

GLI APPROFONDIMENTI**L'ALLARME**

Ristoratori
sul piede
di guerra:
così falliremo

Netti — a pag. 2

Sale la tensione dei ristoratori: «Le aziende stanno morendo»

Settore al tappeto. Enrico Stoppani, presidente Fipe: «Politiche economiche lente e poco incisive»
Fulvio Griffa (Fiepet): «Non capiamo perché una fila davanti al ristorante è più pericolosa di altre»

Enrico Netti

Disperazione ed esasperazione. Questo il sentimento che accomuna baristi e ristoratori d'Italia che giorno dopo giorno vedono crescere la crisi delle loro attività dopo avere saputo che potranno riaprire il 1° giugno.

Disperazione al massimo a Frosinone dove ieri mattina un ristoratore ha depresso alcune taniche di benzina davanti al proprio locale, l'Osteria Panzini, dicendo «se è così, do fuoco a tutto - ha gridato Giampiero Pigliacelli -. Voglio parlare a nome di tutti i commercianti che non hanno avuto una "lira". Meglio morire che vivere e lavorare in questo modo». Dopo il suo sfogo Pigliacelli ha chiesto scusa alle forze dell'ordine intervenute e aiuti allo Stato per la propria attività e cassa integrazione per i dipendenti.

Un gesto che rappresenta la punta dell'iceberg del profondo malessere che accomuna gli imprenditori del settore che hanno, tra l'altro, dato vita nella serata al flash mob «Risorgiamo Italia». Un gesto di protesta perché hanno la voglia di combattere per lavorare, di resistere a denti stretti per fare sopravvivere quelle attività, bar, pizzerie, ristoranti in cui hanno investito tutto. Il settore secondo Fipe ha finora perso 34 miliardi, un terzo del business. Dalla federazione arriva l'appello: «Anticipare le riaperture dei ristoranti, le aziende stanno morendo e si rischiano infiltrazioni mafiose».

Fipe ha dato il proprio appoggio al flash mod. «È un segno inequivocabile della disperazione degli imprenditori che le politiche economiche lente e poco incisive non riescono a mettere in sicurezza» dice il presidente Lino Enrico Stoppani.

In Piemonte Fulvio Griffa, presidente della Fiepet (Confesercenti), va diretto al punto: «Continuiamo a non capire perché dovrebbe essere più pericolosa una fila davanti a un ristorante rispetto a quella che si forma davanti a una qualsiasi delle altre attività a cui è consentita l'apertura - si chiede -. Nel rispetto delle distanze e di tutte le precauzioni necessarie la differenza non c'è». Dalle Langhe, terra di alta gastronomia, arriva diretta la richiesta di sgravi fiscali per salvare il lavoro. Lungo la penisola tra le 21 e le 21,30 c'è stato il flash mob «Risorgiamo Italia», con gli esercenti che hanno acceso le luci dei locali mentre oggi andranno simbolicamente consegnare le chiavi delle attività al sindaco. Una protesta nata e organizzata su Facebook dal «Movimento imprese ospitalità» che oltre alla ristorazione coinvolge anche i grossisti che le riforniscono di materie prime. Un tam tam nato online che ha raccolto oltre 180mila adesioni. Si parte da Torino con centinaia di pasticciari, baristi e ristoratori che hanno riaperto e acceso le luci dei locali. Gesto replicato a Padova «perché abbiamo bisogno di aiuto» spiega Patrizia Michielotto porta-

voce del coordinamento #Padovansiferma. In Centro Italia, una delle culle del movimento che tra i promotori conta Paolo Bianchini di Viterbo, dovrebbero avere partecipato molte migliaia di imprenditori. «Le decisioni del Governo sono distanti dalla mia categoria e dalle esigenze reali» dice Bianchini. Luci accese dal Friuli alla Puglia, dalle Alpi all'Etna perché il settore rischia altissimi tassi di mortalità che potrebbero innescare un pericolo effetto domino lungo la filiera. Un allarme lanciato anche dall'Altoga (importatori di caffè e grossisti alimentari) e Federgrossisti le cui imprese hanno finora patito perdite dal 50 al 90% a causa dell'inattività dei pubblici esercizi.

L'apertura a giugno di bar e ristoranti porterà a 34 miliardi le perdite totali, un terzo del giro d'affari 2019 secondo Luciano Sbraga dell'Ufficio studi Fipe. «Il settore acquista 20 miliardi di prodotti agroalimentari e le conseguenze dello stop peseranno su agricoltori e allevatori - spiega Sbraga -. Il distanziamento farà perdere in media almeno il 40% dei coperti e nel semestre dalla riapertura si lavorerà a scartamento ridotto. Nessuna azienda potrebbe sopravvivere con un taglio di oltre il 40% della produttività».

enrico.netti@ilssole24ore.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il piano per Milano. Nel piano di Fase 2 il commercio avrà orari flessibili e per bar e ristoranti ci sarà la possibilità di ampliare gli spazi all'aperto occupando anche il margine della carreggiata o i parcheggi. Tavolini e sedie per aperitivi dove prima c'erano le auto in sosta.

