

# Brescia, è l'ora della ripartenza

**Coronavirus** Da oggi è di nuovo «zona gialla»: torna la libertà di spostamenti e di viaggiare fuori dalla regione. Ieri le prove generali con tanta gente in giro, ma senza eccessi

■ Brescia torna in «zona gialla». Da oggi si può riprendere a pranzare o cenare fuori, anche se solo ed esclusivamente all'aperto. Si potrà ricominciare a viaggiare liberamente tra regioni gialle per qualsiasi motivo, turismo compreso. Riprono cinema e teatri. Prove di

normalità dopo mesi di restrizioni. Una ripartenza che bar e ristoranti definiscono però zoppa visto che i locali senza plateatici non potranno riaprire fino al 1° giugno (se non per l'asporto). Intanto ieri, in città e sui laghi, prove generali di ripresa. Le temperature più esti-

ve che primaverili e la domenica di festa hanno infatti visto molti bresciani riversarsi in vie e piazze, senza però eccessi. Il Questore di Brescia intanto annuncia controlli ma con equilibrio: «Tolleranza zero sui reati, per il resto prevarrà la comprensione». **A PAGINA 4-10**

## Ristoranti, bar, dehors, slalom tra i divieti: «Ripartenza dimezzata»

Su 9mila pubblici esercizi, metà non riaprirà. Confesercenti e Ascom: «Il decreto va corretto»

Da oggi si potrà pranzare e cenare ma solo all'aperto  
Dal 1° giugno anche al chiuso ma solo a pranzo

### Nel Bresciano

**BRESCIA.** L'hanno già ribattezzato «giallo rafforzato». Perché per molti bar e ristoranti le riaperture di oggi rischiano di trasformarsi in una «beffa». Se vorranno servire i clienti, i pubblici esercizi (si chiamano così) dovranno farlo fuori, all'aperto. Per questo c'è la corsa ai dehors. Peccato che delle circa 9mila attività operanti nel Bresciano, più della metà non abbia spazi all'aperto. Secondo i calcoli di Confcommercio, le nuove disposizioni faranno perdere alle imprese lombarde 300 milioni di euro in più rispetto alla zona gialla «vecchia versione». Per

bar e ristoranti bresciani il conto si aggira attorno a 60 milioni in un mese.

**Le criticità.** Da oggi via libera a ristoranti, bar, pub, gelaterie, pasticcerie «con consumo al tavolo esclusivamente all'aperto», sia a pranzo che a cena. «Considerato che uno su due dei 45mila pubblici esercizi lombardi è sprovvisto di spazi esterni e che il coprifuoco resta fissato alle 22, il quadro è presto delineato - spiega il presidente di Ascom e vicepresidente vocario di Confcommercio Lombardia -. Per questo, rispetto ai precedenti cambi di colore, lo stato d'animo degli imprenditori è molto diverso».

In fondo molti locali non hanno i plateatici e per loro non cambierà nulla. Ma anche chi li ha deve tener conto di

non poche variabili: le temperature ancora basse, di sera, in collina o montagna; il meteo, visto che già oggi sono previste piogge. E poi chi ha pochi tavoli all'aperto ha fatto due conti: ne vale davvero la pena? «Insomma, è vero che si recupera qualcosa rispetto alla zona arancione ma il danno è



ancora molto pesante» aggiunge Massoletti. «Come Confcommercio Lombardia da tempo chiedevamo una riapertura, ma che fosse reale e tangibile. E il 1° di giugno per bar e ristoranti negli spazi al chiuso è una data francamente troppo lontana». Senza contare che la riapertura di bar e ristoranti è un volano per l'intero comparto del commercio. Ecco perché Massoletti insiste sulla necessità di un «tagliando» del decreto riapertura, «per rivedere le norme e posticipare il coprifuoco». In Spagna, ricorda, «i ristoranti sono aperti fino alle 24, non mi pare che la situazione del contagio sia diversa dall'Italia. Dopo un anno e tre mesi di pandemia le imprese hanno bisogno di lavorare. La campagna vaccinale avanza. Ci sono i protocolli di sicurezza? Usiamoli. I sostegni non bastano, l'unica alternativa è consentire agli imprenditori di riaprire. Con buon senso, certamente, ma per davvero».

**Ripresa zoppa.** Sulla stessa linea anche il direttore di Confesercenti della Lombardia Orientale Stefano Boni. «Si tratta di una ripartenza "zoppa", con rigidità che mal si conciliano con le esigenze delle imprese. È importante riaccendere i motori della ristorazione. Ma servono correttivi alla norma. Solo alcune attività sono nelle condizioni di poter lavorare, per tutti gli altri è una beffa. E anche tra chi ha i dehors ci sono differenze: non ovunque lo spazio è fruibile da subito».

Bene l'attenzione delle Amministrazioni comunali che stanno favorendo l'implementazione dei plateatici, abbattendo i costi. Ma resta una ripartenza dimezzata. «È necessario non solo rivedere il provvedimento - continua Boni - ma dar vita al Decreto imprese, con sostegni alle attività basati sui costi fissi». //

DAVIDE BACCA



In piazza Loggia. I plateatici dei locali



Ascom. Carlo Massoletti



Confesercenti. Stefano Boni