

**La nuova fase** Coprifuoco e maltempo tengono lontani i clienti dai locali; crollo di matrimoni e banchetti nuziali. Tiene solo il commercio

# Esercenti, la ripartenza arranca

Le associazioni di categoria invocano il modello Madrid: chiudere i ristoranti alle 24 non ha aumentato i contagi

di **Nicole Orlando**

La tanto attesa riapertura di ristoranti e bar (solo quelli con tavoli all'aperto) non rispecchia le aspettative degli esercenti. Il coprifuoco alle 22 e il maltempo lasciano mezzi vuoti i registratori di cassa dei 4 mila locali che hanno potuto riaccogliere i loro clienti. E non escono da un limbo lunghissimo nemmeno gli organizzatori di banchetti nuziali — vietati almeno fino a giugno — che risentono del crollo dei matrimoni. Le associazioni di categoria invocano interventi immediati da parte del governo: per Confcommercio è fondamentale posticipare la chiusura almeno alle 23 anche se l'ideale sarebbe la mezzanotte, come a Madrid «dove non si sono avuti aumenti di contagi» spiega Carlo Massoletti. Per Confesercenti invece la priorità è «far lavorare il prima possibile i locali che hanno tavoli solo al coperto».

a pagina 3

## Esercenti nel limbo: la ripartenza arranca

**Confcommercio: spostare subito il coprifuoco alle 23**  
**Confesercenti: priorità? Aprire i locali anche al chiuso**

Buona l'idea che sta alla base della ripartenza degli esercizi pubblici impostata dal Governo Draghi. Meno la sua realizzazione effettiva. Le aperture a metà scontentano molti e danno risultati inferiori alle attese. Colpa dei pochi spazi esterni a disposizione di bar e ristoranti, ma anche del meteo avverso.

Così le associazioni di categoria chiedono un rapido ripensamento delle condizioni fissate per la riapertura delle attività: a partire dal «superamento della differenza tra spazi interni e esterni. Bisogna riaprire tutto per consentire al settore di risollevarsi», spiega Stefano Boni, direttore di Confesercenti. «Siamo soddisfatti per la ripartenza — sottolinea Carlo Massoletti, presidente di Confcommercio — ma allo stesso tempo insoddisfatti perché non è possibile partire come si vorrebbe. La zona gialla di oggi non è quella a cui eravamo abituati e non consente di lavorare in libertà. A questo si somma la sfortuna del maltempo, che in questi giorni sta danneggiando ulteriormente il setto-

re della ristorazione. Complessivamente si cerca di reagire con fiducia, ma ci auguriamo che nel nuovo decreto siano inseriti sostegni adeguati».

Il commercio di generi non alimentari ha goduto di maggiori aperture ed è in ripresa: la Lombardia è passata dal rosso all'arancione il 12 aprile, per poi diventare gialla da lunedì. La situazione è meno positiva per i centri commerciali, ancora chiusi nei giorni festivi e prefestivi: «Le conseguenze sono pesanti — aggiunge Boni — per questo è necessario riaprirli».

C'è poi la discussione vivace sul coprifuoco. Gli orari, stando a quanto deciso l'altra dalla maggioranza di Governo, dovrebbero essere rivisti a maggio, dopo nuove verifiche sulla situazione dei contagi. Un tema che per Massoletti «ormai ha assunto una connotazione ideologica su cui è difficile ragionare. Per le imprese togliere il coprifuoco alle 22 significa lavorare serenamente ed a trarne beneficio sarebbero anche le attività nelle località turistiche. Ci auguria-

mo che la situazione si sblocchi al più presto». Il modello a cui guardare in Europa è la Spagna: «Madrid non ha mai chiuso la sera, si cena fino a mezzanotte. E non ci sono condizioni peggiori rispetto all'Italia», spiega Massoletti. In alternativa, continua, si potrebbe valutare «almeno di posticiparlo alle 23». Per Confesercenti l'eliminazione del coprifuoco, pure «necessaria», è secondaria rispetto all'apertura dei ristoranti anche all'interno, più urgente: «Ci sono comportamenti disomogenei sul territorio, perché per le zone montane la ripartenza è ancora lontana. Servono dei correttivi immediati».

Intanto secondo uno studio di Coldiretti con la cancellazione del coprifuoco a mag-



**gio il 62,5% degli italiani che già erano soliti cenare fuori almeno una volta al mese in epoca pre-Covid potrebbero tornare nei ristoranti, nelle pizzerie e negli agriturismi. La cancellazione del coprifuoco, spiega Coldiretti, «aiuta le aperture serali a cena che valgono da sole l'80% del fatturato», complice l'arrivo dell'estate e —si spera— la ripartenza del turismo. Molto dipenderà dall'andamento della campagna vaccinale di massa e dal «green pass» europeo che regolerà gli spostamenti.**

**N.O.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA