

Focus

Ristoratori scettici sui pranzi all'aperto C'è lo spettro usura

Dalle associazioni ai singoli esercenti pessimismo sulla ripresa: non tutti hanno posti all'esterno. Stima di Confcommercio: 4 mila imprese vittime di strozzini

Marannano, Trama Pag. 11

Le imprese in ginocchio

Critici sulla riapertura all'aperto
«Non tutti ne hanno la possibilità
e poi ci vuole... il maglioncino»

Ristoratori siciliani sull'orlo di una crisi di nervi

Antonio Trama

Un bagno di sangue, senza vedere la luce in fondo al tunnel, perché le riaperture previste dal 26 rischiano di essere soltanto un palliativo essendo limitate ai posti all'aperto. Il

settore della ristorazione è sull'orlo del baratro e sta per alzare bandiera bianca. I ristoratori alternano chiusure e riaperture da oltre un anno, con i ristoratori che riescono a coprire appena un paio di mesi di affitto.

«I ristoratori non soltanto hanno ormai esaurito tutti i propri risparmi, ma molti hanno superato pure il fido concesso dalla banca, quindi, stanno utilizzando soldi non propri – è il gri-



Peso:1-4%,11-57%

do d'allarme di Pino Pace, vicepresidente di Confcommercio Sicilia - . La soluzione è consentire l'apertura anche la sera. Non si riesce a capire il motivo per cui a pranzo si può ed a cena no, fermo restando che occorre rispettare i protocolli sanitari. Ma, al tempo stesso, è necessario anche allungare il coprifuoco alle 23». Sulla riapertura dal 26 aprile Pace ha una sua idea. «Non tutti hanno la possibilità di lavorare in esterno, perché c'è dove non si può e, così, si agevola soltanto una piccolissima parte dei ristoratori». Perdite su perdite vengono confermate anche dalla Confesercenti, attraverso Giovanni Selinunte, direttore provinciale di Trapani. «In media tutti superano la soglia per ottenere i ristori - spiega -, ma i ristori non possono coprire il 30% di grandi cifre. E poi c'è il problema degli affitti, perché tanti proprietari dei locali hanno avviato le procedure di sfratto, anche se, adesso, alcuni Tribunali li hanno rigettati. E questo deve proseguire anche dopo la ripresa, perché è chiaro che il ristoratore non potrà pagare subito tutto. Il rischio è quello di assistere ad una speculazione da parte di chi è in grado di investire o, magari, da parte della malavita che spinge per arrivare allo sfratto dei ristoratori o dei negozianti in generale. La chiusura di una attività commerciale è una sconfitta per tutti». I ristoratori, intanto, cercano un'alternativa, qualcosa di diverso per sopravvivere. Come ha fatto Gioacchino Trapani a Palermo, titolare della Tannura Osteria. «Essendo io lo chef, mentre mia sorella si occupa

della sala, ci siamo cimentati nel delivery e qualche cliente siamo riusciti a trovarlo, ma le perdite sono intorno al 75% - sono le sue parole -. A pieno regime siamo in 8 lavoratori, compresi me e mia sorella, ma, oggi, tutto il personale è in cassa integrazione perché non possiamo fare altro. Il nostro è stato un vero bagno di sangue, perché le spese vive, anche quando siamo chiusi, ammontano a 7/8 mila euro e siamo andati avanti intaccando i nostri risparmi. Ma oggi non abbiamo più fondi e non vedo nulla all'orizzonte, perché un po' di respiro lo potremo avere non prima di giugno».

Ipotesi condivisa da Enrichetta Lombardo, titolare dell'Hostaria Sette Sapori di Trapani, e dal collaboratore Domenico Medico. «Abbiamo aperto questo locale sull'impronta del turismo ed avevamo degli accordi con i tour operator, ma oggi abbiamo perso tutto, compresi i clienti locali - afferma -. Abbiamo già provato l'apertura a pranzo, ma è stato un fallimento, tanto che abbiamo deciso di chiudere. L'anno scorso abbiamo perso circa 40 mila euro, ricevendo come ristori circa 3 mila euro quando le spese ci sono sempre, come l'affitto, anche se il proprietario del locale ci ha diminuito l'importo. Adesso speriamo nella stagione estiva, anche per richiamare il personale. In tutto 7 persone, 3 stagionali che attendono la chiamata, ed uno in cassa integrazione». Restano, però, 2 grandi problemi legati alla

ripartenza: il suolo pubblico, perché non tutti i ristoratori dispongono degli spazi, e le temperature. «Se si riapre dal 26 aprile, la temperatura la sera non permetterà di cenare fuori e, quindi, è come se non cambia nulla».

Fabrizio Sciascia, collaboratore del ristorante «Civicododici» di Agrigento, sottolinea come il locale sia chiuso da ottobre. «Abbiamo riaperto nei mesi precedenti, quando lo si poteva fare fino alle 18, ma era più il danno economico che altro e, così, abbiamo deciso di chiudere - sottolinea -. Non riuscivamo a sopportare i costi ed a nulla sono serviti i ristori del governo nazionale, perché copriamo appena le spese dell'affitto e qualche bolletta». Anche Sciascia non vede bene la riapertura dal 26. «Lo si può fare con i posti all'esterno, ma i clienti dovrebbero venire con il maglione o la trapunta...». «È una situazione disastrosa - precisa Alberto Gallà del ristorante agrigentino Pititto -. Noi al momento siamo chiusi, perché abbiamo provato prima, quando si poteva, ma mancavano proprio i clienti». E sulla prossima riapertura. «Se ci permetteranno di lavorare di nuovo soltanto la mattina, allora, sarà peggio di prima. Le aperture e le chiusure comportano tante spese e, poi, l'azienda ha bisogno del suo personale, perché se lo riduci, ma poi arrivano i clienti, vai incontro ad una brutta figura». (*ATR*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Palermo. Giacchino Trapani afferma di avere perdite del 75 per cento



Confcommercio. Giuseppe Pace



Peso: 1-4%, 11-57%



Trapani. Enrichetta Lombardo aveva accordi con i tour operator ma ha perso tutto



Peso:1-4%,11-57%