

CONSUMI

di **Alessandra Troncana**

Bar e ristoranti: «Nuova batosta dopo il Covid»

Bollette di luce e gas raddoppiate se non triplicate. Costo delle materie prime in costante aumento. Dopo la pandemia il settore dell'accoglienza sta affrontando una nuova emergenza. C'è chi ha già ritoccato all'insù i listini, ma tutti sostengono che non basti a fermare la corsa dell'inflazione. La soluzione? Orari ridotti.

a pagina 3

Dopo la pandemia una nuova batosta per bar e ristoranti

Bollette triplicate, materie prime anche, ritocchi ai menu

Il caso

di **Alessandra Troncana**

Finita la claustrofobia pandemica, sono arrivate le bollette. «Il Covid è stato una sberla. Quello di luce e gas, invece, è un pugno: sono riuscito a bloccare il prezzo delle utenze per tutta estate, ma il contratto scade a settembre: dal mese prossimo, dovrò pagare almeno 20 mila euro di elettricità. Il doppio» dice Raffaele, del Vita Privé. Se mascherine e light lunch su prenotazione sembravano una rognia sopportabile, la premessa della resurrezione, ora si è capita una cosa: fine pena mai. Al Vita, il ritocco del listino prezzi sarà fisiologico: «L'aperitivo costa 7 euro: tra qualche settimana, lo serviremo a un euro in più».

Alessandro Lanzani, il gol-

den boy dell'edonismo enogastronomico, a luglio ha pagato il triplo rispetto allo stesso mese dell'anno scorso: «In media, le bollette sono raddoppiate», fa sapere. Un esempio: «L'energia elettrica è passata da 5,4 mila a 17 mila euro. Anche l'acqua è molto più cara». Stessa storia per le materie prime: «Il prezzo del pesce è alle stelle». I viziosi (in senso nobile) che frequentano il Laboratorio e il Bistrot, tuttavia, non saranno vittime delle ritorsioni di PsychoPutin: «Aumentare di un euro il costo di un piatto — dice — non serve a niente. Piuttosto, ricalibriamo la proposta e chiudiamo una o mezza giornata in più i locali, in modo da spegnere i forni e l'aria condizionata». Il listino prezzi non varierà di un centesimo, ma dovrà variare la mentalità: «I clienti devono capire che i ristoranti sono imprese che hanno costi e dipendenti da sostenere».

Il luogo di culto del tabagi-

smo, dell'espresso e delle bionde (chiare e scure), il bar Al Brolo, non è immune alla schizofrenia delle utenze: «Le bollette bimestrali sono aumentate del 30 per cento: da 1.400 a quasi 2.500 euro. La materia prima costa tra il 15 e il 25% in più», fa sapere Giovanni Lodi. Il gran visir del locale ritoccherà inevitabilmente ma leggermente i prezzi, «sperando che i clienti ci capiscano». Nei mesi scorsi, gli alberghi hanno stralavorato. «Ma le bollette di energia e gas — ha detto il vicepresidente vicario Alessandro Fantini — sono aumentate di cir-



Superficie 26 %

ca il 200% con punte del 300. Un dato insostenibile».

Per Carlo Massoletti, presidente di Confcommercio, «servono provvedimenti immediati e comprensibili: le norme pubblicate nelle ultime settimane sono complicate». Invece di scrivere provvedimenti in burocratese, bisognerebbe differenziare i costi energetici da un trimestre/semestre/anno all'altro, in modo da avere un riferimento preciso sul credito d'imposta. Poi, dovremo abituarci ad anticipare le chiusure dei locali, ridurre l'aria condizionata, spegnere le vetrine la sera. Per ora, grazie agli sforzi dei piccoli imprenditori, l'Italia ha retto meglio di altri Paesi all'inflazione. Ma non può durare in eterno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lanzani
L'energia elettrica è passata da 6 a 17 mila euro. Anche l'acqua è molto più cara



Massoletti
Servono misure immediate: le norme delle ultime settimane sono complicate



In vetrina Molti esercenti hanno esposto le bollette in segno di protesta