

# «Imprese sole, tante saracinesche non s'alzeranno»

## Preoccupazioni

BRESCIA. Rabbia e delusione. È la reazione che si registra «a caldo» dopo la pubblicazione del nuovo decreto del Consiglio dei ministri che, per bar, ristoranti e pubblici esercizi, prevede la riapertura non prima della data dell'1 giugno. Una doccia fredda per gli operatori del settore, che nelle scorse settimane avevano rivolto un appello perché, ispirandosi alle best practices di altri Paesi, venisse loro consentita la vendita di piatti pronti da asporto, ovviamente nel rispetto delle norme sanitarie. Istanza che è stata recepita nel Dpcm sulla «fase 2», che dà il via libera al take away. Ma, per quanto concerne la ripartenza delle attività, bisognerà aspettare ancora più di un mese.

«Tutti gli imprenditori sono allibiti», commenta Carlo Massoletti, presidente di Confindustria Brescia, che ha stimato un 20% di aziende che farà «fatica» a riaprire i battenti. «Niente strumenti per sostenere le aziende e le famiglie, però si riprogramma la riapertura a giugno, mentre sono aperte fabbriche con centinaia di dipendenti. I nostri esercizi, spesso a conduzione familiare, sono sicuri e attrezzati con tutti i dpi», rimarca Massoletti, che già al tavolo del Patto per lo sviluppo della Regione ha portato la questione al presidente Fonta-

na, affinché possa «sollecitare una iniziativa politica nei confronti del Governo». Dello stesso avviso Alessio Merigo, direttore di Confesercenti Lombardia Orientale: «Si è sottovalutato l'impatto economico negativo sulle imprese, protrando ingiustamente i termini delle aperture. Le nostre aziende sono pronte a fare la loro parte, anche in tema di sicurezza: basta vedere quanta attenzione è stata posta dai negozi, che non si può dire siano stati veicolo di diffusione del virus. Siamo stati i primi a dover chiudere e rischiamo di essere gli ultimi a riaprire. È inaccettabile».

La situazione è critica: il comparto nazionale rischia di lasciare sul terreno oltre 28 miliardi di euro nel 2020. Solo a Brescia sono 980 le saracinesche abbassate tra bar e pasticcerie, più 620 ristoranti e gastronomie; in tutto 1600 imprese, che danno lavoro a 7 mila addetti. Nel contempo, sono in molti a chiedersi «come» torneremo a frequentare ristoranti e locali pubblici. Le linee guida stanno prendendo forma: distanza di un metro tra i tavoli, mascherine al personale di sala e cucina, accessi differenziati per i clienti in entrata e in uscita, pagamenti preferibilmente digitali al tavolo, monitoraggio quotidiano delle condizioni di salute dei dipendenti, pulizia e sanificazione dei locali, gel igienizzante per tutti. Proprio vero: nulla sarà come prima. //

ANITA LORIANA RONCHI



Nelle cucine. Solo con mascherina