



di Tiziana Cozzi

Più di 3mila imprese contro De Luca. Confesercenti Campania e Aicas chiedono di incontrare con urgenza il presidente della Regione, minacciano «chiusure immediate se qualcosa non cambierà» e avvertono «così si uccide l'economia».

Non si placa la polemica dopo l'ultima ordinanza che ha tagliato i posti nelle cerimonie (riducendoli a 20) e nei ristoranti, limitandoli a 6 ad uno stesso tavolo. Si uniscono ristoratori, commercianti del settore moda e del turismo e chiedono un intervento «per impedire la chiusura delle nostre attività». «Dobbiamo dare risposte concrete alle nostre aziende - spiega il presidente Confesercenti Campania Vincenzo Schiavo - gli assembramenti non sono legati alle attività commerciali ma ad una questione di cultura e di rispetto delle regole. Lo Stato e le Regioni hanno il compito di aumentare i controlli: non possiamo far pesare sulle spalle degli imprenditori l'aumento dei contagi. Le nostre imprese sono in enorme difficoltà, da mesi non incassano introiti sufficienti».

La rivolta delle imprese è scattata dopo la minaccia di chiusura di De Luca e le nuove regole che, secondo i ristoratori, danneggiano attività già in affanno dopo il lockdown. «In questo momento - prosegue Schiavo - non è opportuno ledere ulteriormente l'economia della Campania, anche perché in altre regioni non ci sono regole così rigide. Tanti sposi, per esempio, stanno spostando i loro matrimoni verso il Lazio o la Puglia: in questo modo si uccide ancora di più l'economia della nostra regione. Il confronto è importante, anche per evitare che una decisione venga presa dall'oggi al

La protesta dopo le ultime restrizioni anti-Covid

Tremila imprese contro la Regione "Stop ordinanza o chiuderemo noi"



▲ Il lungomare I ristoranti sul lungomare dopo il lockdown

Ristoratori, commercianti moda e turismo: "Subito un confronto: la gente ha paura, fioccano le disdette e si bloccano i consumi"

domani: tutto ciò crea ulteriore confusione e fa altri danni». Soffre più degli altri il settore delle cerimonie che in questi giorni è sommerso dalle disdette, «un danno di 40-50mila euro per ciascuna famiglia». Critico anche Edoardo Trotta, amministratore di Palazzo Petrucci, ristorante stellato di Posillipo: «Questa ordinanza dà una percezione negativa del mondo della ristorazione, mette paura ai clienti, blocca i consumi e le persone». Trotta racconta che proprio nel giorno dell'ordinanza c'era un evento in programma e

non sapevano cosa fare, se bloccarlo oppure no. «L'economia penalizzata dagli ultimi mesi di crisi subisce un colpo mortale con ordinanze calate dal cielo all'improvviso. C'è un indotto con migliaia di persone che lavorano, bisogna tenerne conto». A De Luca Trotta chiede maggiori controlli «soprattutto in strada, chiederli maggiori controlli in strada, è un momento difficile su questo siamo tutti d'accordo, abbiamo metro e bus strapieni, qui c'è un assembramento vero non certo al ristorante. Abbiamo sale per 20-25 persone siamo a norma, il palazzo è su 3 piani ma sono saltati eventi da 50-70 persone in una sala da 200 metri quadrati. Anche se era consentito, le persone hanno timore e hanno disdetto tutti, in pochi giorni ho ricevuto 5 disdette. Per noi che ne facciamo 10 al mese è tanto. Non è solo l'ordinanza con nuove regole da rispettare ma anche il terrore che scatena allarmismo nella gente. Peralto il virus lo stiamo affrontando nel modo migliore. Bisogna concertarle insieme queste decisioni».

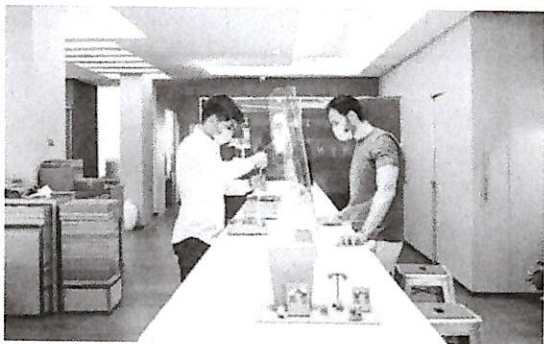
«L'ordinanza incute solo paura - aggiunge Luigi Marra del ristorante San Carlo 17, proprio di fronte al teatro - alla fine nella ristorazione non ha cambiato niente ma ha messo solo paura, in tanti mi chiedono se possono sedersi a mangiare. Hanno paura delle multe, disdicono le prenotazioni e così subiamo un doppio danno. C'è anche confusione nell'interpretazione dell'ordinanza. Per la ristorazione non cambia nulla ma sono troppi gli equivoci. Domenica mattina dovevamo fare servizio colazione per lo spettacolo all'alba del San Carlo nella Biblioteca nazionale, un evento speciale che dopo l'ordinanza il direttore ha deciso di bloccare. Così non ce la facciamo, rischiamo tutti la chiusura».

motivazione a fare di più per questa terra, per questa popolazione». Intanto, da ieri è in vigore la "fiscalità di vantaggio" per tutte le aziende del Sud che potranno contare su un taglio del 30 per cento del costo lavoro per tutti i loro dipendenti. «Una norma - ha spiegato Conte - che interviene in maniera concreta a favorire le aree produttive del Paese che avvertono urgente bisogno di misure di sostegno al fine di ridurre carenze infrastrutturali e rispondere più efficacemente alla crisi generata dalla pandemia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'intervista

Giannotti "Il Tarì sfida il virus in mostra 480 aziende orafe"



centro sono stati semplificati, sebbene nel totale rispetto della sicurezza, per consentire un flusso di persone agevole e rapido. Sono state anche riviste le regole relative all'hospitality, così da garantire alle aziende ospiti e ai loro clienti esperienze di visita e acquisto personalizzate ed in sicurezza».

Come lavoreranno le aziende?

«Su appuntamento, con clienti preregistrati e l'accesso verrà

riservato come sempre rigorosamente solo ad operatori professionali del settore orafa. Tutto avverrà in ambienti costantemente sanificati. Faremo tesoro dell'esperienza maturata in questi 5 mesi».

Quanto avete investito per rispettare il protocollo anti Covid?
«Abbiamo investito principalmente sulle nostre risorse umane: a cominciare da una attività di

Il Tarì apre le porte alle aziende del settore e da oggi a lunedì inaugura Open! In mostra 480 aziende, sarà la prima volta in piena pandemia. Una scommessa da affrontare con il sorriso. «Un segnale di ottimismo per il sistema orafa» rassicura Vincenzo Giannotti, presidente del polo di Marcianise.

Presidente, avete scelto di esserci comunque, nonostante l'emergenza Covid?

«Sì, è per incoraggiare e dare l'opportunità alle imprese, dopo molti mesi, di tornare a creare valore. Il Tarì è una piattaforma stabile dedicata alla gioielleria con 400 aziende stabilmente presenti nella nostra struttura. Per l'occasione abbiamo invitato altre realtà per dare impulso all'intero settore».

L'ottimismo fa bene alle imprese?

«Certo. È ottimismo della ragione, dettato anche dal fatto che siamo tornati alla "nuova" normalità dal 4 maggio, con la fine del lockdown nel massimo rispetto di tutti i protocolli di sicurezza dettati dal governo e dalla Regione».

Come vi siete organizzati per la sicurezza, soprattutto in questi giorni?

«Gli spazi esterni e tutti gli ambienti di lavoro sono stati rimodulati per facilitare gli spostamenti e semplificare i contatti. Gli ingressi al

formazione continua e dalla complessa ridefinizione di una organizzazione di 25 anni di vita, basata sulla innovazione tecnologica. Abbiamo sostenuto, e continueremo a sostenere, costi molto significativi. Ma ci piace pensare che si tratti di una grande opportunità, un investimento sul consolidamento della credibilità del Tarì che anche in questo caso si è contraddistinto per l'attenzione alle persone e alla loro salute ed il rispetto di tutte le normative».

Siete d'accordo con l'ordinanza emanata da De Luca?

«Non possiamo non essere d'accordo con le disposizioni del presidente De Luca. Viene chiesto a tutti, e in modo particolare a noi imprenditori, di mediare responsabilmente tra la necessità di ridare slancio alle nostre attività imprenditoriali dopo il durissimo periodo vissuto in questi mesi, e l'esigenza di garantire a tutti i requisiti di assoluta sicurezza nelle attività di business, a tutela della intera collettività. Abbiamo parlato direttamente con lo staff del presidente De Luca per curare al meglio ogni minimo dettaglio che potesse contribuire a rendere Open! un evento assolutamente in linea con la più recente ordinanza regionale, e così è stato».

—tiz.co.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PRESIDENTE
VINCENTO
GIANNOTTI
(TARÌ)

Un segnale di ottimismo per incoraggiare le imprese nel tornare a creare valore. Tutti gli spazi dell'evento rimodulati in sicurezza