

E LE PROTESTE

Ieri i primi presidi degli addetti alla ristorazione, oggi altre manifestazioni
Zucchini (Confesercenti): «La tensione è altissima, il Prefetto ci ascolti»



#Noirestiamoaperti

È il cartello affisso all'ingresso del Bistrot Bonaccorsi a porta Saragozza, rimasto aperto oltre le 18. Ma poi è arrivata la Finanza

Ore 18, giù le serrande E scende in piazza la rabbia degli esercenti

Questa volta la pazienza è finita e anche sotto le Due Torri si mobilitano le piazze di protesta contro le ultime disposizioni del governo per contrastare l'epidemia di coronavirus. Il malcontento dei titolari dei pubblici esercizi e dei ristoratori monta, è il più palese e fa da collante anche per le altre categorie che si sentono maggiormente penalizzate dal giro di vite stabilito dal presidente del Consiglio, Giuseppe Conte.

Domani in piazza Maggiore dalle 11 si assisterà probabilmente alla manifestazione più numerosa: a dare voce alla rabbia della attività costrette a chiudere alle 18 è la Fipe-Concommercio, ma tutte le associazioni di categoria del settore sono in mobilitazione. Ieri un primo presidio si è svolto in via Lama sotto la sede della Confartigianato, coinvolgendo una ventina di titolari di bar e ristoranti; in via Petroni invece sono state accese delle candele per manifestare il dissenso nei confronti della chiusura anticipata. A porta Saragozza il Bistrot Bonaccorsi ha deciso di tenere su la serranda. «Questa è una protesta civile, sto aperto per lavorare», dice il proprietario Giorgio Perna. «Abbiamo 700 mila euro di debiti e 18 persone che lavorano, compresa mia moglie e 4 figli». A breve giro è arrivata la Finanza.

Questa mattina, alle 9.30, un flash mob di protesta andrà in scena sotto la torre della Cna in viale Aldo Moro a pochi passi dalla Regione, chiamando a raccolta tutto il comparto dell'ospitalità e la filiera che gli ruota attorno (agroalimentare e trasporti compresi). Qualche ora dopo, alle 16, è invece convocato via social network un raduno



«misterioso» sempre davanti alla Regione che ha attirato anche l'attenzione della Digos per possibili problemi di ordine pubblico: l'annuncio sta girando nei siti e nelle chat di gruppi ultra del Bologna, soprattutto quelli più vicini all'estrema destra, ma non viene escluso che si tratti dell'iniziativa di singoli provocatori. La Fiepet-Confesercenti ieri ha incontrato l'assessore regionale al Turismo e Commercio, Andrea Corsini presentando una piattaforma di proposte per aiutare il settore: al primo punto un sostegno economico per i mancati incassi di tutto il 2020, ma anche una moratoria sui mutui, sospensione delle rate Imu e un abbattimento dei tributi locali oltre al blocco degli sfratti.

«Si rischia la chiusura totale delle attività — dice Massimo Zucchini, presidente provinciale di Confesercenti e titolare del pub Celtic Druid —. Abbiamo chiesto di incontrare anche la Prefettura per illustrare il disagio dei nostri operatori e per mettere in guardia sull'altissima tensione che si sta creando nel no-

stro settore». Anche Riccardo Di Pisa, titolare di «Altro?» a nome di Ascom parla di «misure incomprensibili ma soprattutto inapplicabili senza prevedere prima dei provvedimenti a bilancio che garantissero un sostegno economico alle attività». Tra i promotori dell'iniziativa di piazza Maggiore c'è lo chef Vincenzo Vottero, rappresentante dei ristoratori Ascom, e in prima fila anche l'ex consigliere regionale Giovanni Favia, già ispiratore delle «Candele in piazza» (ora diventate Esercenti resistenti) in primavera. Per Amilcare Renzi, segretario di Confartigianato Bologna «se la situazione sanitaria non permetterà alle attività di lavorare servono immediatamente misure economiche di sostegno».

Mauro Giordano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le croci

I gestori dei luna park e dei parchi divertimento sono ritrovati in piazza con croci e cartelli per chiedere aiuti al settore

Gino Fabbri

Il pasticciere solidale: stop a pranzo per i colleghi

C'è chi riorganizza gli orari per ridurre le perdite causate dal coprifuoco imposto dal governo. E chi invece decide di chiudere per la pausa pranzo per dare una mano ai ristoratori in difficoltà. È il caso del maestro pasticciere Gino Fabbri, che ha deciso di variare gli orari del suo locale in via Cadriano a Bologna, proprio in segno di solidarietà nei confronti degli altri esercenti. «Queste chiusure, che andavano evitate in tutti i modi, taglieranno le gambe a tanti — scrive su Facebook — da martedì (oggi, ndr) noi saremo aperti dalle 7.30 alle 13 e dalle 15.30 alle 18. Abbiamo scelto di chiudere in pausa pranzo per solidarietà e aiuto nei confronti dei colleghi ristoratori. Ci fa male dirlo, perché questa



decisione è una sconfitta, ma per qualche settimana la pausa pranzo non si farà in pasticceria per favorire colleghi che vengono penalizzati dal nuovo decreto, pur avendo spazi perfetti per farvi accomodare e rilassare in totale sicurezza, e purtroppo per i nostri comportamenti non possono più farlo». Per Fabbri «siamo chiamati ad aiutarci tra noi e a usare il buon senso. Uscire ora dipende da noi e dai nostri comportamenti, è ora di dimostrarlo». Al pasticciere arriva il plauso del Comune di Bologna. «Gino Fabbri è un amico ed è una persona buona, che fa dei piccoli gesti un segno tangibile e concreto di solidarietà», commenta Marco Lombardo, assessore al Lavoro. In città, intanto, altri locali hanno scelto di rimodulare gli orari puntando proprio sul pranzo (o meglio, sul «brunch») per controbilanciare le chiusure serali. «Ce ne sarebbe da dire — commentano ad esempio i gestori dell'osteria Rude di via Rialto — ma oggi non vogliamo lamentarci, perché sinceramente siamo stanchi ma non vinti. Chi la dura la vince. Ci vuole coraggio e non ci manca. Un abbraccio a tutti i colleghi in questa ora difficile».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dura lettera: «Divieti fatti per mascherare l'incompetenza»

Hanno perso madre e padre per il Covid I fratelli Zivieri: «Così tutti nel baratro»

«Abbiamo sentito dire che un'eventuale chiusura sarebbe stata una forma di rispetto verso chi è morto o ha avuto lutti. Chi ha detto queste parole è un criminale, come criminale è chi, per punire giustamente qualcuno, sta colpendo ingiustamente tutti». Nel periodo più nero della pandemia hanno perso la mamma e il papà a causa del coronavirus. Hanno vissuto il loro dolore in silenzio. Ma ieri i quattro fratelli Zivieri, che hanno continuato a portare avanti l'attività dei genitori



Adua e Graziano e del fratello Massimo, scomparso nel 2009, hanno deciso di dire la loro con una lunga lettera per clienti, amici, collaboratori della celebre macelleria di Monzuno che serve molti ristoranti a Bologna e non solo. «In tutti questi mesi — hanno scritto Fabrizio, Elena, Aldo e

Stefano — abbiamo investito in sicurezza degli ambienti, ridotto le potenzialità di business per ridurre i rischi, fatto test sierologici ai dipendenti, onorato i nostri genitori investendo ancora di più nell'azienda». Ma c'è chi «aveva il potere di fare qualcosa» in questi 8 mesi e non l'ha fatto, accusano gli Zivieri. «La folle chiusura porta di nuovo tutta la comunità verso un baratro e lo fa non per proteggere i cittadini, ma per mascherare incompetenza».

Daniela Corneo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

inc.... di più — dice Stefano Bussagliadi Ciacco — è che la nostra categoria viene ritenuta se non inutile, superflua. Per adeguarmi alle regole, ho tolto dieci tavoli. Io e il mio socio abbiamo messo in questa azienda tutti i nostri risparmi. Invece di venirci incontro... a questo punto potevano chiuderci direttamente». In tanti dicono che non hanno chiuso totalmente per non dover dare aiuti economici. Mah. Max Poggi, che ha tre locali, nuota controcorrente: «Voglio ancora credere nelle istituzioni. Se lo hanno fatto, un motivo, che non dicono, ci sarà. Io da cuoco non posso giudicare e pretendere di saperne più di loro. Voglio fidarmi, però pretendo dalle istituzioni il riconoscimento del nostro valore come ristoratori. Ci dipingono solo come delinquenti ed evasori. Ma basta! E che gli aiuti promessi arrivino domani, adesso». Fabio Fiore di Quanto Basta: «La vivo come una grande ingiustizia. Tanti sacrifici, tante spese per adeguarsi, poi rispetti le regole e vieni pure punito?». Per adeguarsi, quelli de La Gatta di via Bellaria faranno orario continuato dalle 11.30 alle 18, come nelle grandi metropoli. Intanto da parte dalla stragrande maggioranza degli chef che hanno fatto i soldi con la tv e che potrebbero coinvolgere l'opinione pubblica, non un commento.

© RIPRODUZIONE RISERVATA