

Per bar e ristoranti con i nuovi limiti incassi giù del 20%

Le imprese. L'allarme di Fipe: l'ulteriore inasprimento imposto dal Dpcm con le nuove regole su orari e modalità di consumo colpirà 50mila attività mettendole a rischio chiusura entro l'anno

Enrico Netti



ansa Traffico a rischio . Ulteriori limitazioni al servizio comporterebbero da 42mila a 250mila spostamenti in auto in più ogni giorno

Le restrizioni previste dal Dpcm firmato dal premier Conte mettono a rischio il futuro di migliaia di bar e ristoranti, pub e pizzerie. Attività arrivate stremate alla riapertura dopo il lockdown che ora lottano per sopravvivere, tra la perdita di ricavi a causa dello smart working e l'assenza di turisti. Un grido d'allarme che coinvolge tutta la filiera legata ai pubblici esercizi. «Tra bar e ristoranti ci sono 50mila attività con 350mila addetti a rischio chiusura entro la fine dell'anno. Senza contare le conseguenze per l'indotto - dice Roberto Calugi, direttore generale Fipe (Federazione italiana pubblici esercizi) -. Queste attività chiuderanno per non riaprire più». Ieri si è svolto un consiglio direttivo Fipe il cui comun denominatore era la grande preoccupazione sia per la salute pubblica sia per l'assenza di prospettive.

Non potrebbe essere altrimenti perché il nuovo Dpcm impone la chiusura a mezzanotte e dalle 21 il divieto di consumare in piedi. Gli esercenti con tavoli all'aperto o al chiuso potranno continuare a servire i clienti. La chiusura anticipata «mette a rischio migliaia di imprese che hanno già perso un miliardo nell'ultimo mese, il 20% del fatturato» avverte Giancarlo Banchieri, presidente della Federazione esercenti pubblici e turistici di Confesercenti -. Chiudere in anticipo e in maniera indiscriminata le attività di ristorazione potrebbe portare infatti più danni che benefici, con imprenditori sempre più in difficoltà e cittadini che lasceranno la sicurezza dei locali per andare in strada, dove sarà minore la possibilità di controllare il rispetto delle regole».

Giudizio condiviso da Calugi che aggiunge: «È un provvedimento dannoso dal punto di vista economico e inutile dal punti di vista epidemiologico. Lo Stato deve aumentare il controllo sul territorio, delle piazze - spiega il dg della Fipe -. Se il problema sono gli assembramenti si dovrebbe consentire la vendita di alcolici solo dove c'è la vendita con somministrazione, con l'esercente che controlla anche l'età del cliente. Altrimenti si aggraverà solo il problema con i ragazzi che acquisteranno le bottiglie di alcolici nei market. Sono poi indispensabili interventi a sostegno del settore che rischia di sparire». Dunque maggiori controlli per punire chi non rispetta le regole.

«È un settore convalescente che rischia di subire un altro duro colpo» aggiunge Ivano Vacondio, presidente di Federalimentare, chiedendo sostegno per le imprese dell'agrifood che vendono ai pubblici esercizi un terzo della produzione. La preoccupazione cresce alla luce di una nuova stretta di bar e ristoranti in alcuni paesi, tra cui il Regno Unito e l'Olanda, che andrebbe a colpire l'export agroalimentare.

Marina Lalli, presidente di Federturismo, parla di un comparto allo stremo. «Viviamo una situazione complicata, siamo a un punto di non ritorno - ha detto in un webinar promosso dall'Associazione imprenditrici donne dirigenti di azienda -. Le strutture turistiche da sole non possono farcela. Abbiamo bisogno di interventi importanti, un'occasione è il Recovery fund ma i tempi per usufruirne sono lontani e molte aziende non riusciranno ad arrivare al prossimo anno». E aggiunge la richiesta di estensione del Super bonus 110% anche per le strutture alberghiere.

enrico.netti@ilsole24ore.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Enrico Netti