

Imola

L'INTERVISTA

RAFFAELE BENNI / PRESIDENTE ARIALCO

«Il delivery rappresenta solo qualche briciola, serve all'umore ma non alle casse»

Le associazioni di esercenti e ristoratori preoccupate per l'ennesimo decreto. «Per gli eventi locali ci viene chiesto di fare la nostra parte, ma stiamo soffrendo e qualcuno deve capirlo»

IMOLA

RICCARDO ISOLA

Il decreto Natale sparcchia in modo definitivo la tavola della speranza per i ristoratori di poter fare incassi più sostenuti con pranzi e cene in questi giorni di "festa". Il consiglio dei ministri nella giornata di venerdì ha dato vita a un lockdown totale natalizio che varrà per le giornate più importanti delle prossime vacanze: dal 24 al 27 dicembre, dall'ultimo dell'anno fino al 7 gennaio 2021 salvo per la giornata del 4 gennaio. Numerosi i commenti, non certo positivi, che sono arrivati dal settore, già duramente provato da una possibilità lavorativa a singhiozzo durata un anno. Tra questi c'è anche quello di Raffaele Benni, presidente dell'Associazione ristoratori e albergatori del Comprensorio imolese che si dice «preoccupato per le grandi difficoltà del comparto».

Alla luce del Decreto Natale è inevitabile che la preoccupazione per i ristoratori cresca. È così?

«Mi lasci dire una cosa in premessa. Siamo tutti consapevoli delle difficoltà sanitarie legate alla pandemia e non le sottovalutiamo, anzi, gli sforzi fatti

proprio per aumentare la sicurezza nei nostri locali dimostra quanto l'attenzione su questo problema sia stata presa sul serio e concretamente affrontata. Per non parlare dell'azione sociale messa in campo dai ristoratori per esempio con la consegna a domicilio. Detto questo, sì, siamo molto preoccupati per una situazione che si sta perpetuando e che in questo periodo poteva dare una tregua».

Questo singhiozzo continuo di aperture e chiusure non rischia di portare all'estrema conseguenza gli imprenditori, costringendoli a chiudere?

«Allo stato attuale di vere e proprie chiusure definitive di ristoranti imolesi non ne abbiamo conoscenza. Non possiamo però escluderlo. Servono interventi di sistema per un comparto che soffre e tanto. Fi-

no a ora le compensazioni arrivate non sono state adeguate. Le soluzioni del delivery e dell'asporto sono briciole rispetto alle reali esigenze. Servono al massimo a tenere un po' più alto il morale non certo l'incasso».

A proposito di "ristori", cosa chiedete alle istituzioni per far fronte a questa difficile situazione?

«Che le compensazioni siano tempestive, certe e soprattutto che non siano elemosine. Non abbiamo bisogno di questo, abbiamo bisogno di aiuti che sappiano dare certezze alle imprese. Non c'è di mezzo solo l'integrità economica, con annessa occupazione, ma anche quella psicologica e morale. Ci è stato chiesto di fare investimenti e sforzi per cercare di limitare il contagio e lo abbiamo fatto, con risorse nostre e con investimenti anche importanti. Adesso serve un cambio di passo anche a livello nazionale».

E a livello locale?

«Ci chiedono di pagare con celerità le varie tassazioni poi però quando abbiamo richieste le risposte chissà perché si perdono. Ci viene chiesto, per esempio in occasione dei grandi e-



Raffaele Benni dell'Ariaco FOTO MMPH

venti sportivi e culturali di fare la nostra parte, cosa che non abbiamo mai mancato di fare e che ci viene riconosciuto, in questo momento però è il mondo della ristorazione e dell'al-

berghiero che sta soffrendo e non ha possibilità di mettere in campo quelle energie necessarie perché la pandemia non ce lo permette. Qualcuno è bene che inizi a comprenderlo».

«Non ci possiamo accendere e spegnere a piacimento» E c'è chi non riaprirà

Anche per Confartigianato è mancata una programmazione puntuale dei provvedimenti

IMOLA

Non l'hanno presa proprio bene i baristi e i gestori di pubblici esercizi imolesi l'ultimo aggiornamento governativo del 18 dicembre, che di fatto imbalsama le imminenti feste alla sola socialità domestica, ristretta anche quella. Non mancano gli esempi, come Alessandro Vicinelli, proprietario dell'osteria "I tri scalên", nonché rappresentante del Comitato ristoratori e baristi imolesi, di chi decide di non riaprire le proprie saracinesche a queste condizioni. «Al di là delle vicende di salute personali è dal 23 ottobre che ab-

biamo deciso di non riaprire il locale. Le spese rispetto ai possibili guadagni erano troppe e non sostenibili dopo così tanti mesi di aperture a singhiozzo. Ma al di là del mio esempio – commenta – ho sentito diversi colleghi che stanno mettendo in discussione il fatto di rimanere aperti. Troppe le incertezze, i singhiozzi tra aperture e chiusure imposte, e soprattutto troppo limitate nel tempo le decisioni restrittive che non permettono approvvigionamenti adeguati, stabilità nelle vendite e possibilità di fare cassa. Le nostre attività non si possono equiparare agli interruttori dell'energia elettrica che si possono accendere e spegnere a piacimento. Sappiamo – sottolinea – e lo dico per esperienza diretta, co-

sa significa questa pandemia di Covid, ma il lavoro va tutelato e aiutato, in primis per le aziende e per la salvaguardia dell'occupazione, oggi più che mai».

La posizione di Confartigianato

Non dissimile il commento che arriva dalla Confartigianato.

«Pur apprezzando l'impegno del Governo nel cercare di arginare e prevenire una terza ondata della pandemia – afferma Amilcare Renzi, segretario di Confartigianato Bologna Me-

tropolitana – siamo convinti che sia mancata una programmazione più puntuale dei provvedimenti. Questa incertezza sulle misure, prevedendo prima l'apertura nelle festività di diverse attività, tra queste ristoranti e



Amilcare Renzi della Confartigianato di Imola FOTO MMPH

bar, decretandone poi la chiusura comportano un ulteriore danno economico. Riteniamo che siano necessari dei ristoratori commisurati alla perdita reale di fatturato di questo periodo». Sempre per Renzi «bene i piccoli spostamenti nel rispetto delle regole. Si alimenti quel senso di comunità che può diventare un volano di soli-

darietà verso quelle attività che potranno contare solo sull'asporto e sulle consegne a domicilio. Non rinunciamo ai pranzi e alle cene in famiglia – conclude con un'esortazione i segretario – magari approfittando dell'occasione per gustare prodotti di qualità dei nostri ristoranti, delle pasticcerie e delle gelaterie».

« Servono interventi di sistema per un comparto che soffre. Le compensazioni arrivate non sono state adeguate »

LAVORO A SINGHIOZZO DA UN ANNO PER MOLTI È TROPPO