornare al ristorante è grande, per l'economia del Paese è un buon segnale. Le incognite sono ancora molte però, a cominciare da quelle sulle limitazioni legate agli spostamenti negli orari serali. «Intanto le prenotazioni online dei ristoranti sono aumentate del 25% tra la prima e la seconda settimana di riapertura. Dalla riapertura al 5 maggio sono cresciute quotidianamente in media del 6%. Lo dicono i dati del monitoraggio di TheFork, brand di Tripadvisor e piattaforma online leader nella prenotazione dei ristoranti.

Il maltempo in alcune aree del Paese e la capienza solo all'esterno non hanno fermato la corsa al pranzo e alla cena fuori. La regione con l'aumento più significativo è stata la Liguria il cui numero di prenotazioni ha fatto un balzo in avanti del 47%.

Secondo i dati, il numero di coperti medio è stato di circa 2 persone e lo scontrino medio tra i 30 e i 40 euro. Trend positivo si è registrato anche in altri Paesi per esempio Belgio, Svizzera e Uk. L'aumento c'è stato anche rispetto all'ultima riapertura parziale, quella successiva all'Epifania, in cui l'Italia era ancora divisa in colori ma finalmente tornavano i pranzi al ristorante dopo i mesi di stop totale. Le prenotazioni online registrate nei primi giorni di riapertura di aprile 2021 sono in questo caso dalle 4 alle 5 volte superiori.

Di recente TheFork si è unita a [Fipe](#) e APCI per invitare i clienti a sostenere i ristoranti. Adesso il settore spera in un allentamento dell'orario del coprifuoco. «Sicuramente sarebbe una buona notizia, in quanto permetterebbe di prolungare il servizio serale di un'ora magari permettendo di fare due giri di tavolo dal momento che le persone si sono abituate anche ad anticipare i loro orari dei pasti» dice Andrea Arizzi, Portavoce Italia TheFork. Le abitudini degli italiani si sono infatti adeguate al contesto: al ristorante alle 19 o alle 19:30, oggi i tavoli sono pieni. «Si tratta di una cosa impensabile prima della pandemia quando le prenotazioni si concentravano alle 20:30/21:00 – spiega Andrea Arizzi -. Con la capacità limitata, prolungare gli orari significa offrire ai ristoranti la possibilità di aumentare i turni e quindi le entrate e al contempo offrire ai clienti una possibilità in più di trovare un tavolo e godersi una serata al ristorante».

Se riprendiamo tutte le statistiche uscite in questi giorni le opportunità per il settore sono evidenti. Secondo la Confesercenti, due ore di aperture serali valgono, in un mese, 2,5 miliardi di consumi recuperati. Mentre per Coldiretti senza coprifuoco e limiti ai soli dehors il fatturato recuperato è pari almeno 3,5 miliardi di euro al mese. «Per la [Fipe](#), la Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio la stima è di 10 milioni in più al giorno, quindi sui 300 milioni di euro aggiuntivi al mese – dichiara Andrea Arizzi -. Comprare gli orari in cui si può uscire può anche rivelarsi un boomerang per la sicurezza quindi ben venga un allentamento».

## Coprifuoco, i ristoratori sperano in un allentamento

[lasentinella.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010](https://lasentinella.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010)

May 12, 2021



Sandra Riccio 12 Maggio 2021

La voglia degli italiani di tornare al ristorante è grande, per l'economia del Paese è un buon segnale. Le incognite sono ancora molte però, a cominciare da quelle sulle limitazioni legate agli spostamenti negli orari serali. «Intanto le prenotazioni online dei ristoranti sono aumentate del 25% tra la prima e la seconda settimana di riapertura. Dalla riapertura al 5 maggio sono cresciute quotidianamente in media del 6%. Lo dicono i dati del monitoraggio di TheFork, brand di Tripadvisor e piattaforma online leader nella prenotazione dei ristoranti.

Il maltempo in alcune aree del Paese e la capienza solo all'esterno non hanno fermato la corsa al pranzo e alla cena fuori. La regione con l'aumento più significativo è stata la Liguria il cui numero di prenotazioni ha fatto un balzo in avanti del 47%.

Secondo i dati, il numero di coperti medio è stato di circa 2 persone e lo scontrino medio tra i 30 e i 40 euro. Trend positivo si è registrato anche in altri Paesi per esempio Belgio, Svizzera e Uk. L'aumento c'è stato anche rispetto all'ultima riapertura parziale, quella successiva all'Epifania, in cui l'Italia era ancora divisa in colori ma finalmente tornavano i pranzi al ristorante dopo i mesi di stop totale. Le prenotazioni online registrate nei primi giorni di riapertura di aprile 2021 sono in questo caso dalle 4 alle 5 volte superiori.

Di recente TheFork si è unita a [Fipe](#) e APCI per invitare i clienti a sostenere i ristoranti. Adesso il settore spera in un allentamento dell'orario del coprifuoco. «Sicuramente sarebbe una buona notizia, in quanto permetterebbe di prolungare il servizio serale di un'ora magari permettendo di fare due giri di tavolo dal momento che le persone si sono abituate anche ad anticipare i loro orari dei pasti» dice Andrea Arizzi, Portavoce Italia TheFork. Le abitudini degli italiani si sono infatti adeguate al contesto: al ristorante alle 19 o alle 19:30, oggi i tavoli sono pieni. «Si tratta di una cosa impensabile prima della pandemia quando le prenotazioni si concentravano alle 20:30/21:00 – spiega Andrea Arizzi -. Con la capacità limitata, prolungare gli orari significa offrire ai ristoranti la possibilità di aumentare i turni e quindi le entrate e al contempo offrire ai clienti una possibilità in più di trovare un tavolo e godersi una serata al ristorante».

Se riprendiamo tutte le statistiche uscite in questi giorni le opportunità per il settore sono evidenti. Secondo la Confesercenti, due ore di aperture serali valgono, in un mese, 2,5 miliardi di consumi recuperati. Mentre per Coldiretti senza coprifuoco e limiti ai soli dehors il fatturato recuperato è pari almeno 3,5 miliardi di euro al mese. «Per la [Fipe](#), la Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio la stima è di 10 milioni in più al giorno, quindi sui 300 milioni di euro aggiuntivi al mese – dichiara Andrea Arizzi -. Comprare gli orari in cui si può uscire può anche rivelarsi un boomerang per la sicurezza quindi ben venga un allentamento».



## Coprifuoco, i ristoratori sperano in un allentamento

[nuovavenezia.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010](https://nuovavenezia.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010)

May 12, 2021



Sandra Riccio 12 Maggio 2021

La voglia degli italiani di tornare al ristorante è grande, per l'economia del Paese è un buon segnale. Le incognite sono ancora molte però, a cominciare da quelle sulle limitazioni legate agli spostamenti negli orari serali. «Intanto le prenotazioni online dei ristoranti sono aumentate del 25% tra la prima e la seconda settimana di riapertura. Dalla riapertura al 5 maggio sono cresciute quotidianamente in media del 6%. Lo dicono i dati del monitoraggio di TheFork, brand di Tripadvisor e piattaforma online leader nella prenotazione dei ristoranti.



Il maltempo in alcune aree del Paese e la capienza solo all'esterno non hanno fermato la corsa al pranzo e alla cena fuori. La regione con l'aumento più significativo è stata la Liguria il cui numero di prenotazioni ha fatto un balzo in avanti del 47%.

Secondo i dati, il numero di coperti medio è stato di circa 2 persone e lo scontrino medio tra i 30 e i 40 euro. Trend positivo si è registrato anche in altri Paesi per esempio Belgio, Svizzera e Uk. L'aumento c'è stato anche rispetto all'ultima riapertura parziale, quella successiva all'Epifania, in cui l'Italia era ancora divisa in colori ma finalmente tornavano i pranzi al ristorante dopo i mesi di stop totale. Le prenotazioni online registrate nei primi giorni di riapertura di aprile 2021 sono in questo caso dalle 4 alle 5 volte superiori.

Di recente TheFork si è unita a [Fipe](#) e APCI per invitare i clienti a sostenere i ristoranti. Adesso il settore spera in un allentamento dell'orario del coprifuoco. «Sicuramente sarebbe una buona notizia, in quanto permetterebbe di prolungare il servizio serale di un'ora magari permettendo di fare due giri di tavolo dal momento che le persone si sono abituate anche ad anticipare i loro orari dei pasti» dice Andrea Arizzi, Portavoce Italia TheFork. Le abitudini degli italiani si sono infatti adeguate al contesto: al ristorante alle 19 o alle 19:30, oggi i tavoli sono pieni. «Si tratta di una cosa impensabile prima della pandemia quando le prenotazioni si concentravano alle 20:30/21:00 – spiega Andrea Arizzi -. Con la capacità limitata, prolungare gli orari significa offrire ai ristoranti la possibilità di aumentare i turni e quindi le entrate e al contempo offrire ai clienti una possibilità in più di trovare un tavolo e godersi una serata al ristorante».

Se riprendiamo tutte le statistiche uscite in questi giorni le opportunità per il settore sono evidenti. Secondo la Confesercenti, due ore di aperture serali valgono, in un mese, 2,5 miliardi di consumi recuperati. Mentre per Coldiretti senza coprifuoco e limiti ai soli dehors il fatturato recuperato è pari almeno 3,5 miliardi di euro al mese. «Per la [Fipe](#), la Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio la stima è di 10 milioni in più al giorno, quindi sui 300 milioni di euro aggiuntivi al mese – dichiara Andrea Arizzi -. Comprare gli orari in cui si può uscire può anche rivelarsi un boomerang per la sicurezza quindi ben venga un allentamento».



Seguici su:  

## Palermo

CERCA



HOME

CRONACA

POLITICA

SPORT

SOCIETÀ

FOTO

RISTORANTI

VIDEO

ANNUNCI LOCALI ▾

CAMBIA EDIZIONE ▾



## Bar, ristoranti e pub ripartenza per pochi 4 su 10 non ce la fanno

di Sara Scarafia



*Quarantamila aziende rischiano di chiudere, chiesti contributi a fondo perduto e misure a sostegno della liquidità*

12 MAGGIO 2021

🕒 3 MINUTI DI LETTURA

Corso Cavour, Messina centro. Nello spazio di un chilometro tre bar hanno chiuso e non riapriranno: due hanno le saracinesche serrate, mentre sbirciando dalle porte a vetri del terzo si vede una distesa di niente, per terra i segni del banco ormai smontato. La zona gialla si avvicina - da lunedì prossimo anche in Sicilia si allenteranno le restrizioni - ma la ripartenza non è per tutti. Il 40 per cento delle attività di somministrazione - bar, pub, ristoranti - non riaprirà, mentre nel primo trimestre del 2021 - secondo i dati Unioncamere - hanno già chiuso più di 5mila imprese.

### Falsa (ri)partenza

Il presidente regionale di [Fipe](#)-Confcommercio, Gianluca Manenti, da sei giorni è in sciopero della fame: ieri, ascoltato dalla commissione Attività produttive all'Ars, ha denunciato che più di 40mila aziende rischiano di chiudere e ha

---

 BAR, RISTORANTI E PUB RIPARTENZA PER POCHI 4 SU 10 NON CE LA FANNO
 

---

chiesto contributi a fondo perduto e misure a sostegno della liquidità. Con lui digiuna anche Dario Pistorio, presidente regionale di [Fipe](#)- Confcommercio che, per il settore della somministrazione, ha già fatto i conti: "Lunedì in tutta la Sicilia non potrà ripartire il 40 per cento tra pub, bar e ristoranti ". Si tratta di almeno 12mila imprese che, nella stragrande maggioranza dei casi, non hanno la possibilità di mettere i tavolini all'esterno, dallo stellato alla vineria di quartiere. Nella sola Palermo l'80 per cento dei locali non ha spazi all'aperto - 3.500 su 4.200 attività - ed è corsa al suolo pubblico con più di 400 domande al vaglio degli uffici.

### I cinquemila scomparsi

L'istantanea del disastro la scatta da Messina Benny Bonaffini, che rappresenta i pubblici esercizi per Confesercenti Sicilia: " Ogni giorno per andare al lavoro percorro un tratto di corso Cavour: in 800 metri già tre bar hanno chiuso". I dati sono ancora parziali, ma il report elaborato da Unioncamere Sicilia sul primo trimestre del 2021 è da shock: 5mila imprese in tutta l'Isola non ce l'hanno fatta e il conto maggiore lo hanno pagato il terziario, la ristorazione e l'agricoltura. Le cessazioni alla voce "commercio al dettaglio" sono 1.042 e le nuove iscrizioni solo 609, con un saldo negativo di 433 attività. Scorrendo l'elenco, ecco la voce "attività di ristorazione": giù 299 saracinesche. "A soffrire sono state soprattutto le imprese a conduzione familiare - dice Bonaffini - le misure di ristoro non sono state pensate per le realtà più piccole ". Confesercenti lancia un sos da Ragusa: "Stimiamo che non riaprirà il 30 per cento dei ristoranti e il 20 per cento dei negozi del terziario", dice il presidente provinciale Luigi Marchi. Che chiede ai Comuni di revocare le ordinanze "local", come quella che in molti territori vieta la vendita di alcolici dopo le 18: "Scoglitti, per esempio, è in ginocchio: dalle 18 non si può acquistare alcun tipo di bevanda, il lungomare è off limits. Il conto della pandemia è già durissimo". E un alleggerimento dei divieti "non indispensabili " lo chiede pure Alessandro Albanese, presidente della Camera di commercio di Palermo ed Enna: " Si riparte per necessità, ma chi ci riuscirà davvero? ". Il presidente di Unioncamere Giuseppe Pace, anche lui in sciopero della fame, parla "di economia in ginocchio".

### Disco inferno

Se c'è un settore che freme è quello degli eventi: dalle discoteche al catering, c'è un pezzo di Sicilia che resta ancora fermo. Confcommercio, per il solo settore dei matrimoni, stima perdite per 300 milioni di euro. Soffrono le discoteche e le sale da ballo: almeno 350 locali chiusi e una perdita che sfiora i 5 milioni. "Non siamo neppure menzionati nei calendari delle riaperture - dice Antonio Messina, del Silb- Confcommercio - mentre si potrebbero studiare sistemi di tamponi rapidi agli ingressi ". Una crisi che colpisce soprattutto la Sicilia orientale con Messina, Catania, Ragusa che registrano il più alto numero di sale da ballo. Rialzarsi è difficile: anche i cinema, che da giovedì 20 potrebbero riaprire, resteranno in buona parte chiusi. " A Palermo almeno la metà non aprirà ", conferma Andrea Peria di Anec Palermo. La multisala del centro commerciale La Torre e il King, per esempio, hanno già comunicato che resteranno chiusi.

### Speranza turismo

## BAR, RISTORANTI E PUB RIPARTENZA PER POCHI 4 SU 10 NON CE LA FANNO

L'unica possibilità per far ripartire l'economia è nella ripresa del turismo. E così gli hotel ci provano: nonostante il tonfo stimato da Assoturismo - 8 milioni di presenze in meno nel 2020 che sono costate 4,4 miliardi - stando a Federalberghi quasi tutti proveranno a ripartire. " Ci dobbiamo provare, puntando su vaccini e pass ", dice il presidente Nico Torrisi che ha riaperto il suo Baia Verde a Cefalù con 10 camere occupate su 150: "Che altro posso fare?".

## Argomenti


sicilia

coronavirus

vaccini

commercio

## VIDEO DEL GIORNO

 MENU |  CERCA

la Repubblica

 ABBONATI |  | ACCEDI 

Russia, sparatoria in una scuola a Kazan: le persone si lanciano dalle finestre

## Leggi anche

"Noi stiamo bene così". Nel paese della Sicilia con il record di indecisi

Covid-19: la Sicilia resta in arancione fino al 16 maggio

Vaccini, con Poste Italiane le prenotazioni per i cinquantenni. Ecco come procedere

© Riproduzione riservata

## Gli articoli di Rep:

Pfizer sconfessa l'Italia: "Richiamo dopo 21 giorni". Ma il governo va avanti

Vaccini anche ai ragazzi a partire dal primo luglio: "E la scuola sarà sicura"

Covid, effetto Madrid sulle riaperture: gara tra partiti



[Apri il link](#)

# riaperture: gara tra partiti, Speranza frena

BAR, RISTORANTI E PUB RIPARTENZA PER POCHI 4 SU 10 NON CE LA FANNO

## Senza il certificato del parroco

**consigli.it** La guida allo shopping del Gruppo Gedi i

TECH

**Ogni giorno le migliori offerte su Amazon**

Nuovo Echo Dot - Altoparlante intelligente con Alexa

[VAI ALL'OFFERTA](#)

**Pubblica il tuo libro**

L'INIZIATIVA PER CHI AMA SCRIVERE

**Entra nel network di scrittori di Gruppo GEDI**

Le parole che non ti ho detto

Anna Montella  
**NARRATIVA**

[Scopri ilmiolibro](#) | [Servizi editoriali](#)

### NECROLOGIE

Per pubblicare un necrologio chiama il numero verde

**Numero Verde**  
**800 700800**

ATTIVO DA LUNEDÌ  
A DOMENICA DALLE  
ORE 10 ALLE ORE 21

[RICERCA NECROLOGI PUBBLICATI »](#)

[Apri il link](#)

BAR, RISTORANTI E PUB RIPARTENZA PER POCHI 4 SU 10 NON CE LA FANNO

CASE **MOTORI** LAVORO ASTE



**Offro - Veicoli industriali e agricoli**  
Vendo JCB 3CX anno 2016 3008 km Marchio:  
JCB Modello: 3CX Tipo: terra Anno: 2016  
Capacità di carico: 1500 kg Profondità di scavo:  
4? 9 m Condizione:...

---

**CERCA AUTO O MOTO**

Auto  Moto

**Marca**  
Qualsiasi

**Provincia**  
Palermo

[Cerca](#)

[Pubblica il tuo annuncio](#)

**ASTE GIUDIZIARIE**



Trapani - 18000

[Vendite giudiziarie in Sicilia](#)

[Visita gli immobili della Sicilia](#)

**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

IL BONUS BELLANOVA È FERMO AL PALO PER UN'IMPRESA SU 4.

17.3 c Roma mercoledì, Maggio 12, 2021 Registrati Archivio



POLITICA CULTURA MUSICA SPORT CONTROINFORMAZIONE SOCIETÀ LETTERE

LA VOCE DEGLI AVVOCATI

Home società IL BONUS BELLANOVA È FERMO AL PALO PER UN'IMPRESA SU 4.



società

# IL BONUS BELLANOVA È FERMO AL PALO PER UN'IMPRESA SU 4.

Advertisement

## FIPE-CONFCOMMERCIO: "OLTRE 100 MILIONI NON EROGATI"

Advertisement

**Roma, 12 maggio 2021** – A nove mesi dall’entrata in vigore del *decreto agosto*, che conteneva il cosiddetto bonus Bellanova per l’acquisto di prodotti agroalimentari locali, i contributi alle aziende sono ancora fermi al palo. **Dei 330 milioni di euro richiesti**dalle circa 43mila imprese che hanno fatto domanda, **solo 211 milioni sono stati effettivamente erogati**. E, cosa più preoccupante, il 25% delle aziende non ha ancora ricevuto un centesimo.

"*Ci sentiamo presi in giro* – commenta **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi -. *È inconcepibile che un provvedimento sacrosanto, emanato e finanziato per far fronte a una situazione di emergenza, rimanga bloccato dai ritardi burocratici. Il Ministero delle Politiche agricole e Poste Italiane devono velocizzare immediatamente le erogazioni agli imprenditori che hanno acquistato materiali agroalimentari e che hanno diritto ai contributi promessi. Migliaia di pubblici esercizi in questo momento stanno rialzando la testa ma si trovano ancora in bilico tra ripresa e fallimento. Ogni euro è*

### ALTRE STORIE

Presentazione del libro "Fuori dal Comune" di Elisa Serafini

Cultura Maggio 12, 2021





[Apri il link](#)

IL BONUS BELLANOVA È FERMO AL PALO PER UNIMPRESA SU 4.

**prezioso, soprattutto quelli sui quali si è già fatto affidamento.** Ci auguriamo che la situazione possa essere sanata quanto prima”.

giornale



Informazione equidistante ed imparziale, che offre voce a tutte le fonti di informazione

Advertisement

Copyrighted politicamentecorretto.com



ALTRE STORIE

Presentazione del libro "Fuori dal Comune" di Elisa Serafini

Cultura Maggio 12, 2021



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

## Coprifuoco, i ristoratori sperano in un allentamento

[tribunatreviso.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010](https://tribunatreviso.gelocal.it/italia-mondo/economia/2021/05/12/news/coprifuoco-i-ristoratori-sperano-in-un-allentamento-1.40264010)

May 12, 2021



Sandra Riccio 12 Maggio 2021

La voglia degli italiani di tornare al ristorante è grande, per l'economia del Paese è un buon segnale. Le incognite sono ancora molte però, a cominciare da quelle sulle limitazioni legate agli spostamenti negli orari serali. «Intanto le prenotazioni online dei ristoranti sono aumentate del 25% tra la prima e la seconda settimana di riapertura. Dalla riapertura al 5 maggio sono cresciute quotidianamente in media del 6%. Lo dicono i dati del monitoraggio di TheFork, brand di Tripadvisor e piattaforma online leader nella prenotazione dei ristoranti.

Il maltempo in alcune aree del Paese e la capienza solo all'esterno non hanno fermato la corsa al pranzo e alla cena fuori. La regione con l'aumento più significativo è stata la Liguria il cui numero di prenotazioni ha fatto un balzo in avanti del 47%.

Secondo i dati, il numero di coperti medio è stato di circa 2 persone e lo scontrino medio tra i 30 e i 40 euro. Trend positivo si è registrato anche in altri Paesi per esempio Belgio, Svizzera e Uk. L'aumento c'è stato anche rispetto all'ultima riapertura parziale, quella successiva all'Epifania, in cui l'Italia era ancora divisa in colori ma finalmente tornavano i pranzi al ristorante dopo i mesi di stop totale. Le prenotazioni online registrate nei primi giorni di riapertura di aprile 2021 sono in questo caso dalle 4 alle 5 volte superiori.

Di recente TheFork si è unita a [Fipe](#) e APCI per invitare i clienti a sostenere i ristoranti. Adesso il settore spera in un allentamento dell'orario del coprifuoco. «Sicuramente sarebbe una buona notizia, in quanto permetterebbe di prolungare il servizio serale di un'ora magari permettendo di fare due giri di tavolo dal momento che le persone si sono abituate anche ad anticipare i loro orari dei pasti» dice Andrea Arizzi, Portavoce Italia TheFork. Le abitudini degli italiani si sono infatti adeguate al contesto: al ristorante alle 19 o alle 19:30, oggi i tavoli sono pieni. «Si tratta di una cosa impensabile prima della pandemia quando le prenotazioni si concentravano alle 20:30/21:00 – spiega Andrea Arizzi -. Con la capacità limitata, prolungare gli orari significa offrire ai ristoranti la possibilità di aumentare i turni e quindi le entrate e al contempo offrire ai clienti una possibilità in più di trovare un tavolo e godersi una serata al ristorante».

Se riprendiamo tutte le statistiche uscite in questi giorni le opportunità per il settore sono evidenti. Secondo la Confesercenti, due ore di aperture serali valgono, in un mese, 2,5 miliardi di consumi recuperati. Mentre per Coldiretti senza coprifuoco e limiti ai soli dehors il fatturato recuperato è pari almeno 3,5 miliardi di euro al mese. «Per la [Fipe](#), la Federazione dei pubblici esercizi di Confcommercio la stima è di 10 milioni in più al giorno, quindi sui 300 milioni di euro aggiuntivi al mese – dichiara Andrea Arizzi -. Comprare gli orari in cui si può uscire può anche rivelarsi un boomerang per la sicurezza quindi ben venga un allentamento».

## Antonella Mansi confermata presidente del Centro di Firenze per la Moda Italiana

[lanazione.it/firenze/cronaca/antonella-mansi-1.6359109](https://lanazione.it/firenze/cronaca/antonella-mansi-1.6359109)

EVA DESIDERIO



Antonella Mansi

Firenze, 13 maggio 2021 - L'imprenditrice **Antonella Mansi** è stata **riconfermata** oggi alla **presidenza del Centro di Firenze per la Moda Italiana** dove, dopo alcune prestigiose altre esperienze, era stata eletta nel giugno del 2018. L'Assemblea dei Soci del Centro di Firenze per la Moda Italiana (CFMI) - l'associazione pubblico-privata che controlla, tra gli altri, Pitti Immagine ed Ente Moda Italia ed è tra i soci fondatori del Polimoda - si è riunita infatti oggi rinnovando l'incarico ad Antonella Mansi per il triennio 2021-2023.

Una **prova di fiducia e di stima e di apprezzamento** per il lavoro svolto in questi primi due anni di mandato. Antonella Mansi ha ringraziato i Soci per il sostegno e la fiducia riposta ed il Consiglio di Amministrazione per il lavoro svolto assieme con grande partecipazione e spirito di collaborazione durante questo mandato che è stato sotto lo scacco della pandemia con gravi conseguenze per i saloni di Pitti Immagine che hanno subito uno stop. Ha poi presentato un'ampia relazione sulle attività realizzate nel triennio, tese a rafforzare il ruolo e l'azione del Gruppo sui fronti della promozione, della formazione e della cultura della moda, ma anche e sempre più in supporto alle imprese del settore. L'Assemblea ha poi ringraziato l'intero Consiglio. Seguendo l'auspicio della Presidente Mansi, il Consiglio di Amministrazione è stato in gran parte confermato, con il solo ingresso di due nuovi



Consiglieri: Tommaso Sacchi (Assessore alla Cultura, Moda, Design e Relazioni internazionali del Comune di Firenze) e Antonio Bossio (store manager della boutique Gucci di Firenze).

Queste nomine hanno un valore istituzionale forte per Tommaso Sacchi che rafforza il Comune di Firenze e altrettanto prestigiosa l'esperienza professionale di Antonio Bossio che dirige la boutique storica di Gucci in Via Tornabuoni da 40 anni. Antonella Mansi ha salutato e ringraziato con calore i consiglieri uscenti Claudio Bianchi e Aldo Cursano, chiamati a ricoprire nuovi incarichi. Ora il consiglio di amministrazione del Centro Moda è così composto: Antonio Bossio (nuovo), Andrea Cavicchi (confermato), Luca Giusti (confermato), Marcello Gozzi (confermato), Leonardo Lascialfari (confermato), Niccolò Manetti (confermato), Tommaso Sacchi (nuovo), Luigi Salvadori (confermato), Marino Vago (confermato). Sono stati confermati anche i membri del Collegio Sindacale, presieduto da Roberto Vanni, il quale continua ad essere affiancato dai due sindaci Laura Benedetto e Giuseppe Cristiani. Sindaci supplenti Stefano Ballerini e Sauro Settesoldi. Nella riunione di oggi si sono ricordati anche i prossimi e importanti appuntamenti con Pitti Filati dal 28 giugno al 30 giugno alla Stazione Leopolda e dal 30 giugno al 2 luglio per Pitti Uomo e Pitti Bimbo alla Fortezza da Basso che potranno svolgersi dal vivo secondo le ultime indicazioni del Governo. Pochi gli eventi in calendario dopo il lungo stop delle fiere internazionali come Pitti Uomo per la pandemia ma si spera di poter portare in Fortezza da Basso almeno 300 brand per l'abbigliamento maschile fra i più rappresentativi del Made in Italy.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

[Apri il link](#)

RIAPERTURE, STOPPANI (FIPE): "CONSENTIRE L'ATTIVITÀ ANCHE ALL'INTERNO DEI PUBBLICI ESERCIZI CAMBIO DI PASSO AUSPICATO, LIMITAZIONI HANNO PRODOTTO SOLO DANNI ECONOMICI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

Accedi / Registrati Privacy Policy Cookie Policy Privacy

f in 



ANSA.IT

la Repubblica.it

MEDIASET  
TGCOM24

SPORT  
MEDIASET

sport  
economy.it

adn kronos  
agenzia

asko news

The betting week

ams

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

## Riaperture, Stoppani (FIPE): "Consentire l'attività anche all'interno dei pubblici esercizi cambio di passo auspicato, limitazioni hanno prodotto solo danni economici"

14/05/2021 18:51



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
PUBBLICI  
ESERCIZI

"Visto il miglioramento della curva dei contagi, i dati sui ricoveri e la campagna di vaccinazione, la cabina di regia in programma per lunedì prossimo dovrebbe

valutare alcune positive novità, come l'allentamento degli orari del coprifuoco e la possibilità di consentire l'attività anche all'interno dei pubblici esercizi. Un cambio di passo auspicato – afferma FIPE in una nota – preannunciato dal sottosegretario alla Salute, On. Andrea Costa, che questa mattina è intervenuto al Direttivo di Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, presieduto e coordinato da Lino Enrico Stoppani. La prima novità in termini di tempo sarà quella relativa al coprifuoco che, secondo il sottosegretario, potrebbe essere posticipato di una o due ore già nella riunione di lunedì".

Per quanto riguarda, invece, la riapertura dei locali al chiuso e la ripresa dell'attività di banqueting e catering legati a matrimoni, eventi e cerimonie, le date plausibili sono quelle di fine maggio, massimo inizio giugno. "Siamo di fronte a prospettive confortanti – commenta il presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani – soprattutto, se come anticipato, saranno precedute da una revisione dei parametri attraverso i quali il governo intende misurare l'evoluzione della pandemia. Oggi, come è evidente, le condizioni sono radicalmente cambiate rispetto a un anno fa e dunque il superamento dell'indice Rt, come unico metro di valutazione, è fondamentale per scongiurare disastrosi passi indietro sulle riaperture. Le nostre imprese hanno bisogno di guardare avanti, programmare la loro attività e ricostruire il legame con i loro clienti, sapendo di poter contare anche sugli spazi al chiuso e sulla ripartenza degli eventi pubblici, delle feste e dei matrimoni, impediti da oltre 14 mesi. Le parole di oggi del sottosegretario Costa, che ringraziamo per l'attenzione e il tempo dedicato, rappresentano un impegno preciso da parte del governo, che noi chiederemo di rispettare per interrompere il circolo vizioso alimentato dalle limitazioni, che ha prodotto danni economici, nuove povertà, dispersione di competenze,

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

## RIAPERTURE, STOPPANI (FIPE): "CONSENTIRE L'ATTIVITÀ ANCHE ALL'INTERNO DEI PUBBLICI ESERCIZI CAMBIO DI PASSO AUSPICATO, LIMITAZIONI HANNO PRODOTTO SOLO DANNI ECONOMICI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

rischi sociali e, in generale, l'impoverimento di un settore identitario e strategico per il nostro Paese".

"Colgo l'occasione – ha detto Costa durante il Direttivo – per ringraziare tutte le associazioni di categoria che in questi lunghi, difficili e intensi mesi hanno svolto un ruolo chiave nella gestione della pandemia, facendosi promotori di iniziative e istanze che aiutassero il Governo a prendere le migliori decisioni per la collettività e che permettessero, allo stesso tempo, di mantenere bassa la tensione nel Paese, fortemente provato dalla crisi economica e sanitaria". Ip/AGIMEG



Focus **Newslet** Personaggi

Commenti: 0

Ordina per **Meno r**

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)



## Servizio al tavolo anche al chiuso "Un importante passo in avanti"

[lanazione.it/la-spezia/cronaca/servizio-al-tavolo-anche-al-chiuso-un-importante-passo-in-avanti-1.6364310](https://lanazione.it/la-spezia/cronaca/servizio-al-tavolo-anche-al-chiuso-un-importante-passo-in-avanti-1.6364310)

La ripartenza del commercio

### Il sottosegretario Costa annuncia allentamenti del governo sulle restrizioni. Ripartono le cerimonie



Allentamento del coprifuoco, servizio al tavolo anche al chiuso in bar e ristoranti e via libera alle cerimonie per matrimoni. Tre passi avanti importanti che la cabina di regia del Governo dovrebbe valutare già lunedì, alla luce del miglioramento della curva dei contagi, i dati sui ricoveri e la campagna di vaccinazione. Un cambio di passo preannunciato...

Allentamento del coprifuoco, servizio al tavolo anche al chiuso in bar e ristoranti e via libera alle cerimonie per matrimoni. Tre passi avanti importanti che la cabina di regia del Governo dovrebbe valutare già lunedì, alla luce del miglioramento della curva dei contagi, i dati sui ricoveri e la campagna di vaccinazione. Un cambio di passo preannunciato dal sottosegretario alla Salute Andrea Costa (nella foto), intervenuto al direttivo di [Fipe](#)-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, presieduto da Lino Enrico Stoppani. La prima novità sarà quella relativa al coprifuoco che, secondo il sottosegretario, potrebbe essere posticipato di una o due ore già nella riunione di lunedì. Per quanto riguarda, la riapertura dei locali al chiuso e la ripresa dell'attività di catering legati a matrimoni e cerimonie, le date plausibili sono quelle di fine maggio-inizio giugno.

"Prospettive confortanti – commenta il presidente di [Fipe](#)-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani – soprattutto, se come anticipato, saranno precedute da una revisione dei parametri con cui il governo intende misurare l'evoluzione della pandemia. Ora le condizioni sono radicalmente cambiate rispetto a un anno fa, e dunque il superamento dell'indice Rt, come unico metro di valutazione, è fondamentale per scongiurare disastrosi passi indietro sulle riaperture". Le imprese hanno bisogno "di guardare avanti, programmare l'attività e ricostruire il legame con i clienti" sapendo di poter contare anche sugli spazi al chiuso e la ripartenza degli eventi pubblici, feste e matrimoni, impediti da oltre 14 mesi. "Le parole del sottosegretario Costa (che ringraziamo per l'attenzione), rappresentano un impegno del governo, che noi chiederemo di rispettare: le limitazioni hanno prodotto danni economici e nuove povertà".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

## «Permetteremo ai clienti di prendere dolce e caffè senza farli correre a casa»

[messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/05/15/news/permeteremo-ai-clienti-di-prendere-dolce-e-caffe-senza-farli-correre-a-casa-1.40276611](https://messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/05/15/news/permeteremo-ai-clienti-di-prendere-dolce-e-caffe-senza-farli-correre-a-casa-1.40276611)

May 15, 2021

- [udine](#)
- [cronaca](#)



15 Maggio 2021

«Non è l'obiettivo a cui puntiamo: la speranza è che presto, entro l'estate, il governo cancelli completamente il coprifuoco». I titolari di bar e ristoranti guardano naturalmente con favore all'accorciamento del coprifuoco, che consentirà di allungare di un'ora l'apertura dei locali. Ma per Antonio Della Mora, presidente provinciale della Federazione italiana pubblici esercizi, è ancora troppo poco: «Aspettiamo la cancellazione tout-court delle limitazioni d'orario e, soprattutto, il via libera all'utilizzo degli spazi interni dei locali, pur con tutte le prescrizioni del caso legate a metratura e sistemi di areazione». Indiscutibilmente però il tutti-a-casa rinviato di un'ora gioverà a ristoranti e bar: «Quantomeno consentirà maggior tranquillità agli avventori, che spesso in queste settimane si sono trovate costrette a rinunciare a dolce, caffè o semplicemente a qualche chiacchiera in più con i commensali. Non dobbiamo dimenticare – evidenza Della Mora – il valore della convivialità che è proprio delle cene fuori casa. Il coprifuoco alle 22 aveva spinto molti ristoratori a tentare la strada dell'orario continuato, ma con scarsi risultati nella nostra città: è difficile scalfire le abitudini e anticipare di così tanto la cena». —



## I nuovi orari del coprifuoco e l'attesa di cinema e locali

[messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/05/15/news/i-nuovi-orari-del-coprifuoco-e-l-attesa-di-cinema-e-locali-1.40276609](https://messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/05/15/news/i-nuovi-orari-del-coprifuoco-e-l-attesa-di-cinema-e-locali-1.40276609)

May 15, 2021

Lo spostamento del divieto alle 23 consentirà una prima riorganizzazione Per i ristoranti cene senza assilli, i multisala verso la ripartenza con più proiezioni

Christian Seu 15 Maggio 2021

Il nuovo decreto, che verrà approvato dal governo nelle prossime ore, introdurrà con tutta probabilità l'attesa novità dell'accorciamento del coprifuoco. Già da lunedì 24 l'orario entro il quale rientrare a casa dovrebbe slittare dalle 22 alle 23, mentre il termine dell'embargo scadrà ancora alle 5. Potrebbe questo essere il preludio alla completa cancellazione del coprifuoco, sulla quale puntano in particolare i ristoratori e i gestori di cinema e teatri, che anche a Udine attendono con ansia la rimodulazione degli orari: consentirebbe cene senza assilli e almeno uno spettacolo in più davanti al maxischermo.

### Ristoranti

Dell'allungamento gioverebbero in particolare i locali e soprattutto i ristoranti, che potrebbero far cenare con maggior tranquillità gli avventori e puntare a organizzare un doppio turno serale. «Con il coprifuoco alle 22 molti rinunciano del tutto a uscire: di sicuro i friulani non hanno cambiato abitudine, non sono avvezzi alla cena alle 18 come tanti stranieri», spiega Antonio Della Mora, presidente della [Fipe](#) Udine. Non è escluso che il decreto possa fissare una sorta di indicazione sull'orario in cui terminare il servizio, che potrebbe essere individuato nelle 22.30: va ricordato infatti che nell'ora indicata come inizio del coprifuoco è necessario già aver raggiunto il proprio domicilio o la propria residenza.

### Cinema

La misura potrebbe ridare slancio anche alle sale cinematografiche e in particolare ai grandi multisala, che anche in Friuli non hanno ancora riaperto nella stragrande maggioranza dei casi. The Space Cinema di Pradamano riaprirà giovedì, dopo oltre otto mesi: «Cominceremo con una programmazione basata su due proiezioni, in attesa di poterci allungare se il coprifuoco scatterà alle 23», conferma Ezio Bregant Gnot, responsabile del multiplex. Resterà il divieto di somministrare cibo e bevande: «Ed è un grande problema, visto che una voce importantissima nel fatturato arriva proprio dalla vendita degli alimenti», spiega Bregant Gnot.

## Teatri

Il coprifuoco alle 23 anziché alle 22 darà un po' di respiro anche ai teatri, che potranno dunque tornare a programmare i propri spettacoli a orari più tradizionali e far calare il sipario in tempo utile per permettere agli spettatori di rientrare a casa. Il Teatro Nuovo Giovanni da Udine riprenderà il 22 maggio con una serata evento con Eros Pagni, prima dell'avvio formale della stagione a giugno. —

## Verso l'allentamento del coprifuoco

 [ilrestodelcarlino.it/cesena/cronaca/verso-lallentamento-del-coprifuoco-1.6363880](https://ilrestodelcarlino.it/cesena/cronaca/verso-lallentamento-del-coprifuoco-1.6363880)



Visto il miglioramento della curva dei contagi, i dati sui ricoveri e la campagna di vaccinazione, la cabina di regia in programma per lunedì prossimo dovrebbe valutare alcune positive novità, come l'allentamento degli orari del coprifuoco, la possibilità di consentire l'attività anche all'interno dei pubblici esercizi e la definizione di una data certa per la ripresa dei matrimoni e del lavoro delle imprese di catering. Lo ha preannunciato il sottosegretario alla Salute, Andrea Costa, intervenuto al direttivo di [Fipe](#)-Confcommercio, la Federazione dei Pubblici esercizi.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città



## Il decreto sostegni bis atteso in cdm. Il rischio inflazione nel mirino di Fed e Bce

**R** [repubblica.it/economia/2021/05/16/news/agenda\\_mercati-301292904/](https://repubblica.it/economia/2021/05/16/news/agenda_mercati-301292904/)

May 16, 2021

**MILANO** - La settimana economica si apre nell'attesa del varo del nuovo decreto sostegni, il bis del provvedimento varato a marzo dal governo atteso a inizio settimana in cdm e che dovrebbe includere, tra le molte misure, i nuovi ristori alle aziende e un rinvio a fine giugno dello stop all'invio di cartelle fiscali. Un decreto con una dote finanziaria importante, circa 40 miliardi, per finanziare anche i nuovi strumenti di liquidità a sostegno delle imprese, le risorse per Alitalia e un bonus contributivo in alcuni settori come commercio e turismo per le aziende che faranno rientrare i propri lavoratori dopo la cig, scaduto il blocco dei licenziamenti.

### Lavoro, arriva il contratto di rioccupazione con sgravi al 100%

di Valentina Conte 13 Maggio 2021



Sulla sponda finanziaria i riflettori dei mercati sono ancora puntati sul pericolo inflazione, dopo che l'ultimo dato Usa ha messo in evidenza ad aprile una fiammata che non si vedeva dal 2008. Le banche centrali, soprattutto quella Usa, si trovano così al bivio se accettare il rischio - temporaneo secondo la Fed - di una crescita dei prezzi mantenendo invariata la propria politica monetaria espansiva oppure correggere il tiro, scenario visto con preoccupazione dai mercati. Un'indicazione sulle intenzioni della banca centrale Usa potranno in questo senso arrivare mercoledì, con la pubblicazione delle minute dell'ultima di riunione del comitato di politica monetaria. Sulla sponda europea segnali importanti potranno arrivare giovedì dalla Bce, nella consueta riunione del consiglio direttivo a cui seguirà la conferenza stampa della presidente **Christine Lagarde**.

### Sostegni bis, intesa nella maggioranza: per i ristori calcolo su fatturato e utili, stop alle cartelle fino a giugno

di Roberto Petrinì 11 Maggio 2021



Molto ricco il menu dei dati in calendario. Da segnalare, tra i tanti, il dato definitivo sull'inflazione ad aprile in Italia diffuso lunedì, il dato Eurostat sul Pil dell'Eurozona (primo trimestre) martedì e quello sulle immatricolazioni di auto ad aprile in Europa mercoledì. Venerdì farò sugli indici pmi di Francia, Germania, Giappone, Usa ed Eurozona.

## **L'inflazione accelera, ecco perché. "Ma alla base ci sono fattori temporanei"**

di Sara Bennewitz , Raffaele Ricciardi 12 Maggio 2021



L'elenco completo degli appuntamenti segnalati dall'Agi

### **LUNEDI' 17 MAGGIO**

Istat: diffonde i dati sui prezzi al consumo, di aprile.

Lavoro: diretta streaming indagine 'Giovani: lavoro e previdenza' del Consiglio Nazionale dei Giovani in collaborazione con Eures. Con Chiara Gribaudo della Commissione Lavoro pubblico e privato della Camera, Susy Matrisciano, presidente della Commissione Lavoro pubblico. Walter Rizzetto della Commissione Lavoro pubblico e privato della Camera.

Banche: audizioni in merito alle criticità nei rapporti fra sistema bancario e operatori del settore del gioco legale: ore 15 rappresentanti di vertice di UniCredit; ore 16 rappresentanti di vertice di Banca Nazionale del Lavoro; ore 17 rappresentanti di vertice di Iccrea Banca.

Energia: Milano, convegno online 'Rilanciare il servizio di distribuzione del gas naturale nel mercato energetico italiano', organizzato da Cesisp dell'Università di Milano-Bicocca.

Energia: il ministro della Transizione Ecologica, Roberto Cingolani, conclude l'evento in streaming 'La Regione Emilia Romagna tra neutralità carbonica e transizione energetica', organizzato dalla Regione Emilia Romagna.

Clima: inaugurazione del Centro per la Sostenibilità e i Cambiamenti Climatici di Bologna Business School. Con Francesco Starace, Chief Executive Officer di Enel; Romano Prodi, presidente del Collegio di Indirizzo di Bologna Business School.

Giappone: prezzi alla produzione.

Cina: vendite al dettaglio e produzione industriale.

Usa: Indice Empire Manufacturing, maggio.

Usa: Indice Mercato Immobiliare Nhb, maggio.

Fed: discorsi di Clarida e di Bostic.

### **MARTEDI' 18 MAGGIO**

Istat: diffonde i dati sul Commercio estero e sui prezzi all'import, di marzo.

Turismo: rapporto ristorazione 2020 curato da [Fipe](#)-Confcommercio. Con Lino Enrico Stoppani, presidente [Fipe](#)-Confcommercio; Giancarlo Giorgetti, ministro per lo Sviluppo economico.

Coldiretti: incontro presenza 'L'Italia torna contadinà. Con il presidente della Coldiretti Ettore Prandini; Virginia Raggi, Sindaca di Roma Capitale; Massimo Garavaglia ministro del Turismo; Roberto Speranza ministro della Salute; Maria Bianca Farina Presidente Poste Italiane.

Energia: a Milano, conferenza stampa 'In campo per l'efficienza energetica. Con Carlo Tavecchio, presidente Crl - Figc), Giorgio Fontana, responsabile Energy Services Eni gas e luce.

Imprese: webinar "Be-Italy: indagine sull'attrattività del Paese", organizzato dal Ministero degli Esteri e della Cooperazione Internazionale, con Barbara Beltrame, vicepresidente di Confindustria per l'Internazionalizzazione.

Acciaio: incontro su 'Steel Human: il capitale umano dell'acciaio', con Lucio dall'Angelo, direttore generale siderweb.

Imprese: evento Luiss 'Protagoniste. Governance ed empowerment femminile', a cura di Elisa Greco. Con Cristina Rossello, presidente Progetto Donne e futuro; Alessandro Profumo ad Leonardo; Carlo Cottarelli, direttore Osservatorio conti pubblici italiani. Conclude Paola Severino, vicepresidente Luiss Guido Carli.

Generali: informazioni Finanziarie al 31 marzo.

Fisco: Camera, in commissione Finanze indagine conoscitiva sulla riforma dell'imposta sul reddito delle persone fisiche e altri aspetti del sistema tributario (in congiunta con la commissione Finanze del Senato).

Superbonus: Camera, in commissione Ambiente audizioni di rappresentanti di Confedilizia e di Assoimmobiliare- Confindustria (in congiunta con la commissione Attività produttive).

Covid: Camera, in commissione Affari sociali di Misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia.

Recovery: Senato. in commissione Bilancio ddl Fondo complementare Pnrr.

Lavoro: Camera, in commissione Lavoro indagine conoscitiva sui lavoratori che svolgono attività di creazione di contenuti digitali: audizione di Karim Khaldi, Andrea Maldarelli e Roberto Prampolini, operatori del settore. Audizione sull'applicazione del principio della parità di retribuzione tra uomini e donne di rappresentanti di Cgil-Cisl-Uil, dell'Associazione donne imprenditrici e donne dirigenti d'azienda e della Confederazione italiana dei dirigenti e delle alte professionalità.

Innovazione: webinar " Industria 4.0 - Transizione Ecologica e Digitalizzazione: le agevolazioni economiche a sostegno delle Imprese" organizzato da l'Anev in collaborazione con il Centro Studi dei Laghi e Sea Tuscia spin-off.

Confindustria: conferenza internazionale online 'Il futuro sostenibile', organizzata da Confindustria Bulgaria, con il vicepresidente di Confindustria per l'Internazionalizzazione Barbara Beltrame.

Digitale: digital workshop Luiss dedicato a "The new transatlantic relations", con la Prof.ssa Paola Severino, vicepresidente Luiss; Anna Ascani, sottosegretario di Stato al ministero dello Sviluppo Economico.

Gb: tasso di disoccupazione llo marzo.



Eurozona: Pil I trimestre, seconda stima.

Bce: discorso di Villeroy.

Bce: comunica l'ammontare di acquisti di Mro ed è prevista la pubblicazione del bilancio consolidato.

Bce: discorso di Christine Lagarde.

Bce: discorso di Kaplan.

Usa: avvio cantieri nuove case, aprile; permessi per costruzioni aprile.

Giappone: Pil I trimestre preliminare.

### **MERCOLEDI' 19 MAGGIO**

Covid: Real Estate & Finance Summit organizzato dal Sole 24 Ore e Hines, nel corso del quale si analizzeranno le sfide della Bce in tempi di pandemia e bassa inflazione. Con Fabrizio Palenzona, presidente Gruppo Prelios, Salvatore Ciccarello, ad Cattolica Immobiliare.

Lavoro: Camera, in commissione Lavoro indagine conoscitiva sulle nuove disuguaglianze prodotte dalla pandemia nel mondo del lavoro: audizione di rappresentanti dell'Associazione lavoratori stagionali italiani.

Abi: comitato esecutivo. Con Fabio Panetta, Membro del Comitato esecutivo della Banca Centrale europea.

Energia: Camera, in commissione Attività produttive audizione di rappresentanti dell'Autorità di regolazione per energia reti e ambiente (Arera) in materia di liberalizzazione del settore del gas naturale e dell'energia elettrica.

Borsa: per IR Top Consulting, 'AIM Retail Investor Day', per offrire la possibilità agli investitori Retail & Professional di approfondire le strategie e le caratteristiche di una selezione di aziende quotate sul mercato AIM Italia, con Marco Gay, Diego Nardin.

Cgil: iniziativa "Il futuro del Mezzogiorno è oggi. Con il segretario generale, Maurizio Landini.

Transizione ecologica: in Commissione Ecomafie, audizione del ministro Roberto Cingolani (in presenza).

Imprese: convegno annuale di Anra - Associazione Nazionale dei Risk Manager e Responsabili Assicurazioni Aziendali 'Enterprise Risk Management e sostenibilita': il percorso per un futuro consapevole.

Inps: osservatorio su reddito e pensione di cittadinanza - report cartaceo, relativo ad aprile 2021.

Bce: discorso di Panetta

Bce: Financial Stability Review.

Bce: discorso di Enria.

Bce: discorso di Lane.

Gb: inflazione aprile.

Eurozona: inflazione aprile definitiva.

Usa: indice settimanale richieste mutui.

Usa: scorte settimanali di petrolio.

Fed: minute ultima riunione.

Fed: discorsi di Bullard e Bostic.

## GIOVEDI' 20 MAGGIO

Food: per Sole 24 ore 'Food Industry Summit'. Con Stefano Patuanelli, Ministro, Fabio Tamburini, Direttore Il Sole 24 Ore, Gian Marco Centinaio, sottosegretario, Mario Federico, ad McDonald's Italia, Ivano Vacondio, presidente Federalimentare.

Istat: produzione nelle costruzioni, di marzo.

Recovery: dibattito online organizzato dalla Direzione centrale Studi e ricerche dell'Inps "La valutazione di fronte alle sfide del Recovery Plan". Con Enrico Giovannini, ministro delle Infrastrutture e della mobilità sostenibile.

Arpa Veneto: in Commissione Ecomafie, audizione del commissario straordinario, Luca Marchesi sul tema dell'inquinamento da Pfas (in videoconferenza).

Tim: conference call di presentazione dei risultati del I trimestre.

Ivass: presenta i risultati dell'indagine su "Conoscenze e comportamento assicurativo degli italiani". Con Luigi Federico Signorini, presidente Ivass; Annamaria Lusardi, direttrice comitato Edufin; Vilma Scarpino, ad Doxa.

Imprese: digital round table "La sostenibilità come nuova strategia d'impresa e di investimento" organizzato da AcomeA.

Imprese: convegno annuale di anra - Associazione Nazionale dei Risk Manager e Responsabili Assicurazioni Aziendali: "Enterprise Risk Management e sostenibilità: il percorso per un futuro consapevole".

Energia: Camera, in commissione Finanze audizione informale in videoconferenza del presidente dell'Autorità di regolazione per energia, reti e ambiente, Stefano Besseghini, sulle tematiche relative alla determinazione e modulazione della tassa sui rifiuti.

Recovery: Camera, in commissione

Ambiente audizione, in videoconferenza, del ministro delle infrastrutture e della mobilità sostenibili, Enrico Giovannini, sull'attuazione del Piano nazionale di ripresa e resilienza, per le parti di competenza (in congiunta con la commissione Trasporti).

Energia: Senato, in commissione Industria ufficio di presidenza, audizione informale (in videoconferenza) sulle Infrastrutture energetiche transeuropee, del direttore generale di Entsog (Associazione europea degli operatori del trasporto gas), Jan Ingwersen.

Semplificazioni: Commissione parlamentare per la Semplificazione, indagine conoscitiva sulla semplificazione delle procedure amministrative connesse all'avvio e all'esercizio delle attività di impresa: Audizione di rappresentanti dell'Istat.

Bankitalia: pubblicazioni "Bilancia dei pagamenti e posizione patrimoniale sull'estero".

Inps: osservatorio cassa integrazione guadagni - ore autorizzate, relativo ad aprile.

Inps: osservatorio sul precariato; report cartaceo relativo al mese di febbraio.

Incidenti lavoro: giornata di mobilitazione con assemblee nei luoghi di lavoro di Cgil Cisl Uil per la sicurezza.

Germania: prezzi alla produzione, aprile.

Bce: discorso di Lane.

Bce: discorso di Christine Lagarde.

Usa: richieste settimanali sussidi disoccupazione.

Usa: indice Fed Filadelfia, maggio.

Usa: superindice aprile.

Cina: decisione sui tassi di prestito Lpr a 1 e 5 anni della Peoples Bank of China.

## VENERDI' 21 MAGGIO

Istat: fatturato e ordinativi dell'industria, marzo.

Bankitalia: statistiche "Le riserve ufficiali e la liquidità in valuta estera dell'Italia".

Bankitalia: pubblicazioni "Sistema dei pagamenti".

Bankitalia: indagine straordinaria sulle famiglie italiane. (

Imprese: convegno annuale di Anra - Associazione Nazionale dei Risk Manager e Responsabili Assicurazioni Aziendali: "Enterprise Risk Management e sostenibilità: il percorso per un futuro consapevole.

Gb: vendite al dettaglio, aprile.

Francia: Pmi manifatturiero, maggio preliminare e Pmi servizi maggio, preliminare.

Germania: Pmi manifatturiero maggio preliminare e Pmi servizi maggio preliminare.

Eurozona: Pmi composito maggio preliminare, Pmi manifatturiero maggio preliminare e Pmi servizi maggio preliminare.

Gb: Pmi manifatturiero maggio preliminare e Pmi servizi maggio preliminare.

Usa: Pmi manifatturiero maggio preliminare e Pmi servizi maggio preliminare.

Usa: vendite case esistenti, aprile.

Eurozona: indice fiducia consumatori maggio preliminare.

Eurogruppo: con Lagarde ed Enria.

Ecofin: con De Guindos

Argomenti

- [fed](#)
- [bce](#)



## A Milano e Gallipoli scatta il 5 giugno l'evento-test "discoteche aperte" con green pass e tamponi

**S** [lastampa.it/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278525](https://lastampa.it/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278525)

May 16, 2021

Un esperimento in due diversi locali, uno chiuso l'altro all'aperto. Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche «Covid-free»



**Pubblicato il 16 Maggio 2021 Ultima modifica 16 Maggio 2021 14:05**

Gallipoli e Milano. Sono le due città scelte per verificare se ci sono le condizioni per la riapertura delle discoteche in Italia. Un esperimento in due diverse discoteche, una chiusa l'altra all'aperto. A lanciare l'iniziativa è la Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al "Praia", dove duemila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale potranno sottoporsi ad un nuovo tampone. A Milano, invece, il test si svolgerà al "Fabric", discoteca al chiuso.

«Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche "Covid-free", sulla «falsa riga di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio» spiega il presidente. «Il Silb – continua Pasca – ha messo a punto un protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts».

Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche «la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online». L'obiettivo, prosegue Pasca, «è ottenere discotech "Covid-free" affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Versione Digitale  
Alto Adige

domenica, 16 maggio 2021



# ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone [Altre località](#) ▼Vai sul sito **TRENTINO**

Cronaca

Italia-Mondo

Economia

Sport

Cultura e Spettacoli

Foto

Video

Prima pagina

Salute e Benessere

Viaggiare

Scienza e Tecnica

Ambiente ed Energia

Terra e Gusto

Qui Europa

Sei in: [Italia-Mondo](#) » Il mondo delle discoteche lancia la... »

VERSO L'ESTATE

## Il mondo delle discoteche lancia la proposta: «Organizziamo open day per vaccinare anche i giovani»

L'associazione italiana imprese ed intrattenimento rappresenta i 2.800 locali al chiuso in Italia, compresi quelli trentini e altoatesini: «Prima si vaccinano tutti prima si torna alla normalità»

[Campagna Vaccinale](#)
[Discoteche](#)

16 maggio 2021



**B**OLZANO. Il mondo del divertimento giovanile tende una mano al Commissario per l'Emergenza, Francesco Figliuolo, e lancia una proposta concreta: «Offriamo la nostra disponibilità ad organizzare open day per le somministrazioni anche nelle discoteche in vista di eventi estivi, affinché nella campagna vaccinale possano essere raggiunti sempre più ragazzi - annuncia il presidente Silb-Fipe, l'associazione italiana imprese ed intrattenimento, Maurizio Pasca -. Serviranno gazebo e spazi esterni, ma se il governo lo ritenesse opportuno ne potremmo discutere. **Noi siamo disponibili: prima si vaccinano tutti prima si torna alla normalità, ognuno deve dare il suo contributo.**»

### I più letti

1 Manifestazione no mask con centinaia di persone a Bolzano



2 In Alto Adige altro passo verso la fine dell'incubo: nessun morto per Covid



3 Precipita dal ponte mentre si scatta un "selfie", 31enne grave all'ospedale



4 Non sapete come trascorrere la domenica? Ecco l'elenco dei musei dell'Alto Adige visitabili gratuitamente



5 Alto Adige da record: raggiunti i 13 mila euro al metro per le seconde case



### Top Video

Ansa Live ore 19

GENERALE



La testimonianza del reporter di Al Jazeera a Gaza dopo l'attacco israeliano

MONDO

x



[Apri il link](#)

IL MONDO DELLE DISCOTECHE LANCIA LA PROPOSTA: «ORGANIZZIAMO OPEN DAY PER VACCINARE ANCHE I GIOVANI»

L'intento, ovviamente, è tornare al più presto alla normalità, in vista di un'estate che ci si auspica il più normale possibile, almeno più normale di quella del 2020. L'obiettivo dei gestori è quello di poter arrivare a "discoteche covid-free" **affinché i 2.800 locali al chiuso sparsi in Italia**, compresi quelli in Trentino e in Alto Adige, ai quali si aggiungono i tanti spazi en plein air che sorgono l'estate, tornino a lavorare dopo diversi mesi di stop. E soprattutto dopo l'estate horribilis 2020 quando le discoteche chiusero nel bel mezzo di agosto gettando nello sconforto non solo i gestori, che videro andare in fumo i guadagni nel pieno della stagione estiva.

Inoltre, si sta parlando anche della possibilità **di organizzare in alcuni locali (si parla di uno a Milano e un altro a Gallipoli) un concerto/esperimento** come quello avvenuto a Barcellona, accogliendo nel locale oltre duemila persone, a condizione che abbiano il green pass (tradotto che abbiano completato le vaccinazioni) o un tampone negativo eseguito nelle 36 ore precedenti al concerto o lo facciano prima dell'ingresso. Tutti tracciati e tutti disponibile a rifare un tampone a sei giorni di distanza.

Campagna Vaccinale

Discoteche

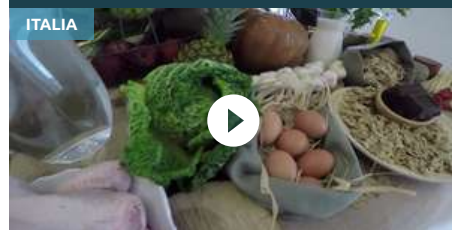
16 maggio 2021 | | | | |



Papa: "Basta scontri in Terrasanta, trovare la via del dialogo e della pace"



Celiachia e dieta senza glutine, tra falsi miti e fake



[Altri video »](#)

Home  
Cronaca  
Italia-Mondo

Economia  
Sport

Cultura e Spettacoli  
Foto

Video  
Prima pagina

## A Milano e Gallipoli scatta il 5 giugno l'evento-test "discoteche aperte" con green pass e tamponi

[mattinopadova.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526](https://mattinopadova.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526)

May 16, 2021

- [italia-mondo](#)
- [cronaca](#)



Un esperimento in due diversi locali, uno chiuso l'altro all'aperto. Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche «Covid-free»

16 Maggio 2021

Gallipoli e Milano. Sono le due città scelte per verificare se ci sono le condizioni per la riapertura delle discoteche in Italia. Un esperimento in due diverse discoteche, una chiusa l'altra all'aperto. A lanciare l'iniziativa è la Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al "Praia", dove duemila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale potranno sottoporsi ad un nuovo tampone. A Milano, invece, il test si svolgerà al "Fabric", discoteca al chiuso.

«Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche "Covid-free", sulla «falsa riga di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio» spiega il presidente. «Il Silb – continua Pasca – ha messo a punto un protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts».

Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche «la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online». L'obiettivo, prosegue Pasca, «è ottenere discoteche "Covid-free" affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno».

## Trieste, rissa a calci e pugni tra giovanissimi

[/F ilfriuli.it/articolo/cronaca/trieste-rissa-a-calci-e-pugni-tra-giovanissimi/2/242137](https://ilfriuli.it/articolo/cronaca/trieste-rissa-a-calci-e-pugni-tra-giovanissimi/2/242137)

- [0](#)
- 
- 
- [0](#)

**Grave episodio di violenza in piazza Venezia. Massiccio intervento delle forze dell'ordine. La presa di posizione della [Fipe](#)**



16 maggio 2021

Ancora un grave episodio di violenza, la scorsa notte, a Trieste. Dalle 20, nella centrale piazza Venezia, è stata segnalata una rissa tra giovanissimi. Sono volati calci e pugni ed è stato necessario l'intervento di varie pattuglie delle forze dell'ordine per riportare la situazione alla calma. In corso le indagini per chiarire la dinamica e identificare le persone coinvolte.

Sul caso, prende una netta posizione la Presidente della [Fipe](#) Trieste, Federica Suban: "Ci troviamo di fronte a un problema sociale, giovanile, che va a incidere sulla serenità dei clienti e di quei gestori di pubblici esercizi che in quella zona operano seriamente. E' una situazione che si trascina da anni, ma siamo punto e capo. Chiediamo provvedimenti risolutivi, anche nel rispetto di quanti hanno i locali chiusi perché senza dehors, e assistono a queste scene che, tra l'altro, incidono negativamente anche sull'immagine della città".



- 0
- 
- 
- 10

0 Commenti

## Cultura

---



### **Il lessico della dignità**

---

Martedì 18 maggio, appuntamento in diretta streaming sulla pagina facebook di Forum

- 
- 

Commenta

## Economia

---



## **Carnia terra competitiva in Europa**

Al via il progetto per la crescita. Da 15 tavoli saranno selezionate le idee da inserire nel Pnrr

- 
- 

Commenta



## **BancaTer, utile netto di 2,3 milioni di euro**

Assemblea dei Soci a porte chiuse. Approvato il bilancio 2020. Ridotto il numero di componenti del Cda

- 
- 

Commenta

## **Sport news**



## **A Cividale, la Gesteco fa sua gara uno**

La Ueb ha fermato sul 75-60 la Virtus Arechi Salerno

- 
- 

Commenta



## **Una Lancia Lambda vince la Mitteleuropean Race**

Si è conclusa a Trieste la quinta edizione della gara di regolarità Super Classica per auto d'epoca

- 
- 

Commenta





### **Delser da applausi, ma non basta: Vicenza in semifinale**

Le venete passano anche al Pala Benedetti per 59-62 e vanno avanti nella fase promozione

- 
- 

Commenta

**Politica**



### **Anche il Fvg in piazza per la Giornata contro l'omofobia**

Lunedì 17 maggio presidi a Pordenone, Udine, Gorizia e Trieste

- 
- 

Commenta



### **Campoformido approva il bilancio preventivo**

"Delineate le linee principali dell'azione, fondate sui principi dell'equità e dell'efficienza"

- 
- 

### **Commenta**



### **'Gorizia conferma le tasse più basse d'Italia'**

Zibera: "Nonostante l'aumento delle spese causa Covid, non ci sarà l'addizionale Irpef"

- 
-

Commenta

**Il Friuli**



La voce dei friulani dal 1849

# il FRIULI

mediafriuli

**Dove metto mio figlio**

Corsa ai centri estivi, che anche quest'anno avranno regole e restrizioni anti Covid

**L'ALTRO BASAGLIA**  
La vera storia di Luigi Mucignat e della sua rivoluzione 'gentile' a Udine **10**

**COSÌ L'ARTE È FINITA NEI NEGOZI**  
Il nuovo progetto di Paolo Toffolutti crea uno shopping molto originale **20**

**LE VALLI FANNO SCUOLA**  
A Stregna una iniziativa pilota contro l'abbandono delle terre alte **24**

14 maggio 2021 - 11€ - Settimanale d'informazione regionale

**Il Friuli in edicola, venerdì 14 maggio 2021**

Corsa ai centri estivi, che anche quest'anno avranno regole e restrizioni anti Covid

- 
- 

**Business**





**Il futuro di Trieste, Monfalcone e Nogarò dipende dal sistema industriale friulano**

Zeno D'Agostino è il protagonista della copertina del Friuli Business di aprile 2021

- 
- 

**Family**



## **Ripassiamo il Superbonus**

---

Le scadenze per gli incentivi sono 30 giugno 2022 per i singoli, 31 dicembre 2022 per i condomini

- 
- 

Benvenuto su IlFriuli.it

Accedi al sito usando

[facebook](#)

Oppure [ACCEDI](#) usando la tua e-mail

Non sei ancora registrato?

[clicca qui](#)

Invia questa pagina ad un tuo amico

I campi contrassegnati con \* sono obbligatori

## Il 5 giugno test in discoteca, in 2000 a Gallipoli con il green pass

[A ansa.it/sito/notizie/cronaca/2021/05/16/il-5-giugno-test-in-discoteca-in-2000-a-gallipoli-con-il-green-pass\\_8d449840-6861-49db-a7ce-0b5844959b0d.html](https://www.ansa.it/sito/notizie/cronaca/2021/05/16/il-5-giugno-test-in-discoteca-in-2000-a-gallipoli-con-il-green-pass_8d449840-6861-49db-a7ce-0b5844959b0d.html)

May 16, 2021

### E all'uscita si fa il test. Sperimentazione anche a Milano ma al chiuso



Una discoteca in una foto di archivio © ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

Un esperimento in due diverse discoteche, una al chiuso l'altra all'aperto, per verificare le condizioni per la riapertura delle discoteche affinché avvenga il prima possibile. E' l'iniziativa lanciata dalla Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento. La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al 'Praia', dove 2mila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale dovranno sottoporsi ad un nuovo tampone. "Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia", spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**



## Test discoteca, 5 giugno in 2 mila a Gallipoli con green pass

[A ansa.it/puglia/notizie/2021/05/16/test-discoteca5-giugno-in-2-mila-a-gallipoli-con-green-pass\\_c2b61f11-3dcd-4e47-a16b-79548f12a4ce.html](https://ansa.it/puglia/notizie/2021/05/16/test-discoteca5-giugno-in-2-mila-a-gallipoli-con-green-pass_c2b61f11-3dcd-4e47-a16b-79548f12a4ce.html)

May 16, 2021

### Tampone all'uscita. Sperimentazione anche a Milano, ma al chiuso



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - BARI, 16 MAG - Un esperimento in due diverse discoteche, una al chiuso l'altra all'aperto, per verificare le condizioni per la riapertura delle discoteche affinché avvenga il prima possibile. E' l'iniziativa lanciata dalla Silb-Fipe, l'associazione italiane imprese ed intrattenimento. La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al 'Praia', dove 2 mila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale dovranno sottoporsi ad un nuovo tampone. "Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia", spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

(ANSA).

**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**

## Test discoteca, 5 giugno in 2 mila a Gallipoli con green pass

[A corporate.ansa.it/puglia/notizie/2021/05/16/test-discoteca5-giugno-in-2-mila-a-gallipoli-con-green-pass\\_c2b61f11-3dcd-4e47-a16b-79548f12a4ce.html](https://corporate.ansa.it/puglia/notizie/2021/05/16/test-discoteca5-giugno-in-2-mila-a-gallipoli-con-green-pass_c2b61f11-3dcd-4e47-a16b-79548f12a4ce.html)

May 16, 2021

### Tampone all'uscita. Sperimentazione anche a Milano, ma al chiuso



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - BARI, 16 MAG - Un esperimento in due diverse discoteche, una al chiuso l'altra all'aperto, per verificare le condizioni per la riapertura delle discoteche affinché avvenga il prima possibile. E' l'iniziativa lanciata dalla Silb-Fipe, l'associazione italiane imprese ed intrattenimento. La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al 'Praia', dove 2 mila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale dovranno sottoporsi ad un nuovo tampone. "Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia", spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

(ANSA).

**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**

## Il 5 giugno test in discoteca, in 2000 a Gallipoli con il green pass

[A corporate.ansa.it/sito/notizie/cronaca/2021/05/16/il-5-giugno-test-in-discoteca-in-2000-a-gallipoli-con-il-green-pass\\_8d449840-6861-49db-a7ce-0b5844959b0d.html](https://corporate.ansa.it/sito/notizie/cronaca/2021/05/16/il-5-giugno-test-in-discoteca-in-2000-a-gallipoli-con-il-green-pass_8d449840-6861-49db-a7ce-0b5844959b0d.html)

May 16, 2021

## E all'uscita si fa il test. Sperimentazione anche a Milano ma al chiuso



Una discoteca in una foto di archivio © ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

Un esperimento in due diverse discoteche, una al chiuso l'altra all'aperto, per verificare le condizioni per la riapertura delle discoteche affinché avvenga il prima possibile. E' l'iniziativa lanciata dalla Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento. La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al 'Praia', dove 2mila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale dovranno sottoporsi ad un nuovo tampone. "Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia", spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**



## A Milano e Gallipoli scatta il 5 giugno l'evento-test "discoteche aperte" con green pass e tamponi

[messengeroveneto.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526](https://messengeroveneto.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526)

May 16, 2021

- [italia-mondo](#)
- [cronaca](#)



Un esperimento in due diversi locali, uno chiuso l'altro all'aperto. Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche «Covid-free»

16 Maggio 2021

Gallipoli e Milano. Sono le due città scelte per verificare se ci sono le condizioni per la riapertura delle discoteche in Italia. Un esperimento in due diverse discoteche, una chiusa l'altra all'aperto. A lanciare l'iniziativa è la Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al "Praia", dove duemila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale potranno sottoporsi ad un nuovo tampone. A Milano, invece, il test si svolgerà al "Fabric", discoteca al chiuso.

«Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche "Covid-free", sulla «falsa riga di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio» spiega il presidente. «Il Silb – continua Pasca – ha messo a punto un protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts».

Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche «la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online». L'obiettivo, prosegue Pasca, «è ottenere discoteche "Covid-free" affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno».

## Niente quarantena ma serve test negativo e certificato: ecco le regole per attraversare il confine con la Slovenia

[messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/05/16/news/slovenia-le-nuove-regole-per-chi-supera-il-confine-per-benzina-shopping-e-ferie-stop-alla-quarantena-attestatato-tampone-1.40278636](https://messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/05/16/news/slovenia-le-nuove-regole-per-chi-supera-il-confine-per-benzina-shopping-e-ferie-stop-alla-quarantena-attestatato-tampone-1.40278636)

May 16, 2021



benedetta moro 16 Maggio 2021

**UDINE.** Andare a pranzo in una “gostilna”, fare una bicicletta sull’Alpe Adria, una gita in Istria o una vacanza al mare nei campeggi della costa dalmata. O, viceversa, vedere i vicini di casa che tornano a frequentare le spiagge di Grado e Lignano oppure le osmize, o arrivano a fare shopping nelle boutique made in Italy.

Con la nuova ordinanza del ministro della Salute Roberto Speranza, in vigore da oggi, domenica 16 maggio, tutte queste vecchie e piacevoli abitudini, da una parte per i residenti del Friuli Venezia Giulia e dall'altra per quelli di Slovenia, Croazia e Austria, possono pian piano tornare a far parte della quotidianità. Il documento non dispone più infatti l'obbligo di quarantena di cinque giorni al rientro (o all'ingresso) in Italia da Paesi Ue e dell'area Schengen, ma anche da Gran Bretagna e Israele. Resta però necessario fare il tampone, molecolare o antigenico rapido, che deve avere esito negativo e va effettuato nelle 48 ore precedenti l'arrivo. Un allentamento delle regole quindi che, seppur leggero, avrà benefici per friulani e giuliani che, magari non per il pieno di benzina, ma per una gita o una vacanza più lunga saranno ben più disposti a viaggiare oltreconfine, consapevoli che al ritorno non sarà più necessaria la quarantena.

E l'ordinanza di Speranza potrà favorire anche un maggiore flusso di turisti dagli Stati confinanti verso il Fvg, dove ieri peraltro è stata inaugurata la stagione balneare. Un flusso più scorrevole tra Stati potrà inoltre essere favorito anche dal fatto che non sono previsti controlli fissi sui confini da parte delle forze dell'ordine, sia italiane sia slovene. Spiega a questo proposito il prefetto Valerio Valenti: «Non abbiamo controlli fissi, ma solo a campione, indirizzati in primo luogo all'immigrazione clandestina e poi connessi al Covid. Sicuramente non li renderemo fissi proprio adesso che le cose stanno migliorando».

A confermare un possibile trend positivo per il turismo è Guerrino Lanci, presidente Federalberghi Trieste: «L'ordinanza di Speranza inciderà sicuramente in positivo sulla gita transfrontaliera da e verso Croazia e Slovenia – afferma -. Il nostro target turistico però, in termini di pernottamenti, riguarda Germania e Austria. Tuttavia non siamo ancora in un ambito di libera circolazione e quindi il vero turismo si avvererà solo con il pass vaccinale».

Positivo sull'evoluzione del turismo in Fvg anche Antonio Dalla Mora, presidente [Fipe](#) Udine: «Sono contento di questa ordinanza. Da sottolineare che il nostro bacino è soprattutto composto da Austria e Germania e da altri paesi Ue, mentre sloveni e croati per noi della ristorazione sono più concorrenti che partner. Quello che auspico è che i nostri ministeri intensifichino i rapporti con i nostri

partner».

Se l'Italia dunque prevede il tampone, le regole per chi deve entrare in Slovenia - confermano dall'Ambasciata d'Italia a Lubiana - richiedono un certificato di avvenuto Covid contratto da non più di sei mesi o l'attestato di vaccinazione (devono essere passati tra i 7 e i 21 giorni dalla seconda dose, dipende dal tipo di vaccino), o ancora un tampone molecolare negativo datato non oltre le 48 ore precedenti; per i transfrontalieri serve un test rapido o un antigenico non più vecchio di 7 giorni.

Non è richiesto nulla a studenti, proprietari agricoli di terreni nella zona del confine e a chi transita per la Slovenia e abbandona il paese entro le 12 ore. Per andare in Croazia invece è necessario un tampone negativo (può bastare anche l'antigenico) effettuato nelle ultime 48 ore. Oppure un certificato di avvenuta malattia o di vaccinazione. In quest'ultimo caso devono essere passati 14 giorni dalla seconda dose o dalla somministrazione di un siero monodose. Si può anche effettuare il tampone nel paese entrante, ponendosi in autoisolamento prima di ricevere l'esito.



## Test in discoteca con green pass e tamponi a Gallipoli e Milano

**EDB** [giornaledibrescia.it/italia-ed-estero/test-in-discoteca-con-green-pass-e-tamponi-a-gallipoli-e-milano-1.3580397](https://giornaledibrescia.it/italia-ed-estero/test-in-discoteca-con-green-pass-e-tamponi-a-gallipoli-e-milano-1.3580397)

May 16, 2021

### COVID

Oggi, 14:35

Italia ed Estero



Il concerto-esperimento a Barcellona

[Vuoi fare pubblicità su questo sito?](#)

Un **esperimento in due diverse discoteche**, una al chiuso l'altra all'aperto, per verificare le condizioni per la riapertura delle discoteche affinché avvenga il prima possibile. È l'iniziativa lanciata dalla Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a **Gallipoli**, al Praia, dove 2mila persone entreranno soltanto col **green pass** e all'uscita i clienti del locale dovranno sottoporsi ad un nuovo tampone. «Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb.

A **Milano** il test si svolgerà al Fabrique, discoteca al chiuso.

- [Leggi qui](#) il GdB in edicola oggi
- [Iscriviti a "News in 5 minuti"](#) per ricevere ogni giorno una selezione delle principali notizie

## Articoli in Italia ed Estero

---

[Lista articoli](#)

riproduzione riservata © [www.giornaledibrescia.it](http://www.giornaledibrescia.it)

## L'esperimento: in 2.000 in discoteca con green pass e tampone

[ilgiorno.it/cronaca/discoteca-fabrique-gallipoli-1.6370508](https://ilgiorno.it/cronaca/discoteca-fabrique-gallipoli-1.6370508)

Il Giorno



Il Fabrique di Milano

Milano - Un **esperimento** in **due diverse discoteche**, una al **chiuso** a Milano l'altra all'**aperto** in Puglia, per verificare le **condizioni per la riapertura** delle discoteche affinché avvenga il prima possibile. È l'iniziativa lanciata dalla **Silb-Fipe**, l'associazione italiane imprese ed intrattenimento.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il **5 giugno a Gallipoli**, al 'Praia', dove **duemila persone** entreranno soltanto col **green pass** e all'uscita i clienti del locale dovranno sottoporsi a un **nuovo tampone**. "Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia", spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A **Milano** il test si svolgerà al **Fabrique**, discoteca al chiuso.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo



## Fabrique, concerto test per 5mila: "Vietate false partenze"

[ilgiorno.it/milano/spettacoli/fabrique-concerto-test-1.6371233](https://ilgiorno.it/milano/spettacoli/fabrique-concerto-test-1.6371233)

ANDREA GIANNI



Il concerto live Covid free organizzato a Barcellona

*Trovate questo articolo all'interno della newsletter "Buongiorno Milano". Ogni giorno alle ore 7, dal lunedì al venerdì, gli iscritti alla community del «Giorno» riceveranno una newsletter dedicata alla città di Milano. Per la prima volta i lettori potranno scegliere un prodotto completo, che offre un'informazione dettagliata, arricchita da tanti contenuti personalizzati: oltre alle notizie locali, una guida sempre aggiornata per vivere in maniera nuova la propria città, consigli di lettura e molto altro. [www.ilgiorno.it/buongiornomilano](http://www.ilgiorno.it/buongiornomilano)*

Milano - «Tranne una piccola parentesi estiva siamo **chiusi da 14 mesi**, adesso il nostro settore non può più permettersi una falsa ripartenza". Roberto Cominardi, presidente provinciale e coordinatore lombardo dell'associazione italiana imprese di intrattenimento Silb-[Fipe](#), è una delle menti della sperimentazione al Fabrique, per due serate discoteca Covid free con accesso consentito solo a clienti vaccinati o con tampone negativo. **Per l'ufficialità mancano però passaggi** non da poco, come il via libera del Comitato Tecnico Scientifico del ministero della Salute, che tra oggi e domani potrebbe esprimersi.

Palazzo Marino aveva già sottolineato la sua disponibilità alla "realizzazione congiunta di eventi test" dopo un incontro fra l'assessorato alla Cultura e l'Associazione di categoria dei Live Club e Festival italiani KeepOn Live lo scorso 30 aprile. Prima di quell'incontro il

**Fabrique e l'associazione Silb-Fipe** si erano mossi con i passaggi formali necessari per organizzare l'esperimento. Palazzo Marino aveva inviato la richiesta, con i dettagli del protocollo da seguire per questa apertura test, al prefetto Renato Saccone che il 28 aprile l'ha trasmessa al ministero dell'Interno e quindi al ministero della Salute. **Le due date proposte erano quelle del 22-23 maggio**, ma è difficile che ci siano i tempi. Più probabile che verrà fissato il 29-30 maggio o il primo fine settimana di giugno, nel rispetto del coprifuoco e con deflusso del pubblico dalle 21.

"Noi siamo pronti e allestiremo all'esterno un'area per i tamponi", spiega **Daniele Orlando, titolare del Fabrique**. Il modello è quello di città come Barcellona o Amsterdam, dove sono stati testati eventi al chiuso Covid free, che potrà essere replicato in quando la campagna vaccinale sarà conclusa e anche il mondo dell'intrattenimento tornerà lentamente alla normalità. "Senza sottovalutare il test in Puglia all'aperto, la sperimentazione milanese è importante perché permette di verificare **l'efficacia del nostro protocollo al chiuso**", spiega **Cominardi**, che è anche proprietario dell'Old Fashion, altro tempio del divertimento. I cinquemila biglietti per le due serate al Fabrique verranno acquistati online, consentendo il tracciamento.


**L'ingresso sarà permesso solo a persone vaccinate o con tampone negativo** effettuato nelle 36 ore precedenti. Clienti che si impegneranno a effettuare il test di verifica sei giorni dopo. "Abbiamo una convenzione con alcune farmacie e i dati rimarranno anonimi nel rispetto della privacy – sottolinea Cominardi – ora auspichiamo che arrivi al più presto il via libera".

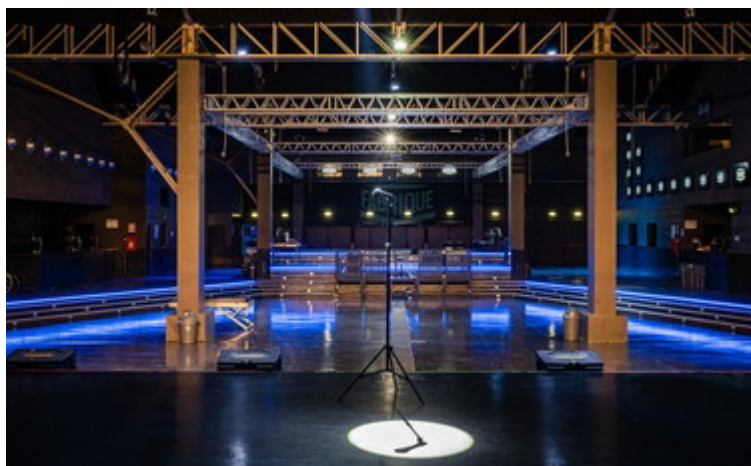
© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

## Milano riparte, il 5 giugno riapre la prima discoteca al chiuso: ingresso al Fabrique per 2mila persone

 [liberoquotidiano.it/news/milano/27250309/milano-5-giugno-riapre-prima-discoteca-chiuso-ingresso-fabrique-2mila-persone.html](https://liberoquotidiano.it/news/milano/27250309/milano-5-giugno-riapre-prima-discoteca-chiuso-ingresso-fabrique-2mila-persone.html)



16 maggio 2021

- a
- a
- a

La prima discoteca al chiuso a riaprire a Milano sarà il Fabrique di via Fantoli: l'esperimento andrà in scena il 5 giugno, con ingresso consentito a 2mila persone. L'annuncio arriva dal Silb-[Fipe](#), l'associazione italiana delle imprese dell'intrattenimento. L'esperimento verrà fatto in due diverse discoteche, una al chiuso a Milano (il Fabrique, appunto) e l'altra all'aperto in Puglia, per verificare le condizioni per la riapertura delle discoteche affinché avvenga il prima possibile.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al 'Praia', dove duemila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale dovranno sottoporsi a un nuovo tampone. "Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia", spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabrique, discoteca al chiuso.



## Covid: Vaccini in spiaggia? Balneari pronti ma non trasformarla in luogo di cura

[liberoquotidiano.it/news/adnkronos/27250432/covid-vaccini-in-spiaggia-balneari-pronti-ma-non-trasformarla-in-luogo-di-cura.html](https://liberoquotidiano.it/news/adnkronos/27250432/covid-vaccini-in-spiaggia-balneari-pronti-ma-non-trasformarla-in-luogo-di-cura.html)

- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



16 maggio 2021

- a
- a
- a

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".



Il direttore dello Spallanzani

### **"Basta gufi". Vaia dalla Venier asfalta i colleghi Galli e Crisanti: "Stiamo massacrando il virus"**



Mitica

### **"Signor...". Prego? Strepitosa gaffe di Mara Venier: come chiama (più volte) Pierpaolo Sileri**



Ultraviolenza

### **Napoli, linciato e gettato nel cassonetto dell'immondizia: "Abusi su un minore", la fine terrificante di un uomo**



## In evidenza

---



## Il Sondaggio

---

**Giustizia e fisco, anche secondo voi si tratta di riforme impossibili con M5s e Pd?**

---

[Vota](#)



## In discoteca senza distanza ma con la mascherina: il 5 giugno via ai test a Gallipoli e Milano

**R** [bari.repubblica.it/cronaca/2021/05/16/news/il\\_5\\_giugno\\_test\\_discoteca\\_in\\_2000\\_a\\_gallipoli\\_con\\_green\\_pass-301274443/](https://bari.repubblica.it/cronaca/2021/05/16/news/il_5_giugno_test_discoteca_in_2000_a_gallipoli_con_green_pass-301274443/)

May 16, 2021



Circa 2mila persone, tutte munite di green pass, torneranno a ballare per la prima volta dopo quasi un anno di stop alle piste deciso dal governo. L'esperimento è promosso dal Silb-[Fipe](#), sindacato che raccoglie le principali imprese del settore

16 Maggio 2021 1 minuti di lettura

La data del test pilota all'aperto c'è: sabato 5 giugno al Praia di Gallipoli, una delle discoteche più frequentate del Salento, 2mila persone torneranno a ballare per la prima volta dopo quasi un anno di stop alle piste deciso dal governo.

### In discoteca senza distanza (ma con mascherina): il piano anti Covid delle imprese da ballo

03 Maggio 2021



L'esperimento, sulla falsariga di quelli già compiuti in Spagna, Olanda e Regno Unito, è stato annunciato da **Maurizio Pasca**, l'imprenditore salentino a capo del Silb-[Fipe](#), sindacato che raccoglie le principali imprese del settore. Obiettivo: verificare le condizioni per la riapertura delle discoteche.

Due i locali scelti: per il test al chiuso è stato scelto il Fabric di Milano. In entrambi i casi, però, potranno accedere al soltanto persone munite di green pass, le stesse che all'uscita dovranno sottoporsi ad un nuovo tampone. "Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia", spiega Pasca. L'iniziativa arriva dopo che il Silb-

**Fipe**, in collaborazione con alcuni virologi, aveva messo su un protocollo con le regole che locali e clienti dovranno seguire se Palazzo Chigi darà il via libera alle riaperture.

### **In discoteca ai tempi del Covid: tamponi, ticket elettronici e percorsi separati**

di **Cenzio Di Zanni** 03 Maggio 2021



Video del giorno

### **Gaza, colpito il grattacielo di Al Jazeera e Ap: palazzo distrutto**

**Gli articoli di Rep:**

**Draghi respinge i veti. Avanti per Recovery. “Completerò il mio lavoro”**

**L’ira di Letta contro Salvini: “Riforme o esca dal governo”**

**A Milano destra al buio. Il no di Albertini riapre lo scontro**

**Il buco al centro**

**consigli.it**

La guida allo shopping del Gruppo Gedi



TECH

Ogni giorno le migliori offerte su Amazon

---



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 »](#)

## Romagna, musica negli stabilimenti e business del tramonto: così le discoteche si reinventano

**R**

[bologna.repubblica.it/cronaca/2021/05/16/news/riviera\\_romagna\\_bologna\\_come\\_cambiano\\_le\\_discoteche\\_tra\\_spiagge\\_e\\_il\\_museo\\_del\\_cocorico\\_-301197595/](https://www.bologna.repubblica.it/cronaca/2021/05/16/news/riviera_romagna_bologna_come_cambiano_le_discoteche_tra_spiagge_e_il_museo_del_cocorico_-301197595/)

May 16, 2021

di Giulia Foschi



In attesa di riaprire, molti proprietari delle sale da ballo della Riviera hanno deciso di ripartire dai bagni e dalle spiagge. E il Cocoricò scommette sul Museo Discocratico

16 Maggio 2021 3 minuti di lettura

Questa estate, probabilmente, in Riviera si ballerà poco. I romagnoli continuano a sperarci, ma al momento non s'intravedono spiragli di una vera riapertura. Però la nuova frontiera, superate le paure, è quella degli stabilimenti in spiaggia. Dove si potrà ballare, almeno un po'. "Siamo stati ingiustamente ritenuti i responsabili di casi di assembramento e di potenziali focolai di contagio - spiega **Gianni Indino**, presidente regionale Silb-[Fipe](#), il sindacato dei locali da ballo -, quando invece, a conti fatti, i casi accertati nell'estate passata sono stati praticamente assenti, salvo uno alle Indie di Pinarella di Cervia".

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](#)

Video del giorno

**Gaza, colpito il grattacielo di Al Jazeera e Ap: palazzo distrutto**

---

**Gli articoli di Rep:**

---

**Draghi respinge i veti. Avanti per Recovery. “Completerò il mio lavoro”**

---

**L'ira di Letta contro Salvini: “Riforme o esca dal governo”**

---

**A Milano destra al buio. Il no di Albertini riapre lo scontro**

---

**Il buco al centro**

---



12-05-2021

**Via libera del Consiglio al Piano Territoriale Metropolitano: è il primo PTM approvato in Italia**

---

10-05-2021

**Il cammino Mater Dei è pronto: 157 km da Bologna a Riola in 7 tappe**

---

10-05-2021

**Bologna Estate 2021, torna la cultura dal vivo in tutta l'area metropolitana**

---

29-04-2021



## **"Dare per Fare", cresce la rete dei soggetti che contribuiscono al Fondo sociale di comunità**

27-04-2021

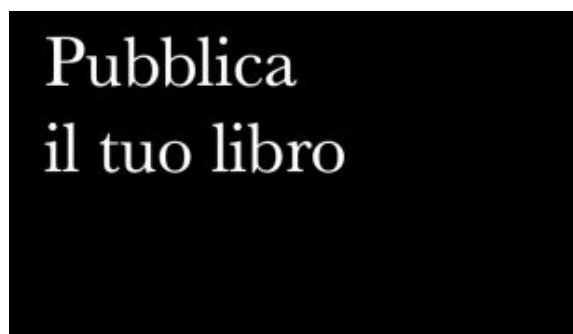
## **Nuovi progetti per la mobilità sostenibile: Metrobus, Centri di Mobilità, riforestazione lungo la Ciclovia del Sole**

[Leggi le altre notizie](#)



La guida allo shopping del Gruppo Gedi

### **Il mio 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 »](#)

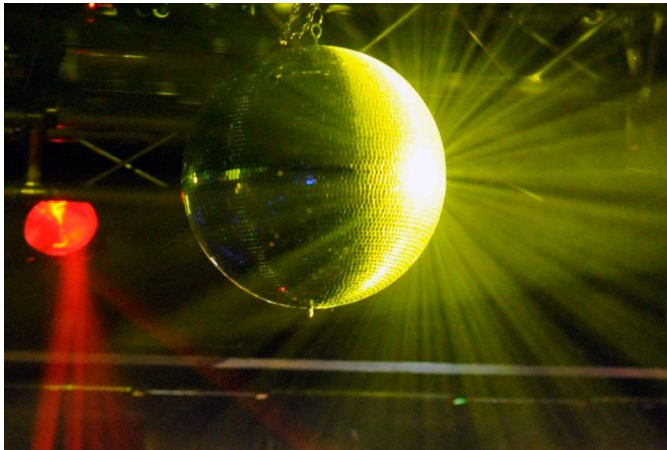


16° Lugano ▾

**CORRIERE DEL TICINO** **ABBONATI**  **ACCEDI**

## Dal 5 giugno disco-test per duemila persone

**ITALIA** / Gli esperimenti, simili a quelli effettuati a Liverpool, Amsterdam e Barcellona, si terranno a Milano e Gallipoli



© Cdt/Archivio

PUBBLICITÀ

Di **ats** / 16 maggio 2021, 18:04 / **Mondo**

L'Europa inizia a testare la fattibilità dei grandi eventi: da Liverpool ad Amsterdam e da Barcellona a due città italiane. a partire dal prossimo 5 giugno si terranno eventi-esperimenti a Milano e Gallipoli con la folla di migliaia di giovani riuniti per capire come potranno essere organizzati i maxi-raduni in discoteca in tempo di Covid e quale sarà il loro impatto in termini di contagio.

Il test partirà a giugno, dunque alla vigilia dell'estate, in due templi del ballo giovane e delle serate, ovvero il Fabrique di Milano e il Praja di Gallipoli: due diversi locali, il primo al chiuso e il secondo all'aperto, che saranno il luogo di un esperimento chiave soprattutto per i gestori dei night club in vista dell'estate, ma non solo. Il primo test avrà luogo il 5 giugno e riguarderà proprio il Praja la grande discoteca di Gallipoli, che lo scorso anno, prima della serrata del divertimento giovane causa Covid, fu al centro delle polemiche per un'affollatissima serata col dj Bob Sinclar immortalata sui social anche dallo stesso dj.

A Gallipoli dunque, mimando i test già avvenuti in Spagna ed in alcune città europee, si svolgerà l'evento-prova con duemila persone: resteranno insieme per ore a ballare

## DAL 5 GIUGNO DISCO-TEST PER DUEMILA PERSONE

con la mascherina, che ovviamente si potrà abbassare per il tempo di un drink, ma senza distanziamento e si entrerà soltanto muniti di green pass, ovvero l'attestazione del ciclo vaccinale, un tampone negativo o un attestato di guarigione. Il risultato di questo test sarà inequivocabile e arriverà quasi subito. Infatti alla fine della serata i ragazzi dovranno sottoporsi a un nuovo tampone e capire se tra la gente in pista, nei bagni o nei privé il virus si è diffuso. «Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», chiarisce uno degli organizzatori dell'iniziativa.

L'obiettivo dei gestori è quello di poter arrivare a «discoteche covid-free» affinché i 2.800 locali sparsi in Italia, e questo è solo il numero di quelli al chiuso ai quali si aggiungono i tanti spazi en plein air che sorgono l'estate, tornino a lavorare dopo diversi mesi di stop. E soprattutto dopo l'estate horribilis 2020 quando le discoteche chiusero nel bel mezzo di agosto gettando nello sconforto non solo i gestori, che videro andare in fumo i guadagni nel pieno della stagione estiva dopo essersi preparati ed avere fatto scorte di alcolici e bevande, ma anche torme di adolescenti e giovanissimi che speravano in un'estate normale.

I gestori delle discoteche ora stanno lavorando ad un protocollo sanitario per i locali e intendono consegnarlo al Comitato Tecnico Scientifico affinché sia valutato. Il documento prevede, oltre all'obbligo di mascherina e green pass, anche l'uso di materiali mono uso, l'acquisto dei biglietti online e si potrà tranquillamente ballare stando vicini. Per qualche ora abbracciarsi in pubblico non sarà proibito. Non solo. Il mondo del divertimento giovanile tende anche una mano al Commissario per l'Emergenza, Francesco Figliuolo e lancia una proposta concreta: «Offriamo la nostra disponibilità ad organizzare open day per le somministrazioni anche nelle discoteche in vista di eventi estivi, affinché nella campagna vaccinale possano essere raggiunti sempre più ragazzi - annuncia il presidente Silb-[Fipec](#), l'associazione italiana imprese ed intrattenimento, Maurizio Pasca - Serviranno gazebo e spazi esterni, ma se il governo lo ritenesse opportuno ne potremmo discutere. Noi siamo disponibili: prima si vaccinano tutti prima si torna alla normalità, ognuno deve dare il suo contributo». Le piste da ballo insomma sono pronte a trasformarsi in mini hub per vaccinare e salvare anche il divertimento.

---

©CdT.ch - Riproduzione riservata

---

In questo articolo:

[ATS](#)[CORONAVIRUS](#)

---

ARTICOLI SUGGERITI

---



DAL 5 GIUGNO DISCO-TEST PER DUEMILA PERSONE

**PANDEMIA**

## In Italia 5.753 positivi e 93 vittime

CONSIGLIATI PER: **TE**

## L'Italia senza quarantena, in Ticino è già boom di test rapidi

**PANDEMIA** / In molti non vedono l'ora di visitare i propri cari oltreconfine o semplicemente frequentare ristoranti e supermercati italiani - Le farmacie prese d'assalto: «In due giorni i test di una settimana intera»



## L'attore ticinese Flavio Sala accusato di contrabbando

**CONFINI** / Disavventura per il Roberto Bussenghi di Frontaliers: è stato fermato in Italia con delle videocassette da digitalizzare non dichiarate - Per lui una pesante sanzione



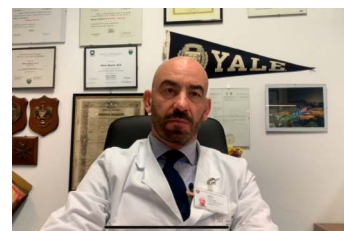
## Ticinesi in Liguria: «È il primo mare della Svizzera»

**ASCENSIONE E VACANZE** / La voglia di viaggiare si trasforma in colonne sulla A2: molti i cittadini diretti oltreconfine, da Como alla riviera ligure e oltre - «Si apre la stagione: con i primi allentamenti in Italia arrivano anche i turisti»



## Matteo Bassetti: «La Svizzera ha fatto meglio dell'Italia»

**PANDEMIA** / Il direttore della Clinica di Malattie Infettive dell'Ospedale San Martino di Genova si racconta: «Io negazionista? Chi lo pensa è un povero cretino» - IL VIDEO



## In Italia senza quarantena, ecco come funziona

**DOMANDE E RISPOSTE** / Il Governo di Mario Draghi gioca d'anticipo e annuncia l'introduzione di un «pass verde» da metà maggio per permettere a chi arriva dall'estero di muoversi liberamente tra le regioni senza dover più sottostare all'obbligo di quarantena



DAL 5 GIUGNO DISCO-TEST PER DUEMILA PERSONE

**CORRIERE DEL TICINO****Servizi**[Giochi CdT](#)[Emergenze](#)[Pronto Soccorso](#)[Ospedali](#)[Cliniche](#)[Annunci Funebri](#)**Informazioni**[Abbonati al CdT](#)[Contatto](#)[Chi Siamo](#)[Lavora con Noi](#)[Condizioni di Vendita](#)[Condizioni di Utilizzo](#)[Privacy Policy](#)[Supporto](#)**Altro**[Ticinonews](#)[Radio5i](#)[Teleticino](#)[Eco dello Sport](#)[Corriere Lavoro](#)[I Viaggi del Corriere](#)[Mediatickets](#)[Prometix](#)[AIDA Marketing](#)**Publicità**[MediaTI Marketing](#)[Funebri Corriere del Ticino](#)[Immobiliari Corriere del Ticino](#)**Scarica le nostre app**
 Scarica per Android

 Scarica per iOS

Via Industria 6933 Muzzano (Lugano) - Tel: 091 960 31 31

©CdT.ch - Riproduzione riservata

## A Milano e Gallipoli scatta il 5 giugno l'evento-test "discoteche aperte" con green pass e tamponi

[corrierealpi.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526](https://corrierealpi.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526)

May 16, 2021

- [italia-mondo](#)
- [cronaca](#)



Un esperimento in due diversi locali, uno chiuso l'altro all'aperto. Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche «Covid-free»

16 Maggio 2021

Gallipoli e Milano. Sono le due città scelte per verificare se ci sono le condizioni per la riapertura delle discoteche in Italia. Un esperimento in due diverse discoteche, una chiusa l'altra all'aperto. A lanciare l'iniziativa è la Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al "Praia", dove duemila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale potranno sottoporsi ad un nuovo tampone. A Milano, invece, il test si svolgerà al "Fabric", discoteca al chiuso.

«Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche "Covid-free", sulla «falsa riga di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio» spiega il presidente. «Il Silb – continua Pasca – ha messo a punto un protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts».

Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche «la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online». L'obiettivo, prosegue Pasca, «è ottenere discotech "Covid-free" affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno».



## Da Gallipoli a Milano: in duemila con il green pass. Il 5 giugno test per riaprire le discoteche in sicurezza

[G corriere.it/bari/cronaca/21\\_maggio\\_16/da-gallipoli-milano-duemila-il-green-pass-5-giugno-test-riaprire-discoteche-sicurezza-3065147a-b647-11eb-9f88-6a9b2aa4ed60.shtml](https://corriere.it/bari/cronaca/21_maggio_16/da-gallipoli-milano-duemila-il-green-pass-5-giugno-test-riaprire-discoteche-sicurezza-3065147a-b647-11eb-9f88-6a9b2aa4ed60.shtml)

il business della notte

Mezzogiorno, 16 maggio 2021 - 15:12

**L'iniziativa programmata dall'associazione italiana delle imprese di intrattenimento si svolgerà al Fabric di Milano al chiuso e al Praja di Gallipoli all'aperto**

di Redazione online

A-A+



shadow

Stampa

Email

LECCE — C'è voglia di tornare a ballare, nonostante le raccomandazioni di istituzioni e autorità sanitarie intese a limitare ogni forma di assembramento. Una voglia talmente forte che è stato varato un esperimento in due diversi locali, uno al chiuso e l'altro all'aperto, per verificare le condizioni per la riapertura delle discoteche affinché avvenga il prima possibile.

Tamponi all'uscita dal locale

È l'iniziativa lanciata dalla Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento. La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al Praja, dove 2 mila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale dovranno sottoporsi ad un nuovo tampone. «Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

16 maggio 2021 | 15:12

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## A Milano e Gallipoli scatta il 5 giugno l'evento-test "discoteche aperte" con green pass e tamponi

 [gazzettadimantova.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526](https://gazzettadimantova.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526)

May 16, 2021

- [italia-mondo](#)
- [cronaca](#)



Un esperimento in due diversi locali, uno chiuso l'altro all'aperto. Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche «Covid-free»

16 Maggio 2021

Gallipoli e Milano. Sono le due città scelte per verificare se ci sono le condizioni per la riapertura delle discoteche in Italia. Un esperimento in due diverse discoteche, una chiusa l'altra all'aperto. A lanciare l'iniziativa è la Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al "Praia", dove duemila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale potranno sottoporsi ad un nuovo tampone. A Milano, invece, il test si svolgerà al "Fabric", discoteca al chiuso.

«Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche "Covid-free", sulla «falsa riga di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio» spiega il presidente. «Il Silb – continua Pasca – ha messo a punto un protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts».

Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche «la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online». L'obiettivo, prosegue Pasca, «è ottenere discoteche "Covid-free" affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno».



A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO LEVENTO-TEST DISCOTECHES APERTE CON GREEN PASS E TAMPONI

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)


 METEO: +13°C 

AGGIORNATO ALLE 10:45 - 16 MAGGIO

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

GAZZETTA DI MODENA

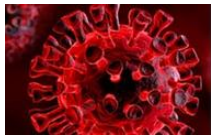
Noi

EVENTI

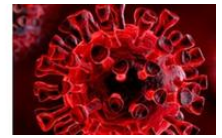
NEWSLETTER

LEGGI IL QUOTIDIANO

SCOPRI DI PIÙ

[Modena](#) | [Carpi](#) | [Mirandola](#) | [Sassuolo](#) | [Maranello](#) | [Formigine](#) | [Vignola](#) | [Pavullo](#) | [Tutti i comuni](#) | [Cerca](#)


## SPECIALE CORONAVIRUS



## A Milano e Gallipoli scatta il 5 giugno l'evento-test "discoteche aperte" con green pass e tamponi



Un esperimento in due diversi locali, uno chiuso l'altro all'aperto. Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche «Covid-free»

16 MAGGIO 2021



Gallipoli e Milano. Sono le due città scelte per verificare se ci sono le condizioni per la riapertura delle discoteche in Italia. Un esperimento in due diverse discoteche, una chiusa l'altra all'aperto. A lanciare l'iniziativa è la Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al "Praia", dove duemila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale potranno sottoporsi ad un nuovo tampone. A Milano, invece, il test si svolgerà al "Fabric", discoteca al chiuso.

«Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche "Covid-free", sulla «falsa riga di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio» spiega il presidente. «Il Silb - continua Pasca - ha messo a punto un

[Apri il link](#)

## A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO LEVENTO-TEST DISCOTECHE APERTE CON GREEN PASS E TAMPONI

protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts».

Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche «la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online». L'obiettivo, prosegue Pasca, «è ottenere discotech "Covid-free" affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno».

(fonte: La Stampa)

## PER APPROFONDIRE



**Vaccini a Modena: 50mila già in fila prima dei 40enni. E c'è l'incognita di 60mila "non prenotati"**

GIOVANNI BALUGANI



**Modena. Bonaccini è chiaro: «La priorità va a fragili e persone anziane Contagi? Mai così bene»**

GIB



**Emilia Romagna, vaccini ai 40enni: aprono le adesioni ma non si parte prima di un mese**

GIOVANNI BALUGANI

## Il 5 giugno test in discoteca: in 2000 a Gallipoli con il green pass

[gazzettadiparma.it/italiamondo/2021/05/16/news/il\\_5\\_giugno\\_test\\_in\\_discoteca\\_in\\_2000\\_a\\_gallipoli\\_con\\_il\\_green\\_pass-5797208/](https://gazzettadiparma.it/italiamondo/2021/05/16/news/il_5_giugno_test_in_discoteca_in_2000_a_gallipoli_con_il_green_pass-5797208/)

### Sei in Italiamondo

COVID

16 maggio 2021, 13:54



Un esperimento in due diverse discoteche, una al chiuso l'altra all'aperto, per verificare le condizioni per la riapertura delle discoteche affinché avvenga il prima possibile. E' l'iniziativa lanciata dalla Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al 'Praia', dove 2mila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale dovranno sottoporsi ad un nuovo tampone.

«Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



- [discoteca](#)
- [coronavirus](#)



 **NECROLOGI**

[Consulta on line tutti gli annunci >](#)

 **AGENZIE E SERVIZI**

[Fai una ricerca per territorio >](#)

A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO LEVENTO-TEST DISCOTECHES APERTE CON GREEN PASS E TAMPONI

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)


 METEO: +13°C 

AGGIORNATO ALLE 14:21 - 16 MAGGIO

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

GAZZETTA DI REGGIO

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [SCOPRI DI PIÙ](#)
[Reggio Emilia](#)
[Correggio](#)
[Guastalla](#)
[Scandiano](#)
[Montecchio Emilia](#)
[Tutti i comuni](#)



Italia-Mondo » Cronaca

## A Milano e Gallipoli scatta il 5 giugno l'evento-test "discoteche aperte" con green pass e tamponi



Un esperimento in due diversi locali, uno chiuso l'altro all'aperto. Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche «Covid-free»

16 MAGGIO 2021



Gallipoli e Milano. Sono le due città scelte per verificare se ci sono le condizioni per la riapertura delle discoteche in Italia. Un esperimento in due diverse discoteche, una chiusa l'altra all'aperto. A lanciare l'iniziativa è la Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al "Praia", dove duemila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale potranno sottoporsi ad un nuovo tampone. A Milano, invece, il test si svolgerà al "Fabric", discoteca al chiuso.

«Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche "Covid-free", sulla «falsa riga di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio» spiega il presidente. «Il Silb - continua Pasca - ha messo a punto un protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts».

[Apri il link](#)

## A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO LEVENTO-TEST DISCOTECHE APERTE CON GREEN PASS E TAMPONI

Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche «la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online». L'obiettivo, prosegue Pasca, «è ottenere discotech "Covid-free" affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno».

(fonte: La Stampa)

**Tag**

Cronaca Coronavirus Covid 19 Virus Discoteche

**PER APPROFONDIRE**

**Copri fuoco violato e folla di clienti. Tre locali chiusi in centro storico**

AM.P.



**Appello degli infermieri, eroi del Covid: «Siamo ancora pochi e sottopagati»**



**Coronavirus, a Reggio Emilia un morto e 45 positivi**



## A Milano e Gallipoli scatta il 5 giugno l'evento-test "discoteche aperte" con green pass e tamponi

[ilpiccolo.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526](https://ilpiccolo.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526)

May 16, 2021

- [italia-mondo](#)
- [cronaca](#)



Un esperimento in due diversi locali, uno chiuso l'altro all'aperto. Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche «Covid-free»

16 Maggio 2021

Gallipoli e Milano. Sono le due città scelte per verificare se ci sono le condizioni per la riapertura delle discoteche in Italia. Un esperimento in due diverse discoteche, una chiusa l'altra all'aperto. A lanciare l'iniziativa è la Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al "Praia", dove duemila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale potranno sottoporsi ad un nuovo tampone. A Milano, invece, il test si svolgerà al "Fabric", discoteca al chiuso.

«Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche "Covid-free", sulla «falsa riga di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio» spiega il presidente. «Il Silb – continua Pasca – ha messo a punto un protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts».

Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche «la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online». L'obiettivo, prosegue Pasca, «è ottenere discoteche "Covid-free" affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno».

## Form di ricerca

[R ilroma.net/news/cronaca/vaccini-spiaggia?balneari-pronti-ma-non-trasformarla-luogo-di-cura](https://ilroma.net/news/cronaca/vaccini-spiaggia?balneari-pronti-ma-non-trasformarla-luogo-di-cura)



Vaccini in spiaggia? Balneari pronti ma non trasformarla in luogo di cura

di Redazione

CONDIVIDI:

Dom 16 Mag 2021 17:23

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".

Se vuoi commentare questo articolo [accedi](#) o [registrati](#)

---



## A Milano e Gallipoli scatta il 5 giugno l'evento-test "discoteche aperte" con green pass e tamponi

 [ilsecoloxix.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526](https://www.ilsecoloxix.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526)

May 16, 2021

- [italia-mondo](#)
- [cronaca](#)



Un esperimento in due diversi locali, uno chiuso l'altro all'aperto. Il Silb-Fipe ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche «Covid-free»

16 Maggio 2021

Gallipoli e Milano. Sono le due città scelte per verificare se ci sono le condizioni per la riapertura delle discoteche in Italia. Un esperimento in due diverse discoteche, una chiusa l'altra all'aperto. A lanciare l'iniziativa è la Silb-Fipe, l'associazione italiana imprese ed intrattenimento.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al "Praia", dove duemila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale potranno sottoporsi ad un nuovo tampone. A Milano, invece, il test si svolgerà al "Fabric", discoteca al chiuso.

«Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

Il Silb-Fipe ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche "Covid-free", sulla «falsa riga di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio» spiega il presidente. «Il Silb – continua Pasca – ha messo a punto un protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts».

Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche «la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online». L'obiettivo, prosegue Pasca, «è ottenere discoteche "Covid-free" affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno».

## Stop al coprifuoco, a Genova i locali sperano. E il Comune prepara maxi-controlli

[ilsecoloxix.it/genova/2021/05/16/news/stop-coprifuoco-i-locali-sperano-il-comune-prepara-maxi-controlli-1.40279433](https://www.ilsecoloxix.it/genova/2021/05/16/news/stop-coprifuoco-i-locali-sperano-il-comune-prepara-maxi-controlli-1.40279433)

May 16, 2021



Viale: «Non permetteremo il consumo di alcol per strada». La Fipe: «Pronti a pagare degli steward»

Annamaria Coluccia, Marco Fagandini 16 Maggio 2021

Genova – **Controlli della polizia locale rafforzati di sera**, ordinanze comunali mirate a gestire la movida in era Covid, oppure ritorno alle vecchie ordinanze anti-alcol archiviate dai decreti anti-contagio. Sono le misure che si stanno valutando in Comune in vista dell'allentarsi delle restrizioni anti Covid-19. Mentre i gestori dei locali nelle zone più frequentate sono pronti ad organizzare di nuovo servizi di vigilanza per far rispettare le regole.

Una prima decisione è attesa oggi dal governo, che probabilmente sposterà alle 23 l'inizio del coprifuoco dal 24 maggio, ma il ministro del Turismo Massimo Garavaglia sabato scorso a Genova ha ipotizzato la fine totale del coprifuoco dal 2 giugno.

«**Aspettiamo i provvedimenti del governo**, ma ci stiamo preparando a gestire la ripresa della movida - spiega l'assessore comunale a Sicurezza e polizia locale, Giorgio Viale - Potenzieremo i controlli di sera in particolare nel centro storico e a Sampierdarena. Stiamo pensando ad uno spostamento in avanti dei turni del personale, in modo da avere più persone in servizio in quelle fasce orarie». Numeri e organizzazione verranno definiti appena ci saranno i nuovi decreti.

«**A seconda delle misure inserite** - spiega Viale - valuteremo se ripristinare le ordinanze anti-alcol adesso sospese o se, invece, ci sarà bisogno di provvedimenti diversi». Con coprifuoco e divieto di assembramenti sono state sospese, infatti, le ordinanze comunali che in ampie aree di centro storico, Sampierdarena, Voltri, Certosa-Rivarolo, Cornigliano e nei giardini Cavagnaro a Staglieno, vietano consumo e detenzione di alcol in spazi pubblici all'aperto (tranne dehors). «Se nei provvedimenti del governo non ci saranno misure adeguate a contrastare questi comportamenti, penso che dovremo rinnovare le ordinanze - osserva l'assessore al commercio Paola Bordilli - Viste le reazioni positive dei cittadini, siamo anche pronti a farle diventare strutturali inserendole in un regolamento». Favorevole al ripristino dell'ordinanza anti-alcol, in coincidenza con la ripresa della movida, il presidente del municipio Centro est **Andrea Carratù**. «Chiederò anche - annuncia - la convocazione dell'osservatorio sulla movida» che dovrà affrontare pure qualche problema di convivenza creato, nel centro storico, dal proliferare di dehors anche in vicoli piuttosto stretti. «Abbiamo ricevuto lamentele da residenti di via Ravecca - spiega Carratù - È giusto agevolare i ristoratori, che sono fra i più danneggiati dalla pandemia, ma poi bisognerà trovare un equilibrio fra le esigenze di tutti». E ad attendere con impazienza le decisioni romane ci sono i gestori di bar e ristoranti.

«**Non abbiamo ancora pensato alla movida** perché vogliamo prima vedere i decreti, visto che troppe volte il governo ha cambiato idea all'ultimo», spiega Marina Porotto, presidente regionale giovani di Fipe-Confcommercio e titolare di un locale in piazza delle

[Apri il link](#)

Erbe. L'anno scorso in piazza delle Erbe i gestori dei locali avevano pagato degli steward per vigilare nei fine settimana sugli assembramenti fuori dai locali: «Se sarà necessario per lavorare in tranquillità siamo pronti a farlo anche quest'anno», annuncia Porotto.

«Per ora **non possiamo neanche servire un caffè al banco**: ci aspettiamo innanzitutto una risposta su questo dal governo - osserva Alessandro Simone, vicepresidente di Fiepet Confesercenti Genova - Se verrà abrogato anche il divieto di consumare all'aperto (fuori dai dehors, ndr) dopo le 18, penseremo alla movida». Ieri intanto, molti turisti sono arrivati in città per visitare musei e palazzi dei Rolli. E qualcuno si è lamentato di aver trovato in via XX Settembre e dintorni diversi bar e ristoranti chiusi, alcuni per turno, altri per la concomitanza di maltempo e impossibilità di servire i clienti al chiuso.

Intanto, **il weekend appena trascorso è stato piuttosto movimentato**, con molte richieste di intervento della polizia locale per assembramenti. Sabato poco dopo le 23 è stata segnalata una festa con musica ad alto volume nella facoltà di Scienze della formazione, nell'ultima serata dell'occupazione prima della fine, ieri pomeriggio. Gli agenti sono intervenuti nella sede di corso Podestà, a Carignano, trovando alcune decine di ragazzi e diverse casse audio accese. È stata quindi avvisata la Digos, che sta monitorando da giorni la situazione. Ancora sabato, polizia locale e agenti delle volanti sono intervenuti in Sottoripa per sedare una rissa.

Assembramenti sono stati segnalati **in diverse zone del centro storico**, e nella zona di via San Luca è stata arrestata una persona. Venerdì sera invece, la polizia locale è intervenuta nel ristorante Bella Vida di corso Italia, dopo che erano state segnalate persone che mangiavano all'interno. Secondo quanto accertato, si trattava di una festa di laurea: circa trenta persone, trasferite all'interno del ristorante quando fuori era iniziato a piovere. I clienti sono stati identificati e si stanno valutando le sanzioni, mentre il titolare sarà multato per aver consentito la consumazione all'interno.



## Covid: Vaccini in spiaggia? Balneari pronti ma non trasformarla in luogo di cura

**T** [iltempo.it/adnkronos/2021/05/16/news/covid-vaccini-in-spiaggia-balneari-pronti-ma-non-trasformarla-in-luogo-di-cura-27250435/](https://iltempo.it/adnkronos/2021/05/16/news/covid-vaccini-in-spiaggia-balneari-pronti-ma-non-trasformarla-in-luogo-di-cura-27250435/)

- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



16 maggio 2021

- a
- a
- a

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".

## A Milano e Gallipoli scatta il 5 giugno l'evento-test "discoteche aperte" con green pass e tamponi

[iltirreno.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278527](https://iltirreno.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278527)

May 16, 2021

- [italia-mondo](#)
- [cronaca](#)



Un esperimento in due diversi locali, uno chiuso l'altro all'aperto. Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche «Covid-free»

16 Maggio 2021

Gallipoli e Milano. Sono le due città scelte per verificare se ci sono le condizioni per la riapertura delle discoteche in Italia. Un esperimento in due diverse discoteche, una chiusa l'altra all'aperto. A lanciare l'iniziativa è la Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al "Praia", dove duemila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale potranno sottoporsi ad un nuovo tampone. A Milano, invece, il test si svolgerà al "Fabric", discoteca al chiuso.

«Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche "Covid-free", sulla «falsa riga di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio» spiega il presidente. «Il Silb – continua Pasca – ha messo a punto un protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts».

Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche «la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online». L'obiettivo, prosegue Pasca, «è ottenere discotech "Covid-free" affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno».

(fonte: La Stampa)



## Il 5 giugno test discoteca: in 2000 a Gallipoli con green pass

[lagazzettadelmezzogiorno.it/news/lecce/1301197/il-5-giugno-test-discoteca-in-2000-a-gallipoli-con-green-pass.html](https://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/lecce/1301197/il-5-giugno-test-discoteca-in-2000-a-gallipoli-con-green-pass.html)

- sei in
- »
- [Lecce](#)

L'emergenza

## Tamponi all'uscita del locale, due le sperimentazioni nazionali, l'altra a Milano

Redazione online

16 Maggio 2021



Roma - Un esperimento in due diverse discoteche, una al chiuso l'altra all'aperto, per verificare le condizioni per la riapertura delle discoteche affinché avvenga il prima possibile. È l'iniziativa lanciata dalla Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento. La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al «Praia», dove 2mila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale

dovranno sottoporsi ad un nuovo tampone. «Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

[Lascia il tuo commento](#)

Condividi le tue opinioni su

Caratteri rimanenti: 400

A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO LEVENTO-TEST DISCOTECHES APERTE CON GREEN PASS E TAMPONI

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)


 METEO: +13°C 

AGGIORNATO ALLE 15:32 - 16 MAGGIO

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

# la Nuova Ferrara

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [SCOPRI DI PIÙ](#)
[Ferrara](#) | [Cento](#) | [Bondeno](#) | [Copparo](#) | [Argenta](#) | [Portomaggiore](#) | [Comacchio](#) | [Goro](#) | [Tutti i comuni](#) | [Cerca](#) 

## EMERGENZA CORONAVIRUS A FERRARA

### A Milano e Gallipoli scatta il 5 giugno l'evento-test "discoteche aperte" con green pass e tamponi



Un esperimento in due diversi locali, uno chiuso l'altro all'aperto. Il Silb-[FiPe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche «Covid-free»

16 MAGGIO 2021



Gallipoli e Milano. Sono le due città scelte per verificare se ci sono le condizioni per la riapertura delle discoteche in Italia. Un esperimento in due diverse discoteche, una chiusa l'altra all'aperto. A lanciare l'iniziativa è la Silb-[FiPe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al "Praia", dove duemila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale potranno sottoporsi ad un nuovo tampone. A Milano, invece, il test si svolgerà al "Fabric", discoteca al chiuso.

«Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

Il Silb-[FiPe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche "Covid-free", sulla «falsa riga di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio» spiega il presidente. «Il Silb - continua Pasca - ha messo a punto un



[Apri il link](#)

## A MILANO E GALLIPOLI SCATTA IL 5 GIUGNO LEVENTO-TEST DISCOTECH APERTE CON GREEN PASS E TAMPONI

protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts».

Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche «la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online». L'obiettivo, prosegue Pasca, «è ottenere discotech "Covid-free" affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno».

(fonte: La Stampa)

## PER APPROFONDIRE



**Ferrara, incertezza per la terza fase di Reithera**



**Covid, i casi attivi nel Ferrarese scendono sotto quota mille**



**Vaccinazioni alla Pandurera di Cento: attenzione alle false notizie**

## A Milano e Gallipoli scatta il 5 giugno l'evento-test "discoteche aperte" con green pass e tamponi

[laprovinciapavese.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526](https://laprovinciapavese.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526)

May 16, 2021

- [italia-mondo](#)
- [cronaca](#)



Un esperimento in due diversi locali, uno chiuso l'altro all'aperto. Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche «Covid-free»

16 Maggio 2021

Gallipoli e Milano. Sono le due città scelte per verificare se ci sono le condizioni per la riapertura delle discoteche in Italia. Un esperimento in due diverse discoteche, una chiusa l'altra all'aperto. A lanciare l'iniziativa è la Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al "Praia", dove duemila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale potranno sottoporsi ad un nuovo tampone. A Milano, invece, il test si svolgerà al "Fabric", discoteca al chiuso.

«Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche "Covid-free", sulla «falsa riga di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio» spiega il presidente. «Il Silb – continua Pasca – ha messo a punto un protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts».

Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche «la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online». L'obiettivo, prosegue Pasca, «è ottenere discoteche "Covid-free" affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno».

## A Milano e Gallipoli scatta il 5 giugno l'evento-test "discoteche aperte" con green pass e tamponi

[lasentinella.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526](https://lasentinella.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526)

May 16, 2021

- [italia-mondo](#)
- [cronaca](#)



Un esperimento in due diversi locali, uno chiuso l'altro all'aperto. Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche «Covid-free»

16 Maggio 2021

Gallipoli e Milano. Sono le due città scelte per verificare se ci sono le condizioni per la riapertura delle discoteche in Italia. Un esperimento in due diverse discoteche, una chiusa l'altra all'aperto. A lanciare l'iniziativa è la Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al "Praia", dove duemila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale potranno sottoporsi ad un nuovo tampone. A Milano, invece, il test si svolgerà al "Fabric", discoteca al chiuso.

«Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche "Covid-free", sulla «falsa riga di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio» spiega il presidente. «Il Silb – continua Pasca – ha messo a punto un protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts».

Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche «la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online». L'obiettivo, prosegue Pasca, «è ottenere discotech "Covid-free" affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno».



# metro

 SEGUICI  

## METEO



## Covid: Vaccini in spiaggia? Balneari pronti ma non trasformarla in luogo di cura

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".

# Metropolis



## CRONACA

### Il 5 giugno disco-test, in 2000 col green pass. Esperimento Milano e Gallipoli

Redazione



Un esperimento in due città italiane con la folla di migliaia di giovani – sulla scia di quanto già avvenuto nelle metropoli di Liverpool, Amsterdam e Barcellona – riuniti per un evento per capire come potranno essere organizzati i maxi-raduni in discoteca in tempo di Covid e quale sarà il loro impatto in termini di contagio. Il test partirà a giugno, dunque alla vigilia dell'estate, in due templi del ballo giovane e delle serate, ovvero il Fabrique di Milano e il Praja di Gallipoli: due diversi locali, il primo al chiuso e il secondo all'aperto, che saranno il luogo di un esperimento chiave soprattutto per i gestori dei night club in vista dell'estate, ma non solo. Il primo test avrà luogo il 5 giugno e riguarderà proprio il Praja la grande discoteca di Gallipoli, che lo scorso anno, prima della serrata del divertimento giovane causa Covid, fu al centro delle polemiche per un'affollatissima serata col dj Bob Sinclar immortalata sui social anche dallo stesso dj. A Gallipoli dunque, mimando i test già avvenuti in Spagna ed in alcune città europee, si svolgerà l'evento-prova con duemila persone: resteranno insieme per ore a ballare con la mascherina, che ovviamente si potrà abbassare per il tempo di un drink, ma senza distanziamento e si entrerà soltanto muniti di green pass, ovvero l'attestazione del ciclo vaccinale vaccinale, un tampone negativo o un attestato di guarigione.

Il risultato di questo test sarà inequivocabile e arriverà quasi subito. Infatti alla fine della serata i ragazzi dovranno sottoporsi a un nuovo tampone e capire se tra la gente in pista, nei bagni o nei privé il virus si è diffuso. "Abbiamo l'autorizzazione della

[Apri il link](#)

## IL 5 GIUGNO DISCO-TEST, IN 2000 COL GREEN PASS. ESPERIMENTO MILANO E GALLIPOLI

Regione Puglia”, chiarisce Pasca, tra gli organizzatori dell’iniziativa. L’obiettivo dei gestori è quello di poter arrivare a “discoteche covid-free” affinché i 2.800 locali sparsi in Italia, e questo è solo il numero di quelli al chiuso ai quali si aggiungono i tanti spazi en plein air che sorgono l’estate, tornino a lavorare dopo diversi mesi di stop. E soprattutto dopo l’estate horribilis 2020 quando le discoteche chiusero nel bel mezzo di agosto gettando nello sconforto non solo i gestori, che videro andare in fumo i guadagni nel pieno della stagione estiva dopo essersi preparati ed avere fatto scorte di alcolici e bevande, ma anche torme di adolescenti e giovanissimi che speravano in un’estate normale. I gestori delle discoteche ora stanno lavorando ad un protocollo sanitario per i locali e intendono consegnarlo al Comitato Tecnico Scientifico affinché sia valutato. Il documento – sottoscritto dai virologi Pierluigi Lopalco e Matteo Bassetti – prevede, oltre all’obbligo di mascherina e green pass, anche l’uso di materiali mono uso, l’acquisto dei biglietti online e si potrà tranquillamente ballare stando vicini. Per qualche ora abbracciarsi in pubblico non sarà proibito.

Non solo. Il mondo del divertimento giovanile tende anche una mano al Commissario per l’Emergenza, Francesco Figliuolo e lancia una proposta concreta: “offriamo la nostra disponibilità ad organizzare open day per le somministrazioni anche nelle discoteche in vista di eventi estivi, affinché nella campagna vaccinale possano essere raggiunti sempre più ragazzi – annuncia il presidente Silb-Fipe, l’associazione italiana imprese ed intrattenimento, Maurizio Pasca – Serviranno gazebo e spazi esterni, ma se il governo lo ritenesse opportuno ne potremmo discutere. Noi siamo disponibili: prima si vaccinano tutti prima si torna alla normalità, ognuno deve dare il suo contributo”. Le piste da ballo insomma sono pronte a trasformarsi in mini hub per vaccinare e salvare anche il divertimento.



Facebook



Google +

0 Comments

Sort by [



Add a comment...

 Facebook Comments Plugin

**CRONACA**



IL 5 GIUGNO DISCO-TEST, IN 2000 COL GREEN PASS. ESPERIMENTO MILANO E GALLIPOLI



Campania ancora sotto i mille contagi, i guariti sono 1.424

metropolisweb



Covid: 5.753 positivi. 93 vittime, il dato più basso da sette mesi

Redazione



Contromano e senza casco, aggrediscono gli agenti che li fermano

[Apri il link](#)

IL 5 GIUGNO DISCO-TEST, IN 2000 COL GREEN PASS. ESPERIMENTO MILANO E GALLIPOLI

Redazione



Green pass, test e quarantena. Le regole per i viaggi

metropolisweb



Scandali e processi lumaca, fiducia nei magistrati a picco. Aghina (ex Csm): «Serve una svolta»

Ciro Formisano



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

IL 5 GIUGNO DISCO-TEST, IN 2000 COL GREEN PASS. ESPERIMENTO MILANO E GALLIPOLI



Lidi balneari pronti a ripartire: «C'è tanta voglia di vita, ora aspettiamo i turisti»

Salvatore Dare



Crollo di un rudere a Terzigno, l'architetto Datura: «Perdiamo un pezzo della nostra storia, nessuno interviene»

Andrea Ripa



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



[Apri il link](#)

IL 5 GIUGNO DISCO-TEST, IN 2000 COL GREEN PASS. ESPERIMENTO MILANO E GALLIPOLI

Portici, nascondeva droga in casa: arrestato pusher di Ercolano

metropolisweb



Omicidio Cerrato a Torre Annunziata, i testimoni omertosi rischiano di finire sotto inchiesta

metropolisweb



Racket e omicidi, c'è un nuovo pentito a Ercolano: trema la Gomorra del Vesuvio

Ciro Formisano

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

IL 5 GIUGNO DISCO-TEST, IN 2000 COL GREEN PASS. ESPERIMENTO MILANO E GALLIPOLI



**Effetto vaccini, crollano decessi e contagi. Gli immunizzati sono 13,7 milioni**  
metropolisweb



**Sorrento. Due concorsoni per assumere dirigenti e vigili**

Salvatore Dare



**Cimitero di Pompei: nei loculi privati i resti di sconosciuti, quattro imputati**

[Apri il link](#)

IL 5 GIUGNO DISCO-TEST, IN 2000 COL GREEN PASS. ESPERIMENTO MILANO E GALLIPOLI

Salvatore Piro



Veleni sul bilancio a Poggiosommano: giù le tasse, ma solo briciole per scuole e strade

Andrea Ripa



Lidi riaperti, voglia di mare. E il governo vuole spostare il coprifuoco alle 24

Redazione

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



[Apri il link](#)

IL 5 GIUGNO DISCO-TEST, IN 2000 COL GREEN PASS. ESPERIMENTO MILANO E GALLIPOLI



L'appello di Federalberghi: «Vaccini anche in vacanza». E il ministro non chiude

metropolisweb



Torre del Greco respira: secondo giorno consecutivo senza nuovi contagi

metropolisweb

[Apri il link](#)

IL 5 GIUGNO DISCO-TEST, IN 2000 COL GREEN PASS. ESPERIMENTO MILANO E GALLIPOLI



In Campania continua a calare la curva dei contagi

Covid: 946 positivi, i guariti sono 1.400

Redazione

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

## A Milano e Gallipoli scatta il 5 giugno l'evento-test "discoteche aperte" con green pass e tamponi

[nuovavenezia.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526](https://nuovavenezia.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526)

May 16, 2021

- [italia-mondo](#)
- [cronaca](#)



Un esperimento in due diversi locali, uno chiuso l'altro all'aperto. Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche «Covid-free»

16 Maggio 2021

Gallipoli e Milano. Sono le due città scelte per verificare se ci sono le condizioni per la riapertura delle discoteche in Italia. Un esperimento in due diverse discoteche, una chiusa l'altra all'aperto. A lanciare l'iniziativa è la Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al "Praia", dove duemila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale potranno sottoporsi ad un nuovo tampone. A Milano, invece, il test si svolgerà al "Fabric", discoteca al chiuso.

«Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche "Covid-free", sulla «falsa riga di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio» spiega il presidente. «Il Silb – continua Pasca – ha messo a punto un protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts».

Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche «la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online». L'obiettivo, prosegue Pasca, «è ottenere discoteche "Covid-free" affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno».



## Discoteche: green pass, mascherine e niente distanziamento. Ecco il protocollo (dei gestori) per il Cts



[quotidianodipuglia.it/attualita/green\\_pass\\_discoteche\\_riapertura\\_estate\\_2021\\_gallipoli\\_la\\_praja\\_mascherine\\_distanziamento\\_covid\\_ultima\\_ora-5963666.html](https://quotidianodipuglia.it/attualita/green_pass_discoteche_riapertura_estate_2021_gallipoli_la_praja_mascherine_distanziamento_covid_ultima_ora-5963666.html)

**Discoteche** aperte con **green pass**, **mascherine** e **nessun distanziamento**. È questa la sintesi del **protocollo sanitario anti Covid** in fase di redazione da parte dei gestori. A riferirlo è il presidente della Silb-**Fiipe**, l'associazione italiana imprese ed intrattenimento, **Maurizio Pasca**: «Stiamo lavorando ad un protocollo sanitario per la riapertura delle discoteche, in modalità covid-free. Dopo l'ultima riunione di domani tra i rappresentanti della nostra categoria, consegneremo il documento al Comitato Tecnico Scientifico affinché sia valutato. Già eri abbiamo avuto un incontro positivo con una delegazione di parlamentari M5s. La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il **5 giugno** a **Gallipoli**, al 'Praia', dove 2mila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale dovranno sottoporsi ad un nuovo tampone. Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A **Milano** il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

[Discoteche, test a Gallipoli: il 5 giugno serata per 2.000 ma solo con il «green pass»](#)



Secondo quanto prevede il protocollo, nelle discoteche bisognerà indossare la mascherina ma non sarà necessario il distanziamento sociale. Oltre all'obbligatorietà del green pass (certificato vaccinale, tampone o attestato di guarigione), è prevista anche l'uso di materiali

mono uso, la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online e la sanificazione dei locali. Il protocollo di sicurezza sarebbe stato sottoscritto dai virologi **Pierluigi Lopalco** e **Matteo Bassetti**.

Fra le sfide che ci poniamo quest'anno c'è quella di cambiare l'immagine del settore, reagendo a ciò che i media descrivono spesso in maniera frettolosa e inappropriata...  
<https://t.co/Mn7g9Fas2b>

— SILB-**FIPE** (@Silb\_Fipe) January 20, 2020

«Al governo e al **Commissario Figliuolo** offriamo la nostra disponibilità ad organizzare **open day** per i vaccini anche nelle discoteche in vista di eventi estivi, affinché nella campagna di vaccini possano essere raggiunti sempre più giovani». Così il presidente Pasca. «Serviranno gazebo e spazi esterni, ma se il governo lo ritenesse opportuno ne potremmo discutere. Noi siamo disponibili: prima si vaccinano tutti, prima si torna alla normalità, ognuno deve dare il suo contributo», aggiunge .

Ultimo aggiornamento: 17:25 © RIPRODUZIONE RISERVATA

## A Milano e Gallipoli scatta il 5 giugno l'evento-test "discoteche aperte" con green pass e tamponi

[tribunatreviso.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526](https://tribunatreviso.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/16/news/a-milano-e-gallipoli-scatta-il-5-giugno-l-evento-test-discoteche-aperte-con-green-pass-e-tamponi-1.40278526)

May 16, 2021

- [italia-mondo](#)
- [cronaca](#)



Un esperimento in due diversi locali, uno chiuso l'altro all'aperto. Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche «Covid-free»

16 Maggio 2021

Gallipoli e Milano. Sono le due città scelte per verificare se ci sono le condizioni per la riapertura delle discoteche in Italia. Un esperimento in due diverse discoteche, una chiusa l'altra all'aperto. A lanciare l'iniziativa è la Silb-[Fipe](#), l'associazione italiane imprese ed intrattenimento.

La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà il 5 giugno a Gallipoli, al "Praia", dove duemila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale potranno sottoporsi ad un nuovo tampone. A Milano, invece, il test si svolgerà al "Fabric", discoteca al chiuso.

«Abbiamo l'autorizzazione della Regione Puglia», spiega Maurizio Pasca, presidente Silb. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

Il Silb-[Fipe](#) ha messo a punto un protocollo sanitario per discoteche "Covid-free", sulla «falsa riga di quanto già avvenuto in Spagna, Olanda e Inghilterra: qui, dopo eventi con migliaia di persone, non ci sono stati casi di contagio» spiega il presidente. «Il Silb – continua Pasca – ha messo a punto un protocollo di sicurezza, sottoscritto da virologi come Lopalco e Bassetti, che sottoporremo all'attenzione del Cts».

Oltre all'ingresso consentito solo a chi è vaccinato o a chi ha un test negativo, le misure di sicurezza prevedono anche «la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali mono uso, e la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online». L'obiettivo, prosegue Pasca, «è ottenere discoteche "Covid-free" affinché i 2.800 locali al chiuso che non lavorano dallo scorso 23 febbraio perché ingiustamente additati come untori, possano aprire almeno in autunno».

### Per approfondire





**Da una mail il virus cancella i dati: Ricatto informatico alla Lcm di Salgareda**

di Fabio Poloni

## Niente febbre il sabato sera. Tutti a ballare col green pass

[ilgiornale.it/news/politica/niente-febbre-sabato-sera-tutti-ballare-col-green-pass-1947139.html](https://ilgiornale.it/news/politica/niente-febbre-sabato-sera-tutti-ballare-col-green-pass-1947139.html)

Serenella Bettin

May 17, 2021



Da destra a sinistra, da sinistra a destra. Come la ola, centomila mani che si alzano al cielo. La ricordiamo tutti, o quasi, la discoteca. Quanto ci è mancata. Le luci che si spengono. Il vocalist che parte. La musica che inizia. Sempre più forte. Erano i tempi di Paolo Cecchetto, Marco Cordi, dei violini di Igor S e Lady Brian. Quelle luci che saltavano come farfalle su quello sciame di gente, all'aperto, dentro le feste, le serate. Sembra un'altra vita. Ma tornerà. Tornerà anche questa. Il 5 giugno a Gallipoli al Praia, qualora si dovesse avere il via libera da parte della Regione, ci sarà il primo esperimento. Ci saranno 2mila anime che entreranno

in discoteca all'aperto, solo con il green pass e all'uscita dovranno sottoporsi a un tampone. La proposta arriva dal Silb [Fipe](#), l'associazione italiana di imprese di intrattenimento di ballo e spettacolo.

A Milano invece, sempre previo disco verde, l'esperimento sarà al chiuso. Il primo in Italia. Il protocollo prevede che il green pass, che attesta o l'avvenuta vaccinazione o il referto negativo di un tampone eseguito almeno 36 ore prima o la guarigione dal Covid, sia d'obbligo, così come la mascherina, ma sparisce il distanziamento. «Quelle che qualcuno chiama volgarmente discoteche - dice Maurizio Pasca, presidente Silb [Fipe](#) al Giornale - sono chiuse ininterrottamente da 14 mesi. È un settore ormai collassato con il 30% che ha chiuso definitivamente e il 40% che rischia di chiudere se non dovessimo riaprire quest'estate». Il protocollo sarebbe stato stilato con il virologo Antonio Cascio e sarebbe stato sottoscritto, giura Pasca, dai virologi Pierluigi Lopalco e Matteo Bassetti. «Questo sulla falsa riga degli altri Paesi europei - dice Pasca - che sono sempre più avanti di noi». È successo in Olanda, in Spagna, in Inghilterra. A Londra lo scorso primo maggio si erano dati appuntamento in tremila dentro la discoteca Circus. «Questa proposta è fatta per poi riaprire», spiega Riccardo Tarantoli, presidente Silb Firenze. Il suo locale, uno dei più famosi della città fiorentina, il Red Garter, in piedi dal 1962 e ora aperto anche a Barcellona, in 15 mesi è stato aperto 45 giorni. Ma l'85% delle discoteche è chiuso dal 23 febbraio 2020. «Non possiamo più aspettare», dice Tarantoli. L'idea è quella che se gli esperimenti dovessero funzionare, si proceda alla riapertura delle sale da ballo con il green pass d'obbligo. «La strada è dimostrare di essere vaccinati - dice Franco Polato, presidente Silb [Fipe](#) Venezia - di sicuro non vogliamo passare come untori come l'anno scorso. Riapriamo in sicurezza ma da noi alcune regole sono incompatibili con il nostro lavoro. Anche se fai entrare metà persone, alla fine andranno tutte in pista o al bar». «Noi faremo lo stesso identico esperimento a San Marino il 12 o il 19 giugno. Apriamo questo test a chiunque, italiani e stranieri», spiega al Giornale Tito Pinton, il titolare del Muretto, una delle discoteche più famose del litorale veneto e di Musica Riccione. «Siamo stati i primi a chiudere e saremo gli ultimi a riaprire - dice Massimiliano Francescato, titolare del Night&Day nel veneziano - La via è dimostrare di aver fatto il vaccino senza mettere ulteriori restrizioni, stiamo parlando di sale da ballo». Quelle sale dove potremmo tornare a sentire i violini che pompano nelle casse. Da destra a sinistra. Centomila mani che si alzano al cielo.

Tag

[misure restrittive discoteche](#)





# ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone Altre località ▾

Vai sul sito **TRENTINO**

- Cronaca
- Italia-Mondo
- Economia
- Sport
- Cultura e Spettacoli
- Foto
- Video
- Prima pagina
- Salute e Benessere
- Viaggiare
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa

Sei in: [Italia-Mondo](#) » [Giorgetti, nel dl Sostegni bis...](#) »

## Giorgetti, nel dl Sostegni bis forfait per sale da ballo e gioco

Per chi è chiuso da mesi non basta calcolo ristori su indicatori

18 maggio 2021



ROMA

(ANSA) - ROMA, 18 MAG - "Ci sarà un fondo gestito da Mise e Mef che cercare di identificare i soggetti, dico le sale da ballo, le sale da gioco, e chiederemo la collaborazione delle categorie, per individuare questi soggetti che non hanno possibilità di fatturare da mesi, cercheremo di intervenire con una sorta di forfait piuttosto con queste misure calcolate con gli indicatori". Lo afferma il ministro per lo Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, parlando del prossimo decreto Sostegni-bis in occasione della presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio. Il decreto, ha spiegato, arriverà "domani, al massimo dopodomani". (ANSA).

18 maggio 2021

### I più letti

- 1 La sfida dell'albergatore di San Candido: «Riapriremo senza controlli»
- 2 Coprifuoco, da domani (19 maggio) "liberi" fino alle 23
- 3 Aeroporto: sì definitivo alla pista lunga
- 4 E' morto Franco Battiato. Ironico, eclettico, geniale: il maestro che spaziava tra i generi
- 5 Il padre orco condannato a nove anni di carcere

### Top Video

#### Cina, Shenzhen: il grattacielo vacilla diffondendo il panico nel centro



#### Estorsero 370mila euro a sacerdote, 11 ordinanze di custodia cautelare

ITALIA

[Apri il link](#)

GIORGETTI, NEL DL SOSTEGNI BIS FORFAIT PER SALE DA BALLO E GIOCO



### Riaprono EuroDisney a Parigi e gli stadi in Spagna

MONDO



### India, proprieta' distrutte e alberi caduti: il ciclone Tauktae colpisce il Paese

MONDO



[Altri video »](#)

Home  
Cronaca  
Italia-Mondo

Economia  
Sport

Cultura e Spettacoli  
Foto

Video  
Prima pagina

## L'appello dei baristi: "Fateci aprire le sale"

[R ilrestodelcarlino.it/rovigo/cronaca/lappello-dei-baristi-fateci-aprire-le-sale-1.6371714](https://ilrestodelcarlino.it/rovigo/cronaca/lappello-dei-baristi-fateci-aprire-le-sale-1.6371714)



I titolari dei locali

chiedono un allentamento dei divieti

Visto il miglioramento della curva dei contagi, i dati sui ricoveri e la campagna di vaccinazione, la cabina di regia in programma oggi dovrebbe valutare l'allentamento degli orari del coprifuoco, la possibilità di consentire l'attività anche all'interno dei pubblici esercizi e la definizione di una data certa per la ripresa dei matrimoni e del lavoro delle imprese di catering e banqueting. Un cambio di passo auspicato, preannunciato dal sottosegretario alla salute, onorevole Andrea Costa, che nei giorni scorsi è intervenuto al Direttivo di [Fipe](#)-Confcommercio, la Federazione italiana dei pubblici esercizi, presieduto e coordinato da Lino Enrico Stoppani. La prima novità in termini di tempo sarà quella relativa al coprifuoco che, secondo il sottosegretario, potrebbe essere posticipato di una o due ore già nella riunione di lunedì. Per quanto riguarda, invece, la riapertura dei locali al chiuso e la ripresa dell'attività di banqueting e catering legati a matrimoni, eventi e cerimonie, le date plausibili sono quelle di fine maggio, massimo inizio giugno. "Siamo di fronte a prospettive confortanti", commenta il presidente di [Fipe](#)-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città



## ANCONA «Stiamo lavorando ad un protocollo sanitario per la riapertura delle

**C** [corriereadriatico.it/pay/ancona\\_pay/ancona\\_stiamo\\_lavorando\\_ad\\_un\\_protocollo\\_sanitario\\_per\\_la\\_riapertura\\_delle-5964809.html](https://corriereadriatico.it/pay/ancona_pay/ancona_stiamo_lavorando_ad_un_protocollo_sanitario_per_la_riapertura_delle-5964809.html)

[Pay](#) > [Ancona Pay](#).

Lunedì 17 Maggio 2021

- 
- 
- 

ANCONA «Stiamo lavorando ad un protocollo sanitario per la riapertura delle discoteche, in modalità covid-free. Dopo l'ultima riunione di domani tra i rappresentanti della nostra categoria, consegneremo il documento al Comitato tecnico scientifico affinché sia valutato. Già abbiamo avuto un incontro positivo con una delegazione di parlamentari M5s». A riferirlo è il presidente della Silb-[Fipe](#), l'associazione italiana imprese ed intrattenimento, Maurizio Pasca. Secondo quanto prevede il protocollo, nelle discoteche bisognerà indossare la mascherina ma non sarà necessario il distanziamento sociale. Oltre all'obbligatorietà del green pass (certificato vaccinale, tampone o attestato di guarigione), è prevista anche l'uso di materiali mono uso, la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online e la sanificazione dei locali. Intanto il 5 giugno la Silb-[Fipe](#) ha deciso di svolgere un esperimento in due diverse discoteche, una al chiuso l'altra all'aperto, per verificare le condizioni per la riapertura delle discoteche affinché avvenga il prima possibile. La sperimentazione nel locale all'aperto si svolgerà a Gallipoli, al Praia, dove 2mila persone entreranno soltanto col green pass e all'uscita i clienti del locale dovranno sottoporsi ad un nuovo tampone. A Milano il test si svolgerà al Fabric, discoteca al chiuso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Covid e discoteche, Sala: "Ok a test, Milano vuole riaprire a giovani"

[liberoquotidiano.it/news/adnkronos/27257961/covid-e-discoteche-sala-ok-a-test-milano-vuole-riaprire-a-giovani-.html](https://liberoquotidiano.it/news/adnkronos/27257961/covid-e-discoteche-sala-ok-a-test-milano-vuole-riaprire-a-giovani-.html)



17 maggio 2021

- a
- a
- a

(Adnkronos) - 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".

COSTA (SOTTOSEGR. SALUTE): "CAMBI DI PASSO SU COPRIFUOCO, SPAZI AL CHIUSO E MATRIMONI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

Accedi / Registrati Privacy Policy Cookie Policy Privacy

f in

Lotterie Lotto SuperEnalotto WinForLife VLT Newslot Bingo Diritto Personaggi Politica Eventi Estero Quote Dati Esercenti e Giocatori Fuori Gioco

AGIMEG ANSA la Repubblica.it TGCOM24 SPORT MEDIASET sport economy.it asknews adn kronos agenzia The betting crack ams

## Costa (sottosegr. Salute): "Cambi di passo su coprifuoco, spazi al chiuso e matrimoni"

17/05/2021 08:48



FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

Visto il miglioramento della curva dei contagi, i dati sui ricoveri e la campagna di vaccinazione, la cabina di regia in programma per oggi dovrebbe valutare alcune

positive novità, come l'allentamento degli orari del coprifuoco, la possibilità di consentire l'attività anche all'interno dei pubblici esercizi e la definizione di una data certa per la ripresa dei matrimoni e dunque del lavoro delle imprese di catering e banqueting.

Un cambio di passo auspicato, preannunciato dal sottosegretario alla Salute, On. Andrea Costa, che questa mattina è intervenuto al Direttivo di Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, presieduto e coordinato da Lino Enrico Stoppani.

La prima novità in termini di tempo sarà quella relativa al coprifuoco che, secondo il sottosegretario, potrebbe essere posticipato di una o due ore già nella riunione di lunedì. Per quanto riguarda, invece, la riapertura dei locali al chiuso e la ripresa dell'attività di banqueting e catering legati a matrimoni, eventi e cerimonie, le date plausibili sono quelle di fine maggio, massimo inizio giugno.

"Siamo di fronte ad prospettive confortanti - commenta il presidente di Fipe-Confcommercio, Lino Enrico Stoppani - soprattutto, se come anticipato, saranno precedute da una revisione dei parametri attraverso i quali il governo intende misurare l'evoluzione della pandemia. Oggi, come è evidente, le condizioni sono radicalmente cambiate rispetto a un anno fa e dunque il superamento dell'indice Rt, come unico metro di valutazione, è fondamentale per scongiurare disastrosi passi indietro sulle riaperture. Le nostre imprese hanno bisogno di guardare avanti, programmare la loro attività e ricostruire il legame con i loro clienti, sapendo di poter contare anche sugli spazi al chiuso e sulla ripartenza degli eventi pubblici, delle feste e dei matrimoni, impediti da oltre 14 mesi. Le parole di oggi del sottosegretario Costa, che ringraziamo per l'attenzione e il tempo dedicato, rappresentano un impegno preciso da parte del governo, che noi chiederemo di rispettare per interrompere il circolo vizioso alimentato dalle limitazioni, che ha prodotto danni economici, nuove povertà, dispersione di





[Apri il link](#)

COSTA (SOTTOSEGR. SALUTE): "CAMBI DI PASSO SU COPRIFUOCO, SPAZI AL CHIUSO E MATRIMONI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote v	Dati v	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

“Colgo l’occasione – ha detto Costa durante il Direttivo – per ringraziare tutte le associazioni di categoria che in questi lunghi, difficili e intensi mesi hanno svolto un ruolo chiave nella gestione della pandemia, facendosi promotori di iniziative e istanze che aiutassero il Governo a prendere le migliori decisioni per la collettività e che permettessero, allo stesso tempo, di mantenere bassa la tensione nel Paese, fortemente provato dalla crisi economica e sanitaria”. cdn/AGIMEG

Focus **Politica**

Commenti: 0

Ordina per **Meno r**

Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook



## Biglietto elettronico, tampone e mascherina all'ingresso: ecco le regole per la discoteca Covid-free a Gallipoli

**R** [bari.repubblica.it/cronaca/2021/05/17/news/discoteca\\_praja-301443234/](https://bari.repubblica.it/cronaca/2021/05/17/news/discoteca_praja-301443234/)

May 17, 2021

di Anna Puricella



(ansa)

Saranno sperimentate il 5 giugno alla Praja in una serata all'aperto. Il ticket costa 10 euro: "Serve a coprire i costi dei test"

17 Maggio 2021 2 minuti di lettura

Funzionerà così: si ballerà senza mascherine né distanziamento, dopo aver fatto un tampone. Sembrano blande, le regole previste per il test del 5 giugno alla Praja di Gallipoli. Invece è vero il contrario. "Un esperimento di carattere scientifico", precisa il titolare **Pierpaolo Paradiso**, messo a punto con Silb-Fipe (Associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e spettacolo), con l'ok della Regione e in attesa di autorizzazione nazionale.

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](#)

Video del giorno

## **Di Canio&#8211;Piccinini, altra lite su Mourinho: "Cerchi facili like", "Ho vissuto spogliato più di te"**

---

### **Leggi anche**

---

**"Depravata, fai schifo, vi brucerei nei forni": minacce e insulti omofobi a una 18enne a Bari**

---

**Trani, ritrovato il furgone della nazionale di calcio in carrozzina: era stato rubato sul sagrato della chiesa**

---

**Giornata contro l'omotransfobia, Pierangelo fa coming out con la nonna su Tik Tok e lei risponde: "Ti amo da morire"**

---

### **Gli articoli di Rep:**

---

**Riforme: dall'economia al fisco, i tre mesi di Draghi per blindare il Recovery**

---

**Salvini isolato a destra, Forza Italia lo molla. Meloni: io a Palazzo Chigi**

---

**I dispersi della Dad. Quei 200 mila ragazzi in fuga dalla scuola**

---

**Open day per i maturandi e influencer. Sui vaccini ora è caccia ai giovanissimi**

---



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 »](#)

## Covid: pronto un protocollo per le discoteche

 [corrierenazionale.it/2021/05/17/covid-pronto-protocollo-discoteche/](https://corrierenazionale.it/2021/05/17/covid-pronto-protocollo-discoteche/)

May 17, 2021

**Il virologo Bassetti: “Pronto un protocollo per le discoteche. Basta crocifiggere i giovani”. Test al Fabrique e al Praia con il certificato verde**



“**Stiamo permettendo al settore dell'intrattenimento, che è stato crocifisso per tanto tempo durante la pandemia, di ripartire in sicurezza**“. Lo dichiara alla Dire, **Matteo Bassetti**, primario della clinica per le malattie infettive dell'ospedale San Martino di Genova, **a proposito del protocollo per le discoteche** approntato dall'associazione delle imprese dell'intrattenimento Silb-[Fipe](#).

Bassetti, che il protocollo per le discoteche **lo ha sottoscritto insieme al virologo** e assessore alla sanità pugliese **Pierluigi Lopalco e al primario** di malattie infettive di Palermo, **Antonio Cascio**, spiega alla Dire da dove trae origine l'iniziativa: “**abbiamo osservato e appreso ciò che hanno fatto alcuni Paesi europei**, più evoluti a livello turistico e nell'organizzazione dei grandi eventi, prima di noi: Spagna, Olanda, Inghilterra, Grecia. Abbiamo quindi **mutuato i loro protocolli sanitari per gli eventi Covid-free** e li abbiamo fatti nostri. Permettendo così al settore dell'intrattenimento di ripartire in sicurezza, dopo che è stato crocifisso per tanto tempo”.

E **non sono state le discoteche** ad essere le **responsabili della seconda ondata**, la scorsa estate, spiega Bassetti **ma “le scuole e i trasporti**, ed è quindi l'ora di finirla di crocifiggere i giovani e chi si diverte. In questo Paese **abbiamo creato guelfi e ghibellini su tutto**. I giovani sono coloro che hanno pagato lo scotto più grosso, dopo i tanti anziani e non solo, che sono deceduti. Un ristoro restituirà al ristoratore parte dei denari persi – sottolinea Bassetti – ma nessuno potrà restituire in quasi 15 mesi ciò che hanno perso questi

ragazzi. Per questo motivo, un protocollo per le riaperture sperimentali dei locali il prossimo 5 giugno, due o tre locali, credo che sia giusto e potrà mettere ordine in una materia che fino ad oggi è stata gestita in modo disordinato”.

“È stato **puntato il dito contro la movida**, colpevolizzando i giovani, creando un muro contro muro, ma **non è così che si ottiene il senso di responsabilità**. Semmai – puntualizza il primario del San Martino di Genova – dare delle misure di sicurezza e, un domani, con le vaccinazioni che riguarderanno i più giovani”.

### “IN LIGURIA PUÒ RIPARTIRE L’INTRATTENIMENTO”

“Ho fatto parte del gruppo di lavoro sulle discoteche e **sono nella task force della Regione Liguria, mi auguro che anche in questo territorio**, come in tutta Italia, **si possa dare seguito al protocollo sulla ripartenza delle discoteche** e dell’intrattenimento realizzato con Silb-Fipe” dice Bassetti, primario della clinica di malattie infettive del San Martino di Genova.

Interpellato dalla Dire, Bassetti **spiega che “in Liguria ci sono tanti locali all’aperto** e questo **può agevolarci nella ripartenza** degli eventi di intrattenimento Covid-free, visto che la trasmissione all’aria aperta è molto ridotta”. **Il nuovo avvio è permesso anche dal calo dei contagi** – ricorda Bassetti – su cui il governo ha giocato la carta del ‘rischio calcolato’, mentre alcuni scienziati lo avevano giudicato azzardato: “credo che sia arrivato il tempo per cui queste persone debbano chiedere scusa per l’allarme che hanno lanciato – osserva l’infettivologo del San Martino. Alcuni colleghi avevano profetizzato un aumento dei morti e dei contagi a due-tre settimane dalla riapertura del 26 aprile, ma questo è procurato allarme perché non si è verificato e i **casi continueranno a decrescere**”.

**Un vantaggio, spiega la Dire ([www.dire.it](http://www.dire.it))**, che ora è **garantito dai vaccini**, afferma Bassetti: “Stanno tenendo a bada la pandemia e lo faranno anche nei prossimi mesi. Chi ha detto che ci sarebbero stati 600 morti nella seconda e terza settimana di maggio ha sbagliato. Io riconosco l’errore se sbaglio, come ho fatto nella seconda ondata, altrettanto dovrebbero fare ora queste persone – chiosa il direttore di malattie infettive del San Martino.

### PARTONO TEST AL FABRIQUE E AL PRAIA

Sugli esempi di Spagna e Inghilterra, anche l’Italia è pronta alla sperimentazione delle discoteche ‘covid-free’. Il prossimo 5 giugno, dopo quasi due anni di stop, 2000 persone si ritroveranno a ballare senza distanziamento (ma con la mascherina) al ‘Praia’ di Gallipoli per capire se la riapertura di questo tipo di locali si possa conciliare con il Covid e l’arrivo dell’estate. Qui le persone **entreranno solo con il green pass e prima di uscire dovranno sottoporsi ad un nuovo tampone**.

Accanto alla struttura pugliese all’aperto, verrà fatta anche una sperimentazione al chiuso, **al ‘Fabrique’ di Milano**. Questo per capire se con tutte le precauzioni che verranno messe in campo, il virus riesce a circolare oppure no.

A lanciare la proposta della sperimentazione è stata la Silb-Fipe, l’associazione italiana imprese ed intrattenimento. Sue anche le proposte inviate al comitato tecnico scientifico del governo per riaprire in sicurezza.

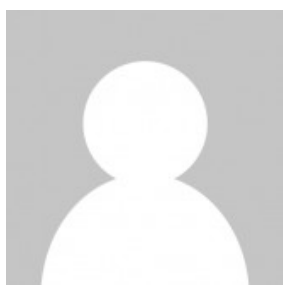
**Per accedere alle discoteche ‘covid-free’, occorrerà essere vaccinati o avere un tampone negativo** effettuato nelle 24 ore precedenti l’entrata. I **biglietti saranno nominali** e acquistati online, in modo tale da poter rintracciare tutti i presenti. Inoltre, i locali verranno sanificati e verrà utilizzato solo materiale monouso.

### GLI ESEMPI DI SPAGNA E INGHILTERRA



Il primo concerto post-covid si è tenuto il 27 marzo scorso **al Palau de Sant Jordi a Barcellona**. Qui, ben 5mila persone, hanno preso parte al live dei 'Love of Lesbian' effettuando il tampone prima di entrare. Solo 6 persone sono risultate positive e quindi rimandate a casa.

A seguire è stata l'Inghilterra, dove il primo maggio, **tremila persone si sono scatenate nella discoteca 'Circus' di Londra**. Anche in questa occasione, i partecipanti dovevano risultare negativi al test antigenico effettuato nelle 24 ore precedenti l'ingresso.



CorNaz

## VACCINI PER LA MATURITÀ E PER TORNARE A BALLARE

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [DOSSIER](#) ▾ | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) ▾ | [PRIMA](#)


 METEO: +13°C 

AGGIORNATO ALLE 21:23 - 17 MAGGIO

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)
**GAZZETTA DI MODENA**

[EVENTI](#)
[NEWSLETTER](#)
[LEGGI IL QUOTIDIANO](#)
[SCOPRI DI PIÙ](#)
[Modena](#) | [Carpi](#) | [Mirandola](#) | [Sassuolo](#) | [Maranello](#) | [Formigine](#) | [Vignola](#) | [Pavullo](#) | [Tutti i comuni](#) ▾ | [Cerca](#) 

Modena » Cronaca

## Vaccini per la maturità e per tornare a ballare



17 MAGGIO 2021



**Roma.** L'Italia che prova a ripartire tenta di mettere in moto in sicurezza l'esame di maturità e la movida estiva. Per quanto riguarda l'esame di Stato l'iniziativa è della Regione Lazio. L'assessore alla Sanità **Alessio D'Amato** annuncia la volontà di organizzare entro il 2 giugno un Open Day vaccinale per tutti i maturandi, con il Johnson&Johnson che è monodose. «È possibile e lo faremo - dice il presidente **Nicola Zingaretti** - è giusto pensare a ragazzi e ragazze che hanno di fronte questa prova, dopo due anni difficili anche per lo studio e la vita sociale».

Una proposta che trova l'assenso di tutte le parti in causa. «Credo sia un'idea condivisibile, utile anche a diffondere tra i ragazzi la cultura della vaccinazione», spiega il presidente dell'Associazione nazionale presidi **Antonello Giannelli**. Pure le associazioni studentesche apprezzano.

E terminate le fatiche della scuola i ragazzi avranno davanti a loro un'estate nella quale, almeno all'aperto, si potrebbe pensare anche a tornare in discoteca. All'estero sono già stati effettuati avvenimenti pilota e ora un test verrà effettuato anche in Italia. L'appuntamento è per il 5 giugno al Praja di Gallipoli (Lecce) e al Divinae Follia di Bisceglie (Bari). «L'ingresso sarà consentito a duemila persone, vaccinati, guariti o con un tampone negativo fatto 48 ore prima. E nei giorni successivi sarà fatto il tampone a chi ha partecipato», spiega **Maurizio Pasca** presidente di Silb-[Fipe](#), l'associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo. Un'iniziativa che «al momento» ha il via libera della Regione Puglia e che potrebbe essere replicata successivamente anche in un locale al chiuso di Milano. —

## Vaccini per la maturità e per tornare a ballare



17 MAGGIO 2021



**Roma.** L'Italia che prova a ripartire tenta di mettere in moto in sicurezza l'esame di maturità e la movida estiva. Per quanto riguarda l'esame di Stato l'iniziativa è della Regione Lazio. L'assessore alla Sanità **Alessio D'Amato** annuncia la volontà di organizzare entro il 2 giugno un Open Day vaccinale per tutti i maturandi, con il Johnson&Johnson che è monodose. «È possibile e lo faremo - dice il presidente **Nicola Zingaretti** - è giusto pensare a ragazzi e ragazze che hanno di fronte questa prova, dopo due anni difficili anche per lo studio e la vita sociale».

Una proposta che trova l'assenso di tutte le parti in causa. «Credo sia un'idea condivisibile, utile anche a diffondere tra i ragazzi la cultura della vaccinazione», spiega il presidente dell'Associazione nazionale presidi **Antonello Giannelli**. Pure le associazioni studentesche apprezzano.

E terminate le fatiche della scuola i ragazzi avranno davanti a loro un'estate nella quale, almeno all'aperto, si potrebbe pensare anche a tornare in discoteca. All'estero sono già stati effettuati avvenimenti pilota e ora un test verrà effettuato anche in Italia. L'appuntamento è per il 5 giugno al Praja di Gallipoli (Lecce) e al Divinae Follia di Bisceglie (Bari). «L'ingresso sarà consentito a duemila persone, vaccinati, guariti o con un tampone negativo fatto 48 ore prima. E nei giorni successivi sarà fatto il tampone a chi ha partecipato», spiega **Maurizio Pasca** presidente di Silb-[Fipe](#), l'associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo. Un'iniziativa che «al momento» ha il via libera della Regione Puglia e che potrebbe essere replicata successivamente anche in un locale al chiuso di Milano. —

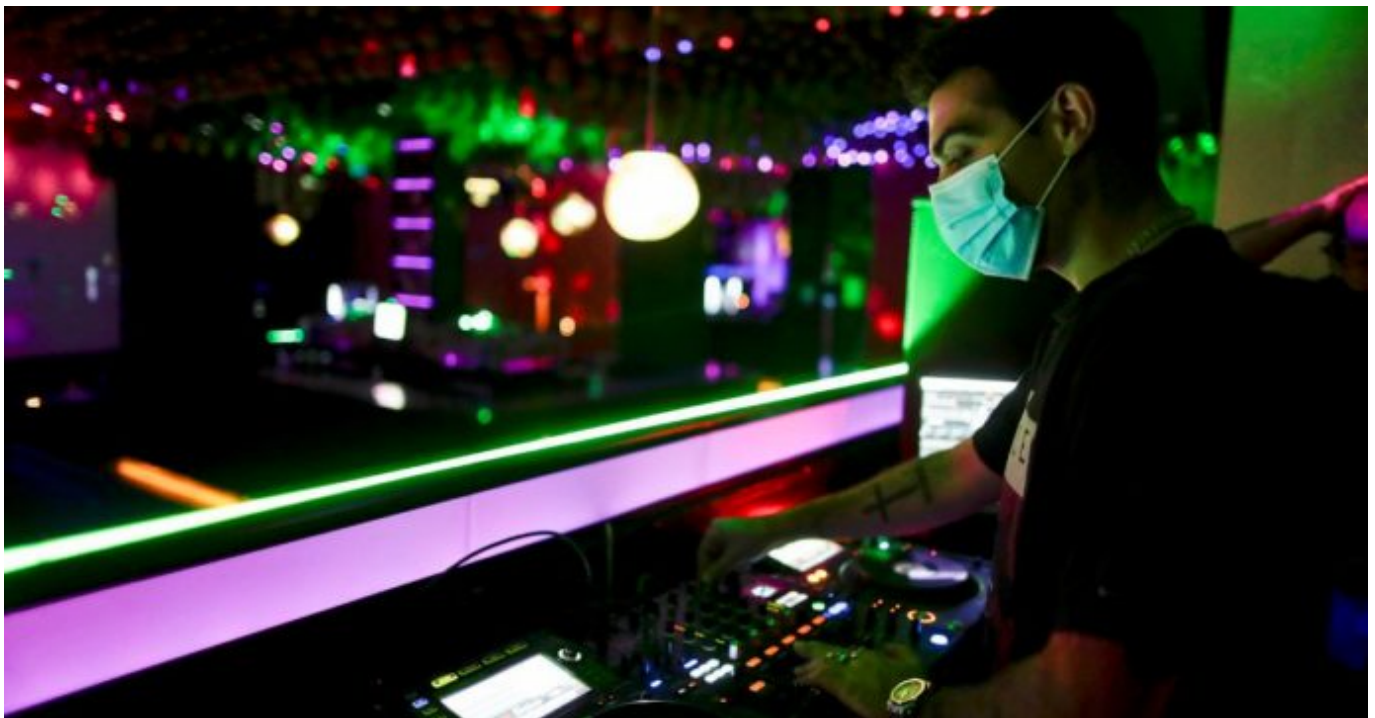


## Concerti e discoteche in estate, il piano per ripartire: si inizia con due serate-test a Milano e Gallipoli. Ma non solo: ecco tutti gli eventi

[ilfattoquotidiano.it/2021/05/17/concerti-e-discoteche-in-estate-il-piano-per-ripartire-si-inizia-con-due-serate-test-a-milano-e-gallipoli-ma-non-solo-ecco-tutti-gli-eventi/6200084/](https://www.ilfattoquotidiano.it/2021/05/17/concerti-e-discoteche-in-estate-il-piano-per-ripartire-si-inizia-con-due-serate-test-a-milano-e-gallipoli-ma-non-solo-ecco-tutti-gli-eventi/6200084/)

di Federica Artina

May 17, 2021



Il “modello Barcellona” ma soprattutto il “modello Liverpool” guidano la ripartenza del mondo degli eventi anche nel nostro Paese. Sembra davvero tutto pronto e predisposto per tornare a divertirsi nella maniera il più simile possibile a come lo si faceva prima che la pandemia sconvolgesse il mondo e le nostre vite

Vieni a ballare in Puglia...ma anche in Lombardia: l'Italia è finalmente pronta a riaprire le porte al divertimento collettivo. In sicurezza, ovviamente. **Milano e Gallipoli** saranno le due città che ospiteranno i **primi due test di serate in discoteca**, mentre **l'estate 2021 segnerà anche il ritorno dei concerti**. Il “modello Barcellona” ma soprattutto il “modello Liverpool” guidano la ripartenza del mondo degli eventi anche nel nostro Paese. Dopo l'assenza di contagi registrata in seguito al concerto dei Love of Lesbian a Barcellona lo scorso 27 marzo al Palau Sant Jordi – 5000 spettatori al chiuso – e le tremila persone che hanno ballato senza distanziamento il 30 aprile e il 1 maggio a Liverpool, ora è finalmente giunto anche il turno del nostro Paese, e sembra davvero tutto pronto e predisposto per tornare a divertirsi nella maniera il più simile possibile a come lo si faceva prima che la pandemia sconvolgesse il mondo e le nostre vite.

## La Puglia balla all'aperto

La prima data chiave in agenda è il **5 giugno**, quando la storica discoteca **Praja di Gallipoli** ospiterà la **prima serata dopo 15 mesi di chiusura** di tutti i locali notturni in Italia. In **2000 persone**, rispettando le regole di un **protocollo sanitario e operativo** firmato tra gli altri dal direttore della Clinica Malattie infettive del Policlinico di Genova Matteo Bassetti, potranno dunque tornare a ballare all'aperto. Come? Innanzitutto, **il biglietto** per la serata potrà essere **acquistato solo on line** in modo da garantire la tracciabilità del pubblico. All'ingresso del locale verrà misurata la temperatura ad ogni spettatore ma, per entrare, bisognerà essere in possesso di un **tampone negativo (anche rapido) eseguito al massimo 36 ore prima** dell'evento o del **Green Pass che attesta di aver completato il ciclo vaccinale** anti Covid 19. All'esterno della discoteca sarà presente anche un'unità mobile sanitaria dove poter effettuare il tampone rapido. All'interno del locale sarà poi **obbligatorio l'uso della mascherina** ma non sarà richiesto il distanziamento sociale, mentre è prevista la sanificazione continua degli ambienti.

La proposta e i relativi protocolli erano stati formalizzati nelle scorse settimane da **Silb-Fipe** (Sindacato italiano locali da ballo), associazioni di categoria ed imprenditori del comparto dell'intrattenimento e hanno ora ricevuto il via libera dalla **Regione Puglia**. “Gli eventi test no covid saranno analizzati insieme alle istituzioni preposte – ha spiegato l'assessore regionale alla Sanità **Pier Luigi Lopalco** – anche per stabilire i prossimi passi verso una stabilizzazione di questo importante settore economico intrecciato con quelli del turismo e della cultura, pilastri dell'economia pugliese”. Un altro test in circostanze analoghe potrebbe essere programmato prima della stagione estiva anche al DF (ex Divinae Follie) di Bisceglie. Se la serata-test del Praja dovesse rivelarsi sicura, il protocollo salva-estate potrebbe diventare definitivo e spalancare così le porte ad una stagione turistica a maglie più larghe rispetto a quella del 2020.



[Leggi Anche](#)

## **Discoteche, a Milano e in Puglia serate-test per riaprire in sicurezza. Lopalco: “Green pass e tampone dopo 5 giorni per i partecipanti”**

### **La sfida di Milano: due serate al chiuso al Fabrique**

Mentre la Puglia preme sull'acceleratore, **anche Milano scalda i motori** e lancia una proposta analoga alzando ancora di più l'asticella: nell'ultima decade di maggio, infatti, il Fabrique vuole testare il primo weekend di serate al chiuso a prova di Covid. I gestori del

locale, Gianluigi Ottomeni e Daniele Orlando, hanno già presentato il loro **protocollo** al sindaco di Milano **Beppe Sala**, favorevole all'iniziativa, e sono ora in attesa del via libera di Prefettura e Comitato tecnico scientifico. Le regole saranno analoghe all'esperimento pugliese, solo che questa volta **le serate si svolgeranno come detto al chiuso**. La capienza del locale – 3200 persone – sarà ridotta a 2500 ingressi: ogni partecipante dovrà munirsi di biglietto online prima di arrivare al locale e, per entrare, dovrà presentare un certificato che attesta il completamento del ciclo vaccinale anti Covid 19 oppure l'esito negativo di un tampone (anche rapido) effettuato entro 36 ore prima dell'evento. Anche all'esterno del Fabrique saranno allestiti dei **gazebo per effettuare il test rapido appena prima dell'ingresso**. Una volta entrati nel locale, bisognerà **tenere la mascherina indossata ma non sarà richiesto il distanziamento**. Se il test avrà un buon esito, vale a dire se l'incrocio dei dati post evento confermerà l'assenza di contagi, il protocollo potrebbe favorire la riapertura definitiva dei club al chiuso per il mese di ottobre.

### **Si riaccende l'estate all'Arena di Verona**

Se dunque i locali notturni intravedono la luce in fondo al tunnel, l'estate 2021 potrebbe essere quella della rinascita anche per i concerti. Capofila del ritorno graduale alla normalità è questa volta il Veneto con la sua punta di diamante: l'Arena di Verona. **Lo scorso 11 maggio è stato presentato il concerto-evento de il Volo "A Tribute to Ennio Morricone"**, in occasione del quale 6000 persone torneranno a sedersi sui gradoni dell'Arena. Il sindaco nonché presidente della Fondazione Arena, Federico Sboarina, ha così ufficializzato la deroga da parte del governo regionale al numero di spettatori, finora fissato a 1000 per gli spettacoli all'aperto. Uno scatto in avanti possibile grazie anche a un protocollo sanitario e operativo ad hoc lungo 55 pagine.

"L'Arena è il simbolo della musica, il più grande teatro all'aperto a livello mondiale segna la ripartenza" ha detto Sboarina in conferenza stampa. La deroga a 6000 spettatori varrà non solo per i concerti ma anche per gli spettacoli di lirica. **Resta ora l'ultimo scoglio del coprifuoco**, che gli organizzatori vorrebbero far slittare almeno a mezzanotte per consentire il rientro a casa con calma di tutti i partecipanti. In ogni caso, il biglietto dell'Arena (dove saranno riportati tutti i dati del possessore) dovrebbe valere come autocertificazione, consentendo il ritorno a casa degli spettatori in sicurezza e tranquillità. La stagione estiva, dunque, è pronta a decollare: il giorno dopo Il Volo toccherà infatti ad **Emma Marrone** salire sul palco dell'Arena, **seguita da Francesco Gabbani il 4 luglio, Benji e Fede l'11-12 e 13 luglio fino al concerto di Rtl 102,5 Power Hits 2021 in programma il 31 agosto**. Chiude il cartellone, al momento, **Marco Masini** con un concerto in programma il prossimo 30 settembre.





[Leggi Anche](#)

## **Arena di Verona, eventi live con 6000 spettatori. E ipotesi di un esperimento a piena capienza**

### **Il Carroponete torna a suonare**

Se dunque non sarà ancora un'estate di grandi raduni – tutti o quasi già riprogrammati per il 2022 – gli amplificatori torneranno però ad accendersi e a ridare fiato a un settore di fatto pressoché fermo da 15 mesi. A Milano, per esempio, riapre i cancelli una storica location degli eventi musicali estivi: il Carroponete di Sesto San Giovanni. Non sarà ancora tempo di abbracci sudati sotto il palco, ma **bisognerà stare seduti al proprio posto, numerato e preassegnato, distanziati dagli altri spettatori. Sarà però possibile togliere la mascherina una volta raggiunta la propria posizione.** Questo consentirà l'accesso all'area eventi senza bisogno di pass vaccinale o di tamponi negativi: l'ingresso sarà vietato solo agli spettatori con temperatura superiore a 37,5°C. Di tutto rispetto il cartellone: **via il 23 giugno con Emma Marrone, segue Mecna il 1° luglio, i Coma Cose il 6, La Rappresentante di Lista il 14 luglio, Piero Pelù il 15, Motta il 21, Dardust il 22 per poi a passare a settembre con gli Extraliscio il 2 e gli Zen Circus il 10.**

### **Sostieni ilfattoquotidiano.it: se credi nelle nostre battaglie, combatti con noi!**

Sostenere [ilfattoquotidiano.it](http://ilfattoquotidiano.it) vuol dire due cose: permetterci di continuare a pubblicare un giornale online ricco di notizie e approfondimenti, gratuito per tutti. Ma anche essere parte attiva di una comunità e fare la propria parte per portare avanti insieme le battaglie in cui crediamo con idee, testimonianze e partecipazione. Il tuo contributo è fondamentale. [Sostieni ora](#)

Grazie, Peter Gomez

**il Fatto  
Quotidiano.it**

Sostieni adesso





## **MANI PULITE 25 ANNI DOPO**

di Gianni Barbacetto ,Marco Travaglio ,Peter Gomez 12€ Acquista

### Milano

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

## Discoteche, a Milano e in Puglia serate-test per riaprire in sicurezza. Lopalco: “Green pass e tampone dopo 5 giorni per i partecipanti”

[ilfattoquotidiano.it/2021/05/17/discoteche-a-milano-e-in-puglia-serate-test-per-riaprire-in-sicurezza-lopalco-green-pass-e-tampone-dopo-5-giorni-per-i-partecipanti/6199898/](https://ilfattoquotidiano.it/2021/05/17/discoteche-a-milano-e-in-puglia-serate-test-per-riaprire-in-sicurezza-lopalco-green-pass-e-tampone-dopo-5-giorni-per-i-partecipanti/6199898/)

di F. Q.

May 17, 2021



I test potrebbero diventare apripista per la riapertura delle **discoteche** in tutta Italia, attraverso la messa a punto di un protocollo “ad hoc” per garantire lo **svolgimento** delle serate in sicurezza. Gli eventi in programma sono tre: uno, al **Fabrique** di Milano, dove l’ultimo weekend di maggio dovrebbero svolgersi al chiuso due serate ciascuna da 2500 presenze, e la seconda il 5 giugno (anche se l’amministrazione regionale attende ancora l’autorizzazione a livello nazionale) a **Praja** di **Gallipoli** (Lecce) e al **Divinae Follia** di **Bisceglie** (Bari), nel **Leccese**, dove si ritroveranno all’aperto circa 2mila giovani. Serate organizzate in epoca **Covid** sulla scia di quanto già avvenuto nelle metropoli di **Liverpool**, **Amsterdam** e **Barcellona**.





Vedi Anche

## **Gerusalemme, cede tribuna in una sinagoga: almeno 2 morti e centinaia di feriti. Ecco il momento del crollo e le macerie – Video**

In **Puglia** ha contribuito alla stesura del protocollo l'epidemiologo **Pier Luigi Lopalco**, docente di Igiene generale e applicata all'università di Pisa e assessore alla Sanità della Regione Puglia, che specifica che i **partecipanti** "all'evento dovranno ripetere il tampone dopo 5 giorni". Per accedere alla **serata**, precisa in un'intervista a *Il Messaggero* illustrando un modello replicabile anche ad altre attività, servirà il '**green pass**'. Cosa significa? Che bisognerà "essere in possesso di una delle tre **prerogative**, ossia **vaccinazione**, avvenuta **guarigione** o **tampone** nelle 48 ore precedenti, per accedere ad eventi come per esempio una grande **cerimonia**, un concerto, le **discoteche**. Tutto finalizzato ad una ripresa di queste attività nel massimo livello di sicurezza". Il primo Paese a esordire col 'green pass' è stato Israele che, grazie a una campagna vaccinale di massa che si è sviluppata in **tempi record**, ha già potuto riaprire luoghi del tempo libero, **stadi**, teatri e **ristoranti**.

Grazie all'esperimento, spiega **Lopalco**, "valuteremo l'efficienza dei metodi di **prevenzione**. Potremo così capire se all'interno di un evento di questo genere, con un numero piuttosto consistente di **partecipanti**, si può sviluppare qualche contagio. Siamo ben contenti di poter supportare questo tipo di **iniziativa** nella nostra regione, abbiamo dato la nostra disponibilità, ma è necessaria ancora un'autorizzazione a livello nazionale – aggiunge – stiamo aspettando". L'iniziativa, prosegue l'assessore, "si svolge sotto l'egida della **Società italiana di malattie infettive**. Noi diamo tutto il supporto che può servire. Valuteremo l'efficacia delle misure di **prevenzione**. Le persone che parteciperanno all'evento dovranno ripetere il tampone **dopo 5 giorni**".

Quello delle sale da ballo è stato uno dei settori maggiormente colpiti dalla **pandemia**. "Siamo chiusi da 14 mesi, tranne la piccola **parentesi estiva** in cui è stato aperto il 10% delle attività all'aperto (40 giorni appena)", sottolinea **Maurizio Pasca** presidente di Silb-**Fipe**, l'associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo, precisando come "il 30% delle attività ha chiuso definitivamente e un ulteriore 40% è destinato a chiusure nel caso in cui non si dovesse riuscire ad aprire di nuovo".

## **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



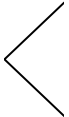
Sostieni adesso     

[CoronavirusPugliaTamponi Covid 19](#)

[Articolo Precedente](#)

## **Valle d'Aosta, sono in salvo i cinque giovani escursionisti dati per dispersi in Valpelline**

---



## «Tampone per tutti 5 giorni dopo se funziona varrà per molte attività»

 [ilgazzettino.it/pay/attualita\\_pay/tampone\\_per\\_tutti\\_5\\_giorni\\_dopo\\_se\\_funziona\\_varra\\_per\\_molte\\_attivita-5964850.html](https://ilgazzettino.it/pay/attualita_pay/tampone_per_tutti_5_giorni_dopo_se_funziona_varra_per_molte_attivita-5964850.html)

[Pay](#) > [Attualità Pay](#)

Lunedì 17 Maggio 2021

- 
- 
- 

Dopo la sperimentazione delle norme anti-covid in una discoteca di Londra il primo maggio, anche l'Italia si prepara a testare il livello di sicurezza in due diversi locali. A Milano in una discoteca al chiuso e a Gallipoli, in Puglia, all'aperto il 5 giugno si ritroveranno circa 2mila giovani. L'idea è della Silb [Fipe](#), l'associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo.

Alla stesura del protocollo ha contribuito...

Il testo completo di questo contenuto a pagamento è disponibile agli utenti abbonati

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Potrebbe interessarti anche





## Ogni ora che passa è un bagno di sangue, scatta l'ultimatum a Draghi

**T** [iltempo.it/politica/2021/05/17/news/aldo-cursano-fipe-confcommercio-ultimatum-mario-draghi-riaperture-coprifuoco-cabina-regia-covid-laria-che-tira-27259756/](https://www.iltempo.it/politica/2021/05/17/news/aldo-cursano-fipe-confcommercio-ultimatum-mario-draghi-riaperture-coprifuoco-cabina-regia-covid-laria-che-tira-27259756/)

- [Home](#)
- [Politica](#)



Giorgia Peretti 17 maggio 2021

- a
- a
- a

I contagi calano, le terapie intensive si svuotano e i decessi raggiungono numeri che fanno ben sperare. Ma per il momento sul tema delle riaperture la risposta della cabina di regia tarda ad arrivare. L'ira dei ristoratori che ancora non possono riaprire i propri esercizi perché al chiuso, diventa insostenibile. Nella puntata di lunedì 17 maggio, de L'aria che tira, nel giorno delle riaperture (quasi) totali a Londra viene fatto un parallelismo con la situazione italiana.



## **"Allentiamo e superiamo il coprifuoco". Il ministro si arrende davanti ai dati in miglioramento**

Il programma di approfondimento mattutino condotto da Myrta Merlino tutti i giorni su La 7, ospita Aldo Cursano, vicepresidente vicario **Fipe**-Confcommercio e ristoratore costretto a restare chiuso nonostante l'ampio spazio disponibile e gli investimenti fatti per rispettare le misure di sicurezza per contenere il virus. Alla vista dei passi avanti fatti in Gran Bretagna, Cursano diventa una furia: "Ho 400 mq di locale diviso in tre piani ho un sistema di areazione innovativo e nonostante tutto non posso tenere aperto né ai tavoli né al bancone. Al Recovery Fund si arriva senza imprese, con le macerie. La ristorazione in questi mesi è stata paragonata alla movida, qui si viene per mangiare - poi continua la sua invettiva contro il governo - questo fa male al cuore perché hanno chiuso 300 mila imprese e più di due milioni di lavoro. Chi paga questo? Si continua a giocare sulle riflessioni politiche..." grida il ristoratore.



## **Basta allarmismi e paure, fateci tornare uomini liberi**

Sul tema interviene anche Alessia Morani, del Pd. L'onorevole precisa che erano state poste delle istanze prima della diffusione delle varianti affinché anche i ristoranti nelle zone gialle potessero aprire al chiuso. Istanze che però non sono state accolte, lasciando in attesa i ristoratori che invece continuano a patire la crisi della pandemia: "Adesso ci auguriamo di riaprire e non chiudere più. Dovrebbe arrivare presto la riapertura dei ristoranti adesso", dice la Morani.

Il problema del "quando", però, non è un dettaglio poco rilevante per i molti ristoratori messi in ginocchio dalle chiusure forzate: "Ogni giorno che passa è un bagno di sangue", commenta Cursano. E poi sottolinea le mancanze del governo nei confronti della sua categoria: "Anche il coprifuoco, non averlo adeguato all'ora legale è cattiveria. Non è buon senso, non è un ragionamento sensato. Io a questo punto non lo so se la salute e il buon senso sono al centro, visto che a noi non fanno aprire perché non possono entrare più di un tot persone nel ristorante, poi ci sono i bus dove la gente si ammassa" - conclude Cursano.



## **Il coprifuoco si sposta, è il giorno delle riaperture**

---



## VACCINI PER LA MATURITÀ E PER TORNARE A BALLARE

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)


 METEO: +13°C 

AGGIORNATO ALLE 20:01 - 17 MAGGIO

[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

# la Nuova Ferrara

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [SCOPRI DI PIÙ](#)
[Ferrara](#) | [Cento](#) | [Bondeno](#) | [Copparo](#) | [Argenta](#) | [Portomaggiore](#) | [Comacchio](#) | [Goro](#) | [Tutti i comuni](#) | [Cerca](#) 

Ferrara » Cronaca

## Vaccini per la maturità e per tornare a ballare



17 MAGGIO 2021



**Roma.** L'Italia che prova a ripartire tenta di mettere in moto in sicurezza l'esame di maturità e la movida estiva. Per quanto riguarda l'esame di Stato l'iniziativa è della Regione Lazio. L'assessore alla Sanità **Alessio D'Amato** annuncia la volontà di organizzare entro il 2 giugno un Open Day vaccinale per tutti i maturandi, con il Johnson&Johnson che è monodose. «È possibile e lo faremo - dice il presidente **Nicola Zingaretti** - è giusto pensare a ragazzi e ragazze che hanno di fronte questa prova, dopo due anni difficili anche per lo studio e la vita sociale».

Una proposta che trova l'assenso di tutte le parti in causa. «Credo sia un'idea condivisibile, utile anche a diffondere tra i ragazzi la cultura della vaccinazione», spiega il presidente dell'Associazione nazionale presidi **Antonello Giannelli**. Pure le associazioni studentesche apprezzano.

E terminate le fatiche della scuola i ragazzi avranno davanti a loro un'estate nella quale, almeno all'aperto, si potrebbe pensare anche a tornare in discoteca. All'estero sono già stati effettuati avvenimenti pilota e ora un test verrà effettuato anche in Italia. L'appuntamento è per il 5 giugno al Praja di Gallipoli (Lecce) e al Divinae Follia di Bisceglie (Bari). «L'ingresso sarà consentito a duemila persone, vaccinati, guariti o con un tampone negativo fatto 48 ore prima. E nei giorni successivi sarà fatto il tampone a chi ha partecipato», spiega **Maurizio Pasca** presidente di Silb-[Fipe](#), l'associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo. Un'iniziativa che «al momento» ha il via libera della Regione Puglia e che potrebbe essere replicata successivamente anche in un locale al chiuso di Milano. —

Lunedì 17 Mag 2021



# metro

 SEGUICI  

METEO



## Covid e discoteche, Sala: "Ok a test, Milano vuole riaprire a giovani"

(Adnkronos) - 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 prosegua 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".

Lunedì 17 Mag 2021



# metro

> News

SEGUICI

## METEO

**Meteo ITALIA**

<b>Lunedì</b> 17 Maggio
<b>Martedì</b> 18 Maggio
<b>Mercoledì</b> 19 Maggio
<b>Giovedì</b> 20 Maggio

Previsioni a cura di

new soci BLO

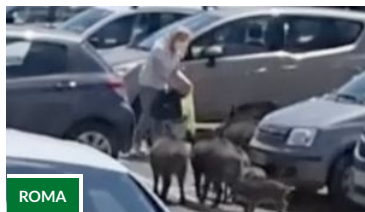
Scopri di più

## NEWS



ROMA

Calenda: "Niente accordi se arrivo al ballottaggio"



ROMA

I cinghiali "scippatori"

News > Prove di riapertura Esperimento in discoteca

## Prove di riapertura Esperimento in discoteca

Lun, 17/05/2021 - 19:33



MILANO

A due settimane dalla mega festa scudetto dei tifosi dell'Inter il calo dei contagi prosegue anche a Milano. Un test non voluto che ci è andato bene. Protocolli ben più severi per un altro test questa volta ufficiale che si terrà a fine mese, come ha confermato il sindaco Giuseppe Sala, nella discoteca **Fabrique**, sul modello di quanto già avvenuto in altre città europee per sperimentare i protocolli nei locali al chiuso, che lamentano serrande abbassate da 14 mesi. Il sindaco ha accolto la proposta di **Silvia Fipe** di fare un esperimento che prevede un **massimo di 2500 partecipanti** (il locale ne conterrebbe 3300) che dovranno presentare all'ingresso l'esito del tampone molecolare (non quindi quello rapido) eseguito al massimo 36 ore prima. In alternativa, dovranno dimostrare di aver completato il ciclo vaccinale. Il locale metterà a disposizione anche un gazebo per effettuare tamponi in loco prima di entrare. Durante tutta la permanenza nel locale sarà obbligatoria la mascherina. Tutti i partecipanti dovranno poi impegnarsi a replicare il test una settimana dopo la serata, così da poterne monitorare gli effetti. La proposta ha già avuto il via libera della prefettura ed è all'esame dei Cts e del Governo.

Mi piace 0

Condividi 0

Tweet

Mi piace 0

Tweet



PROVE DI RIAPERTURA ESPERIMENTO IN DISCOTECA

scatenano la polemica



VIOLENZA

Violenza sulle donne  
+79,5% di chiamate nel 2020



OMOFOBIA

Mattarella: "Costituzione sancisce uguaglianza"



CINA

La Cina "rallenta"  
industria su "solo" del 9,8%



MEDIO ORIENTE

Colpito tunnel di Hamas  
Danni alla rete elettrica

Commenti: 0

Ordina per [Meno recenti](#)

Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

ARTICOLI CORRELATI



MILANO

Dopo il no di Albertini  
spuntano Maldini e Ghisleri

Milano, dopo il no di Albertini a candidarsi sindaco tra i nomi che circolano Paolo Maldini e Alessandra Ghisleri.



MILANO

Torna la musica live  
Il Fabrique spera

Il locale si candida per ospitare 2500 persone con green card. Favorevole Palazzo Marino, si attende l'ok dal ministero per l'esperimento



MILANO

Covid: 77 multati  
in una notte

Chiusi per 5 giorni l'"Hub" di viale Monte Grappa e la pizzeria "Mani in pasta"

## Un protocollo per riaprire le discoteche in sicurezza, manca solo l'ok dal Cts, Fasciolo (Silb): "Finalmente abbiamo un'idea di ripartenza"

[sv savonaneWS.it/2021/05/17/leggi-notizia/argomenti/attualit/articolo/un-protocollo-per-riaprire-le-discoteche-in-sicurezza-manca-solo-lok-dal-cts-fasciolo-silb-fi.html](https://www.savonaneWS.it/2021/05/17/leggi-notizia/argomenti/attualit/articolo/un-protocollo-per-riaprire-le-discoteche-in-sicurezza-manca-solo-lok-dal-cts-fasciolo-silb-fi.html)

May 17, 2021

**Logica simile a quella del 'green pass', positivi i pareri di alcuni infettivologi e virologi tra cui il genovese Bassetti: "Un ritorno quasi alla normalità che quest'anno più che mai dovrà essere fatto in sicurezza, anche visti i precedenti"**



Mascherine all'ingresso, certificato di vaccinazione o un tampone negativo. Insomma, una sorta di "green pass" al ritmo di musica.

E' questo un anticipo del protocollo studiato da Silb-[Fipe](#) e ne giorni scorsi validato da alcuni scienziati tra infettivologi e virologi come Bassetti, Lopalco, Cascio, Alagna ed altri che potrebbe permettere dalle prossime settimane di tornare letteralmente in pista, più precisamente su quelle da ballo.

A questo punto per avere il via libera mancherebbe solamente il parere favorevole del Cts e, consequenzialmente, quello del Governo per consentire alle imprese italiane dell'intrattenimento e dello spettacolo di riaprire i battenti. Per qualcuno dopo quasi un anno di inattività dopo la parentesi estiva dello scorso anno, per altri invece, ossia i locali al chiuso, dopo ben oltre 365 giorni.

*Prima di farlo però servono delle regole: "I giovani non aspettano altro: l'arrivo della bella stagione, le discoteche, gli amici, un po' di divertimento e tanta musica, nonostante la pandemia da Coronavirus. Un ritorno quasi alla normalità che, quest'anno più che mai, dovrà*

*essere fatto in sicurezza, anche visti i precedenti"* spiega attraverso la sua pagina Facebook il professor Bassetti.

*Il quale poi spiega, a grandi linee, le misure contenute nel protocollo: "In discoteca bisognerà indossare la mascherina per entrare e poi sarà facoltativa. Occorrerà presentarsi in anticipo con l'attestazione vaccinale o l'esecuzione di un tampone rapido antigenico effettuato massimo nelle 36-48 ore precedenti l'evento. La certificazione potrà essere presentata direttamente all'ingresso o con registrazione su sistemi digitali. Altri Paesi lo hanno già fatto con successo".*

Questo modello è infatti già stato proposto in Olanda e Spagna con le sale da ballo e in Inghilterra con le finali delle coppe nazionali di calcio disputatesi a Wembley. Ed è un passo considerato concreto verso la ripartenza anche dagli stessi operatori del settore: *"Sono indicazioni proposte già l'anno scorso e non prese in considerazione, ma non ci interessa far polemica ora vogliamo ripartire e il nostro risultato al momento è che, rispetto ad un periodo dove la categoria non aveva alcun tipo di attenzione, ora per lo meno c'è un'idea di ripartenza e attenzione alle problematiche"* spiega Fabrizio Fasciolo, presidente regionale Silb e membro della Giunta nazionale, aggiungendo come sia anche previsto un test Covid anche all'uscita.

I primi esperimenti si svolgeranno in due discoteche simbolo del divertimento a livello nazionale: una al chiuso, ovvero il "Fabric" di Milano, e una all'aperto, al "Praia" di Gallipoli, dove il 5 giugno, una volta ottenuto l'ok dalla Regione Puglia, 2mila persone potranno testare questo nuovi modo di tornare a divertirsi a suono di musica.

Anche la Liguria potrebbe muovere i primi passi in tal senso nella seconda settimana di giugno e presentarsi nel pieno dei mesi estivi pronta a riaprire i battenti: *"Un paio di candidature di locali le abbiamo - aggiunge Fasciolo - vedremo nelle prossime settimane di riuscire a organizzarci. Anche perché non dobbiamo dimenticare che la gente continua ad andare a ballare in posti non autorizzati e dunque senza alcun controllo".*

La voglia di ripartire è forte e si è fatto molto per attrezzarsi, riorganizzando spazi e capienze. Ma non solo: *"I locali liguri avranno anche a disposizione un macchinario che sfrutta le frequenze luminose e aiuta, all'aperto o al chiuso, ad abbattere i droplets di saliva con cui si trasmette il coronavirus e a sanificare gli spazi"* aggiunge il rappresentante del sindacato dei locali da ballo.

*"I giovani hanno perso un anno di relazioni umane, sport e divertimento - ha scritto ancora il direttore della clinica di Malattie Infettive del San Martino, Bassetti - Da padre, prima che da medico, voglio tornare a vedere i giovani sorridere e divertirsi. Io lavoro tutti i giorni anche per loro affinché si possa tornare presto alla normalità'. Naturalmente è una grande responsabilità di tutti".*



Mattia Pastorino



[Apri il link](#)

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [VENETO](#) | [IL GUSTO](#) | [SALUTE](#) | [GREEN&BLUE](#) | [MODA E BEAUTY](#) | [DOSSIER](#) | [NORDEST ECONOMIA](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#) | [GNN](#)
f | [Twitter](#) | METEO: +10°C[ACCEDI](#) | [ISCRIVITI](#)

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [SCOPRI DI PIÙ](#)
[VIDEO: CRONACA LOCALE](#) | [POLITICA](#) | [CRONACA](#) | [MONDO](#) | [ECONOMIA](#) | [SPORT](#) | [SPETTACOLI](#) | [GREEN&BLUE](#) | [SALUTE](#) | [ALTRI](#) | 
Video » [Spettacoli](#)

## Gallipoli, come funzionerà l'esperimento in discoteca. Il proprietario del Praja: "Siamo pronti"



Un biglietto collegato al tampone e si torna in pista. Il "Praja", discoteca all'aperto di Gallipoli, si sta preparando all'esperimento, una serata evento di carattere scientifico, che permetterà alle persone di tornare a ballare. La serata, proposta per il 5 giugno dalla Silb-Fipe (Associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo), è in attesa della conferma della Regione Puglia. Così come il Frabique, discoteca al chiuso a Milano che attende l'ok. Il protocollo preparato è rigido e, oltre alla sanificazione del locale, prevede il tampone prima di entrare in discoteca (entro 36 ore) e un secondo dopo dieci giorni. Al Praja potranno entrare massimo 2000 persone (la capienza è di 4000), non sarà obbligatorio indossare le mascherine e il biglietto simbolico, al prezzo di 10 euro: "Potremo dimostrare che le discoteche sono pronte a riaprire in sicurezza", commenta Pierpaolo Paradiso, proprietario del locale.

a cura di Eleonora Giovinazzo

17 MAGGIO 2021

### GLI ALTRI VIDEO DI SPETTACOLI



SPETTACOLI

'Radio Italia ora', da Tiziano Ferro a Tommaso Paradiso  
15 artisti per 15 programmi  
d'autore



SPETTACOLI

Manuel Agnelli: "La pioggia? A me mette allegria"



SPETTACOLI

Gallipoli, come funzionerà l'esperimento in discoteca.  
Il proprietario del Praja:  
"Siamo pronti"

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"



SPETTACOLI

**Serie Tv, girato l'ultimo capitolo di Gomorra: Salvatore Esposito dà**

**l'addio al suo Genny Savastano**



SPETTACOLI

**70 anni Baglioni, il timelapse del murale disegnato nel quartiere di Roma in cui è cresciuto**



SPETTACOLI

**Propaganda, Rula Jebreal non accetta l'invito perché unica donna. Diego Bianchi: "Non ci conosce"**



SPETTACOLI

**Arisa in tv rivela: "Sono stata molestata". Ma fatica a parlarne per l'emozione**



SPETTACOLI

**Friends, ecco il teaser con la data della reunion. Sui social l'entusiasmo dei fan**



SPETTACOLI

**Piazzapulita, sfuriata di Formigli contro Giarrusso: "Giudico Raggi da cittadino di Roma"**



SPETTACOLI

**La serenata di Cesare Cremonini a Napoli: "Questa sera sei bellissima"**

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [IL GUSTO](#) | [SALUTE](#) | [GREEN&BLUE](#) | [MODA E BEAUTY](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)
GNN  
GEDI NEWS NETWORK

f t METEO: +12°C ☀️

ACCEDI | ISCRIVITI

GAZZETTA DI MANTOVA VIDEO

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [SCOPRI DI PIÙ](#)
[VIDEO: CRONACA LOCALE](#) | [POLITICA](#) | [CRONACA](#) | [MONDO](#) | [ECONOMIA](#) | [SPORT](#) | [SPETTACOLI](#) | [GREEN&BLUE](#) | [SALUTE](#) | [ALTRI](#) | Cerca
Video » [Spettacoli](#)

## Gallipoli, come funzionerà l'esperimento in discoteca. Il proprietario del Praja: "Siamo pronti"



Un biglietto collegato al tampone e si torna in pista. Il "Praja", discoteca all'aperto di Gallipoli, si sta preparando all'esperimento, una serata evento di carattere scientifico, che permetterà alle persone di tornare a ballare. La serata, proposta per il 5 giugno dalla Silb-Fipe (Associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo), è in attesa della conferma della Regione Puglia. Così come il Frabique, discoteca al chiuso a Milano che attende l'ok. Il protocollo preparato è rigido e, oltre alla sanificazione del locale, prevede il tampone prima di entrare in discoteca (entro 36 ore) e un secondo dopo dieci giorni. Al Praja potranno entrare massimo 2000 persone (la capienza è di 4000), non sarà obbligatorio indossare le mascherine e il biglietto simbolico, al prezzo di 10 euro: "Potremo dimostrare che le discoteche sono pronte a riaprire in sicurezza", commenta Pierpaolo Paradiso, proprietario del locale.

a cura di Eleonora Giovinazzo

17 MAGGIO 2021

### GLI ALTRI VIDEO DI SPETTACOLI



SPETTACOLI

'Radio Italia ora', da Tiziano Ferro a Tommaso Paradiso  
15 artisti per 15 programmi  
d'autore



SPETTACOLI

Manuel Agnelli: "La pioggia? A me mette allegria"



SPETTACOLI

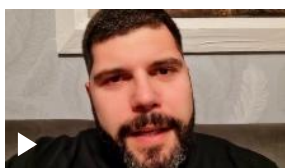
Gallipoli, come funzionerà l'esperimento in discoteca.  
Il proprietario del Praja:  
"Siamo pronti"





[Apri il link](#)

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"



SPETTACOLI

**Serie Tv, girato l'ultimo capitolo di Gomorra: Salvatore Esposito dà l'addio al suo Genny Savastano**



SPETTACOLI

**70 anni Baglioni, il timelapse del murale disegnato nel quartiere di Roma in cui è cresciuto**



SPETTACOLI

**Propaganda, Rula Jebreal non accetta l'invito perché unica donna. Diego Bianchi: "Non ci conosce"**



SPETTACOLI

**Arisa in tv rivela: "Sono stata molestata". Ma fatica a parlarne per l'emozione**



SPETTACOLI

**Friends, ecco il teaser con la data della reunion. Sui social l'entusiasmo dei fan**



SPETTACOLI

**Piazzapulita, sfuriata di Formigli contro Giarrusso: "Giudico Raggi da cittadino di Roma"**



SPETTACOLI

**La serenata di Cesare Cremonini a Napoli: "Questa sera sei bellissima"**

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"

HOME CRONACA SPORT IL GUSTO SALUTE GREEN&amp;BLUE MODA E BEAUTY DOSSIER NORDEST ECONOMIA VIDEO ANNUNCI PRIMA

GNN  
GEDI NEWS NETWORK

f METEO: +12°C

ACCEDI | ISCRIVITI

IL PICCOLO VIDEO

Noi EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO SCOPRI DI PIÙ

VIDEO: CRONACA LOCALE POLITICA CRONACA MONDO ECONOMIA SPORT SPETTACOLI GREEN&amp;BLUE SALUTE ALTRI Cerca

Video » Spettacoli

## Gallipoli, come funzionerà l'esperimento in discoteca. Il proprietario del Praja: "Siamo pronti"



Un biglietto collegato al tampone e si torna in pista. Il "Praja", discoteca all'aperto di Gallipoli, si sta preparando all'esperimento, una serata evento di carattere scientifico, che permetterà alle persone di tornare a ballare. La serata, proposta per il 5 giugno dalla Silb-Fipe (Associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo), è in attesa della conferma della Regione Puglia. Così come il Frabique, discoteca al chiuso a Milano che attende l'ok. Il protocollo preparato è rigido e, oltre alla sanificazione del locale, prevede il tampone prima di entrare in discoteca (entro 36 ore) e un secondo dopo dieci giorni. Al Praja potranno entrare massimo 2000 persone (la capienza è di 4000), non sarà obbligatorio indossare le mascherine e il biglietto simbolico, al prezzo di 10 euro: "Potremo dimostrare che le discoteche sono pronte a riaprire in sicurezza", commenta Pierpaolo Paradiso, proprietario del locale.

a cura di Eleonora Giovinnazzo

17 MAGGIO 2021

### GLI ALTRI VIDEO DI SPETTACOLI



SPETTACOLI

'Radio Italia ora', da Tiziano Ferro a Tommaso Paradiso  
15 artisti per 15 programmi d'autore



SPETTACOLI

Manuel Agnelli: "La pioggia? A me mette allegria"



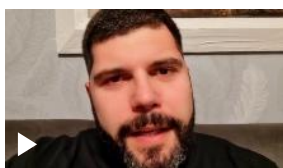
SPETTACOLI

Gallipoli, come funzionerà l'esperimento in discoteca.  
Il proprietario del Praja: "Siamo pronti"



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"



SPETTACOLI

**Serie Tv, girato l'ultimo capitolo di Gomorra: Salvatore Esposito dà l'addio al suo Genny Savastano**



SPETTACOLI

**70 anni Baglioni, il timelapse del murale disegnato nel quartiere di Roma in cui è cresciuto**



SPETTACOLI

**Propaganda, Rula Jebreal non accetta l'invito perché unica donna. Diego Bianchi: "Non ci conosce"**



SPETTACOLI

**Arisa in tv rivela: "Sono stata molestata". Ma fatica a parlarne per l'emozione**



SPETTACOLI

**Friends, ecco il teaser con la data della reunion. Sui social l'entusiasmo dei fan**



SPETTACOLI

**Piazzapulita, sfuriata di Formigli contro Giarrusso: "Giudico Raggi da cittadino di Roma"**



SPETTACOLI

**La serenata di Cesare Cremonini a Napoli: "Questa sera sei bellissima"**



GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"

HOME | SPORT | CULTURA E TEMPO LIBERO | DOSSIER ▾ | ITALIA MONDO | FOTO | VIDEO | ANNUNCI ▾ | PRIMA

f t METEO: +18°C 🌞

ABBONATI

LA NUOVA  
Magna-Sardegna

VIDEO: CRONACA LOCALE | POLITICA | CRONACA | MONDO | ECONOMIA | SPORT | SPETTACOLI | GREEN&amp;BLUE | DIVERTIMENTO | MOTORI | SALUTE | ALTRI ▾ | c 🔍

Video » [Spettacoli](#)

## Gallipoli, come funzionerà l'esperimento in discoteca. Il proprietario del Praja: "Siamo pronti"

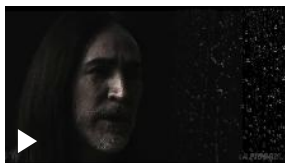


Un biglietto collegato al tampone e si torna in pista. Il "Praja", discoteca all'aperto di Gallipoli, si sta preparando all'esperimento, una serata evento di carattere scientifico, che permetterà alle persone di tornare a ballare. La serata, proposta per il 5 giugno dalla Silb-[Fiipe](#) (Associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo), è in attesa della conferma della Regione Puglia. Così come il Frabique, discoteca al chiuso a Milano che attende l'ok. Il protocollo preparato è rigido e, oltre alla sanificazione del locale, prevede il tampone prima di entrare in discoteca (entro 36 ore) e un secondo dopo dieci giorni. Al Praja potranno entrare massimo 2000 persone (la capienza è di 4000), non sarà obbligatorio indossare le mascherine e il biglietto simbolico, al prezzo di 10 euro: "Potremo dimostrare che le discoteche sono pronte a riaprire in sicurezza", commenta Pierpaolo Paradiso, proprietario del locale.

a cura di *Eleonora Giovinazzo*

17 MAGGIO 2021

### GLI ALTRI VIDEO DI SPETTACOLI



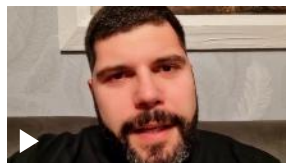
SPETTACOLI

**Manuel Agnelli: "La pioggia? A me mette allegria"**



SPETTACOLI

**Gallipoli, come funzionerà l'esperimento in discoteca.**



SPETTACOLI

**Serie Tv, girato l'ultimo capitolo di Gomorra: Salvatore Esposito dà**

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"



**Il proprietario del Praja:  
"Siamo pronti"**

**l'addio al suo Genny  
Savastano**



SPETTACOLI

**Propaganda, Rula Jebreal  
non accetta l'invito perché**

SPETTACOLI

**Friends, ecco il teaser con la  
data della reunion. Sui  
social l'entusiasmo dei fan**

SPETTACOLI

**Piazzapulita, sfuriata di  
Formigli contro Giarrusso:**

**unica donna. Diego Bianchi:  
"Non ci conosce"**



**"Giudico Raggi da cittadino  
di Roma"**



SPETTACOLI

**La serenata di Cesare  
Cremonini a Napoli:  
"Questa sera sei bellissima"**

SPETTACOLI

**Le esercitazioni delle Frece  
Tricolori**

SPETTACOLI

**Roma e l'Esquilino: "il  
nuovo museo degli artisti di  
piazza Vittorio"**



SPETTACOLI

**"Sono donna trans e mi  
chiamo Chloe": il coming**

**out della chef della Prova  
del Cuoco**



[Apri il link](#)

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [IL GUSTO](#) | [SALUTE](#) | [GREEN&BLUE](#) | [MODA E BEAUTY](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)
GNN  
GEDI NEWS NETWORKf  METEO: +13°C 

ACCEDI | ISCRIVITI

**la Provincia**  
PAVESE VIDEO

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [SCOPRI DI PIÙ](#)

 VIDEO: [CRONACA LOCALE](#) | [POLITICA](#) | [CRONACA](#) | [MONDO](#) | [ECONOMIA](#) | [SPORT](#) | [SPETTACOLI](#) | [GREEN&BLUE](#) | [SALUTE](#) | [ALTRI](#) | Cerca
Video » [Spettacoli](#)

## Gallipoli, come funzionerà l'esperimento in discoteca. Il proprietario del Praja: "Siamo pronti"



Un biglietto collegato al tampone e si torna in pista. Il "Praja", discoteca all'aperto di Gallipoli, si sta preparando all'esperimento, una serata evento di carattere scientifico, che permetterà alle persone di tornare a ballare. La serata, proposta per il 5 giugno dalla Silb-Fipe (Associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo), è in attesa della conferma della Regione Puglia. Così come il Frabique, discoteca al chiuso a Milano che attende l'ok. Il protocollo preparato è rigido e, oltre alla sanificazione del locale, prevede il tampone prima di entrare in discoteca (entro 36 ore) e un secondo dopo dieci giorni. Al Praja potranno entrare massimo 2000 persone (la capienza è di 4000), non sarà obbligatorio indossare le mascherine e il biglietto simbolico, al prezzo di 10 euro: "Potremo dimostrare che le discoteche sono pronte a riaprire in sicurezza", commenta Pierpaolo Paradiso, proprietario del locale.

a cura di Eleonora Giovinazzo

17 MAGGIO 2021

### GLI ALTRI VIDEO DI SPETTACOLI



SPETTACOLI

'Radio Italia ora', da Tiziano Ferro a Tommaso Paradiso 15 artisti per 15 programmi d'autore



SPETTACOLI

Manuel Agnelli: "La pioggia? A me mette allegria"



SPETTACOLI

Gallipoli, come funzionerà l'esperimento in discoteca. Il proprietario del Praja: "Siamo pronti"

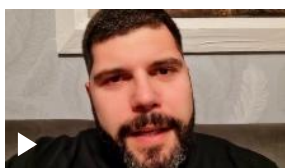


Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



[Apri il link](#)

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"



SPETTACOLI

**Serie Tv, girato l'ultimo capitolo di Gomorra: Salvatore Esposito dà l'addio al suo Genny Savastano**



SPETTACOLI

**70 anni Baglioni, il timelapse del murale disegnato nel quartiere di Roma in cui è cresciuto**



SPETTACOLI

**Propaganda, Rula Jebreal non accetta l'invito perché unica donna. Diego Bianchi: "Non ci conosce"**



SPETTACOLI

**Arisa in tv rivela: "Sono stata molestata". Ma fatica a parlarne per l'emozione**



SPETTACOLI

**Friends, ecco il teaser con la data della reunion. Sui social l'entusiasmo dei fan**



SPETTACOLI

**Piazzapulita, sfuriata di Formigli contro Giarrusso: "Giudico Raggi da cittadino di Roma"**



SPETTACOLI

**La serenata di Cesare Cremonini a Napoli: "Questa sera sei bellissima"**

[Apri il link](#)

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [IL GUSTO](#) | [SALUTE](#) | [GREEN&BLUE](#) | [MODA E BEAUTY](#) | [DOSSIER](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#)
GNN  
GEDI NEWS NETWORKf  METEO: +13°C 

ACCEDI | ISCRIVITI

a **Sentinell**

VIDEO

Noi

EVENTI

NEWSLETTER

LEGGI IL QUOTIDIANO

SCOPRI DI PIÙ

VIDEO: [CRONACA LOCALE](#) | [POLITICA](#) | [CRONACA](#) | [MONDO](#) | [ECONOMIA](#) | [SPORT](#) | [SPETTACOLI](#) | [GREEN&BLUE](#) | [SALUTE](#) | [ALTRI](#) | Cerca Video » [Spettacoli](#)

## Gallipoli, come funzionerà l'esperimento in discoteca. Il proprietario del Praja: "Siamo pronti"



Un biglietto collegato al tampone e si torna in pista. Il "Praja", discoteca all'aperto di Gallipoli, si sta preparando all'esperimento, una serata evento di carattere scientifico, che permetterà alle persone di tornare a ballare. La serata, proposta per il 5 giugno dalla Silb-Fipe (Associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo), è in attesa della conferma della Regione Puglia. Così come il Frabique, discoteca al chiuso a Milano che attende l'ok. Il protocollo preparato è rigido e, oltre alla sanificazione del locale, prevede il tampone prima di entrare in discoteca (entro 36 ore) e un secondo dopo dieci giorni. Al Praja potranno entrare massimo 2000 persone (la capienza è di 4000), non sarà obbligatorio indossare le mascherine e il biglietto simbolico, al prezzo di 10 euro: "Potremo dimostrare che le discoteche sono pronte a riaprire in sicurezza", commenta Pierpaolo Paradiso, proprietario del locale.

a cura di *Eleonora Giovinazzo*

17 MAGGIO 2021

### GLI ALTRI VIDEO DI SPETTACOLI



SPETTACOLI

'Radio Italia ora', da Tiziano Ferro a Tommaso Paradiso  
15 artisti per 15 programmi  
d'autore



SPETTACOLI

Manuel Agnelli: "La pioggia? A me mette allegria"



SPETTACOLI

Gallipoli, come funzionerà l'esperimento in discoteca.  
Il proprietario del Praja:  
"Siamo pronti"

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"



SPETTACOLI

**Serie Tv, girato l'ultimo capitolo di Gomorra: Salvatore Esposito dà**

**l'addio al suo Genny Savastano**



SPETTACOLI

**70 anni Baglioni, il timelapse del murale disegnato nel quartiere di Roma in cui è cresciuto**



SPETTACOLI

**Propaganda, Rula Jebreal non accetta l'invito perché unica donna. Diego Bianchi: "Non ci conosce"**



SPETTACOLI

**Arisa in tv rivela: "Sono stata molestata". Ma fatica a parlarne per l'emozione**



SPETTACOLI

**Friends, ecco il teaser con la data della reunion. Sui social l'entusiasmo dei fan**



SPETTACOLI

**Piazzapulita, sfuriata di Formigli contro Giarrusso: "Giudico Raggi da cittadino di Roma"**



SPETTACOLI

**La serenata di Cesare Cremonini a Napoli: "Questa sera sei bellissima"**



## Gallipoli, come funzionerà l'esperimento in discoteca. Il proprietario del Praja: "Protocollo rigido"

**S** [video.lastampa.it/dossier/coronavirus/gallipoli-come-funzionera-l-esperimento-in-discoteca-il-proprietario-del-praja-protocollo-rigido/139146/139404](https://video.lastampa.it/dossier/coronavirus/gallipoli-come-funzionera-l-esperimento-in-discoteca-il-proprietario-del-praja-protocollo-rigido/139146/139404)

17 maggio 2021

Un biglietto collegato al tampone e si torna in pista. Il "Praja", discoteca all'aperto di Gallipoli, si sta preparando all'esperimento, una serata evento di carattere scientifico, che permetterà alle persone di tornare a ballare. La serata, proposta per il 5 giugno dalla Silb-[Fipe](#) (Associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo), è in attesa della conferma della Regione Puglia. Così come il Frabique, discoteca al chiuso a Milano che attende l'ok. Il protocollo preparato è rigido e, oltre alla sanificazione del locale, prevede il tampone prima di entrare in discoteca (entro 36 ore) e un secondo dopo dieci giorni. Al Praja potranno entrare massimo 2000 persone (la capienza è di 4000), non sarà obbligatorio indossare le mascherine e il biglietto simbolico, al prezzo di 10 euro: "Potremo dimostrare che le discoteche sono pronte a riaprire in sicurezza", commenta Pierpaolo Paradiso, proprietario del locale.

*a cura di Eleonora Giovinazzo*

[Apri il link](#)

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"

HOME | CRONACA | SPORT | VENETO | IL GUSTO | SALUTE | GREEN&BLUE | MODA E BEAUTY | DOSSIER | NORDEST ECONOMIA | VIDEO | ANNUNCI | PRIMA | GNN

f METEO: +12°C

ACCEDI | ISCRIVITI

di Padova  
**il mattino** VIDEO

Noi | EVENTI | NEWSLETTER | LEGGI IL QUOTIDIANO | SCOPRI DI PIÙ

VIDEO: CRONACA LOCALE | POLITICA | CRONACA | MONDO | ECONOMIA | SPORT | SPETTACOLI | GREEN&BLUE | SALUTE | ALTRI | Cerca

Video » [Spettacoli](#)

## Gallipoli, come funzionerà l'esperienza in discoteca. Il proprietario del Praja: "Siamo pronti"



Un biglietto collegato al tampone e si torna in pista. Il "Praja", discoteca all'aperto di Gallipoli, si sta preparando all'esperienza, una serata evento di carattere scientifico, che permetterà alle persone di tornare a ballare. La serata, proposta per il 5 giugno dalla Silb-Fipe (Associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo), è in attesa della conferma della Regione Puglia. Così come il Frabique, discoteca al chiuso a Milano che attende l'ok. Il protocollo preparato è rigido e, oltre alla sanificazione del locale, prevede il tampone prima di entrare in discoteca (entro 36 ore) e un secondo dopo dieci giorni. Al Praja potranno entrare massimo 2000 persone (la capienza è di 4000), non sarà obbligatorio indossare le mascherine e il biglietto simbolico, al prezzo di 10 euro: "Potremo dimostrare che le discoteche sono pronte a riaprire in sicurezza", commenta Pierpaolo Paradiso, proprietario del locale.

a cura di Eleonora Giovinazzo

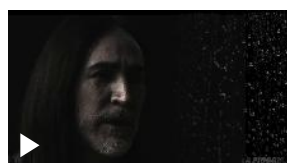
17 MAGGIO 2021

### GLI ALTRI VIDEO DI SPETTACOLI



SPETTACOLI

'Radio Italia ora', da Tiziano Ferro a Tommaso Paradiso  
15 artisti per 15 programmi  
d'autore



SPETTACOLI

Manuel Agnelli: "La pioggia? A me mette allegria"



SPETTACOLI

Gallipoli, come funzionerà l'esperienza in discoteca.  
Il proprietario del Praja:  
"Siamo pronti"

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"



SPETTACOLI

**Serie Tv, girato l'ultimo capitolo di Gomorra: Salvatore Esposito dà**

**l'addio al suo Genny Savastano**



SPETTACOLI

**70 anni Baglioni, il timelapse del murale disegnato nel quartiere di Roma in cui è cresciuto**



SPETTACOLI

**Propaganda, Rula Jebreal non accetta l'invito perché unica donna. Diego Bianchi: "Non ci conosce"**



SPETTACOLI

**Arisa in tv rivela: "Sono stata molestata". Ma fatica a parlarne per l'emozione**



SPETTACOLI

**Friends, ecco il teaser con la data della reunion. Sui social l'entusiasmo dei fan**



SPETTACOLI

**Piazzapulita, sfuriata di Formigli contro Giarrusso: "Giudico Raggi da cittadino di Roma"**



SPETTACOLI

**La serenata di Cesare Cremonini a Napoli: "Questa sera sei bellissima"**



[Apri il link](#)

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"

HOME CRONACA SPORT IL GUSTO SALUTE GREEN&BLUE MODA E BEAUTY RUBRICHE NORDEST ECONOMIA VIDEO ANNUNCI PRIMA

GNN  
GEDI NEWS NETWORK

f t METEO: +12°C

ACCEDI | ISCRIVITI

**Messaggero** Veneto VIDEO

Noi EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO SCOPRI DI PIÙ

VIDEO: CRONACA LOCALE POLITICA CRONACA MONDO ECONOMIA SPORT SPETTACOLI GREEN&BLUE SALUTE ALTRI Cerca

Video » [Spettacoli](#)

## Gallipoli, come funzionerà l'esperimento in discoteca. Il proprietario del Praja: "Siamo pronti"



Un biglietto collegato al tampone e si torna in pista. Il "Praja", discoteca all'aperto di Gallipoli, si sta preparando all'esperimento, una serata evento di carattere scientifico, che permetterà alle persone di tornare a ballare. La serata, proposta per il 5 giugno dalla Silb-Fipe (Associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo), è in attesa della conferma della Regione Puglia. Così come il Frabique, discoteca al chiuso a Milano che attende l'ok. Il protocollo preparato è rigido e, oltre alla sanificazione del locale, prevede il tampone prima di entrare in discoteca (entro 36 ore) e un secondo dopo dieci giorni. Al Praja potranno entrare massimo 2000 persone (la capienza è di 4000), non sarà obbligatorio indossare le mascherine e il biglietto simbolico, al prezzo di 10 euro: "Potremo dimostrare che le discoteche sono pronte a riaprire in sicurezza", commenta Pierpaolo Paradiso, proprietario del locale.

a cura di *Eleonora Giovanazzo*

17 MAGGIO 2021

### GLI ALTRI VIDEO DI SPETTACOLI



SPETTACOLI

**'Radio Italia ora', da Tiziano Ferro a Tommaso Paradiso**  
15 artisti per 15 programmi d'autore



SPETTACOLI

**Manuel Agnelli: "La pioggia? A me mette allegria"**



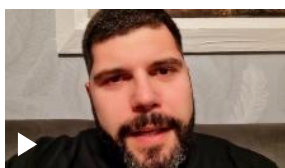
SPETTACOLI

**Gallipoli, come funzionerà l'esperimento in discoteca. Il proprietario del Praja: "Siamo pronti"**

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"



SPETTACOLI

**Serie Tv, girato l'ultimo capitolo di Gomorra: Salvatore Esposito dà**

**l'addio al suo Genny Savastano**



SPETTACOLI

**70 anni Baglioni, il timelapse del murale disegnato nel quartiere di Roma in cui è cresciuto**



SPETTACOLI

**Propaganda, Rula Jebreal non accetta l'invito perché unica donna. Diego Bianchi: "Non ci conosce"**



SPETTACOLI

**Arisa in tv rivela: "Sono stata molestata". Ma fatica a parlarne per l'emozione**



SPETTACOLI

**Friends, ecco il teaser con la data della reunion. Sui social l'entusiasmo dei fan**



SPETTACOLI

**Piazzapulita, sfuriata di Formigli contro Giarrusso: "Giudico Raggi da cittadino di Roma"**



SPETTACOLI

**La serenata di Cesare Cremonini a Napoli: "Questa sera sei bellissima"**

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"

HOME CRONACA SPORT VENETO IL GUSTO SALUTE GREEN&amp;BLUE MODA E BEAUTY DOSSIER NORDEST ECONOMIA VIDEO ANNUNCI PRIMA GNN

f METEO: +12°C

ACCEDI | ISCRIVITI

di Venezia e Mestre  
**la Nuova** VIDEO

Noi EVENTI NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO SCOPRI DI PIÙ

VIDEO: CRONACA LOCALE POLITICA CRONACA MONDO ECONOMIA SPORT SPETTACOLI GREEN&amp;BLUE SALUTE ALTRI Cerca

Video » Spettacoli

## Gallipoli, come funzionerà l'esperimento in discoteca. Il proprietario del Praja: "Siamo pronti"



Un biglietto collegato al tampone e si torna in pista. Il "Praja", discoteca all'aperto di Gallipoli, si sta preparando all'esperimento, una serata evento di carattere scientifico, che permetterà alle persone di tornare a ballare. La serata, proposta per il 5 giugno dalla Silb-Fipe (Associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo), è in attesa della conferma della Regione Puglia. Così come il Frabique, discoteca al chiuso a Milano che attende l'ok. Il protocollo preparato è rigido e, oltre alla sanificazione del locale, prevede il tampone prima di entrare in discoteca (entro 36 ore) e un secondo dopo dieci giorni. Al Praja potranno entrare massimo 2000 persone (la capienza è di 4000), non sarà obbligatorio indossare le mascherine e il biglietto simbolico, al prezzo di 10 euro: "Potremo dimostrare che le discoteche sono pronte a riaprire in sicurezza", commenta Pierpaolo Paradiso, proprietario del locale.

a cura di Eleonora Giovinazzo

17 MAGGIO 2021

### GLI ALTRI VIDEO DI SPETTACOLI



SPETTACOLI

'Radio Italia ora', da Tiziano Ferro a Tommaso Paradiso  
15 artisti per 15 programmi  
d'autore



SPETTACOLI

Manuel Agnelli: "La pioggia? A me mette allegria"



SPETTACOLI

Gallipoli, come funzionerà l'esperimento in discoteca.  
Il proprietario del Praja:  
"Siamo pronti"

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario



[Apri il link](#)

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"



SPETTACOLI

**Serie Tv, girato l'ultimo capitolo di Gomorra: Salvatore Esposito dà**

**l'addio al suo Genny Savastano**



SPETTACOLI

**70 anni Baglioni, il timelapse del murale disegnato nel quartiere di Roma in cui è cresciuto**



SPETTACOLI

**Propaganda, Rula Jebreal non accetta l'invito perché unica donna. Diego Bianchi: "Non ci conosce"**



SPETTACOLI

**Arisa in tv rivela: "Sono stata molestata". Ma fatica a parlarne per l'emozione**



SPETTACOLI

**Friends, ecco il teaser con la data della reunion. Sui social l'entusiasmo dei fan**



SPETTACOLI

**Piazzapulita, sfuriata di Formigli contro Giarrusso: "Giudico Raggi da cittadino di Roma"**



SPETTACOLI

**La serenata di Cesare Cremonini a Napoli: "Questa sera sei bellissima"**

## Gallipoli, come funzionerà l'esperimento in discoteca. Il proprietario del Praja: "Siamo pronti"

**R** [video.repubblica.it/edizione/bari/gallipoli-come-funzionera-l-esperimento-in-discoteca-il-proprietario-del-praja-siamo-pronti/387174/387899](https://video.repubblica.it/edizione/bari/gallipoli-come-funzionera-l-esperimento-in-discoteca-il-proprietario-del-praja-siamo-pronti/387174/387899)

17 maggio 2021

Un biglietto collegato al tampone e si torna in pista. Il "Praja", discoteca all'aperto di Gallipoli, si sta preparando all'esperimento, una serata evento di carattere scientifico, che permetterà alle persone di tornare a ballare. La serata, proposta per il 5 giugno dalla Silb-[Fipe](#) (Associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo), è in attesa della conferma della Regione Puglia. Così come il Frabique, discoteca al chiuso a Milano che attende l'ok. Il protocollo preparato è rigido e, oltre alla sanificazione del locale, prevede il tampone prima di entrare in discoteca (entro 36 ore) e un secondo dopo dieci giorni. Al Praja potranno entrare massimo 2000 persone (la capienza è di 4000), non sarà obbligatorio indossare le mascherine e il biglietto simbolico, al prezzo di 10 euro: "Potremo dimostrare che le discoteche sono pronte a riaprire in sicurezza", commenta Pierpaolo Paradiso, proprietario del locale.

*a cura di Eleonora Giovinazzo*

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [VENETO](#) | [IL GUSTO](#) | [SALUTE](#) | [GREEN&BLUE](#) | [MODA E BEAUTY](#) | [DOSSIER](#) | [NORDEST ECONOMIA](#) | [VIDEO](#) | [ANNUNCI](#) | [PRIMA](#) | [GNN](#)
f [Twitter](#) METEO: +12°C 

ACCEDI | ISCRIVITI

**la tribuna** di Treviso VIDEO

[Noi](#) | [EVENTI](#) | [NEWSLETTER](#) | [LEGGI IL QUOTIDIANO](#) | [SCOPRI DI PIÙ](#)

 VIDEO: [CRONACA LOCALE](#) | [POLITICA](#) | [CRONACA](#) | [MONDO](#) | [ECONOMIA](#) | [SPORT](#) | [SPETTACOLI](#) | [GREEN&BLUE](#) | [SALUTE](#) | [ALTRI](#) | Cerca 
Video » [Spettacoli](#)

## Gallipoli, come funzionerà l'esperienza in discoteca. Il proprietario del Praja: "Siamo pronti"



Un biglietto collegato al tampone e si torna in pista. Il "Praja", discoteca all'aperto di Gallipoli, si sta preparando all'esperienza, una serata evento di carattere scientifico, che permetterà alle persone di tornare a ballare. La serata, proposta per il 5 giugno dalla Silb-Fipe (Associazione italiana imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo), è in attesa della conferma della Regione Puglia. Così come il Frabique, discoteca al chiuso a Milano che attende l'ok. Il protocollo preparato è rigido e, oltre alla sanificazione del locale, prevede il tampone prima di entrare in discoteca (entro 36 ore) e un secondo dopo dieci giorni. Al Praja potranno entrare massimo 2000 persone (la capienza è di 4000), non sarà obbligatorio indossare le mascherine e il biglietto simbolico, al prezzo di 10 euro: "Potremo dimostrare che le discoteche sono pronte a riaprire in sicurezza", commenta Pierpaolo Paradiso, proprietario del locale.

a cura di Eleonora Giovinazzo

17 MAGGIO 2021

### GLI ALTRI VIDEO DI SPETTACOLI



SPETTACOLI

Radio Italia ora, da Tiziano Ferro a Tommaso Paradiso 15 artisti per 15 programmi d'autore



SPETTACOLI

Manuel Agnelli: "La pioggia? A me mette allegria"



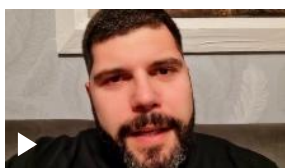
SPETTACOLI

Gallipoli, come funzionerà l'esperienza in discoteca. Il proprietario del Praja: "Siamo pronti"



[Apri il link](#)

GALLIPOLI, COME FUNZIONERÀ L'ESPERIMENTO IN DISCOTECA. IL PROPRIETARIO DEL PRAJA: "SIAMO PRONTI"



SPETTACOLI

**Serie Tv, girato l'ultimo capitolo di Gomorra: Salvatore Esposito dà l'addio al suo Genny Savastano**



SPETTACOLI

**70 anni Baglioni, il timelapse del murale disegnato nel quartiere di Roma in cui è cresciuto**



SPETTACOLI

**Propaganda, Rula Jebreal non accetta l'invito perché unica donna. Diego Bianchi: "Non ci conosce"**



SPETTACOLI

**Arisa in tv rivela: "Sono stata molestata". Ma fatica a parlarne per l'emozione**



SPETTACOLI

**Friends, ecco il teaser con la data della reunion. Sui social l'entusiasmo dei fan**



SPETTACOLI

**Piazzapulita, sfuriata di Formigli contro Giarrusso: "Giudico Raggi da cittadino di Roma"**



SPETTACOLI

**La serenata di Cesare Cremonini a Napoli: "Questa sera sei bellissima"**

## Giorgetti: "Rapporto ristorazione 2020 è un bollettino di guerra, molte aziende cadute al fronte"

[ilgiornale.it/video/politica/giorgetti-rapporto-ristorazione-2020-bollettino-guerra-molte-1947639.html](https://ilgiornale.it/video/politica/giorgetti-rapporto-ristorazione-2020-bollettino-guerra-molte-1947639.html)

Agenzia Vista



Politica

5 ore fa

Figliuolo: "Andare verso riaperture in maniera ordinata e sicura"


 Agenzia Vista



Politica

5 ore fa

Giorgetti: "Rapporto ristorazione 2020 è un bollettino di guerra, molte aziende cadute al fronte"

 Agenzia Vista





Politica

5 ore fa

Al via le vaccinazioni per gli autisti del trasporto pubblico locale e dei tassisti a Napoli

 Agenzia Vista



Politica

5 ore fa

Ddl Zan, Pillon: "Da noi nessun ostruzionismo. Se avessimo voluto ve ne sareste accorti"


 Agenzia Vista



Mondo

5 ore fa

Macron: "In Africa servono finanziamenti per 285 miliardi di dollari da qui al 2025"

 Agenzia Vista






[Mondo](#)

[7 ore fa](#)

[Draghi: "In Ue e Usa risposta a pandemia, ora anche per Africa"](#)

 [Agenzia Vista](#)

## Riaperture: 500 euro in più al giorno per ristorante e 5 miliardi in più al mese per i centri commerciali

**R**

[repubblica.it/economia/2021/05/18/news/riaperture\\_riparte\\_l\\_economia\\_30\\_miliardi\\_per\\_la\\_ristorazione\\_in\\_estate\\_e\\_3\\_in\\_piu\\_al\\_mese\\_nei\\_centri\\_commerciali-301559686/](https://repubblica.it/economia/2021/05/18/news/riaperture_riparte_l_economia_30_miliardi_per_la_ristorazione_in_estate_e_3_in_piu_al_mese_nei_centri_commerciali-301559686/)

May 18, 2021

ROMA - Il solo spostamento a mezzanotte del coprifuoco vale per bar e ristoranti un miliardo e mezzo in più al mese di fatturato, 500 euro in media per ognuno dei 190 mila esercizi che fanno capo a Confcommercio, considerando anche la possibilità di utilizzare le sale al chiuso. A calcolarlo è Confcommercio, mentre Coldiretti in una valutazione generale che include tutti i distributori di pasti, compresi gli agriturismi, parla di 30 miliardi in quattro mesi, da giugno a settembre. E Confesercenti ritiene che le entrate dei centri commerciali, tra negozi, bar e ristoranti, grazie alle riaperture del weekend e al ritorno del turismo avranno un balzo di quasi cinque miliardi al mese. Calcoli diversi, che testimoniano però la ripresa per i settori che più duramente hanno sofferto l'impatto della pandemia: per gli associati della **Fipe**, rileva l'organizzazione di Confcommercio che associa bar e ristoranti, le perdite del 2020 ammontano a 25 miliardi, risultato di un crollo di 31 miliardi di fatturato per gli esercizi pubblici e un aumento del consumo domestico della spesa alimentare, ma di soli 6 miliardi.

### Confcommercio: un miliardo e mezzo in più al mese per i ristoranti

"Ad avere l'impatto più significativo dalle riaperture appena annunciate dal governo sono soprattutto bar e ristoranti - osserva il direttore dell'Ufficio Studi di Confcommercio Mariano Bella - considerano che solo la metà dei nostri 190 mila associati ha spazi all'aperto, e delle limitazioni imposte dal coprifuoco, che non solo ha impedito di fare un secondo turno pieno per la cena, ma ha anche limitato la spesa, perché i clienti non erano rilassati sapendo di dovere rientrare presto a casa, e quindi ordinavano di meno non avendo la possibilità di mangiare serenamente. Con una riapertura fino alle 24, e anche con la possibilità di riaprire al chiuso, un miliardo e mezzo al mese in più solo per i ristoranti è un calcolo ragionevole. Anche perché con lo smart working che ha limitato molto i pranzi, gran parte del lavoro si concentra sulla sera. Più difficile calcolare le conseguenze delle riaperture delle palestre, delle piscine e del wedding: lì c'è una montagna di fatturato da riconquistare".

### Confesercenti: 5 miliardi in più al mese per i centri commerciali

Confesercenti invece concentra il proprio calcolo sulle riaperture dei centri commerciali nel weekend, includendovi negozi, bar e ristoranti, e valuta che anche con l'allungamento degli orari a regime, cioè da giugno in poi, ogni mese si possano recuperare cinque miliardi di euro di fatturato sia per i negozi, sia per i pubblici esercizi che hanno la possibilità di

rimanere aperti a cena anche più tardi. "Nella stima - spiega un portavoce dell'organizzazione - c'è anche la speranza di una ripresa dei flussi turistici. Ma soprattutto bisogna valutare che il 40% del fatturato dei centri commerciali arriva nei weekend".

In dettaglio, Conferesercenti valuta che dal 1 giugno, su base mensile, ci sarà un recupero di fatturato di circa 3 miliardi di euro al mese per via della riapertura dei circa 30mila negozi ed esercizi nei centri commerciali, e di circa 1.800 milioni (pari ad una media di 60milioni di euro al giorno, un po' meno prima del 7 giugno e man mano in aumento dopo il 21) di fatturato per i pubblici esercizi, per via dell'allungamento del coprifuoco ed il permesso di consumo all'interno. Il calcolo si differenzia naturalmente a seconda delle città: per Milano si parla di 3,1 milioni in più al mese, per Roma di quasi 5, per Napoli 2,7, Bologna e Firenze quasi un milione, Venezia un po' più di 900 mila euro e Palermo un po' più di 800 mila.

## **Coldiretti: 30 miliardi in più da giugno a settembre per la ristorazione**

Coldiretti fa un calcolo ancora più ampio degli effetti benefici delle riaperture, perché include tutti i pubblici esercizi in cui si distribuiscono pasti e cibo, compresi gli agriturismi e le pizzerie anche al taglio, e valuta che da giugno grazie allo spostamento in avanti del coprifuoco e alla possibilità di mangiare anche al chiuso il fatturato salga al punto da mettere a segno entrate da 30 miliardi in più nei quattro mesi estivi, fino alla fine di settembre. Il sistema agroalimentare a causa delle chiusure ha subito la mancata vendita di oltre un milione di chili di vino e di cibo. A soffrire di più i prodotti di alta qualità, che si preferisce consumare quando si mangia fuori, piuttosto che a casa propria.

## **Fipe: nel 2020 persi mezzo milione di posti di lavoro**

Nel rapporto pubblicato oggi la **Fipe** denuncia la perdita di 514 mila posti di lavoro. Il 97,5% delle imprese ha registrato nel 2020 un calo del fatturato, e per oltre 6 ristoratori su 10 la riduzione ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente. E' cresciuta di 6 miliardi di euro la spesa alimentare tra le mura domestiche, ma non ha compensato quella nei bar e nei ristoranti, crollata di 31 miliardi.

## **Matrimoni: fioccano le cancellazioni, ripartenza ancora tutta da valutare**

Il settore del wedding e degli eventi privati ha avuto la data di riapertura, come aveva chiesto scendendo in piazza il 26 aprile. Ma la data scelta dal governo, il 15 di giugno, è troppo in là, protestano gli operatori: la vera alta stagione per i matrimoni è maggio, seguito da giugno. "Per il momento non sta arrivando alcuna prenotazione, ma solo cancellazioni a valanga. - spiega un portavoce di Federmatrimoni - Cancellano non solo tutte le cerimonie fissate prima del 15 giugno, ma anche dopo, perché non si sa bene quale sarà il tetto e quali i requisiti: a



molti non va di chiedere ai propri ospiti di fare un tampone prima, e non si sa neanche che tipo di tampone. E tanti preferiscono le scorciatoie: lo mascherano da pranzo o cena al ristorante, così non hanno tutti questi problemi".

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Argomenti

- [riaperture](#)
- [ristoranti](#)

## Riaperture, il ministro Giorgetti: “Green pass anche per le discoteche”

S [lastampa.it/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286696](https://lastampa.it/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286696)

May 18, 2021

«Via di fuga rispetto a una situazione indefinita»: i gestori chiedono un incontro al Cts



Publicato il 18 Maggio 2021 Ultima modifica 18 Maggio 2021 15:05

Nel calendario delle riaperture, che a partire da domani vede il progressivo allentamento delle restrizioni per bar, ristoranti, piscine, palestre e centri commerciali, la voce «discoteche» non c'è. «Serve gradualità», si è limitato a commentare il presidente del consiglio Draghi a margine delle decisioni adottate dalla cabina di regia che di sfatto sbloccheranno l'Italia nelle settimane a venire.

\*\*\*\*[Iscriviti alla newsletter Speciale coronavirus](#)

Oggi, a riaccendere un minimo di speranza per i gestori dei locali, è intervenuto il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti. «Utilizzare il green pass per accedere in discoteca o nelle sale da ballo potrebbe essere l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante» ha dichiarato il ministro, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio ha spiegato come, pur essendo contrario in linea generale al «certificato verde», questo «possa andare bene in alcune situazioni». Discoteche e sale da ballo, appunto. Il concetto sul quale batte il ministro è la «certezza»: «Il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva all'attività imprenditoriale».

### Leggi anche:



## **Covid, Crisanti stronca il test per tornare a ballare in discoteca: "Fatto così non dimostra nulla"**

Le dichiarazioni di Giorgetti seguono la promessa del leader della Lega, Matteo Salvini: «La Lega non molla, useremo i prossimi giorni per continuare a chiedere più coraggio nelle scelte e provare ad anticipare le riaperture».

«Il settore delle discoteche e degli altri locali dell'intrattenimento è allo stremo», ha dichiarato il presidente della Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici Filippo Grassi. «Per questo abbiamo scritto una lettera al Comitato tecnico scientifico, per chiedere un incontro urgente al fine di approfondire le linee di indirizzo che si intendono adottare per il settore, comparto fondamentale per lo sviluppo economico e sociale del nostro Paese».

## Loano, chiude il punto tamponi: in 5 mesi effettuati 3.100 test

S [lastampa.it/savona/2021/05/18/news/loano-chiude-il-punto-tamponi-in-5-mesi-effettuati-3-100-test-1.40285817](https://lastampa.it/savona/2021/05/18/news/loano-chiude-il-punto-tamponi-in-5-mesi-effettuati-3-100-test-1.40285817)

May 18, 2021

Hanno operato 20 volontari e 25 tra medici e infermieri



**Publicato il 18 Maggio 2021 Ultima modifica 18 Maggio 2021 10:05**

Ha cessato ufficialmente la propria attività sabato 15 maggio il punto di prelievo per “tamponi drive-through” allestito in via degli Alpini a Loano nell'ambito del progetto “Health Point Loano”, frutto della collaborazione tra il Comitato Loanese e la Croce Rossa di Loano e patrocinato dal Comune di Loano.

Il Comitato Loanese (che riunisce Confcommercio Loano, [Fipe](#) Loano, Associazione Balneari Loanesi, Associazione Loanese Albergatori, Pro Loco Loano ASP, Associazione Vecchia Loano, Associazione Culturale Polivalente) ha gestito il traffico dei mezzi in entrata ed uscita mettendo a disposizione circa 15 steward volontari. La Croce Rossa, invece, si è fatta carico della parte strettamente sanitaria e ha fornito i mezzi e le strumentazioni necessarie ad effettuare prelievi e tamponi.

Nei suoi cinque mesi di attività, nel punto di prelievo hanno operato 20 volontari e 25 tra medici ed infermieri e in tutto sono stati effettuati 3.100 tamponi. Il ricavato, al netto delle spese, è stato destinato, in accordo con i servizi sociali comunali, ad aiutare le famiglie bisognose del territorio.

“Il punto di prelievo – dice il sindaco di Loano Luigi Pignocca – si è rivelato uno strumento importantissimo per il monitoraggio ed il contenimento dell'emergenza sanitaria nel nostro territorio. Il numero di tamponi effettuati e le innumerevoli richieste pervenute regolarmente dall'utenza (cosa che a gennaio aveva spinto i volontari a prolungare l'attività ben oltre il periodo natalizio, così come inizialmente preventivato) testimoniano perfettamente quanto il servizio sia stato apprezzato dalla comunità loanese e non solo. A nome dell'amministrazione comunale e della nostra comunità, vorrei ringraziare il Comitato Loanese, i volontari Cri, il personale medico ed infermieristico che per lunghe settimane hanno prestato servizio presso il punto di prelievo”.

“Il punto-tamponi – aggiunge l'assessore ai servizi sociali Luca Lettieri – aveva non solo uno scopo sanitario, ma anche una finalità benefica. Una parte del ricavato è stata già utilizzata per il pagamento delle utenze domestiche e dunque per alleggerire la spesa in carico alle famiglie loanesi più in difficoltà. Un'altra parte, ancora a disposizione, verrà utilizzata per



altre attività socialmente utili a favore delle fasce più deboli della cittadinanza. Risorse utilissime, specie in questo periodo di grave crisi economica”.

“Nella speranza che in futuro non vi sia più bisogno di questo servizio, ringraziamo il Comitato Loanese, l'amministrazione comunale e tutti i volontari che hanno partecipato rendendo possibile l'erogazione di questo servizio – dicono dalla Croce Rossa di Loano – Un ringraziamento particolarmente sentito va a tutto il personale sanitario, medici ed infermieri, che gratuitamente e su base volontaria hanno dato la loro disponibilità durante questi ultimi sei mesi”.



Versione Digitale  
Alto Adige

martedì, 18 maggio 2021



# ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone **Altre località** ▾

Vai sul sito **TRENTINO**

Cronaca

Italia-Mondo

Economia

Sport

Cultura e Spettacoli

Foto

Video

Prima pagina

Salute e Benessere

Viaggiare

Scienza e Tecnica

Ambiente ed Energia

Terra e Gusto

Qui Europa

Sei in: [Salute e Benessere](#) » ++ Vaccini: Giorgetti,...

## ++ Vaccini: Giorgetti, Reithera? Avanti ricerca in modi diversi +

18 maggio 2021

(ANSA) - ROMA, 18 MAG - "Il governo continuerà ad andare avanti nella ricerca. Lo farà magari in forme diverse rispetto alla forma usata in passato". Lo afferma il ministro per lo Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, in occasione della presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confindustria, in merito allo stop della Corte dei Conti sul decreto di finanziamento per Reithera.

"Quindi se quel modo non va bene, ce ne saranno altri e lo saprete a breve", ha concluso il ministro. (ANSA).

18 maggio 2021

Foto

### Vaccini: bimba esclusa da asilo, free vax in piazza

IL CASO



Video

### Una 'cuffia' riduce le infezioni da pacemaker

SALUTE-E-BENESSERE



### Giornata del malato, Bambino Gesù'

SALUTE-E-BENESSERE



### Alimentazione: l'intestino "Sesto senso per la felicità"

SALUTE-E-BENESSERE

[Apri il link](#)

VACCINI: GIORGETTI, REITHERA? AVANTI RICERCA IN MODI DIVERSI



### Medici e infermieri ballano per i piccoli pazienti dell'Ospedale Meyer di Firenze (2)



SALUTE-E-BENESSERE

Home  
Cronaca  
Italia-Mondo

Economia  
Sport

Cultura e Spettacoli  
Foto

Video  
Prima pagina

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



# ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone Altre località ▾

Vai sul sito **TRENTINO**

- Cronaca
- Italia-Mondo
- Economia
- Sport
- Cultura e Spettacoli
- Foto
- Video
- Prima pagina
- Salute e Benessere
- Viaggiare
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa

Sei in: [Terra e Gusto](#) » [Da Coca-Cola 2,5mln per la ripartenza...](#) »

## Da Coca-Cola 2,5mln per la ripartenza di bar e ristoranti

18 maggio 2021



(ANSA) - MILANO, 18 MAG - Coca - Cola supporta la ripartenza di bar e ristoranti italiani dopo la pandemia da Covid.

L'azienda ha reinvestito più di 2,5 milioni di euro nel canale Ho.Re.Ca, attraverso politiche commerciali, fiscali e di comunicazione, per aiutare i clienti a superare le restrizioni seguite all'emergenza sanitaria, sostenerli nell'intercettare le opportunità del delivery e del digital e prepararsi alla ripresa. Inoltre, insieme a Lavazza, Perfetti Van Melle e S.

Pellegrino, Coca-Cola ha sostenuto [Fipe](#) - Confcommercio, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, nel realizzare la campagna #ilsolito.

"L' Ho.Re.Ca è un canale fondamentale per Coca-Cola oltre che un settore strategico per l'economia nazionale e ci auguriamo che gli strumenti che abbiamo messo a disposizione possano essere utili per tornare quanto prima alla normalità", ha commentato Silvia Molinaro, Direttore Out of Home di Coca-Cola HBC Italia. Oltre a rendere nuovamente disponibile la piattaforma

Foto

Video

### Alimentare: i contenuti della nuova direttiva europea



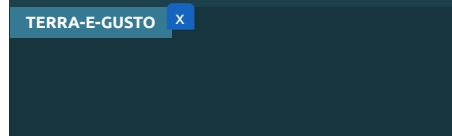
### In Usa vola la Valpolicella ed incalza il Borgogna



### Cina: Vino Italiano trend di cultura tra i giovani cinesi



### Veneto meta turistica per svizzeri in cerca di qualità





[Apri il link](#)

DA COCA-COLA 2,5MLN PER LA RIPARTENZA DI BAR E RISTORANTI | TERRA E GUSTO

"ADCreator", che permetterà ai punti vendita di realizzare in modo semplice una comunicazione pubblicitaria a cui Coca-Cola darà visibilità digital, proprio nelle vicinanze del punto vendita, l'azienda affianca appunto [Fipe](#) - Confcommercio nella campagna #ilsolito. Un campagna che "vuole ricordarci i tanti momenti che abbiamo trascorso nei bar e nei ristoranti, e che, ora che hanno riaperto, potremo nuovamente apprezzare, perchè a stare insieme c'è ancora più gusto", ha detto Raluca Vlad, Direttore Marketing di Coca-Cola Italia.



Nel corso dell'emergenza, in Italia, Coca-Cola ha donato oltre 1,4 milioni di euro a Croce Rossa Italiana. Inoltre, sono state effettuate ulteriori donazioni ad ospedali ed associazioni sul territorio, a cui sono stati offerti ad oggi più di 3,2 milioni di prodotti per medici e operatori sanitari e dispositivi di sicurezza individuale. (ANSA).

18 maggio 2021 | | | |

Home  
Cronaca  
Italia-Mondo

Economia  
Sport

Cultura e Spettacoli  
Foto

Video  
Prima pagina

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

## Riaperture, il ministro Giorgetti: “Green pass anche per le discoteche”

[mattinopadova.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697](https://mattinopadova.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697)

May 18, 2021



«Via di fuga rispetto a una situazione indefinita»: i gestori chiedono un incontro al Cts

18 Maggio 2021

Nel calendario delle riaperture, che a partire da domani vede il progressivo allentamento delle restrizioni per bar, ristoranti, piscine, palestre e centri commerciali, la voce «discoteche» non c'è. «Serve gradualità», si è limitato a commentare il presidente del consiglio Draghi a margine delle decisioni adottate dalla cabina di regia che di sfatto sbloccheranno l'Italia nelle settimane a venire.

\*\*\*\*[Iscriviti alla newsletter Speciale coronavirus](#)

Oggi, a riaccendere un minimo di speranza per i gestori dei locali, è intervenuto il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti. «Utilizzare il green pass per accedere in discoteca o nelle sale da ballo potrebbe essere l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante» ha dichiarato il ministro, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio ha spiegato come, pur essendo contrario in linea generale al «certificato verde», questo «possa andare bene in alcune situazioni». Discoteche e sale da ballo, appunto. Il concetto sul quale batte il ministro è la «certezza»: «Il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva all'attività imprenditoriale».

**Leggi anche**



### **Covid, Crisanti stronca il test per tornare a ballare in discoteca: "Fatto così non dimostra nulla"**

Le dichiarazioni di Giorgetti seguono la promessa del leader della Lega, Matteo Salvini: «La Lega non molla, useremo i prossimi giorni per continuare a chiedere più coraggio nelle scelte e provare ad anticipare le riaperture».

«Il settore delle discoteche e degli altri locali dell'intrattenimento è allo stremo», ha dichiarato il presidente della Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici Filippo Grassi. «Per questo abbiamo scritto una lettera al Comitato tecnico scientifico, per chiedere un incontro urgente al fine di approfondire le linee di indirizzo che si intendono adottare per il settore, comparto fondamentale per lo sviluppo economico e sociale del nostro Paese».



## Ristorazione flagellata dal Covid: i numeri di un disastro

[nove.firenze.it/ristorazione-flagellata-dal-covid-i-numeri-di-un-disastro.htm](https://nove.firenze.it/ristorazione-flagellata-dal-covid-i-numeri-di-un-disastro.htm)

Economia

Rapporto [Fipe](#): in un anno perso il doppio dei posti di lavoro creati dal 2013 e nessuna vera ripresa fino al 2022



Roma, 18 maggio 2021– Il Rapporto annuale [Fipe](#) sulla ristorazione in Italia per il 2020 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 sintesi:

**Crolla l’occupazione in Italia a seguito della pandemia: penalizzati soprattutto “alloggio e ristorazione” che hanno perso 514mila posti di lavoro (unità di lavoro). Tra il 2013 al 2019 ne avevano creati 245mila.**

**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.**

**Il 97,5% delle imprese ha registrato nel 2020 un calo di fatturato. Per oltre 6 ristoratori su 10 la riduzione ha superato il 50% del volume d’affari dell’anno precedente.**



**Duro il giudizio sui ristori: secondo una ricerca condotta Fipe-Format Research, per l'89,2% degli imprenditori, i sostegni sono stati inutili o poco efficaci.**

**Sfiducia ai massimi storici per il mondo dei Pubblici esercizi. Nel 2010 le nuove imprese avviate erano oltre 18 mila, nel 2020 sono state solo 9.190. Nel primo trimestre 2021 crolla l'indice di fiducia sul futuro per gli imprenditori della ristorazione rispetto allo stesso periodo del 2020: -68,3%.**

**Oggi l'84,3% degli imprenditori scommette su una ripresa del settore, subordinata però alla fine dell'emergenza.**

**Secondo gli 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.**

**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.**

In 14 mesi sono stati bruciati il doppio dei posti di lavoro creati 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 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, **Fipe-Confcommercio**, 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**. Alla presentazione dei due dossier ha partecipato anche il ministro per lo Sviluppo economico, **Giancarlo Giorgetti**.

*“Dal primo lockdown ad oggi – spiega **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di **Fipe-Confcommercio** – gli imprenditori 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 permane, ad un anno dall'avvio della pandemia e ad ormai 6 mesi dall'avvio della campagna vaccinale.*

Eppure, nonostante tutto questo, l'85% degli imprenditori ha sostanzialmente fiducia di tornare in futuro ai livelli pre-pandemia, senza tuttavia l'illusione di tornare quelli di prima: gli imprenditori del settore hanno già cominciato un profondo processo di ripensamento e innovazione.

*“Le novità introdotte per le riaperture serali dei Pubblici Esercizi e lo spostamento del coprifuoco – aggiunge il presidente –, sono ulteriori importanti passi in avanti per il recupero della normalità operativa, pre-requisito per dare prospettive di fiducia ad 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 trattenere l'occupazione del settore, arginando la pericolosa dispersione di competenze, si aprirebbero scenari di vero rilancio per il settore”.*

## Dal 1 giugno tornano pranzi e cene anche al chiuso.

In evidenza

Nicola Novelli

LE PAROLE DI INTERNET




IL NUOVO LIBRO DI  
**NICOLA  
 NOVELLI**  
 L'USO DELLA LINGUA  
 ITALIANA SUL WEB

**CLICCA QUI**

Fiorentina



Fiorentina

**Crotone - Fiorentina su Sky sabato 22 maggio**

## ### Morning note: l'agenda di martedì 18 maggio

 [ilssole24ore.com/radiocor/nRC\\_18.05.2021\\_07.05\\_510005](https://www.ilssole24ore.com/radiocor/nRC_18.05.2021_07.05_510005)

Radiocor

18 maggio 2021

(Il Sole 24 Ore Radiocor Plus) - Roma, 18 mag - - Inwit Stakeholder Forum. Partecipa, tra gli altri, Giovanni Ferigo, a.d. Inwit. In streaming.

- Roma: conferenza stampa di presentazione del Rapporto ristorazione 2020 curato da [Fipe](#)-Confcommercio. Partecipano, tra gli altri, Lino Enrico Stoppani, presidente [Fipe](#)-Confcommercio e Giancarlo Giorgetti, ministro per lo Sviluppo economico.

- Roma: alla Camera voto di fiducia in Aula al DI sostegni - Giappone: Pil, I trimestre.

- Gran Bretagna: Tasso di disoccupazione ILO, marzo.

- Olanda: Pil, I trimestre.

- Italia: Istat - commercio estero e prezzi all'import, marzo.

- Eurozona: PIL 2a stima, I trimestre; occupazione flash, I trimestre.

- Stati Uniti: Licenze edilizie, aprile.

(RADIOCOR) 18-05-21 07:05:49 (0005)NEWS 3 NNNN

## Ristorazione, con la pandemia persi 514mila posti e -31 miliardi di spesa nei bar

[24 ilsole24ore.com/art/ristorazione-la-pandemia-persi-514mila-posti-e-31mld-spesa-bar-AEdEHCK](https://www.ilssole24ore.com/art/ristorazione-la-pandemia-persi-514mila-posti-e-31mld-spesa-bar-AEdEHCK)



2' di lettura

In 14 mesi sono stati bruciati 514mila posti di lavoro, il doppio di quelli creati tra il 2013 e il 2019, e per oltre 6 ristoratori su 10 il calo di fatturato ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente. **Il Rapporto annuale sulla ristorazione in Italia per il 2020 di Fipe-Confindustria** appare come “un bollettino di guerra” di un settore a “pezzi”, in cui il 97,5% delle imprese ha perso fatturato nel 2020. Cambiano i consumi degli italiani: si mangia di più in casa. Mentre cresce di 6 miliardi di euro la spesa alimentare tra le mura domestiche, crolla di 31 miliardi di euro quella in bar e ristoranti.

In sintesi:

- **Crolla l'occupazione** in Italia a seguito della pandemia: penalizzati soprattutto “alloggio e ristorazione” che hanno perso 514mila posti di lavoro (unità di lavoro). Tra il 2013 al 2019 ne avevano creati 245mila.
- **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.



· **Il 97,5% delle imprese ha registrato nel 2020 un calo di fatturato.** Per oltre 6 ristoratori su 10 la riduzione ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente.

· **Duro il giudizio sui ristoratori:** secondo una ricerca condotta [Fipe](#)-Format Research, per l'89,2% degli imprenditori, i sostegni sono stati inutili o poco efficaci.

· **Sfiducia ai massimi storici** per il mondo dei Pubblici esercizi. Nel 2010 le nuove imprese avviate erano oltre 18 mila, nel 2020 sono state solo 9.190. Nel primo trimestre 2021 crolla l'indice di fiducia sul futuro per gli imprenditori della ristorazione rispetto allo stesso periodo del 2020: -68,3%.

### Leggi anche

---

# 24

## **Poke House, 20 milioni per nuovi locali in Europa. Grazie (anche) al digitale**

---

6 maggio 2021

· Oggi l'84,3% degli imprenditori **scommette su una ripresa del settore**, subordinata però alla fine dell'emergenza. Secondo gli 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.

· **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.

Riproduzione riservata ©

loading...

## Brand connect

---

## Newsletter

---

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

[Iscriviti](#)

## **Fipe: in 14 mesi di pandemia persi 514mila posti di lavoro**

[24 ilsole24ore.com/art/fipe-14-mesi-pandemia-persi-514mila-posti-lavoro-AEi0xBK](https://www.ilssole24ore.com/art/fipe-14-mesi-pandemia-persi-514mila-posti-lavoro-AEi0xBK)

Sanpellegrino lancia campagna a sostegno della ristorazione

2' di lettura

In 14 mesi sono stati bruciati 514mila posti, il doppio dei posti di lavoro creati tra il 2013 e il 2019, e per oltre 6 ristoratori su 10 il calo di fatturato ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente. Sono i numeri contenuti nel Rapporto annuale sulla ristorazione in Italia per il 2020 di **Fipe**-Confcommercio (la Federazione italiana dei pubblici esercizi). Nel settore il 97,5% delle imprese ha perso fatturato nel 2020. Le restrizioni anti-Covid hanno cambiato i consumi degli italiani: si mangia di più in casa: mentre cresce di 6 miliardi di euro la spesa alimentare tra le mura domestiche, crolla di 31 miliardi di euro quella in bar e ristoranti.

### **Indice di fiducia crollato**

Nel 2010 le nuove imprese avviate erano oltre 18mila, nel 2020 sono state 9.190. Nel primo trimestre 2021 è crollato l'indice di fiducia sul futuro per gli imprenditori della ristorazione rispetto allo stesso periodo del 2020: -68,3%. Secondo gli 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.

**Leggi anche**

### **Sbraga (**Fipe**): persi 243mila posti a tempo indeterminato**

«Nel 2020 abbiamo perso 243mila lavoratori a tempo indeterminato, in larga parte giovani e donne malgrado il blocco dei licenziamenti» ha detto il vicepresidente di **Fipe** Luciano Sbraga. «Molti di loro si sono dimessi per trovare un altro lavoro. Non potevano vivere con la cassa integrazione, spesso pagata in ritardo», spiega Braga. Nel mirino del vicepresidente di **Fipe** finiscono anche i ristoratori. «Il 23,7% imprese non li ha avuti, perché i meccanismi burocratici le hanno tagliate fuori. Codici Ateco, chiusure e altri impedimenti le hanno rese le esodate dei ristoratori».

### **Consumi fuori casa: -31 miliardi**

Costretti a casa dai lockdown, gli italiani hanno aumentato i loro consumi domestici, con la spesa alimentare aumentata di 6 miliardi di euro in un anno. Tanto, ma non abbastanza per compensare quanto si è perso nei pubblici esercizi, dove i consumi sono crollati di 31 miliardi di euro. Un dato che certifica come gli italiani abbiano speso meno soprattutto per prodotti agroalimentari di qualità superiore (vino, olio, piatti elaborati), comunemente consumati in maniera maggiore all'interno dei ristoranti. In termini di spesa pro-capite un ritorno al 1994. Le restrizioni hanno cambiato inoltre modificato il rapporto tra i consumatori e i pubblici esercizi. Se a luglio 2020, periodo nel quale i locali sono tornati a lavorare a buoni ritmi, la colazione rappresentava il 28% delle occasioni di consumo complessive, a febbraio 2021 la percentuale è salita al 33%. L'esatto contrario di quanto accaduto con le cene, passate dal 19% a meno dell'11%. A febbraio 2021 colazioni, pranzi e pause di metà mattina hanno costituito l'87% delle occasioni di consumo fuori casa. Mentre - per ragioni legate ai divieti e coprifuoco - è scomparsa l'attività serale.



**ABBONAMENTO**

**Prova il nuovo Sole 24 Ore a solo 1€ al mese**

**Scopri di più**

**Coronavirus, per saperne di più**

Le mappe in tempo reale

**24**



L'andamento della pandemia e delle azioni di contrasto è mostrato in due mappe a cura di Lab24. Nella [mappa del Coronavirus](#) i dati da marzo 2020 provincia per provincia di nuovi casi, morti, ricoverati e molte infografiche per una profondità di analisi.

La [mappa dei vaccini](#) in tempo reale mostra l'andamento della campagna di somministrazione regione per regione in Italia e anche nel resto del mondo.

Guarda le mappe in tempo reale: [Coronavirus](#) - [Vaccini](#)

Gli approfondimenti

## 24

La pandemia chiede di approfondire molti temi, di saperne di più dall'andamento alle cause per proseguire con i vaccini. Su questi temi potete leggere le analisi, le inchieste, i reportage della nostra sezione 24+. Ecco tutti [gli articoli di approfondimento](#)

La newsletter sul Coronavirus

## 24

Ogni venerdì alle 19 appuntamento con la newsletter sul Coronavirus curata da Luca Salvioli e Biagio Simonetta. Un punto sull'andamento della settimana con analisi e dati. Qui potete [iscrivervi alla newsletter](#)

Riproduzione riservata ©

loading...

## Brand connect

---

## Newsletter

---

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

[Iscriviti](#)

## Giorgetti: 'Green pass per andare in discoteca'

[A ansa.it/sito/notizie/economia/aziende/2021/05/18/giorgetti-green-pass-per-andare-in-discoteca-\\_2ec855bf-92b3-462a-8c53-74a8e9b7edb5.html](https://www.ansa.it/sito/notizie/economia/aziende/2021/05/18/giorgetti-green-pass-per-andare-in-discoteca-_2ec855bf-92b3-462a-8c53-74a8e9b7edb5.html)

May 18, 2021

**È l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione. Lo rivela il ministro dello Sviluppo Economico, in occasione della presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio**



FOTO

Serata in discoteca © ANSA  
[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

Per riaprire le discoteche il governo potrebbe prevedere un "green pass". Lo rivela il ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, in occasione della presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio.

Sulla ripartenza, spiega Giorgetti, la decisione è "quella di dare una prospettiva di certezza, che è definita nelle date che conoscete, che è penalizzante, mi rendo conto, per alcuni settori, il caso più eclatante è quello delle discoteche. Se ne è discusso, perché "per lo specifico settore forse è l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione".

Nel rapporto si evidenzia che in 14 mesi sono stati bruciati 514mila posti, e per oltre 6 ristoratori su 10 il calo di fatturato ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente. Cambiano i consumi degli italiani: si mangia di più in casa. Mentre cresce di 6 miliardi di euro la spesa alimentare tra le mura domestiche, crolla di 31 miliardi di euro quella in bar e ristoranti.

**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**

## Da Coca-Cola 2,5mln per la ripartenza di bar e ristoranti

[A ansa.it/lombardia/notizie/2021/05/18/da-coca-cola-25mln-per-la-ripartenza-di-bar-e-ristoranti\\_7e664d4e-8924-4e10-b303-0cc112f81c21.html](https://www.ansa.it/lombardia/notizie/2021/05/18/da-coca-cola-25mln-per-la-ripartenza-di-bar-e-ristoranti_7e664d4e-8924-4e10-b303-0cc112f81c21.html)

May 18, 2021

### Politiche commerciali e di comunicazione per sostenere settore



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - MILANO, 18 MAG - Coca - Cola supporta la ripartenza di bar e ristoranti italiani dopo la pandemia da Covid.

L'azienda ha reinvestito più di 2,5 milioni di euro nel canale Ho.Re.Ca, attraverso politiche commerciali, fiscali e di comunicazione, per aiutare i clienti a superare le restrizioni seguite all'emergenza sanitaria, sostenerli nell'intercettare le opportunità del delivery e del digital e prepararsi alla ripresa. Inoltre, insieme a Lavazza, Perfetti Van Melle e S.

Pellegrino, Coca-Cola ha sostenuto [Fipe](#) - Confcommercio, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, nel realizzare la campagna #ilsolito.

"L' Ho.Re.Ca è un canale fondamentale per Coca-Cola oltre che un settore strategico per l'economia nazionale e ci auguriamo che gli strumenti che abbiamo messo a disposizione possano essere utili per tornare quanto prima alla normalità", ha commentato Silvia Molinaro, Direttore Out of Home di Coca-Cola HBC Italia. Oltre a rendere nuovamente disponibile la piattaforma "ADCreator", che permetterà ai punti vendita di realizzare in modo semplice una comunicazione pubblicitaria a cui Coca-Cola darà visibilità digital, proprio nelle vicinanze del punto vendita, l'azienda affianca appunto [Fipe](#) - Confcommercio nella campagna #ilsolito. Un campagna che "vuole ricordarci i tanti



momenti che abbiamo trascorso nei bar e nei ristoranti, e che, ora che hanno riaperto, potremo nuovamente apprezzare, perchè a stare insieme c'è ancora più gusto", ha detto Raluca Vlad, Direttore Marketing di Coca-Cola Italia.

Nel corso dell'emergenza, in Italia, Coca-Cola ha donato oltre 1,4 milioni di euro a Croce Rossa Italiana. Inoltre, sono state effettuate ulteriori donazioni ad ospedali ed associazioni sul territorio, a cui sono stati offerti ad oggi più di 3,2 milioni di prodotti per medici e operatori sanitari e dispositivi di sicurezza individuale. (ANSA).

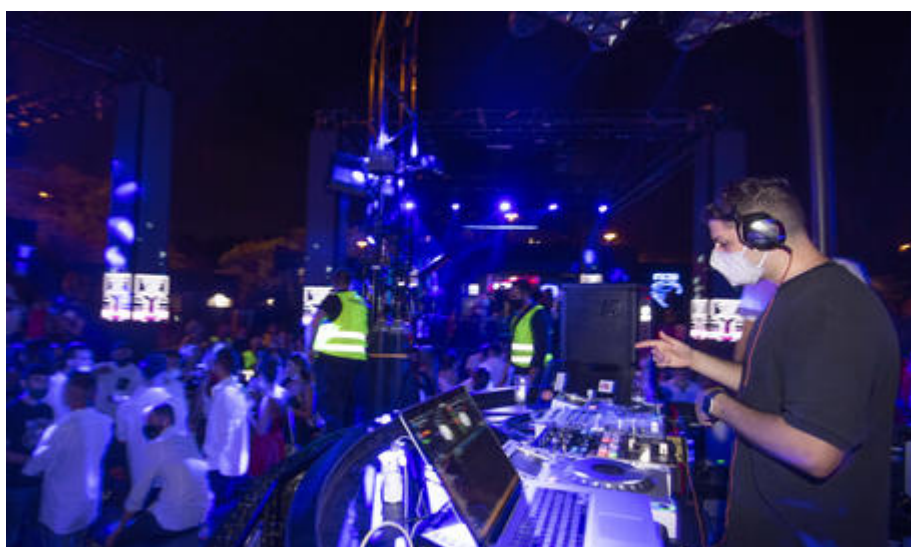
**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**

## Giorgetti, nel dl Sostegni bis forfait per sale da ballo e gioco

[A ansa.it/sito/notizie/economia/2021/05/18/giorgetti-nel-dl-sostegni-bis-forfait-per-sale-da-ballo-e-gioco\\_026affa6-3fc6-495e-9ff8-6c6bf37c2c81.html](https://ansa.it/sito/notizie/economia/2021/05/18/giorgetti-nel-dl-sostegni-bis-forfait-per-sale-da-ballo-e-gioco_026affa6-3fc6-495e-9ff8-6c6bf37c2c81.html)

May 18, 2021

### Per chi è chiuso da mesi non basta calcolo ristori su indicatori



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - ROMA, 18 MAG - "Ci sarà un fondo gestito da Mise e Mef che cercare di identificare i soggetti, dico le sale da ballo, le sale da gioco, e chiederemo la collaborazione delle categorie, per individuare questi soggetti che non hanno possibilità di fatturare da mesi, cercheremo di intervenire con una sorta di forfait piuttosto con queste misure calcolate con gli indicatori". Lo afferma il ministro per lo Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, parlando del prossimo decreto Sostegni-bis in occasione della presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio.

Il decreto, ha spiegato, arriverà "domani, al massimo dopodomani". (ANSA).

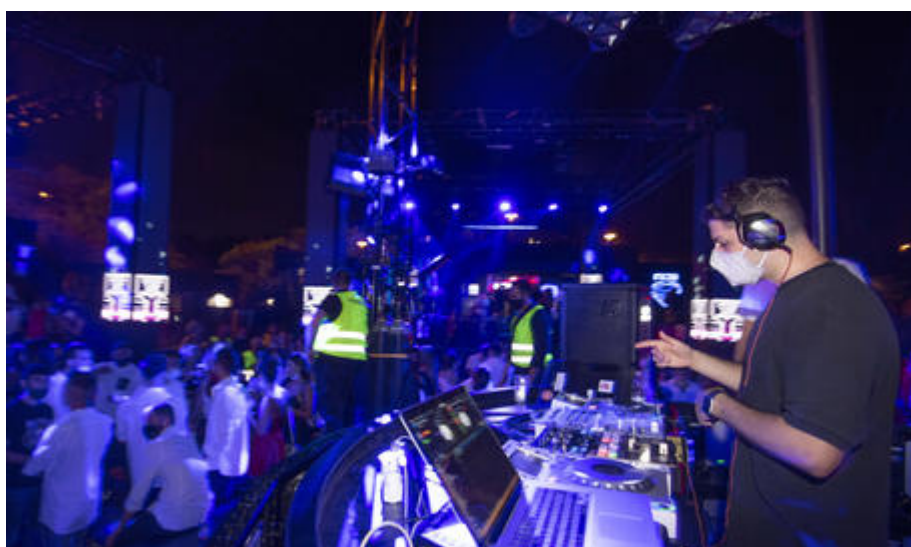
**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**

## Giorgetti, nel dl Sostegni bis forfait per sale da ballo e gioco

[A corporate.ansa.it/sito/notizie/economia/2021/05/18/giorgetti-nel-dl-sostegni-bis-forfait-per-sale-da-ballo-e-gioco\\_026affa6-3fc6-495e-9ff8-6c6bf37c2c81.html](https://corporate.ansa.it/sito/notizie/economia/2021/05/18/giorgetti-nel-dl-sostegni-bis-forfait-per-sale-da-ballo-e-gioco_026affa6-3fc6-495e-9ff8-6c6bf37c2c81.html)

May 18, 2021

### Per chi è chiuso da mesi non basta calcolo ristori su indicatori



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - ROMA, 18 MAG - "Ci sarà un fondo gestito da Mise e Mef che cercare di identificare i soggetti, dico le sale da ballo, le sale da gioco, e chiederemo la collaborazione delle categorie, per individuare questi soggetti che non hanno possibilità di fatturare da mesi, cercheremo di intervenire con una sorta di forfait piuttosto con queste misure calcolate con gli indicatori". Lo afferma il ministro per lo Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, parlando del prossimo decreto Sostegni-bis in occasione della presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio.

Il decreto, ha spiegato, arriverà "domani, al massimo dopodomani". (ANSA).

**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**

## Da Coca-Cola 2,5mln per la ripartenza di bar e ristoranti

[A corporate.ansa.it/lombardia/notizie/2021/05/18/da-coca-cola-25mln-per-la-ripartenza-di-bar-e-ristoranti\\_7e664d4e-8924-4e10-b303-0cc112f81c21.html](https://corporate.ansa.it/lombardia/notizie/2021/05/18/da-coca-cola-25mln-per-la-ripartenza-di-bar-e-ristoranti_7e664d4e-8924-4e10-b303-0cc112f81c21.html)

May 18, 2021

### Politiche commerciali e di comunicazione per sostenere settore



© ANSA

[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

(ANSA) - MILANO, 18 MAG - Coca - Cola supporta la ripartenza di bar e ristoranti italiani dopo la pandemia da Covid.

L'azienda ha reinvestito più di 2,5 milioni di euro nel canale Ho.Re.Ca, attraverso politiche commerciali, fiscali e di comunicazione, per aiutare i clienti a superare le restrizioni seguite all'emergenza sanitaria, sostenerli nell'intercettare le opportunità del delivery e del digital e prepararsi alla ripresa. Inoltre, insieme a Lavazza, Perfetti Van Melle e S.

Pellegrino, Coca-Cola ha sostenuto [Fipe](#) - Confcommercio, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, nel realizzare la campagna #ilsolito.

"L' Ho.Re.Ca è un canale fondamentale per Coca-Cola oltre che un settore strategico per l'economia nazionale e ci auguriamo che gli strumenti che abbiamo messo a disposizione possano essere utili per tornare quanto prima alla normalità", ha commentato Silvia Molinaro, Direttore Out of Home di Coca-Cola HBC Italia. Oltre a rendere nuovamente disponibile la piattaforma "ADCreator", che permetterà ai punti vendita di realizzare in modo semplice una comunicazione pubblicitaria a cui Coca-Cola darà visibilità digital, proprio nelle vicinanze del punto vendita, l'azienda affianca appunto [Fipe](#) - Confcommercio nella campagna #ilsolito. Un campagna che "vuole ricordarci i tanti



momenti che abbiamo trascorso nei bar e nei ristoranti, e che, ora che hanno riaperto, potremo nuovamente apprezzare, perchè a stare insieme c'è ancora più gusto", ha detto Raluca Vlad, Direttore Marketing di Coca-Cola Italia.

Nel corso dell'emergenza, in Italia, Coca-Cola ha donato oltre 1,4 milioni di euro a Croce Rossa Italiana. Inoltre, sono state effettuate ulteriori donazioni ad ospedali ed associazioni sul territorio, a cui sono stati offerti ad oggi più di 3,2 milioni di prodotti per medici e operatori sanitari e dispositivi di sicurezza individuale. (ANSA).

**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**

## Giorgetti: 'Green pass per andare in discoteca'

[A corporate.ansa.it/sito/notizie/economia/aziende/2021/05/18/giorgetti-green-pass-per-andare-in-discoteca-\\_2ec855bf-92b3-462a-8c53-74a8e9b7edb5.html](https://corporate.ansa.it/sito/notizie/economia/aziende/2021/05/18/giorgetti-green-pass-per-andare-in-discoteca-_2ec855bf-92b3-462a-8c53-74a8e9b7edb5.html)

May 18, 2021

**È l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione. Lo rivela il ministro dello Sviluppo Economico, in occasione della presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio**



FOTO

*Serata in discoteca © ANSA*  
[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

Per riaprire le discoteche il governo potrebbe prevedere un "green pass". Lo rivela il ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, in occasione della presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio.

Sulla ripartenza, spiega Giorgetti, la decisione è "quella di dare una prospettiva di certezza, che è definita nelle date che conoscete, che è penalizzante, mi rendo conto, per alcuni settori, il caso più eclatante è quello delle discoteche. Se ne è discusso, perché "per lo specifico settore forse è l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione".

Nel rapporto si evidenzia che in 14 mesi sono stati bruciati 514mila posti, e per oltre 6 ristoratori su 10 il calo di fatturato ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente. Cambiano i consumi degli italiani: si mangia di più in casa. Mentre cresce di 6 miliardi di euro la spesa alimentare tra le mura domestiche, crolla di 31 miliardi di euro quella in bar e ristoranti.

**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**

## Riaperture, il ministro Giorgetti: “Green pass anche per le discoteche”

[messengeroveneto.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697](https://messengeroveneto.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697)

May 18, 2021



«Via di fuga rispetto a una situazione indefinita»: i gestori chiedono un incontro al Cts

18 Maggio 2021

Nel calendario delle riaperture, che a partire da domani vede il progressivo allentamento delle restrizioni per bar, ristoranti, piscine, palestre e centri commerciali, la voce «discoteche» non c'è. «Serve gradualità», si è limitato a commentare il presidente del consiglio Draghi a margine delle decisioni adottate dalla cabina di regia che di sfatto sbloccheranno l'Italia nelle settimane a venire.

\*\*\*\*[Iscriviti alla newsletter Speciale coronavirus](#)

Oggi, a riaccendere un minimo di speranza per i gestori dei locali, è intervenuto il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti. «Utilizzare il green pass per accedere in discoteca o nelle sale da ballo potrebbe essere l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante» ha dichiarato il ministro, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio ha spiegato come, pur essendo contrario in linea generale al «certificato verde», questo «possa andare bene in alcune situazioni». Discoteche e sale da ballo, appunto. Il concetto sul quale batte il ministro è la «certezza»: «Il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva all'attività imprenditoriale».

**Leggi anche**





### **Covid, Crisanti stronca il test per tornare a ballare in discoteca: "Fatto così non dimostra nulla"**

Le dichiarazioni di Giorgetti seguono la promessa del leader della Lega, Matteo Salvini: «La Lega non molla, useremo i prossimi giorni per continuare a chiedere più coraggio nelle scelte e provare ad anticipare le riaperture».

«Il settore delle discoteche e degli altri locali dell'intrattenimento è allo stremo», ha dichiarato il presidente della Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici Filippo Grassi. «Per questo abbiamo scritto una lettera al Comitato tecnico scientifico, per chiedere un incontro urgente al fine di approfondire le linee di indirizzo che si intendono adottare per il settore, comparto fondamentale per lo sviluppo economico e sociale del nostro Paese».

## Giorgetti: "Ipotesi Green pass per riaperture discoteche"

**M** [ilmattino.it/video/invista/giorgetti\\_ipotesi\\_green\\_pass\\_riaperture\\_discoteche-5968099.html](https://ilmattino.it/video/invista/giorgetti_ipotesi_green_pass_riaperture_discoteche-5968099.html)



(Agenzia Vista) Roma, 18 maggio 2021 "Il discorso delle chiusure è penalizzante per le discoteche, o sale da ballo, per cui non c'è nemmeno una data di ripartenza. Bisogna valutare di riaprirle con il green pass. Può essere una traccia di lavoro per il Governo", così il ministro dello Sviluppo economico Giorgetti alla presentazione del rapporto [Fipe](#) 2020. / Facebook [Fipe](#) Fonte: Agenzia Vista / Alexander Jakhnagiev

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RIAPERTURE, STOPPANI (FIPE-CONFCOMMERCIO): "PASSI AVANTI, MA SERVIVA PIÙ CORAGGIO SULL'INTRATTENIMENTO"


[Home](#) > [Tutte le News](#) > [Contatti](#) > [Partners](#) > [Login](#) >

Ultimo aggiornamento il 18/05/2021 alle ore 13:45

Seguici su:

Cerca...

[Home](#) > [Attualità E Politica](#) > Riaperture, Stoppani (Fipe-Confcommercio): "Passi avanti, ma serviva più coraggio sull'intrattenimento"

ATTUALITÀ E POLITICA

18/05/2021 | 13:00

## Riaperture, Stoppani (Fipe-Confcommercio): "Passi avanti, ma serviva più coraggio sull'intrattenimento"



BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

Riapertura sale giochi il 1° luglio, Pittella (Pd): "Le attività potrebbero riprendere da subito in sicurezza, si anticipi almeno di 15 giorni"

18/05/2021 | 10:17 ROMA - «In linea generale, è un fatto positivo che il Governo abbia almeno fissato una data per la riapertura, perché c'è almeno una...

ATTUALITÀ E POLITICA

Consiglio dei ministri: Minenna confermato Dg dell'Agenzia Dogane e Monopoli, al Mise arriva Mineo

ROMA - «Ieri c'è stato un passo avanti sul coprifuoco e sulle riaperture serali, ma serviva più coraggio sull'intrattenimento e le discoteche». Lo ha detto il presidente della Fipe Confcommercio, Lino Enrico Stoppani che, rivolgendosi al ministro dello Sviluppo economico, Giancarlo Giorgetti, chiede «sostegni e indennizzi a fondo perduto, progetti nel pnrr, task credit e diminuzione dell'Iva sul settore, oltre a investimenti su formazione e digitale, insomma politiche governative di sostegno».

«Siamo consapevoli del momento, ma noi siamo comunque insoddisfatti perché il nostro sacrificio non è stato accompagnato da provvedimenti compensativi adeguati», spiega Stoppani. «22mila esercizi in meno sono 22mila presidi sociali persi sul territorio. La perdita di 243mila lavoratori significa demolizione di competenze e professionalità. Il modello del pubblico esercizio non è a rischio per la finanza internazionale, ma per la criminalità organizzata che rischia di mettere le mani sulle imprese in crisi», dice Stoppani.

RED/Agipro

 TI POTREBBE INTERESSARE...

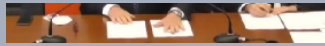
RIAPERTURE, STOPPANI (FIPE-CONFCOMMERCIO): "PASSI AVANTI, MA SERVIVA PIÙ CORAGGIO SULL'INTRATTENIMENTO"



**AGIPRONEWS APP**

Gratis - su Google Play

SCARICA



Riapertura sale giochi il 1° luglio, Tajani (Forza Italia): "È troppo tardi, bisogna anticipare la ripresa per contrastare la criminalità"



Decreto Sostegni Bis, Giorgetti (Mise): "Un forfait per le sale giochi ancora chiuse per decreto"



Coronavirus, Confcommercio: "Ristori insufficienti per i pubblici esercizi, il 2021 sarà ancora un anno di fatturati in calo"

**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**



## CORONAVIRUS, CONFCOMMERCIO: "RISTORI INSUFFICIENTI PER I PUBBLICI ESERCIZI, IL 2021 SARÀ ANCORA UN ANNO DI FATTURATI IN CALO"



ATTUALITÀ E POLITICA

18/05/2021 | 12:30

# Coronavirus, Confcommercio: "Ristori insufficienti per i pubblici esercizi, il 2021 sarà ancora un anno di fatturati in calo"



### BREAKING NEWS

#### ATTUALITÀ E POLITICA

**Riapertura sale giochi il 1° luglio, Pittella (Pd): "Le attività potrebbero riprendere da subito in sicurezza, si anticipi almeno di 15 giorni"**

18/05/2021 | 10:17 ROMA - «In linea generale, è un fatto positivo che il Governo abbia almeno fissato una data per la riapertura, perché c'è almeno una...

#### ATTUALITÀ E POLITICA

**Consiglio dei ministri: Minenna confermato Dg dell'Agenzia Dogane e Monopoli, al Mise arriva Mineo**

ROMA - A fronte delle restrizioni imposte dal Covid al settore dei pubblici esercizi, i ristori previsti dal governo sono stati insufficienti. Per l'89,2% degli imprenditori i sostegni sono stati poco (47,9%) o per nulla (41,3%) efficaci. È quanto emerge dal "Rapporto Ristorazione 2020" di [Fipe](#)-Confcommercio. Secondo gli intervistati da [Fipe](#)-Confcommercio, il 2021 sarà ancora un anno di fatturati in calo, mediamente del 20%. Per quanto riguarda il ritorno ai livelli di fatturato pre-Covid, il 72% degli intervistati si divide equamente tra chi lo ritiene possibile nel 2022 (36%) e chi invece prevede uno slittamento al 2023 (36%). Resta un 27% di pessimisti che ritiene plausibile un ritorno a pieno regime solo nel 2024.

L'analisi di [Fipe](#)-Confcommercio «è una sorta di bollettino di guerra» per il ministro dello Sviluppo economico, Giancarlo Giorgetti, intervenuto alla presentazione del Rapporto, che «è la testimonianza che tante imprese sono cadute al fronte, molte sono ferite e devono essere curate e messe in condizione di poter tornare all'attività».

RED/Agipro

TI POTREBBE INTERESSARE...



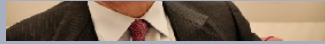
[Apri il link](#)

CORONAVIRUS, CONFCOMMERCIO: "RISTORI INSUFFICIENTI PER I PUBBLICI ESERCIZI, IL 2021 SARÀ ANCORA UN ANNO DI FATTURATI IN CALO"



**AGIPRONEWS APP**  
Gratis - su Google Play

SCARICA



Riaperture, Stoppani (Fipe-Confcommercio): "Passi avanti, ma serviva più coraggio sull'intrattenimento"



Riapertura sale giochi il 1° luglio, Tajani (Forza Italia): "È troppo tardi, bisogna anticipare la ripresa per contrastare la criminalità"



Decreto Sostegni Bis, Giorgetti (Mise): "Un forfait per le sale giochi ancora chiuse per decreto"

**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**



DECRETO SOSTEGNI BIS, GIORGETTI (MISE): "UN FORFAIT PER LE SALE GIOCHI ANCORA CHIUSE PER DECRETO"


[Home](#) > [Tutte le News](#) > [Contatti](#) > [Partners](#) > [Login](#) >

Ultimo aggiornamento il 18/05/2021 alle ore 13:45

Seguici su:

Cerca...

[Home](#) > [Attualità E Politica](#) > [Decreto Sostegni Bis, Giorgetti \(Mise\): "Un forfait per le sale giochi ancora chiuse per decreto"](#)

ATTUALITÀ E POLITICA

18/05/2021 | 12:37

## Decreto Sostegni Bis, Giorgetti (Mise): "Un forfait per le sale giochi ancora chiuse per decreto"



BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

Riapertura sale giochi il 1° luglio, Pittella (Pd): "Le attività potrebbero riprendere da subito in sicurezza, si anticipi almeno di 15 giorni"

18/05/2021 | 10:17 ROMA - «In linea generale, è un fatto positivo che il Governo abbia almeno fissato una data per la riapertura, perchè c'è almeno una...

ATTUALITÀ E POLITICA

Consiglio dei ministri: Minenna confermato Dg dell'Agenzia Dogane e Monopoli, al Mise arriva Mineo

ROMA - «Ho chiesto un fondo per tutte quelle attività che il decreto tiene ancora chiuse - penso alle sale da ballo o alle sale da gioco - gestito da Mise e Mef. Chiederemo la collaborazione delle categorie per individuare questi soggetti che non hanno possibilità di fatturare da mesi, cercheremo di intervenire con una sorta di forfait piuttosto che con queste misure calcolate con gli indicatori. Non è possibile rimanere legati alla riduzione del fatturato del 30%. Misureremo anche chi ha avuto crolli inferiori». Lo ha detto il ministro per lo Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, parlando del prossimo Decreto Sostegni Bis in occasione della presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio. RED/Agipro

TI POTREBBE INTERESSARE...



Riaperture, Stoppani ([Fipe](#)-Confcommercio): "Passi



Riapertura sale giochi il 1° luglio, Tajani (Forza Italia): "È



Coronavirus, Confcommercio: "Ristori insufficienti per i

DECRETO SOSTEGNI BIS, GIORGETTI (MISE): "UN FORFAIT PER LE SALE GIOCHI ANCORA CHIUSE PER DECRETO"



**AGIPRONEWS APP**  
Gratis - su Google Play

SCARICA



**HOME**

Contatti  
Partners

**BINGO**

Regolamento

**LOTTERIE**

Gratta E Vinci  
Lotteria Italia

**POKER & CASINÒ**

**ATTUALITÀ E POLITICA**

**GIOCHI & FINANZA**

Che cos'è il gambling index

**SCOMMESSE**

Calcio  
Gossip  
Altri sport  
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**





## **Fipe**, il rapporto annuale: «Chiusi 22mila bar e ristoranti, persi 514mila posti di lavoro»

[G corriere.it/cook/news/21\\_maggio\\_18/fipe-rapporto-annuale-chiusi-22mila-bar-ristoranti-persi-514mila-posti-lavoro-912ab110-b7d8-11eb-add6-98a2b51489e2.shtml](https://www.corriere.it/cook/news/21_maggio_18/fipe-rapporto-annuale-chiusi-22mila-bar-ristoranti-persi-514mila-posti-lavoro-912ab110-b7d8-11eb-add6-98a2b51489e2.shtml)



Sono 514mila i posti di lavoro persi nei quattordici mesi di pandemia nei settori della ristorazione e della ricettività. A dirlo è il rapporto annuale della **Fipe**, la Federazione italiana pubblici esercizi, che fotografa una situazione drammatica. I dati parlano di poche nuove aperture, chiusure per il momento «congelate» dagli effetti dei provvedimenti come la cassa integrazione, ristori insufficienti e un calo del fatturato del 50 per cento per sei esercizi su dieci. «Dal primo lockdown a oggi – spiega Lino Enrico Stoppani, presidente di **Fipe**-Confcommercio –, gli imprenditori 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».

I posti di lavoro persi in un anno di Covid

Un numero, su tutti, dà la dimensione della crisi. Secondo l'Istat, nel 2020 in Italia si sono persi 2,5 milioni di posti di lavoro, di cui 1,9 milioni nei servizi. Di questi oltre mezzo milione (514mila per l'esattezza) sono posti di lavoro «bruciati» nel mondo dell'ospitalità, dei ristoranti e dei bar. Lo stesso settore, tra il 2013 e il 2019, aveva creato 245mila posti: quelli perduti negli ultimi quattordici mesi sono più del doppio. Crollano le nuove aperture, che sono solo 9.190, mentre nel 2010 erano state oltre 18mila le insegne neonate. Di contro Infocamere registra la chiusura, nell'anno della pandemia, di 22.250 attività. Una cifra che, secondo [Fipe](#), non rispecchia la reale situazione: la previsione è molti locali che hanno resistito finora abbassino la serranda non appena finiranno gli effetti di provvedimenti come la cassa integrazione e i ristori. Ristori che, per oltre l'89 per cento dei ristoratori, sono stati insufficienti.

## Leggi anche

- [Il ministro Giorgetti: «Subito un tavolo per salvare i ristoranti italiani dai fondi stranieri»](#)
- [Nuovo decreto Draghi di maggio: coprifuoco alle 23 da domani, palestre aperte dal 24, ristoranti al chiuso dal 1° giugno](#)
- [Riapertura bar e ristoranti in zona gialla: cosa fare per mangiare in sicurezza \(all'aperto\), dalle mascherine ai pagamenti](#)
- [Quanto costano ai ristoranti i continui cambi di fascia](#)
- [«Adesso ascoltateci». Un manifesto per rilanciare la ristorazione italiana](#)

Il crollo del fatturato di bar e ristoranti

Al crollo dei posti di lavoro corrisponde, ovviamente, un fatturato in caduta libera. Secondo il Rapporto Ristorazione 2020 di [Fipe](#)-Confcommercio, presentato di fronte al ministro dello Sviluppo economico Giancarlo Giorgetti, la spesa degli italiani in bar e ristoranti è diminuita di 31 miliardi. Soldi impiegati per mangiare a casa? Pare di no, a guardare i dati che registrano una crescita di 6 miliardi di euro per la spesa alimentare domestica. Dalla crisi degli incassi non si salva nessuno: ben il 97,5 per cento delle imprese dichiara di aver registrato nel 2020 un calo di fatturato e per sei realtà su dieci la riduzione ha superato il 50 per cento del volume d'affari dell'anno precedente.

La speranza del settore

Uno scenario sconsolante che sembra non lasciare spazio a speranze o illusioni. Eppure, secondo [Fipe](#), l'85 per cento dei titolari di bar e ristoranti si dice sicuro che il settore si riprenderà. Tutto dipende, ovviamente, da quando potremo considerare conclusa l'emergenza Covid-19: un terzo degli intervistati ha fiducia nel 2022, un terzo punta al 2023 e un terzo crede che prima del 2024 la ristorazione non tornerà alla normalità. Gli strumenti

per affrontare la crisi e guardare al futuro sono, secondo gli intervistati, l'aumento dei servizi digitali, a cominciare dal delivery e dal take away (27 per cento), e un miglioramento della qualità, puntando sulla specializzazione che rende unica un'insegna (27 per cento).

Le regole per bar e ristoranti e la ripartenza

«Le novità introdotte per le riaperture serali dei Pubblici Esercizi e lo spostamento del coprifuoco – ha concluso il presidente della [Fipe](#) - , 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 a trattenere l'occupazione del settore, arginando la pericolosa dispersione di competenze, si aprirebbero scenari di vero rilancio per il settore». Una grande aspettativa, insomma, dopo oltre un anno di chiusure, con nuove regole e cercando di osservare comportamenti adeguati quando si consuma fuori casa. Un rilancio che il settore aspetta, e a cui anche il piano vaccini può dare un nuovo impulso.

Leggi anche:

[Il ministro Giorgetti: «Subito un tavolo per salvare i ristoranti italiani dai fondi stranieri»](#)  
[«Adesso ascoltateci». Un manifesto per rilanciare la ristorazione italiana](#)

18 maggio 2021 (modifica il 18 maggio 2021 | 15:40)

(©) RIPRODUZIONE RISERVATA



## Discoteche, l'apertura di Giorgetti: possibile via libera con il green pass

 [corriere.it/economia/consumi/21\\_maggio\\_18/discoteche-l-apertura-giorgetti-possibile-via-libera-il-green-pass-5daf49de-b7c6-11eb-add6-98a2b51489e2.shtml](https://www.corriere.it/economia/consumi/21_maggio_18/discoteche-l-apertura-giorgetti-possibile-via-libera-il-green-pass-5daf49de-b7c6-11eb-add6-98a2b51489e2.shtml)

May 18, 2021



Per riaprire le discoteche il governo potrebbe prevedere un «green pass». Lo rivela il ministro dello Sviluppo economico, Giancarlo Giorgetti, in occasione della presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio. Sulla ripartenza, spiega Giorgetti, la decisione è «quella di dare una prospettiva di certezza, che è definita nelle date che conoscete, che è penalizzante, mi rendo conto, per alcuni settori, il caso più eclatante è quello delle discoteche. Se ne è discusso, perché «per lo specifico settore forse è l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione».

il nuovo protocollo

**Matrimoni 2021, le feste tornano dal 15 giugno (anche al chiuso): servirà il «green pass»**

di **Redazione Economia**





Cos'è il «green pass» e la sua durata

L'ipotesi, quindi, è quella di utilizzare il green pass come è stato deciso per i matrimoni: si tratta del certificato di avvenuta vaccinazione, di guarigione o di tampone negativo effettuato nelle 48 ore precedenti. Ma quanto dura il green pass? Per ora «ha una validità di sei mesi a far data dal completamento del ciclo vaccinale ed è rilasciata su richiesta dell'interessato». Secondo Pierpaolo Sileri, sottosegretario alla Salute, ospite di Radio anch'io su Rai Radio 1, la durata, però, potrebbe essere allungata: il green pass «per i vaccinati dovrebbe essere esteso a 1 anno: è molto verosimile che la protezione duri per quel periodo. L'estensione però dovrebbe essere limitata a chi ha fatto le due dosi di vaccino».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ULTIME NOTIZIE DA L'ECONOMIA

>

## Le proposte

---

Le nuove tasse: più flat tax, meno aliquote. E chi non pagherà l'Irpef. La riforma fiscale

## l'economia oggi in edicola

---

Borsa, dieci titoli per investire sul dopo pandemia (scelti da 25 esperti)

## Immobiliare

---

Casa, effetto inflazione e caro mutui: ecco come cambia il mercato immobiliare

## Sostegni bis

---

In pensione 5 anni prima (con lo scivolo): cosa cambia col contratto di espansione



## **Visual art: arriva Popseekl, l'app per comprare opere e chattare con gli artisti**

di Alessia Conzonato



## **Italo, il primo treno a utilizzare i filtri per il ricambio dell'aria ad alta efficienza (come sugli aerei)**

di Emily Capozucca

## **Come fa Apple a raddoppiare gli utili? I segreti della mela (magica)**



## **Poste Italiane inaugura a Roma il primo centro medico per i dipendenti**

di Alessia Conzonato



## **Decathlon, la filiera cresce: «Bici, maschere, volley, scherma, ecco gli sport che nascono in Italia»**

di Francesca Gambarini



## **La fintech francese Qonto sfida le banche e lancia il pagamento degli F24**

di Gabriele Petrucciani



## **At&T e Discovery pronte a unire le forze per sfidare Netflix e Disney.**

di Giuliana Ferraino



## **Trasporti, Anav: “Torniamo a riempire gli autobus all’80%”**

di Redazione Economia



## **La superlega degli yacht, da Jeff Bezos agli Emiri: chi compra le barche dei record**

di Diana Cavalcoli



## **Altagamma, il lusso a una svolta. Già quest’anno possibile ritorno ai livelli pre-pandemia**

di Ilaria Caielli





## **Le imprese Champions de L'Economia: Valcismon (e la maglia rosa) verso 120 milioni di ricavi**


di Fabio Sottocornola



## **Estate, boom di ricerche per i campeggi: gli italiani sognano l'aria aperta**

di Diana Cavalcoli

## Covid, nel 2020 hanno chiuso 22 mila bar e ristoranti

 [corriere.it/economia/lavoro/21\\_maggio\\_18/covid-2020-hanno-chiuso-22-mila-bar-ristoranti-1c21712c-b7c1-11eb-add6-98a2b51489e2.shtml](https://www.corriere.it/economia/lavoro/21_maggio_18/covid-2020-hanno-chiuso-22-mila-bar-ristoranti-1c21712c-b7c1-11eb-add6-98a2b51489e2.shtml)

May 18, 2021



Nel 2020 sono oltre 22 mila i pubblici esercizi, bar e ristoranti, che hanno chiuso a fronte delle 9.190 che hanno aperto, un saldo negativo di oltre 13 mila imprese. È quanto emerge dal Rapporto Ristorazione 2020 di [Fipe](#)-Confcommercio che fa il punto del settore nel post pandemia. In 14 mesi sono stati bruciati 514mila posti, il doppio dei posti di lavoro creati tra il 2013 e il 2019, e per oltre 6 ristoratori su 10 il calo di fatturato ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente. Il Rapporto annuale sulla ristorazione in Italia per il 2020 di [Fipe](#)-Confcommerci appare come «un bollettino di guerra» di un settore a «pezzi», in cui il 97,5% delle imprese ha perso fatturato nel 2020. Cambiano i consumi degli italiani: si mangia di più in casa. Mentre cresce di 6 miliardi di euro la spesa alimentare tra le mura domestiche, crolla di 31 miliardi di euro quella in bar e ristoranti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## **Visual art: arriva Popseekl, l'app per comprare opere e chattare con gli artisti**

di Alessia Conzonato



## **Italo, il primo treno a utilizzare i filtri per il ricambio dell'aria ad alta efficienza (come sugli aerei)**

di Emily Capozucca



## **Poste Italiane inaugura a Roma il primo centro medico per i dipendenti**

di Alessia Conzonato



## **Decathlon, la filiera cresce: «Bici, maschere, volley, scherma, ecco gli sport che nascono in Italia»**

di Francesca Gambarini



## **La fintech francese Qonto sfida le banche e lancia il pagamento degli F24**

di Gabriele Petrucciani



## **At&T e Discovery pronte a unire le forze per sfidare Netflix e Disney.**

di Giuliana Ferraino





## **Trasporti, Anav: “Torniamo a riempire gli autobus all’80%”**

di Redazione Economia



## **La superlega degli yacht, da Jeff Bezos agli Emiri: chi compra le barche dei record**

di Diana Cavalcoli



## **Altagamma, il lusso a una svolta. Già quest’anno possibile ritorno ai livelli pre-pandemia**

di Ilaria Caielli



## **Le imprese Champions de L'Economia: Valcismon (e la maglia rosa) verso 120 milioni di ricavi**

di Fabio Sottocornola



## **Estate, boom di ricerche per i campeggi: gli italiani sognano l'aria aperta**

di Diana Cavalcoli

## Parchi tematici e divertimento presto aperti

 [radio24.ilssole24ore.com/programmi/focus-economia/puntata/parchi-tematici-e-divertimento-presto-aperti-151934-AENReEK](https://radio24.ilssole24ore.com/programmi/focus-economia/puntata/parchi-tematici-e-divertimento-presto-aperti-151934-AENReEK)

Matrimoni, ristoranti, centri commerciali, coprifuoco e molto altro. Ieri, la cabina di regia convocata dal premier Mario Draghi per l'aggiornamento delle misure in vigore ha ridisegnato all'unanimità il cronoprogramma delle riaperture, alla luce del miglioramento dei dati. Parliamo con un rappresentante del settore per raccontare questi mesi di chiusure e le prospettive di riaprire a breve.

### **Ristorazione: impatto Covid e prossime riaperture**

Presentazione del Rapporto ristorazione 2020 curato da [Fipe](#)-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi. L'appuntamento sarà l'occasione per la Federazione per fare un bilancio, dati alla mano, dell'anno orribile della pandemia, ma anche per illustrare i risultati di un'indagine svolta tra gli operatori del settore sulle prospettive per il 2021.

### **Verso il "pensionamento" di quota 100**

A fine anno scade la sperimentazione triennale di quota 100, la misura di pensionamento anticipato introdotta dal governo Conte 1 e che permetteva di andare in pensione con 62 anni di età e 38 di contributi. Era la misura bandiera dell'ala leghista del governo, secondo cui sarebbe stato possibile creare un posto di lavoro per ogni pensionato con quota 100. Cerchiamo di capire quali sono le prospettive per il post quota 100.

**Ospiti:** *Giuseppe Ira, presidente dell'Associazione Parchi Permanenti Italiani e di Leolandia, Luciano Sbrega, direttore ufficio studi **FIPE** e vice direttore della Federazione Italiana pubblici esercizi, Marco Rogari, Il Sole 24 Ore.*

## **Noi per voi**

---



## Musica in lutto, è morto Franco Battiato

---

 [radio24.ilssole24ore.com/programmi/effettogiorno/puntata/trasmissione-18-maggio-2021-115329-AEOM5BK](https://radio24.ilssole24ore.com/programmi/effettogiorno/puntata/trasmissione-18-maggio-2021-115329-AEOM5BK)

Addio a Franco Battiato, cantante geniale e compositore tra avanguardia e musica pop: aveva 76 anni, i funerali si terranno in forma privata. Il commosso ricordo dell'amica cantante **Teresa De Sio**.

Riaperture, da domani il coprifuoco slitta di un'ora, alle 23, e con il nuovo decreto il programma si allarga con centri commerciali, palestre, ristoranti e matrimoni, ma non alle discoteche. "Timide riaperture" per l'opposizione, "Sentenza definitiva verso i locali da ballo" per la Silb-[Fipe](#) e i gestori di discoteche. Ne parliamo con **Francesco Acquaroli**, Presidente della Regione Marche (Fratelli d'Italia) e **Maurizio Pasca**, Presidente di Silb-[Fipe](#).

### Noi per voi

---



## "Ok il coprifuoco alle 23 Ma si poteva fare di più"

[R ilrestodelcarlino.it/ferrara/cronaca/ok-il-coprifuoco-alle-23-ma-si-poteva-fare-di-piu-1.6374859](https://ilrestodelcarlino.it/ferrara/cronaca/ok-il-coprifuoco-alle-23-ma-si-poteva-fare-di-piu-1.6374859)



E' un ulteriore, timido, passo verso la normalità. Ancora al coprifuoco non possiamo dire addio, ma potremo contare su un'altra ora in cui star fuori alla sera. La decisione scaturita a seguito della riunione fra la cabina di regia e il premier Mario Draghi è quella di spostare il coprifuoco di un'ora. Dalle 22 alle 23 a partire da domani, dopo la pubblicazione del provvedimento sulla Gazzetta Ufficiale. L'intendimento espresso dal Governo è quello di spostare ulteriormente la misura del coprifuoco, a partire dal 7 giugno, alle 24. Già da una settimana prima, il 1° giugno, i ristoranti potranno riprendere a ospitare i clienti anche al chiuso. Le associazioni di categoria rispondono positivamente all'indirizzo assunto da...

E' un ulteriore, timido, passo verso la normalità. Ancora al coprifuoco non possiamo dire addio, ma potremo contare su un'altra ora in cui star fuori alla sera. La decisione scaturita a seguito della riunione fra la cabina di regia e il premier Mario Draghi è quella di spostare il coprifuoco di un'ora. Dalle 22 alle 23 a partire da domani, dopo la pubblicazione del provvedimento sulla Gazzetta Ufficiale. L'intendimento espresso dal Governo è quello di spostare ulteriormente la misura del coprifuoco, a partire dal 7 giugno, alle 24. Già da una settimana prima, il 1° giugno, i ristoranti potranno riprendere a ospitare i clienti anche al chiuso. Le associazioni di categoria rispondono positivamente all'indirizzo assunto da Palazzo Chigi, tuttavia l'afflato non è esattamente entusiastico. "Sebbene non possa che pensare positivamente dell'iniziativa voluta dall'Esecutivo – commenta a caldo il direttore di Confesercenti Alessandro Osti – fatico a comprendere questa timidezza nello spostare di solo un'ora il coprifuoco dalle 22 alle 23. In più, non riesco a comprendere come mai i

ristoratori debbano aspettare ancora così tanto, fino al 1° giugno, prima di poter accogliere i clienti all'interno dei loro locali". Complici anche i numeri dei contagi che in questi giorni fotografano una situazione pandemica in parziale regressione, Osti azzarda un moto di ottimismo: "Auspicio che la normalità, diventi via via più strutturale. Sebbene ci siano ancora tanti punti critici da risolvere, a partire dalle gallerie dei centri commerciali che hanno la necessità di ripartire e riaprire il prima possibile".

Non è entusiastica neanche la reazione di Confartigianato che, per bocca del segretario provinciale Paolo Cirelli, esprime una soddisfazione a metà. "Questa misura riguarda precipuamente i pubblici esercizi, la ristorazione e i servizi. Ovviamente però, essendo la nostra un'economia di filiera le ripercussioni saranno evidenti anche sulle imprese artigiane". "Non c'è stato il coraggio di eliminare il coprifuoco – ribadisce Cirelli – ma la direzione del Governo è quella giusta. Quello che dobbiamo avere tutti ben chiaro, per muoverci verso una riapertura più generalizzata, è che i comportamenti devono essere il più possibile rispettosi dei dettami anti contagio. Tanto più che, anche recentemente, si è dimostrato come all'interno delle aziende questi protocolli siano seguiti pedissequamente". La pensa allo stesso modo Davide Bellotti, presidente provinciale di Cna. "Si tratta di un provvedimento atteso, oltre che necessario – rimarca Bellotti – è evidente che occorre muoversi nella direzione di una normalità che contempra un rigoroso rispetto delle regole, che deve fare il paio con una campagna vaccinale sempre più efficace". Secondo Cna "il Governo comunque deve ancora affrontare numerosi punti critici, a partire dalla condizione dei lavoratori dipendenti e dalla fragilità a cui gli strascichi e le ripercussioni della crisi pandemica li ha esposti". Il presidente provinciale di [Fipe](#) – Confcommercio Matteo Musacci conferma un tentennamento che fatica a comprendere. "L'auspicio che avevamo espresso era quello di arrivare a un coprifuoco almeno alle 24 – così Musacci – . Con le 23, in fondo, poco cambia per le nostre attività, tanto più che un ristorante strutturato fatica con queste restrizioni a fare il secondo turno". Ma il vero scoglio, al netto dell'orario, è rappresentato dall'orizzonte temporale per la riapertura all'interno dei locali. "Aspettare fino al 1° giugno può sembrare banale, o il famoso ultimo sforzo – conclude – eppure, per molte attività, questi quindici giorni avrebbero fatto la differenza".

re. fe.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città



## Per commercio e ristorazione agevolazioni Tari per un milione

[R ilrestodelcarlino.it/reggio-emilia/cronaca/per-commercio-e-ristorazione-agevolazioni-tari-per-un-milione-1.6374652](https://ilrestodelcarlino.it/reggio-emilia/cronaca/per-commercio-e-ristorazione-agevolazioni-tari-per-un-milione-1.6374652)



L'assessora al commercio Mariafrancesca Sidoli

Agevolazioni Tari – la tassa sui rifiuti – per oltre un milione di euro (che si aggiungono agli 1,7 del 2020) per le utenze non domestiche interessate dalle chiusure per la pandemia. È il protocollo d'intesa siglato ieri tra Comune, presenti gli assessori al commercio Mariafrancesca Sidoli e ai tributi, Lanfranco de Franco e associazioni di categoria...

Agevolazioni Tari – la tassa sui rifiuti – per oltre un milione di euro (che si aggiungono agli 1,7 del 2020) per le utenze non domestiche interessate dalle chiusure per la pandemia. È il protocollo d'intesa siglato ieri tra Comune, presenti gli assessori al commercio Mariafrancesca Sidoli e ai tributi, Lanfranco de Franco e associazioni di categoria (Cna, Confcommercio, [Fipe](#), Confesercenti e Lapam Confartigianato) col supporto di Iren Ambiente. Un pacchetto di sconti (applicati sulla prima rata dell'anno) che prevede nuove modalità dei criteri di riconoscimento fino al 30 settembre. Non saranno contributi a 'pioggia' ma calibrati con un coefficiente che porta a definire la diminuzione dei conferimenti effettivi per i beneficiari, ossia i settori commercio, ristorazione, turismo, servizi e artigianato, sport e circoli associativi. Ad ogni categoria di default viene applicato uno sconto di base, commisurato alle criticità della pandemia. Per i soli bar-pasticcerie e ristoranti-pizzerie (categorie 17 e 18) Iren Ambiente procederà con l'invio di un modulo di autocertificazione delle giornate di aperturachiusura. Il modulo aiuterà a determinare un coefficiente per calcolare il 'peso' dello sconto in funzione di tre semplici variabili valutare nei sei mesi intercorsi fra il primo novembre 2020 e il 30 aprile 2021: giorni di apertura, di asporto e di

chiusura. L'incrocio delle tre variabili determina uno sconto aggiuntivo, variabile rispetto allo sconto di base. Il modello di autocertificazione delle giornate di apertura e chiusura per le attività appartenenti alle categorie tariffarie 17 e 18 sarà inviata da Iren Ambiente alle utenze interessate e la certificazione dovrà essere inviata entro 15 giorni dal ricevimento alla mail: [comunicazione.C19@gruppoiren.it](mailto:comunicazione.C19@gruppoiren.it).

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città





## Bar-Ristoranti settore a pezzi, persi 514mila posti

Italia ⌚ Maggio 18, 2021 🧑‍🎓 ansa



Cliente seduto al tavolo di uno dei ristoranti a Piazza Navona, Roma. ANSA/MASSIMO PERCOSSI

ROMA. – 514mila posti di lavoro bruciati, 22mila imprese chiuse, ristori insufficienti e sfiducia ai massimi. È un "bollettino di guerra" il rapporto annuale sulla ristorazione in Italia per il 2020 di [Fipe-Confindustria](#) che, dopo un anno di pandemia, fotografa un settore "a pezzi", in cui il 97,5% delle imprese ha perso fatturato nel 2020 e per oltre 6 ristoranti su 10 il calo di fatturato ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente.

"Il sacrificio sociale che è stato assegnato al nostro settore, non è stato sostenuto da misure compensative adeguate per salvare il settore dalla mortalità", afferma Lino Enrico Stoppani, presidente di [Fipe-Confindustria](#). Secondo il rapporto, infatti, per l'89,2% degli imprenditori i sostegni sono stati poco (47,9%) o per nulla (41,3%) efficaci.

A raccogliere il grido di dolore dei pubblici esercizi, il ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, che assicura: nel prossimo decreto sostegni bis "ci sarà una misura per coprire quelli che sono stati chiamati gli esodati", chi ancora non è rientrato nei ristori.

"Non basta", per chi ancora è chiuso "per decreto", come le sale da ballo, "al di là e al netto di tutti questi sostegni di carattere generale, ci sarà un fondo gestito da Mise e Mef", per i soggetti che "non hanno possibilità di fatturare da mesi, cercheremo di intervenire con una sorta di forfait rispetto alle misure calcolate con gli indicatori".

Con la pandemia sono cambiati i consumi degli italiani: si mangia di più in casa, quindi cresce di 6 miliardi di euro la spesa domestica e crolla di 31 miliardi quella in bar e ristoranti.

Secondo gli intervistati da [Fipe-Confindustria](#), nel 2021 i fatturati saranno ancora "in calo", mediamente del 20%, e la ripresa non ci sarà "prima del 2022-2023".

Nell'anno della pandemia sono state chiuse 22.250 attività. La sfiducia è ai massimi storici: nel primo trimestre 2021 crolla a -68,3% l'indice di fiducia sul futuro rispetto al 2020.

Dal primo lockdown a oggi, spiega Lino Enrico Stoppani, presidente di [Fipe-Confindustria](#), "gli imprenditori dei Pubblici Esercizi hanno vissuto una vera e propria odissea", ma nonostante questo, "l'85% degli imprenditori ha sostanzialmente fiducia di tornare in futuro ai livelli pre-pandemia", spiega il presidente Stoppani. Anche se le novità su riaperture e coprifuoco "sono ulteriori importanti passi in avanti per il recupero della normalità" resta la "criticità per l'intrattenimento e le discoteche".

Proprio per riaprire le discoteche, il governo potrebbe prevedere un "green pass", rivela Giorgetti. "Tante imprese sono cadute al fronte – conclude il ministro – ma dopo la guerra c'è la rinascita, dobbiamo creare le condizioni affinché si rialzi la testa tutti insieme e si torni alla normalità".

FATTI  
AMICI  
REGALATI  
L'ABBONAMENTO  
LA VOCE

TI UN  
MICO,  
ALAGLI  
NAMENTO A  
VOCE



La voce

BAR-RISTORANTI SETTORE A PEZZI, PERSI 514MILA POSTI



f SEMPRE SU LA VOCE D'ITALIA



9 mesi fa 2 commenti  
Il tycoon chiude la convention e lancia la sfida finale a Biden

un anno fa 1 commento  
Linea per nuoto oltre il burkina coincide con mostra a NY

un anno fa 1 commento  
Dante poeta de la transición de la Edad Media al ...

9 mesi fa 1 co  
Considera dis Decreto che ir rientro degli is

What do you think?

0 risposte

- Upvote
- Funny
- Love
- Surprised
- Angry
- Sad

0 Commenti La Voce d'Italia Privacy Policy di Disqus 1 Accedi

Consiglia Tweet Condividi Ordina dal migliore

Inizia la discussione...

ENTRA CON

o REGISTRATI SU DISQUS ?

Nome



**EDITORIALE**  
di Mauro Baffie

Integrazione versus xenofobia



**EDITORIALE**  
di Mauro Baffie

Il Commento - Diritti civili e doppia cittadinanza

FATTI AMICI REGALA L'ABBONAMENTO A LA VOCE

TI UN MICO, ALAGLI NAMENTO A VOCE







La voce  
d'Italia



## EN BLOCKCHAIN

Está en la búsqueda de Programador en Lenguaje ANSI C

### Descripción de puesto:

Desarrollar módulos del kernel "modules", sistemas "embedded" embedded systems y APIs o librerías para lenguajes de alto nivel.

Analizar los APIs y aplicar las destrezas en el lenguaje.

### Responsabilidades:

- Diseñar, codificar y mantener módulos eficientes, confiables, reutilizables y escalable.
- Implementar módulos de calidad y de alto rendimiento.
- Identificar cuellos de botellas, errores, "leaks" de memoria y proponer soluciones
- Apoyar en el mantenimiento de código de alta calidad, organizado y automatizable.

### Destrezas

- Experiencia comprobada en lenguaje C.
- Adopción de los estándares ANSI ISO.
- Desarrollo a través de Makefiles, en gcc gnu, sin depender de ninguna herramienta.
- Conocimiento del proceso de administración de memoria y recolección de basura.
- Manejo de llamadas al sistema de operación y threads.
- Ingeniería de Software para encapsular funciones y librerías
- Familiaridad con servicios web REST Y SOAP
- Destrezas en mecanismos de seguridad HTTPS, SSL
- Conocimientos de Criptografía serán valorados positivamente

Escribir en el asunto del mensaje: Programador en Lenguaje ANSI C



info@xatoxi.com

Los primeros 10 programadores tendrán la posibilidad de tener una participación en la empresa. La compañía es basada en Islandia y Estados Unidos.



EVENTI

[tribe\_mini\_calendar]

BAR-RISTORANTI SETTORE A PEZZI, PERSI 514MILA POSTI

La voce d'Italia



RUBRICHE



L'ECO D'ITALIA di Donatello D'Andrea

Perché l'Unione Europea non funziona più?



VIVE EL TURISMO di Viajes Italviajes

La vida de Frida Kahlo llega a Italia



DA PORTA A PORTA di Emilio Buttaro

Il "corridoio" di Ranieri



Una buena pizza lista en pocos minutos

Para más información comunicate con nosotros Telf: 0412.596.68.50

Preparación para PIZZA instantánea



IMMAGINE E PAROLE di walterponchia

Legend Cars: Lancia Dilambda 1930, luce di cortesia

AL NORD DELLA POLARE

Il Cubismo (II)



**QUERER A CARACAS**

di dimecaracas

Los paseos de Semana Santa cerca de Caracas en los sesenta



I PIÙ LETTI

"Mi vida es tocar el acordeón y es lo único que puedo darle a la gente"

La sospensione dei brevetti per i vaccini serve davvero?

Amedeo Di Lodovico, resterai sempre tra noi

Venezuela: Maduro avanza verso lo "Stato comunale"

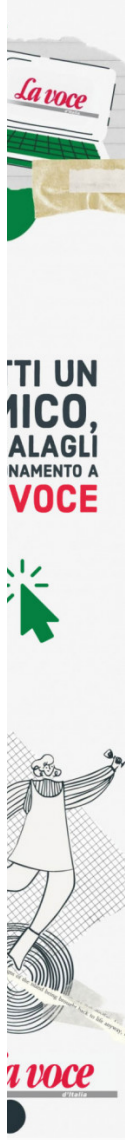
Legend Cars: Lancia Dilambda 1930, luce di cortesia

Servicio a domicilio

Rodriguez

Tlf: 0412 929 20 70

Masajes Relajantes  
Alineación de cervical  
dorsal y lumbar





BAR-RISTORANTI SETTORE A PEZZI, PERSI 514MILA POSTI

# La voce



**Franco P** su Tutto nella Connettività, muore Andrea Pareschi : *«L'ho saputo soltanto adesso... 15 aprile... Assurdo, Eri il mio Compagno di Classe per 5 anni alle...»*

**Redazione** su "Si dice: "cui" o "a cui"?": *"Grazie"*

**framax** su "Si dice: "cui" o "a cui"?": *"buongiorno, segnalo quanto suggerito dall'Accademia della Crusca: https://accademiadellacrusca.it/it/consulenza/il-pronome-relativo-cui/90 e dall'Istituto Treccani: https://www.treccani.it/enciclopedia/cui-o-a-cui\_%28La-grammatica-italiana%29/ Cordiali saluti, franco, pavia"*

**framax** su "Si dice: "cui" o "a cui"?": *"buongiorno, segnalo quanto suggerito dall'Accademia della Crusca: https://accademiadellacrusca.it/it/consulenza/il-pronome-relativo-cui/90 e dall'Istituto Treccani: https://www.treccani.it/enciclopedia/cui-o-a-cui\_%28La-grammatica-italiana%29/ Cordiali saluti, franco, pavia"*

**escort4you.xxx** su Consulta: "La prostituzione mai una scelta totalmente libera": *"Attraverso la regolarizzazione del mestiere di Escort si potrà avere il quadro completo facendo emergere quel sommerso che oggi purtroppo..."*



FATTI AMICI REGALA L'ABBONAMENTO LA VOCE



**Si vendono appartamenti**  
In Ascoli Piceno, via Francesco Ricci, 59.



Tutti con posto di parcheggio  
Prezzi da concordare



Ottima posizione, vicino alle rovine romane, al centro storico e alle Facoltà dell'Università di Camerino.

- ▶ Attico di 90 metri quadrati e terrazza di 24 metri con vista a tutta la città.
- ▶ Appartamento di 73 metri quadrati con vista alla città.
- ▶ Appartamento di 216 metri quadrati con giardino.

 Angela Molina: +39 334 7456947  
 Edoardo Fermani: +39 347 942 7405  
 [www.fermanimmobiliare.it](http://www.fermanimmobiliare.it)



GRUPPO  
**hts**  
HIGH TECHNOLOGY SYSTEMS



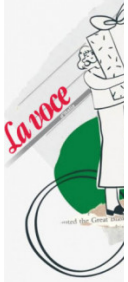
TI UN UNICO, ALAGLI NAMENTO A VOCE




La voce




BAR-RISTORANTI SETTORE A PEZZI, PERSI 514MILA POSTI




**FATTI AMICI REGALATI L'ABBONAMENTO A LA VOCE**






# PIZZA


instantánea




*Una buena pizza lista en pocos minutos*

Para más información comunícate con nosotros

 Telf: 0412.596.68.50



**TI UN UNICO, ALAGLI NAMENTO A VOCE**



**Vellísimo**  
center

**Tu Centro Integral de Belleza**

- Fotodepilación avanzada
- Difuminación de manchas
- Tratamientos anti-acné
- Rejuvenecimiento
- Sanificación
- Depuración
- Depuración "On Flash"



**Varita Unica**  
LAVADO FACIAL

Local: P.A. Nivel Pisos  
Teléfono: Cto. 745-17-91 / 745-11-15  
[www.vellissimo.com](http://www.vellissimo.com)

**Invierta en Bienes y Raíces en la ciudad de Nueva York**

La Gran Manzana es una inversión estable y segura



**DAVID HUBSCHMAN**  
[David.Hubschman@elliman.com](mailto:David.Hubschman@elliman.com)

774 Broadway  
New York, NY 10003  
Office: 212.995.5357  
Mobile: 917.853.3515

 **Douglas Elliman**  
REAL ESTATE

BAR-RISTORANTI SETTORE A PEZZI, PERSI 514MILA POSTI

**Gruppo de  
Profesionales**  
*De Arquitectos  
e Ingenieros  
con experiencia  
de más de 30 años*

**FATTI UN AMICO,  
REGALAGLI  
L'ABBONAMENTO A  
LA VOCE**

**FATTI UN AMICO,  
REGALAGLI  
L'ABBONAMENTO A  
LA VOCE**

**in Venezuela**  **en Venezuela**

**FATTI UN AMICO,  
REGALAGLI  
L'ABBONAMENTO A  
LA VOCE**

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

CON LA PANDEMIA PERSI 514 MILA POSTI DI LAVORO NELLA RISTORAZIONE

# Con la pandemia persi 514 mila posti di lavoro nella ristorazione

18 Maggio 2021

ROMA (ITALPRESS) – Un vero "bollettino di guerra" dopo un anno di pandemia che ha ridotto in macerie uno dei settori maggiormente dinamici e attività dell'economia italiana, quello dei Pubblici esercizi. E' il quadro delineato dal Rapporto Ristorazione 2020 di [Fipe](#)-Confcommercio. Secondo i dati crolla l'occupazione in Italia a seguito della pandemia: penalizzati soprattutto alloggio

>> **Italpress**

ROMA (ITALPRESS) – Un vero "bollettino di guerra" dopo un anno di pandemia che ha ridotto in macerie uno dei settori maggiormente dinamici e attività dell'economia italiana, quello dei Pubblici esercizi. E' il quadro delineato dal Rapporto Ristorazione 2020 di [Fipe](#)-Confcommercio. Secondo i dati crolla l'occupazione in Italia a seguito della pandemia: penalizzati soprattutto alloggio e ristorazione che hanno perso 514mila posti di lavoro, più del doppio dei 245mila creati tra il 2013 e il 2019. 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 35,25 ritiene che il fatturato si sia contratto tra il 10% e il 50%. I motivi alla base della riduzione dei ricavi – secondo il Rapporto – sono da ricercarsi principalmente nel calo della domanda a causa delle misure restrittive, sia sulle attività che sulla mobilità e 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 quelli stranieri. Cambiano i consumi degli italiani, si mangia 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. Un dato che certifica come gli italiani abbiano speso meno soprattutto per prodotti agroalimentari di qualità superiore, comunemente consumati in maniera maggiore all'interno dei ristoranti. In termini di spesa pro-capite si è tornati indietro di 26 anni, al 1994. "Dal primo lockdown ad oggi gli imprenditori 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 nei provvedimenti, non giustificato dai dati, nei loro confronti", ha detto Lino Enrico Stoppani, presidente di [Fipe](#)-Confcommercio. "Ma nonostante questo, l'85% degli imprenditori ha sostanzialmente fiducia di tornare in futuro ai livelli pre-crisi, senza tuttavia l'illusione di tornare quelli di prima: gli imprenditori del settore hanno già cominciato un profondo processo di ripensamento e innovazione", ha aggiunto.

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)

## CON LA PANDEMIA PERSI 514 MILA POSTI DI LAVORO NELLA RISTORAZIONE

I pubblici esercizi sono stati "la trincea di prima linea rispetto all'offensiva della pandemia, tante imprese sono cadute al fronte e molte sono ferite e devono essere curate ed essere in condizione di rimettersi in attività. Le risposte che il governo nel corso del tempo ha dato sono frutto anche inizialmente di una comprensibile difficoltà di interpretare il fenomeno e dare le risposte migliori, è stata una cosa complicatissima e le misure si sono sovrapposte", ha detto il ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, sottolineando che il governo "ha cercato di dare un quadro di decisioni che permettevano una prospettiva di certezza per l'attività imprenditoriale. In una cabina di regia dove ci sono vari ministri io facevo la mia parte di chi mi chiedeva di lavorare, alla fine il risultato è la sintesi di posizioni diverse. La decisione è dare una prospettiva di certezza definita nelle date conosciute".

(ITALPRESS).

© Riproduzione riservata





GIORGETTI:"GREEN PASS PER ANDARE IN DISCOTECA"

LA PROPOSTA

## Giorgetti:"Green pass per andare in discoteca"

18 Maggio 2021

È l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione. Lo rivela il ministro dello Sviluppo Economico, in occasione della presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fiipe](#) Confcommercio



**Per riaprire le discoteche il governo potrebbe prevedere un "green pass".**

Lo rivela il ministro dello Sviluppo Economico, **Giancarlo Giorgetti**, in occasione della presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fiipe](#) Confcommercio.

**Sulla ripartenza**, spiega Giorgetti, la decisione è "quella di dare una prospettiva di certezza, che è definita nelle date che conoscete, che è penalizzante, mi rendo conto, per alcun i settori, il caso più eclatante è quello delle discoteche." Se ne è discusso, perché "per lo specifico settore forse è l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione".

**Nel rapporto si evidenzia che in 14 mesi sono stati bruciati 514mila posti**, e per oltre 6 ristoratori su 10 il calo di fatturato ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente. Cambiano i consumi degli italiani: si mangia di più in casa. Mentre cresce di 6 miliardi di euro la spesa alimentare tra le mura domestiche, crolla di 31 miliardi di euro quella in bar e ristoranti.

© Riproduzione riservata

PERSONE: **Giancarlo Giorgetti**

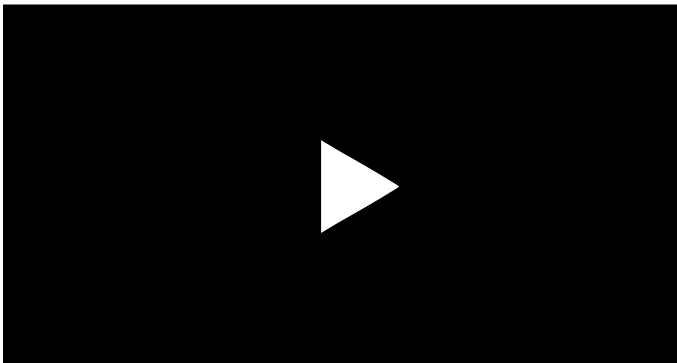


## Giorgetti: "Ipotesi Green pass per riaperture discoteche"

 [corriereadriatico.it/video/invista/giorgetti\\_ipotesi\\_green\\_pass\\_riaperture\\_discoteche-5968099.html](https://corriereadriatico.it/video/invista/giorgetti_ipotesi_green_pass_riaperture_discoteche-5968099.html)

[Video](#) > [INVISTA](#)

Mercoledì 19 Maggio 2021



- 
- 
- 

(Agenzia Vista) Roma, 18 maggio 2021 "Il discorso delle chiusure è penalizzante per le discoteche, o sale da ballo, per cui non c'è nemmeno una data di ripartenza. Bisogna valutare di riaprirle con il green pass. Può essere una traccia di lavoro per il Governo", così il ministro dello Sviluppo economico Giorgetti alla presentazione del rapporto [Fipe](#) 2020. / Facebook [Fipe](#) Fonte: Agenzia Vista / Alexander Jakhnagiev © RIPRODUZIONE RISERVATA

## Covid, Assobibe: 'Bene riaperture ma per a fine 2022 per tornare ai livelli pre crisi'

[liberoquotidiano.it/news/adnkronos/27274401/covid-assobibe-bene-riaperture-ma-per-a-fine-2022-per-tornare-ai-livelli-pre-crisi-.html](https://liberoquotidiano.it/news/adnkronos/27274401/covid-assobibe-bene-riaperture-ma-per-a-fine-2022-per-tornare-ai-livelli-pre-crisi-.html)



18 maggio 2021

- a
- a
- a

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, Giangiacomo 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.

## Covid: **Fipe**, bruciati 514 mila posti in ristorazione e ricettività

 [liberoquotidiano.it/news/adnkronos/27268877/covid-fipe-bruciati-514-mila-posti-in-ristorazione-e-ricettivita-.html](https://liberoquotidiano.it/news/adnkronos/27268877/covid-fipe-bruciati-514-mila-posti-in-ristorazione-e-ricettivita-.html)



18 maggio 2021

- a
- a
- a

Roma, 18 mag. (Adnkronos) - Crolla l'occupazione in Italia nel 2020 a seguito della pandemia con 2,5 milioni di posti di lavoro persi (dati Istat) e con 514 mila posti di lavoro in meno nel settore della ricettività e della ristorazione. A segnalarlo è il Rapporto Ristorazione 2020 di **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, presentato oggi in una conferenza stampa. Si tratta di una perdita in 14 mesi che è più del doppio dei 245 mila posti creati tra il 2013 e il 2019. Un anno di pandemia ha ridotto in macerie uno dei settori maggiormente dinamici e attivi dell'economia italiana, quello dei Pubblici esercizi.



## Giorgetti: "Rapporto ristorazione 2020 è un bollettino di guerra, molte aziende cadute al fronte"

[liberoquotidiano.it/video/video-news-by-vista/27277047/giorgetti-rapporto-ristorazione-2020-e-un-bollettino-di-guerra-molte-aziende-cadute-al-fronte-.html](https://liberoquotidiano.it/video/video-news-by-vista/27277047/giorgetti-rapporto-ristorazione-2020-e-un-bollettino-di-guerra-molte-aziende-cadute-al-fronte-.html)

- [Home](#)
- [Video by Vista](#)

18 maggio 2021

A seguire

Video Vista

•



**"Non c'è ricostruzione con schiavi e sfruttati". La protesta dei braccianti a Roma per il permesso di soggiorno**

- Pubblicità



**"Gli venga intitolata un'istituzione culturale". La richiesta di Fratelli d'Italia in onore di Battiato**



**Beppe Sala frena: "L'avvicinamento con i M5s deve essere progressivo. Per ora meglio andare separati"**

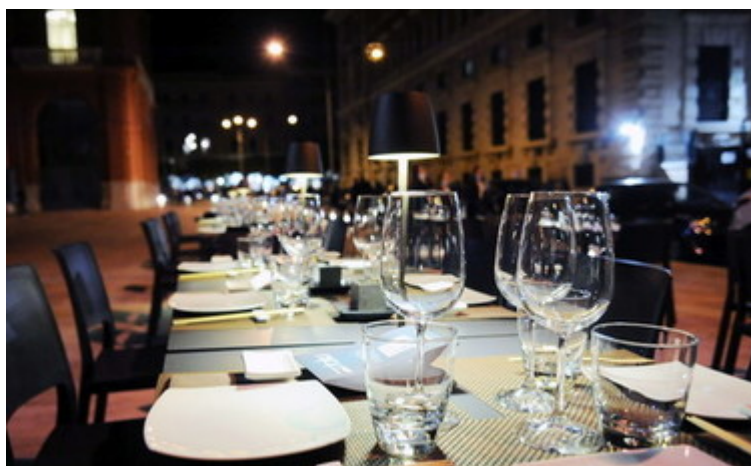
(Agenzia Vista) Roma, 18 maggio 2021 "Quello del [Fipe](#) è un rapporto utile. Quello del 2020 evidenzia un bollettino di guerra. E' la testimonianza di tante imprese che sono cadute al fronte e di altre che sono rimaste ferite", così il ministro Giorgetti alla presentazione del

rapporto **Fipe** 2020. / Facebook **Fipe** Fonte: Agenzia Vista / Alexander Jakhnagiev

## Con la pandemia persi 514 mila posti di lavoro nella ristorazione

 [liberoquotidiano.it/news/italpress/27272310/con-la-pandemia-persi-514-mila-posti-di-lavoro-nella-ristorazione.html](https://liberoquotidiano.it/news/italpress/27272310/con-la-pandemia-persi-514-mila-posti-di-lavoro-nella-ristorazione.html)

- [Home](#)
- [Italpress](#)



18 maggio 2021

- a
- a
- a

ROMA (ITALPRESS) – Un vero “bollettino di guerra” dopo un anno di pandemia che ha ridotto in macerie uno dei settori maggiormente dinamici e attività dell’economia italiana, quello dei Pubblici esercizi. E’ il quadro delineato dal Rapporto Ristorazione 2020 di [Fipe-Confcommercio](#). Secondo i dati crolla l’occupazione in Italia a seguito della pandemia: penalizzati soprattutto alloggio e ristorazione che hanno perso 514mila posti di lavoro, più del doppio dei 245mila creati tra il 2013 e il 2019. 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 35,25 ritiene che il fatturato si sia contratto tra il 10% e il 50%. I motivi alla base della riduzione dei ricavi – secondo il Rapporto – sono da ricercarsi principalmente nel calo della domanda a causa delle misure restrittive, sia sulle attività che sulla mobilità e 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 quelli stranieri. Cambiano i consumi degli italiani, si mangia 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. Un dato che certifica come gli italiani abbiano speso meno soprattutto per prodotti agroalimentari di qualità superiore, comunemente consumati in maniera maggiore all’interno dei ristoranti. In termini di spesa pro-capite si è tornati indietro



di 26 anni, al 1994. “Dal primo lockdown ad oggi gli imprenditori 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 nei provvedimenti, non giustificato dai dati, nei loro confronti”, ha detto Lino Enrico Stoppani, presidente di [Fipe](#)-Confcommercio.

“Ma nonostante questo, l'85% degli imprenditori ha sostanzialmente fiducia di tornare in futuro ai livelli pre-crisi, senza tuttavia l'illusione di tornare quelli di prima: gli imprenditori del settore hanno già cominciato un profondo processo di ripensamento e innovazione”, ha aggiunto.

I pubblici esercizi sono stati “la trincea di prima linea rispetto all'offensiva della pandemia, tante imprese sono cadute al fronte e molte sono ferite e devono essere curate ed essere in condizione di rimettersi in attività. Le risposte che il governo nel corso del tempo ha dato sono frutto anche inizialmente di una comprensibile difficoltà di interpretare il fenomeno e dare le risposte migliori, è stata una cosa complicatissima e le misure si sono sovrapposte”, ha detto il ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, sottolineando che il governo “ha cercato di dare un quadro di decisioni che permettevano una prospettiva di certezza per l'attività imprenditoriale”.

(ITALPRESS).



L'infettivologo

## **"Via subito la mascherina". Bassetti, l'ultima sfida ai colleghi dell'apocalisse: ecco a quali condizioni**



La missiva

## **"So tutto da 17 anni, chi mi costringe a tacere". Denise, lettera alla Sciarelli: tam-tam impazzito**

---



### **In evidenza**

---



### **Il Sondaggio**

---

**Secondo voi il M5s dovrebbe definitivamente allontanare Beppe Grillo?**

---

[Vota](#)

## #Il solito la campagna promossa dai Pubblici Esercizi e grandi aziende

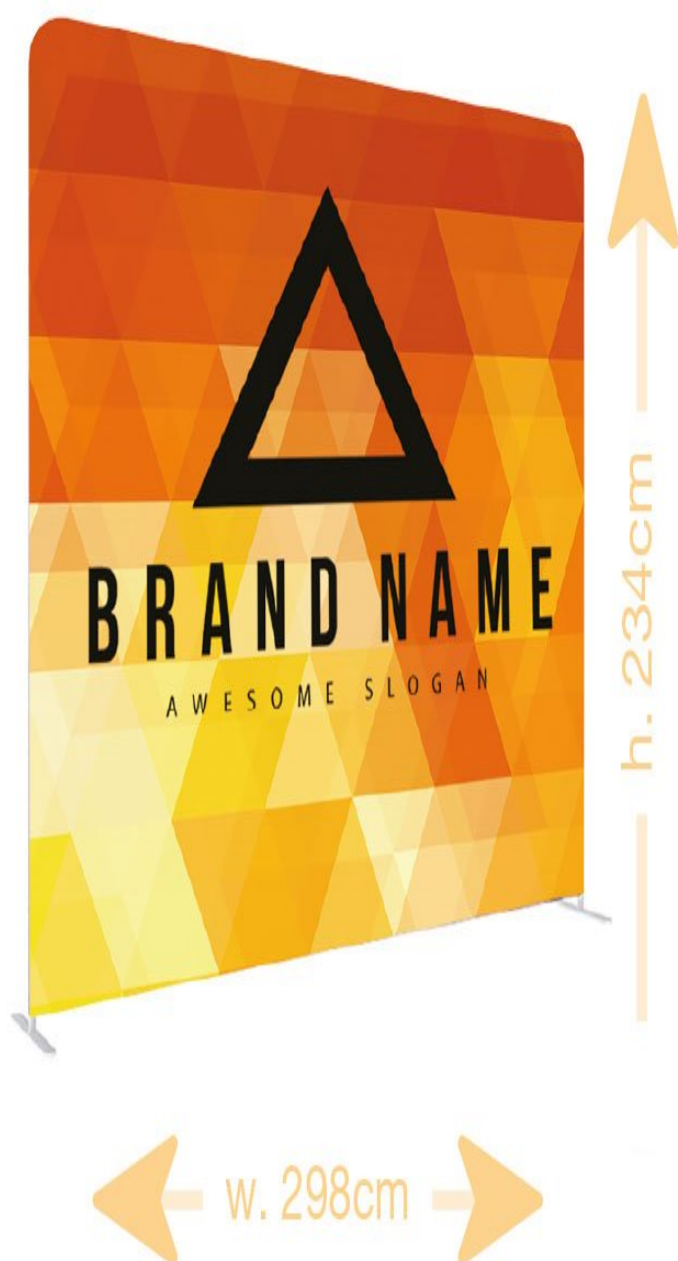
---

**S** [spotandweb.it/news/835586/ilsolito-la-campagna-promossa-dai-pubblici-esercizi-e-grandi-aziende.html](https://spotandweb.it/news/835586/ilsolito-la-campagna-promossa-dai-pubblici-esercizi-e-grandi-aziende.html)

May 18, 2021

sconto **20%**

promozione  
**MARZO 2021**



backdrop **Wave300drritto**

costo 356,00 euro iva incl.



totem **SoftEco80**

costo 107,00 euro iva incl.



a soli **500,00** euro iva esclusa.

con stampa bifacciale su tessuto elasticizzato

a soli **101,20** euro iva esclusa.

con stampa bifacciale su tessuto elasticizzato

utilizza il codice in fase d'acquisto  
sul nostro store:

**texPrint-20**

scade il  
**31.03.2021**

Non cumulabile con altre iniziative - IVA, trasporto ed eventuali elaborazioni grafiche esclusi - Pagamento: PayPal, carta di credito, bonifico bancario anticipato, contrassegno, rateale (Scalapay)  
File: nei formati chiusi .jpg, .tiff, .pdf, .eps come indicato nelle schede tecniche

18 Maggio 2021

Nelle prime settimane difficili della riapertura dei Pubblici Esercizi italiani, tra meteo avverso, provvedimenti restrittivi e, ancora, grande incertezza, **Fipe-Confcommercio**, Federazione italiana dei Pubblici Esercizi, in collaborazione alcuni brand iconici del settore Ho.Re.Ca e Bain & Company, **presenta #Il solito, campagna di comunicazione** che intercetta il desiderio di milioni di italiani di tornare a frequentare e vivere i locali delle loro città. È questa l'idea centrale del video raccontato di FIPE realizzato con il supporto di **Coca-Cola, Lavazza, Perfetti Van Melle e Sanpellegrino**.

**#Il solito** – concept ideato e prodotto dall'agenzia creativa **YAM112003** – si riferisce ai prodotti che gli italiani amano e consumano e, allo stesso tempo, vuole evocare anche **il gesto quotidiano, l'esperienza della socialità, il rapporto di fiducia con l'esercente**, che un anno di rinunce e limitazioni non hanno fatto dimenticare agli italiani. **Anzi: è grande la voglia di normalità e di socialità**, che va declinata promuovendo allo stesso tempo il rispetto delle regole e il pieno senso di responsabilità per non essere costretti ad ulteriori insopportabili sacrifici.



[Watch Video At:](#)

<https://youtu.be/ktqHM2dG9PE>

Celebrare “il solito” significa dunque dare voce anche alla necessità dei Pubblici Esercizi, provati dalle prolungate chiusure e da provvedimenti, di tornare ad una regolarità di lavoro e di servizio; è tuttavia anche un messaggio importante di vicinanza e presenza della filiera agroalimentare che proprio nei ristoranti e nei bar ha il suo terminale principale. Insieme, dunque, per dire che ritorna “il solito”: quello di sempre, ma con più gusto e gioia, nella consapevolezza di quello che vale per le vite degli italiani e per l’economia del Paese.

*“Entrare in un locale conosciuto e chiedere “il solito” -spiega **Lino Enrico Stoppani, Presidente di FIPE-** è un gesto normale per gli italiani, ma l’anno appena trascorso ha dimostrato che non è affatto scontato. Tra smartworking, limitazioni e chiusure si è infatti interrotto per lunghi mesi l’abitudine a gesti quotidiani (il caffè, l’aperitivo, il pasto fuori casa), che rendono la vita di tutti più umana e le città più vive e vivibili. L’estate sarà un banco di prova importante per ripartire in sicurezza: siamo pronti ad offrire ai nostri clienti “il solito” per costruire insieme una nuova normalità, sostenibile per le imprese, garantita per i consumatori”*

*“Sviluppare questa campagna di comunicazione è stata una grande sfida – afferma **Laura Corbetta**, Founder e CEO di **YAM112003** – a causa di uno scenario in continua trasformazione. La nostra idea nasce per raccontare la relazione, così intensa e personale, che noi italiani coltiviamo con bar, trattorie e ristoranti. Un’attitudine che in questa nuova normalità ci fa ancor più apprezzare le solite persone, le solite abitudini, i soliti posti, quelli in cui torniamo perché un po’ ci assomigliano. Da qui si sviluppa il concept creativo. Anche se diversamente da prima, riappropriamoci di ciò che è più prezioso per noi: riprendiamoci #ilsolito”.*

*“Nel corso di questa emergenza, come Sistema Coca-Cola in Italia abbiamo reinvestito più di 2,5 milioni di euro attraverso politiche commerciali, fiscali e di comunicazione dedicate, a sostegno dei nostri clienti del mondo del fuori casa e la campagna #IlSolito ci permette di continuare a stare accanto a questo settore strategico per l’economia nazionale. – dichiara **Raluca Vlad**, Direttore Marketing di **Coca-Cola Italia** – Attraverso questa campagna vogliamo invitare a riapprezzare il consumo nei Pubblici Esercizi, in sicurezza, ricordandoci di quelle piccole abitudini quotidiane che tanto ci sono mancate e che, ora che il canale sta ripartendo, potremo nuovamente apprezzare, perché a stare insieme c’è ancora più gusto”.*

*“Lavazza non poteva mancare questa opportunità per supportare il canale fuori casa, attraverso un’iniziativa concreta che avesse delle ricadute reali su un settore in difficoltà – aggiunge **Igor Nuzzi**, Regional Director Italia e Svizzera **Lavazza**. Per questo abbiamo aderito volentieri alla campagna di comunicazione “Il Solito”, allo scopo di sostenere la ripresa dei consumi presso i pubblici esercizi. Lavazza, è rimasta sempre vicina ai baristi e ai ristoratori dal primo lockdown sino alle recenti restrizioni, continuando ad investire sul canale. Abbiamo implementato una strategia di lunga durata in termini di innovazione prodotto, attrezzature e strumenti di comunicazione, affiancati ad iniziative concrete per agevolare la messa in sicurezza dei locali e far riscoprire alle persone il piacere di piccoli gesti quotidiani come l’espresso al bar”.*

*“Abbiamo aderito a questa campagna di comunicazione di Fipe-Confcommercio per essere ancora una volta a fianco dei nostri clienti e condividere con loro l’entusiasmo per questa “ripartenza”. – sottolinea **Corrado Bianchi**, Amministratore Delegato **Perfetti Van Melle** – Durante il lungo periodo della pandemia noi di Perfetti Van Melle abbiamo sempre cercato di dimostrare la nostra vicinanza ai Pubblici Esercizi attraverso iniziative e sostegni concreti. Oggi desideriamo sostenerli con una campagna che promuove e racconta il desiderio di tornare ad una normalità e che vede in prima linea i nostri due brand iconici Golia e Vivident, quali simboli di quotidianità che accompagnano il consumo fuori casa, la socialità, il relazionarci di persona. In tutti questi momenti che tanto ci mancano e che da sempre consideriamo “il solito”, noi con i nostri brand non vogliamo mancare.*

*“Abbiamo deciso di supportare la campagna #ilsolito per dare il nostro contributo, nella delicata fase della riapertura, ai nostri clienti e al settore dei pubblici esercizi duramente colpito dalle chiusure imposte dall’emergenza Covid-19. – conclude **Stefano Marini**, Amministratore Delegato del **Gruppo Sanpellegrino** – Sosteniamo da tempo il mondo del fuori casa con politiche commerciali e iniziative concrete, a livello italiano e internazionale, come #supportrestaurants, pensata per favorire la ripresa dei luoghi dell’ospitalità e ristabilire un clima di serenità e fiducia affinché le persone ritrovino il piacere della buona tavola, in piena sicurezza. La nuova campagna di Fipe-Confcommercio sposa perfettamente questo approccio e, insieme ad altre attività che stiamo sviluppando, contribuisce a supportare la ripartenza del comparto del fuori casa”.*

*“L’impatto del Covid sul settore Ho.Re.Ca. è stato drammatico e **per tantissimi attori della filiera nulla sarà più come prima** in termini di flussi clienti, esigenze, necessità di adeguamento del modello di offerta e di servizio. Questa trasformazione avrà **bisogno di nuove competenze** e anche del necessario **supporto istituzionale** per un settore che rappresenta e rappresenterà una eccellenza nazionale. Mai come nei prossimi mesi sarà necessaria una risposta di sistema e anche un impulso coordinato tra tutti gli attori della filiera per il rilancio del fuori casa. Grazie alla profonda esperienza nei beni di largo consumo e del settore retail, Bain ha voluto partecipare attivamente a supporto del settore, stimolando e coordinando quest’iniziativa”* – commentano i partner di **Bain & Company Sergio Iardella e Duilio Matrullo** e l’Associate Partner Aaron Gennara **Zatelli**.



## SOSTEGNI-BIS, GIORGETTI (MIN. SVILUPPO ECONOMICO): "FORFAIT PER SALE DA BALLO E GIOCO, PER CHI È CHIUSO DA MESI NON BASTA CALCOLO RISTORI SU INDICATORI" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)



ANSA

la Repubblica.it

MEDIASET  
TGCOM24

SPORT  
MEDIASET

sport  
economy.it

adnkrinos  
agenzia

askoNews

The betting code

ams

[Prima Pagina](#) [Scommesse Sportive](#) [Scommesse Ippiche](#) [eSport](#) [Poker](#) [Poker on line](#) [Casinò](#) [Casinò on line](#) [Giochi on line](#) [Totocalcio e Totogol](#) [GrattaeVinci](#) [MillionDAY](#)  
[Loterie](#) [Lotto](#) [SuperEnalotto](#) [WinForLife](#) [VLT](#) [News slot](#) [Bingo](#) [Diritto](#) [Personaggi](#) [Politica](#) [Eventi](#) [Estero](#) [Quote](#) [Dati](#) [Esercenti e Giocatori](#) [Fuori Gioco](#)

## Sostegni-bis, Giorgetti (Min. Sviluppo Economico): "Forfait per sale da ballo e gioco, per chi è chiuso da mesi non basta calcolo ristori su indicatori"

18/05/2021 12:51



"Ci sarà un fondo gestito da Mise e Mef che cercare di identificare i soggetti, dico le sale da ballo, le sale da gioco, e chiederemo la collaborazione delle

categorie, per individuare questi soggetti che non hanno possibilità di fatturare da mesi, cercheremo di intervenire con una sorta di forfait piuttosto con queste misure calcolate con gli indicatori". Lo afferma il ministro per lo Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, parlando del prossimo decreto Sostegni-bis in occasione della presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio. [Ip/AGIMEG](#)

[Bingo](#) [In Evidenza](#) [Politica](#) [Scommesse Sportive](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

[f](#) Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

## Riaperture, il ministro Giorgetti: “Green pass anche per le discoteche”

[corrierealpi.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697](https://corrierealpi.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697)

May 18, 2021



«Via di fuga rispetto a una situazione indefinita»: i gestori chiedono un incontro al Cts

18 Maggio 2021

Nel calendario delle riaperture, che a partire da domani vede il progressivo allentamento delle restrizioni per bar, ristoranti, piscine, palestre e centri commerciali, la voce «discoteche» non c'è. «Serve gradualità», si è limitato a commentare il presidente del consiglio Draghi a margine delle decisioni adottate dalla cabina di regia che di sfatto sbloccheranno l'Italia nelle settimane a venire.

\*\*\*\*[Iscriviti alla newsletter Speciale coronavirus](#)

Oggi, a riaccendere un minimo di speranza per i gestori dei locali, è intervenuto il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti. «Utilizzare il green pass per accedere in discoteca o nelle sale da ballo potrebbe essere l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante» ha dichiarato il ministro, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio ha spiegato come, pur essendo contrario in linea generale al «certificato verde», questo «possa andare bene in alcune situazioni». Discoteche e sale da ballo, appunto. Il concetto sul quale batte il ministro è la «certezza»: «Il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva all'attività imprenditoriale».

**Leggi anche**



### **Covid, Crisanti stronca il test per tornare a ballare in discoteca: "Fatto così non dimostra nulla"**

Le dichiarazioni di Giorgetti seguono la promessa del leader della Lega, Matteo Salvini: «La Lega non molla, useremo i prossimi giorni per continuare a chiedere più coraggio nelle scelte e provare ad anticipare le riaperture».

«Il settore delle discoteche e degli altri locali dell'intrattenimento è allo stremo», ha dichiarato il presidente della Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici Filippo Grassi. «Per questo abbiamo scritto una lettera al Comitato tecnico scientifico, per chiedere un incontro urgente al fine di approfondire le linee di indirizzo che si intendono adottare per il settore, comparto fondamentale per lo sviluppo economico e sociale del nostro Paese».



## Gli impianti di risalita possono ripartire già sabato

[corrierealpi.gelocal.it/belluno/cronaca/2021/05/18/news/gli-impianti-di-risalita-possono-ripartire-gia-sabato-1.40286911](https://corrierealpi.gelocal.it/belluno/cronaca/2021/05/18/news/gli-impianti-di-risalita-possono-ripartire-gia-sabato-1.40286911)

May 18, 2021



La sede di Funivie Valzoldana

Soddisfazione dei ristoratori bellunesi per il percorso che porterà alla cancellazione del coprifuoco e a riaprire le sale

Francesco Dal Mas 18 Maggio 2021

**BELLUNO.** Soddisfatti sì, ma a metà. Almeno gli impiantisti. I ristoratori, invece, hanno ottenuto ciò che chiedevano. Funivie, telecabine, seggiovie possono riattivarsi il 22 maggio, ma devono farlo nel rispetto delle linee guida. Quali? Non ci sono ancora. Recentemente la commissione Turismo della Conferenza delle Regioni ha passato ai vertici la copia di quelle dell'inverno e dell'estate scorsi. Applicando le quali, comunque, si può incominciare; anche perché prevedono la massima restrizione (50 per cento in funivia e telecabina). Per quanto riguarda, invece, la ristorazione, la soddisfazione è piena per la scelta "ragionevole" di portare il coprifuoco alle 23 e, dal 7 giugno alle 24, per poi abolirlo il 21 giugno.

In serata il Consiglio dei ministri ha dato l'atteso via libera anche alle cene o consumazioni all'interno degli esercizi dal primo giugno.

### IMPIANTI DI RISALITA

«Apertura il 22 maggio? Neppure ci speravamo», ammette Renzo Minella, presidente dell'Anef, l'associazione di categoria, «pensavamo, infatti, che il via libera venisse dato dalla fine del mese». Ma, attenzione: si riapre - informa Palazzo Chigi - nel rispetto delle linee guida. «Linee che ancora non ci sono e che non possono più ritardare», afferma Minella, «la bozza di cui abbiamo sentito parlare di recente è inaccettabile, perché prevede ancora il contingentamento programmato per l'inverno. Il quale non ha senso d'estate, perché la frequentazione è largamente inferiore».

Minella non ha sentore di quando le misure saranno decise. Tra i primi ad aprire sulle Dolomiti potrebbe essere Stefano Illing, titolare della società che gestisce la funivia tra il Falzarego ed il Lagazuoi. «Noi, per la verità, saremmo anche pronti. O quasi pronti; dovremmo perfezionare gli ultimi preparativi. Bisogna però vedere quali vincoli ci imporranno. E, sinceramente, è un po' tardi per programmare la riapertura il 22. Le linee guida, infatti, ancora non ci sono».

Lassù al Lagazuoi, peraltro, la neve è alta ancora più di un metro. «È da settimane che stiamo sollecitando le linee guida», ricorda Minella, «torneremo a farlo già nelle prossime ore. È evidente, comunque, che come si legge nella nota anticipato da Palazzo Chigi si possono rispettare le disposizioni che già ci sono. In attesa delle migliori che stiamo chiedendo».



Nell'area del Dolomiti Superski, solo la telecabina di Welschonofen Laurin ha in calendario il 22 maggio. La Funivia del Sass Pordoi ha calendarizzato la partenza il 29 maggio (per chiudere addirittura il primo novembre).

#### RISTORAZIONE

Rossana Roma, presidente di [Fipe](#), la federazione dei pubblici esercizi, è soddisfatta della tempistica adottata per il coprifuoco, ritenendo "ragionevoli" le diverse tappe. Si dice ancora più soddisfatta perché, contrariamente alle prime indiscrezioni di ieri pomeriggio, dal primo giugno si potrà cenare non solo all'esterno dei ristoranti, ma anche all'interno. «Sarebbe stato molto problematico accomodare gli ospiti all'aria aperta. Proprio in questi giorni abbiamo riscontrato che basta una goccia di pioggia per mandare all'aria una cena». Tutto bene, dunque, quel che finisce bene. «Certo, il nostro impegno resta quello del distanziamento, della mascherina, dell'igienizzazione delle mani» assicura.

#### DECRETI SOSTEGNI

In arrivo anche i decreti Sostegni, molto attesi sulle Dolomiti. Il primo sarà votato oggi alla camera. Il ministro per i Rapporti con il Parlamento, Federico D'Incà, ha posto a nome del governo, la questione di fiducia sull'approvazione senza modifiche del decreto sostegni nel testo della Commissione, identico a quello approvato in prima lettura dal Senato. Il secondo, da 40 miliardi, passerà in consiglio dei ministri al più tardi giovedì. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Le discoteche ora sperano nel certificato verde

CN [corrierenazionale.it/2021/05/18/discoteche-sperano-certificato-verde/](https://corrierenazionale.it/2021/05/18/discoteche-sperano-certificato-verde/)

May 18, 2021

**Il ministro dello Sviluppo economico Giorgetti annuncia che il Governo sta lavorando al green pass per le discoteche, escluse per ora dalle riaperture**



Il **green pass per andare in discoteca** “forse è l’unica via di fuga” per il settore. Lo ha detto il ministro dello Sviluppo economico, **Giancarlo Giorgetti**, intervenendo alla presentazione del rapporto [Fipe-Confcommercio](#).

LEGGI ANCHE: [Bassetti: “Pronto un protocollo per le discoteche. Basta crocifiggere i giovani”](#)

Nel prossimo decreto **Sostegni bis** ci sarà anche “un fondo gestito dal Mise e Mef” dedicato ad attività come “sale da ballo e sale da gioco che non hanno la possibilità di fatturare da mesi”, ha annunciato. “Cercheremo di intervenire con una sorta di forfait”, ha concluso Giorgetti.

### **DOPO MILANO E GALLIPOLI, BOLOGNA SCALPITA: “ANCHE QUI DISCOTECHES APERTE CON GREEN PASS”**

Le discoteche bolognesi scalpitano per riaprire le porte al pubblico. Per questo, spiega la Dire ([www.dire.it](http://www.dire.it)), chiedono di poter ‘**sperimentare**’ l’**utilizzo del green pass** come faranno il Fabrique di Milano e la Praja di Gallipoli. “Fateci riaprire con le stesse modalità che saranno sperimentate, nei prossimi giorni, in Puglia e in

Lombardia. Le nostre discoteche sono pronte per fare da apripista alla ripartenza in sicurezza dei locali da ballo”, assicura **Oliviero Giovetti**, presidente Silb-Confcommercio Ascom Bologna.

“Chiediamo che le discoteche bolognesi vengano inserite in questo percorso fondamentale per la ripartenza di tutto il settore. **I titolari dei locali da ballo sono pronti a mettere a disposizione le loro sale per i test e** valutare il miglior modo per riaprire i cancelli delle discoteche. Crediamo che una città come Bologna e i giovani che la frequentano possano rappresentare un campione significativo per capire come e soprattutto se il Covid si diffonde”, spiega Giovetti.

“Non siamo andati in piazza a protestare, non abbiamo voluto aprire contenziosi con le istituzioni, ma ora è arrivato il momento di ripartire. Se il problema sono gli assembramenti e la capienza delle discoteche siamo pronti a rivedere al ribasso gli ingressi dei ragazzi in sala pur di tornare a lavorare. Si rivedano i protocolli, ma non è pensabile che riaprano i centri culturali e non le discoteche”, conclude il presidente del Silb.



CorNaz

GIORGETTI: PER RISTORAZIONE "BOLLETTINO DI GUERRA", MA RISORGERÀ

[HOME](#) [GENOVA](#) [LEVANTE](#) [SAVONA](#) [IMPERIA](#) [LA SPEZIA](#) [BASSO PIEMONTE](#) [ITALIA](#) [MONDO](#) [SPORT](#) [VIDEO](#) [EVENTI](#) [ANNUNCI](#)

LA STAMPA

[f](#) [t](#) [i](#) [v](#) METEO

ACCEDI

# IL SECOLO XIX

FINANZA

[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 PIEMONTESE](#)

## Giorgetti: per ristorazione "bollettino di guerra", ma risorgerà

Tante imprese cadute al fronte in guerra contro Covid

TELEBORSA

 Pubblicato il 18/05/2021  
 Ultima modifica il 18/05/2021 alle ore 13:14


La pandemia è il **"nemico numero uno"** che ha colpito la **"prima linea"**, cioè i **pubblici esercizi**. Si è espresso così il Ministro dello Sviluppo economico, **Giancarlo Giorgetti**, intervenendo alla presentazione del rapporto **Fipe-Confindustria**. L'esponente di governo ha parlato di **"bollettino di guerra"** in relazione ai **danni economici** causati dall'emergenza sanitaria aggiungendo che è "la

testimonianza che **tante imprese sono cadute al fronte**. Molte sono **ferite e devono essere curate e messe** nella condizione di **poter tornare all'attività"**.

"La **guerra** sta forse finendo. Dopo le **guerre** c'è un momento in cui, in qualche modo, si risorge. C'è un **clima** che riporta gioia e felicità. Credo che questo sia esattamente il **settore** che ha pagato di più, in prima linea al fronte, ma sarà anche il **settore** che nel modo giusto, consapevole e per quanto regolato e guidato dalla parte pubblica sarà l'interprete di questa ritrovata vitalità, gioia e socialità quando finalmente avremo **sconfitto questo virus**", ha detto Giorgetti. **"Molta pena avete sopportato** - ha aggiunto rivolgendosi ai rappresentanti dei ristoratori - **molta gioia** speriamo di **condividere tutti insieme"**.

Il Ministro ha anche anticipato di aver chiesto "un **fondo** - che sarà gestito da **MiSE e MEF** - per tutte quelle attività che il decreto tiene ancora chiuse: penso alle sale da ballo o alle sale da gioco". Quanto ai futuri sostegni per i settori in crisi, Giorgetti ha affermato che "non è possibile rimanere legati alla riduzione del fatturato del 30%. **Misureremo anche chi ha avuto crolli inferiori"**.

Sull'utilizzo del **green pass** per accedere ad alcune attività, a partire dal settore delle discoteche, Giorgetti, pur ammettendo di non essere **"molto favorevole in termini ideologici"**, ha sottolineato che è però **"l'unica via di fuga** rispetto a un'**indefinita situazione che rischia di essere devastante"**.

Per vedere l'andamento dei titoli durante la giornata collegati a [finanza.lastampa.it](#)

Servizio a cura di **teleborSA**



## IL SECOLO XIX

FINANZA

f t i y METEO

ACCEDI

NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI REGALA

GREEN&amp;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 PIEMONTESE

## FIPE-Confcommercio: a causa della pandemia persi 514mila posti di lavoro

2020 anno nero per alloggio e ristorazione. Spesa procapite ai livelli del 1996. Stoppani: bene programma riaperture ma servono nuovi sostegni.

TELEBORSA

Publicato il 18/05/2021  
Ultima modifica il 18/05/2021 alle ore 12:42



A causa della **pandemia** i settori "alloggio e ristorazione" hanno perso **514mila posti di lavoro**, dopo averne creati 245mila tra il 2013 al 2019. I numeri sono quelli presentati oggi nel **Rapporto Ristorazione 2020** di **FIPE-Confcommercio**. Nessuna ripresa è però prevista prima del 2022. Il 2020 si è caratterizzato inoltre per un numero eccezionalmente basso di nuove **imprese** avviate:

9.190 a fronte delle oltre 18 mila aperte nel 2010. Per contro, i dati Infocamerie certificano la chiusura nell'anno della pandemia di 22.250 attività. Un dato che, ha sottolineato il rapporto, sottostima la reale dimensione della **crisi** delle imprese della ristorazione, i cui effetti si vedranno soltanto nei prossimi mesi quando terminerà l'effetto anestetico dei provvedimenti di cassa integrazione, ristori e moratorie e via dicendo.

Come ha descritto il report, la pandemia ha cambiato profondamente i **consumi** degli italiani, impattando fortemente sul bilancio dei Pubblici esercizi: si mangia di più in casa, obbligatoriamente, ma la bilancia è in deficit. Cresce infatti di 6 miliardi di euro in un anno la spesa alimentare tra le mura domestiche, ma crolla di 31 miliardi di euro quella in bar e ristoranti che "certifica come gli italiani abbiano speso meno soprattutto per **prodotti agroalimentari** di qualità superiore (vino, olio, piatti elaborati), comunemente consumati in maniera maggiore all'interno dei ristoranti". In termini di **spesa pro-capite** – ha spiegato **FIPE-Confcommercio** – si è tornati indietro di 26 anni, al 1994. Pandemia e restrizioni hanno inoltre modificato il rapporto tra i consumatori e i pubblici esercizi. Se a luglio 2020, periodo nel quale i locali sono tornati a lavorare a buoni ritmi, la **colazione** rappresentava il 28% delle occasioni di consumo complessive, a febbraio 2021 la percentuale è salita al 33%. L'esatto contrario di quanto accaduto con le **cene**, passate dal 19% a meno dell'11%. A conti fatti, a febbraio di quest'anno colazioni, pranzi e pause di metà mattina hanno costituito l'87% delle occasioni di consumo fuori casa. Mentre è completamente scomparsa l'attività serale.

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 hanno 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 alla base della riduzione dei **ricavi** sono da ricercarsi principalmente nel calo della domanda a causa delle

[Apri il link](#)**FIPE-CONFCOMMERCIO: A CAUSA DELLA PANDEMIA PERSI 514MILA POSTI DI LAVORO**

misure restrittive dovute al Coronavirus, 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 nel calo dei flussi turistici (31,1%), in particolare di quelli stranieri.

I **ristori** previsti dal governo per far fronte alla profonda crisi sono stati insufficienti, secondo i diretti interessati: per l'89,2% degli imprenditori i sostegni sono stati poco (47,9%) o per nulla (41,3%) efficaci. Per quanto riguarda il ritorno ai livelli di fatturato pre-Covid, il 72% degli intervistati si divide equamente tra chi lo ritiene possibile nel 2022 (36%) e chi invece prevede uno slittamento al 2023 (36%). Resta un 27% di pessimisti che ritiene plausibile un ritorno a pieno regime solo nel 2024. In generale, la speranza è quella che l'effetto rimbalzo dei consumi fuori casa nei prossimi 3-5 anni possa portare a un incremento dei consumi nei **pubblici esercizi** tale da superare i livelli del 2019.

"Dal primo lockdown ad oggi gli imprenditori 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 – ha detto **Lino Enrico Stoppani**, presidente di Fipe-Confcommercio, intervenendo alla presentazione del Rapporto annuale di Fipe-Confcommercio sulla ristorazione in Italia – 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 permane, ad un anno dall'avvio della pandemia e ad ormai 6 mesi dall'avvio della campagna vaccinale".

Positivo invece il giudizio sulle **novità** introdotte per le riaperture serali dei Pubblici Esercizi e lo spostamento del **copriuoco**: "sono ulteriori importanti passi in avanti per il recupero della normalità operativa, pre-requisito per dare prospettive di fiducia ad 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 trattenere l'occupazione del settore, arginando la pericolosa dispersione di competenze, si aprirebbero scenari di vero rilancio per il settore", ha concluso Stoppani.

Per vedere l'andamento dei titoli durante la giornata collegati a [finanza.lastampa.it](http://finanza.lastampa.it)

Servizio a cura di **teleborsa**

## Giorgetti: per ristorazione "bollettino di guerra", ma risorgerà

**S** [finanza.lastampa.it/News/2021/05/18/giorgetti-per-ristorazione-bollettino-di-guerra-ma-risorgera/OTdfMjAyMS0wNS0xOF9UTEI](https://finanza.lastampa.it/News/2021/05/18/giorgetti-per-ristorazione-bollettino-di-guerra-ma-risorgera/OTdfMjAyMS0wNS0xOF9UTEI)

La pandemia è il **"nemico numero uno"** che ha colpito la **"prima linea"**, cioè i **pubblici esercizi**. Si è espresso così il Ministro dello Sviluppo economico, **Giancarlo Giorgetti**, intervenendo alla presentazione del rapporto **Fipe-Confcommercio**. L'esponente di governo ha parlato di **"bollettino di guerra"** in relazione ai **danni economici** causati dall'emergenza sanitaria aggiungendo che è **"la testimonianza che tante imprese sono cadute al fronte**. Molte sono **ferite e devono essere curate e messe** nella condizione di **poter tornare all'attività"**.

"La **guerra** sta forse finendo. Dopo le **guerre** c'è un momento in cui, in qualche modo, si risorge. C'è un **clima** che riporta gioia e felicità. Credo che questo sia esattamente il **settore** che ha pagato di più, in prima linea al fronte, ma sarà anche il **settore** che nel modo giusto, consapevole e per quanto regolato e guidato dalla parte pubblica sarà l'interprete di questa ritrovata vitalità, gioia e socialità quando finalmente avremo **sconfitto questo virus"**, ha detto Giorgetti. **"Molta pena avete sopportato** - ha aggiunto rivolgendosi ai rappresentanti dei ristoratori - **molta gioia** speriamo di **condividere tutti insieme"**.

Il Ministro ha anche anticipato di aver chiesto "un **fondo** - che sarà gestito da **MiSE e MEF** - per tutte quelle attività che il decreto tiene ancora chiuse: penso alle sale da ballo o alle sale da gioco". Quanto ai futuri sostegni per i settori in crisi, Giorgetti ha affermato che "non è possibile rimanere legati alla riduzione del fatturato del 30%. **Misureremo anche chi ha avuto crolli inferiori"**.

Sull'utilizzo del **green pass** per accedere ad alcune attività, a partire dal settore delle discoteche, Giorgetti, pur ammettendo di non essere **"molto favorevole in termini ideologici"**, ha sottolineato che è però **"l'unica via di fuga rispetto a un' indefinita situazione che rischia di essere devastante"**.

## Fipe- Confcommercio: a causa della pandemia persi 514mila posti di lavoro



2020 anno nero per alloggio e ristorazione. Spesa procapite ai livelli del 1996. Stoppani: bene programma riapertura ma servono nuovi sostegni.

18 maggio 2021 - 12.47



(Teleborsa) - A causa della **pandemia** i settori "alloggio e ristorazione" hanno perso **514mila posti di lavoro**, dopo averne creati 245mila tra il 2013 al 2019. I numeri sono quelli presentati oggi nel **Rapporto Ristorazione 2020 di Fipe-Confcommercio**. Nessuna ripresa è però prevista prima del 2022. Il 2020 si è caratterizzato inoltre 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, ha sottolineato il rapporto, sottostima la reale dimensione della crisi delle imprese della ristorazione, i cui effetti si vedranno soltanto nei prossimi mesi quando terminerà l'effetto anestetico dei provvedimenti di cassa integrazione, ristori e moratorie e via dicendo.

Come ha descritto il report, la pandemia ha cambiato profondamente i **consumi** degli italiani, impattando fortemente sul bilancio dei Pubblici esercizi: si mangia di più in casa, obbligatoriamente, ma la bilancia è in deficit. Cresce infatti di 6 miliardi di euro in un anno la spesa alimentare tra le mura domestiche, ma crolla di 31 miliardi di euro quella in bar e ristoranti che "certifica come gli italiani abbiano speso meno soprattutto per **prodotti agroalimentari** di qualità superiore (vino, olio, piatti elaborati), comunemente consumati in maniera maggiore all'interno dei ristoranti". In termini di **spesa pro-capite** - ha spiegato **Fipe-Confcommercio** - si è tornati indietro di 26 anni, al 1994. Pandemia e restrizioni hanno inoltre modificato il rapporto tra i consumatori e i pubblici esercizi. Se a luglio 2020, periodo nel quale i locali sono tornati a lavorare a buoni ritmi, la **colazione** rappresentava il 28% delle occasioni di

### Market Overview

MERCATI MATERIE PRIME TITOLI DI STATO

Descrizione Ultimo Var %

DAX 15.420 +0,15%

Dow Jones 34.328 -0,16%

FTSE 100 7.062 +0,41%

FTSE MIB 24.943 +0,32%

Hang Seng 28.594 +1,42%

Nasdaq 13.379 -0,38%

Nikkei 225 28.407 +2,09%

Swiss Market 11.145 +0,08%

LISTA COMPLETA

### calcolatore Valute

EUR

USD



**FIPE-CONFCOMMERCIO: A CAUSA DELLA PANDEMIA PERSI 514MILA POSTI DI LAVORO**

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](#)

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 hanno 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 alla base della riduzione dei ricavi sono da ricercarsi principalmente nel calo della domanda a causa delle misure restrittive dovute al Coronavirus, 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 nel calo dei flussi turistici (31,1%), in particolare di quelli stranieri.

I **ristori** previsti dal governo per far fronte alla profonda crisi sono stati insufficienti, secondo i diretti interessati: per l'89,2% degli imprenditori i sostegni sono stati poco (47,9%) o per nulla (41,3%) efficaci. Per quanto riguarda il ritorno ai livelli di fatturato pre-Covid, il 72% degli intervistati si divide equamente tra chi lo ritiene possibile nel 2022 (36%) e chi invece prevede uno slittamento al 2023 (36%). Resta un 27% di pessimisti che ritiene plausibile un ritorno a pieno regime solo nel 2024. In generale, la speranza è quella che l'effetto rimbalzo dei consumi fuori casa nei prossimi 3-5 anni possa portare a un incremento dei consumi nei **pubblici esercizi** tale da superare i livelli del 2019.

"Dal primo lockdown ad oggi gli imprenditori 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 – ha detto **Lino Enrico Stoppani**, presidente di **Fipe-Confcommercio**, intervenendo alla presentazione del Rapporto annuale di **Fipe-Confcommercio** sulla ristorazione in Italia – 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 permane, ad un anno dall'avvio della pandemia e ad ormai 6 mesi dall'avvio della campagna vaccinale".

Positivo invece il giudizio sulle **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 ad 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 trattenerne l'occupazione del settore, arginando la pericolosa dispersione di competenze, si aprirebbero scenari di vero rilancio per il settore", ha concluso Stoppani.

powered by **teleborsa**

[Apri il link](#)

FIPE-CONFCOMMERCIO: A CAUSA DELLA PANDEMIA PERSI 514MILA POSTI DI LAVORO

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

Divisione Stampa Nazionale - [GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.](#) - P.Iva 00906801006 - ISSN 2499-0817

GIORGETTI: PER RISTORAZIONE "BOLLETTINO DI GUERRA", MA RISORGERÀ

MENU | Q CERCA

la Repubblica

ABBONATI | R | ACCEDI

HOME MACROECONOMIA &gt; FINANZA &gt; LAVORO DIRITTI E CONSUMI &gt; AFFARI&amp;FINANZA OSSERVA ITALIA CALCOLATORI GLOSSARIO LISTINO PORTAFOGLIO

Overview Borse Borsa Italia A-Z Valute Obbligazioni: Italia - Europa Fondi ETF Sedex Warrant Materie prime News Calendario After hours

# Giorgetti: per ristorazione "bollettino di guerra", ma risorgerà



Tante imprese cadute al fronte in guerra contro Covid

18 maggio 2021 - 13.19



(Teleborsa) - La pandemia è il "nemico numero uno" che ha colpito la "prima linea", cioè i pubblici esercizi. Si è espresso così il Ministro dello Sviluppo economico, Giancarlo Giorgetti, intervenendo alla presentazione del rapporto Fipe-Confindustria. L'esponente di governo ha parlato di "bollettino di guerra" in relazione ai danni economici causati dall'emergenza sanitaria aggiungendo che è "la testimonianza che tante imprese sono cadute al fronte. Molte sono ferite e devono essere curate e messe nella condizione di poter tornare all'attività".

"La guerra sta forse finendo. Dopo le guerre c'è un momento in cui, in qualche modo, si risorge. C'è un clima che riporta gioia e felicità. Credo che questo sia esattamente il settore che ha pagato di più, in prima linea al fronte, ma sarà anche il settore che nel modo giusto, consapevole e per quanto regolato e guidato dalla parte pubblica sarà l'interprete di questa ritrovata vitalità, gioia e socialità quando finalmente avremo sconfitto questo virus", ha detto Giorgetti. "Molta pena avete sopportato - ha aggiunto rivolgendosi ai rappresentanti dei ristoratori - molta gioia speriamo di condividere tutti insieme".

Il Ministro ha anche anticipato di aver chiesto "un fondo - che sarà gestito da MiSE e MEF - per tutte quelle attività che il decreto tiene ancora chiuse: penso alle sale da ballo o alle sale da gioco". Quanto ai futuri sostegni per i settori in crisi, Giorgetti ha affermato che "non è possibile rimanere legati alla riduzione del fatturato del 30%. Misureremo anche

## Market Overview

MERCATI MATERIE PRIME TITOLI DI STATO

Descrizione Ultimo Var %

DAX 15.421 +0,16%

Dow Jones 34.328 -0,16%

FTSE 100 7.059 +0,37%

FTSE MIB 24.943 +0,32%

Hang Seng 28.594 +1,42%

Nasdaq 13.379 -0,38%

Nikkei 225 28.407 +2,09%

Swiss Market 11.146 +0,09%

LISTA COMPLETA

## calcolatore Valute

EUR

1

USD

1 21

[Apri il link](#)

## GIORGETTI: PER RISTORAZIONE "BOLLETTINO DI GUERRA", MA RISORGERÀ

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

"molto favorevole in termini ideologici, ha sottolineato che è però  
"l'unica via di fuga rispetto a un' indefinita situazione che rischia di essere  
devastante".

CALCOLA

powered by 

### IL NETWORK

Espandi 

Fai di Repubblica la tua homepage [Mappa del sito](#) [Redazione](#) [Scriveteci](#) [Per inviare foto e video](#) [Servizio Clienti](#) [Pubblicità](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)  
[Codice Etico e Best Practices](#)

Divisione Stampa Nazionale - [GEDi Gruppo Editoriale S.p.A.](#) - P.Iva 00906801006 - ISSN 2499-0817



## Riaperture, il ministro Giorgetti: “Green pass anche per le discoteche”

[gazzettadimantova.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697](https://gazzettadimantova.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697)

May 18, 2021



«Via di fuga rispetto a una situazione indefinita»: i gestori chiedono un incontro al Cts

18 Maggio 2021

Nel calendario delle riaperture, che a partire da domani vede il progressivo allentamento delle restrizioni per bar, ristoranti, piscine, palestre e centri commerciali, la voce «discoteche» non c'è. «Serve gradualità», si è limitato a commentare il presidente del consiglio Draghi a margine delle decisioni adottate dalla cabina di regia che di sfatto sbloccheranno l'Italia nelle settimane a venire.

\*\*\*\*[Iscriviti alla newsletter Speciale coronavirus](#)

Oggi, a riaccendere un minimo di speranza per i gestori dei locali, è intervenuto il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti. «Utilizzare il green pass per accedere in discoteca o nelle sale da ballo potrebbe essere l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante» ha dichiarato il ministro, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio ha spiegato come, pur essendo contrario in linea generale al «certificato verde», questo «possa andare bene in alcune situazioni». Discoteche e sale da ballo, appunto. Il concetto sul quale batte il ministro è la «certezza»: «Il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva all'attività imprenditoriale».

**Leggi anche**



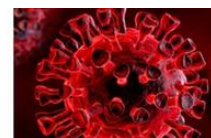
### **Covid, Crisanti stronca il test per tornare a ballare in discoteca: "Fatto così non dimostra nulla"**

Le dichiarazioni di Giorgetti seguono la promessa del leader della Lega, Matteo Salvini: «La Lega non molla, useremo i prossimi giorni per continuare a chiedere più coraggio nelle scelte e provare ad anticipare le riaperture».

«Il settore delle discoteche e degli altri locali dell'intrattenimento è allo stremo», ha dichiarato il presidente della Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici Filippo Grassi. «Per questo abbiamo scritto una lettera al Comitato tecnico scientifico, per chiedere un incontro urgente al fine di approfondire le linee di indirizzo che si intendono adottare per il settore, comparto fondamentale per lo sviluppo economico e sociale del nostro Paese».



## SPECIALE CORONAVIRUS



## Riaperture, il ministro Giorgetti: “Green pass anche per le discoteche”



«Via di fuga rispetto a una situazione indefinita»: i gestori chiedono un incontro al Cts

18 MAGGIO 2021



Nel calendario delle riaperture, che a partire da domani vede il progressivo allentamento delle restrizioni per bar, ristoranti, piscine, palestre e centri commerciali, la voce «discoteche» non c'è. «Serve gradualità», si è limitato a commentare il presidente del consiglio Draghi a margine delle decisioni adottate dalla cabina di regia che di sfatto sbloccheranno l'Italia nelle settimane a venire.

\*\*\*[Iscriviti alla newsletter Speciale coronavirus](#)

Oggi, a riaccendere un minimo di speranza per i gestori dei locali, è intervenuto il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti. «Utilizzare il green pass per accedere in discoteca o nelle sale da ballo potrebbe essere l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante» ha dichiarato il ministro, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio ha spiegato come, pur essendo contrario in linea generale al «certificato verde», questo «possa andare bene in alcune situazioni». Discoteche e sale da ballo, appunto. Il concetto sul quale batte il ministro è la «certezza»: «Il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva all'attività imprenditoriale».



## LEGGI ANCHE



**Covid, Crisanti stronca il test per tornare a ballare in discoteca: "Fatto così non dimostra nulla"**

Le dichiarazioni di Giorgetti seguono la promessa del leader della Lega, Matteo Salvini: «La Lega non molla, useremo i prossimi giorni per continuare a chiedere più coraggio nelle scelte e provare ad anticipare le riaperture».

«Il settore delle discoteche e degli altri locali dell'intrattenimento è allo stremo», ha dichiarato il presidente della Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici Filippo Grassi. «Per questo abbiamo scritto una lettera al Comitato tecnico scientifico, per chiedere un incontro urgente al fine di approfondire le linee di indirizzo che si intendono adottare per il settore, comparto fondamentale per lo sviluppo economico e sociale del nostro Paese».

(fonte: La Stampa)

## PER APPROFONDIRE



**Modena, le case per anziani e i parenti: iniziata una nuova normalità**

LUCA GARDINALE



**Coronavirus in Emilia Romagna: bollettino del 17 maggio. Sono 342 i nuovi casi e 9 i deceduti. Nel Modenese 89 positivi e nessun morto**



**Modena. L'appello per la stagione estiva: «Vaccinate i lavoratori del turismo»**

GIOVANNI BALUGANI



## Riaperture, il ministro Giorgetti: “Green pass anche per le discoteche”



«Via di fuga rispetto a una situazione indefinita»: i gestori chiedono un incontro al Cts

18 MAGGIO 2021



Nel calendario delle riaperture, che a partire da domani vede il progressivo allentamento delle restrizioni per bar, ristoranti, piscine, palestre e centri commerciali, la voce «discoteche» non c'è. «Serve gradualità», si è limitato a commentare il presidente del consiglio Draghi a margine delle decisioni adottate dalla cabina di regia che di sfatto sbloccheranno l'Italia nelle settimane a venire.

\*\*\*[Iscriviti alla newsletter Speciale coronavirus](#)

Oggi, a riaccendere un minimo di speranza per i gestori dei locali, è intervenuto il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti. «Utilizzare il green pass per accedere in discoteca o nelle sale da ballo potrebbe essere l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante» ha dichiarato il ministro, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio ha spiegato come, pur essendo contrario in linea generale al «certificato verde», questo «possa andare bene in alcune situazioni». Discoteche e sale da ballo, appunto. Il concetto sul quale batte il ministro è la «certezza»: «Il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva all'attività imprenditoriale».

LEGGI ANCHE

## RIAPERTURE, IL MINISTRO GIORGETTI: GREEN PASS ANCHE PER LE DISCOTECHES



**Covid, Crisanti stronca il test per tornare a ballare in discoteca: "Fatto così non dimostra nulla"**

Le dichiarazioni di Giorgetti seguono la promessa del leader della Lega, Matteo Salvini: «La Lega non molla, useremo i prossimi giorni per continuare a chiedere più coraggio nelle scelte e provare ad anticipare le riaperture».

«Il settore delle discoteche e degli altri locali dell'intrattenimento è allo stremo», ha dichiarato il presidente della Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici Filippo Grassi. «Per questo abbiamo scritto una lettera al Comitato tecnico scientifico, per chiedere un incontro urgente al fine di approfondire le linee di indirizzo che si intendono adottare per il settore, comparto fondamentale per lo sviluppo economico e sociale del nostro Paese».

(fonte: La Stampa)

## Tag

Coronavirus

## PER APPROFONDIRE



**Morto alla festa di nozze, multa agli sposi per violazione delle norme anti-Covid**

M.P.



**La corsa dei quarantenni alle vaccinazioni Alle 18 di ieri già candidati 12.585 reggiani**

JACOPO DELLA PORTA



**Coronavirus, a Reggio Emilia è morto un uomo di 65 anni. Sono 43 i nuovi casi positivi**

**Il coronavirus ha ucciso oltre 22 mila ristoranti di Patrizia De Rubertis | 19 Maggio 2021**  
**Un anno di pandemia ha ridotto in macerie bar e ristoranti. In 14 mesi sono stati bruciati 243.000 posti di lavoro, la metà dei quali a tempo indeterminato. E per oltre 6 ristoratori su 10 il calo di fatturato ha superato il 50%. I numeri contenuti nel Rapporto annuale sulla ristorazione di [Fipe-Confcommercio](#) raccontano così [...] Per continuare a leggere questo articolo **Abbonati a Il Fatto Quotidiano** Abbonati a soli **14,99€ / mese** per il primo anno Sei già abbonato? Continua a leggere **Articolo Precedente** La variante indiana preoccupa Londra e frena la ripartenza **Articolo Successivo** Cagliari, i pm indagano sull'appalto alla coop Gentile lettore, la pubblicazione dei commenti è sospesa dalle 20 alle 9, i commenti per ogni articolo saranno chiusi dopo 72 ore, il massimo di caratteri consentito per ogni messaggio è di 1.500 e ogni utente può postare al massimo 150 commenti alla settimana. Abbiamo deciso di impostare questi limiti per migliorare la qualità del dibattito. È necessario attenersi Termini e Condizioni di utilizzo del sito (in particolare punti 3 e 5): evitare gli insulti, le accuse senza fondamento e mantenersi in tema con la discussione. I commenti saranno pubblicati dopo essere stati letti e approvati, ad eccezione di quelli pubblicati dagli utenti in white list (vedere il punto 3 della nostra policy). Infine non è consentito accedere al servizio tramite account multipli. Vi preghiamo di segnalare eventuali problemi tecnici al nostro supporto tecnico **La Redazione****

[ilfattoquotidiano.it/in-edicola/articoli/2021/05/19/il-coronavirus-ha-ucciso-oltre-22-mila-ristoranti/6202345/](https://ilfattoquotidiano.it/in-edicola/articoli/2021/05/19/il-coronavirus-ha-ucciso-oltre-22-mila-ristoranti/6202345/)

Patrizia De Rubertis

Il coronavirus ha ucciso oltre 22 mila ristoranti



Un anno di pandemia ha ridotto in macerie bar e ristoranti. In 14 mesi sono stati bruciati 243.000 posti di lavoro, la metà dei quali a tempo indeterminato. E per oltre 6 ristoratori su 10 il calo di fatturato ha superato il 50%. I numeri contenuti nel Rapporto annuale sulla ristorazione di [Fipe-Confcommercio](#) raccontano così [...]

Per continuare a leggere questo articolo

[Abbonati a Il Fatto Quotidiano](#)

Abbonati a soli 14,99€ / mese per il primo anno

[Sei già abbonato? Continua a leggere](#)

Gentile lettore, la pubblicazione dei commenti è sospesa dalle 20 alle 9, i commenti per ogni articolo saranno chiusi dopo 72 ore, il massimo di caratteri consentito per ogni messaggio è di 1.500 e ogni utente può postare al massimo **150 commenti alla settimana**. Abbiamo deciso di impostare questi limiti per migliorare la qualità del dibattito. È necessario attenersi **Termini e Condizioni di utilizzo del sito (in particolare punti 3 e 5)**: evitare gli insulti, le accuse senza fondamento e mantenersi in tema con la discussione. I commenti saranno pubblicati dopo essere stati letti e approvati, ad eccezione di quelli pubblicati dagli utenti in white list (vedere il punto 3 della nostra policy). Infine non è consentito accedere al servizio tramite account multipli. Vi preghiamo di segnalare eventuali problemi tecnici al nostro [supporto tecnico](#) La Redazione

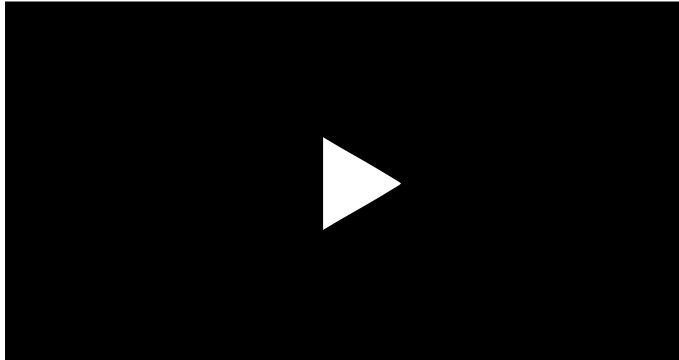


## Giorgetti: "Ipotesi Green pass per riaperture discoteche"

[G ilgazzettino.it/video/primopiano/giorgetti\\_ipotesi\\_green\\_pass\\_riaperture\\_discoteche-5968074.html](https://ilgazzettino.it/video/primopiano/giorgetti_ipotesi_green_pass_riaperture_discoteche-5968074.html)

[Video](#) > [Primo Piano](#)

Martedì 18 Maggio 2021



- 
- 
- 

(Agenzia Vista) Roma, 18 maggio 2021 "Il discorso delle chiusure è penalizzante per le discoteche, o sale da ballo, per cui non c'è nemmeno una data di ripartenza. Bisogna valutare di riaprirle con il green pass. Può essere una traccia di lavoro per il Governo", così il ministro dello Sviluppo economico Giorgetti alla presentazione del rapporto [Fipe](#) 2020. / Facebook [Fipe](#) Fonte: Agenzia Vista / Alexander Jakhnagiev agenziavista.it

Ultimo aggiornamento: 23:26 © RIPRODUZIONE RISERVATA

0 commenti

[COMMENTA](#)

COMMENTA LA NOTIZIA - NOME UTENTE

- [ULTIMI INSERITI](#)
- [PIÙ VOTATI](#)

0 di 0 commenti presenti

Nessun commento presente

Potrebbe interessarti anche

[CATANIA](#)

### **Morto Franco Battiato, grande artista siciliano**

[Video Franco Battiato morto, addio al Maestro: aveva 76 anni](#)

VICENZA

**Aveva eroina, cocaina e marijuana nascoste nei boxer, più 120 euro**

---



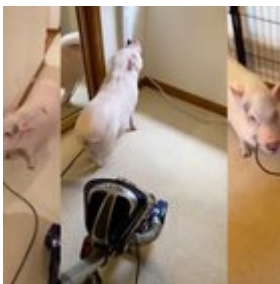
**PRIMO PIANO**

---



**Figliuolo: “Chiedo a Regioni di seguire piano vaccinale e mettere in sicurezza gli over 60”**

---



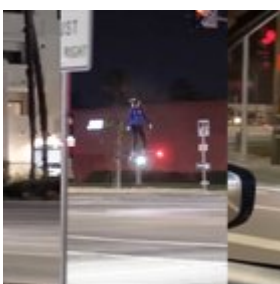
**Questo tenero maialino detesta il suono dell'aspirapolvere**

---



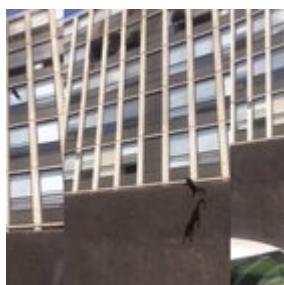
**Covid, Actionaid: acqua e vaccini per salvare l'Africa**

---



## Los Angeles, “Ritorno al futuro” o realtà? Vola sul drone per le strade della città

---



## Chicago, il salto del gatto dal quinto piano di un edificio in fiamme

---

**ILGAZZETTINO TV**

## OROSCOPO DI BRANKO

---



Il cielo oggi vi dice che...

Branko legge e racconta le parole delle stelle, segno per segno...

## PIEMME

---

## CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ

---

[www.piemmeonline.it](http://www.piemmeonline.it)

Per la pubblicità su questo sito, contattaci

## Riaperture, il ministro Giorgetti: “Green pass anche per le discoteche”

[ilpiccolo.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697](https://ilpiccolo.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697)

May 18, 2021



«Via di fuga rispetto a una situazione indefinita»: i gestori chiedono un incontro al Cts

18 Maggio 2021

Nel calendario delle riaperture, che a partire da domani vede il progressivo allentamento delle restrizioni per bar, ristoranti, piscine, palestre e centri commerciali, la voce «discoteche» non c'è. «Serve gradualità», si è limitato a commentare il presidente del consiglio Draghi a margine delle decisioni adottate dalla cabina di regia che di sfatto sbloccheranno l'Italia nelle settimane a venire.

\*\*\*\*[Iscriviti alla newsletter Speciale coronavirus](#)

Oggi, a riaccendere un minimo di speranza per i gestori dei locali, è intervenuto il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti. «Utilizzare il green pass per accedere in discoteca o nelle sale da ballo potrebbe essere l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante» ha dichiarato il ministro, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio ha spiegato come, pur essendo contrario in linea generale al «certificato verde», questo «possa andare bene in alcune situazioni». Discoteche e sale da ballo, appunto. Il concetto sul quale batte il ministro è la «certezza»: «Il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva all'attività imprenditoriale».

**Leggi anche**





### **Covid, Crisanti stronca il test per tornare a ballare in discoteca: "Fatto così non dimostra nulla"**

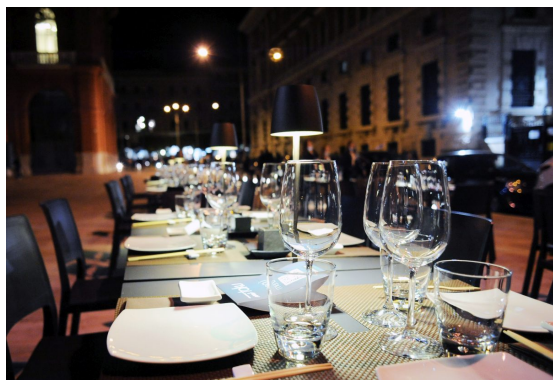
Le dichiarazioni di Giorgetti seguono la promessa del leader della Lega, Matteo Salvini: «La Lega non molla, useremo i prossimi giorni per continuare a chiedere più coraggio nelle scelte e provare ad anticipare le riaperture».

«Il settore delle discoteche e degli altri locali dell'intrattenimento è allo stremo», ha dichiarato il presidente della Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici Filippo Grassi. «Per questo abbiamo scritto una lettera al Comitato tecnico scientifico, per chiedere un incontro urgente al fine di approfondire le linee di indirizzo che si intendono adottare per il settore, comparto fondamentale per lo sviluppo economico e sociale del nostro Paese».

## Form di ricerca

[R](#) [ilroma.net/content/con-la-pandemia-persi-514-mila-posti-di-lavoro-nella-ristorazione](https://ilroma.net/content/con-la-pandemia-persi-514-mila-posti-di-lavoro-nella-ristorazione)

Con la pandemia persi 514 mila posti di lavoro nella ristorazione



ROMA (ITALPRESS) - Un vero "bollettino di guerra"

dopo un anno di pandemia che ha ridotto in macerie uno dei settori maggiormente dinamici e attività dell'economia italiana, quello dei Pubblici esercizi. E' il quadro delineato dal Rapporto Ristorazione 2020 di [Fipe](#)-Confcommercio. Secondo i dati crolla l'occupazione in Italia a seguito della pandemia: penalizzati soprattutto alloggio e ristorazione che hanno perso 514mila posti di lavoro, più del doppio dei 245mila creati tra il 2013 e il 2019. 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 35,25 ritiene che il fatturato si sia contratto tra il 10% e il 50%. I motivi alla base della riduzione dei ricavi - secondo il Rapporto - sono da ricercarsi principalmente nel calo della domanda a causa delle misure restrittive, sia sulle attività che sulla mobilità e 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 quelli stranieri. Cambiano i consumi degli italiani, si mangia 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. Un dato che certifica come gli italiani abbiano speso meno soprattutto per prodotti agroalimentari di qualità superiore, comunemente consumati in maniera maggiore all'interno dei ristoranti. In termini di spesa pro-capite si è tornati indietro di 26 anni, al 1994. "Dal primo lockdown ad oggi gli imprenditori 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 nei provvedimenti, non giustificato dai dati, nei loro confronti", ha detto Lino Enrico Stoppani, presidente di [Fipe](#)-Confcommercio.

"Ma nonostante questo, l'85% degli imprenditori ha sostanzialmente fiducia di tornare in futuro ai livelli pre-crisi, senza tuttavia l'illusione di tornare quelli di prima: gli imprenditori del settore hanno già cominciato un profondo processo di ripensamento e innovazione", ha aggiunto.

I pubblici esercizi sono stati "la trincea di prima linea rispetto all'offensiva della pandemia, tante imprese sono cadute al fronte e molte sono ferite e devono essere curate ed essere in condizione di rimettersi in attività. Le risposte che il governo nel corso del tempo ha dato sono frutto anche inizialmente di una comprensibile difficoltà di interpretare il fenomeno e dare le risposte migliori, è stata una cosa complicatissima e le misure si sono sovrapposte", ha detto il ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, sottolineando che il governo "ha cercato di dare un quadro di decisioni che permettevano una prospettiva di certezza per l'attività imprenditoriale".  
(ITALPRESS).





## Riaperture, il ministro Giorgetti: “Green pass anche per le discoteche”

[ilsecoloxix.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697](https://www.ilsecoloxix.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697)

May 18, 2021



«Via di fuga rispetto a una situazione indefinita»: i gestori chiedono un incontro al Cts

18 Maggio 2021

Nel calendario delle riaperture, che a partire da domani vede il progressivo allentamento delle restrizioni per bar, ristoranti, piscine, palestre e centri commerciali, la voce «discoteche» non c'è. «Serve gradualità», si è limitato a commentare il presidente del consiglio Draghi a margine delle decisioni adottate dalla cabina di regia che di sfatto sbloccheranno l'Italia nelle settimane a venire.

\*\*\*\*[Iscriviti alla newsletter Speciale coronavirus](#)

Oggi, a riaccendere un minimo di speranza per i gestori dei locali, è intervenuto il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti. «Utilizzare il green pass per accedere in discoteca o nelle sale da ballo potrebbe essere l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante» ha dichiarato il ministro, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di Fipe Confcommercio ha spiegato come, pur essendo contrario in linea generale al «certificato verde», questo «possa andare bene in alcune situazioni». Discoteche e sale da ballo, appunto. Il concetto sul quale batte il ministro è la «certezza»: «Il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva all'attività imprenditoriale».

**Leggi anche**



[Apri il link](#)



### **Covid, Crisanti stronca il test per tornare a ballare in discoteca: "Fatto così non dimostra nulla"**

Le dichiarazioni di Giorgetti seguono la promessa del leader della Lega, Matteo Salvini: «La Lega non molla, useremo i prossimi giorni per continuare a chiedere più coraggio nelle scelte e provare ad anticipare le riaperture».

«Il settore delle discoteche e degli altri locali dell'intrattenimento è allo stremo», ha dichiarato il presidente della Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici Filippo Grassi. «Per questo abbiamo scritto una lettera al Comitato tecnico scientifico, per chiedere un incontro urgente al fine di approfondire le linee di indirizzo che si intendono adottare per il settore, comparto fondamentale per lo sviluppo economico e sociale del nostro Paese».

[Apri il link](#)

-

---

**S** [ilsecoloxix.it/la-spezia/2021/05/18/news/la-spezia-lo-spostamento-del-coprifuoco-non-basta-il-malumore-degli-operatori-della-ristorazione-1.40286341](https://ilsecoloxix.it/la-spezia/2021/05/18/news/la-spezia-lo-spostamento-del-coprifuoco-non-basta-il-malumore-degli-operatori-della-ristorazione-1.40286341)

## Ops! Pagina non trovata

---

Sembra che quello che stai cercando sia stato spostato o non è mai esistito.

Controlla l'indirizzo inserito o in alternativa [vai alla Homepage](#)

## Oops! Page not found

---

Looks like the content you're looking for has moved or never existed.

Check the address you typed or go to the [Homepage](#)

## Covid, Assobibe: 'Bene riaperture ma per a fine 2022 per tornare ai livelli pre crisi'

**T** [iltempo.it/adnkronos/2021/05/18/news/covid-assobibe-bene-riaperture-ma-per-a-fine-2022-per-tornare-ai-livelli-pre-crisi--27274403/](https://iltempo.it/adnkronos/2021/05/18/news/covid-assobibe-bene-riaperture-ma-per-a-fine-2022-per-tornare-ai-livelli-pre-crisi--27274403/)

- [Home](#)
- [Adnkronos](#)



18 maggio 2021

- a
- a
- a

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, Giangiacomo 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.

## Draghi ci lascia in libertà vigilata. Coprifuoco, bar, ristoranti, palestre: tutte le date

**T** [iltempo.it/attualita/2021/05/18/news/coprifuoco-riaperture-cdm-decreto-legge-covid-mario-draghi-ci-lascia-ancora-liberta-vigilata-ristoranti-palestre-27265733/](https://iltempo.it/attualita/2021/05/18/news/coprifuoco-riaperture-cdm-decreto-legge-covid-mario-draghi-ci-lascia-ancora-liberta-vigilata-ristoranti-palestre-27265733/)

- [Home](#)
- [Attualità](#)



Paolo Zappitelli 18 maggio 2021

- a
- a
- a

Per tornare ad essere completamente liberi bisognerà aspettare almeno un altro mese. Solo nel giorno del solstizio d'estate, il 21 giugno, il governo abolirà infatti completamente il coprifuoco. Per il momento l'Italia si dovrà accontentare di qualche piccolo ritocco: l'obbligo di rientro sarà «allungato» alle 11 di sera già da domani quando entrerà in vigore il nuovo decreto mentre dal 7 giugno sarà spostato ancora un po' più avanti a mezzanotte. La linea di Draghi è stata quella di un «avanti adagio» ascoltando le richieste di Salvini e del centrodestra ma senza dimenticare i richiami alla prudenza del ministro Roberto Speranza e del Pd. Misure che comunque hanno scontentato molte categorie, dai lavoratori delle piscine ai titolari delle discoteche. Vediamo le misure nel dettaglio.





## **Ha vinto Speranza, ristoratori infuriati con il "ministro del terrore"**

### **Ristoranti e bar**

Dal 1 giugno sarà consentito anche al chiuso il consumo al tavolo sia a pranzo sia a cena. Con questa misura, secondo Coldiretti, torneranno a lavorare circa 180mila realtà della ristorazione che non dispongono di spazi all'aperto. Una misura che però ancora non soddisfa completamente i ristoratori. «La politica ha deciso di far morire il 46% degli esercizi di somministrazione senza tavoli all'aperto, non facendoli lavorare fino al primo giugno» attacca Paolo Bianchini, presidente di Mio Italia - Il comparto dell'ospitalità a tavola è rimasto schiacciato tra la presa di posizione ideologica del ministro de terrore Speranza e chi voleva aprire da subito. Ha vinto il chiusurista Speranza, anche questa volta».



## **Palestre, piscine e matrimoni: ecco quando si riparte. Nulla da fare e altro stop per le discoteche**

### **Centri commerciali**

Riapriranno dal 22 maggio, primo weekend successivo al decreto, gli esercizi commerciali in mercati e centri commerciali, gallerie e parchi commerciali.

### **Piscine**

Sono la nota dolente di questo nuovo decreto. Quelle all'aperto hanno riaperto già dal 15 maggio ma per quelle al chiuso, così come per i centri benessere bisognerà aspettare ancora il primo luglio. Una decisione che ha fatto infuriare il presidente della Fin e della Len

Paolo Barelli: «Io sto in piscina, al chiuso, a Budapest. Allora devo scappare? È una cosa incredibile, una persecuzione incomprensibile e allucinante. Non c'è ragione. È come dire che le piscine, ben gestite, sotto la cura di professionisti, con le distanze, le sanificazioni e i protocolli sono più pericolose dei mezzi pubblici, delle scuole, delle discoteche e dei ristoranti al coperto. C'è qualche problema». Sono pavidì - aggiunge - Vogliono mantenere qualche rigore - anche comprensibile - per giustificare uno stato che deve lasciare attenti i cittadini ma è completamente fuori luogo far morire le imprese natatorie. Sono irresponsabili».



## **Piscine al chiuso, arriverci a luglio. "Caccino i soldi", rivolta contro Draghi**

### **Palestre**

Anticipata la riapertura delle palestre che potranno tornare a far allenare i propri iscritti da lunedì prossimo, il 24 maggio.

### **Eventi e competizioni sportive**

La presenza di pubblico è autorizzata per tutti gli eventi e competizioni sportive dal 1 giugno all'aperto e dal 1 luglio al chiuso nei limiti già fissati (capienza non superiore al 25% di quella massima e comunque non superiore a 1000 persone all'aperto e 500 al chiuso), e non più limitatamente alle competizioni di interesse nazionale. La finale di Coppa Italia di calcio di domani a Reggio Emilia si svolgerà con il pubblico e chi ha il biglietto avrà una deroga al coprifuoco alle 23.

### **Montagna**

Riaprono dal 22 maggio gli impianti di risalita in montagna, alle condizioni indicate dalle linee guida.

### **Sale giochi**

Per la riapertura bisognerà aspettare il 1 luglio, così come per le sale scommesse, sale bingo e casinò, mentre per i parchi tematici e di divertimento la riapertura è stata anticipata al 15 giugno. «Questa è l'ennesima prova che esiste un pregiudizio sull'industria del gioco

legale - attacca l'agenzia Agimeg - È l'ultimo a riaprire nonostante i nostri protocolli di sicurezza siano tra i più efficaci. Le aziende del gioco non hanno ricevuto ristori, se non in minima parte, e tenerle chiuse per ulteriori 45 giorni, nonostante l'Italia stia aprendo ogni tipologia di attività, non ha alcuna giustificazione se non di natura ideologica». Per esempio, far riaprire le agenzie di scommesse a campionati europei quasi terminati «è come aprire le spiagge a novembre».

### **Cultura**

Riprendono dal 1 luglio le attività di centri culturali, centri sociali e centri ricreativi.

### **Discoteche**

Nessuna speranza, al momento di farle ripartire. Restano infatti rigorosamente sospese le attività in sale da ballo, discoteche e simili, all'aperto o al chiuso. Una decisione che è una doccia fredda su un settore che cominciava a sperare, soprattutto dopo la notizia delle prime «prove di normalità» con due esperimenti, all'aperto a Gallipoli e al chiuso al Fabrique di Milano, a inizio giugno, per capire come gestire le misure di sicurezza legate al Covid. «Siamo rimasti ancora invisibili, sono ormai 15 mesi che il Governo si è completamente dimenticato di noi, dalle attenzioni del Governo sono escluse solo le attività dei locali e dell'intrattenimento», sostiene Maurizio Pasca, presidente Silb/**Fipe**, l'associazione italiana di imprese di intrattenimento di ballo e spettacolo. Pasca annuncia che questa settimana verrà sottoposto un protocollo ad hoc al Cts: «Mi auguro che sia data la giusta attenzione e che siano portati avanti i due test in Puglia e a Milano, altrimenti un intero settore è a rischio fallimento».

### **Matrimoni**

Le feste, comprese quelle dopo cerimonie civili e religiose, ripartiranno dal 15 giugno, anche al chiuso. Agli ospiti sarà richiesto il pass e il Cts avvierà ulteriori approfondimenti sul numero massimo degli invitati.

### **Corsi di formazione**

Riprendono anche i corsi di formazione pubblici e privati: torneranno in presenza dal primo luglio.

### **Regioni bianche**

Dal 7 giugno Abruzzo, Veneto e Liguria diventano zone bianche e da quella data verrà cancellato il coprifuoco.

## Giorgetti: "Rapporto ristorazione 2020 è un bollettino di guerra, molte aziende cadute al fronte"

**T** [iltempo.it/video-news-by-vista/2021/05/18/video/giorgetti-rapporto-ristorazione-2020-e-un-bollettino-di-guerra-molte-aziende-cadute-al-fronte--27277048/](https://iltempo.it/video-news-by-vista/2021/05/18/video/giorgetti-rapporto-ristorazione-2020-e-un-bollettino-di-guerra-molte-aziende-cadute-al-fronte--27277048/)

18 maggio 2021

A seguire

Video Vista

•



**Mansour Bahrami colpisce ancora. L'ace geniale del tennista senior**

• Pubblicità





**La tristezza di Genny e Ciro, così raccontano la fine di Gomorra**



**Zaniolo è innamorato pazzo: canta "Grazie Roma" dal finestrino della macchina**

(Agenzia Vista) Roma, 18 maggio 2021 "Quello del [Fipe](#) è un rapporto utile. Quello del 2020 evidenzia un bollettino di guerra. E' la testimonianza di tante imprese che sono cadute al fronte e di altre che sono rimaste ferite", così il ministro Giorgetti alla presentazione del rapporto [Fipe](#) 2020. / Facebook [Fipe](#) Fonte: Agenzia Vista / Alexander Jakhnagiev

## Covid, non c'è futuro per discoteche e sale da ballo. Idea Green Pass per sbloccare le riaperture

**T** [iltempo.it/attualita/2021/05/18/news/riapertura-discoteche-sale-da-ballo-crisi-idea-green-pass-eventi-sblocco-tampone-covid-confcommercio-27272681/](https://iltempo.it/attualita/2021/05/18/news/riapertura-discoteche-sale-da-ballo-crisi-idea-green-pass-eventi-sblocco-tampone-covid-confcommercio-27272681/)

- [Home](#)
- [Attualità](#)



18 maggio 2021

- a
- a
- a

Una soluzione per sale da ballo e discoteche, che al momento non hanno alcuna data per una futura riapertura. L'idea è quella di utilizzare il Green Pass per sbloccare l'impasse: la proposta è stata lanciata dal ministro dello Sviluppo economico, Giancarlo Giorgetti, intervenuto alla presentazione dell'atteso rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe-Confcommercio](#). Qui la situazione delineata è da allarme rosso: in 14 mesi sono stati bruciati 514mila posti, con un crollo di 31 miliardi di euro di spesa tra bar e ristoranti. Ma se i pubblici esercizi per la somministrazione di generi alimentari ora stanno rivedendo la luce, anche nell'ultimo decreto il governo ha sospeso a data da destinarsi le attività di discoteche e sale da ballo, sia all'aperto che al chiuso.



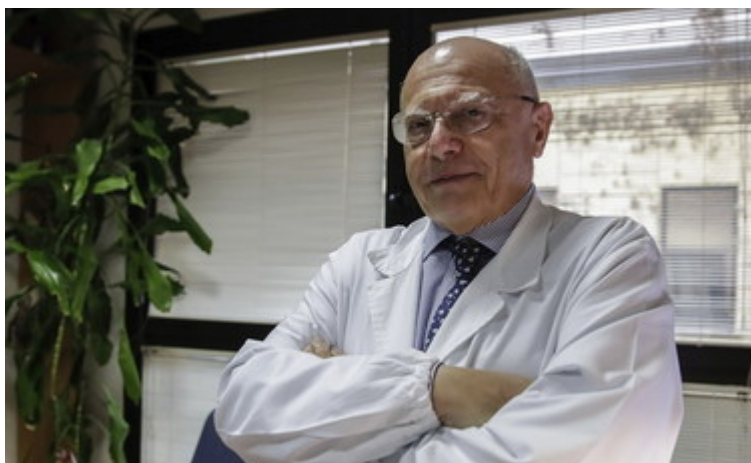
## **La furia dei ristoratori su Speranza. "Ma Salvini ha evitato il peggio"**

"Anche se non sono molto favorevole in termini ideologici, credo che il green pass qui sia l'unica via di fuga rispetto a un' indefinita situazione che rischia di essere devastante", ha spiegato lo stesso Giorgetti. Il Certificato verde è un documento che attesta la vaccinazione completa, la guarigione dal Covid-19 o, in alternativa, l'attestazione di un tampone negativo nelle 48 ore precedenti. Per il comparto del ballo l'esponente della Lega ha poi annunciato che l'esecutivo Draghi sta lavorando a un fondo Mise-Mef con un forfait destinato a quegli imprenditori "che non hanno possibilità di fatturare da mesi".



## **"Covid non ce n'è" e Myrta si infuria: andrei col lanciafiamme!**

Per ristoranti e bar - denuncia [Fipe](#)-Confcommercio nel suo rapporto - la situazione rimane simile a quella di un bollettino di guerra. In 14 mesi, tra il 2020 e il 2021, sono stati bruciati 514mila posti di lavoro, il doppio dei posti di lavoro creati tra il 2013 e il 2019, con riduzione del 50% del numero di nuove attività avviate nell'anno. Costretti a casa dai lockdown, gli italiani hanno aumentato i propri consumi domestici, con la spesa alimentare aumentata di 6 miliardi di euro in un anno. Tanto, ma non abbastanza per compensare quanto si è perso nei pubblici esercizi, dove i consumi sono crollati di 31 miliardi di euro. In termini di spesa pro-capite si è tornati indietro di 26 anni, al 1994. Numeri impietosi.



## I sinistri oracoli degli ideologi del lockdown. Ora silenzio

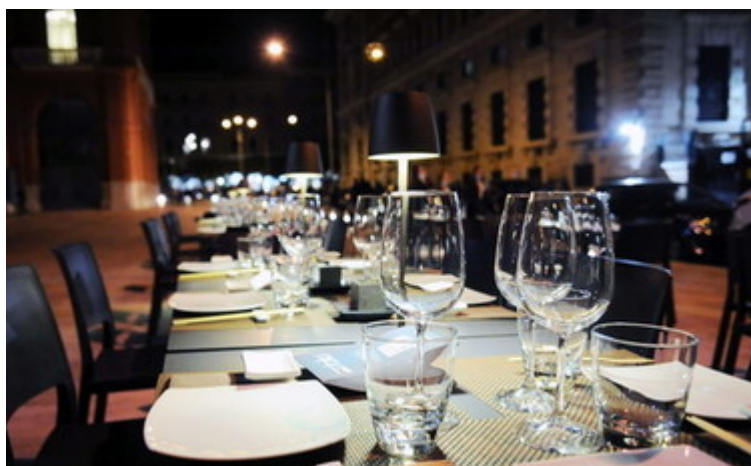
---



## Con la pandemia persi 514 mila posti di lavoro nella ristorazione

**T** [iltempo.it/italpress/2021/05/18/news/con-la-pandemia-persi-514-mila-posti-di-lavoro-nella-ristorazione-27272312/](https://iltempo.it/italpress/2021/05/18/news/con-la-pandemia-persi-514-mila-posti-di-lavoro-nella-ristorazione-27272312/)

- [Home](#)
- [Italpress](#)



18 maggio 2021

- a
- a
- a

ROMA (ITALPRESS) – Un vero “bollettino di guerra” dopo un anno di pandemia che ha ridotto in macerie uno dei settori maggiormente dinamici e attività dell’economia italiana, quello dei Pubblici esercizi. E’ il quadro delineato dal Rapporto Ristorazione 2020 di [Fipe-Confcommercio](#). Secondo i dati crolla l’occupazione in Italia a seguito della pandemia: penalizzati soprattutto alloggio e ristorazione che hanno perso 514mila posti di lavoro, più del doppio dei 245mila creati tra il 2013 e il 2019. 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 35,25 ritiene che il fatturato si sia contratto tra il 10% e il 50%. I motivi alla base della riduzione dei ricavi – secondo il Rapporto – sono da ricercarsi principalmente nel calo della domanda a causa delle misure restrittive, sia sulle attività che sulla mobilità e 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 quelli stranieri. Cambiano i consumi degli italiani, si mangia 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. Un dato che certifica come gli italiani abbiano speso meno soprattutto per prodotti agroalimentari di qualità superiore, comunemente consumati in maniera maggiore all’interno dei ristoranti. In termini di spesa pro-capite si è tornati indietro

di 26 anni, al 1994. “Dal primo lockdown ad oggi gli imprenditori 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 nei provvedimenti, non giustificato dai dati, nei loro confronti”, ha detto Lino Enrico Stoppani, presidente di **Fipe**-Confcommercio.

“Ma nonostante questo, l'85% degli imprenditori ha sostanzialmente fiducia di tornare in futuro ai livelli pre-crisi, senza tuttavia l'illusione di tornare quelli di prima: gli imprenditori del settore hanno già cominciato un profondo processo di ripensamento e innovazione”, ha aggiunto.

I pubblici esercizi sono stati “la trincea di prima linea rispetto all'offensiva della pandemia, tante imprese sono cadute al fronte e molte sono ferite e devono essere curate ed essere in condizione di rimettersi in attività. Le risposte che il governo nel corso del tempo ha dato sono frutto anche inizialmente di una comprensibile difficoltà di interpretare il fenomeno e dare le risposte migliori, è stata una cosa complicatissima e le misure si sono sovrapposte”, ha detto il ministro dello Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, sottolineando che il governo “ha cercato di dare un quadro di decisioni che permettevano una prospettiva di certezza per l'attività imprenditoriale”.

(ITALPRESS).

## Covid: **Fipe**, bruciati 514 mila posti in ristorazione e ricettività

**T** [iltempo.it/adnkronos/2021/05/18/news/covid-fipe-bruciati-514-mila-posti-in-ristorazione-e-ricettivita--27268879/](https://iltempo.it/adnkronos/2021/05/18/news/covid-fipe-bruciati-514-mila-posti-in-ristorazione-e-ricettivita--27268879/)



18 maggio 2021

- a
- a
- a

Roma, 18 mag. (Adnkronos) - Crolla l'occupazione in Italia nel 2020 a seguito della pandemia con 2,5 milioni di posti di lavoro persi (dati Istat) e con 514 mila posti di lavoro in meno nel settore della ricettività e della ristorazione. A segnalarlo è il Rapporto Ristorazione 2020 di **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, presentato oggi in una conferenza stampa. Si tratta di una perdita in 14 mesi che è più del doppio dei 245 mila posti creati tra il 2013 e il 2019. Un anno di pandemia ha ridotto in macerie uno dei settori maggiormente dinamici e attivi dell'economia italiana, quello dei Pubblici esercizi.

## Il coprifuoco alle 23 non basta a ripartire: ristoranti e bar, l'unica salvezza

**T** [iltempo.it/roma-capitale/2021/05/18/news/coprifuoco-alle-23-da-quando-nuovo-orario-1-giugno-ristoranti-e-bar-chiuso-decreto-mario-draghi-governo-27275199/](https://iltempo.it/roma-capitale/2021/05/18/news/coprifuoco-alle-23-da-quando-nuovo-orario-1-giugno-ristoranti-e-bar-chiuso-decreto-mario-draghi-governo-27275199/)

- [Home](#)
- [Roma capitale](#)



Damiana Verucci 18 maggio 2021

- a
- a
- a

Bene il **coprifuoco alle 23** da domani, anche se per i titolari delle attività di somministrazione il **vero cambio di passo** è rappresentato dalla possibilità di riaccogliere i clienti **all'interno dei locali a pranzo ma soprattutto a cena**. E per quello **se ne riparlerà a giugno**. Troppo tardi per i ristoratori perché se per quasi la metà dei locali a Roma ancora non c'è alcuna possibilità di ricominciare a lavorare, visto che sono privi di spazi esterni, è anche vero che chi ce l'ha non può certo parlare di locale pieno: l'esterno rappresenta infatti sempre una minima parte dei coperti che i ristoranti hanno in totale. Senza contare l'incognita brutto tempo e freddo che a maggio abbastanza presente.

Dunque la vera attesa è per la ripresa dei pranzi e delle cene dentro ai locali, che ad oggi il Governo fissa al 1 giugno, però fino alle 18 e quindi ancora niente cena, sebbene l'ultima proposta in Cdm sarebbe quella di consentire anche il turno serale. E ci sarebbe una bella differenza per i fatturati dei ristoranti. Tuona Paolo Bianchini del Movimento MIO: «La politica ha deciso di far morire il 46% degli esercizi di somministrazione senza tavoli all'aperto, non facendoli lavorare fino al 1 giugno. Il comportamento dell'ospitalità a tavola è rimasto schiacciato tra la presa di posizione ideologica del ministro Speranza e chi voleva riaprire subito».



**Il coprifuoco spostato di un'ora** dà comunque una boccata d'ossigeno non indifferente. «Permetterebbe incassi per 3 milioni di euro di più al giorno - fa sapere Claudio Pica, Presidente Fiepet - Confesercenti - perché i ristoratori potrebbero fare un doppio turno serale che ad oggi manca totalmente».

Resta fuori, tuttavia, una discreta parte di locali notturni e da dopo cena per i quali il coprifuoco alle 23 non sposta nulla. E poi, secondo Sergio Paolantoni, Presidente **Fipe** Confcommercio, «non credo che spostando il rientro a casa alle 23 i ristoranti guadagneranno molto di più, ci vuole un attimo a riprendere le vecchie abitudini e i romani, specie in estate, non ci vanno a mangiare volentieri prima delle 20 e 30».

Non è soddisfatto Andrea Rotondo, Presidente Confartigianato Roma: «Il coprifuoco spostato di un'ora non risolve certo il problema degli esercizi di somministrazione. In estate locali come pizzerie a taglio, gelaterie, ma anche pub, lavorano dopo le 22, nel classico dopo cena. Ad oggi, infatti, i loro fatturati sono al palo e certo aver guadagnato un'ora non è risolutivo. Piuttosto bisognava permettere il servizio anche all'interno dei locali che non hanno spazi fuori, quella sarà la vera differenza».

Sull'argomento è intervenuta anche la sindaca di Roma Virginia Raggi: «In questo momento, la richiesta che facciamo al Governo è quella di posticipare il coprifuoco e consentire agli esercenti di ospitare i clienti anche all'interno dei locali, sempre nel massimo rispetto delle misure di distanziamento e delle condizioni di sicurezza collettiva. Puntiamo sul lavoro: è la base da cui ripartire insieme», ha scritto dal suo profilo Face book. Anche per gli operatori turistici è necessario il prima possibile arrivare almeno a mezzanotte per il coprifuoco e poi permettere il servizio al chiuso nei locali perché i turisti lo chiedono al momento della prenotazione. Si fanno sentire le agenzie di viaggio che questa mattina si sono date appuntamento a piazza San Silvestro per protestare.

«Le agenzie di viaggi e turismo vorrebbero ripartire e riprendere le proprie attività operative - commenta Cinzia Renzi, Presidente Assoviaggi Lazio - ma attendono urgentemente chiarezza sulle modalità organizzative, il turismo organizzato, quello dei gruppi sia italiani che stranieri, non si improvvisa da un giorno all'altro ma va programmato con almeno un anno o due di anticipo e la programmazione ha bisogno di certezze».

## Riaperture, il ministro Giorgetti: “Green pass anche per le discoteche”

[iltirreno.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286698](https://iltirreno.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286698)

May 18, 2021



«Via di fuga rispetto a una situazione indefinita»: i gestori chiedono un incontro al Cts

18 Maggio 2021

Nel calendario delle riaperture, che a partire da domani vede il progressivo allentamento delle restrizioni per bar, ristoranti, piscine, palestre e centri commerciali, la voce «discoteche» non c'è. «Serve gradualità», si è limitato a commentare il presidente del consiglio Draghi a margine delle decisioni adottate dalla cabina di regia che di sfatto sbloccheranno l'Italia nelle settimane a venire.

\*\*\*\*[Iscriviti alla newsletter Speciale coronavirus](#)

Oggi, a riaccendere un minimo di speranza per i gestori dei locali, è intervenuto il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti. «Utilizzare il green pass per accedere in discoteca o nelle sale da ballo potrebbe essere l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante» ha dichiarato il ministro, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio ha spiegato come, pur essendo contrario in linea generale al «certificato verde», questo «possa andare bene in alcune situazioni». Discoteche e sale da ballo, appunto. Il concetto sul quale batte il ministro è la «certezza»: «Il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva all'attività imprenditoriale».

**Leggi anche**



### **Covid, Crisanti stronca il test per tornare a ballare in discoteca: "Fatto così non dimostra nulla"**

Le dichiarazioni di Giorgetti seguono la promessa del leader della Lega, Matteo Salvini: «La Lega non molla, useremo i prossimi giorni per continuare a chiedere più coraggio nelle scelte e provare ad anticipare le riaperture».

«Il settore delle discoteche e degli altri locali dell'intrattenimento è allo stremo», ha dichiarato il presidente della Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici Filippo Grassi. «Per questo abbiamo scritto una lettera al Comitato tecnico scientifico, per chiedere un incontro urgente al fine di approfondire le linee di indirizzo che si intendono adottare per il settore, comparto fondamentale per lo sviluppo economico e sociale del nostro Paese».

(fonte: La Stampa)



## Giorgetti, nel dl Sostegni bis forfait per sale da ballo e gioco

[lagazzettadelmezzogiorno.it/news/economia/1301673/giorgetti-nel-dl-sostegni-bis-forfait-per-sale-da-ballo-e-gioco.html](https://www.lagazzettadelmezzogiorno.it/news/economia/1301673/giorgetti-nel-dl-sostegni-bis-forfait-per-sale-da-ballo-e-gioco.html)

- sei in
- »
- [Italia e Mondo](#)
- »
- [Economia](#)

ROMA

### Per chi è chiuso da mesi non basta calcolo ristori su indicatori

18 Maggio 2021



ROMA, 18 MAG - "Ci sarà un fondo gestito da Mise e Mef che cercare di identificare i soggetti, dico le sale da ballo, le sale da gioco, e chiederemo la collaborazione delle categorie, per individuare questi soggetti che non hanno possibilità di fatturare da mesi, cercheremo di intervenire con una sorta di forfait piuttosto con queste misure calcolate con gli indicatori". Lo afferma il ministro per lo Sviluppo Economico, Giancarlo Giorgetti, parlando



del prossimo decreto Sostegni-bis in occasione della presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio. Il decreto, ha spiegato, arriverà "domani, al massimo dopodomani". (ANSA).

[Lascia il tuo commento](#)

Condividi le tue opinioni su

Caratteri rimanenti: 400

# EMERGENZA CORONAVIRUS A FERRARA

## Riaperture, il ministro Giorgetti: “Green pass anche per le discoteche”



«Via di fuga rispetto a una situazione indefinita»: i gestori chiedono un incontro al Cts

18 MAGGIO 2021



Nel calendario delle riaperture, che a partire da domani vede il progressivo allentamento delle restrizioni per bar, ristoranti, piscine, palestre e centri commerciali, la voce «discoteche» non c'è. «Serve gradualità», si è limitato a commentare il presidente del consiglio Draghi a margine delle decisioni adottate dalla cabina di regia che di sfatto sbloccheranno l'Italia nelle settimane a venire.

**\*\*\*Iscriviti alla newsletter Speciale coronavirus**

Oggi, a riaccendere un minimo di speranza per i gestori dei locali, è intervenuto il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti. «Utilizzare il green pass per accedere in discoteca o nelle sale da ballo potrebbe essere l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante» ha dichiarato il ministro, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio ha spiegato come, pur essendo contrario in linea generale al «certificato verde», questo «possa andare bene in alcune situazioni». Discoteche e sale da ballo, appunto. Il concetto sul quale batte il ministro è la «certezza»: «Il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva all'attività imprenditoriale».

## LEGGI ANCHE



**Covid, Crisanti stronca il test per tornare a ballare in discoteca: "Fatto così non dimostra nulla"**

Le dichiarazioni di Giorgetti seguono la promessa del leader della Lega, Matteo Salvini: «La Lega non molla, useremo i prossimi giorni per continuare a chiedere più coraggio nelle scelte e provare ad anticipare le riaperture».

«Il settore delle discoteche e degli altri locali dell'intrattenimento è allo stremo», ha dichiarato il presidente della Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici Filippo Grassi. «Per questo abbiamo scritto una lettera al Comitato tecnico scientifico, per chiedere un incontro urgente al fine di approfondire le linee di indirizzo che si intendono adottare per il settore, comparto fondamentale per lo sviluppo economico e sociale del nostro Paese».

(fonte: La Stampa)

## PER APPROFONDIRE



**Coronavirus, ancora due vittime nel Ferrarese**



**Ferrara, torna la voglia di viaggiare: «Un risveglio dei turisti»**

MARGHERITA GOBERTI



**Coronavirus, tre decessi ma nessun nuovo ricovero nel Ferrarese**

[P laprovinciadisondrio.it/stories/Cronaca/bar-e-ristoranti-si-torna-a-lavorare\\_1396326\\_11/](https://laprovinciadisondrio.it/stories/Cronaca/bar-e-ristoranti-si-torna-a-lavorare_1396326_11/)

# La Provincia di Sondrio

- 
- 
- 
- 
- [seleziona un comune](#)



Dal primo giugno, dopo quasi un anno, si potrà tornare a cenare al ristorante

Bar e ristoranti:

«Si torna a lavorare»

Da mercoledì 19 coprifuoco alle 23, sabato ripartono gli impianti e i negozi dei centri commerciali

«Una buonissima notizia. Possiamo finalmente tornare a lavorare. E a farlo avendo una data precisa». Attese con trepidazione, le indicazioni arrivate ieri dalla cabina di regia e poi dal consiglio dei ministri che le trasformerà in un decreto sono state accolte con grande soddisfazione dagli operatori interessati, primi tra tutti ristoratori e baristi. Dal primo giugno, infatti, si potrà tornare a mangiare e bere anche all'interno dei locali e a farlo non soltanto a mezzogiorno ma anche alla sera potendo contare sul prolungamento dell'orario: il coprifuoco mercoledì slitta dalle 22 alle 23.

Buone notizie per chi finora ha dovuto lottare anche con le condizioni meteo che certo non hanno favorito i tavoli all'aperto. Ma quelli legati al mondo dei pubblici esercizi sono solo alcuni degli allentamenti decisi dal governo sulla base dei dati dei contagi, che da giorni mostrano un andamento positivo, e su quelli di una campagna vaccinale che finalmente sembra girare per il verso giusto. Aperture graduali, intanto, come le ha definite il presidente del consiglio Mario Draghi, e che qualcuno avrebbe voluto più immediate, ma che mostrano finalmente una luce in fondo al tunnel con una road map ben definita.

Da mercoledì, come detto, il coprifuoco passa dalle 22 alle 23. Dal primo giugno, invece, si potrà tornare a gustare caffè e aperitivi anche al bancone dei bar, i ristoranti e i bar potranno aprire a pranzo e a cena anche al chiuso e dal 7 giugno il coprifuoco passerà alla mezzanotte, con l'intento di eliminarlo del tutto a partire dal 21 giugno in concomitanza con l'arrivo dell'estate.

Gli esercizi commerciali in mercati e centri commerciali, gallerie e parchi commerciali nelle giornate festive e prefestive riapriranno, invece, già da questo sabato, 22 maggio. Giorno in cui torneranno a girare anche gli impianti di risalita. Le palestre torneranno in attività lunedì 24, le piscine al chiuso dovranno invece aspettare il primo luglio. L'apertura dei parchi tematici è prevista il 15 giugno, mentre già dal primo giugno il pubblico potrà tornare ad assistere ad eventi e competizioni sportive all'aperto e dal primo luglio anche al chiuso, pur



con una capienza non superiore al 25% di quella massima e comunque non superiore a 1.000 persone all'aperto e 500 al chiuso. Insomma, una serie di misure che indicano la strada per la ripresa, pur nella cautela necessaria per evitare che con l'autunno torni nuovamente a peggiorare la situazione come accaduto lo scorso anno.

La soddisfazione tra gli operatori, con qualche eccezione, è palpabile. «Siamo davanti ad un grande passo avanti - dice Piero Ghisla, presidente della Federazione italiana pubblici esercizi (Fipe) di Sondrio -. Nel rispetto di tutte le misure e con le cautele che abbiamo sempre osservato dopo più di un anno possiamo finalmente tornare a lavorare potendo fare anche un minimo di programmazione sia per quanto riguarda le attività, sia per quanto riguarda il personale così fortemente penalizzato dagli annunci e dalle chiusure dell'ultimo minuto. Abbiamo una data certa, c'è un calendario preciso di riaperture e dunque non possiamo che essere contenti». Anche perché all'orizzonte c'è l'estate che significa turismo. «Auspichiamo che anche le vaccinazioni continuino a ritmo sostenuto perché soltanto così si può ricominciare davvero a vivere con più serenità».

«Bene - commenta anche Stefano Steffanoni dal bar Moderno di Sondrio -. Mi auguro che questo sia l'inizio di un nuovo percorso e che non si debba richiudere a breve. Noi ci vacciniamo per stare in sicurezza e per mettere in sicurezza i nostri clienti. Non c'è altra via».

«Siamo contentissimi - dicono Silvia e Nicola Marveggio dal ristorante Petrus di Sondrio che per continuare ad offrire il servizio si sono inventati una corte interna all'aperto -. Lo spazio all'esterno lo sfrutteremo comunque, ma poter contare sui tavoli dentro è tutta un'altra cosa. Cambiano le prospettive anche in vista dell'estate. Anche perché finora il tempo non ci ha davvero aiutato. Non vediamo l'ora di poter riprendere a pieno regime».

Si aspettavano una riapertura più immediata invece dalla spaghetteria Terra di Mezzo ritenendo quel primo giugno ancora troppo lontano. «Non capisco perché non consentirci di lavorare al chiuso anche prima - dice Antonio Elia -. Sono altri 15 giorni persi. I dati sono in netto miglioramento e dunque perché aspettare? In tre settimane è risultato chiaro che le nostre aperture non hanno inciso sull'aumento dei contagi e dunque dovevano decidere di aprire subito e soprattutto di differenziare i ristoranti dai bar che sono molto più a rischio». L'amarezza è legata al fatto che le condizioni meteo così instabili non consentono neanche di organizzare il servizio. «Sabato scorso ha piovuto ed è stato un disastro, altre volte le previsioni sono brutte e poi invece esce il sole. Non si può lavorare così. Impedirci di riaprire subito non dimostra una gran voglia di far ripartire le attività».

---

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Riaperture, il ministro Giorgetti: “Green pass anche per le discoteche”

[laprovinciapavese.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697](https://laprovinciapavese.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697)

May 18, 2021



«Via di fuga rispetto a una situazione indefinita»: i gestori chiedono un incontro al Cts

18 Maggio 2021

Nel calendario delle riaperture, che a partire da domani vede il progressivo allentamento delle restrizioni per bar, ristoranti, piscine, palestre e centri commerciali, la voce «discoteche» non c'è. «Serve gradualità», si è limitato a commentare il presidente del consiglio Draghi a margine delle decisioni adottate dalla cabina di regia che di sfatto sbloccheranno l'Italia nelle settimane a venire.

\*\*\*\*[Iscriviti alla newsletter Speciale coronavirus](#)

Oggi, a riaccendere un minimo di speranza per i gestori dei locali, è intervenuto il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti. «Utilizzare il green pass per accedere in discoteca o nelle sale da ballo potrebbe essere l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante» ha dichiarato il ministro, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio ha spiegato come, pur essendo contrario in linea generale al «certificato verde», questo «possa andare bene in alcune situazioni». Discoteche e sale da ballo, appunto. Il concetto sul quale batte il ministro è la «certezza»: «Il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva all'attività imprenditoriale».

**Leggi anche**



### **Covid, Crisanti stronca il test per tornare a ballare in discoteca: "Fatto così non dimostra nulla"**

Le dichiarazioni di Giorgetti seguono la promessa del leader della Lega, Matteo Salvini: «La Lega non molla, useremo i prossimi giorni per continuare a chiedere più coraggio nelle scelte e provare ad anticipare le riaperture».

«Il settore delle discoteche e degli altri locali dell'intrattenimento è allo stremo», ha dichiarato il presidente della Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici Filippo Grassi. «Per questo abbiamo scritto una lettera al Comitato tecnico scientifico, per chiedere un incontro urgente al fine di approfondire le linee di indirizzo che si intendono adottare per il settore, comparto fondamentale per lo sviluppo economico e sociale del nostro Paese».



## Riaperture, il ministro Giorgetti: “Green pass anche per le discoteche”

[e lasentinella.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697](https://lasentinella.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697)

May 18, 2021



«Via di fuga rispetto a una situazione indefinita»: i gestori chiedono un incontro al Cts

18 Maggio 2021

Nel calendario delle riaperture, che a partire da domani vede il progressivo allentamento delle restrizioni per bar, ristoranti, piscine, palestre e centri commerciali, la voce «discoteche» non c'è. «Serve gradualità», si è limitato a commentare il presidente del consiglio Draghi a margine delle decisioni adottate dalla cabina di regia che di sfatto sbloccheranno l'Italia nelle settimane a venire.

\*\*\*\*[Iscriviti alla newsletter Speciale coronavirus](#)

Oggi, a riaccendere un minimo di speranza per i gestori dei locali, è intervenuto il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti. «Utilizzare il green pass per accedere in discoteca o nelle sale da ballo potrebbe essere l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante» ha dichiarato il ministro, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio ha spiegato come, pur essendo contrario in linea generale al «certificato verde», questo «possa andare bene in alcune situazioni». Discoteche e sale da ballo, appunto. Il concetto sul quale batte il ministro è la «certezza»: «Il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva all'attività imprenditoriale».

**Leggi anche**





### **Covid, Crisanti stronca il test per tornare a ballare in discoteca: "Fatto così non dimostra nulla"**

Le dichiarazioni di Giorgetti seguono la promessa del leader della Lega, Matteo Salvini: «La Lega non molla, useremo i prossimi giorni per continuare a chiedere più coraggio nelle scelte e provare ad anticipare le riaperture».

«Il settore delle discoteche e degli altri locali dell'intrattenimento è allo stremo», ha dichiarato il presidente della Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici Filippo Grassi. «Per questo abbiamo scritto una lettera al Comitato tecnico scientifico, per chiedere un incontro urgente al fine di approfondire le linee di indirizzo che si intendono adottare per il settore, comparto fondamentale per lo sviluppo economico e sociale del nostro Paese».

Martedì 18 Mag 2021

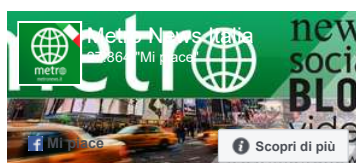


# metro

[News](#)

 SEGUICI  

## METEO



## NEWS



Un centro medico aziendale per i dipendenti di Poste



Sondaggio, Fdl seconda

[News](#) > [Ristorazione, persi 514 mila posti di lavoro](#)

## Ristorazione, persi 514 mila posti di lavoro

Mar, 18/05/2021 - 12:50



Crolla l'occupazione in Italia nel 2020 a seguito della pandemia con 2,5 milioni di posti di lavoro persi (dati Istat) e con **514 mila posti di lavoro in meno nel settore della ricettività e della ristorazione**. A segnalarlo è il **Rapporto Ristorazione 2020 di Fipe-Confindustria**, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, presentato oggi in una conferenza stampa. Si tratta di una perdita in 14 mesi che è più del doppio dei 245 mila posti creati tra il 2013 e il 2019. Un anno di pandemia ha ridotto in macerie uno dei settori maggiormente dinamici e attivi dell'economia italiana, quello dei Pubblici esercizi. I dati Infocamerie certificano la chiusura dell'anno della pandemia di **22.250 attività**.

Il 97,5% delle imprese ha registrato nel 2020 un calo del fatturato. Per oltre **6 ristoratori su 10 la riduzione ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente**. Secondo il rapporto, inoltre, il 35,2% ritiene che il fatturato si sia contratto tra il 10% e il 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 sulla 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 quelli stranieri.

L'85% dei titolari di bar e ristoranti si è detto sicuro che il settore riprenderà a marciare con decisione. L'incognita, tuttavia, è la data di fine dell'emergenza. Nello specifico, per quanto riguarda il ritorno al livello di fatturato pre covid, il 72% degli intervistati si divide equamente tra chi lo ritiene possibile nel 2022 (36%) e chi invece prevede uno slittamento al 2023 (36%). Resta un 27% di pessimisti che ritiene plausibile un ritorno a pieno regime solo nel 2024.

Il report, ha detto il **ministro Giorgetti**, è «la testimonianza che tante imprese sono cadute al fronte e molte sono ferite e devono essere curate e messe in condizione di poter tornare all'attività». "Sui

[Apri il link](#)

## RISTORAZIONE, PERSI 514 MILA POSTI DI LAVORO

## Scavalcato anche il Pd



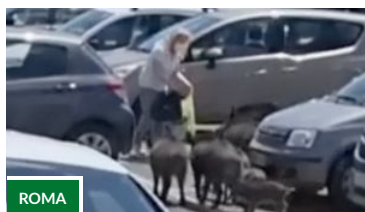
MILANO

 Prove di riapertura  
Esperimento in discoteca


ROMA

 Un Waidy Point Acea  
sportello mobile tutto digital



ROMA

 Calenda: "Niente accordi  
se arrivo al ballottaggio"


ROMA

 I cinghiali "scippatori"  
scatenano la polemica

sostegni si cercherà di coprire gli **esodati dei ristoranti**, cioè quelli che per dimensioni o altri fattori non sono legati ad una perdita di fatturato pari al 30%", ha spiegato Giorgetti. "Ci sarà dunque meccanismo per cui **chi non ha ricevuto sostegni potrà ottenerli senza essere legati a quel dato del 30%, troppo rigido** e che non tiene in considerazione le diverse realtà", ha proseguito il ministro. "Ho chiesto - ha proseguito il ministro - anche un fondo dedicato per chi continua ad essere chiuso per decreto. Il fondo potrà essere gestito da Mise e Mef che individuerà soggetti che non hanno praticamente possibilità di fatturare da mesi, intervenendo puntualmente con una sorta di cifra forfettaria svincolata dal fatturato".

 Mi piace 0

 Condividi 0


 Tweet

 Mi piace 0

 Tweet

Commenti: 0

 Ordina per 

 Plug-in Commenti di Facebook

## ARTICOLI CORRELATI



LA CRISI DELLA RISTORAZIONE

**Ristoratori e chef  
contro la viceministra Castelli**

Lettera aperta contro la viceministra Castelli firmata da circa 50.000 ristoratori italiani, tra cui Gianfranco Vissani e aderenti a numerose associazioni



# metro

SEGUICI

## METEO

Meteo ITALIA

Martedì 18 Maggio

Mercoledì 19 Maggio

Giovedì 20 Maggio

Venerdì 21 Maggio

Previsioni a cura di

## Covid: Fipe, bruciati 514 mila posti in ristorazione e ricettività

Roma, 18 mag. (Adnkronos) - Crolla l'occupazione in Italia nel 2020 a seguito della pandemia con 2,5 milioni di posti di lavoro persi (dati Istat) e con 514 mila posti di lavoro in meno nel settore della ricettività e della ristorazione. A segnalarlo è il Rapporto Ristorazione 2020 di Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, presentato oggi in una conferenza stampa. Si tratta di una perdita in 14 mesi che è più del doppio dei 245 mila posti creati tra il 2013 e il 2019. Un anno di pandemia ha ridotto in macerie uno dei settori maggiormente dinamici e attivi dell'economia italiana, quello dei Pubblici esercizi.



Martedì 18 Mag 2021



# metro

SEGUICI  

METEO



## Covid, Assobibe: 'Bene riaperture ma per a fine 2022 per tornare ai livelli pre crisi'

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, Giangiacomo 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.

## Riaperture, il ministro Giorgetti: “Green pass anche per le discoteche”

[nuovavenezia.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697](https://nuovavenezia.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697)

May 18, 2021



«Via di fuga rispetto a una situazione indefinita»: i gestori chiedono un incontro al Cts

18 Maggio 2021

Nel calendario delle riaperture, che a partire da domani vede il progressivo allentamento delle restrizioni per bar, ristoranti, piscine, palestre e centri commerciali, la voce «discoteche» non c'è. «Serve gradualità», si è limitato a commentare il presidente del consiglio Draghi a margine delle decisioni adottate dalla cabina di regia che di sfatto sbloccheranno l'Italia nelle settimane a venire.

\*\*\*\*[Iscriviti alla newsletter Speciale coronavirus](#)

Oggi, a riaccendere un minimo di speranza per i gestori dei locali, è intervenuto il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti. «Utilizzare il green pass per accedere in discoteca o nelle sale da ballo potrebbe essere l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante» ha dichiarato il ministro, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio ha spiegato come, pur essendo contrario in linea generale al «certificato verde», questo «possa andare bene in alcune situazioni». Discoteche e sale da ballo, appunto. Il concetto sul quale batte il ministro è la «certezza»: «Il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva all'attività imprenditoriale».

**Leggi anche**



### **Covid, Crisanti stronca il test per tornare a ballare in discoteca: "Fatto così non dimostra nulla"**

Le dichiarazioni di Giorgetti seguono la promessa del leader della Lega, Matteo Salvini: «La Lega non molla, useremo i prossimi giorni per continuare a chiedere più coraggio nelle scelte e provare ad anticipare le riaperture».

«Il settore delle discoteche e degli altri locali dell'intrattenimento è allo stremo», ha dichiarato il presidente della Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici Filippo Grassi. «Per questo abbiamo scritto una lettera al Comitato tecnico scientifico, per chiedere un incontro urgente al fine di approfondire le linee di indirizzo che si intendono adottare per il settore, comparto fondamentale per lo sviluppo economico e sociale del nostro Paese».

TICKETSMS LANCIA GLI EVENTI COVID-FREE: ENTRA IN DISCOTECA SOLO CHI HA FATTO IL TAMPONE

19.9 c Roma mercoledì, Maggio 19, 2021 Registrati Archivio



POLITICA CULTURA MUSICA SPORT CONTROINFORMAZIONE SOCIETÀ LETTERE

LA VOCE DEGLI AVVOCATI

Home > press note > TICKETSMS LANCIA GLI EVENTI COVID-FREE: ENTRA IN DISCOTECA SOLO CHI HA FATTO...

**Flusso di funzionamento**  
**Divertimento in sicurezza**

**Verifica positiva:** Il biglietto viene abilitato per consentire l'accesso all'evento.

**Verifica negativa:** Viene proposta una lista punti convenzionati dove effettuare il tampone.

\*In caso di tampone positivo viene gestito come tampone non effettuato poiché il sistema non memorizza la positività al Covid-19.

Advertisement

La start up bolognese TicketSms permette alla movida di rinascere, e-ticket solo a chi dimostra di aver effettuato il tampone (e un QR code per accelerare l'ingresso di chi ha il green pass). Primo test scientifico il 5 giugno a Gallipoli, l'iniziativa è sostenuta dal sindacato dei gestori dei locali da ballo e dei lavoratori dello spettacolo, dalla Club Festival Commission e dall'associazione dei Dj. Il Ceo, Andrea Vitali: "Finalmente si potrà tornare a vivere i grandi eventi in totale sicurezza"

Advertisement

Dall'unione tra l'innovativa start up bolognese TicketSms e la piattaforma Mitiga nasce una rivoluzione capace di salvare il settore dell'eventistica. Per garantire eventi "covid-free", chi ha comperato un biglietto dovrà anche farsi un tampone: il ticket (nominativo) sarà emesso, ma sarà possibile utilizzarlo solo quando sarà associato ad un tampone negativo nelle 36 ore precedenti l'happening. Un vero e proprio green pass digitale che garantirà a tutto il comparto dell'eventistica di rinascere.

La nuova piattaforma è già operativa e sarà testata il 5 giugno, in una notte che rappresenterà un vero e proprio test scientifico in Italia per promuovere gli eventi con nuovi standard di

ALTRE STORIE

WINE BISCUITS FROM ABRUZZO  
Cultura Maggio 19, 2021





## TICKETSMS LANCIA GLI EVENTI COVID-FREE: ENTRA IN DISCOTECA SOLO CHI HA FATTO IL TAMPONE

sicurezza. L'iniziativa è sostenuta dalla Silb-[Fipe](#), l'associazione italiana imprese ed intrattenimento, dal Sils, il sindacato dei lavoratori dello spettacolo, dalla Club Festival Commission (CFC) e dall'associazione dei Dj (A-Dj). La prima, storica sperimentazione si svolgerà a Gallipoli, nel locale all'aperto "Praja", dove duemila persone entreranno soltanto con il "green pass" (ottenuto tramite un tampone in un hub appositamente istituito in loco). Per questa storica circostanza è anche prevista una raccolta dati post-evento: dopo cinque giorni tutti dovranno sottoporsi ad un nuovo tampone per verificare eventuali contagi avvenuti. Il secondo test scientifico riguarderà Milano e si svolgerà al Fabrique, discoteca al chiuso, in una data ancora da definirsi.

Il procedimento attivato da TicketSms, e che sarà utilizzato negli eventi successivi ai due test scientifici pilota, è molto semplice. La prima fase è quella dell'acquisto del biglietto, che però sarà "bloccato". L'utente che intende partecipare dovrà quindi sottoporsi al vaccino o al tampone antigenico di prima generazione Sars-Cov 2 tra le 24 e le 36 ore prima dell'evento, in una delle tante farmacie o centri di analisi convenzionati con Mitiga (sono 300 in tutta Italia, convenzionati con Federfarma), o anche in altri hub che saranno comunicati via app. A quel punto TicketSms verificherà lo stato del tampone del partecipante e permetterà l'utilizzo del biglietto tramite una notifica push sul telefonino. Nel caso in cui il tampone non sia stato effettuato il biglietto non verrà invece sbloccato e non sarà dunque possibile partecipare. In caso di tampone positivo il sistema non memorizzerà alcun dato. All'ingresso all'evento si dovrà esibire solamente il codice QR del biglietto TicketSms, evitando così controlli multipli e velocizzando le eventuali code, il tutto in rispetto del corretto distanziamento.

"Siamo orgogliosi di partecipare a questo esperimento scientifico, lavoriamo con gli eventi e permettere a tutti di ritrovarsi in sicurezza è una nostra priorità", commenta il founder di TicketSms Andrea Vitali. "Questo protocollo raccoglie solamente i dati necessari per partecipare all'evento in sicurezza, permettendo di essere in linea con le norme attuali riguardanti la tracciabilità dei partecipanti in caso di esposizione al Coronavirus. La privacy dei dati degli utenti è garantita. Le uniche informazioni che verranno scambiate tra TicketSms e Mitiga saranno quelle relative alla verifica sanitaria. Torneremo a divertirci tutti assieme in sicurezza".

È questa l'ultima novità di una start up, TicketSms, nata nel 2018 a Bologna dall'idea di due giovani imprenditori: Andrea Vitali, 36enne di Petritoli (in provincia di Fermo) e Omar Riahi, 31enne di Catania. Grazie ad una tecnologia d'avanguardia il biglietto cartaceo è stato soppiantato dall'e-ticket. Un'innovazione che si va sempre più diffondendo: l'e-ticket è paperless e quindi si riduce lo spreco di carta. I clienti acquistano il biglietto online e lo ricevono via sms, abbattendo così anche i costi di spedizione e attraverso la scansione immediata del codice QR, possono accedere velocemente alla venue e senza alcun contatto fisico. Un'idea che in breve tempo ha raggiunto una tale notorietà che ad oggi è stata utilizzata in


**ALTRE STORIE**

**WINE BISCUITS FROM ABRUZZO**  
Cultura Maggio 19, 2021



[Apri il link](#)

TICKETSMS LANCIA GLI EVENTI COVID-FREE: ENTRA IN DISCOTECA SOLO CHI HA FATTO IL TAMPONE

oltre 3.600 eventi ai quali hanno partecipato oltre 600 mila persone; sono 450 le discoteche e i locali convenzionati.

“Ma i vantaggi non ci sono solo per i clienti”, conclude Vitali. “Anche l’organizzatore dell’evento monitora in ogni momento le vendite e l’afflusso degli ingressi, non ha più i costi di stampa dei biglietti tradizionali, evita al pubblico le lunghe file ed anche i tentativi di frode in quanto siamo una delle poche realtà di ticketing italiane certificate SIAE come biglietteria automatizzata certificata”.

comunicazione live



Advertisement

Copyrighted politicamentecorretto.com



ALTRE STORIE

**WINE BISCUITS FROM ABRUZZO**

Cultura Maggio 19, 2021



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

## Giorgetti: "Ipotesi Green pass per riaperture discoteche"

 [quotidianodipuglia.it/video/invista/giorgetti\\_ipotesi\\_green\\_pass\\_riaperture\\_discoteche-5968099.html](https://quotidianodipuglia.it/video/invista/giorgetti_ipotesi_green_pass_riaperture_discoteche-5968099.html)

(Agenzia Vista) Roma, 18 maggio 2021 "Il discorso delle chiusure è penalizzante per le discoteche, o sale da ballo, per cui non c'è nemmeno una data di ripartenza. Bisogna valutare di riaprirle con il green pass. Può essere una traccia di lavoro per il Governo", così il ministro dello Sviluppo economico Giorgetti alla presentazione del rapporto [Fipe](#) 2020. / Facebook [Fipe](#) Fonte: Agenzia Vista / Alexander Jakhnagiev

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Loano, termina l'attività del punto-tamponi di via degli Alpini: in 5 mesi effettuati 3.100 test

[savonaneWS.it/2021/05/18/leggi-notizia/argomenti/attualit/articolo/loano-termina-lattivitadel-punto-tamponi-di-via-degli-alpini-in-5-mesi-effettuati-3100-test.html](https://savonaneWS.it/2021/05/18/leggi-notizia/argomenti/attualit/articolo/loano-termina-lattivitadel-punto-tamponi-di-via-degli-alpini-in-5-mesi-effettuati-3100-test.html)

May 18, 2021

**Il sindaco Pignocca: "Il punto di prelievo si è rivelato uno strumento importantissimo per il monitoraggio ed il contenimento dell'emergenza sanitaria nel nostro territorio"**



Ha cessato ufficialmente la propria attività sabato 15 maggio il punto di prelievo per "tamponi drive-through" allestito in via degli Alpini a Loano nell'ambito del progetto "Health Point Loano", frutto della collaborazione tra il Comitato Loanese e la Croce Rossa di Loano e patrocinato dal Comune di Loano.

Il Comitato Loanese (che riunisce Confcommercio Loano, [Fipe](#) Loano, Associazione Balneari Loanesi, Associazione Loanese Albergatori, Pro Loco Loano ASP, Associazione Vecchia Loano, Associazione Culturale Polivalente) si è assunto l'onere di gestire il traffico dei mezzi in entrata ed uscita e a tale scopo ha messo a disposizione circa 15 steward volontari appositamente formati. La Croce Rossa, invece, si è fatta carico della parte strettamente sanitaria e ha fornito i mezzi e le strumentazioni necessarie ad effettuare prelievi e tamponi. Nei suoi cinque mesi di attività, presso il punto di prelievo hanno operato 20 volontari e 25 tra medici ed infermieri; in tutto sono stati effettuati 3.100 tamponi. Il ricavato, al netto delle spese, è stato destinato, in accordo con i servizi sociali comunali, ad aiutare le famiglie bisognose del territorio.

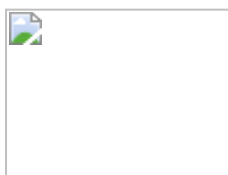
"Il punto di prelievo – dichiara il sindaco di Loano Luigi Pignocca – si è rivelato uno strumento importantissimo per il monitoraggio ed il contenimento dell'emergenza sanitaria nel nostro territorio. Il numero di tamponi effettuati e le innumerevoli richieste pervenute regolarmente dall'utenza (cosa che a gennaio aveva spinto i volontari a prolungare l'attività



ben oltre il periodo natalizio, così come inizialmente preventivato) testimoniano perfettamente quanto il servizio sia stato apprezzato dalla comunità loanese e non solo. A nome dell'amministrazione comunale e della nostra comunità, vorrei ringraziare il Comitato Loanese, i volontari Cri, il personale medico ed infermieristico che per lunghe settimane hanno prestato servizio presso il punto di prelievo”.

“Il punto-tamponi – aggiunge l'assessore ai servizi sociali Luca Lettieri – aveva non solo uno scopo sanitario, ma anche una finalità benefica. Una parte del ricavato è stata già utilizzata per il pagamento delle utenze domestiche e dunque per alleggerire la spesa in carico alle famiglie loanesi più in difficoltà. Un'altra parte, ancora a disposizione, verrà utilizzata per altre attività socialmente utili a favore delle fasce più deboli della cittadinanza. Risorse utilissime, specie in questo periodo di grave crisi economica”.

“Nella speranza che in futuro non vi sia più bisogno di questo servizio, ringraziamo il Comitato Loanese, l'amministrazione comunale e tutti i volontari che hanno partecipato rendendo possibile l'erogazione di questo servizio – dicono dalla Croce Rossa di Loano – Un ringraziamento particolarmente sentito va a tutto il personale sanitario, medici ed infermieri, che gratuitamente e su base volontaria hanno dato la loro disponibilità durante questi ultimi sei mesi”.



Comunicato stampa

## Riaperture, il ministro Giorgetti: “Green pass anche per le discoteche”

[tribunatreviso.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697](https://tribunatreviso.gelocal.it/italia-mondo/cronaca/2021/05/18/news/riaperture-il-ministro-giorgetti-green-pass-anche-per-le-discoteche-1.40286697)

May 18, 2021



«Via di fuga rispetto a una situazione indefinita»: i gestori chiedono un incontro al Cts

18 Maggio 2021

Nel calendario delle riaperture, che a partire da domani vede il progressivo allentamento delle restrizioni per bar, ristoranti, piscine, palestre e centri commerciali, la voce «discoteche» non c'è. «Serve gradualità», si è limitato a commentare il presidente del consiglio Draghi a margine delle decisioni adottate dalla cabina di regia che di sfatto sbloccheranno l'Italia nelle settimane a venire.

\*\*\*\*[Iscriviti alla newsletter Speciale coronavirus](#)

Oggi, a riaccendere un minimo di speranza per i gestori dei locali, è intervenuto il ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti. «Utilizzare il green pass per accedere in discoteca o nelle sale da ballo potrebbe essere l'unica via di fuga rispetto a una indefinita situazione che rischia di essere devastante» ha dichiarato il ministro, che alla presentazione del rapporto sulla ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio ha spiegato come, pur essendo contrario in linea generale al «certificato verde», questo «possa andare bene in alcune situazioni». Discoteche e sale da ballo, appunto. Il concetto sul quale batte il ministro è la «certezza»: «Il governo ha cercato di prendere decisioni che permettessero di dare una prospettiva all'attività imprenditoriale».

**Leggi anche**



### **Covid, Crisanti stronca il test per tornare a ballare in discoteca: "Fatto così non dimostra nulla"**

Le dichiarazioni di Giorgetti seguono la promessa del leader della Lega, Matteo Salvini: «La Lega non molla, useremo i prossimi giorni per continuare a chiedere più coraggio nelle scelte e provare ad anticipare le riaperture».

«Il settore delle discoteche e degli altri locali dell'intrattenimento è allo stremo», ha dichiarato il presidente della Federazione Italiana Esercenti Pubblici e Turistici Filippo Grassi. «Per questo abbiamo scritto una lettera al Comitato tecnico scientifico, per chiedere un incontro urgente al fine di approfondire le linee di indirizzo che si intendono adottare per il settore, comparto fondamentale per lo sviluppo economico e sociale del nostro Paese».



## Pronto il Sostegni Bis: arrivano ristori ad hoc a discoteche e sale gioco

[ilgiornale.it/news/politica/pronto-sostegni-bis-arrivano-ristori-ad-hoc-discoteche-e-1947662.html](https://ilgiornale.it/news/politica/pronto-sostegni-bis-arrivano-ristori-ad-hoc-discoteche-e-1947662.html)

Gian Maria De Francesco

May 19, 2021



«Ci sarà un fondo gestito da Mise e Mef per sale da ballo e sale da gioco, chiederemo la collaborazione delle categorie per individuare questi soggetti che non hanno possibilità di fatturare da mesi, cercheremo di intervenire con una sorta di forfait». Il ministro dello Sviluppo, Giancarlo Giorgetti, partecipando alla presentazione del rapporto sulla ristorazione di [Fipe](#)-Confcommercio, ha anticipato così le ultime novità del dl Sostegni bis che dovrebbe essere varato dal Consiglio dei ministri entro domani.



Obiettivo dell'esponente leghista era tranquillizzare la federazione dei pubblici esercizi, pesantemente colpita dalla crisi pandemica. Il rapporto ha, infatti, evidenziato che in 14 mesi sono stati persi 514mila posti di lavoro, il doppio di quelli creati tra il 2013 e il 2019, e per oltre 6 ristoratori su 10 il calo di fatturato ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente. La spesa in bar e ristoranti è crollata di 31 miliardi di euro.

La situazione è drammatica. Ecco perché l'ennesimo vertice governo-maggioranza ieri ha cercato di sciogliere gli ultimi nodi del Sostegni bis, che dovrebbe chiamarsi dl Imprese. I ristori funzioneranno «a tre binari». Il primo sarà un contributo a fondo perduto, automatico, per tutti coloro che hanno avuto accesso ai ristori precedenti, e a cui, senza bisogno di ulteriore istanza, sarà versata una mensilità dello stesso importo di quella prevista a marzo dal primo dl Sostegni. Il secondo binario prevede un contributo, su istanza, per le partite Iva che abbiano subito una perdita del fatturato di almeno il 30% annuo nel periodo. Il terzo binario è un contributo perequativo che, sempre su istanza, verrà erogato come «conguaglio», probabilmente a luglio, e che terrà conto delle perdite effettive di utili, risultanti dai bilanci per le aziende (per cui servirà il conto consuntivo) o dal 730. Per questa misura ci sarebbe uno stanziamento di 3 miliardi di euro aggiuntivi.

Prorogato da giugno a luglio lo sconto in bolletta per gli esercizi commerciali, mentre 600 milioni andranno ai Comuni per esentare dal pagamento della Tari i negozi rimasti chiusi per i lockdown. Sarà istituito un credito d'imposta da 2 miliardi di euro per gli affitti di bar, ristoranti, alberghi, negozi per il periodo gennaio-maggio 2021. Ok allo slittamento a gennaio 2022 dell'entrata in vigore della plastic tax.

Il decreto da complessivi 40 miliardi, che dovrebbe essere articolato in 7 capi, dovrebbe prevedere una proroga delle moratorie sui prestiti di ulteriori 6 mesi dalla scadenza attuale del 30 giugno al 31 dicembre. La sospensione dei pagamenti riguarderà solo la quota capitale e non più quella per interessi. La proroga non sarà automatica, ma dovrà essere notificata alla banca entro il termine del 15 giugno. Confermato lo stop all'invio delle cartelle esattoriali fino al 30 giugno.

Sul fronte lavoro è invece previsto lo sgravio contributivo al 100% per sei mesi sui contratti di rioccupazione a tempo indeterminato. La Naspi dovrebbe essere erogata per tutto il 2021 senza intervento sulla Naspi nel 2021 senza décalage. Il ministro dell'Economia, Daniele Franco, ha assicurato Forza Italia sull'aggiunta di fondi per le scuole paritarie. Saranno stanziati 20 milioni di euro per il sostegno psicologico alle persone colpite dai lockdown (bambini in primis), mentre 500 milioni andranno allo smaltimento delle liste d'attesa nella sanità.

## "Non ha senso attendere ancora"

[lanazione.it/firenze/cronaca/non-ha-senso-attendere-ancora-1.6379043](https://lanazione.it/firenze/cronaca/non-ha-senso-attendere-ancora-1.6379043)



1 Ivonia Apicella

"Siamo soddisfatti delle riaperture e in particolare della ripartenza dei matrimoni. I protocolli complicheranno il lavoro ma siamo felici di tornare ad allestire le sale".

2 Giacomo Cioni

"Siamo in attesa di risposte più precise sui locali: servirebbe un chiarimento prima possibile per comunicare le regole anche a chi verrà dall'estero".

3 Aldo Cursano

"Serve più coraggio. Ormai è chiaro che non sono i locali i luoghi di diffusione dell'epidemia. La riapertura a pranzo e cena dal 1° giugno è positiva ma non basta".

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

## Caffè: il più caro si beve a Trento. Firenze? A metà classifica

[lanazione.it/firenze/cronaca/caffè-tazzina-dove-costa-di-più-1.6381633](https://lanazione.it/firenze/cronaca/caffè-tazzina-dove-costa-di-più-1.6381633)

La Nazione



Una tazzina di caffè

Firenze, 19 maggio 2021 - Si fa presto a dire 'una tazzina di **caffè**'. Il suo costo varia a seconda di dove si beve. Il prezzo del caffè al **bar** varia da nord a sud dove, in genere si paga, un po' meno ed è indicativo del tenore di vita degli italiani. La tazzina del caffè più cara si paga infatti in una città del nord: **Trento**, dove il prezzo medio raggiunge 1,21 euro. E' quanto risulta da un'elaborazione dell'Adnkronos dal Rapporto Ristorazione 2020 di **Fipe Concommercio** (su dati Istat dicembre 2020) che rileva il prezzo della tazzina di caffè nei diversi capoluoghi di provincia.

Dopo Trento, il caffè più costoso si consuma a **Bolzano** dove il prezzo medio è di 1,19 euro. Un po' meno costa in due capoluoghi su quattro del Friuli Venezia Giulia: **Udine** e **Pordenone** ed inoltre a **Brescia** dove il prezzo medio è di 1,12 euro. Ma anche **Trieste** è nel top della classifica con un centesimo in meno con 1,11 euro a pari merito con **Padova** e **Bologna**.

In molte città del nord e del centro nord i prezzi medi sono di 1,10 euro: Belluno, Ferrara, Gorizia, Modena, Ravenna, Rimini, Rovigo e Vicenza. E anche nelle città d'arte i prezzi si aggirano su questo livello. A **Firenze** e a **Venezia** viene 1,09 euro come anche a **Torino**. Scorrendo la tabella il prezzo più basso si spunta a **Catanzaro** dove il caffè costa ben al di

sotto dell'euro, 80 centesimi e ancora, sempre in Calabria a 0,88 a Cosenza e a Reggio Calabria, inoltre a Messina (0,81). Nella **capitale** invece, un caffè al bar in media costa 0,93 euro, 10 centesimi in meno di **Milano** con 1,03 euro. Mentre **Napoli**, il regno della 'tazzulella' e del 'caffè sospeso', si difende bene sotto l'euro con 90 centesimi.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città



## Ricettività e ristorazione, le macerie dopo la pandemia: bruciate 514mila unità di lavoro

**R** [repubblica.it/economia/rapporti/osservazioni/mercato/2021/05/19/news/le\\_macerie\\_della\\_riestorazione\\_dopo\\_la\\_pandemia\\_514mila\\_unita\\_di\\_lavoro\\_in\\_meno-301715591/](https://repubblica.it/economia/rapporti/osservazioni/mercato/2021/05/19/news/le_macerie_della_riestorazione_dopo_la_pandemia_514mila_unita_di_lavoro_in_meno-301715591/)

May 19, 2021

L'emergenza sanitaria ha messo in grandissima difficoltà uno dei settori maggiormente dinamici e attivi dell'economia italiana, quello dei pubblici esercizi. Secondo l'analisi del **"Rapporto Ristorazione 2020"** di **Fipe-Confcommercio** in 14 mesi sono stati bruciati il doppio dei posti di lavoro creati 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. I nuovi usi e consumi degli italiani hanno 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.

**Fipe-Confcommercio**, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi ha affiancato 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**. Alla presentazione dei due dossier ha partecipato anche il **ministro per lo Sviluppo economico, Giancarlo Giorgetti**.

### Occupazione, nessuno peggio dei Pubblici esercizi

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 creati tra il 2013 e il 2019. Un dato allarmante che dimostra però anche l'eccezionale dinamicità pre-Covid del fuoricasa italiano.

### Si apre di meno, le chiusure sono 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, tuttavia, sottostima la reale dimensione della crisi delle imprese della ristorazione, i cui effetti si vedranno soltanto

nei prossimi mesi quando terminerà l'effetto anestetico 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.

## Business in crisi, fiducia in calo

---

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.

## Serrande abbassate, ristori inadeguati

---

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 alla base della riduzione dei ricavi sono da ricercarsi principalmente 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 nel calo dei flussi turistici (31,1%), in particolare di quelli stranieri. A fronte di tutto questo, i ristori previsti dal governo sono stati insufficienti. Per l'89,2% degli imprenditori i sostegni sono stati poco (47,9%) o per nulla (41,3%) efficaci.

## I consumi domestici non bastano

---

Costretti a casa dai lockdown, gli Italiani hanno aumentato i loro consumi domestici, con la spesa alimentare aumentata di 6 miliardi di euro in un anno. Tanto, ma non abbastanza per compensare quanto si è perso nei pubblici esercizi, dove i consumi sono crollati di 31 miliardi di euro. Un dato che certifica come gli italiani abbiano speso meno soprattutto per prodotti agroalimentari di qualità superiore (vino, olio, piatti elaborati), comunemente consumati in maniera maggiore all'interno dei ristoranti. In termini di spesa pro-capite siamo tornati indietro di 26 anni, al 1994.

Pandemia e restrizioni hanno inoltre modificato il rapporto tra i consumatori e i pubblici esercizi. Se a luglio 2020, periodo nel quale i locali sono tornati a lavorare a buoni ritmi, la colazione rappresentava il 28% delle occasioni di consumo complessive, a febbraio 2021 la percentuale è salita al 33%. L'esatto contrario di quanto accaduto con le cene, passate dal

19% a meno dell'11%. A conti fatti, a febbraio di quest'anno colazioni, pranzi e pause di metà mattina hanno costituito l'87% delle occasioni di consumo fuori casa. Mentre è completamente scomparsa l'attività serale.

## La speranza nel futuro, le ricette per il rilancio

L'85% dei titolari di bar e ristoranti si è detto sicuro che il settore riprenderà a marciare con decisione. L'incognita, tuttavia, è la data di fine dell'emergenza. Per meglio definire tempi e modalità della ripresa, [Fipe](#)-Confcommercio ha interpellato alcuni qualificati rappresentanti dell'industria, della distribuzione e della stessa ristorazione. Per quanto riguarda il ritorno ai livelli di fatturato pre-Covid, il 72% degli intervistati si divide equamente tra chi lo ritiene possibile nel 2022 (36%) e chi invece prevede uno slittamento al 2023 (36%). Resta un 27% di pessimisti che ritiene plausibile un ritorno a pieno regime solo nel 2024. In generale, la speranza è quella che l'effetto rimbalzo dei consumi fuoricasa nei prossimi 3-5 anni possa portare a un incremento dei consumi nei 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 menù 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.

“Dal primo lockdown ad oggi – spiega **Lino Enrico Stoppani**, Presidente di [Fipe](#)-Confcommercio – gli imprenditori 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 permane, ad un anno dall'avvio della pandemia e ad ormai 6 mesi dall'avvio della campagna vaccinale. Eppure, nonostante tutto questo, l'85% degli imprenditori ha sostanzialmente fiducia di tornare in futuro ai livelli pre-pandemia, senza tuttavia l'illusione di tornare quelli di prima: gli imprenditori del settore hanno già cominciato un profondo processo di ripensamento e innovazione.

“Le novità introdotte per le riaperture serali dei Pubblici Esercizi e lo spostamento del coprifuoco – aggiunge il presidente - , sono ulteriori importanti passi in avanti per il recupero della normalità operativa, pre-requisito per dare prospettive di fiducia ad 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 trattenere l'occupazione del settore, arginando la pericolosa dispersione di competenze, si aprirebbero scenari di vero rilancio per il settore”.

“L’impatto del Covid sul settore della ristorazione è stato drammatico e la ripartenza degli operatori richiederà una trasformazione dell’offerta, delle esperienze, combinata alla capacità di cogliere le nuove abitudini di consumo e nuovi servizi come la presenza sulle piattaforme digitali. Grazie alla profonda esperienza nei beni di largo consumo e del settore retail, Bain ha voluto supportare **Fipe**-Confcommercio nella stesura di questo rapporto, mettendo a disposizione la propria esperienza internazionale nel settore per portare un punto di vista distintivo” – commentano i partner di **Bain & Company Sergio Iardella e Duilio Matrullo** e l’Associate Partner **Aaron Gennara Zatelli**.

“La pandemia finirà – aggiunge **Bruna Boroni, Director Industry AFH Tradelab**, - e il mercato dei consumi fuori riprenderà la sua corsa. I driver che sottostanno alla crescita del fuori casa torneranno, a breve, a essere determinanti: struttura demografica, stili di vita, voglia di socialità e forte ripresa del turismo nazionale e internazionale. È stato senza dubbio un periodo difficile durante il quale produttori, intermediari e pubblici esercizi, hanno mostrato resilienza, flessibilità e attenzione alle esigenze dei partner di filiera. La pandemia ha accelerato i processi di digitalizzazione ed efficientamento del settore, e valorizzato le relazioni di filiera, fattori che determineranno un’ulteriore spinta alla crescita del mercato e alla creazione di valore”.



## Horeca: Coca-Cola investe 2,5 milioni di euro per la ripartenza dei locali

**R** [repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/osservabeverage/2021/05/19/news/coca-cola\\_in\\_aiuto\\_dell\\_horeca\\_con\\_2\\_5 mln-301759609/](https://repubblica.it/economia/rapporti/osserva-italia/osservabeverage/2021/05/19/news/coca-cola_in_aiuto_dell_horeca_con_2_5 mln-301759609/)

May 19, 2021

**Coca-Cola** interviene a sostegno dell'**horeca**. Per aiutare bar e ristoranti italiani a superare le restrizioni seguite all'emergenza sanitaria, sostenerli nell'intercettare le opportunità di **delivery** e **digital** e prepararsi alla ripresa della normali attività, l'azienda ha deciso di reinvestire oltre **2,5 milioni di euro** nel canale del "**fuori casa**". Inoltre, insieme a **Lavazza**, **Perfetti Van Melle** e **S. Pellegrino**, Coca-Cola ha sostenuto **Fipe - Confcommercio**, la **Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, nella realizzazione della campagna **#ilsolito**, con l'obiettivo di far riapprezzare il consumo nei locali, nel rispetto delle necessarie condizioni di sicurezza.

"Dopo le varie iniziative attivate nel corso del primo **lockdown**, abbiamo continuato a restare accanto a tutta la **filiera horeca** nei periodi di chiusura e sarà ancora più importante essere vicino a bar e ristoranti nella delicata fase delle riaperture di queste settimane." - ha dichiarato **Silvia Molinaro, direttrice Out of Home di Coca-Cola Hbc Italia** - "L'horeca è un canale fondamentale per Coca-Cola oltre che un settore strategico per l'economia nazionale e ci auguriamo che gli strumenti che abbiamo messo a disposizione possano essere utili per tornare quanto prima alla normalità".

Il supporto fornito dall'azienda ai clienti si manifesta anche dal punto di vista della **comunicazione**. Oltre a rendere nuovamente disponibile la piattaforma "**ADCreator**", che permetterà ai punti vendita di realizzare in modo semplice una comunicazione pubblicitaria a cui Coca-Cola darà visibilità digital, proprio nelle vicinanze del punto vendita, l'azienda ha scelto di affiancare **Fipe - Confcommercio** nella campagna dedicata alla riapertura del "fuori casa".

"Abbiamo scelto di sostenere la campagna **#ilsolito** perché tra le cose che ora ci mancano ci sono quei piccoli gesti quotidiani a cui ora diamo molto più valore di prima." - ha commentato **Raluca Vlad, direttore Marketing di Coca-Cola Italia** - "Abbiamo trovato una comunione di intenti con le altre aziende sostenitrici e **Fipe-Confcommercio**, che si è tradotta in questa campagna con cui invitiamo a guardare con occhi diversi il canale horeca, i nostri partner che hanno riaperto tra molte difficoltà e sono una parte importantissima del nostro tessuto sociale. **#IISolito** vuole ricordarci i tanti momenti che abbiamo trascorso nei bar e nei ristoranti, e che, ora che hanno riaperto, potremo nuovamente apprezzare, perché a stare insieme c'è ancora più gusto".

Un aiuto per uscire dalla crisi che nel corso dei mesi **Coca-Cola** ha fornito anche in altri modi. Nel corso dell'emergenza, in Italia, l'azienda ha donato oltre **1,4 milioni di euro** a **Croce Rossa Italiana**, che ancora oggi fornisce un sostegno fondamentale per debellare l'epidemia. Inoltre, sono state effettuate donazioni a ospedali e associazioni sul territorio, a cui sono stati offerti oltre **3,2 milioni di prodotti per medici e operatori sanitari e dispositivi di sicurezza individuale**.

## #ilsolito: Fipe racconta l'eccezionalità del quotidiano

[Q mixerplanet.com/ilsolito-straordinaria-normalita\\_187132/](https://mixerplanet.com/ilsolito-straordinaria-normalita_187132/)

Mag 19, 2021

- [Approfondimenti](#)
- [Attualità](#)
- [Pubblico Esercizio](#)



*#ilsolito: il video di Fipe-Confcommercio, Coca-Cola, Lavazza, Perfetti Van Melle, Sanpellegrino e Bain & Company per promuovere un (sicuro) ritorno alla normalità.*

Ricominciamo. E in questa fase iniziale, complicata da fattori organizzativi, economici e psicologici, ravvivare gli animi è fondamentale, comunicare l'entusiasmo e il coraggio diventa importantissimo. Nasce con questo spirito la nuova campagna di comunicazione **#ilsolito**, presentata da **Fipe-Confcommercio**, in collaborazione con **Coca-Cola, Lavazza, Perfetti Van Melle e Sanpellegrino e Bain & Company**. L'obiettivo? Intercettare il desiderio di milioni di italiani di tornare a frequentare e vivere i locali delle loro città.

**#ilsolito** -concept ideato e prodotto dall'agenzia creativa **YAM112003**- si riferisce ai prodotti che gli italiani amano e consumano e, allo stesso tempo, vuole evocare anche il **gesto quotidiano, l'esperienza della socialità, il rapporto di fiducia con l'esercente**, che un anno di rinunce e limitazioni non hanno fatto dimenticare agli italiani. **Anzi: è grande la voglia di normalità e di socialità**, che va declinata promuovendo allo stesso tempo il rispetto delle regole e il pieno senso di responsabilità per non essere costretti ad ulteriori insopportabili sacrifici.

“Entrare in un locale conosciuto e chiedere “il solito” -spiega **Lino Enrico Stoppani, Presidente di FIFE-** è un gesto normale per gli italiani, ma l'anno appena trascorso ha dimostrato che non è affatto scontato. Tra smartworking, limitazioni e chiusure si è infatti interrotto per lunghi mesi l'abitudine a gesti quotidiani (il caffè, l'aperitivo, il pasto fuori casa), che rendono la vita di tutti più

umana e le città più vive e vivibili. L'estate sarà un banco di prova importante per ripartire in sicurezza: siamo pronti ad offrire ai nostri clienti "il solito" per costruire insieme una nuova normalità, sostenibile per le imprese, garantita per i consumatori."



# ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone [Altre località](#) ▼Vai sul sito **TRENTINO**

Cronaca

Italia-Mondo

Economia

Sport

Cultura e Spettacoli

Foto

Video

Prima pagina

Salute e Benessere

Viaggiare

Scienza e Tecnica

Ambiente ed Energia

Terra e Gusto

Qui Europa

Sei in: [Economia](#) » Caffè amaro a Trento e Bolzano: il... »

PREZZI

## Caffè amaro a Trento e Bolzano: il più caro d'Italia

La tazzina si paga in media 1,21 e 1,19 euro. Dati risultanti da un'elaborazione dell'Adnkronos dal Rapporto Ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio (foto tema Ansa)

Caro Prezzi

Caffè

19 maggio 2021



**T**RENTO. Il caffè è un piacere, ma a Trento è un po' più amaro. Nel capoluogo infatti la tazzina è la più cara d'Italia, con un prezzo medio che raggiunge 1,21 euro. Il dato risulta da un'elaborazione dell'Adnkronos dal Rapporto Ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio (su dati Istat dicembre 2020) che rileva il prezzo della tazzina di caffè nei diversi capoluoghi di provincia.

Dopo Trento la tazzina di caffè più costosa si beve a Bolzano dove il prezzo medio è di 1,19 euro, un po' meno costa in due capoluoghi su quattro del Friuli Venezia Giulia: Udine e Pordenone ed inoltre a Brescia dove il prezzo medio è di 1,12 euro. Nelle città d'arte i prezzi si aggirano su questo livello: a Firenze e a Venezia 1,09 euro come anche a Torino.

### I più letti

Alto Adige, AstraZeneca per tutti da giovedì 20 maggio

1

Le foto del grave incidente sulla Mebo

2

Grave incidente sulla Mebo, auto tampona camion: due feriti

3

Covid, in Alto Adige si torna a morire per colpa del virus

4

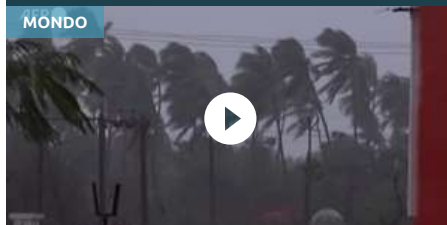
Vaccinazioni, "Astrazeneca per tutti": in Alto Adige fioccano le richieste di appuntamenti

5

### Top Video

Il ciclone Tauktae travolge l'India già in ginocchio per il Covid

MONDO



Roma, sui bus tornano i controllori: stop ai furbetti

ITALIA

x

[Apri il link](#)

CAFFÈ AMARO A TRENTO E BOLZANO: IL PIÙ CARO D'ITALIA | ECONOMIA

Scorrendo la tabella il prezzo più basso si spunta a Catanzaro dove il caffè costa ben al di sotto dell'euro, 80 centesimi. Mentre Napoli, il regno della 'tazzulella' e del 'caffè sospeso', si difende bene sotto l'euro con 90 centesimi.

[Caro Prezzi](#) [Caffè](#)

19 maggio 2021 | | | | |



Gaza, distrutto nei bombardamenti il laboratorio dei test Covid



Migranti, Ceuta: il Marocco rafforza i controlli al confine



[Altri video »](#)

Home  
Cronaca  
Italia-Mondo

Economia  
Sport

Cultura e Spettacoli  
Foto

Video  
Prima pagina

## Ristorazione Toscana, nel 2020 persi 3 miliardi di euro di fatturato

[nove.firenze.it/ristorazione-toscana-nel-2020-persi-3-miliardi-di-euro-di-fatturato.htm](https://nove.firenze.it/ristorazione-toscana-nel-2020-persi-3-miliardi-di-euro-di-fatturato.htm)



Nel 2020 la Toscana ha perso circa tre miliardi di euro di fatturato, oltre 20mila posti di lavoro (20.548) e un migliaio di imprese (973) nel solo settore dei pubblici esercizi. È quanto emerge dal **Rapporto annuale sulla ristorazione** realizzato dall'Ufficio Studi di [Fipe](#) (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e presentato ieri (18 maggio 2021) a Roma alla presenza del ministro dello Sviluppo Economico Giancarlo Giorgetti e del presidente della [Fipe Lino Stoppani](#).

**A fornire il dettaglio dei dati regionali è Confcommercio Toscana.** “La sfiducia è ai massimi storici per il mondo dei pubblici esercizi. Nel 2020 in Toscana hanno aperto 570 nuove aziende a fronte di 1.543 cessazioni. Ma il dato sulla mortalità è ancora falsato”, precisa il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni, “molte aziende sono sotto anestetico: indecise sul da farsi, stanno in bilico tra la vita e la morte aspettando di avere liquidità sufficiente a chiudere. Perché anche cessare l'attività rappresenta un costo proibitivo per chi, come il 97,5% degli imprenditori di bar e ristoranti, ha perduto parte importante del fatturato: oltre il 50% per sei su dieci”.

“Il nostro settore esce devastato dalla pandemia”, sottolinea il presidente della [Fipe](#) toscana **Aldo Cursano**, che è anche vicepresidente vicario nazionale della categoria, “e insieme alle nostre imprese esce con le ossa rotte anche l'intero sistema di accoglienza italiano e uno stile di vita che da sempre ci caratterizzava nel mondo. In questi mesi i nostri locali sono stati

additati come luoghi di contagio. Ora finalmente, dati alla mano, possiamo confermare quanto abbiamo sempre sostenuto e mettere la parola fine a quella credenza diventata quasi un luogo comune. Infatti, da quando bar e ristoranti hanno potuto riprendere la somministrazione sul posto, seppure solo all'esterno, l'indice dei contagi si è addirittura abbassato. Perché i nostri locali offrono più sicurezza alla socialità, molta di più di quella che è garantita nelle case private o negli assembramenti spontanei all'aperto".

“Apprezziamo il segnale che il Governo Draghi ha voluto dare al Paese e al sistema economico, perché finalmente abbiamo delle date per programmare la riapertura totale, ma ci aspettavamo un po' più di coraggio. La ripartenza della somministrazione all'interno solo dal 1° giugno è insufficiente: mancano solo pochi giorni a questa data, è vero, ma per noi ogni giorno in più a guadagni ridotti è insostenibile”, evidenzia Cursano. **Il secondo lockdown è stato addirittura peggiore del primo da un punto di vista psicologico ed economico:** “i ristoranti non hanno lavorato la sera per sei mesi.

Prima della riapertura del 26 aprile scorso, in Toscana abbiamo servito l'ultima cena il 25 ottobre 2020, l'ultimo pranzo il 13 febbraio 2021. E fino al 1° giugno lavorerà solo chi ha spazi esterni. Arriveranno pure i soldi del Recovery Fund, ma speriamo che trovino le imprese ancora vive. Di questo passo, rischiano di trovare solo macerie”, dice con amarezza Cursano.

**A proposito di ristori, il rapporto di Fipe ha messo in evidenza l'insufficienza di quelli stanziati finora:** il 23% delle imprese, ad esempio, non li ha ricevuti per una serie di difficoltà burocratiche, tra codici Ateco e mancate aperture di partite Iva. Fra gli imprenditori che li hanno ricevuti, nove su dieci li considerano inutili o poco efficaci.

**In termini di fatturato, sei titolari di pubblici esercizi su dieci hanno 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 alla base della riduzione dei ricavi sono dovuti principalmente al calo della domanda a causa delle misure restrittive dovute al Coronavirus, 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 nel calo dei flussi turistici (31,1%), in particolare di quelli stranieri. Dopo aver raggiunto il suo massimo storico nel 2019, con oltre 46 miliardi di euro a livello nazionale, **il valore aggiunto generato dalle imprese italiane della ristorazione è precipitato in un solo anno del 33%**.

Oggi l'84,3% degli imprenditori scommette su una ripresa del settore, subordinata però alla fine dell'emergenza. Secondo gli 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.



**“La ripresa sarà purtroppo molto dura e lenta”,** avverte il direttore di Confcommercio Toscana Franco Marinoni, “perché in questi oltre 15 mesi le famiglie italiane hanno cambiato le loro abitudini, tra paura dei contagi, smartworking, locali chiusi e restrizioni. Ci siamo abituati a mangiare di più in casa, ma la bilancia è in deficit: **la spesa alimentare tra le mura domestiche è cresciuta di 6 miliardi di euro, ma quella in bar e ristoranti è crollata di ben 31 miliardi di euro.** Manca all’appello l’80% dei consumi che fino al 2019 erano consolidati”. In termini di **consumi generali, la perdita è stata di 130 miliardi di euro. A livello di reddito siamo tornati ai livelli del 1994 con circa 900 euro pro capite**

**“La voglia di normalità, di uscire e tornare a frequentare bar e ristoranti come prima è fortissima –** rileva Marinoni - **speriamo poi che la bella stagione aiuti in questa direzione. Ma l’onda lunga della pandemia proseguirà ancora per diverso tempo”.** La filiera prova comunque 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. “I consumatori, anche in Toscana, hanno scoperto la praticità di servizi come la consegna a domicilio dei pasti e non torneranno indietro. I locali devono tenerne conto e investire nell’innovazione e nella comunicazione digitale per assecondare questo nuovo trend”.

A livello nazionale, il settore della ristorazione ha **perso quasi 250 mila posti di lavoro** (514mila se si tiene conto anche del settore alloggio) molti dei quali a tempo indeterminato e soprattutto di giovani e donne. Nel 2020 sono **oltre 22 mila i pubblici esercizi, bar e ristoranti, che hanno chiuso** a fronte delle 9.190 che hanno aperto, un **saldo negativo di oltre 13 mila imprese.**

Nicola Novelli

LE PAROLE DI INTERNET



IL NUOVO LIBRO DI

NICOLA  
NOVELLIL'USO DELLA LINGUA  
ITALIANA SUL WEB

CLICCA QUI

Fiorentina

VIDEO ▶



VIDEO

**Viola Park, lavori a pieno ritmo: entro settembre 2022 sarà finito**

---

## Ristoranti a giugno anche al chiuso, ma occhio a non aggiungere un posto a tavola

[24 ilsole24ore.com/art/ristoranti-giugno-anche-chiuso-ma-occhio-non-aggiungere-posto-tavola-AEqWgVK](https://www.ilsole24ore.com/art/ristoranti-giugno-anche-chiuso-ma-occhio-non-aggiungere-posto-tavola-AEqWgVK)



(Ansa)

2' di lettura

La svolta è prossima. Dal primo giugno pub e ristoranti potranno aprire anche al chiuso a pranzo e cena, ma restano le regole, a cui adeguarsi, che è bene ricordare. L'articolo 2 del DI 18 maggio 2021 numero 65 conferma in zona gialla, a partire dal mese prossimo che le attività dei servizi di ristorazione, svolte da qualsiasi esercizio, sono consentite, anche al chiuso, ma ricorda che ciò deve avvenire «nel rispetto dei limiti orari agli spostamenti previsti nell'articolo 1 del decreto ( quelli che scompariranno dal 21 giugno prossimo) nonché nel rispetto dei protocolli e linee guida adottati ai sensi – si legge - dell'articolo 1, comma 14, del decreto-legge 16 maggio 2020, numero 33, convertito, con modificazioni, dalla legge 14 luglio 2020, numero 74».

### Obblighi di distanza e +36% di prenotazioni

In soldoni i tavoli devono essere distanti almeno un metro e possono essere avvicinati soltanto se sono presenti barriere fisiche di separazione, ad esempio divisori in plexiglass. Inoltre resta l'obbligo di indossare la mascherina ogni volta che ci si alza dal tavolo. Regole a cui ci si adatta e che, entrate nella quotidianità, hanno modificato le nostre stesse abitudini. Pensiamo alla prenotazione ad esempio, quasi d'obbligo ora per evitare di non trovare posto. I dati forniti da Andrea Arizzi, portavoce TheFork, brand di Tripadvisor, la

principale piattaforma per le prenotazioni online di ristoranti, 20mila in Italia, 80mila in 22 paesi nel mondo, confermano il cambio di mentalità. «Prenotazioni in 15 giorni cresciute del 36%, un trend registrato in particolare al nord, con un tasso medio doppio rispetto a quello del sud» che pure si sta adeguando, ci racconta.

TheFork e [Fipe](#), la Federazione italiana pubblici esercizi, perciò invitano ad evitare in questo momento i no-show, ovvero il non onorare la prenotazione, che al gestore arreca danno doppio, sia se si è effettuata una prenotazione online, sia se si sono scelte altre modalità.

## Non più di 4 persone per tavolo

---

Le novità del DI 65/2021, non hanno poi inciso – è importante sottolinearlo - sulla regola del consumo al tavolo consentito per un massimo di 4 persone, salvo che siano tutte conviventi. Lo aveva chiarito il ministero dell'Interno con la circolare del 24 aprile 2021 inviata ai prefetti che forniva alcune indicazioni in merito all'applicazione delle misure contenute nel decreto legge 22 aprile 2021, numero 52, quello che ha riaperto i ristoranti all'aperto. Resta dunque in vigore la limitazione contemplata dall'articolo 27, comma 1, del Dpcm 2 marzo 2021 e ci accompagnerà molto probabilmente anche in vacanza.

Può costituire un peso chiediamo sempre ad Arizzi? Anche qui il cambio di abitudini si fa sentire. «Tradizionalmente chi prenota si riserva un tavolo per 2, 3 o 4 persone, lo faceva pre Covid mezz'ora, un'ora prima del pasto da consumare. Ora si prenota in media 19 ore prima e mai più di 4 persone, la piattaforma lo impone ora». Ma in pizzeria le tavolate resteranno un ricordo? «Le grandi tavolate sono legate a periodi dell'anno specifici: Natale, le cene aziendali, l'estate appunto. I ristoratori consigliano di dividersi in tavoli da 4 se si è di più e non conviventi, ma la scelta dei commensali insomma dovrà essere ben ponderata». Godiamoci la possibilità di una cena fuori casa quale priorità e rispettiamo tutte le prescrizioni.

Riproduzione riservata ©



## L'industria dei matrimoni riparte: 30mila eventi per 100mila occupati

 [ilsole24ore.com/art/l-industria-matrimoni-riparte-30mila-eventi-100mila-occupati-AEnykIj](https://ilsole24ore.com/art/l-industria-matrimoni-riparte-30mila-eventi-100mila-occupati-AEnykIj)



(AdobeStock)

3' di lettura

La data è fissata: 15 giugno 2021. O sarà prima? Quale sarà il giorno della possibile ripartenza del comparto dei matrimoni ed eventi? Vorrebbero saperlo non solo i futuri sposi ma le migliaia di operatori e gli oltre 100mila lavoratori del settore in attesa delle decisioni del premier Draghi. «Considerando i matrimoni rimandati dal 2020 ad oggi 4 su 5 sono stati posticipati ed entro fine anno si dovrebbero svolgere almeno 30mila ricevimenti» dice Clara Trama, fondatrice e presidente dell'Associazione italiana wedding planner. Una ripartenza che innesca lo slalom delle date perché chi si doveva sposare nel 2020 lo farà nei prossimi mesi e chi ha previsto le nozze nel 2021 le rinvia al 2022. Questi sono poi i mesi delle comunioni e cresime, altre cerimonie e banchetti persi.

**Leggi anche**

# 24

## **Il mondo del wedding chiede di fare presto: green pass o numero massimo di ospiti**

19 maggio 2021

Sul settore degli eventi oramai da 15 mesi è calato il gelo: secondo Assoeventi Confindustria il fatturato del comparto nel 2019 è stato di 33 miliardi e nel 2020 ha subito un calo del 90%. Gli eventi annullati sono stati l'80% rispetto al 2019, con una perdita per l'indotto di circa 60 miliardi. La ripartenza sarà legata a prassi e protocolli. L'associazione italiana wedding planner con Uni ha preparato le «Linee guida alle misure per il contenimento del rischio di contagio da Covid-19 e sue varianti nello svolgimento di matrimoni» con il Covid manager che individua i profili di rischio, redige il piano di sicurezza, fissa le misure di prevenzione e per il distanziamento. Ieri il Direttivo della [Fipe](#) ha incontrato Andrea Costa, sottosegretario alla Salute, e tra i temi c'era la ripresa dell'attività di banqueting e catering legati a matrimoni, eventi e cerimonie. Le date plausibili sono quelle di fine maggio, massimo inizio giugno si legge su una nota dell'Associazione. «Siamo di fronte ad prospettive confortanti - commenta Lino Enrico Stoppani, presidente di [Fipe](#) Confcommercio - soprattutto, se come anticipato, saranno precedute da una revisione dei parametri attraverso i quali il Governo intende misurare l'evoluzione della pandemia. Oggi, come è evidente, le condizioni sono radicalmente cambiate rispetto a un anno fa». Claudio Compagnucci, vice presidente dell'Associazione nazionale del settore degli eventi e dei matrimoni, ricorda «la filiera degli eventi ha subito una perdita dell'80% dei ricavi nel 2020 e del 95% nel 2021 e oltre 570mila addetti sono fermi da mesi».

Senza una data certa per la ripartenza gli organizzatori non sanno come pianificare. «Bisogna vedere cosa vuol dire riaperture graduali - si chiede Cinzia Ciani, organizzatrice di eventi di Roma che gestisce 2 location -. Il 2021 è peggio del 2020 e ormai abbiamo perso gli eventi di aprile e maggio. Tanti clienti si sono stancati di questa incertezza e hanno spostato la data della cerimonia al 2022 perché i ricevimenti hanno bisogno di una programmazione di mesi». C'è poi l'incognita coprifuoco. «I ricevimenti terminano all'una o alle tre di notte e gli sposi per i loro invitati non vogliono avere restrizioni» rimarca Cinzia Ciani che ha visto azzerarsi il numero degli eventi organizzati. Da una media di circa 60

l'anno dell'era pre Covid sono calati a 8 nel 2020 e fino ad oggi zero per quest'anno. «I ristoranti non sono adeguati - continua l'imprenditrice - e lunedì 17 ci sono da pagare gli F24».

Riproduzione riservata ©

## Brand connect

---

## Newsletter

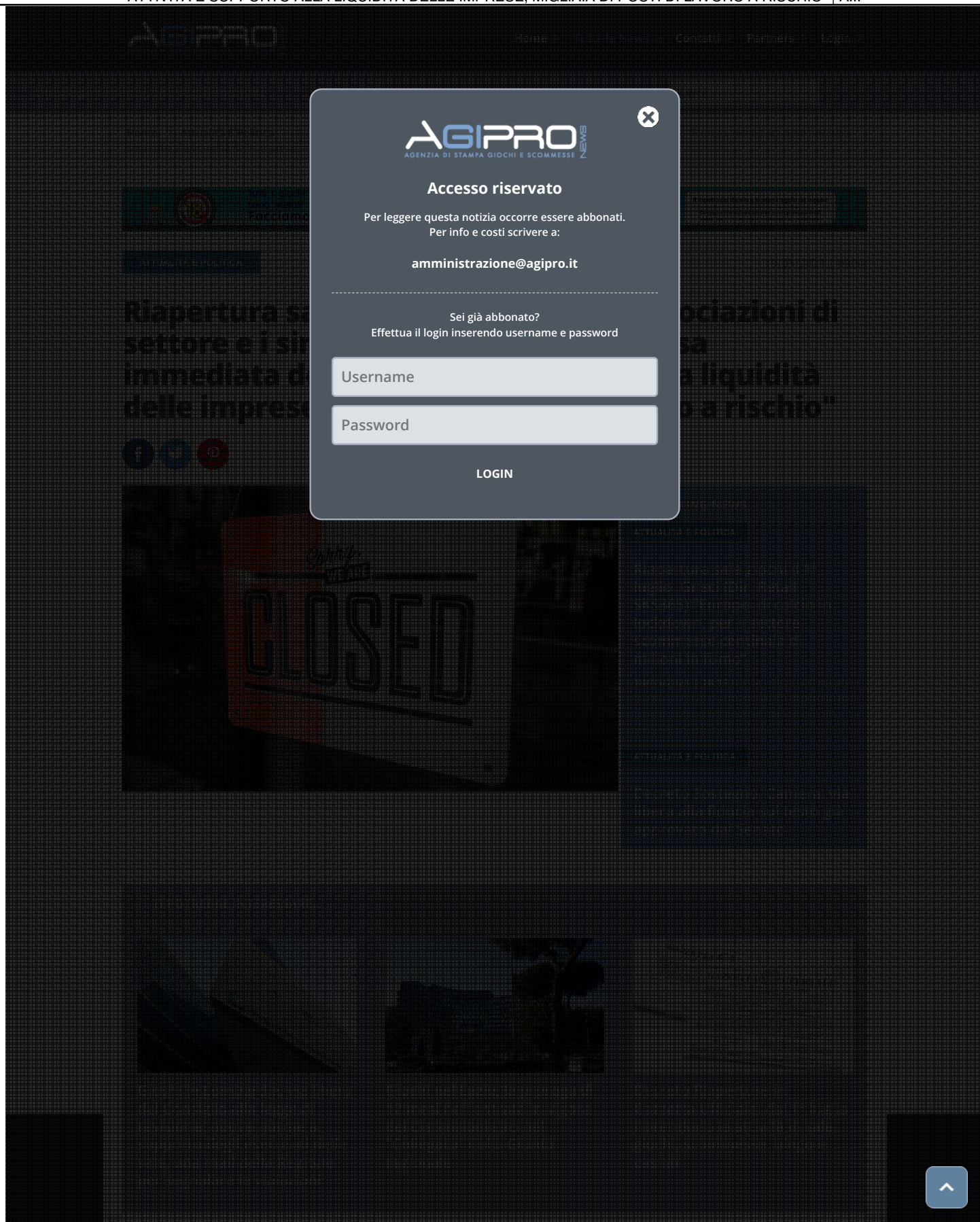
---

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

[Iscriviti](#)

[Apri il link](#)

RIAPERTURA SALE GIOCHI IL 1° LUGLIO, LE ASSOCIAZIONI DI SETTORE E I SINDACATI AL GOVERNO: "RIPRESA IMMEDIATA DELLE ATTIVITÀ E SUPPORTO ALLA LIQUIDITÀ DELLE IMPRESE, MIGLIAIA DI POSTI DI LAVORO A RISCHIO" | A...




Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario




[Apri il link](#)

RIAPERTURA SALE GIOCHI IL 1° LUGLIO, LE ASSOCIAZIONI DI SETTORE E I SINDACATI AL GOVERNO: "RIPRESA IMMEDIATA DELLE ATTIVITÀ E SUPPORTO ALLA LIQUIDITÀ DELLE IMPRESE, MIGLIAIA DI POSTI DI LAVORO A RISCHIO" | A...



**AGIPRONEWS APP**  
Gratis - su Google Play

SCARICA



**Accesso riservato**

Per leggere questa notizia occorre essere abbonati.  
Per info e costi scrivere a:

**amministrazione@agipro.it**


---

Sei già abbonato?  
Effettua il login inserendo username e password

Username

Password

LOGIN



Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

RIAPERTURE, CANGIANELLI (PRES. EGP-FIPE): "RIPARTENZA DELLE ATTIVITÀ DI GIOCO SIA PIÙ RAPIDA NELLE ZONE BIANCHE"


[Home](#) > [Tutte le News](#) > [Contatti](#) > [Partners](#) > [Login](#) >

Ultimo aggiornamento il 19/05/2021 alle ore 12:35

Seguici su:

Cerca...

[Home](#) > [Attualità E Politica](#) > Riaperture, Cangianelli (pres. Egp-Fipe): "Ripartenza delle attività di gioco sia più rapida nelle zone bianche"


ATTUALITÀ E POLITICA

19/05/2021 | 09:00

## Riaperture, Cangianelli (pres. Egp-Fipe): "Ripartenza delle attività di gioco sia più rapida nelle zone bianche"



BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

**Decreto Riaperture, Camera: emendamenti sulla ripartenza delle attività di gioco a giugno al voto in Commissione Affari sociali**

19/05/2021 | 09:25 ROMA - Saranno sottoposte al voto della Commissione Affari sociali della Camera le due proposte di modifica al Decreto Riaperture presentate da Italia Viva e Forza...

LOTTO

**Lotto: il 66 sulla ruota Nazionale tocca le 126 assenze**

18/05/2021 | 20:39 ROMA - Il 66 sulla ruota Nazionale rimane al comando della classifica...

ROMA - «Il Decreto approvato lunedì dal Governo individua la data del 1° luglio nella quale, anche nelle "zone gialle", sarà possibile riavviare l'attività delle sale scommesse, delle sale bingo, delle sale con apparecchi da intrattenimento. Conferma però il principio secondo il quale nelle "zone bianche" sia possibile esercitare l'offerta di tutti i giochi pubblici, non solo di quelli offerti nelle ricevitorie. È su questo che stiamo richiamando l'attenzione degli interlocutori istituzionali, in particolare della Conferenza e dei Presidenti delle Regioni: il trend dei dati sanitari indica che entro la metà di giugno molte regioni saranno in quelle condizioni di basso rischio, nelle quali non potranno essere posti ulteriori impedimenti alla riapertura». Lo ha detto Emmanuele Cangianelli, Presidente Egp-Fipe, commentando il decreto legge sulle nuove riaperture approvato ieri dal Consiglio dei ministri, che fa slittare la ripresa delle attività di sale giochi, scommesse, bingo e casinò al 1° luglio. «Queste più rapide riaperture, nelle minori condizioni di rischio possibile assicurate anche dai nostri severi protocolli di prevenzione, sono essenziali per salvare il maggior numero di esercizi e di lavoratori, quindi di preservare il presidio di legalità che le nostre attività hanno garantito fino ad oggi», conclude.

RED/Agipro

 TI POTREBBE INTERESSARE...

RIAPERTURE, CANGIANELLI (PRES. EGP-**FIPE**): "RIPARTENZA DELLE ATTIVITÀ DI GIOCO SIA PIÙ RAPIDA NELLE ZONE BIANCHE"



**AGIPRONEWS APP**  
Gratis - su Google Play

SCARICA



Decreto Sostegno, Camera: odg Baldini (Forza Italia) accolto come raccomandazione, il Governo si impegna a introdurre agevolazioni per la sanificazione di ristoranti, palestre e sale giochi



Riaperture, la Regione Valle d'Aosta al Governo: "Ripartenza immediata per il casinò di Saint Vincent, servono interventi economici di sostegno"



Decreto Sostegno, odg Baldini (Forza Italia) in Aula alla Camera: "Il Governo si impegna a introdurre agevolazioni per la sanificazione di ristoranti, palestre e sale giochi"

**HOME**

Contatti  
Partners

**BINGO**

Regolamento

**LOTTERIE**

Grattà 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**



## Caffè Espresso, quanto costa in Italia? La classifica: il più caro a Trento

 [corriere.it/economia/consumi/cards/caffe-espresso-quanto-costa-italia-classifica-piu-caro-trento/covid-rincari\\_principale.shtml](https://www.corriere.it/economia/consumi/cards/caffe-espresso-quanto-costa-italia-classifica-piu-caro-trento/covid-rincari_principale.shtml)

May 19, 2021

1/7

### Il Covid e i rincari

Costi aggiuntivi per la sanificazioni, spese per i bicchierini di carta, fatturati in caduta: le motivazioni per alzare i prezzi ci sono. E infatti chi frequenta i bar lo ha potuto notare: molti bar, a causa della pandemia del Covid, hanno aumentato il prezzo del prodotto che si vende di più, il caffè. Da tempo nelle città, a parte rare eccezioni di pasticcerie e alcune caffetterie, un espresso costa in media un euro. Da qualche tempo, l'euro non basta più. Quali sono le città dove la tazzina costa di più? Ecco la classifica stilata sulla base di un'elaborazione dell'Adnkronos dal Rapporto Ristorazione 2020 di [Fipe Confcommercio](#) (su dati Istat dicembre 2020) che rileva il prezzo della tazzina di caffè nei diversi capoluoghi di provincia. Con una precisazione: si tratta di prezzi medi, per cui il caffè potrebbe costare anche di più.

1/7

© Riproduzione Riservata



AVVISO COMUNE DELLE ASSOCIAZIONI DEL GIOCO PUBBLICO ALLE ISTITUZIONI: "GOVERNO RICONOSCA VALIDITÀ DEI NOSTRI PROTOCOLLI E RIAPRA SUBITO LE SALE. IN MANCANZA DI QUESTO NON TUTELERÀ MILIONI DI CONSUMATORI E RE..."

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)



ANSA

la Repubblica.it

MEDIASET  
TGCOM24

SPORT  
MEDIASET

sport  
economy.it

adn kronos  
agenzia

asko news

The betting coach

ams

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	News slot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

## Avviso Comune delle Parti Sociali del gioco pubblico alle istituzioni: "Governo riconosca validità dei nostri protocolli e riapra subito le sale. In mancanza di questo non tutelerà milioni di consumatori e regalerà risorse economiche alla criminalità"

19/05/2021 10:30



Riaperture ancora rallentate, senza considerazione dei severi protocolli di prevenzione Covid e nessun sostegno per il settore comportano rilevanti rischi di implosione del gioco

regolamentato nel paese, la perdita di decine di migliaia di posti di lavoro e la riconsegna dell'offerta nella mani della criminalità. Per tali ragioni, Acadi-Confcommercio, As.Tro-Confindustria, EGP-Fipe, Fiegl-Confesercenti, Sistema Gioco Italia-Confindustria, congiuntamente a Filcams CGIL, Fisascat Cisl e Uiltucs, attraverso un Avviso Comune richiedono che: "Il Governo, assieme alle Giunte ed ai Consigli regionali e delle Province autonome, mostri chiaramente l'intenzione di rinnovare la scelta di controllo pubblico sull'offerta di giochi a larga diffusione, come le scommesse, il bingo e gli apparecchi da intrattenimento, riconoscendo la validità dei protocolli di prevenzione di settore, consentendo la immediata riapertura delle attività ed intervenendo concretamente a supporto della liquidità e della continuità delle imprese che conducono questi servizi pubblici, tutelando i relativi posti di lavoro. In assenza di questa chiara scelta politica, si prepari ad affrontare la restituzione di larga parte dei giochi in denaro all'economia sommersa ed alla criminalità organizzata, depauperando il patrimonio di esperienze aziendali, di professionalità di migliaia di lavoratori e di opportunità di tutela di milioni di consumatori". Tale richiesta segue le dovute premesse che le associazioni di aziende e le aziende firmatarie operano nel settore dei giochi pubblici in concessione e gestiscono sale scommesse, sale per il gioco del bingo e sale dedicate agli apparecchi da intrattenimento che operano secondo i contratti nazionali di categoria; la distribuzione specializzata dei suddetti giochi pubblici offre lavoro qualificato ad oltre 30.000 persone, un terzo dei 120.000 redditi da lavoro diretti dei suddetti

[Apri il link](#)

AVVISO COMUNE DELLE ASSOCIAZIONI DEL GIOCO PUBBLICO ALLE ISTITUZIONI: "GOVERNO RICONOSCA VALIDITÀ DEI NOSTRI PROTOCOLLI E RIAPRA SUBITO LE SALE. IN MANCANZA DI QUESTO NON TUTELERÀ MILIONI DI CONSUMATORI E RE...

comparti del gioco regolamentato ad oggi interamente inibiti ad ogni attività rivolta al pubblico. ac/AGIMEG



[Bingo](#) [Newslet](#) [Politica](#) [Primo Piano](#) [Scommesse Sportive](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

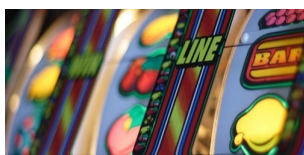
 [Plug-in Commenti di Facebook](#)

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)



## DL Riaperture: Gioco pubblico in concessione ultimo a ripartire, parti sociali: "Governo si prepari ad affrontare restituzione del settore del gioco legale alla criminalità organizzata"

19/05/2021 16:44



La riapertura delle attività del gioco pubblico in concessione, posticipata dal Decreto Riaperture al 1° luglio 2021, non tiene in considerazione i severi

protocolli di prevenzione e di contrasto al Covid-19 adottati per la ripresa in sicurezza e l'inadeguato sostegno economico al settore del gioco legale e ai 150mila addetti della distribuzione specializzata, delle sale da gioco, bingo, slot e scommesse, tutt'ora sospesi e in regime di ammortizzatori sociali. Così, in un nuovo Avviso Comune rivolto al Governo ed alle istituzioni competenti, le Parti Sociali firmatarie della contrattazione nazionale di settore, le associazioni di rappresentanza di categoria Acadi Confcommercio, As.Tro Confindustria, Egp [Fipe](#), Fiegl Confesercenti, Sistema Gioco Italia Confindustria e i sindacati di categoria Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs, stigmatizzano il cronoprogramma delle riapertura varato dall'Esecutivo che colloca in ultima posizione proprio il settore del gioco legale.

"Il Governo, assieme alle Giunte ed ai Consigli Regionali e delle Province autonome – rilanciano le Parti Sociali nel documento congiunto – mostri chiaramente l'intenzione di rinnovare la scelta di controllo pubblico sull'offerta di giochi a larga diffusione, come le scommesse, il bingo e gli apparecchi da intrattenimento, riconoscendo la validità dei protocolli di prevenzione di settore, consentendo la riapertura delle attività ed intervenendo concretamente a supporto della liquidità e della continuità delle imprese che conducono questi servizi pubblici, tutelando i relativi posti di lavoro".

Le Parti sottolineano i "rilevanti effetti economici negativi fin dall'inizio dell'emergenza sanitaria" con la chiusura e la "totale interruzione delle attività ad oggi per 11 mesi su 15 (da marzo 2020 a giugno 2021)" che hanno determinato "la cancellazione di oltre il 90% dei ricavi delle aziende attesi nel periodo, a fronte della permanenza di ingenti costi fissi per il

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Giochi

[Apri il link](#)**DL RIAPERTURE: GIOCO PUBBLICO IN CONCESSIONE ULTIMO A RIPARTIRE, PARTI SOCIALI: "GOVERNO SI PREPARI AD AFFRONTARE RESTITUZIONE DEL SETTORE DEL GIOCO LEGALE ALLA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA" AGENZIA GIORNALISTICA ...**

alla perdurante assenza di supporti alla continuità dei servizi di raccolta dei giochi regolamentati con la sicura crisi finanziaria di molte aziende di settore, in condizioni per di più di difficoltà di accesso al credito in mancanza di prospettive certe sulla continuità degli affidamenti – evidenziano – costituiscono un inevitabile presupposto al default progressivo di larga parte del sistema di raccolta controllata delle scommesse, del bingo e degli apparecchi da intrattenimento”.

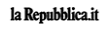
Non da ultimo l’allarme sull’avanzata dell’illegalità nel settore con “evidenti segnali di una già esistente recrudescenza del gioco illegale e delle infiltrazioni della criminalità organizzata nel tessuto delle imprese della distribuzione nel comparto, fortemente indebolite dal punto di vista finanziario”, situazione anche confermata dal “crescente numero di sequestri e sanzioni comminate dalle Autorità di polizia coordinate dal Comitato per la prevenzione e la repressione del gioco illegale, la sicurezza del gioco e la tutela dei minori presso l’Agenzia delle Dogane e dei Monopoli”.

“In assenza di questa chiara scelta politica – concludono le Parti Sociali – il Governo si prepari ad affrontare la restituzione di larga parte dei giochi in denaro all’economia sommersa ed alla criminalità organizzata, depauperando il patrimonio di esperienze aziendali, di professionalità di migliaia di lavoratori e di opportunità di tutela di milioni di consumatori”. Ip/AGIMEG

[In Evidenza](#) [News](#)**Commenti: 0**Ordina per [Meno r](#)[f Plug-in Commenti di Facebook](#)[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario





## Confcommercio: "Riaperture, da oggi il coprifuoco è alle 23"

19/05/2021 14:57



A Palazzo Chigi si è tenuta la tanto attesa riunione della cabina di regia chiamata a prendere, dati alla mano, attese e importanti decisioni sulle riaperture rispetto alla situazione attualmente in vigore. La conclusione, messa nero su bianco in un decreto approvato dal Consiglio dei ministri è che

da oggi il coprifuoco verrà spostato alle 23, per poi farlo slittare alle 24 dal 7 giugno e abolirlo del tutto dal 21 giugno. Per quanto riguarda le altre decisioni, in ordine cronologico:

- i centri commerciali torneranno ad aprire dal fine settimana del 22 maggio;
- le palestre dal 24 maggio;
- i ristoranti potranno riprendere il servizio anche al chiuso dal primo giugno, a pranzo e cena;
- i parchi tematici riapriranno il 15 giugno;
- matrimoni e feste dal 15 giugno, ma solo con il "green pass";
- i congressi si potranno di nuovo organizzare dal primo luglio;
- sale giochi e bingo dal primo luglio;
- discoteche ancora chiuse.

L'altra decisione importante riguarda il cambio dei parametri del monitoraggio con il quale vengono stabiliti i colori delle Regioni. L'Rt, l'indice di diffusione del contagio, non sarà più determinante: conterà il tasso di occupazione di terapie intensive e reparti ordinari e l'incidenza dei casi. Con meno di 50 casi per 3 settimane consecutive e un rischio basso si va in zona bianca, in cui le uniche misure in vigore sono il distanziamento e l'uso della mascherina. Nei primi 15 giorni di giugno, se il calo dei contagi si confermerà, potrebbero andarci 6 regioni: Friuli Venezia Giulia, Molise e Sardegna (dal 7), Abruzzo, Veneto e Liguria (dal 14).

**Silb: "il Governo si è completamente dimenticato di noi"**

"Siamo rimasti ancora invisibili. Sono ormai quindici mesi che

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

**CONFCOMMERCIO: "RIAPERTURE, DA OGGI IL COPRIFUOCO È ALLE 23" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO**

attenzioni del Governo sono escluse solo le attività dei locali e dell'intrattenimento". Questa la reazione di Maurizio Pasca, presidente del Silb/Fipe, l'Associazione italiana di imprese di intrattenimento di ballo e spettacolo. Pasca ha quindi ribadito che questa settimana verrà sottoposto un protocollo ad hoc al Cts: "mi auguro che sia data la giusta attenzione e che siano portati avanti i due test in Puglia e a Milano, altrimenti un intero settore è a rischio fallimento".

**Acadi: "anticipare a giugno riapertura del settore"**

Il primo luglio è troppo in là, bisogna anticipare la riapertura del settore gioco a giugno. È la richiesta di Acadi, l'Associazione concessionari giochi pubblici aderente a Confcommercio. "Attendiamo da mesi una data e quella che ci è stata proposta ieri (17 maggio, ndr) rischia di gettare nello sconcerto lavoratori, tecnici e imprese del settore perché non solo è troppo lontana ma continua a non tenere conto dei livelli di sicurezza implementati dal comparto che mettono il gioco pubblico avanti a tanti altri già aperti da tempo per sicurezza garantita a utenti e lavoratori ed assenze di focolai. In questi giorni – dice il presidente Geronimo Cardia – bene farà il Governo a prendere atto di questo con gli organi tecnici e ad anticipare senza ulteriori indugi la riapertura a giugno".

**Confcommercio Lombardia: "riaperture passo avanti, ma ancora criticità"**

"Bene l'allentamento del coprifuoco e, soprattutto, la possibilità della consumazione al chiuso in bar e ristoranti. Resta però il fatto che dal primo giugno ci separano ancora due settimane, mentre gli operatori hanno bisogno di risollevarsi il prima possibile dopo quindici mesi di fortissima sofferenza". È il giudizio di Confcommercio Lombardia, secondo la quale con lo spostamento del coprifuoco alle 23 il recupero per la ristorazione è quantificabile in 40 milioni al mese, mentre la somministrazione al chiuso permetterà di salire a 216 milioni e quando il coprifuoco slitterà alle 24 il recupero complessivo sarà di 365 milioni. "Un passo avanti verso quella normalità operativa in grado di dare respiro a migliaia di imprenditori – commenta l'Associazione – ma l'attenzione deve restare alta, in particolare per tante situazioni contingenti di drammatica difficoltà che sono il lascito terribile della pandemia". "L'auspicio è che la ripresa del turismo internazionale possa garantire slancio alla ripartenza e che lo scatto definitivo della campagna vaccinale possa far sì che non si torni più indietro e che queste riaperture siano, davvero, definitive", conclude Confcommercio Lombardia.

**Confcommercio Milano: "il coprifuoco alle 23 vale 18,6 milioni"**

Con lo spostamento dell'orario del coprifuoco alle 23 la crescita dei ricavi per bar e ristoranti milanesi sarà di 18,6 milioni di euro, mentre l'impatto sarebbe più significativo se venisse

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Giochi

[Apri il link](#)

## CONFCOMMERCIO: "RIAPERTURE, DA OGGI IL COPRIFUOCO È ALLE 23" AGENZIA GIORNALISTICA SUL MERCATO DEL GIOCO


Confcommercio Milano, Lodi, Monza e Brianza. "Le imprese hanno la vitale necessità di riavviare le proprie attività, in sicurezza e con un cronoprogramma serrato. Non possono più sopravvivere con i sostegni che sono spesso stati insufficienti per colmare le gravi perdite subite. Il sostegno migliore e l'unico che in questo momento possa rivelarsi davvero efficace è quello delle riaperture complete", ha commentato il segretario generale Marco Barbieri. [cdn/AGIMEG](#)

[Focus](#) [Politica](#)

**Commenti: 0**

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

 [Plug-in Commenti di Facebook](#)

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)



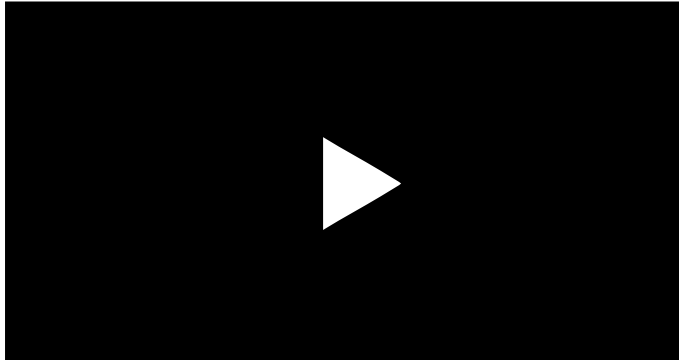
Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

## Giorgetti: "Ipotesi Green pass per riaperture discoteche"

[G ilgazzettino.it/video/invista/giorgetti\\_ipotesi\\_green\\_pass\\_riaperture\\_discoteche-5968099.html](https://ilgazzettino.it/video/invista/giorgetti_ipotesi_green_pass_riaperture_discoteche-5968099.html)

[Video](#) > [INVISTA](#)

Mercoledì 19 Maggio 2021



- 
- 
- 

(Agenzia Vista) Roma, 18 maggio 2021 "Il discorso delle chiusure è penalizzante per le discoteche, o sale da ballo, per cui non c'è nemmeno una data di ripartenza. Bisogna valutare di riaprirle con il green pass. Può essere una traccia di lavoro per il Governo", così il ministro dello Sviluppo economico Giorgetti alla presentazione del rapporto [Fipe](#) 2020. / Facebook [Fipe](#) Fonte: Agenzia Vista / Alexander Jakhnagiev

© RIPRODUZIONE RISERVATA

0 commenti

[COMMENTA](#)

COMMENTA LA NOTIZIA - NOME UTENTE

- [ULTIMI INSERITI](#)
- [PIÙ VOTATI](#)

0 di 0 commenti presenti

Nessun commento presente

Potrebbe interessarti anche

[CATANIA](#)

**[Morto Franco Battiato, grande artista siciliano](#)**

[Video Franco Battiato morto, addio al Maestro: aveva 76 anni](#)





## INVISTA

---



**Figliuolo: “Chiedo a Regioni di seguire piano vaccinale e mettere in sicurezza gli over 60”**

---



**Per dimagrire meglio la camminata veloce o la corsa? La risposta che non ti aspetti**

---



**Lady Diana, come trasformarsi nella principessa del popolo, tutorial virale su TikTok: impressionante**

---



## Morte Battiato, l'omaggio del comune di Catania in un video: «Ciao Franco»

---

**ILGAZZETTINO TV**

## OROSCOPO DI BRANKO

---



Il cielo oggi vi dice che...

Branko legge e racconta le parole delle stelle, segno per segno...

## PIEMME

---

## CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ

---

[www.piemmeonline.it](http://www.piemmeonline.it)

Per la pubblicità su questo sito, contattaci

## La Caporetto di bar e ristoranti: chiuse 1.026 imprese, 500 a Genova

[ilsecoloxix.it/italia/2021/05/19/news/la-caporetto-di-bar-e-ristoranti-chiuse-1026-imprese-500-a-genova-1.40291858](https://www.ilsecoloxix.it/italia/2021/05/19/news/la-caporetto-di-bar-e-ristoranti-chiuse-1026-imprese-500-a-genova-1.40291858)

May 19, 2021



Tavolini all'esterno alla Maddalena, foto d'archivio

Rapporto annuale Fipe Confcommercio sul 2020: dati drammatici

Silvia Pedemonte 19 Maggio 2021

Genova - **Un «bollettino di guerra»**. **Lino Enrico Stoppani**, presidente a livello nazionale di **Fipe** (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) Confcommercio, usa queste parole per il rapporto annuale 2020 sullo stato di salute di bar, ristoranti, attività di somministrazione. Il primo anno di pandemia ha falciato il settore in Italia. Con dati drammatici anche per la Liguria e in particolare per Genova.

In Liguria, sommando i **ristoranti fissi e mobili** (come i chioschi), i bar e i servizi mensa il saldo 2020 fra le nuove imprese e quelle che hanno gettato la spugna supera le mille unità e si assesta a quota -1026 imprese. Di queste, più di 500 sono a Genova.

«Fra lo smart working e l'assenza di turisti per gran parte dei mesi del 2020 **Genova ha sofferto in maniera maggiore rispetto**, per esempio, alle Riviere - riflette Alessandro Cavo, presidente Fipe Confcommercio Liguria - Cosa auspichiamo, ora? Che gli spazi dati per la ristorazione all'aperto possano essere mantenuti nel tempo, per poter dare un po' di respiro al settore, dopo le tante difficoltà patite». Un respiro arrivato anche, da ieri sera, con il prolungamento del coprifuoco alle 23, in Liguria, in attesa dell'agognata zona bianca del 7 giugno.

Dai dati presenti nel rapporto, la Liguria è la regione che in Italia nel 2020 ha avuto più cambi di colore: 19 fra zona gialla, arancione, rossa.

Sono state 18 le variazioni per Valle D'Aosta, Provincia Autonoma di Bolzano, Toscana e Abruzzo; 17 per Piemonte, Friuli Venezia Giulia, Marche e Sardegna e poi via via a scendere fino ai 13 della Provincia Autonoma di Trento.

### Un caffè? a Genova costa 1,01 euro

È una fotografia ricca di curiosità quella che emerge dal rapporto annuale Fipe. Fra queste emerge che Genova è a metà classifica, raffrontata con le principali città d'Italia, per quanto riguarda i prezzi di un caffè, di un cappuccino, di un panino al bar o di un pasto in pizzeria.

[Apri il link](#)

La tazzina di caffè nel capoluogo ligure in media, nel 2020, è costata 1 euro e 1 centesimo (contro gli 80 centesimi di Catanzaro, i 93 centesimi di Roma e l'1,19 euro di Bolzano).

Sempre dai dati del rapporto: per un panino nel capoluogo ligure, in media, il prezzo è stato di 3 euro e 56 centesimi (contro l'1,60 euro di Salerno e il prezzo massimo di 4 euro e 55 a Milano).

Per un pasto in pizzeria a Genova si resta in media sotto i 10 euro (9,41 euro). Il Covid 19, fra chiusure e aumenti di spese (anche solo pensando alle sanificazioni) ha inciso in un ritocco, al rialzo, dei listini? Cavo lo esclude: «Sono aumentati nettamente i costi per le attività, non per il cliente. E, come attività, si stanno ancora attendendo i ristori del decreto Sostegni 2».

### **La ripresa dal 2022**

La ristorazione si è reiventata, con il delivery e il take away in vertiginoso aumento. Sicurezza, qualità, capacità di adattarsi alle nuove richieste sono i pilastri della ripartenza.

Anche se il sentimento principale, al momento, è l'incertezza: il 33,4 per cento delle imprese intervistate per il rapporto Fipe non ha idea di cosa potrà riservare il 2021. Per il ritorno a un fatturato analogo al livello pre Covid: il 36 per cento di chi, al lavoro nei pubblici esercizi, è stato intervistato per il report, pensa che questo accadrà o nel 2022 o nel 2023. La maggioranza, invece, crede che dovrà stringere i denti fino al 2024. E resistere.



Versione Digitale  
l'Adige

mercoledì, 19 maggio 2021



# l'Adige.it

Comuni: Trento Rovereto Pergine Riva - Arco **Territori** ▾

Ora in onda: Sei Tu Che Mi Dai-Sottotono

[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](#) [Scuola: la situazione](#) [Le materne aperte a luglio](#)Sei in: [Attualità](#) » [A Trento il caffè è... piuttosto...](#) »

Consumi / La statistica

## A Trento il caffè è... piuttosto salato: abbiamo i prezzi più alti d'Italia

La rilevazione [Fipe](#) su dati dell'Istat, noi (media 1,21 euro) e Bolzano siamo i più cari, al sud la tazzina ben sotto l'euro, il più economico a Catanzaro

[#Trento](#) [#Caffè](#) [#Costo](#) [#Tazzina](#) [#Classifica Italiana](#)

19 maggio 2021



**TRENTO.** Il caffè è un piacere, ma a Trento è un po' più amaro, o meglio... salato. Nel nostro capoluogo infatti la tazzina è la più cara d'Italia, con **un prezzo medio che raggiunge 1,21 euro**. Il dato risulta da un'elaborazione dell'Adnkronos dal Rapporto Ristorazione 2020 di [Fipe](#) Confcommercio (su dati Istat dicembre 2020) che rileva il prezzo della tazzina di caffè nei diversi capoluoghi di provincia.

Dopo Trento la tazzina di caffè più costosa si beve a Bolzano dove il prezzo medio è di 1,19 euro, un po' meno costa in due capoluoghi su quattro del Friuli Venezia Giulia: Udine e Pordenone ed inoltre a Brescia dove il prezzo medio è di 1,12 euro. Nelle città d'arte i prezzi si aggirano su questo livello: a Firenze e a Venezia 1,09 euro come anche a Torino.

Scorrendo la tabella il prezzo più basso si spunta a **Catanzaro dove il caffè costa ben al di sotto dell'euro, 80 centesimi**. Mentre Napoli, il regno della «tazzulella» e del «caffè sospeso», si difende bene sotto l'euro con 90 centesimi.

### I più letti

Bidelli e impiegati della scuola, da domani le domande per le «graduatorie extra»



Berlusconi sta male, dopo il covid è grave, ed è «soggetto defedato»



Il pedofilo cinquantenne davanti a scuole e asili: arrestato dagli «Orsi» della Questura



Valanga sul Gran Zebrù, due scialpinisti morti



La pasticceria vegan, il consigliere leghista, il bene e il male, i social (quasi un romanzo)



## A TRENTO IL CAFFÈ È PIUTTOSTO SALATO: ABBIAMO I PREZZI PIÙ ALTI D'ITALIA - ATTUALITÀ

[#Trento](#) [#Caffè](#) [#Costo](#) [#Tazzina](#) [#Classifica Italiana](#)

19 maggio 2021 | | | |

### Cosa ne pensi?

0 risposte

- Approvo
- Divertente
- Sorpreso
- Arrabbiato
- Triste

0 Commenti

l'Adige

Privacy Policy di Disqus

Accedi

Consiglia

Tweet

Condividi

Ordina dal più recente



Inizia la discussione...

ENTRA CON

O REGISTRATI SU DISQUS

Nome

- Home
- Cronaca
- Attualità
- Economia

- Cultura e Spettacoli
- Salute e Benessere
- Montagna

- Tecnologia
- Sport
- Foto

- Video
- Necrologie su l'Adige
- Traffico

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](#)

## Coronavirus, posticipa il coprifuoco: si chiude alle 23. I ristoranti: "Brindisi all'ora in più. Vale il doppio turno e 10% d'incasso"

**R** roma.repubblica.it/cronaca/2021/05/19/news/coronavirus\_covid\_roma\_coprifuoco\_allungato\_ristoranti\_orari\_lazio-301669272/

May 19, 2021

di *Valentina Lupia*



Da stasera la chiusura serale slitta dalle 22 alle 23. Una boccata d'ossigeno per i locali con spazi all'aperto "Ma continuiamo anche il delivery"

19 Maggio 2021 2 minuti di lettura

Da stasera ci si alza dal tavolo anche alle 22,30. O alle 22,45, in tempo per rientrare a casa entro le 23, insomma, dopo che il coprifuoco è stato posticipato di un'ora.

Per i ristoranti che vantano uno spazio all'aperto, che a Roma sono circa il 60%, è un po' una boccata d'ossigeno. "Un'ora in più di servizio, infatti, vale almeno il 10% in più di fatturato", spiega **Luciano Sbraga**, direttore Ufficio studi della [Fipe](#), la Federazione italiana pubblici esercizi.

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](#)

Video del giorno

## **I dieci versi dalle canzoni di Battiato da appuntarsi e non dimenticare**

---

### **Gli articoli di Rep:**

---

**Ai lettori: la homepage di "Rep:" non sarà più aggiornata. Si arricchisce l'offerta di Repubblica dedicata agli abbonati**

---

**Riaperture, Draghi sceglie la gradualità. La Lega: si poteva fare di più**

---

**Vaccini, record di dosi ai giovani ma si ferma la corsa a immunizzare gli anziani**

---

**Il racconto del medico con la valigia: "Qui nelle valli alpine porto il vaccino a casa"**

---



ROMA NOTIZIE

2021-05-17

**Al via iter per acquisizione Largo Cardinal Clemente Micara, all'Aurelio**

---

2021-05-17

**L'opera d'estate torna al Circo Massimo**

---

2021-05-17

**Spettacoli dal vivo nei condomini. Al via "Tanto pe' cantà" con Stefano Masciarelli**

---

2021-05-14

**"Nuovi Legami", a giugno laboratori musicali per bambini e genitori**

---

2021-05-13



## **Cineforum su donne, pari opportunità, lotta alla violenza. Primo film il 18 maggio**

[vai al portale di Roma Capitale](#)

### **Blog**



**Che teatro fa** di Rodolfo di Giammarco

[Filippo Brunelleschi, un'opera di video-teatro. L'intervista a Giancarlo ...](#)

### **Rubriche**



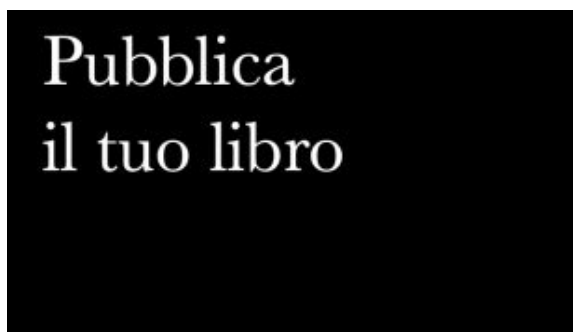
**Sgarbatella** di Livio Quagliata

[A livella](#)



La guida allo shopping del Gruppo Gedi

### **Il mio 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 »](#)

DL SOSTEGNI, DOMANDE FINO AL 28 MAGGIO PER CHIEDERE IL CONTRIBUTO A FONDO PERDUTO PER LE IMPRESE

[Accedi / Registrati](#) | [Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#) | [Privacy](#)
[f](#) | [in](#) | [v](#) | [t](#) | [y](#)


ANSA.IT

la Repubblica.it

MEDIASET  
TGCOM24SPORT  
MEDIASETSport  
economy.itadnkrinos  
agenzia

asko.news

The betting coach  
mentoring & ...

ams

Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	eSport	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	MillionDAY				
Lotterie	Lotto	SuperEnalotto	WinForLife	VLT	News slot	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote v	Dati v	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

## DL Sostegni, domande fino al 28 maggio per chiedere il contributo a fondo perduto per le imprese

20/05/2021 17:48



Il 28 maggio scadrà il termine di presentazione della domanda per accedere al contributo a fondo perduto di cui all'art. 1 del "Sostegni", riconosciuto

anche ai soggetti titolari di partita IVA che svolgono attività d'impresa con: ricavi/compensi del secondo periodo d'imposta antecedente a quello in corso alla data del 23 marzo 2021 non superiori a 10 milioni di euro; ammontare medio mensile del fatturato e dei corrispettivi del 2020 inferiore di almeno il 30% rispetto a quello del 2019.

E' bene tener presente – ricorda la [FIPE](#) – che con circolare n. 5/E l'Agenzia delle Entrate, tra le altre cose, ha chiarito che trattandosi di misure non attuative di una politica fiscale ma destinate a "compensare, almeno in parte, i gravi effetti economici e finanziari" di derivazione pandemica i contributi a fondo perduto COVID-19 percepiti nell'anno 2020:

a) non sono presi in considerazione ai fini della definizione della soglia dei ricavi prevista dal D.L. Sostegni per accedere al beneficio e neppure ai fini del calcolo della riduzione del fatturato medio; così come non sono ricompresi nemmeno tra i ricavi di cui alle fasce di fatturato di cui alla tabella sottostante. Tra l'altro non vengono calcolate neanche altre agevolazioni COVID-19 come, ad esempio, il credito d'imposta per l'adeguamento di ambienti di lavoro, quello per la sanificazione e l'acquisto di dispositivi di protezione e il credito imposta sui canoni locazioni di immobili commerciali e affitto d'azienda di cui all'art. 28 del D.L. c.d. "Rilancio".

b) non vengono calcolati ai fini della determinazione della soglia di ricavi o compensi entro la quale il lavoratore autonomo è ammesso al regime forfettario.

Come si ricorderà, il quantum del contributo viene determinato applicando alla differenza tra l'ammontare medio mensile del fatturato e dei corrispettivi del 2020 rispetto al medesimo valore del 2019, una percentuale prevista in misura diversa per ogni fascia di fatturato e che cresce all'aumentare di quest'ultimo (cfr. news [Fipe](#)), in questo modo:

Fascia di fatturato anno 2019 – Coefficiente di calcolo da applicare alla perdita mensile media 2020-2019  
fino a 100.000 euro 60%

[Apri il link](#)

DL SOSTEGNI, DOMANDE FINO AL 28 MAGGIO PER CHIEDERE IL CONTRIBUTO A FONDO PERDUTO PER LE IMPRESE

- da 100.001 euro a 400.000 euro 50%
- da 400.001 euro a 1.000.000 euro 40%
- da 1.000.001 euro a 5.000.000 euro 30%
- da 5.000.001 euro a 10.000.000 euro 20%



L'importo del contributo è riconosciuto tra un minimo di 1.000 euro per le persone fisiche e 2.000 per le persone giuridiche e un massimo di 150.000 euro. cr/AGIMEG

[Dati Italia](#) [Focus](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

## Dal mare alle alture, una grande mangiatoia Spuntano come funghi pizzerie e street food

[lanazione.it/la-spezia/cronaca/dal-mare-alle-alture-una-grande-mangiatoia-spuntano-come-funghi-pizzerie-e-street-food-1.6388135](https://lanazione.it/la-spezia/cronaca/dal-mare-alle-alture-una-grande-mangiatoia-spuntano-come-funghi-pizzerie-e-street-food-1.6388135)



Città di buongustai e affamati. Di sicuro, il buon Pantagruel, gigante golosone nato dalla penna geniale di Rabelais, potrebbe eleggere Spezia a sua città ideale. Non importa se ci si trovi in centro o in periferia, sul mare o sulle alture: i locali che propongono un'offerta all'insegna dell'enogastronomia sono ormai la costante. Oltre allo zoccolo duro già presente, ci sono state le aperture sulla scia del boom turistico pre-Covid e ora che l'emergenza si sta affievolendo, spuntano come funghi le new entry. Dal centro Kennedy a via Prione, passando per i quartieri periferici, il motto è uno: si mangia! La progressione è chiara, testimoniata dai dati forniti dalla Camera di Commercio Riviera di Liguria:...

Città di buongustai e affamati. Di sicuro, il buon Pantagruel, gigante golosone nato dalla penna geniale di Rabelais, potrebbe eleggere Spezia a sua città ideale. Non importa se ci si trovi in centro o in periferia, sul mare o sulle alture: i locali che propongono un'offerta all'insegna dell'enogastronomia sono ormai la costante. Oltre allo zoccolo duro già presente, ci sono state le aperture sulla scia del boom turistico pre-Covid e ora che l'emergenza si sta affievolendo, spuntano come funghi le new entry. Dal centro Kennedy a via Prione, passando per i quartieri periferici, il motto è uno: si mangia!

La progressione è chiara, testimoniata dai dati forniti dalla Camera di Commercio Riviera di Liguria: al 31 marzo 2011, nel territorio comunale erano 346 i bar ed esercizi simili senza cucina aperti e 384 i ristoranti e le attività di ristorazione mobile attivi. Imprese che esattamente tre anni dopo sono aumentate rispettivamente a 371 e 428, per arrivare ai 398 e 502 del 31 marzo 2021: un trend insindacabile, insomma. Una tendenza che cambia il volto dell'intera Spezia. Stiamo andando verso il modello mangiatoia, con una città che si trasforma in baraccone del gusto o l'identità commerciale è salva? E quali i riflessi sulla qualità dell'occupazione? A rispondere è Davide Mazzola, vicepresidente vicario dell'ente camerale. "Occorre inquadrare il dato locale in un ambito più generale, guardando al cambio di stile di vita degli italiani: le persone e le famiglie sempre di più decidono di mangiare fuori casa. Così, i consumi dei prodotti alimentari fuori casa crescono in modo notevole rispetto a quelli fra le mura domestiche, viceversa in calo".



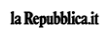
A sorpresa, quindi, sono più i residenti a determinare questo mutamento, rispetto alla volontà di corteggiare il turista. In tutto lo stivale ben 1,2 milioni di persone lavorano nel settore, per la maggior parte giovani, il 55% donne. Attenzione, però, alla mortalità altissima di questo tipo di attività: il 25% dei ristoranti chiude dal primo al secondo anno, si arriva al 45% dopo i 3 anni e a oltre la metà dopo i 5 (dati Unioncamere e [Fipe](#) al netto delle chiusure periodo pandemico, ndr.). "C'è un positivo riflesso sul turismo e un'attenzione a prodotti sostenibili e del territorio; inoltre, gastronomia vuol dire valori culturali e mantenimento delle tradizioni locali. Serve, però frenare l'impoverimento delle altre proposte commerciali disponibili nel tessuto economico cittadino: il tasso chiusura e di scarsa durata dei locali è ancora alto e i costi alti di gestione creano una tendenza sempre più marcata a spazi piccoli o per il solo asporto, a limitazioni o assenza di servizi e difficoltà a creare professionalità durature nel tempo".

Per l'assessore al commercio Lorenzo Brogi, food e beverage restano il traino del made in Italy. "Le persone vogliono andare al ristorante o al bar: non accade quel che si verifica, invece, con il commercio e le piattaforme online; una tendenza iniziata prima del Covid, che ha dato un colpo letale all'offerta tradizionale. Invece, i dati dimostrano che il primo settore ha retto alla crisi; a Spezia l'offerta è altamente diversificata e nel segno della qualità: una caratteristica che scaccia l'ipotesi di 'riminizzazione'. Anzi, la standardizzazione è lontana e si va verso esperienze e prodotti variegati. Il colpo è al commercio al dettaglio, ma per fortuna abbiamo tante boutique di qualità che tengono: nomi storici che hanno dato un'impronta e l'hanno mantenuta". La tendenza, insomma, sembra inscalfibile. E tutti i Pantagruel festeggiano. Chiara Tenca

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

DL RIAPERTURE BIS, **Fipe**: COSA PREVEDE IL NUOVO DECRETO
[Accedi / Registrati](#) | [Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#) | [Privacy](#)
[f](#) | [in](#) | [v](#) | [t](#) | [y](#)


## DL Riaperture Bis, **Fipe**: “Cosa prevede il nuovo decreto”

21/05/2021 08:47



FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI

La **Fipe**, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, ha pubblicato alcune Faq riguardanti il DL Riaperture Bis. Ecco le domande riguardanti il settore del

gioco:

### Ho un'attività di bar e una sala giochi in un locale annesso. Quando potrò riattivare le slot?

L'art. 7, del D.L. “Riaperture-bis” (cfr. news **Fipe**) ha previsto, con riferimento alla zona gialla, la riapertura, a partire dal prossimo 1° luglio, di sale giochi, sale scommesse, sale bingo e casinò, anche se svolte all'interno di locali adibiti ad attività differente.

Le predette attività, invece, restano sospese in zona arancione e rossa.

### Con il nuovo Decreto, cambia qualcosa con riferimento alla disciplina dei pubblici esercizi nelle zone a più alto rischio di contagio (arancione e rossa)?

Il D.L. “Riaperture-bis” (cfr. news **Fipe**) non ha apportato modifiche al regime giuridico applicabile nelle zone arancioni e rosse concernente le attività di pubblico esercizio.

Per quel che concerne gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, pertanto, continuano a trovare applicazione gli artt. 37 e 46 del DPCM 2 marzo 2021 secondo cui, nelle predette zone:

- restano sospese le attività dei servizi di ristorazione, restando tuttavia consentiti il *delivery* (senza restrizioni orarie) e il *take away* (fino alle 22.00), con divieto di consumazione sul posto o nelle vicinanze del locale. Per gli esercizi che svolgono come attività prevalente una di quelle identificate con codice ATECO 56.3 (bar e altri esercizi simili senza cucina) è confermato l'obbligo di sospendere l'asporto alle 18.00;
- restano inoltre consentite le attività delle mense e del catering continuativo su base contrattuale;
- restano comunque aperti gli esercizi di somministrazione di

alimenti e bevande siti nelle aree di servizio e rifornimento

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

DL RIAPERTURE BIS, [FIPE](#): COSA PREVEDE IL NUOVO DECRETO

e E55, negli ospedali, negli aeroporti, nei porti e negli interporti, con obbligo di assicurare in ogni caso il rispetto della distanza interpersonale di almeno un metro.

Con riferimento alle altre attività di pubblico esercizio, inoltre, nelle zone arancioni e rosse permane il divieto di feste, anche conseguenti a cerimonie, sagre, fiere, convegni, congressi, la sospensione delle attività che abbiano luogo in sale da ballo, discoteche e locali assimilati, delle attività di sale giochi, sale scommesse, sale bingo e casinò, nonché la chiusura, nelle giornate festive e prefestive, degli esercizi commerciali presenti all'interno dei mercati, dei centri commerciali, gallerie commerciali, parchi commerciali, e altre strutture a essi assimilabili, con eccezione di farmacie, parafarmacie, presidi sanitari, lavanderie e tintorie, punti vendita di generi alimentari, di prodotti agricoli e florovivaistici, tabacchi, edicole e librerie.

#### Quali sanzioni sono previste per gli esercizi che non rispettano le limitazioni orarie o le altre misure di sicurezza?

I trasgressori delle disposizioni previste dal D.L. "Riaperture-bis" (cfr. news [Fipe](#)) così come quelle disciplinate dal DPCM dello scorso 2 marzo e dal D.L. "Riaperture", potranno essere puniti ex art. 4 del D.L. n. 19/2020 convertito con modificazioni dalla L. n. 35/2020 con una sanzione amministrativa pecuniaria da 400 a 1.000 euro e, per quanto riguarda le categorie rappresentate, con la sanzione accessoria della chiusura dell'esercizio o dell'attività da 5 a 30 giorni.

Nei casi in cui vi sia stata una reiterazione della violazione, è previsto il raddoppio della sanzione pecuniaria e l'applicazione della sanzione accessoria nella misura massima.

Inoltre è bene precisare che l'Autorità di controllo, già all'atto dell'accertamento della violazione, può disporre, in via cautelare, la chiusura provvisoria dell'attività fino a 5 giorni (che verranno poi scomputati dalla sanzione accessoria eventualmente irrogata).

Inoltre, permane l'astratta configurabilità di gravi ipotesi di reato, come i delitti colposi contro la salute pubblica di cui all'art. 452 c.p. (cfr. Circolare Ministero dell'Interno n. 1530/117). cdn/AGIMEG

Focus [Politica](#)

Commenti: 0

Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

 [Plug-in Commenti di Facebook](#)

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)



## Turismo, l'occupazione ha bruciato una decade in un solo anno

**S** [finanza.lastampa.it/News/2021/05/21/turismo-loccupazione-ha-bruciato-una-decade-in-un-solo-anno/ODIfMjAyMS0wNS0yMV9UTEI](https://finanza.lastampa.it/News/2021/05/21/turismo-loccupazione-ha-bruciato-una-decade-in-un-solo-anno/ODIfMjAyMS0wNS0yMV9UTEI)

Stoppani ([FIPE](#)): "Ora cruciale sostenere settore con riaperture, sgravi contributivi e vaccinazione addetti"

Pubblicato il 21/05/2021

Ultima modifica il 21/05/2021 alle ore 14:17 Teleborsa



Dopo anni di crescita, nel 2020 è diminuito il numero di **occupati nel settore turistico**, che in anni normali vale il 13% del PIL e si è ritrovato al centro di una tempesta perfetta. Sul fronte occupazionale, in un solo anno, **è stata bruciata una decade**, tornando ai livelli del 2011 con **953mila addetti** (erano 1,3 milioni nel 2019).

E' quanto emerge dallo studio realizzato da **Federalberghi e Fipe** in partnership con **EBNT** (Ente Bilaterale Nazionale per il Turismo), organismo composto da organizzazioni datoriali e sindacali, che ha rilevato la **perdita di 1 posti di lavoro su 4**. Il calo peggiore ha riguardato chi aveva **contratti a tempo determinato** o stagionali, una platea che ha visto bruciare **1 posto su 3**, in particolare le **donne** (-183 mila), i **giovani** e gli **stranieri** che registrano un calo del 30%.

Dati - sottolinea il presidente di [Fipe](#)-Confcommercio, **Lino Enrico Stoppani** - che "confermano l'ampiezza e la gravità dell'emergenza economica generata dalla pandemia". "Tutte le imprese del turismo, a cominciare dai pubblici esercizi, hanno subito una drastica riduzione di occupati - sottolinea - che si traduce in **mancanza di reddito per centinaia di migliaia di famiglie** e in una pericolosa dispersione di qualificate competenze costruite faticosamente negli anni".



Per la **FIPE** "occorre anzitutto **mettere le imprese nelle condizioni di lavorare**, riaprendo senza più alcuna restrizione, e **continuare con le misure di sostegno** per accompagnarle nell'uscita dalla crisi, perché i prossimi mesi non saranno facili. Politiche sul lavoro, come lo **sgravio sulla contribuzione**, consentirebbero di trattenere competenze e dare prospettive certe di lavoro. Serve, inoltre, dare **priorità alla vaccinazione** dei nostri addetti perché c'è bisogno di ricostruire un rapporto di fiducia con la clientela fondato anche sulla sicurezza sanitaria".

(Foto: Enrico Massidda)

## Leggi anche

- 26/04/2021



Orario Prev. Time Est.	Volo Flight	Destinazione To	Comment
06:50	IG2470	Menorca	C15
08:40	IV247	Palermo	D
08:45	AC9764	Munich	G07
09:10	AZ686	Caracas	G04
09:15	AZ620	Los Angeles	B08
09:20	DL8159	Trieste	B18
09:20	AP5400	Alghero	
09:20	FB450	S...	

[PNRR, Assaeroporti: "grave errore" assenza progetti per transizione green scali](#)

- 30/04/2021

[Occupazione in ripresa a marzo ma con Covid persi 900mila posti](#)

- 09/04/2021

[Sostenibilità, in Austria un istituto bandisce totalmente la plastica dalla mensa scolastica](#)

### [Altre notizie](#)

Servizio a cura di **teleborsa** 

# Turismo, l'occupazione ha bruciato una decade in un solo anno



Stoppani (FIPE): "Ora cruciale sostenere settore con riaperture, sgravi contributivi e vaccinazione addetti"

21 maggio 2021 - 14.22



(Teleborsa) - Dopo anni di crescita, nel 2020 è diminuito il numero di **occupati nel settore turistico**, che in anni normali vale il 13% del PIL e si è ritrovato al centro di una tempesta perfetta. Sul fronte occupazionale, in un solo anno, è **stata bruciata una decade**, tornando ai livelli del 2011 con **953mila addetti** (erano 1,3 milioni nel 2019).

E' quanto emerge dallo studio realizzato da Federalberghi e **Fipe** in partnership con EBNT (Ente Bilaterale Nazionale per il Turismo), organismo composto da organizzazioni datoriali e sindacali, che ha rilevato la **perdita di 1 posti di lavoro su 4**. Il calo peggiore ha riguardato chi aveva **contratti a tempo determinato** o stagionali, una platea che ha visto bruciare **1 posto su 3**, in particolare le **donne** (-183 mila), i **giovani** e gli **stranieri** che registrano un calo del 30%.

Dati - sottolinea il presidente di **Fipe**-Confcommercio, **Lino Enrico Stoppani** - che "confermano l'ampiezza e la gravità dell'emergenza economica generata dalla pandemia". "Tutte le imprese del turismo, a cominciare dai pubblici esercizi, hanno subito una drastica riduzione di occupati - sottolinea - che si traduce in **mancanza di reddito per centinaia di migliaia di famiglie** e in una pericolosa dispersione di qualificate competenze costruite faticosamente negli anni".

Per la **FIPE** "occorre anzitutto **mettere le imprese nelle condizioni di lavorare**, riaprendo senza più alcuna restrizione, e **continuare con le misure di sostegno** per accompagnarle nell'uscita dalla crisi, perché i prossimi mesi non saranno facili. Politiche sul lavoro, come lo **sgravio sulla**

## Market Overview

MERCATI MATERIE PRIME TITOLI DI STATO

Descrizione Ultimo Var %

DAX 15.423 +0,34%

Dow Jones 34.084 +0,55%

FTSE 100 7.018 -0,03%

FTSE MIB 24.901 +0,81%

Hang Seng 28.458 +0,03%

Nasdaq 13.536 +1,77%

Nikkei 225 28.318 +0,78%

Swiss Market 11.205 +0,48%

LISTA COMPLETA

## calcolatore Valute

EUR | USD  
1 | 122

[Apri il link](#)

## TURISMO, L'OCCUPAZIONE HA BRUCIATO UNA DECADE IN UN SOLO ANNO

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

(Foto: Enrico Massidda)

CALCOLA

powered by **teleborsa**

### IL NETWORK

Espandi

Fai di Repubblica la tua homepage Mappa del sito Redazione Scriveteci Per inviare foto e video Servizio Clienti Pubblicità Cookie Policy Privacy  
Codice Etico e Best Practices

Divisione Stampa Nazionale - [GEDI Gruppo Editoriale S.p.A.](#) - P.Iva 00906801006 - ISSN 2499-0817

## "Sicurezza innanzitutto Serve il Covid manager"

[lanazione.it/firenze/cronaca/sicurezza-innanzitutto-serve-il-covid-manager-1.6392120](#)



Aldo Cursano

### "Occorre una figura che collabori con lo staff. La voglia di ripartenza. non a scapito della salute"

"C'è un grande bisogno di tornare a vivere momenti importanti, conviviali e di felicità. Ma questo non può mai accadere a scapito della sicurezza e della salute". Lo spiega Aldo Cursano, presidente di [Fipe](#)-Confcommercio Toscana e vicepresidente vicario nazionale. "Da tempo chiediamo regole chiare e puntuali per il settore dai...

"C'è un grande bisogno di tornare a vivere momenti importanti, conviviali e di felicità. Ma questo non può mai accadere a scapito della sicurezza e della salute". Lo spiega Aldo Cursano, presidente di [Fipe](#)-Confcommercio Toscana e vicepresidente vicario nazionale. "Da tempo chiediamo regole chiare e puntuali per il settore dai matrimoni – spiega – e ci fa molto piacere che in queste ore le nostre sollecitazioni stiano finalmente trovando ascolto, anche se in ritardo. Le nozze devono essere organizzate con molto anticipo e sia i festeggiati che le aziende coinvolte nell'allestimento non possono muoversi all'ultimo momento. Va anche detto che la pressione in questo momento è notevole: veniamo praticamente da due anni di stop alle cerimonie e c'è un accumulo importante di richieste".

Ma la voglia di ripartire non può mai essere a scapito delle regole. "Cercare scorciatoie è un gravissimo errore – continua Cursano - perché i momenti belli devono poter rimettere al centro la spensieratezza, ma anche la sicurezza e la salute. In un momento come questo dobbiamo condividere le responsabilità e muoverci all'interno del regole, anche quando non sono semplici da applicare".

Tante le norme sulle quali le associazioni di categoria stanno lavorando, in modo da definire meglio i protocolli in vista della ripartenza delle cerimonie. "Per esempio ci stiamo attivando perché la figura del Covid manager sia interna alle aziende che organizzano i matrimoni e gli eventi – continua Aldo Cursano – in modo da poter collaborare al meglio con il resto dello staff. Puntiamo anche a un allentamento dei limiti al numero degli invitati e delle norme relative agli spazi da mettere a disposizione".



© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

## Ristoranti, c'è chi va oltre le riaperture e lancia locali con formule innovative

[24 ilsole24ore.com/art/ristoranti-c-e-chi-va-oltre-riaperture-e-lancia-locali-formule-innovative-AEaeYEK](https://www.ilsole24ore.com/art/ristoranti-c-e-chi-va-oltre-riaperture-e-lancia-locali-formule-innovative-AEaeYEK)

Bar e ristoranti sono a pezzi, persi 514 mila posti

6' di lettura

Crolla l'occupazione nel settore "alloggio e ristorazione" a seguito della pandemia: **sono stati persi 514mila posti di lavoro**, secondo il [Rapporto 2020 di Fipe-Confindustria](#). Se il 97,5% delle imprese ha registrato nel 2020 un calo di fatturato, per oltre 6 ristoratori su 10 la riduzione ha superato il 50% del volume d'affari dell'anno precedente. E il 2021 sarà ancora un anno di fatturati in calo, mediamente del 20%. Il 66% della filiera (industria, distribuzione e ristorazione) prevede una ripresa non prima del 2022-2023, mentre il 27% rimanda al 2024. Il rilancio del settore 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.

Infatti, stando al Rapporto 2021 dell'Osservatorio Ristorazione, spin-off dell'agenzia RistoratoreTop, il 2020 è stato anche l'anno che ha visto **il 77% dei locali lavorare con le consegne a domicilio**, prevalentemente con propria flotta di rider, e il 27% degli imprenditori del settore avviare una dark kitchen oppure un brand virtuale per far fronte alle chiusure forzate. Dai nuovi format alla moltiplicazione di formule vincenti, vediamo quindi chi ha sfidato la pandemia e ha aperto nuove attività.

### Nascono nuovi format

Dopo la primissima apertura a Roma nel 2016 e il moltiplicarsi dei suoi locali, **Akira Yoshida**, imprenditore giapponese naturalizzato italiano, inaugura un laboratorio artigianale tutto incentrato sulla famosa zuppa di noodles orientali: a Fontana di Trevi arriva così il primo **Ramen Lab** italiano. Il nuovo menu amplia la carta dei ramen già presente arrivando a contarne 12 tipologie con brodo a base di carne di maiale, carne di pollo, oppure vegetale cotto rigorosamente per 12 ore.

A Milano, invece, **Sberla** è il nuovo fast food rispettoso dell'ambiente, degli animali e del benessere sociale, nato da un'idea di **Paolo Piacentini e Michela Reginato**, già co-founders del brand milanese Cocciuto. Sberla si presenta al suo debutto con tre "**dark kitchen**" capaci di coprire l'intera area metropolitana di Milano e un menù, suddiviso in Hamburger, Hot Dog, Fries e Sweet.

Sempre nel capoluogo lombardo **Classico trattoria & cocktail** è il nuovo progetto imprenditoriale della **famiglia Murray**, con un ampio giardino interno in pieno stile liberty, tra tavoli e sedie d'epoca che coniugano dettagli decò a tessuti di tendenza, che raccontano di un elegante salotto in un contesto di Vecchia Milano. La sinergia tra cucina e cocktail bar, le due anime di **Classico**, è il tratto distintivo del ristorante, da gustare al civico 6 di via Marcona.

L'ultima creazione dell'imprenditore milanese **Luca Guelfi** propone sapori e gusti tipici della tradizione meneghina con un richiamo alla "Milano da bere" degli anni '80. È **Dal Milanese**, in viale Premuda 16, dopo l'innovativo concept americano della ghost kitchen inaugurato ad aprile 2020 con "**Via Archimede, Gastronomia di Quartiere**" e l'apertura del ristorante "**Rafael**", situato in Sardegna a Porto Rafael.

## Le novità di città in città

---

Dopo Roma, Torino, Firenze, Trieste e New York, a Milano, in corso Lodi, è arrivato **Trapizzino La Vineria**, lo street food italiano nato nel 2008 a Roma dall'idea del mastro pizzaiolo **Stefano Callegari**, e che oggi ha al suo attivo 15 punti vendita. Proposte food&bev dalla colazione al dopo cena.

Mentre una dark kitchen, **Golocious**, ha aperto nel Leonardo Hotel Verona, grazie ai food influencer Vincenzo Falcone e Gian Andrea Squadrilli. Una sfida che non conosce ostacoli: aperti già sei locali in pandemia (tre a Napoli, poi Roma, Milano e Verona). Il format è basato sul *food porn* americano rivisitato in chiave italiana, fatto di materie prime eccellenti e tecniche di preparazione innovative.

A Torino sbarca **Bun**, tipico hamburger newyorkese. È il quinto locale del brand, dopo i quattro store milanesi. Hamburger newyorkese cucinato con tecnica smash accanto alla sua versione vegetale e 100% proteica, il **beyond meat**, sono i protagonisti del menu.

## Anche gli stellati si rinnovano

---

E anche gli chef stellati adeguano la loro offerta ai nuovi stili e modalità di consumo. **Al Piccolo Lago approda Il Piccolino**, la proposta bistrot open air di chef **Marco Sacco**. All'interno del giardino dello storico ristorante, una nuova proposta per il pranzo e la cena all'insegna del relax e della semplicità. «Abbineremo – racconta lo chef Marco Sacco – l'unicità di una location esclusiva a una proposta food&drink raffinata ma allo stesso tempo informale, inaugurando una nuova fase della ristorazione stellata».

Mentre **Carlo&Camillo**, lo storico bistrot e contraltare dell'anima stellata del ristorante Carignano, riapre con una nuova formula: **Il Carignano pop**. In carta piatti della tradizione, con una proposta giornaliera del ristorante stellato Il Carignano. A guidare la nuova offerta gastronomica lo chef Fabrizio Tesse.

## Catene in espansione

---

Il superamento del coprifuoco e la possibilità di apertura all'interno dei locali per il servizio al tavolo e al bancone in bar, ristoranti, pizzerie e agriturismi in tutta Italia, secondo Coldiretti, vale in fatturato almeno 3,5 miliardi di euro al mese.

Complessivamente nell'attività di ristorazione sono coinvolte 70mila industrie alimentari e 740mila aziende agricole lungo la filiera impegnate a garantire le forniture per un totale di 3,6 milioni di posti di lavoro. E che, nonostante la crisi e le chiusure imposte dalla pandemia, non hanno smesso di creare occupazione e in alcuni casi hanno addirittura ampliato la propria rete.

**Quore Italiano**, per esempio, ha aperto a gennaio a due passi da piazza Gae Aulenti la quinta location milanese dell'insegna, che dal 2013 fa della pasta fresca e della pizza il "quore" dell'offerta.

Con un'esperienza decennale nella produzione di birra artigianale e 21 locali all'attivo anche **Doppio Malto** ha annunciato 10 nuove aperture in agenda per il 2021 e inaugurato un nuovo format di franchising "su misura". Una formula per chi desidera aprire un locale ex novo o ha intenzione di riconvertire un'attività esistente.

**Pizzium**, il progetto nato nel 2017 dalla collaborazione tra Stefano Saturnino, **Nanni Arbellini e Ilaria Puddu**, in quattro anni ha portato il format di pizzerie napoletane a quota 20 locali tra Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna e Lazio e continua a crescere. Seguendo il piano di sviluppo 2021, ha appena inaugurato a Novara e farà altrettanto anche a Roma, dove verrà aperto il secondo punto vendita.

Una famiglia di pescatori alle spalle, che dal 1904 ha trasmesso di generazione in generazione l'amore per il mare, per l'arte della pesca e per la materia prima del pesce, fa aprire a Vivo, in via Statuto, il secondo ristorante dei fratelli Manno a Milano, e il quinto in Italia. Un progetto che ha lo scopo di onorare il mestiere del pescatore e allo stesso tempo comunicare, attraverso la cucina, l'importanza della filiera corta, che attribuisce una qualità superiore al prodotto ittico.

## Leggi anche

---



## Il boom dei poke

Secondo l'Osservatorio Ristorazione, tra i trend consolidati in Italia lo scorso anno, spiccano la crescita dei locali "accessible cool", ovvero ristoranti accessibili ai più, ma vissuti dagli utenti come tendenti al lusso grazie a 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 alterano durante il delivery, come il sushi e soprattutto il poke. «La pandemia – spiega **Lorenzo Ferrari, fondatore dell'Osservatorio Ristorazione** – 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».

Non è un caso, infatti, che proprio le catene dedicate al poke siano tra quelle più in espansione in Italia. **Poke House**, per esempio, dopo essersi spinto oltre i confini nazionali – 30 insegne tra Italia, Portogallo e Spagna – decide di fare ritorno nel nostro Paese con la sua decima apertura a Milano, nel quartiere di Porta Venezia. Non solo poke bowl, ma una scelta variegata, pensata non solo per il pranzo o la cena, ma per tutti i momenti della giornata. Da poco, inoltre, ha aperto due nuove location a Palermo e Catania. Ma in programma ci sono ben 200 aperture e l'ingresso in Francia e Regno Unito, grazie a un round serie B da 20 milioni di euro appena concluso. A soli due anni dalla fondazione, la food-tech del poke vale oltre 100 milioni con investitori del calibro di Eulero Capital, FG2 Capital e Mip.

Ventiseiesimo store inaugurato, invece, per il format healthy-casual che ha reso il piatto hawaiano una tendenza globale: **I Love Pokè** apre in Scalo Milano, ottavo flagship milanese, è un coloratissimo store di 60 mq.

Tre i locali aperti da **Pacifik Poke** durante il lockdown. Ma la catena italiana di poke hawaiani non si è fermata e il 1° aprile ha aperto l'ottavo punto vendita in Italia. Dopo Milano, la società Poke Srl sceglie nuovamente Torino, dove sono già presenti 6 locali e dove è nato il brand. Il 2020 è un anno positivo in termini di fatturato per il gruppo, con un +20% rispetto al 2019 e oltre 400mila bowls vendute – di cui molte in delivery.

**MicaPoke**, a Torino, è il primo progetto di poke 100% italiano, non solo negli ingredienti ma nell'ideazione stessa dei piatti. Le ricette si ispirano infatti alla tradizione italiana: i piatti più amati della nostra cucina, i sughi più popolari, gli abbinamenti più gustosi si trasformano in poke, per creare una proposta totalmente inedita. Il tutto, ovviamente, realizzato con ingredienti italiani. Tre diversi punti vendita in città.

Riproduzione riservata ©

Per approfondire

**24**

**Ristorazione, con la pandemia persi 514mila posti e -31 miliardi di spesa nei bar**

loading...

Loading...

## Newsletter

---

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

[Iscriviti](#)

**DECRETO SOSTEGNO, [Fipe](#): TRA LE NOVITÀ, LA PROROGA DEI VERSAMENTI PREU DEGLI APPARECCHI E ESONERO DEL CANONE RAI E DELLA PRIMA RATA IMU**
[Home](#) > [Attualità E Politica](#) > Decreto Sostegno, [Fipe](#): tra le novità, la proroga dei versamenti preu degli apparecchi e esonero del canone Rai e della prima rata Imu

ATTUALITÀ E POLITICA

24/05/2021 | 10:36

## Decreto Sostegno, [Fipe](#): tra le novità, la proroga dei versamenti preu degli apparecchi e esonero del canone Rai e della prima rata Imu



BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

### Giochi e finanza: Gambling Index in ripresa, prosegue l'onda lunga di Igt a New York

24/05/2021 | 09:04 ROMA - Sette giorni in leggera ripresa per il Gambling Index. Il rendimento medio della scorsa settimana è stato dello 0,18% a fronte di una volatilità...

LOTTO

### Lotto: il 66 sulla ruota Nazionale manca da 128 turni

22/05/2021 | 23:25 ROMA - Il 66 sulla ruota Nazionale rimane al comando della classifica dei ritardatari del Lotto. Dopo l'estrazione di sabato 22 maggio, il capofila degli...

ROMA - La proroga dei versamenti del preu sugli apparecchi da gioco, un contributo a fondo perduto per le start up, l'esonero del canone Rai per il 2021, l'esonero della prima rata Imu e del pagamento del canone unico patrimoniale: sono tra le novità di maggior interesse per il settore dei pubblici esercizi previste dal Decreto Sostegno, come segnala la [Fipe](#) in una nota.

Nel provvedimento, si segnala «l'inserimento di uno specifico contributo a fondo perduto (massimo di 1.000 euro) per le "start up" che abbiano aperto la partita IVA nel 2018 ma iniziato l'attività nel 2019 e senza i requisiti di perdita media mensile di fatturato», l'esonero integrale per il 2021 del «canone speciale Rai (in sostituzione dell'iniziale riduzione del 30%) in favore, tra l'altro, degli esercizi di somministrazione e consumo di bevande in locali pubblici o aperti al pubblico», della «prima rata Imu 2021 per le imprese con ricavi o compensi non superiori a 10 milioni di euro e con media mensile del fatturato 2020 inferiore almeno del 30% rispetto al 2019» e del «pagamento del canone unico patrimoniale (tra cui Tosap e Cosap)» fino al 31 dicembre. Previste anche «un'ulteriore proroga della sospensione dell'esecuzione dei provvedimenti di rilascio degli immobili, anche a uso non abitativo» e «la possibilità di fruizione in continuità delle settimane di integrazione salariale della legge di bilancio 2021».

RED/Agipro

DECRETO SOSTEGNO, **FIPE**: TRA LE NOVITÀ, LA PROROGA DEI VERSAMENTI PREU DEGLI APPARECCHI E ESONERO DEL CANONE RAI E DELLA PRIMA RATA IMU



**AGIPRONEWS APP**

Gratis - su Google Play

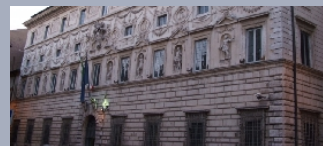
SCARICA



**Giochi, Adm: scoperti quattro "totem" in provincia di Agrigento, sanzione di 200mila euro per il titolare di un bar**



**Riapertura sale giochi, a Bolzano e provincia si riparte solo con il "green pass"**



**Giochi in lockdown, Consiglio di Stato conferma lo stop delle sale: nuovo no agli operatori in vista della riapertura del 1° luglio**

**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**





**FIPE**, PUBBLICATA LEGGE DI CONVERSIONE DEL D.L. C.D. SOSTEGNI: ALL'INTERNO PROROGA VERSAMENTI PREU SU APPARECCHI AWP E VLT

[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	Esteri	Quote	Dati	Esercenti e Giocatori	Fuori Gioco

## FIPE, pubblicata legge di conversione del D.L. c.d. "Sostegni": all'interno proroga versamenti PREU su apparecchi AWP e VLT

24/05/2021 09:49


**FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI**

"Venerdì è stata pubblicata la legge n. 69 di conversione del D.L. c.d. "Sostegni", tra le novità di maggior interesse per il settore si segnala – ricorda

**FIPE** – l'inserimento di uno specifico contributo a fondo perduto (massimo di 1.000 euro) per le "start up" che abbiano aperto la partita IVA nel 2018 ma iniziato l'attività nel 2019 e senza i requisiti di perdita media mensile di fatturato previsti per accedere al fondo perduto di cui all'art. 1 del Sostegni; l'esonero integrale per l'anno 2021 dal canone speciale RAI (in sostituzione dell'iniziale riduzione del 30%) in favore, tra l'altro, degli esercizi di somministrazione e consumo di bevande in locali pubblici o aperti al pubblico; l'esenzione prima rata IMU 2021 per le imprese con ricavi o compensi non superiori a 10 milioni di euro e con media mensile del fatturato 2020 inferiore almeno del 30% rispetto al 2019; l'esenzione fino al 31.12.2021 (in luogo del 30.06.2021) dal pagamento del canone unico patrimoniale (tra cui Tosap e Cosap); la proroga dei versamenti del PREU sugli apparecchi AWP e VLT; un'ulteriore proroga della sospensione dell'esecuzione dei provvedimenti di rilascio degli immobili, anche a uso non abitativo; la possibilità di fruizione in continuità delle settimane di integrazione salariale della legge di bilancio 2021 e quelle del decreto in commento". Ip/AGIMEG

[Focus](#) [Newslet](#) [VLT](#)
**Commenti: 0**

 Ordina per [Meno r](#)

Aggiungi un commento...

 Plug-in Commenti di Facebook

[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

## TICKETSMS LANCIA GLI EVENTI COVID-FREE: ENTRA IN DISCOTECA SOLO CHI HA FATTO IL TAMPONE

[politicallycorrect.com/2021/05/26/ticketsms-lancia-gli-eventi-covid-free-entra-in-discoteca-solo-chi-ha-fatto-il-tampone-3/](https://politicallycorrect.com/2021/05/26/ticketsms-lancia-gli-eventi-covid-free-entra-in-discoteca-solo-chi-ha-fatto-il-tampone-3/)

May 26, 2021

### Advertisement

*La start up bolognese TicketSms permette alla movida di rinascere, e-ticket solo a chi dimostra di aver effettuato il tampone (e un QR code per accelerare l'ingresso di chi ha il green pass). Primo test scientifico a giugno a Gallipoli, l'iniziativa è sostenuta dal sindacato dei gestori dei locali da ballo e dei lavoratori dello spettacolo, dalla Club Festival Commission e dall'associazione dei Dj. Il Ceo, Andrea Vitali: "Finalmente si potrà tornare a vivere i grandi eventi in totale sicurezza"*

Dall'unione tra l'innovativa **start up bolognese TicketSms** e la piattaforma **Mitiga** nasce una **rivoluzione capace di salvare il settore dell'eventistica**. Per garantire eventi "covid-free", chi ha comperato un biglietto dovrà anche farsi un tampone: il ticket (nominativo) sarà emesso, ma sarà possibile utilizzarlo solo quando sarà associato ad un tampone negativo nelle 36 ore precedenti l'happening. Un vero e proprio green pass digitale che garantirà a tutto il comparto dell'eventistica di rinascere.





Advertisement

La nuova piattaforma è già operativa e sarà testata nel mese di giugno, in una notte che rappresenterà un vero e proprio test scientifico in Italia per promuovere gli eventi con nuovi standard di sicurezza. L'iniziativa è sostenuta dalla Silb-Fipe, l'associazione italiana imprese ed intrattenimento, dal Sils, il sindacato dei lavoratori dello spettacolo, dalla Club Festival Commission (CFC) e dall'associazione dei Dj (A-Dj). **La prima, storica sperimentazione si svolgerà a Gallipoli, nel locale all'aperto "Praja", dove duemila persone entreranno soltanto con il "green pass" (ottenuto tramite un tampone in un hub appositamente istituito in loco).** Per questa storica circostanza è anche prevista una raccolta dati post-evento: dopo cinque giorni tutti dovranno sottoporsi ad un nuovo tampone per verificare eventuali contagi avvenuti. Il prossimo test scientifico riguarderà Milano e si svolgerà al Fabrique, discoteca al chiuso, in una data ancora da definirsi.

Il procedimento attivato da TicketSms, e che sarà utilizzato negli eventi successivi ai due test scientifici pilota, è molto semplice. La prima fase è quella dell'acquisto del biglietto, che però sarà "bloccato". L'utente che intende partecipare dovrà quindi sottoporsi al vaccino o al tampone antigenico di prima generazione Sars-Cov 2 tra le 24 e le 36 ore prima dell'evento, in una delle tante farmacie o centri di analisi convenzionati con Mitiga (sono 300 in tutta Italia, convenzionati con Federfarma), o anche in altri hub che saranno comunicati via app. A quel punto TicketSms verificherà lo stato del tampone del partecipante e permetterà l'utilizzo del biglietto tramite una notifica push sul telefonino. Nel caso in cui il tampone non sia stato effettuato il biglietto non verrà invece sbloccato e non sarà dunque possibile partecipare. In caso di tampone positivo il sistema non memorizzerà alcun dato. All'ingresso all'evento si dovrà esibire solamente il codice QR del biglietto TicketSms, evitando così controlli multipli e velocizzando le eventuali code, il tutto in rispetto del corretto distanziamento.

"Siamo orgogliosi di partecipare a questo esperimento scientifico, lavoriamo con gli eventi e permettere a tutti di ritrovarsi in sicurezza è una nostra priorità", commenta il founder di TicketSms Andrea Vitali. "Questo protocollo raccoglie solamente i dati necessari per partecipare all'evento in sicurezza, permettendo di essere in linea con le norme attuali riguardanti la tracciabilità dei partecipanti in caso di esposizione al Coronavirus. La privacy dei dati degli utenti è garantita. Le uniche informazioni che verranno scambiate tra TicketSms e Mitiga saranno quelle relative alla verifica sanitaria. Torneremo a divertirci tutti assieme in sicurezza".



È questa l'ultima novità di una start up, **TicketSms**, nata nel 2018 a Bologna dall'idea di due giovani imprenditori: **Andrea Vitali, 36enne di Petritoli (in provincia di Fermo) e Omar Riahi, 31enne di Catania**. Grazie ad una tecnologia d'avanguardia il biglietto cartaceo è stato soppiantato dall'e-ticket. Un'innovazione che si va sempre più diffondendo: l'e-ticket è paperless e quindi si riduce lo spreco di carta. I clienti acquistano il biglietto online e lo ricevono via sms, abbattendo così anche i costi di spedizione e attraverso la scansione immediata del codice QR, possono accedere velocemente alla venue e senza alcun contatto fisico. Un'idea che in breve tempo ha raggiunto una tale notorietà che ad oggi è stata utilizzata in oltre 3.600 eventi ai quali hanno partecipato oltre 600 mila persone; sono 450 le discoteche e i locali convenzionati. "Ma i vantaggi non ci sono solo per i clienti", conclude Vitali. "Anche l'organizzatore dell'evento monitora in ogni momento le vendite e l'afflusso degli ingressi, non ha più i costi di stampa dei biglietti tradizionali, evita al pubblico le lunghe file ed anche i tentativi di frode in quanto siamo una delle poche realtà di ticketing italiane certificate SIAE come biglietteria automatizzata certificata".

## 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



## In regione servono 3.400 stagionali, ora c'è la fuga di cuochi, camerieri e personale di sala: "Non si trovano"

[messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/05/26/news/in-regione-servono-3-400-stagionali-ora-c-e-la-fuga-di-cuochi-camerieri-e-personale-di-sala-non-si-trovano-1.40318492](https://messengeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/05/26/news/in-regione-servono-3-400-stagionali-ora-c-e-la-fuga-di-cuochi-camerieri-e-personale-di-sala-non-si-trovano-1.40318492)

May 26, 2021

Contenuto riservato agli abbonati

- [udine](#)
- [cronaca](#)



«Un mio dipendente ha lasciato la cucina e ha accettato un ruolo inferiore a Venezia»

Giacomina Pellizzari 26 Maggio 2021

UDINE. Albergatori e ristoratori a caccia di personale che non trovano. Non bastavano la pandemia e le aperture a singhiozzo, nell'anno più buio della storia recente c'è un altro prezzo da pagare ed è quello della fuga di cuochi, camerieri e personale di sala. L'incertezza lavorativa li ha spinti altrove, nelle fabbriche, nelle aziende agricole ed edili, nei settori dove le imprese non chiudono per Covid. Rispetto alla situazione precedente al virus, all'appello mancano 4.380 addetti: circa 400 stagionali, duemila a tempo determinato e altrettanti a tempo indeterminato. Considerato che alcune realtà sono state pazzate via dall'emergenza sanitaria, la [Fipe](#) (Federazione italiana pubblici esercizi) stima che in Friuli Venezia Giulia oltre agli stagionali servono circa 3 mila lavoratori.

### Il monitoraggio

Il centro studi della [Fipe](#) monitora la situazione a livello nazionale: «L'associazione di categoria – spiega il consigliere nazionale e presidente provinciale di Udine, Antonio Dalla Mora – sta ragionando con i ministeri competenti per incentivare le assunzioni». Il problema vero è che nonostante i tassi di disoccupazione, anche in regione mancano cuochi, cameriere e personale di sala. «Nell'ultimo anno, di fronte alle continue aperture e chiusure, chi ha avuto la possibilità di farlo ha accettato occupazioni in altri settori non sottoposti alle chiusure: nel mio ristorante un ragazzo ha smesso di lavorare in cucina per dedicarsi all'agricoltura, un settore che non chiude mai» sottolinea Dalla Mora citando anche l'esempio di «un cuoco che pur di avere la certezza di continuare a lavorare per l'intero anno ha accettato un ruolo più basso e si è trasferito a Venezia». Seppur con una buona dose di dispiacere, Dalla Mora come molti altri colleghi, comprende le scelte dei dipendenti: «Non si possono biasimare – afferma – devono mantenere le famiglie».

**Le difficoltà**

Se da un lato i datori di lavoro comprendono coloro che, in tempo di pandemia, cercano sistemazioni più sicure, dall'altro, con la stagione turistica alle porte non hanno personale a sufficienza, soprattutto qualificato, per garantire i servizi di sempre. «Tanti hanno smesso di cercare lavoro nel nostro settore perché, in questo momento, si sentono più sicuri altrove. A molti giovani italiani, invece, l'idea di fare i cuochi e i camerieri non li attira perché vogliono evitare di lavorare nei festivi pur avendo equivalenti riposi nei giorni feriali. Non capiscono che gli orari di lavoro richiesti dalle nostre attività sono gli stessi osservati dalla gente che va in vacanza o a cena fuori». Dalla Mora è convinto che le professioni richieste da alberghi e pubblici esercizi siano «appaganti e gratificanti come molte altre». Ma i giovani ambiscono ad altro e il rappresentante della [Fipe](#) è costretto a riconoscere che senza la presenza degli stranieri il comparto sarebbe ulteriormente ingessato. «Gli stranieri residenti in Italia rappresentano la continuità e – aggiunge – guai se non ci fossero».

**La ricerca del personale**

La ricerca di personale qualificato deve partire dalle scuole che oltre ai cuochi formano le figure richieste dal mondo della ristorazione. Da qui la decisione della [Fipe](#) di costituire un gruppo di lavoro regionale per analizzare la situazione e creare un ponte con gli istituti alberghieri presenti sul territorio. «Nei prossimi giorni, il gruppo di lavoro – chiarisce Dalla Mora – prenderà contatti con l'assessore regionale al Lavoro, Alessia Rosolen, e con i dirigenti scolastici delle scuole alberghiere della regione per valutare se c'è la possibilità di creare un percorso di formazione pratico per gli studenti, i quali possono essere assunti immediatamente nelle nostre aziende se effettivamente hanno voglia di lavorare in questo settore». Nell'immediato, però, si va alla caccia di personale auspicando che studenti e disoccupati accettino un lavoro stagionale al mare o in montagna.

## Il nuovo volto della ristorazione post Covid

[nuvola.corriere.it/2021/05/26/il-nuovo-volto-della-ristorazione-post-covid/](https://nuvola.corriere.it/2021/05/26/il-nuovo-volto-della-ristorazione-post-covid/)

Silvia Pagliuca

shadow

0

Stampa

Ascolta

Email



Il tempo stimato per la lettura di questo post è di 5 minuti.

**di Silvia Pagliuca**

**Take away, contactless e prenotazioni online.** La ristorazione post Covid passerà da qui. Fil rouge: l'innovazione. Un elemento centrale per un settore che solo nel 2020 ha visto andare in fumo 22 mila attività e 242 mila posti di lavoro (dati [Fipe](#)). «Il settore ha mostrato resilienza e resistenza durante tutta la pandemia, ma c'è tanto da recuperare – commenta

Andrea Arizzi, portavoce di TheFork in Italia -. A qualche settimana dalle riaperture, i trend sono incoraggianti: **+36% nelle prenotazioni, pari al 75% in più rispetto a maggio 2020**. Dimostrazione di come le persone abbiano voglia di mangiare fuori e di tornare alla normalità pre-pandemia».

*Questo significa però anche adottare nuove abitudini. I clienti vogliono essere certi di trovare un tavolo, anche vista la capienza limitata dei ristoranti: così, se nel 2019 si prenotava mediamente 3/4 ore prima dei pasti, dal 26 aprile a oggi i clienti hanno prenotato circa 19 ore prima. Inoltre, avendo tempo limitato per la cena, **il pranzo è largamente cresciuto**. Nel 2019 rappresentava il 19% delle prenotazioni, oggi il 53%.*

Anche i giorni della settimana preferiti per uscire hanno subito delle modifiche: in generale, il weekend rimane cruciale ma **le prenotazioni si sono distribuite durante la settimana**. Ad esempio, il mercoledì è stato scelto come giorno per mangiare fuori il doppio rispetto al passato. Per quanto riguarda il budget, invece, rimane simile al periodo pre-Covid, ovvero circa 30 o 40 euro di spesa media per il 35% delle prenotazioni.





Andrea Arizzi, portavoce di TheFork in Italia

Ma quali saranno i cambiamenti strutturali per le attività ristorative? «Il **delivery** – spiega Arizzi – è secondo noi un’abitudine destinata a normalizzarsi. Questo perché dal punto di vista dell’offerta, molti ristoranti l’hanno attivato senza trarne grandi profitti, ma solo per mantenere un rapporto con la clientela. Più stabile sarà probabilmente il take away perché meno costoso. Resteranno anche le **dark kitchen**, ma non sostituiranno la ristorazione tradizionale».

Ci sono poi **le prenotazioni online e i software di gestione** dei ristoranti. «Sono due ambiti destinati a crescere sia perchè le persone prenotano sempre di più informandosi online sia perché i ristoranti hanno sperimentato tutti i benefici di un’agenda elettronica delle prenotazioni: dalla massimizzazione del tasso di riempimento, alla gestione della sala e dei servizi fino all’attivazione di campagne di marketing digitale».

*Non a caso, la piattaforma – che conta quasi 80.000 ristoranti partner in tutto il mondo -, ha offerto software avanzati senza canone mensile fisso, Gift Card regalo per inserirsi anche nel mondo dei benefit aziendali e nuovi servizi di pagamento cashfree.*

Il **contactless, ma anche il self ordering** e dispositivi di chiamata del personale a distanza sono infatti in grande ascesa. «Interessante – prosegue Arizzi – è anche lo sviluppo delle app legate alla sostenibilità e alla riduzione degli sprechi alimentari come Too Good To Go, giacché i clienti sono sempre più sensibili a queste tematiche e gli esercizi possono recuperare qualcosa dalle merci invendute».

Assolutamente da evitare sono invece i “**no show**”, ovvero le prenotazioni che poi finiscono in un nulla di fatto. «Prenotare un tavolo e non cancellare in caso non ci si possa effettivamente presentare ha **un enorme impatto sul settore**, senza contare che si rischia di rubare l’esperienza a qualcun altro, considerata la capienza limitata» – aggiunge Damien Rodière, a capo di TheFork in Italia. Per questo, la piattaforma ha lanciato una campagna di sensibilizzazione con [Fipe](#) e Apci per informare i clienti dei ristoranti circa i danni provocati da questo tipo di comportamento. «Siate responsabili – chiedono – Ogni prenotazione disattesa rappresenta una perdita netta per il titolare dell’attività, non dimentichiamolo».

***twitter@silviapagliuca***

Tag: [app](#), [covid](#), [Fipe](#), [food](#), [innovazione](#), [lavoro](#), [riaperture](#), [ristoranti](#), [ristorazione](#), [TheFork](#), [Tripadvisor](#)

## Ex Cinema Capitol: arriva Coin

[nove.firenze.it/ex-cinema-capitol-arriva-coin.htm](http://nove.firenze.it/ex-cinema-capitol-arriva-coin.htm)



"Un'operazione importante, che recupera un immobile di prestigio nel centro della città, vuoto ormai da troppi anni e desolante. Portato a nuova vita, l'edificio riuscirà finalmente a sanare quella piccola 'ferita' del nostro centro storico". Si esprime così il presidente della Confcommercio di Firenze **Aldo Cursano** in merito all'ipotesi di apertura di un centro commerciale Coin negli spazi dell'ex cinema Capitol di piazza del Grano.

"Vediamo di buon occhio questa novità, che oltre a definire la piena riqualificazione di un'area importante garantisce una continuità occupazionale al personale dipendente di Coin, circa 150 persone", sottolinea Cursano. "Per quanto riguarda la vicinanza con gli Uffizi, riteniamo che il marchio dietro alla nuova apertura sia perfettamente in grado di rispettare quel decoro e quella qualità che si confà alla posizione. Una città viva deve saper mettere in dialogo le sue diverse funzioni, senza pregiudizi né diktat. Cultura e commercio, antico e contemporaneo possono coesistere con profitto reciproco. L'importante è vigilare perché sia rispettato quel criterio di bellezza ed armonia che da sempre ha contraddistinto Firenze e che è diventato il nostro marchio in tutto il mondo".

"Come membro di Giunta della Camera di Commercio, poi", aggiunge Cursano, "mi pongo un problema sull'opportunità di recedere da una procedura di evidenza pubblica già discussa, deliberata e conclusa. Pena, ovviamente, di pagarne le conseguenze...".

## ASSOCIAZIONI DEL GIOCO PUBBLICO SCRIVONO ALLA REGIONE LAZIO: CHIEDIAMO TUTELA E DIGNITÀ PER I LAVORATORI DEL GIOCO PUBBLICO. LA PROROGA A LEGGE SU DISTANZIOMETRO NECESSARIA

[Accedi / Registrati](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#) [Privacy](#)

[f](#) [in](#) [v](#) [t](#) [y](#)



ANSA IT

la Repubblica.it

MEDIASET  
TGCOM24

SPORT  
MEDIASET

ams

adn kronos  
agenzia

ask news

ask news  
agency

PETER HUMPER

## Associazioni del gioco pubblico scrivono alla Regione Lazio: "Chiediamo tutela e dignità per i lavoratori del gioco pubblico. La proroga a legge su distanziometro necessaria"

27/05/2021 22:16



Una lettera condivisa da associazioni del comparto del gioco pubblico è stata inviata alla Regione Lazio per chiedere "tutela del

lavoro per migliaia di persone che in questo anno passato hanno avuto – come molti – grandi difficoltà economiche". Nella lettera, firmata da Comitato Donne in Gioco, Agire, Agas, A.GI.SCO, Ascob, E.M.I. Rebus, Res Cogitans, Sapar, Utis, As.Tro – Assotrattenimento, EGP – FIPE, FIT – Federazione Italiana Tabaccai, Assotabaccai, FIEGL-Confesercenti, Sistema Gioco Italia – Confindustria, Acadi – Confcommercio, ha come destinatari Fabio Refrigeri, Presidente della Commissione Bilancio della Regione Lazio, Rodolfo Lena, Presidente della Commissione Sanità, politiche sociali, integrazione sociosanitaria, welfare, Marietta Tidei, Presidente della Commissione Sviluppo economico e attività produttive, start-up, commercio, artigianato, industria, tutela dei consumatori, ricerca e innovazione, Eleonora Mattia, Presidente della Commissione Lavoro, formazione, politiche giovanili, pari opportunità, istruzione, diritto allo studio, Sara Battisti, Presidente della Commissione Affari costituzionali e statutari, affari istituzionali, partecipazione, risorse umane, enti locali, sicurezza, lotta alla criminalità, antimafia, Alessandra Troncarelli, Assessora Politiche Sociali, Welfare, Beni Comuni e ASP, Alessio D'Amato, Assessore Sanità e Integrazione Socio-Sanitaria. "Siamo le lavoratrici, i lavoratori, le associazioni del Gioco Pubblico – si legge nella lettera – che vivono e lavorano nella Regione Lazio. In questi giorni abbiamo letto alcune prese di posizione pubbliche di realtà associative e politiche contrarie alla proposta della Giunta della Regione Lazio, che dovrà essere approvata dal Consiglio regionale, di prorogare per 12 mesi l'entrata in vigore della legge che prevede l'entrata in vigore del "distanziometro" per le realtà esistenti. Con la presente non vogliamo affrontare le varie tematiche, complesse ed ampie, che circondano il mondo del gioco pubblico; oggi vi scriviamo

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](#)

## ASSOCIAZIONI DEL GIOCO PUBBLICO SCRIVONO ALLA REGIONE LAZIO: CHIEDIAMO TUTELA E DIGNITÀ PER I LAVORATORI DEL GIOCO PUBBLICO. LA PROROGA A LEGGE SU DISTANZIOMETRO NECESSARIA

dignità di tutti i cittadini di fronte al lavoro, principio riconosciuto come imprescindibile dalla nostra Carta Costituzionale e su cui la nostra Repubblica si fonda. Come sapete la sopracitata legge regionale, che introduceva il c.d. "distanziometro" per le realtà esistenti, prevedeva infatti un periodo transitorio di 18 mesi dalla sua approvazione all'entrata in vigore. All'indomani della sua pubblicazione è però scoppiata la crisi pandemica che - oltre agli altri disagi - ha causato la chiusura di tutte le attività, azzerando di fatto il periodo transitorio. Oggi la Giunta regionale, con senso di responsabilità e a seguito di vari confronti con i lavoratori del comparto riconosce questa difficoltà e propone, nel Collegato al bilancio, una proroga naturale proprio perché per 12 mesi le nostre attività, come tante altre, sono state chiuse. In questo periodo affronteremo quanto stabilito dalla legge e cercheremo di farlo con tutti i soggetti - lavoratori, aziende, istituzioni, associazioni del terzo settore - perché vogliamo tutelare il lavoro e la salute. Non capiamo però, gentili Presidenti, per quale motivo alcune realtà vogliano cancellare con un colpo di spugna la nostra attività, il nostro lavoro. Non capiamo come alcune realtà, forse maggiormente tutelate, vogliano cancellare delle persone dal mercato del lavoro. Stiamo parlando di essere umani, padri e madri di famiglia: di lavoratori, imprenditori, spesso imprese familiari che hanno investito tempo, energie, risorse e impegno per lavorare nella legalità e nel rispetto delle regole. Il Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, poche settimane fa affermava che "il lavoro porterà il Paese fuori dall'emergenza", che "è necessario garantire a tutti l'accesso al lavoro" e soprattutto "le istituzioni hanno una responsabilità decisiva di far prevalere la coscienza sulla tentazione di assecondare o cavalcare lo sconforto". Ecco appunto, "cavalcare lo sconforto". Scagliarsi contro questa proroga proposta significherebbe cancellare, senza appello, migliaia di lavoratori perbene e condannare allo sconforto migliaia di famiglie. Non chiediamo leggi speciali. In questo momento chiediamo solo la tutela del lavoro per migliaia di persone che in questo anno passato hanno avuto - come molti - grandi difficoltà economiche. Gentili Presidenti, con questa nostra lettera aperta siamo a chiedere la vostra disponibilità ad essere auditi per motivare le nostre ragioni". es/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

**FIPE: SOSTEGNI BIS, LE MISURE D'INTERESSE PER I PUBBLICI ESERCIZI**
[Accedi / Registrati](#) | [Privacy Policy](#) | [Cookie Policy](#) | [Privacy](#)
[f](#) | [in](#) | [v](#) | [t](#) | [y](#)


## FIPE: "Sostegni Bis, le misure d'interesse per i pubblici esercizi"

27/05/2021 09:17


**FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI**

È stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il D.L. n. 73/2021, c.d. "Sostegni-bis", che, utilizzando i 40 miliardi di euro di ulteriore scostamento di bilancio

approvato dal Parlamento il 22 aprile u.s., prevede una pluralità di interventi, alcuni dei quali finalizzati al rilancio dell'economia italiana. Tra quelli di maggiore interesse per il settore dei Pubblici Esercizi si segnalano:

### • Contributi a fondo perduto

Il provvedimento prevede un nuovo pacchetto di 3 contributi a fondo perduto – i primi due alternativi tra di loro, il terzo è da considerare invece aggiuntivo – per i quali vengono stanziati, nel complesso 15,4 miliardi di euro:

1. per quel che concerne **il primo**, si prevede che coloro che hanno presentato istanza e ottenuto il contributo c.d. "Sostegni" (cfr. news [Fipe](#)), riceveranno un ulteriore contributo del medesimo importo già ricevuto e senza la necessità di presentare un'ulteriore domanda;

2. in via alternativa, è possibile richiedere un diverso contributo fondo perduto (**il secondo**), i cui requisiti d'accesso sono parzialmente diversi rispetto al contributo "Sostegni":

- invariato il requisito del fatturati/ricavi conseguiti nel periodo d'imposta antecedente al 26 maggio 2021, che non devono superare i 10 milioni di euro;
- perdita media mensile del fatturato e dei corrispettivi di almeno il 30% nel periodo compreso dal 1° aprile 2020 al 31 marzo 2021 rispetto al periodo compreso tra il 1° aprile 2019 e il 31 marzo 2020; dunque, a differenza di quanto previsto per il contributo "Sostegni", è diverso l'arco temporale per effettuare la comparazione, non più basato sull'intera annualità 2020 – 2019.

3. È poi previsto un **terzo** contributo a fondo perduto che, per la prima volta, introduce il diverso criterio della perdita dell'utile di esercizio (e non quindi del fatturato). In particolare

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

**FIPE: SOSTEGNI BIS, LE MISURE D'INTERESSE PER I PUBBLICI ESERCIZI**

- ricavi/compensi, nel secondo periodo d'imposta antecedente l'entrata in vigore del provvedimento in oggetto, non superiori a 10 milioni di euro;
  - il contributo spetta a condizione che vi sia un peggioramento del risultato economico d'esercizio relativo al periodo d'imposta in corso al 31 dicembre 2020, rispetto al periodo d'imposta in corso al 31 dicembre 2019, in misura pari o superiore alla percentuale che sarà definita con decreto del MEF.
- I criteri per la determinazione della misura del contributo saranno definiti con decreto del MEF ma la norma già chiarisce che occorrerà scomputare le somme percepite per effetto degli interventi varati nel corso dell'ultimo anno e mezzo (a titolo esemplificativo, andranno scomputati i contributi a fondo perduto "Rilancio", "Centri Storici", "Ristori", "Natale", "Sostegni" e anche quelli varati con il provvedimento in commento).

**• Credito d'imposta canoni di locazione**

Il provvedimento prevede il riconoscimento di un credito d'imposta pari al 60% dei canoni mensili di locazione di immobili a uso non abitativo e al 30% del canone di affitto d'azienda per le prime 5 mensilità dell'anno 2021, in favore, tra l'altro, dei soggetti esercenti attività d'impresa in possesso dei seguenti requisiti:

- ricavi o compensi non superiori a 15 milioni di euro nel secondo periodo d'imposta antecedente a quello in corso alla data del 26.05.2021;
- il cui ammontare medio mensile del fatturato e dei corrispettivi del periodo compreso tra il 1° aprile 2020 e il 31 marzo 2021 sia inferiore almeno del 30% rispetto all'ammontare medio mensile riferibile al periodo 1° aprile 2019 e 31 marzo 2020. Tale ultimo requisito non si applica ai soggetti che abbiano iniziato l'attività a partire dal 1° gennaio 2019.

**• Proroga riduzione degli oneri delle bollette elettriche**

Si prevede l'estensione, anche per il mese di luglio, della riduzione degli oneri delle bollette elettriche per le utenze connesse in bassa tensione diverse dagli usi domestici già prevista per i mesi di aprile, maggio e giugno 2021 dal "Sostegni" (cfr. news [Fipe](#)).

**• Agevolazioni Tari**

Viene istituito un fondo con una dotazione di 600 milioni di euro, che verrà ripartito ai Comuni, per disporre la riduzione della TARI in favore delle categorie economiche che hanno subito forti restrizioni all'esercizio delle rispettive attività.

**• Proroga della moratoria per le PMI**

Il provvedimento dispone la proroga, fino al 31 dicembre 2021, della moratoria sui prestiti e i finanziamenti per le PMI prevista dall'art. 56, comma 2 del "Cura Italia", limitatamente alla sola quota capitale (quindi sono esclusi gli interessi). È importante considerare che la proroga non opera in via automatica, bensì è

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

**FIPE: SOSTEGNI BIS, LE MISURE D'INTERESSE PER I PUBBLICI ESERCIZI**

la temporanea carenza di liquidità quale conseguenza diretta della diffusione dell'epidemia da COVID-19.

• **Credito d'imposta per la sanificazione e l'acquisto di dispositivi di protezione**

Viene previsto un credito d'imposta, in favore, tra l'altro, dei soggetti esercenti attività d'impresa, pari al 30% delle spese sostenute nei mesi di giugno, luglio e agosto 2021 per:

- la sanificazione degli ambienti nei quali è esercitata l'attività lavorativa e istituzionale e degli strumenti utilizzati nell'ambito di tali attività;
- la somministrazione di tamponi a coloro che prestano la propria opera nell'ambito delle attività lavorative;
- l'acquisto di dispositivi di protezione individuale, quali mascherine, guanti, visiere e occhiali protettivi, tute di protezione e calzari, di prodotti detergenti e disinfettanti, di altri dispositivi di sicurezza (quali termometri, termoscanner, tappeti e vaschette decontaminanti e igienizzanti), nonché di dispositivi atti a garantire la distanza di sicurezza interpersonale, quali barriere e pannelli protettivi, ivi incluse le eventuali spese di installazione.

• **Disposizioni in materia di contratto di espansione**

Viene estesa alle imprese con un organico superiore a 100 unità lavorative la possibilità di stipulare contratti di espansione con il Ministero del lavoro e delle politiche sociali e con le associazioni sindacali comparativamente più rappresentative sul piano nazionale o con le loro rappresentanze sindacali aziendali ovvero con la rappresentanza sindacale unitaria che attuino dei piani di riorganizzazione o di ristrutturazione di particolare rilevanza strategica.

• **Contratto di rioccupazione**

Dal 1° luglio 2021 e fino al 31 ottobre 2021 è istituito il contratto di rioccupazione quale contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato diretto a incentivare l'inserimento nel mercato del lavoro dei lavoratori in stato di disoccupazione con il riconoscimento ai datori di lavoro che assumono, per un periodo massimo di sei mesi, l'esonero dal versamento del 100 per cento dei complessivi contributi previdenziali nel limite massimo di importo pari a 6.000 euro su base annua.

• **Decontribuzione settori del turismo e degli stabilimenti termali e del commercio**

Viene introdotta uno specifico esonero dei contributi previdenziali fruibile entro il 31 dicembre 2021 per i datori di lavoro dei settori del turismo e degli stabilimenti termali e del commercio, che fino al 31 dicembre 2021 osservino i divieti in materia di licenziamenti previsti dalla normativa vigente.

• **Differimento dei termini dei versamenti contributivi dei soggetti iscritti alle gestioni autonome speciali degli artigiani e degli esercenti attività commerciali**

È previsto il differimento dei termini del versamento delle

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](#)

**FIPE: SOSTEGNI BIS, LE MISURE DINTERESSE PER I PUBBLICI ESERCIZI**

contributi e delle prestazioni previdenziali degli artigiani e degli esercenti attività commerciali, titolari, coadiuvanti e coadiutori con scadenza il 17 maggio 2021 può essere effettuato entro il 20 agosto 2021, senza alcuna maggiorazione. cdn/AGIMEG

Focus **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

## Con la mascherina pure mentre si mangia: il paradosso delle regole

[ilgiornale.it/news/cronache/ristorante-mascherina-pure-mentre-si-mangia-paradosso-delle-1950251.html](https://ilgiornale.it/news/cronache/ristorante-mascherina-pure-mentre-si-mangia-paradosso-delle-1950251.html)

Valentina Dardari

May 28, 2021



Se già state pregustando la prossima vostra cena in un **ristorante al chiuso** senza mascherina, seduti al tavolo e in totale relax, vi sbagliate di grosso. All'interno dei locali dovrete tenere la mascherina anche mentre mangiate, continuando ad alzare e abbassare il dispositivo di protezione tra una forchettata e l'altra. Secondo le ultime osservazioni del Comitato tecnico scientifico riguardo le linee guida per le attività produttive proposte dalle Regioni, si dovrebbe fare proprio così.

## Su la maschera anche seduti al ristorante

Come riportato da [La Nazione](#), i tecnici hanno preferito non indicare un numero massimo di commensali seduti allo stesso tavolo, preferendo sottolineare che *“occorre stabilire il numero massimo di presenze contemporanee in relazione ai volumi di spazio e al ricambio d'aria e alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita”*, oltre a chiedere, per i locali con tavoli al chiuso, che i clienti indossino *“la maschera a protezione delle vie respiratorie, tranne nei momenti del bere e del mangiare”*. Detta così, si resta mascherati anche una volta essersi seduti al tavolo, ci si libera un secondo per immettere acqua o cibo in bocca, e poi nuovamente mascherati per deglutire. Un po' stressante come cena, magari in un ristorante a lume di candela, in dolce compagnia.

### Arriva pure la zona bianca "rafforzata": cosa comporta

Non ha perso tempo Matteo Bassetti, direttore della clinica malattie infettive dell'ospedale San Martino di Genova, che ha subito commentato: *“È francamente una proposta ridicola. A me dispiace dirlo, ma sono francamente imbarazzato da certe proposte. Non sono per niente d'accordo con un'ipotesi simile, che non ha giustificazioni. Da un punto di vista scientifico misure del genere non hanno nessun senso prima di tutto perché all'interno dei ristoranti sono stati fatti installare sistemi di ricambio d'aria adeguati e poi perché si presume che chi sta al tavolo ci stia con persone con le quali viene in contatto anche prima e dopo la cena. È una misura solamente punitiva che non ha alcuna giustificazione, se non quella di seminare paura. Che se fosse adottata ricoprirebbe l'Italia di ridicolo”*.

## Confcommercio: "Toglie il piacere di tornare a tavola"

Anche gli addetti ai lavori sono ovviamente contrari a tali normative. Aldo Cursano, vicepresidente nazionale di [Fipe](#)-Confcommercio e presidente di Confcommercio Toscana, ha osservato come sia chiaro *“che una norma del genere toglie il piacere di tornare a tavola. Chi vuole andare a cena per togliersi e mettersi la mascherina dopo ogni boccone? Il turista, il cliente, vuole vivere pienamente la propria esperienza, non mangiare con la mascherina sul viso. Altrimenti, evita. Si vuole solo complicare la vita a chi già da un anno e mezzo l'ha stravolta. Sinceramente, con i dati in costante e veloce miglioramento tutto ci aspettavano tranne ulteriori restrizioni”*. Ha poi continuato precisando che in questo momento non si deve certo abbassare la guardia, ma neppure autolesionarsi con normative inutili, visto che da una parte si aiuta il settore riaprendo le sale interne, e subito dopo si avanzano tali proposte che lo vanno a penalizzare ulteriormente. La speranza di Cursano è che il ministero della Salute non prenda in considerazione questi suggerimenti arrivati dal Cts.

Come ha osservato il presidente di Federalberghi Rimini, Patrizia Rinaldis, senza tanti giri di parole: *“A Rimini oltre il 90% degli alberghi ha il ristorante, una misura del genere colpirebbe tutti gli operatori e minerebbe la sacrosanta voglia di normalità che oggi è giustificata dall'andamento della pandemia. Mentre i dati continuano a migliorare, qualcuno sembra*

*voler continuare a complicare le cose ai turisti. Rispetto allo scorso anno, quando non c'era nulla del genere, ora abbiamo i vaccini, e quindi di cosa stiamo parlando? La mia reazione a un'ipotesi del genere è: ma mi facciano il piacere".* La Fiepet Confesercenti ha prima di tutto tenuto a dire che il distanziamento e le altre norme anti Covid sono importanti e che loro non intendono certo sottarsi alle regole, ma ha anche aggiunto che se i dati continueranno a calare come avviene ormai da diverse settimane, l'obbligo della mascherina seduti al tavolo sarebbe solo una assurdità.

## Una norma inapplicabile

---

Claudio Pica, vicepresidente nazionale e presidente di Fiepet Lazio, ha osservato in ultimo che *"il toglie e mette è francamente **inapplicabile** e facilmente aggirabile: auspichiamo che la proposta venga riponderata dal Cts o dal Ministero. E per il futuro mi auguro che, essendo la nostra una delle categorie più colpite dalla pandemia, il Cts, prima di modificare i protocolli, convochi le categoria e discuta con chi vive la realtà in questione ogni giorno e sa cosa è fattibile e cosa non lo è".* Sperando che non ci facciano passare anche la voglia di andare a pranzo o a cena al ristorante, facendoci andare di traverso il boccone.



## "C'è voglia di riaperture" Il pressing sulle discoteche

[ilgiornale.it/news/milano/c-voglia-riaperture-pressing-sulle-discoteche-1950193.html](https://ilgiornale.it/news/milano/c-voglia-riaperture-pressing-sulle-discoteche-1950193.html)

Marta Bravi

May 28, 2021



«C'è voglia e bisogno di ripartire», ma bisogna «fare le cose con gradualità», è il mantra ripetuto in questi giorni dai virologi e rappresentanti delle istituzioni. Ripreso ieri dal sindaco Beppe Sala. Il timore è che la fretta eccessiva possa «portare più avanti a fare dei passi indietro», proprio ora che la Lombardia presenta parametri da «zona bianca» e la campagna vaccinale, che procede a ritmo spedito, si appresta a coinvolgere tutti i cittadini, indipendentemente dalle fasce di età, dal 2 giugno.

«Iniziamo a vedere la luce in fondo al tunnel» aveva detto mercoledì il governatore Attilio Fontana, commentando i dati sull'incidenza dei casi positivi sui 100mila abitanti sui 7 giorni, scesa per la prima volta a 48. Con il nuovo e ultimo passaggio di fascia cadrebbero tutta una serie di restrizioni, coprifuoco compreso, mentre resterebbero in vigore solo l'obbligo della mascherina e il distanziamento sociale. Parallelamente si è completato il puzzle delle riaperture con l'unica eccezione delle discoteche e dei locali da ballo. «Io vedo che c'è molta voglia di riapertura - continua Sala - ma credo che il governo non abbia tutti i torti a cercare una certa gradualità, perché l'unico rischio è diffondere tanto entusiasmo e poi fare passi indietro, quindi è meglio fare le cose con gradualità. È chiaro - ha aggiunto - che non è solo voglia di ripartire, è bisogno di ripartire».

E proprio per scardinare l'ultimo «tabù» e tassello mancante della riaperture, il sindaco torna a fare pressing sulle discoteche e in particolare sul test proposto per una serata (12 giugno) al Fabrique per 2500 giovani, previo tampone, che non ha ancora ricevuto il via libera del Cts. «La chiusura delle discoteche può essere utile, ma noi abbiamo proposto di fare un esperimento al Fabrique, per vedere come si potrebbe fare in totale sicurezza - spiega Sala-. Siamo l'unica città che ha fatto questa richiesta, ma credo che sia giusto provare. Aspettiamo la risposta». Sottolinea la peculiarità delle discoteche il sottosegretario alla Salute, Andrea Costa, durante i lavori sul Dl Riaperture: «Servirà un protocollo ad hoc». Tanto che in serata la struttura del commissario straordinario all'emergenza Francesco Paolo Figliuolo ha inviato alle Regioni e al Cts il protocollo sperimentale di Silb [Fipe](#) per la «riapertura in sicurezza del settore dell'intrattenimento danzante», accorpandolo all'ipotesi di coordinarla con la vaccinazione.

In vista dell'autunno si fa ancora più stringente la delicata questione del futuro dello stadio Meazza su cui è tornato ieri a gamba tesa il presidente del Milan Paolo Scaroni. «Abbiamo bisogno del nuovo stadio. Ne abbiamo bisogno noi, l'Inter e Milano. Non è possibile tornare ai vertici del calcio europeo con il vecchio Meazza. Penso che il sindaco e l'amministrazione condividano questo nostro progetto, dobbiamo assolutamente dare una accelerata». Sul nuovo stadio «sono sempre pronto al dialogo - ribatte Sala - certo è che sono stato svillaneggiato dall'Inter solo perché mi sono permesso di chiedere garanzie prima di affidare dei lavori da un miliardo e 200 milioni su terreni nostri e forse qualche ragione l'avevo».

DECRETO SOSTEGNI BIS, CONFCOMMERCIO: "AIUTO IMPORTANTE AI PUBBLICI ESERCIZI, MA PER LA RIPRESA SERVE LA PIENA RIAPERTURA"



Home > Tutte le News > Contatti > Partners > Login >

Ultimo aggiornamento il 28/05/2021 alle ore 14:54

Seguici su:

Cerca...

Home > Attualità E Politica > Decreto Sostegni Bis, Confcommercio: "Aiuto importante ai pubblici esercizi, ma per la ripresa serve la piena riapertura"



ATTUALITÀ E POLITICA

28/05/2021 | 12:30

# Decreto Sostegni Bis, Confcommercio: "Aiuto importante ai pubblici esercizi, ma per la ripresa serve la piena riapertura"



ROMA - «Il Decreto Sostegni Bis rappresenta un aiuto importante alle imprese della ristorazione e dei pubblici esercizi in generale, in vista della piena ripresa dell'attività», e «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%». A dirlo è l'Ufficio Studi di [Fipe](#)-Confcommercio, secondo cui per la ripresa sarà necessaria la piena riapertura delle attività, «perchè nessun ristoro sarà mai in grado di compensare le ingenti perdite subite dalle imprese».

RED/Agipro

BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

**Lotteria degli scontrini, Cortei dei Conti: "Iniziativa limitata e settoriale, solo il 22% degli esercenti ha aderito"**

28/05/2021 | 13:59 ROMA - L'adesione alla lotteria degli scontrini «è risultata al momento alquanto limitata e settoriale». È quanto emerge dal Rapporto...

LOTTO

**Lotto: il 66 sulla Nazionale tocca quota 130 assenze**

27/05/2021 | 21:01 ROMA - Il 66 sulla ruota Nazionale rimane in testa alla classifica dei ritardatari del Lotto. Dopo l'estrazione di giovedì 27 maggio, il capofila...

TI POTREBBE INTERESSARE...



Lotteria degli scontrini, Cortei dei Conti: "Ripensare il



Lotteria degli scontrini, Cortei dei Conti: "Iniziativa limitata e



Decreto Sostegni Bis, Confesercenti: "Prolungare i



[Apri il link](#)

DECRETO SOSTEGNI BIS, CONFCOMMERCIO: "AIUTO IMPORTANTE AI PUBBLICI ESERCIZI, MA PER LA RIPRESA SERVE LA PIENA RIAPERTURA"



**AGIPRONEWS APP**

Gratis - su Google Play

SCARICA



**HOME**

Contatti  
Partners

**BINGO**

Regolamento

**LOTTERIE**

Gratta E Vinci  
Lotteria Italia

**POKER & CASINÒ**

**ATTUALITÀ E POLITICA**

**GIOCHI & FINANZA**

Che cos'è il gambling index

**SCOMMESSE**

Calcio  
Gossip  
Altri sport  
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**





## Vaccino Covid, no alla seconda dose in vacanza, un piano per le discoteche

 [corriere.it/cronache/21\\_maggio\\_28/vaccino-covid-seconda-dose-vacanza-discoteche-riapertura-9731b4b0-bf16-11eb-ba33-0cbbda981d05.shtml](https://corriere.it/cronache/21_maggio_28/vaccino-covid-seconda-dose-vacanza-discoteche-riapertura-9731b4b0-bf16-11eb-ba33-0cbbda981d05.shtml)

May 28, 2021

la campagna

28 maggio 2021 - 07:42

**Ostacoli organizzativi per le somministrazioni durante le ferie. Figliuolo scrive al Cts per la «possibile riapertura» delle sale da ballo**

di Fabio Savelli

A-A+



shadow

Stampa

## Email

I vaccini in discoteca per «spingere la campagna» coinvolgendo i più giovani. Consentendo il riavvio delle attività delle sale da ballo — al momento non contemplate nell'agenda delle riaperture — se il Comitato tecnico-scientifico e il ministero della Salute dovessero ritenerlo fattibile. Il commissario Francesco Figliuolo ieri ha inviato una lettera al Cts e alla Conferenza delle regioni sulla «possibile riapertura in sicurezza del settore dell'intrattenimento danzante, nella piena compatibilità con la tutela della salute di utenti e lavoratori». In allegato c'è il protocollo della Silb-Fipe, l'associazione di settore. Un documento condiviso due giorni fa da Luca Zaia, presidente del Veneto, nel vertice sulle riaperture nelle zone bianche. Al momento si tratta di una richiesta di valutazione che Figliuolo fa agli scienziati. Però denota la volontà di sottoporla ad un giudizio di merito in previsione dell'afflusso di 94 milioni di dosi da luglio a settembre, mesi in cui le discoteche potrebbero riaprire nelle località turistiche e all'aperto, e la disponibilità di forniture superiore a quella attuale.

## La situazione Covid-19 in Italia e nel mondo

---

- [La mappa del contagio nel mondo: come si sta diffondendo il virus](#)
- [La mappa del contagio in Italia: regione per regione e provincia per provincia](#)
- [Lo speciale: la parola alla scienza per spiegare Covid-19](#)
- [Vaccinati in Italia: quanti sono? Il report in tempo reale](#)
- [Tutti i bollettini sulla situazione dei contagi in Italia nel 2020](#)
- [Tutti i bollettini sulla situazione dei contagi in Italia nel 2021](#)

È prematuro immaginare se verrà accolta, anche se ci sono già state sperimentazioni a Milano e Gallipoli. Con l'utilizzo della mascherina senza necessità del distanziamento. Sarebbe, secondo gli operatori, possibile consentire la ripresa delle attività immaginando l'obbligatorietà del green pass (certificato vaccinale, tampone o attestato di guarigione), l'utilizzo di materiali mono uso, la tracciabilità attraverso l'acquisto dei biglietti online e la sanificazione dei locali.

Un passo in più per far ripartire il Paese in previsione di una campagna vaccinale che dovrà per forza di cosa passare da una fase emergenziale costruita sui grandi hub vaccinali ad un'altra agganciata al sistema sanitario nazionale tramite l'ausilio dei medici di medicina generale. Ciò che invece sembra essere tramontata è l'ipotesi della seconda dose in vacanza. Ieri la ministra per gli Affari regionali, Mariastella Gelmini, ha detto di ritenere «impossibile» la portabilità del vaccino nei luoghi di vacanza, perché c'è il rischio di «alimentare confusione».

Fonti raccontano però che negli ultimi giorni si sia cercato di trovare un punto di caduta su questo tema senza però alla fine individuarlo. Agli incontri hanno partecipato i tecnici di Sogei, la società informatica controllata dal ministero del Tesoro, che gestisce i dati del sistema delle tesse sanitarie di proprietà della Ragioneria dello Stato. Non ci sarebbe un problema di comunicazione tra banche dati. Sogei è in grado di convertirsi nel cervellone nazionale anche per le prenotazioni che affluiscono sulle varie piattaforme regionali perché ogni appuntamento è agganciato ad una tessera sanitaria. Il problema è invece di carattere organizzativo. Le regioni a maggiore vocazione turistica — Sicilia, Sardegna, Campania e Calabria — non sempre hanno dato prova di un'efficace capacità somministrativa. E l'afflusso di centinaia di migliaia di connazionali da altre parti d'Italia implica uno stress sul personale non indifferente. Sarebbe necessario immaginare un sistema di mobilità dei medici in funzione di una domanda non preventivabile. E anche con il contratto di lavoro, per i trasfertisti, ci sarebbero difficoltà di inquadramento. Più semplice alleggerire i richiami nelle due settimane centrali di agosto pianificando il richiamo al rientro delle ferie.

28 maggio 2021 (modifica il 28 maggio 2021 | 07:43)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Stop al blocco licenziamenti. Quando. Settori e lavoratori che rischiano di più: la mappa

[ilgiorno.it/economia/blocco-licenziamenti-mappa-1.6417002](https://ilgiorno.it/economia/blocco-licenziamenti-mappa-1.6417002)

FABIO LOMBARDI



### Licenziamenti

C'è chi dice 450 mila. **C'è chi parla di 600 mila.** Ma indipendentemente dai numeri intorno alla cancellazione del **blocco dei licenziamenti** si sta generando una forte discussione - contrapposizione. Di sicuro prima o poi il provvedimento, introdotta nel 2020 per far fronte alle conseguenze della crisi innescata dal Covid, andrà tolto. I sindacati però insistono affinché possa essere prorogato fino alla fine dell'anno, mentre le associazioni di categoria (Confindustria) vorrebbe tornare prima possibile alla "normalità". Oggi i sindacati hanno organizzato una manifestazione davanti a Montecitorio alla quale hanno partecipato i segretari generali di **Cgil, Cisl e Uil.**

### Quando

Il governo ha deciso che dal 1 luglio le imprese potranno tornare a licenziare (sempre naturalmente con limiti e modalità previste dalla legislazione italiana). Il **blocco dei licenziamenti** resta fissato **al 30 giugno**: salta la **proroga al 28 agosto** per le aziende che avessero chiesto la **cig Covid** dall'entrata in vigore del **decreto Sostegni bis** entro la fine del prossimo mese. Confermata invece la possibilità per le imprese di utilizzare la **cassa**



**integrazione ordinaria**, dal primo luglio, senza dover pagare le addizionali fino alla fine del 2021 con l'impegno a non licenziare per tutto il periodo in cui ne usufruiscono. E dunque potenzialmente fino a fine anno.

Questo l'esito del **percorso di approfondimento tecnico nel Governo** svolto sulla base delle proposte del **ministro del Lavoro, Andrea Orlando**, del Cdm di giovedì scorso che prevedono, sottolineano dal governo, un insieme più complessivo di misure per **sostenere le imprese e i lavoratori** nella fase della ripartenza.

## Le eccezioni

---

Le aziende che faranno richiesta di **cassa integrazione ordinaria** non pagheranno il contributo addizionale fino al 31 dicembre 2021, ma non potranno licenziare durante il periodo in cui ne usufruiranno: la novità che prevede lo sconto sulla cig fino a fine anno del decreto Sostegni bis si aggiunge alla proroga fino al 28 agosto del blocco dei licenziamenti per le aziende che chiedono la cig Covid dall'entrata in vigore del decreto entro la fine di giugno. In totale le settimane a disposizione restano 13 fino al 30 giugno. Ma i sindacati non mollano la presa: il blocco dei licenziamenti deve valere ancora per tutti e va allungato almeno fino a fine ottobre perché la fase resta di emergenza e bisogna frenare il rischio, avvertono, di una potenziale nuova ondata di posti persi.

## La manifestazione

---

"Ieri abbiamo scritto alle **forze politiche** e lo ribadiamo anche oggi perché nel passaggio parlamentare si superi blocco licenziamenti almeno fino a ottobre. **Dal 1 luglio non è possibile** che l'impresa possa scegliere se licenziare o meno. La mobilitazione va avanti nelle prossime ore, nei prossimi giorni nelle piazze e nei luoghi di lavoro". Lo ha detto **Maurizio Landini** dal palco della manifestazione dei sindacati confederali davanti Montecitorio. "Oggi è il momento di proteggere il lavoro. Non possiamo lasciare solo nessuno. C'è un livello di precarietà che non è più accettabile. Per questo ci stiamo battendo per una riforma degli ammortizzatori sociali universali. Il principio di fondo è che la tutela non deve essere legato al rapporto di lavoro. La nuova regola deve essere che dalla partita Iva al lavoro a tempo indeterminato tutti devono essere protetti. Dobbiamo impedire la competizione tra lavoratori. La precarietà è il vero male che sta creando divisione nel nostro Paese e nel mondo del lavoro", ha poi detto Landini.

## Contratto di rioccupazione

---

"Il contratto di rioccupazione che viene istituito in via sperimentale fino al 31 ottobre 2021 prevede un contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato per incentivare l'inserimento lavorativo dei disoccupati a cui è collegato uno sgravio del 100% per sei mesi. Il contratto prevede che al termine dei 6 mesi si possa optare per la conferma o per la non

prosecuzione del rapporto. Lo aveva detto il **ministro del Lavoro Andrea Orlando** durante la conferenza stampa sul DI Sostegni bis indicando il contratto di rioccupazione come una delle "misure principali".

## La riforma degli ammortizzatori sociali

---

Sia i sindacati che le associazioni di categoria imprenditoriali condividono invece la necessità di una riforma degli **ammortizzatori sociali** (cassa integrazione, contratti di solidarietà, Naspi) che Cgil, Cisl e Uil vorrebbero più estese (oggi non tutte categorie e imprese possono accedervi).

## La mappa dei settori più a rischio

---

Il Covid-19 ha determinato una crisi senza precedenti per l'economia italiana, non solo in termini di entità, ma anche per la sua natura particolarmente asimmetrica. L'emergenza sanitaria ha avuto, infatti, conseguenze fortemente diversificate, colpendo in misura particolare i settori più interessati dai lockdown ed esposti alle misure di contenimento come, ad esempio, la **ristorazione, il turismo, gli alberghi, i trasporti**, l'ingrosso e il dettaglio non alimentare e il **sistema moda**. Mentre ha inciso in misura meno significativa su altri comparti o addirittura stimolandone positivamente alcuni, come la filiera **farmaceutica, il commercio online e l'industria agroalimentare**. Lo evidenzia il Rapporto Regionale PMI 2021, realizzato da Confindustria e Cerved, in collaborazione con Intesa Sanpaolo.

## Le aziende a rischio

---

«Questi lavoratori - spiega Tibaldi- sono soltanto i primi che saranno costretti a scendere in piazza perché con la fine del blocco dei licenziamenti, senza politiche industriali, senza una riforma degli ammortizzatori sociali, per questa gente si prepara il disastro, determinato da aziende che chiedono solo di guadagnare di più». Lo afferma **Barbara Tibaldi di Fiom Cgil**, in occasione della mobilitazione dei lavoratori della Whirlpool di Napoli arrivati a Roma per protestare contro la decisione dell'azienda di chiudere lo stabilimento. Sono un centinaio quelli arrivati in piazza Santissimi Apostoli urlando «vergogna!» E «Napoli non molla!». «L'azienda non indietreggia le multinazionali non indietreggiano, rischiamo il disastro», aggiunge. «Oggi ci rivolgiamo alle forze politiche per sapere se questo parlamento è fatto da una sola persona o da più persone che collettivamente rispondono».

## Le richieste del sindacato

---

“La giravolta del Governo in tema licenziamenti crea grande ansia alle lavoratrici e ai lavoratori nelle aziende in difficoltà che, anche nel nostro territorio, in questi mesi hanno fatto ampio uso degli ammortizzatori sociali”. Esprime la propria preoccupazione la Cgil di Monza e Brianza, tramite le dichiarazioni della segretaria generale Angela Mondellini che, in merito al colpo di spugna sul blocco dei licenziamenti a opera del presidente del consiglio Mario

Draghi, parla esplicitamente di “scelta brutta contro i lavoratori in una fase delicata, e senza nemmeno un tentativo di confronto con le parti sociali”. “Proprio nel momento in cui inizia la ripresa – tuona la segretaria generale della Cgil di Monza e Brianza – c’è un pezzo di Paese che viene lasciato indietro. Il Governo – continua – sembra rappresentare gli interessi esclusivi degli industriali delle medie e grandi imprese”. “Da mesi – spiega Mondellini – Cgil, Cisl e Uil chiedono l’avvio di una fase di riforma degli ammortizzatori sociali e delle politiche attive del lavoro, attendendo invano dei risultati concreti nella direzione di una universalità delle misure”.

## Codice degli appalti

---

Il sindacato punta il dito anche sulla sospensione del codice degli appalti: “Sicuramente è necessario un riordino delle innumerevoli norme che si sovrappongono – spiega Mondellini –, ma l’azione di semplificazione del Governo sembra accontentare solo le associazioni dei datori di lavoro che avevano da tempo definito come loro obiettivo quello della cancellazione del codice degli appalti. Il tutto a discapito dei diritti e della sicurezza nei luoghi di lavoro”.

## Mobilitazione in Lombardia

---

Proprio in questi giorni, Cgil, Cisl e Uil hanno promosso una mobilitazione per chiedere più attenzione e più controlli per la sicurezza nei luoghi di lavoro. Le organizzazioni sindacali di Monza e Brianza parteciperanno al presidio di lunedì 31 maggio dalle 10 alle 12 davanti a Palazzo Lombardia.

Ma la deregulation aprirebbe anche le porte alla criminalità organizzata. “Tutti gli studi – ricorda Mondellini – affermano che la deregolamentazione crea un terreno fertile per l’infiltrazione mafiosa, un rischio molto presente anche nella nostra provincia”. “I due provvedimenti, togliere i freni ai licenziamenti e allentare le maglie dei controlli, sono ingredienti della stessa ricetta, quella di lasciare fare al mercato”, commenta la segretaria generale della Cgil di Monza e Brianza, che aggiunge: “Le lunghe stagioni di liberismo hanno prodotto disastri: l’aumento della precarietà, la crescita delle disuguaglianze, l’impoverimento progressivo della classe media lavoratrice – ricorda –; alla fine si sono arricchiti sempre i soliti”.

## La mazzata del Covid sulla ristorazione

---

Oltre 500 mila posti di lavoro nella ristorazione bruciati, 22mila bar e ristoranti chiusi nel 2020 e 6 ristoratori su 10 a fatturato dimezzato. Se non è un bollettino di guerra, il rapporto annuale sulla ristorazione presentato oggi dalla [Fipe](#) Confcommercio ci somiglia molto. Unico lume di speranza nell’annus horribilis della pandemia è quel 85% di imprenditori ancora fiducioso nel futuro malgrado tante serrande abbassate, ma gli operatori non hanno più remore a dirlo: si tratta dell’ultima opportunità. Perché in questi mesi, sottolinea la [Fipe](#), sulla ristorazione sono piombate misure da economia di guerra: 70 giorni di chiusura forzata,

poi prescrizioni igienico sanitari, infine, dopo l'estate, il valzer dei colori con chiusure e riaperture che hanno scritto l'odissea senza ritorno di migliaia di ristoratori. Dei 514 mila posti di lavoro persi il rapporto evidenzia che 243mila sono lavoratori subordinati a tempo indeterminato, in larga parte donne e giovani che nonostante il blocco dei licenziamenti, hanno deciso di rassegnare le dimissioni perché la cassa integrazione con i suoi ritardi, sottolinea la [Fipe](#), non garantiva loro una vita dignitosa. Storie dell'altro mondo, denunciano gli esercenti, per un settore che tra il 2013 e il 2019 aveva creato 245mila posti di lavoro e adesso spera che le imprese fallite rimangano 'solo' 22mila, perché il rischio, dice il rapporto, è che il numero possa crescere ancora con la fine dell'effetto anestetico di sostegni, cassa integrazione e moratorie. Ma nella guerra pandemica, evidenzia lo studio, le aziende si sono trovate a combattere in trincea, anche se ferite e spesso senza munizioni. Dati del rapporto alla mano, il 97,5% dei ristoratori ha denunciato un calo di fatturato, mentre i sostegni sono stati inefficaci per l'89,2% degli imprenditori. Il 23,7 % poi non è riuscito a prenderli affatto a causa di impedimenti burocratici, tralasciando poi altri settori, come il gioco e le discoteche, che continuano a essere chiusi per decreto e non hanno neanche un fatturato da presentare come requisito per l'accesso. Continuare a sostenere che non erano loro la causa del contagio e che averli dipinti come 'untori' fosse contro ogni dato scientifico, secondo la [Fipe](#), è sacrosanto ma non basta. Quello che gli esercenti chiedono è curare quelle centinaia di aziende morenti che rischiano di essere infiltrate dalla criminalità organizzata e ripartire. "Dopo aver dato certezze sulle date di riapertura, cureremo anche le imprese ferite dalla pandemia", ha promesso il ministro dello Sviluppo economico Giancarlo Giorgetti nel corso della presentazione del rapporto, ipotizzando anche "misure di ristoro slegate dal calo di fatturato del 30%, soglia troppo poco flessibile, il Green pass per riaprire le attività ancora chiuse per decreto e un fondo per discoteche e sale giochi perché anche queste attività possano essere ristorate in modo forfettario". Tutti passi in avanti per il presidente della [Fipe](#) Lino Enrico Stoppani che, oltre sostegni a fondo perduto e aliquote Iva più basse, chiede "soprattutto sostegno alla crescita nel nuovo pnrr, perché quei 31mila consumi in meno possono minare la fiducia nella ripresa". Ed è proprio all'agognata ripresa che Giorgetti punta dicendo che "non bisogna avere paura di ideare e mettere a terra una politica industriale di sostegno alla filiera alimentare e turistica per il rilancio a cascata anche del settore dei pubblici esercizi", ha concluso Giorgetti.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie dall'Italia e dal mondo



## Discoteche senza ballare in Emilia Romagna? "Una presa in giro"

[R ilrestodelcarlino.it/emilia-romagna/discoteche-senza-ballare-emilia-romagna-1.6418297](https://ilrestodelcarlino.it/emilia-romagna/discoteche-senza-ballare-emilia-romagna-1.6418297)

CARLO CAVRIANI



Rimini, 29 maggio 2021 - **"Aprire** le discoteche senza ballare è come andare al cinema, pagare il biglietto, entrare e ti fanno ascoltare solo il sonoro". **Gianni Indino**, presidente regionale del sindacato sale da ballo Silb-Fipe, è una furia. **Da metà giugno mezza Italia sarà bianca**, Il Paese sta ripartendo, ma ancora non scende in pista. Si potrà andare nelle discoteche ma senza agitarsi troppo: funzioneranno come normali bar o ristoranti. "Sono contrario – prosegue Indino –. Anche se bisogna lasciare libertà d'impresa ai gestori. Per me è antieconomico. Certo, ci sono locali che hanno anche la cucina e allora possono arrangiarsi. Ma senza ballare non c'è socializzazione, non ci sono contatti. Ma tu immagina andare a prendere una bibita in discoteca, senza musica, sarebbe una punizione, non esiste".

### **Il focus Green pass in discoteca: la proposta dell'Emilia Romagna**

#### **Perché allora una decisione del genere?**

"È un contentino verso una categoria che ancora non ha una data certa per ricominciare a lavorare. Questa non è un'apertura, è una presa per il sedere".

#### **La Regione ha proposto l'utilizzo del green pass per entrare nei locali da ballo.**

"Ma dobbiamo prima vaccinare i giovani. Al giorno d'oggi il green pass è un'altra presa in giro".

### **Green pass: come funziona e come si fa ad ottenerlo - Vaccini nelle aziende: da quando in Emilia Romagna**

#### **Il generale Figliuolo invita a vaccinare i giovani nelle disco.**

"Noi è dallo scorso gennaio che lo diciamo. Ci siamo offerti per mettere a disposizione i nostri locali. L'assessore Donini ci ha risposto che non c'era bisogno. Mi risulta che in Piemonte abbiano seguito le nostre indicazioni e in alcune discoteche fanno 1000 dosi al giorno".

**Secondo lei i giovani hanno voglia di vaccinarsi?**

"La Liguria, ad esempio, ha dato questa opportunità: 21mila richieste in 4 ore. È giusto creare la condizioni perché i ragazzi vengano a vaccinarsi".

**In che modo?**

"Ho parlato con diversi dj che sarebbero disponibili per fare in modo che i giovani si possano ritrovare in discoteca e creare momenti di socializzazione prima della somministrazione del vaccino".

**In Emilia Romagna oltre alle disco, ci sono tante balere.**

"Giusto. Secondo me i locali per il ballo di coppia dovrebbero essere già aperti. Su 280 discoteche, una settantina sono balere, chi le frequenta ha superato l'età della pubertà e penso sia stato vaccinato".

**Il vostro settore è stato a lungo dimenticato, come mai?**

"Prendere posizione a nostro favore è molto rischioso. Nell'immaginario collettivo siamo gli untori. Anche se ci si dimentica che la Sardegna era bianca due mesi fa, dopo tre settimane è diventata rossa e le discoteche erano chiuse. Addebitare le responsabilità a chi di fatto non ne ha, mi sembra un gioco che deve finire".

**Qual è stato il danno in termini di cifre?**

"A livello italiano sono 2 miliardi di euro di fatturato perso, diventano 3,5 con l'indotto, una bella perdita per il nostro settore. Parliamo di ballerine, dj, musicisti, parcheggiatori, guardarobieri, vocalist, barman, cuochi, buttafuori, geometri, grafici".

**A San Marino il 19 giugno si tornerà a ballare con un mega evento.**

"Sarà una serata organizzata nella zona del tiro a segno dal Musica di Riccione. Sono previste 3mila persone, minimo. Ci saranno protocolli sanitari da seguire. I risultati serviranno per poter chiedere delle aperture con le stesse modalità che metteremo in campo a San Marino".

**Infine parliamo di ristori.**

"Ci sono stati, ma insufficienti. In alcuni casi manette, in altri zero. Prendiamo il Cocoricò. Doveva riaprire a Pasqua del 2020, non lo ha fatto, non ha preso un euro. Non ha avuto la possibilità di lavorare. O finisce presto la pandemia o salta".

© Riproduzione riservata

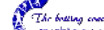
Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città

DL SOSTEGNI BIS, **FIPE**-CONFCOMMERCIO: SPINTA IMPORTANTE, MA PER LA PIENA RIPRESA BISOGNA RIAPRIRE TUTTO

Accedi / Registrati Privacy Policy Cookie Policy Privacy

f in



## DL Sostegni Bis, **Fipe**-Confcommercio: "Spinta importante, ma per la piena ripresa bisogna riaprire tutto"

28/05/2021 08:24



FEDERAZIONE  
ITALIANA  
PUBBLICI  
ESERCIZI

Il DL Sostegni bis, pubblicato in Gazzetta Ufficiale e dunque pienamente operativo, rappresenta un aiuto importante alle imprese

della ristorazione e dei pubblici esercizi in generale, in vista della piena ripresa dell'attività. Questo nuovo provvedimento integrativo, 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%. A dirlo è l'Ufficio Studi di **Fipe**-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, che ha effettuato alcune simulazioni sulla base del nuovo provvedimento.

Ad esempio un ristorante che nel 2019 ha fatturato 443mila euro e l'anno successivo 309mila euro, ovvero il 30,2% in meno, calcolato su base mensile, riceverà un contributo di 5.600 che si andrà ad aggiungere ai 29 mila euro dei precedenti ristoratori per una copertura delle perdite del 25,7%. Ma nel caso in cui la soglia della perdita mensile del 30 % non dovesse essere raggiunta anche per pochi euro i 5.600 euro sfumano come è già capitato con il DL sostegni e pertanto i ristoratori complessivi scenderanno da 34 mila euro a 23 mila euro, il 17,6% del totale fatturato perso.

Discorso simile per quanto riguarda i bar. Secondo le simulazioni dell'Ufficio Studi di **Fipe**, un locale che nel 2019 ha fatturato 286mila euro, mentre l'anno successivo 200mila euro, riceverà da quest'ultimo decreto 3.600 euro che porteranno i ristoratori complessivi a poco più di 22 mila euro, pari al 25,8% delle perdite. Anche in questo caso, se le perdite calcolate su base mensile dovessero essere di poco inferiori al 30%, i ristoratori complessivi si ridurranno di 7mila euro circa arrivando a coprire solo il 17,7% delle perdite complessive.

"Con questo decreto il governo ha recepito diverse nostre richieste degli ultimi mesi - sottolinea il Direttore generale di **Fipe**, Roberto Calugi - e di questo prendiamo positivamente atto. In particolare sono da apprezzare il riconoscimento del credito di imposta sui canoni di locazione che, come sanno bene i nostri imprenditori, in condizioni normali pesano per

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

Ritaglio ad uso esclusivo del destinatario

[Apri il link](#)DL SOSTEGNI BIS, **FIPE**-CONFCOMMERCIO: SPINTA IMPORTANTE, MA PER LA PIENA RIPRESA BISOGNA RIAPRIRE TUTTO

Covid19, incidono per oltre il 30% sui conti delle attività. La stessa decontribuzione alternativa alla cassa integrazione è una misura importante che consentirà alle aziende di ripartire con costi meno onerosi. L'altra novità positiva è la dotazione di 600 milioni di euro per consentire ai comuni di abbattere la Tari 2021 per i locali che sono stati costretti a tenere chiuse le serrande. Ci auguriamo che i sindaci rispettino l'indicazione arrivata nelle scorse settimane da Anci, e dispongano l'esenzione completa dal pagamento per l'anno in corso. È evidente tuttavia che dalla crisi si esce solo con la piena riapertura delle attività perché nessun ristoro sarà mai in grado di compensare le ingenti perdite subite dalle imprese. Inoltre una particolare preoccupazione va verso la tenuta di quei comparti, come ad esempio le discoteche, chiuse di fatto da inizio pandemia e senza ancora una data certa per una pur graduale riapertura". [cdn/AGIMEG](#)

**Focus** **Politica****Commenti: 0**Ordina per **Meno r** Plug-in Commenti di Facebook[Home](#) [Disclaimer](#) [Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)



## Riviera, discoteche pronte a vaccinare

**R** [bologna.repubblica.it/cronaca/2021/05/28/news/riviera\\_discoteche\\_pronte\\_a\\_vaccinare-303189977/](https://bologna.repubblica.it/cronaca/2021/05/28/news/riviera_discoteche_pronte_a_vaccinare-303189977/)

May 28, 2021

di *Giulia Foschi*



(ansa)

"Musica, drink e iniezione, perché no?": il sindacato delle sale da ballo raccoglie l'invito del generale Figliuolo

28 Maggio 2021 2 minuti di lettura

Ingresso, consumazione e vaccino: tutto incluso. Potrebbe essere questo il nuovo slogan delle discoteche romagnole per l'estate 2021. Il suggerimento - scherzoso ma verosimile - è di **Gianni Indino**, presidente del sindacato delle sale da ballo Silb-**Fipe** Emilia Romagna, che alla proposta del generale Figliuolo di vaccinare i giovani nelle discoteche risponde positivamente e senza indugi.

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](#)



27-05-2021

**A quattro anni dalla sua nascita Insieme per il lavoro festeggia superando i mille inserimenti**

27-05-2021

**Centri di Mobilità: al via la progettazione partecipata a Castel San Pietro Terme e Vergato**

25-05-2021

**Le Ragazze hanno grandi sogni, secondo appuntamento di Next generation EU - Alla pari**

19-05-2021

**Bicipolitana, entro l'estate pronti i collegamenti tra capoluogo e comuni dell'hinterland**

12-05-2021

**Via libera del Consiglio al Piano Territoriale Metropolitano: è il primo PTM approvato in Italia**

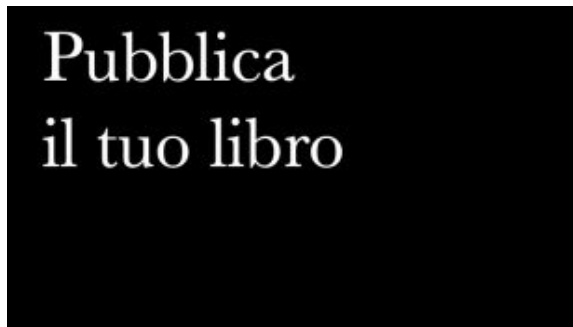
Leggi le altre notizie



La guida allo shopping del Gruppo Gedi

## Il mio 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 »](#)

# IL SECOLO XIX

FINANZA

[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 PIEMONTESE](#)

## Da metà giugno mezza Italia in zona bianca

Verso riaperture discoteche con possibilità di somministrare ai più giovani il vaccino nei locali: la mossa di Figliuolo

TELEBORSA

 Pubblicato il 28/05/2021  
 Ultima modifica il 28/05/2021 alle ore 07:48


Ad aprire le "danze" saranno, da lunedì prossimo, **Friuli Venezia Giulia, Molise e Sardegna** che per la prima volta da quando a novembre è entrato in vigore il sistema dei colori, saranno tre le regioni in **zona bianca: via le restrizioni ad eccezione del distanziamento e dell'utilizzo della mascherina**, fermo restando **l'adozione dei protocolli di sicurezza** previsti per i differenti

settori. Una situazione che a **metà giugno** potrebbe essere quella in cui si troverà più della metà del Paese.

Dalla curva dei contagi, infatti, continuano ad arrivare buone notizie, grazie soprattutto all'avanzamento della campagna di vaccinazione che ha consentito di ridurre i ricoveri nei reparti ordinari e nelle terapie intensive. E, in scia ai dati in costante miglioramento il commissario per l'emergenza **Francesco Figliuolo apre alle discoteche**, chiedendo di valutare i protocolli per l'eventuale ripartenza e la possibilità di somministrare il **vaccino ai più giovani all'interno dei locali**.

Nei giorni scorsi il presidente del **Silb-Fipe**, l'associazione intrattenimento di Ballo e Spettacolo, **Maurizio Pasca**, aveva offerto la sua disponibilità ad organizzare open day per i vaccini anche nelle discoteche in vista di eventi estivi, affinché nella campagna vaccinale potessero essere raggiunti sempre più giovani.

**In Friuli, Molise e Sardegna**, dunque, come previsto dal decreto, riprenderanno tutte le attività, non ci sarà più il coprifuoco e anticiperanno le riaperture tutti quei settori la cui ripartenza era prevista tra il **15 giugno e il 1 luglio**: matrimoni, fiere, parchi tematici, convegni e congressi, piscine al chiuso, centri termali, sale giochi, bingo e casino, centri ricreativi e sociali, corsi di formazione pubblici e privati, competizioni sportive al chiuso.

Ma ci sono almeno altre 10 Regioni che, stando alle previsioni, hanno dati da zona bianca e che dovranno essere mantenuti per 3 settimane consecutive per consentire il passaggio: ce li hanno sicuramente **Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto**, che sono alla seconda settimana e dal 7 giugno passeranno in bianco, e li hanno la **Lombardia, l'Emilia Romagna, il Lazio, il**




[Apri il link](#)

DA METÀ GIUGNO MEZZA ITALIA IN ZONA BIANCA

**Piemonte, la Puglia e la provincia di Trento** che però passeranno nella zona senza restrizioni dal **14 di giugno**.

Per vedere l'andamento dei titoli durante la giornata collegati a [finanza.lastampa.it](http://finanza.lastampa.it)

Servizio a cura di **teleborsa** 

## Da metà giugno mezza Italia in zona bianca

**S** [finanza.lastampa.it/News/2021/05/28/da-meta-giugno-mezza-italia-in-zona-bianca/NV8yMDIxLTA1LTI4X1RMRQg](https://finanza.lastampa.it/News/2021/05/28/da-meta-giugno-mezza-italia-in-zona-bianca/NV8yMDIxLTA1LTI4X1RMRQg)

Ad aprire le "danze" saranno, da lunedì prossimo, **Friuli Venezia Giulia, Molise e Sardegna** che per la prima volta da quando a novembre è entrato in vigore il sistema dei colori, saranno tre le regioni **in zona bianca: via le restrizioni ad eccezione del distanziamento e dell'utilizzo della mascherina**, fermo restando l'adozione dei protocolli di sicurezza previsti per i differenti settori. Una situazione che a **metà giugno** potrebbe essere quella in cui si troverà più della metà del Paese.

Dalla curva dei contagi, infatti, continuano ad arrivare buone notizie, grazie soprattutto all'avanzamento della campagna di vaccinazione che ha consentito di ridurre i ricoveri nei reparti ordinari e nelle terapie intensive. E, in scia ai dati in costante miglioramento il commissario per l'emergenza **Francesco Figliuolo apre alle discoteche**, chiedendo di valutare i protocolli per l'eventuale ripartenza e la possibilità di somministrare il **vaccino ai più giovani all'interno dei locali**.

Nei giorni scorsi il presidente del **Silb-Fipe**, l'associazione intrattenimento di Ballo e Spettacolo, **Maurizio Pasca**, aveva offerto la sua disponibilità ad organizzare open day per i vaccini anche nelle discoteche in vista di eventi estivi, affinché nella campagna vaccinale potessero essere raggiunti sempre più giovani.

**In Friuli, Molise e Sardegna**, dunque, come previsto dal decreto, riprenderanno tutte le attività, non ci sarà più il coprifuoco e anticiperanno le riaperture tutti quei settori la cui ripartenza era prevista tra il **15 giugno e il 1 luglio**: matrimoni, fiere, parchi tematici, convegni e congressi, piscine al chiuso, centri termali, sale giochi, bingo e casino, centri ricreativi e sociali, corsi di formazione pubblici e privati, competizioni sportive al chiuso.

Ma ci sono almeno altre 10 Regioni che, stando alle previsioni, hanno dati da zona bianca e che dovranno essere mantenuti per 3 settimane consecutive per consentire il passaggio: ce li hanno sicuramente **Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto**, che sono alla seconda settimana e dal 7 giugno passeranno in bianco, e li hanno la **Lombardia, l'Emilia Romagna, il Lazio, il Piemonte, la Puglia e la provincia di Trento** che però passeranno nella zona senza restrizioni dal **14 di giugno**.

# Da metà giugno mezza Italia in zona bianca



Verso riaperture discoteche con possibilità di somministrare ai più giovani il vaccino nei locali: la mossa di Figliuolo

28 maggio 2021 - 07:53



(Teleborsa) - Ad aprire le "danze" saranno, da lunedì prossimo, Friuli Venezia Giulia, Molise e Sardegna che per la prima volta da quando a novembre è entrato in vigore il sistema dei colori, saranno tre le regioni in zona bianca: via le restrizioni ad eccezione del distanziamento e dell'utilizzo della mascherina, fermo restando l'adozione dei protocolli di sicurezza previsti per i differenti settori. Una situazione che a metà giugno potrebbe essere quella in cui si troverà più della metà del Paese.

Dalla curva dei contagi, infatti, continuano ad arrivare buone notizie, grazie soprattutto all'avanzamento della campagna di vaccinazione che ha consentito di ridurre i ricoveri nei reparti ordinari e nelle terapie intensive. E, in scia ai dati in costante miglioramento il commissario per l'emergenza Francesco Figliuolo apre alle discoteche, chiedendo di valutare i protocolli per l'eventuale ripartenza e la possibilità di somministrare il vaccino ai più giovani all'interno dei locali.

Nei giorni scorsi il presidente del Silb-Fipe, l'associazione intrattenimento di Ballo e Spettacolo, Maurizio Pasca, aveva offerto la sua disponibilità ad organizzare open day per i vaccini anche nelle discoteche in vista di eventi estivi, affinché nella campagna vaccinale potessero essere raggiunti sempre più giovani.

In Friuli, Molise e Sardegna, dunque, come previsto dal decreto, riprenderanno tutte le attività, non ci sarà più il coprifuoco e

## Market Overview

MERCATI MATERIE PRIME TITOLI DI STATO

Descrizione Ultimo Var %

DAX 15.407 -0,28%

Dow Jones 34.465 +0,41%

FTSE 100 7.020 -0,10%

FTSE MIB 25.056 +1,12%

Hang Seng 29.113 -0,18%

Nasdaq 13.736 -0,01%

Nikkei 225 28.549 -0,33%

Swiss Market 11.340 -0,07%

LISTA COMPLETA

## calcolatore Valute

EUR

USD

DA METÀ GIUGNO MEZZA ITALIA IN ZONA BIANCA

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

Ma ci sono almeno altre 10 Regioni che, stando alle previsioni, hanno dati da zona bianca e che dovranno essere mantenuti per 3 settimane consecutive per consentire il passaggio: ce li hanno sicuramente **Abruzzo, Liguria, Umbria e Veneto**, che sono alla seconda settimana e dal 7 giugno passeranno in bianco, e li hanno la **Lombardia, l'Emilia Romagna, il Lazio, il Piemonte, la Puglia e la provincia di Trento** che però passeranno nella zona senza restrizioni dal **14 di giugno**.

1

powered by

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 - GED Gruppo Editoriale S.p.A. - P.Iva 00906801006 - ISSN 2499-0817



## Form di ricerca

[R ilroma.net/news/attualità/italia-zona-bianca-cosa-cambia-dal-1-giugno](https://ilroma.net/news/attualità/italia-zona-bianca-cosa-cambia-dal-1-giugno)



Italia zona bianca, cosa cambia dal 1 giugno

di Redazione

CONDIVIDI:

Ven 28 Mag 2021 08:05

Italia zona bianca, con misure e regole anti covid più leggere in arrivo per alcune regioni. Secondo l'ultimo decreto del governo, infatti, il passaggio di fascia di Friuli Venezia Giulia, Molise e Sardegna dovrebbe avvenire martedì 1 giugno, ma è possibile che venga anticipato. Poi, dal 7 giugno seguiranno Abruzzo, Veneto e Liguria. "Con l'accordo di ieri (mercoledì, ndr), alcune regioni italiane già da lunedì della prossima settimana saranno in zona bianca", afferma Mariastella Gelmini, ministra degli Affari regionali.

Zona bianca, niente coprifuoco ma mascherine: regole

In zona bianca niente coprifuoco ma restano l'obbligo di mascherina e distanziamento. Si anticipano le riaperture. E' quanto previsto nell'accordo tra ministero della Salute e Regioni sulle regole da applicare nella fascia con il livello più basso di rischio Covid. Le misure emergono dall'incontro di mercoledì tra il ministro della Salute Roberto Speranza che si è detto "soddisfatto" dell'intesa ("C'è la consapevolezza che serve ancora prudenza e gradualità", ha sottolineato) e il presidente della Conferenza delle Regioni Massimiliano Fedriga, a cui hanno partecipato anche Giovanni Rezza, direttore generale della Prevenzione del ministero della Salute, e Silvio Brusaferrò, presidente dell'Istituto superiore di Sanità. Queste linee guida saranno recepite in una prossima ordinanza del ministro, riferisce il ministero della Salute in una nota. "Rimane l'obbligo di mascherina - ha aggiunto - ma è un progressivo ritorno verso la normalità. Non è un liberi tutti, restano le precauzioni, ma grazie alla riduzione dei contagi e del numero delle vittime e alla buona riuscita della campagna vaccinale, stiamo andando in una buona direzione".

La proposta condivisa prevede che - fermi restando i criteri base della prevenzione, mascherine, distanziamento, areazione e sanificazione luoghi chiusi -, una volta che una Regione entri nella zona bianca, sia superato il cosiddetto 'coprifuoco' e si possano anticipare al momento del passaggio le riaperture delle attività economiche e sociali per le quali la normativa vigente dispone già la ripresa delle attività in un momento successivo. Il riferimento per lo svolgimento delle attività - dettaglia la nota - è quello delle 'Linee guida per la riapertura delle attività economiche e sociali', adottate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province autonome e degli altri protocolli.

Incidenze sotto i 50 casi per 100mila abitanti: ecco dove

Prosegue in tutta Italia la discesa dell'incidenza settimanale che, dal 21 al 27 maggio si attesta a 46 casi per 100 mila abitanti rispetto ai 66 della scorsa settimana. Stando alle stime pubblicate da Quotidiano Sanità, Friuli Venezia Giulia con 17, Sardegna con 13 e Molise con 12 registrano per la terza settimana consecutiva un'incidenza settimanale inferiore ai 50 casi per 100mila abitanti e per questo dal 31 maggio passeranno dal giallo al bianco. Sulla stessa scia, bianche dal 7 giugno se i dati dovessero essere confermati, seguono Abruzzo con 35, Liguria e Umbria con 28, Veneto con 30.

Anche Lazio, Lombardia, Piemonte, Trento, Puglia ed Emilia Romagna per la prima volta hanno registrato anch'esse un'incidenza settimanale inferiore ai 50 casi per 100mila abitanti e per questo se dovessero confermare il dato nei prossimi due monitoraggi dal 14 giugno anche loro raggiungerebbero la zona bianca.

Figliuolo a Cts-Regioni: "Valutare vaccini in discoteca per i giovani"

La struttura del commissario straordinario all'emergenza covid, Francesco Paolo Figliuolo, ha inviato alle Regioni e al Cts "per le valutazioni di competenza" il protocollo sperimentale di Silb [Fipe](#) per la "riapertura in sicurezza del settore dell'intrattenimento danzante nella piena compatibilità con la tutela della salute di utenti e lavoratori". Inoltre nella mail si rappresenta "la disponibilità degli utenti del settore stesso a poter contribuire attivamente alla campagna vaccinale nazionale anti covid, con un'attenzione dedicata al settore giovanile".

Se vuoi commentare questo articolo [accedi](#) o [registrarli](#)



## Genova, la crisi morde bar e locali: “Costi alle stelle e asporto, cresce il prezzo del caffè”

[ilsecoloxix.it/genova/2021/05/28/news/bar-e-locali-la-crisi-morde-costi-alle-stelle-e-asporto-cresce-il-prezzo-del-caffe-1.40326522](https://www.ilsecoloxix.it/genova/2021/05/28/news/bar-e-locali-la-crisi-morde-costi-alle-stelle-e-asporto-cresce-il-prezzo-del-caffe-1.40326522)

May 28, 2021



Uno die locali marchiati Mentelocale a Genova

Alla vigilia del ritorno al servizio al bancone si allarga il fronte della tazzina a un euro e venti. I titolari: “Incidono le nuove abitudini di consumo”. Ma c'è chi mantiene l'espresso a un euro

Silvia Pedemonte 28 Maggio 2021

Genova – Fra nuove modalità di consumo da parte dei clienti e conti da far quadrare, la tazzina di caffè al bar racconta i cambiamenti innescati (anche) dalla pandemia. **Lo fa attraverso l'aumento dei costi per i baristi, a partire dai bicchierini e dai coperchi per l'espresso da asporto.** Ma giocano un ruolo, soprattutto, i bilanci dissanguati per le pesanti conseguenze del lockdown e le modalità di lavoro diverse, soprattutto al cambiare del colore della zona in base all'andamento dei contagi. Misure e restrizioni che hanno inferto colpi pesantissimi.

A pochi giorni dal ritorno del rito del caffè **al bancone la tazzina arriva anche a costare 1 euro e 20 centesimi in centro città.** Anche se, sempre in centro, una quota consistente di attività si attesta sul prezzo di 1 euro o di 1 euro e 10 centesimi. Ai dati del “Rapporto Annuale Ristorazione Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi” in media, nel 2020, una tazzina di caffè è costata 1 euro e 01 centesimi. **Fra le principali città d'Italia la più cara è Trento** (con media a 1 euro e 21 centesimi); la meno è Catanzaro dove la bevanda più amata e consumata si ferma a 80 centesimi di euro. “In Italia il prezzo del caffè al banco è sempre stato molto basso visto il consumo elevato – spiega il presidente **Fipe Confcommercio Liguria Alessandro Cavo** – e a lungo non ci sono stati aumenti. Il ragionamento che va fatto è più ampio e riguarda tre beni di consumo che in passato andavano a braccetto nel prezzo ovvero il giornale, il caffè e il biglietto del bus. Il caffè negli ultimi tempi è rimasto indietro del 30 per cento rispetto agli altri due. E, in questo anno e mezzo di Covid, i costi fissi sono rimasti tutti sulle spalle degli esercenti, pesantemente penalizzati dalla pandemia”.

“Mentelocale” ha dodici bar e bistrot in città: da gennaio è scattato il passaggio a 1 euro e 20 per la tazzina. “Da 5 anni eravamo fermi a 1 euro e 10 centesimi - spiega Eugenio Musso, socio titolare - abbiamo preso questa decisione per l'aumento del costo della materia prima. Volevamo salire a 1 euro e 20 centesimi anche prima ma, per la pandemia, non ci sembrava il momento adatto». **La novità è entrata in vigore dall'inizio del 2021 «anche vedendo che molti altri bar del centro hanno intrapreso questa strada».** “Mentelocale”, con l'eccezione del locale con sede a Palazzo Ducale, non applica aumenti per il caffè al tavolo. E per studenti e soci il caffè è a 1 euro e 10. «La domanda che va fatta è: cosa include il prezzo di 1 euro e 20 centesimi? La qualità del caffè, il servizio,

[Apri il link](#)

il tavolo, la sedia, il dehors, la presa dove attaccare il computer» afferma Musso. La pandemia ha modificato le modalità di consumo. **Al “Mentelocale” hanno creato anche una linea ad hoc, dal nome “Portami con te”, per pranzo e pasti, per andare incontro alle diverse modalità, asporto compreso.** E funziona. “Sono cambiate le abitudini dei clienti e questa linea risponde anche alla volontà di chi, ancora oggi, pur potendosi sedere al tavolo preferisce prendere qualcosa da mangiare e portarlo via”.

Al “Bar Galleria”, in galleria Mazzini, **Antonio Fasone stima un aumento di costi di «5/10 centesimi»** per ogni caffè d’asporto fra bicchierini, tappi, palette al posto dei cucchiaini. Fasone è stato per trent’anni presidente di Fiepet Confesercenti. E mostra i listini del passato: nel Duemila un caffè costava 1600 lire (0,83 centesimi di euro), nel 1990 mille lire, nel 1987 750 lire. “Il caffè non è più solo caffè. C’è il miele, il cacao e tutto il resto. Va considerata la qualità della miscela, come viene servito. E il divario che ha patito rispetto agli altri due prezzi di riferimento ai quali lo abbiamo sempre rapportato, il biglietto del bus e il giornale”.

**La tazzina viene servita a 1 euro a pochi metri dal Carlo Felice, al “Bar dell’Accademia” ma anche in Galleria Mazzini da “Haiti”:** «In un periodo come quello che stiamo vivendo non è il caso di aumentare» afferma, da “Haiti”, Maria Di Buono. Sempre rimanendo in pieno centro: tazzina a 1 euro e 10 centesimi da “Chaplin”, da “Fokaccia” in Piccapietra, così come al “Flash Bar” di via Vernazza. “Quanta plastica in più abbiamo usato con l’asporto - esclama Cinzia Cefola - con costi in più per noi. Ma non è il caso di riversarli sui clienti. Rimaniamo a 1 euro e 10 centesimi”.

**Fabrizio Murena è presidente della sezione bar Fepag Confcommercio Genova: “L’asporto incide per 5-10 centesimi a caffè.** Il tema non è tanto il Covid quanto il fatto che il prezzo del caffè, oggi, in Italia, dovrebbe essere di 1 euro e 50. All’estero una tazzina è assai più cara e nessuno si straccia le vesti. Il tema non è il Covid, sono i costi delle materie prime e della vita in generale. Un conto sono anche i prezzi dell’affitto per un locale in centro, un altro per bar in zone periferiche”.

Da “Murena” in via XX Settembre sono stati fra gli “apripista”, **racconta Cristiano Murena, sulla tazzina a 1 euro e 20 centesimi:** «Dobbiamo considerare la qualità, il servizio, il costo della miscela. Nessuno chiede come mai il caffè sia ancora più caro in Autogrill». A 1 euro e 20 centesimi è la tazzina a “La Bottega del Caffè”, da “Douce”, a “Il Caffè degli Specchi”, da “Cambi Cafè” della storica casa d’aste, aperto recentemente in via Garibaldi. Qui il proprietario Marcello Cambi spiega che il prezzo resta analogo anche per il servizio al tavolo: “Abbiamo aperto con continuità da metà aprile e ci siamo allineati al prezzo della tazzina in zona che è 1 euro e 20 centesimi. Le persone stanno al tavolo esterno, sono servite. Non è solo un caffè”.

Location e servizio sono le motivazioni che hanno spinto, prima della pandemia, il ritocco a 1 euro e 20 anche al “Caffè del Teatro”, accanto al Carlo Felice. **Il “Caffè del Teatro” può usare, oggi, una quarantina di tavoli sulla piazza, ma ha ancora il bar del foyer del teatro chiuso.** Da un anno e mezzo, ormai. “La nostra categoria è stata letteralmente abbandonata, siamo stati penalizzati senza una logica - riflette Matteo Della Rossa, uno dei soci titolari - ancora non si può prendere un caffè al bancone mentre è possibile andare ad acquistare un capo di abbigliamento, provandolo, in negozio. Spese, costi del personale, nessun aiuto e regole che ci hanno discriminato”.

Al “Carlo Felice” il 10 giugno sarà in scena **“L’elisir d’amore” di Donizetti. Della Rossa**, però, spiega che a proposito della riapertura del bar del foyer la società titolare sta riflettendo sul da farsi. “Nel momento dell’intervallo le persone escono tutte assieme, serve riuscire a mantenere distanze e sicurezza. Per noi, va detto, la chiusura di un anno e mezzo del teatro ha comportato l’assenza degli spettacoli e del pubblico ma anche di tutto l’indotto delle prove, degli allestimenti, degli addetti ai lavori”. A pochi giorni dal primo giugno e dalla possibilità di consumare al banco Della Rossa sospira: “Ora ripartiamo ma non so davvero quando, come categoria, riusciremo a recuperare davvero”.



## L'ultima bizzarra idea del governo: discoteche riaperte con balli vietati ma per fare i vaccini

[S secoloditalia.it/2021/05/ultima-bizzarra-idea-del-governo-discoteche-riaperte-con-balli-vietati-ma-per-fare-i-vaccini/](https://secoloditalia.it/2021/05/ultima-bizzarra-idea-del-governo-discoteche-riaperte-con-balli-vietati-ma-per-fare-i-vaccini/)

May 28, 2021

venerdì 28 Maggio 8:11 - di **Lucio Meo**



L'ultima idea bizzarra in fatto di vaccinazioni è quella di utilizzare le discoteche, come se in Italia non ci fossero spazi accoglienti – ma dove sono finite le Primule di Arcuri? – dove organizzare un frigo, un tavolino e una fila ordinata. Ma il commissario all'emergenza Covid, Figliolia, ha un asso nella manica: "Vaccini anti covid in discoteca per contribuire attivamente anche alla campagna per l'immunizzazione dei giovani". La struttura del commissario straordinario ha infatti inviato alle Regioni e al Cts "per le valutazioni di competenza" il protocollo sperimentale di Silb **Fipe** per la "riapertura in sicurezza del settore dell'intrattenimento danzante nella piena compatibilità con la tutela della salute di utenti e lavoratori". Inoltre nella mail si rappresenta "la disponibilità degli utenti del settore stesso a poter contribuire attivamente alla campagna vaccinale nazionale anti covid, con un'attenzione dedicata al settore giovanile".

### Discoteche vietate ai ballerini ma aperte ai vaccinandosi

Con molte regioni tornate in zona bianca, dunque, anche le discoteche da metà giugno potranno riaprire, per i vaccini, per mangiare, bere, ma non per ballare: sarà possibile servire aperitivi, cene, cocktail. Una soluzione che non piace affatto al Sindacato dei locali da ballo: "Le prossime 24 ore saranno decisive perché potrebbe arrivare il parere del Cts", spiegano a *Repubblica*. I due eventi-test nelle discoteche "Praja" di Gallipoli e "Fabrique" di Milano, che pure devono ancora ricevere l'ok dei tecnici, sono slittati dal 5 al 12 giugno. Il commissario

per l'emergenza **Francesco Paolo Figliuolo ha inoltrato ai tecnici e alle Regioni la richiesta di valutare il protocollo** che prevede l'obbligo di mascherina. Ma non il distanziamento, per consentire anche il ballo.

LEGGI ANCHE

[Commenti](#)

**Lascia un commento**

---

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

# ALTO ADIGE

Comuni: Bolzano Merano Laives Bressanone [Altre località](#) ▼

Vai sul sito **TRENTINO**

- Cronaca
- Sport
- Cultura e Spettacoli
- Economia
- Italia-Mondo
- Foto
- Video
- Prima pagina
- Salute e Benessere
- Viaggiare
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa

Sei in: [Terra e Gusto](#) » Covid: [Fipe](#), pronti a riaprire, ma...

## Covid: [Fipe](#), pronti a riaprire, ma mancano 150mila lavoratori

29 maggio 2021



(ANSA) - ROMA, 29 MAG - Tutto pronto per la ripartenza definitiva del mondo della ristorazione: a partire da martedì 1 giugno, le 160mila attività che dal 26 aprile scorso sono state impossibilitate a lavorare a regime a causa del divieto di somministrare cibi e bevande all'interno dei locali, riapriranno i battenti; si tratta del 46% circa delle imprese della ristorazione, il cui lockdown, di fatto, è stato prolungato di un mese e mezzo. Lo evidenzia la [Fipe](#) Confcommercio, che però avverte: mancano circa 150 mila lavoratori.

"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](#)-Confcommercio, 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".

### 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](#)

COVID: [FIPE](#), PRONTI A RIAPRIRE, MA MANCANO 150MILA LAVORATORI | TERRA E GUSTO

"Rimane, tuttavia, un'incognita che rischia di compromettere questa ripresa: mancano all'appello circa 150mila lavoratori. In particolare - prosegue - 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. 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". (ANSA).



29 maggio 2021 | | | |

Home  
Cronaca  
Sport

Cultura e Spettacoli  
Economia  
Italia-Mondo

Foto  
Video

Prima pagina  
Comunicati stampa





## Covid: **Fipe**, pronti a riaprire ma mancano 150mila lavoratori

**A** [ansa.it/canale\\_terraegusto/notizie/in\\_breve/2021/05/29/covid-fipe-pronti-a-riaprire-mancano-150mila-lavoratori\\_29063638-2a80-42b8-9e15-cfe872194eab.html](https://ansa.it/canale_terraegusto/notizie/in_breve/2021/05/29/covid-fipe-pronti-a-riaprire-mancano-150mila-lavoratori_29063638-2a80-42b8-9e15-cfe872194eab.html)

May 29, 2021



Covid: **Fipe**, pronti a riaprire ma mancano 150mila lavoratori © ANSA/EPA  
[+CLICCA PER INGRANDIRE](#)

Tutto pronto per la ripartenza definitiva del mondo della ristorazione: a partire da martedì 1 giugno, le 160mila attività che dal 26 aprile scorso sono state impossibilitate a lavorare a regime a causa del divieto di somministrare cibi e bevande all'interno dei locali, riapriranno i battenti; si tratta del 46% circa delle imprese della ristorazione, il cui lockdown, di fatto, è stato prolungato di un mese e mezzo. Lo evidenzia la **Fipe** Confcommercio, che però avverte: mancano circa 150 mila lavoratori.

"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**-Confcommercio, 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".

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

**RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA**

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

## Maestri Accesi nuovo presidente provinciale di Confcommercio Pisa

[iltirreno.gelocal.it/pisa/2021/05/29/news/maestri-accesi-nuovo-presidente-provinciale-di-confcommercio-pisa-1.40330027](https://iltirreno.gelocal.it/pisa/2021/05/29/news/maestri-accesi-nuovo-presidente-provinciale-di-confcommercio-pisa-1.40330027)

May 29, 2021

[pisa](#)



Il direttore Pieragnoli e il nuovo presidente Maestri Accesi  
Messaggio alla politica: "siamo abituati a guardare ai fatti e non alle promesse"

29 Maggio 2021

**PISA.** Pisano d'adozione, classe 1976, agente assicuratore, Stefano Maestri Accesi è il nuovo presidente provinciale di Confcommercio Provincia di Pisa. L'insediamento ufficiale è avvenuto questa mattina in Camera di Commercio, alla presenza di autorità e dirigenti dell'associazione leader nella rappresentanza del commercio, del turismo, dei servizi e delle professioni.

Oltre ai massimi dirigenti dell'associazione, hanno portato il saluto al nuovo presidente Maestri Accesi, il vice-presidente di Confcommercio Imprese per l'Italia Giovanni Da Pozzo, il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani, il commissario della CCIAA di Pisa Valter Tamburini, il sindaco di Pisa Michele Conti, la consigliera regionale Elena Meini, i sindaci del territorio Michelangelo Betti (Cascina), Sergio Di Maio (San Giuliano Terme), Massimiliano Ghimenti (Calci), Gabriele Toti (Castelfranco di Sotto), Massimiliano Angori (Vecchiano), Alberto Lenzi (Fauglia), e molti assessori dei comuni della provincia di Pisa.

Con loro, rappresentati anche i vertici di Confcommercio Toscana, a partire dalla presidente Anna Lapini, dal direttore Franco Marinoni, dal presidente della [Fipe](#) regionale Aldo Cursano, oltre alla presenza dei direttori delle Confcommercio della Toscana. Maestri Accesi succede a Federica Grassini, alla quale è stata conferita una targa come riconoscimento dell'eccellente lavoro svolto negli ultimi sette anni e mezzo. A moderare la giornata, il direttore di Confcommercio Provincia di Pisa Federico Pieragnoli.

"Siamo abituati a guardare i risultati, non le promesse e oggi abbiamo bisogno di risultati da parte vostra", ha detto il neo presidente rivolgendosi ai politici presenti in sala. "Non riusciamo a capire come mai se un imprenditore non risponde nei tempi previsti ad una sollecitazione degli uffici pubblici viene sanzionato, mentre se qualcuno di noi va a chiedere un semplice ma fondamentale certificato di conformità urbanistica debbono trascorrere due o tre mesi per avere una risposta".

## Anche il governatore Giani e i vertici dell'associazione

[lanazione.it/pisa/cronaca/anche-il-governatore-giani-e-i-vertici-dellassociazione-1.6422669](https://lanazione.it/pisa/cronaca/anche-il-governatore-giani-e-i-vertici-dellassociazione-1.6422669)



Erano in tanti ieri alla Camera di commercio gli ospiti giunti per la presentazione ufficiale del nuovo presidente Confcommercio, Stefano Maestri Accesi. Insieme al vicepresidente nazionale dell'associazione di categoria, Giovanni Da Pozzo, c'erano il governatore toscano, Eugenio Giani, la consigliera regionale leghista, Elena Meini, il commissario della Camera di Commercio Valter Tamburini, i sindaci Conti, Betti, Di Maio, Ghimenti, Toti, Angori, Lenzi e molti assessori dei comuni pisani. Infine, presenti i vertici regionali di Confcommercio: la presidente Anna Lapini, il direttore Franco Marinoni, il presidente della [Fipe](#), Aldo Cursano.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città



## Il lavoro c'è, nessuno lo vuole: “È anche colpa dei sussidi”

S [lastampa.it/topnews/edizioni-locali/alessandria/2021/05/30/news/il-lavoro-c-e-nessuno-lo-vuole-e-anche-colpa-dei-sussidi-1.40331437](https://lastampa.it/topnews/edizioni-locali/alessandria/2021/05/30/news/il-lavoro-c-e-nessuno-lo-vuole-e-anche-colpa-dei-sussidi-1.40331437)

May 30, 2021

I locali non trovano camerieri, cuochi, baristi: “Nell’incertezza si preferisce il reddito di cittadinanza”. C’è carenza non solo di personale qualificato, ma anche del ragazzo che vuole imparare il mestiere



valentina frezzato **Pubblicato il 30 Maggio 2021**

ALESSANDRIA. «Questo è un problema a livello nazionale, non solo in provincia di Alessandria». Dall’ufficio della [Fipe](#)-Confcommercio arrivano i numeri del lavoro che c’è (ma nessuno vuole).

Che riguardano anche questo territorio. Sono cifre che raccontano di una situazione ancora sospesa. «I problemi in realtà sono di due tipi e riguardano tutta Italia, non solo Alessandria – spiega il portavoce nazionale –: da una parte abbiamo i contratti indeterminati.

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

Argomenti

- [lavoro](#)
- [alessandria](#)

## Riaperture: bar e ristoranti anche al chiuso da martedì in tutta Italia

[ilsole24ore.com/art/riaperture-bar-e-ristoranti-anche-chiuso-martedi-tutta-italia-AEx9F0M](https://www.ilsole24ore.com/art/riaperture-bar-e-ristoranti-anche-chiuso-martedi-tutta-italia-AEx9F0M)



2' di lettura

Da martedì 1° giugno si potrà consumare al bancone nei bar e mangiare anche al chiuso nei ristoranti (all'aperto è possibile dal 26 aprile) in tutta l'Italia gialla, cioè in tutte le regioni. Un altro passo verso il ritorno alla normalità, anticipato a lunedì 31 maggio nelle prime tre regioni promosse in zona bianca (Sardegna, Friuli Venezia Giulia e Molise). Una boccata di ossigeno per un settore in ginocchio. «Tutti speriamo che questa volta si apra per non chiudere più - dice 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».

### Ventimila locali chiusi quest'anno

Calugi spiega 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 - 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».

## Sos personale

---

Non solo. «Dobbiamo fare i conti con una drammatica mancanza di personale, si fa una fatica incredibile a trovare qualcuno disposto a lavorare nei bar e nei ristoranti, sia in cucina che in sala - conclude Colugi - 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».

## Leggi anche

---

## 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.



## ABBONAMENTO

## Abbonati al nuovo Sole 24 Ore risparmiando il 25%

---

Scopri di più

## Mascherina obbligatoria quando non si è seduti

---

---

Non solo. 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 «adottate misure al fine di evitare assembramenti al di fuori del locale e delle sue pertinenze».

---

## Coronavirus, per saperne di più

---

Le mappe in tempo reale

# 24

L'andamento della pandemia e delle azioni di contrasto è mostrato in due mappe a cura di Lab24. Nella [mappa del Coronavirus](#) i dati da marzo 2020 provincia per provincia di nuovi casi, morti, ricoverati e molte infografiche per una profondità di analisi.

La [mappa dei vaccini](#) in tempo reale mostra l'andamento della campagna di somministrazione regione per regione in Italia e anche nel resto del mondo.

Guarda le mappe in tempo reale: [Coronavirus](#) - [Vaccini](#)

Gli approfondimenti

# 24

La pandemia chiede di approfondire molti temi, di saperne di più dall'andamento alle cause per proseguire con i vaccini. Su questi temi potete leggere le analisi, le inchieste, i reportage della nostra sezione 24+. Ecco tutti [gli articoli di approfondimento](#)

La newsletter sul Coronavirus

# 24

Ogni venerdì alle 19 appuntamento con la newsletter sul Coronavirus curata da Luca Salvioli e Biagio Simonetta. Un punto sull'andamento della settimana con analisi e dati. Qui potete [iscrivervi alla newsletter](#)



Riproduzione riservata ©

loading...

## Brand connect

---

## Newsletter

---

Notizie e approfondimenti sugli avvenimenti politici, economici e finanziari.

[Iscriviti](#)

**W** [messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/05/30/news/dal-caffe-al-bancone-alle-cene-al-coperto-baristi-e-ristoratori-pronti-per-la-prima-1.40333620](https://messaggeroveneto.gelocal.it/udine/cronaca/2021/05/30/news/dal-caffe-al-bancone-alle-cene-al-coperto-baristi-e-ristoratori-pronti-per-la-prima-1.40333620)

## Ops! Pagina non trovata

---

Sembra che quello che stai cercando sia stato spostato o non è mai esistito.

Controlla l'indirizzo inserito o in alternativa [vai alla Homepage](#)

## Oops! Page not found

---

Looks like the content you're looking for has moved or never existed.

Check the address you typed or go to the [Homepage](#)

## La startup TicketSms fa ripartire la movida

[corrierenazionale.it/2021/05/30/startup-ticketsms-fa-ripartire-la-movida/](https://www.corrierenazionale.it/2021/05/30/startup-ticketsms-fa-ripartire-la-movida/)

May 30, 2021

**La startup bolognese TicketSms permette alla movida di rinascere: e-ticket solo a chi dimostra di aver effettuato il tampone e un QR code per l'ingresso di chi ha il green pass**



Dall'unione tra l'innovativa startup bolognese TicketSms e la piattaforma Mitiga nasce una rivoluzione capace di salvare il settore dell'eventistica. Per garantire eventi "covid-free", chi ha comperato un biglietto dovrà anche farsi un tampone: il ticket (nominativo) sarà emesso, ma sarà possibile utilizzarlo solo quando sarà associato ad un tampone negativo nelle 36 ore precedenti l'happening. Un vero e proprio green pass digitale che garantirà a tutto il comparto dell'eventistica di rinascere.

La nuova piattaforma è già operativa e sarà testata il 5 giugno, in una notte che rappresenterà un vero e proprio test scientifico in Italia per promuovere gli eventi con nuovi standard di sicurezza. L'iniziativa è sostenuta dalla Silb-Fipe, l'associazione italiana imprese ed intrattenimento, dal Sils, il sindacato dei lavoratori dello spettacolo, dalla Club Festival Commission (CFC) e dall'associazione dei Dj (A-Dj). La prima, storica sperimentazione si svolgerà a Gallipoli, nel locale all'aperto "Praja", dove duemila persone entreranno soltanto con il "green pass" (ottenuto tramite un tampone in un hub appositamente istituito in loco). Per questa storica circostanza è anche prevista una raccolta dati post-evento: dopo cinque giorni tutti dovranno sottoporsi ad un nuovo tampone per verificare eventuali contagi avvenuti. Il secondo test scientifico riguarderà Milano e si svolgerà al Fabrique, discoteca al chiuso, in una data ancora da definirsi.

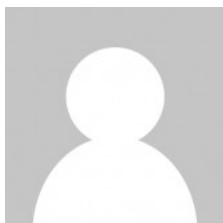
Il procedimento attivato da TicketSms, e che sarà utilizzato negli eventi successivi ai due test scientifici pilota, è molto semplice. La prima fase è quella dell'acquisto del biglietto, che però sarà "bloccato". L'utente che intende partecipare dovrà quindi sottoporsi al vaccino o al tampone antigenico di prima generazione Sars-Cov 2 tra le 24 e le 36 ore prima dell'evento, in una delle tante farmacie o centri di analisi convenzionati con Mitiga (sono 300 in tutta Italia, convenzionati con Federfarma), o anche in altri hub che saranno comunicati via app. A quel punto TicketSms verificherà lo stato del tampone del partecipante e permetterà l'utilizzo del biglietto tramite una notifica push sul telefonino. Nel caso in cui il tampone non sia stato effettuato il biglietto non verrà invece sbloccato e non sarà dunque possibile partecipare. In caso di tampone positivo il sistema non memorizzerà alcun dato. All'ingresso all'evento si dovrà esibire solamente il codice QR del biglietto TicketSms, evitando così controlli multipli e velocizzando le eventuali code, il tutto in rispetto del corretto distanziamento.

"Siamo orgogliosi di partecipare a questo esperimento scientifico, lavoriamo con gli eventi e permettere a tutti di ritrovarsi in sicurezza è una nostra priorità", commenta il founder di TicketSms Andrea Vitali. "Questo protocollo raccoglie solamente i dati necessari per partecipare all'evento in sicurezza, permettendo di essere in linea con le norme attuali riguardanti la tracciabilità dei partecipanti in caso di esposizione al Coronavirus. La privacy dei dati degli utenti è garantita. Le uniche informazioni che verranno scambiate tra TicketSms e Mitiga saranno quelle relative alla verifica sanitaria. Torneremo a divertirvi tutti assieme in sicurezza".

È questa l'ultima novità di una start up, TicketSms, nata nel 2018 a Bologna dall'idea di due giovani imprenditori: Andrea Vitali, 36enne di Petritoli (in provincia di Fermo) e Omar Riahi, 31enne di Catania. Grazie ad una tecnologia d'avanguardia il biglietto cartaceo è stato soppiantato dall'e-ticket. Un'innovazione che si va sempre più diffondendo: l'e-ticket è paperless e quindi si riduce lo spreco di carta. I clienti

acquistano il biglietto online e lo ricevono via sms, abbattendo così anche i costi di spedizione e attraverso la scansione immediata del codice QR, possono accedere velocemente alla venue e senza alcun contatto fisico. Un'idea che in breve tempo ha raggiunto una tale notorietà che ad oggi è stata utilizzata in oltre 3.600 eventi ai quali hanno partecipato oltre 600 mila persone; sono 450 le discoteche e i locali convenzionati.

“Ma i vantaggi non ci sono solo per i clienti”, conclude Vitali. “Anche l'organizzatore dell'evento monitora in ogni momento le vendite e l'afflusso degli ingressi, non ha più i costi di stampa dei biglietti tradizionali, evita al pubblico le lunghe file ed anche i tentativi di frode in quanto siamo una delle poche realtà di ticketing italiane certificate SIAE come biglietteria automatizzata certificata”.



CorNaz



## Con “Divertimento sicuro” un vero Manifesto per il futuro

[R ilrestodelcarlino.it/fano/cronaca/con-divertimento-sicuro-un-vero-manifesto-per-il-futuro-1.6426435](https://ilrestodelcarlino.it/fano/cronaca/con-divertimento-sicuro-un-vero-manifesto-per-il-futuro-1.6426435)

"Cambio di marcia per la ripartenza". Questo il senso del protocollo d'intesa che sarà sottoscritto oggi alle 11, a Milano da Silb-Fipe, Cogeu e One Day Group. A rappresentare Cogeu (l'associazione di genitori e ragazzi nata dopo i fatti di Corinaldo del dicembre 2018) ci saranno 7 giovani (4 di Fano e 3 di Senigallia). "Andiamo a Milano – spiega Rebecca...

"Cambio di marcia per la ripartenza". Questo il senso del protocollo d'intesa che sarà sottoscritto oggi alle 11, a Milano da Silb-Fipe, Cogeu e One Day Group. A rappresentare Cogeu (l'associazione di genitori e ragazzi nata dopo i fatti di Corinaldo del dicembre 2018) ci saranno 7 giovani (4 di Fano e 3 di Senigallia). "Andiamo a Milano – spiega Rebecca una delle giovani fanesi che parteciperà alla conferenza stampa – a sottoscrivere il protocollo d'intesa per il divertimento in sicurezza". Insieme a Rebecca saranno presenti anche Giulia, Ania ed Enrico di Fano, Leonardo, Linda e Alessio di Senigallia.

"Dopo lo stop forzato e necessario, lungo oltre un anno (a causa della pandemia, ndr) – scrivono Silb, Cogeu e OneDay – le discoteche e le sale da ballo sentono l'esigenza, rispetto al passato, di vivere e far vivere una ripartenza che sia davvero sana, consapevole ed organizzata. Questo senza nulla togliere però a quello che deve essere e sempre sarà il cuore dell'esperienza: il divertimento, la socialità e la felicità". Il protocollo che sarà firmato oggi per "tutelare il benessere psicofisico dei più giovani, avendo cura delle esigenze e dei desideri degli adolescenti" è uno degli impegni su cui si sta concentrando Cogeu che, con il Garante regionale dei diritti della persona delle Marche e Confcommercio, ha anche collaborato a redigere il Codice etico che prevede un decalogo di regole per i locali che lo sottoscrivono. Il decalogo (non superamento della capienza massima consentita, il volume della musica, personale qualificato, collaborazione con le forze dell'ordine) è stato tradotto dai più giovani, grazie anche alla collaborazione di Scuola Zoo, in un "Manifesto del divertimento sicuro". "Non solo parole – fanno sapere Silb, Cogeu e OneDay – ma atti concreti".

an. mar.

© Riproduzione riservata

Iscriviti alla community

per ricevere ogni giorno la newsletter con le notizie della tua città