

Sfida al caro energia per bar e ristoranti: le bollette in vetrina

La protesta Sos dei pubblici esercizi per i prezzi del gas alle stelle: «Cifre insostenibili e altri rincari in arrivo, il Governo ci aiuti» Confcommercio: «Mettiamo in mostra gli aumenti dei costi»

■ Costo delle materie prime alle stelle, bollette da record, mancanza di personale, tanti clienti. Di questi tempi i ristoranti sono costretti a fare i salti mortali. E la situazione in autunno sembra destinata a peggiorare. Per questo Fipe-Confcommercio ha invitato tutti a esporre in vetrina le proprie bollette per informare i consumatori e lanciare un grido d'allarme. A Brescia le prime adesioni alla protesta. Ma anche tra chi non l'ha fatto la preoccupazione è forte. E Confesercenti lancia una richiesta di aiuto: «Ora il Governo intervenga». **A PAGINA 8 E 9**



In città. L'osteria Al Bianchi ha esposto in vetrina le ultime bollette

Caro energia

L'Sos delle imprese di fronte alla stangata d'autunno

Ristoranti in lotta con i rincari: «Mettiamo le bollette in vetrina»



Superficie 89 %

È l'iniziativa lanciata da Fipe-Confcommercio, Confesercenti: «Aumenti in vista, s'intervenga ora»

Barbara Bertocchi
b.bertocchi@giornaledibrescia.it

■ **Ingredienti** «salatissimi», bollette da svenimento, tanto lavoro, mancanza di personale. Tra cassa, banca e servizio ai tavoli i ristoratori, di questi tempi, sono costretti a fare i salti mortali. E la situazione, purtroppo, sembra solo destinata a peggiorare. Lo sa bene la Fipe-Confcommercio che, per informare i consumatori e lanciare un grido corale d'allarme, nei giorni scorsi ha chiesto ai propri associati di esporre in vetrina le ultime bollette da record. A Brescia tra i primi ad aderire c'è stata l'osteria Al Bianchi. L'imprenditore Mino Dal Dosso, titolare di locali a Montichiari e Padenghe, indipendentemente da questa iniziativa, le aveva invece già pubblicate in rete a inizio agosto.

«La preoccupazione è vivissima anche nella nostra provincia - commenta Carlo Masoletti, presidente provinciale di Confcommercio - e riguarda un po' tutte le attività, in primis quelle della ristorazione e alberghiere che, per loro natura, consumano molta energia elettrica. Per ora, da noi, i prezzi al pubblico non sono ancora stati aggiornati, ma sarà necessario ritoccarli all'insù».

Prospettive. Conferma il clima di forte preoccupazione sui mesi a venire Confesercenti: l'associazione ha stimato che, a livello nazionale, «senza un intervento immediato per attutire l'impatto degli aumenti di energia e gas, le piccole imprese di turismo e terziario si troveranno a pagare nei prossimi 12 mesi una maxi-bolletta da 11 miliardi di euro, circa 8 miliardi in più rispetto ai 12 mesi precedenti. Una stangata insostenibile, che rischia di mettere fuori mercato 90mila attività per un totale di 250mila posti di lavoro».

A pagare la bolletta più salata saranno le imprese della ristorazione, che si troveranno a spendere a parità di consumi quasi due miliardi di euro in più. E i bar per i quali l'aggravio dovrebbe aggirarsi attorno al miliardo. Entrando nel dettaglio, stando sempre alle stime elaborate da Confesercenti su dati Innova, Unioncamere e Agenzia Entrate, un ristorante di medie dimensioni potrebbe vedere crescere le proprie bollette da 13.500 a 29.700 euro. E un bar che spendeva 6.700 euro l'anno per luce e gas, nei prossimi dodici mesi, ipotizzando che gli aumenti attuali restino costanti, potrebbe doverne sborsare 14.740. Un aumento del 120% e un'in-

cidenza sui ricavi aziendali che passa dal 4,9 al 10,7%.

Alberghi. La stangata, si diceva, potrebbe essere forte anche per gli alberghi: Confesercenti stima un esborso aggiuntivo a livello nazionale di oltre 1,5 miliardi di euro. Tradotto in «spiccioli», un hotel di medie dimensioni nei prossimi dodici mesi potrebbe veder lievitare da 45mila euro a 108mila la propria bolletta energetica. Aggravio non da poco pure per gli esercizi di vicinato: l'associazione stima che la spesa passi dai 1.900 ai 3.420 euro.

Proposte. «Senza sostegni, il sistema delle piccole imprese rimarrà schiacciato dall'aumento di costi. Il governo agisca utilizzando tutti i poteri di cui dispone - è l'appello di Barbara Quaresmini, presidente di Confesercenti per la Lombardia Orientale -. Servono interventi per le attività di minori dimensioni: il credito di imposta è destinato solo ad utenze sopra i 16,5 kW di potenza. Occorre ampliarlo ed estenderlo alle piccole, prorogando gli interventi di sostegno almeno fino al 31 dicembre; servono anche rateazioni. Bisogna, poi, spingere l'acceleratore sulla diversificazione delle fonti e favorire, a partire dalla leva fiscale, consorzi d'acquisto e produzione di energia pulita». //

COSA SUCCEDERÀ

Locali con cucina.

Secondo le stime di Confesercenti, elaborate su dati Innova, Unioncamere e Agenzia Entrate, nei prossimi dodici mesi un ristorante di medie dimensioni vedrà lievitare la spesa per la bolletta energetica da 13.500 a 29.700 euro (+120%).

Bar.

Se nel 2020 e 2021 un bar spendeva in media 6.700 euro per luce e gas, nei prossimi dodici mesi, lo stesso locale spenderà 14.740 euro. Un aumento del 120% e un'incidenza sui ricavi che passa dal 4,9% al 10,7%.



A tavola. Materie prime alle stelle, bollette lievitate e mancanza di personale: sono tempi difficili per bar e ristoranti



Le cifre. L'osteria Al Bianchi di via Gasparo ha esposto le bollette // FOTO NEG/ORTOGNI



Sul gas. Le bollette, di questi tempi, hanno raggiunto prezzi altissimi



A Borgo Trento. In difficoltà, per via dei rincari, anche la Trattoria Porteri

Trattoria Porteri: «Insostenibile: è lievitato tutto, si naviga a vista»

La titolare: «Prima spendevamo sui duemila euro a bimestre ora siamo a quota 5.500 euro»

Sono aumentati i prezzi di ogni cosa: dai piatti in ceramica al pane fino al bagòss per i malfatti

La storia/2

■ «È un periodo difficilissimo e non ci sono soluzioni all'orizzonte: si naviga a vista, cercando di stare a galla e non si riesce a intuire la fine di questa situazione». Francesca Porteri, titolare dell'omonima trattoria di Borgo Trento nonché vicepresidente della Fipe-Confcommercio di Brescia, non usa mezzi termini per esprimere la sua preoccupazione.

Bollette alle stelle, materie prime rincarate, personale che non si trova e, come se non bastasse, «arriviamo da due anni di pandemia e di poco lavoro. Io, ad esempio, ho messo nell'azienda tutto ciò che avevo risparmiato. Perché non possiamo scaricare il problema sul cliente alzando i prezzi: abbiamo solo fatto piccolissimi ritocchi, nulla di più».

I conti. La Porteri ha scelto di non esporre in vetrina le bollette perché «non mi piace l'idea di piazzare davanti ai clienti le difficoltà», ma ci riferisce comunque gli importi: «Quella della corrente ha raggiunto quota 2,500 euro, quando prima si aggirava at-

torno ai mille, quella del gas è passata da 900 euro a quasi tremila. Il tutto riferito a un bimestre». Tra una cosa e l'altra la trattoria si trova quindi a pagare 5.500 euro, molto più dei quasi duemila del 2019. «Non faccio un confronto con il 2020 perché è stato un anno più che particolare», precisa la titolare.

Ma il problema, purtroppo, non riguarda solo i rincari energetici: «La situazione è insostenibile anche perché è aumentato il prezzo di ogni cosa - fa sapere la ristoratrice -. Una decina di giorni fa ho dovuto acquistare dei piatti in ceramica: in passato costavano 7 euro l'uno, ora me ne hanno chiesti 15. Il prezzo è più che raddoppiato». Quanto poi alle materie prime il fornitore del bagòss, ingrediente principe dei malfatti della trattoria, ha già riferito alla Porteri che dalla prossima fornitura il prezzo «aumenterà di parecchio, non so ancora quanto». Pane, grissini e farina, invece, hanno già subito un rincaro: «Acquistiamo il pane da un fornaio locale che ci serve da quarant'anni. Mortificato ha aggiornato il prezzo aggiungendo 70 centesimi al chilo. La situazione, del resto, è difficile per tutti». // **BB**



Osteria Al Bianchi: «Salasso continuo Lo Stato ci aiuti»



In città. L'antica osteria famosa per il «bertagnì» del sabato

La storia/1

■ Michele Masserdotti si sente «continuamente alle prese con delle sanguisughe».

Presidente provinciale della Fipe Confcommercio, l'imprenditore è il titolare della storica osteria Al Bianchi di via Gasparo da Salò, in città, famosa per il «bertagnì» che si gusta il sabato all'ora dell'aperitivo.

«È un salasso continuo - commenta Masserdotti -: per luce e gas eravamo abituati a pagare circa 1.600 euro al mese, al massimo 2.000-2.200 in inverno, ora invece, per entrambe le bollette, abbiamo raggiunto quota seimila euro. Per fortuna, a fronte di questi ripetuti rincari, non abbiamo riscontrato aumenti dei prezzi esagerati ad opera dei nostri fornitori. E speriamo non ce ne siano all'orizzonte».

Prezzi bloccati. La situazione è comunque complicata: «Le spese in più sono a nostro carico, non abbiamo aumentato il prezzo del caffè o delle pietanze». Masserdotti è ancora in vacanza, ma quando ha saputo dell'iniziativa della Fipe-Confcommercio ha chiesto al figlio di esporre sulla vetrina dell'osteria una copia della bolletta per dare un segnale e informare i clienti: «Lo Stato deve aiutarci - è il suo appello -. Così è difficile andare avanti: non vogliamo scaricare i problemi sui nostri clienti perché tutti, di questi tempi, sono in difficoltà». //