

«La serrata alle 18 ci taglia le gambe»

La protesta dei ristoratori di Confartigianato: grembiuli lanciati in aria. Il segretario Renzi: «Aiuti rapidi dal governo per sanare le ferite»

Lanciano in aria i grembiuli, le loro uniformi da lavoro. C'è un nuovo decreto che «spezza le gambe agli affari» come dice qualcuno fra gli addetti alla ristorazione che ieri pomeriggio hanno messo in atto una protesta simbolica davanti alla sede di Confartigianato. Tra loro c'è chi fa trovare ogni notte paste piene di crema fumante, chi prepara pizze, aperitivi e cocktail nelle serate imolesi. Tutte abitudini bloccate almeno per un mese. Da Amilcare Renzi, segretario di Confartigianato Bologna Metropolitana arriva una «grande preoccupazione per la scelta del Governo di chiudere alle 18 il mondo della ristorazione, una misura che, in particolare per i ristoranti, si fatica a comprenderne. Dispiace che il premier Conte non abbia tenuto in debita considerazione la lettera - appello firmata dal presidente della Regione, Stefano Bonaccini, a nome della Conferenza delle Regioni con la quale si proponeva la chiusura dei ristoranti alle 23 e dei bar senza servizio ai tavoli alle 20».

Un mondo che in questi mesi ha faticato e si è distinto - nella maggior parte dei casi - per la massima collaborazione nella definizione delle linee guida. «I nostri bar, ristoranti, gelaterie e pasticcerie hanno sempre rispettato rigorosamente le misure di sicurezza per difendere la salute dei cittadini - prosegue Renzi -. A maggior ragione non comprendiamo questo obbligo di chiusura, mentre a negozi e grande distribuzione rimane permessa, ad esempio, la commercializzazione dei prodotti dolciari oltre le ore 18».

«Da sempre siamo convinti che al primo posto c'è la salute, sen-



Gli addetti alla ristorazione iscritti a Confartigianato, per protesta, lanciano in aria i grembiuli davanti alla sede dell'associazione

za difendere la salute non si difende l'economia, ma siamo altresì convinti che questo sia il momento di combattere il virus con le armi della ragione e non con azioni oscurantiste - ha sottolineato Renzi -. La scelta di adottare misure che penalizzano duramente ristoranti e bar, così come le palestre e i centri sportivi, i cinema e i teatri senza distinguere dalle situazioni realmente a rischio da quelle mantenute sicure dall'impegno degli imprenditori e del loro personale, non ci piace».

Ciò che in soldoni chiede Confartigianato è di non fare di tutte le erbe un fascio. «Più che chiudere tutto serviva una gran-

de capacità di controllo del territorio, e penalizzare chi effettivamente non rispettava le norme di sicurezza - aggiunge il segretario di Confartigianato -. Il Governo non ha accolto le istanze di Confartigianato, ora però ci auguriamo che le misure di ristoro annunciate siano effettiva-

LA PROMESSA

«Continueremo a combattere al fianco delle nostre imprese per porre rimedio a una scelta ingiusta e penalizzante»

mente commisurate all'impatto provocato dalle nuove restrizioni sull'attività dei nostri imprenditori e che soprattutto siano erogate in tempi rapidi per evitare il rischio di chiusura delle imprese - ha concluso Renzi -. Confartigianato continuerà ad essere al fianco di tutte le sue imprese e continuerà, in maniera pacifica e nel rispetto delle regole, a combattere affinché si possa in tempo breve porre rimedio a questa scelta che riteniamo sbagliata e ingiusta per categorie che sono già stata duramente penalizzate dal precedente lockdown».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'amarezza dello chef

È più facile farci chiudere che controllare

Max Mascia*



È più facile farci chiudere, che venire a controllare i locali punendo chi non rispetta il distanziamento, l'utilizzo dei dispositivi sanitari e tutto il resto. Ho parlato con tantissimi miei colleghi delle associazioni di cui faccio parte, forse in tre o quattro mi hanno raccontato di aver ricevuto i controlli. Ma gli altri?

Manca poi un adeguato sostegno economico per chi è obbligato a chiudere e per i suoi dipendenti, come fatto all'estero. Per noi lavorare fino alle 18 è come non lavorare. I ristoranti a pranzo lavorano con i business lunch, ma cosa succede se i lavoratori sono tutti a casa giustamente in smartworking? Al San Domenico, però, non ci fermiamo: da oggi sarà attivo il delivery del ristorante, servizio messo in atto per la prima volta a marzo in occasione della prima chiusura. Tutti i giorni tranne il lunedì in consegna i piatti cult come l'Uovo in Raviolo o il Pasticcio di fegato d'oca con il pan brioche e una selezione di vini direttamente dalla cantina. Non ci fermiamo.

***Chef del ristorante due stelle Michelin San Domenico**

La rabbia di Camilla Vollaro, titolare del 'Cafè Noir': «Torna l'incubo cassa integrazione»

«Affari dimezzati in poche ore Cosa farò con i miei dipendenti?»

«Erano riusciti a eliminarci un turno, ora, con il nuovo Dpcm, siamo a due». Tutta l'amarezza di Camilla Vollaro, titolare del Cafè Noir, sintetizzata in poche righe. Il bar-pasticceria, punto di riferimento anche notturno della zona industriale, prima del provvedimento datato 13 ottobre era aperto 24 ore su 24. Poi è arrivata la chiusura obbligatoria a mezzanotte, e ora è sottoposto a un nuovo e più decisivo giro di vite.

«Con il precedente decreto già



ci avevano tagliato la clientela notturna, ora arriva anche la stretta sull'orario dell'aperitivo - prosegue -. In più, a causa di quest'aria di terrorismo, dovuto

alle sempre maggiori chiusure, la gente comincia a spaventarsi di nuovo, e la cassa integrazione per chi gestisce un'attività è sempre dietro l'angolo».

Il bar, per chi lo conosce, è una vera macchina da guerra, che sforna pasticcini e caffè a ogni ora del giorno e della notte, o meglio 'sfornava', prima dell'ultima netta stretta che rischia di mettere in ginocchio tantissime attività.

g. t.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il pasticciere Roberto Villa: «Vanificata la ripresa»

Anche in centro storico calano gli ordini: «La gente ha paura, così non ne usciamo»

«Il clima è cambiato, si percepiva nell'aria, ma lo abbiamo visto anche nei numeri». A parlare è Roberto Villa, titolare della storica pasticceria del centro, che lamenta un «calo negli ordini più o meno del 40% già dalla scorsa settimana - e aggiunge -. Per poco abbiamo avuto la sensazione di un piccolo recupero, ma ora che le scuole superiori cominceranno a stare



sempre più a casa e negli uffici aumenterà lo smart-working prevedo un calo anche nella pausa pranzo».

g. t.