

**La nuova fase** Da oggi i locali potranno aprire al pubblico anche i propri spazi interni, ma camerieri e cuochi latitano

# Ristoranti, ora manca il personale

Le associazioni di categoria: «C'è chi preferisce il reddito di cittadinanza o lavori in nero»

Da oggi quasi 4mila esercizi pubblici senza tavoli all'esterno potranno tornare ad aprire le loro sale al coperto. L'allentamento delle restrizioni governative vale 35 milioni al mese per i ristoratori bresciani, anche se il numero dei coperti si è ridotto del 30%. Ora però mancano camerieri e cuochi: chi era solito fare la «stagione» nel settore ha trovato altri lavori (anche in nero) o preferisce il sicuro reddito di cittadinanza, dicono le associazioni di categoria.

a pagina 3 **Golia**

## I ristoranti riaprono le sale Ma ora è allarme personale: mancano camerieri e cuochi

Caffè al banco e cena in sala. La ristorazione, da oggi, tira un sospiro di sollievo, dopo le chiusure imposte dalle regole di contenimento del Covid. Ma potrebbe essere un problema preparare e servire piatti gustosi o cappuccini fumanti. «Manca il personale. I locali si sono ritrovati senza dipendenti» denuncia Emilio Zanola, presidente bresciano della Fiepet Confesercenti, la federazione che raggruppa esercenti pubblici e turistici.

Un problema innescato dai sussidi statali, erogati a chi in piena pandemia aveva perso il lavoro e che, al momento non lo cerca, avendo un reddito garantito. «C'è anche chi si accontenta di qualche lavoretto in nero, anche in settori diversi - continua Zanola, che è pure titolare del ristorante Castello di Serle - e tutto questo, alla fine, va a discapito della

crescita professionale degli addetti di un settore importante come quello della ristorazione, soprattutto se si prendono in considerazione le attività con carattere di stagionalità che stanno risentendo della difficoltà a reperire personale qualificato».

Non secondario il problema dei sostegni. «Prima li chiamavano ristori, ma la sostanza non cambia e al momento non se ne è vista nemmeno l'ombra, con l'aggravante che la Fiepet sta ricevendo in questi giorni lamentele di ristoratori che si sono visti aumentare la Tari. Il Comune di Brescia, al momento, mi risulta l'unico ad avere avuto un occhio di riguardo nei confronti di una categoria che ha dovuto osservare lunghi periodi di chiusura». Tasse, mutui e conti da pagare. «Qualcuno non riaprirà. E per chi è con l'acqua alla gola è impor-

tante che ci siano aiuti dal Governo». Sgravi fiscali o moratorie fanno rima con ossigeno, per rifiatare dopo un periodo di difficoltà.

«La riapertura dei locali anche al chiuso è una ripartenza vera» sottolinea Carlo Massolenti, vicepresidente di Confindustria Lombardia e presidente. Sono circa 9 mila gli esercizi della ristorazione (bar compresi) nella nostra provincia di cui circa il 40% senza spazi all'esterno, «fino ad oggi rimasti al palo, perché è difficile



mantenere una brigata di cucina, organizzare i tavoli e fare gli acquisti, se non si è strutturati a dovere». Delivery e asporto da un lato sono stati un'ancora di salvezza, ma certo non hanno garantito le entrate pre Covid. «Già con l'attivazione del coprifuoco alle 23 avevamo stimato un recupero del fatturato intorno ai 6 milioni di euro mensili. L'apertura degli spazi interni, ora, porta la previsione a circa 35 milioni di euro» chiude Massoletti.

Dal territorio intanto arrivano segnali di ottimismo, nonostante le proporzioni tra metri quadrati e presenze, costringano a ridimensionare il numero dei tavoli. «Arriveremo al massimo a 28 coperti, rispetto ai picchi di 42 che gestivamo prima – spiega Luca Bonfadelli dell'Officina del Mare a Sant'Eufemia —; speriamo di continuare con delivery e asporto che per noi in questo periodo hanno rappresentato il 45% del fatturato prima della pandemia. Così compenseremo i mancati introiti per la riduzione dei coperti». Passione e speranza hanno motivato Giacomo Ghirardi e la sua famiglia a non chiudere per sempre i battenti della Trattoria Cavallino a Barbariga – specialità, neanche a dirlo, casoncelli. «Spesso mi è venuto da piangere mentre pensavo se andare avanti. Dalle nostre parti la consegna a domicilio non è stata molto richiesta. Adesso vediamo come si ricomincia, anche se siamo consapevoli che nella nostra zona l'estate è una stagione in cui le affluenze sono sempre meno, rispetto al resto dell'anno».

Prossimo nodo da sciogliere: la riapertura delle discoteche. «Sono state le prime a chiudere e saranno le ultime a riaprire i battenti» denuncia la Fipe che chiede un fondo ad hoc per le sale da ballo che al momento sono senza certezze.

**Lina Golla**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## I numeri

● Da domani riaprono i 4mila ristoranti e bar che hanno spazi solo al chiuso: una misura che per Confcommercio vale 35 milioni al mese per gli esercenti bresciani anche se le regole sulle distanze tra tavoli ridurrà i coperti del 30%. Confesercenti chiede anche ai comuni di ridurre la Tari: solo il comune di Brescia ha aiutato il settore



Brigata Un cuoco bresciano ai fornelli: manca personale per ripartire