

SAN VALENTINO: ECATOMBE RISTORANTI CON ZONE ARANCIONI

12 Febbraio 2021

di **Redazione**



PESCARA – Sono oltre 55mila i bar, i ristoranti, le pizzerie e gli agriturismi chiusi nelle nuove regioni arancioni dove non è ammesso il servizio al tavolo.

È quanto emerge da una analisi della Coldiretti in riferimento alle nuove ordinanze del Ministero della Salute valide da domenica con le quali entrano in area arancione insieme all'Umbria, Abruzzo, Liguria, Toscana e la Provincia di Trento mentre quella di Bolzano già autonomamente in lockdown inasprisce ulteriormente le misure anti-contagio.

In altre parole – sottolinea la Coldiretti – vengono chiusi oltre il 15% dei servizi di ristorazione presenti nell'intera Penisola in un giorno particolarmente importante per gli incassi con la Festa degli innamorati di San Valentino.

La Toscana – precisa la Coldiretti – è la regione più colpita con maggior numero di attività presenti con circa 27mila locali tra i quali ben quasi cinquemila agriturismi. Nelle regioni gialle, a minore criticità, comunque – sottolinea la Coldiretti – la ristorazione al tavolo è consentita comunque solo dalle ore 5,00 alle 18,00 con la possibilità della consegna a domicilio, nonché fino alle ore 22 per l'asporto.

Nelle zone arancioni – ricorda la Coldiretti – è invece consentita la sola la consegna a domicilio o l'asporto. Gli effetti della limitazione delle attività di ristorazione – continua la Coldiretti – si fanno sentire a cascata sull'intera filiera agroalimentare con disdette di ordini per le forniture di molti prodotti agroalimentari, dal vino all'olio, dalla carne al pesce, dalla frutta alla verdura ma anche su salumi e formaggi di alta qualità che trovano nel consumo fuori casa un importante mercato di sbocco.

In alcuni settori come quello ittico e vitivinicolo la ristorazione – precisa la Coldiretti – rappresenta addirittura il principale canale di commercializzazione per fatturato. Ma le aperture a singhiozzo e le limitazioni creano ostacoli alla programmazione di attività che si fondano su acquisto e vendita di prodotti deperibili.

Per questo il prossimo passo deve essere la possibilità in zona gialla di apertura serale per i ristoranti – continua la Coldiretti – anche alla luce del progredire delle vaccinazioni e delle importanti misure di sicurezza adottata, quali il distanziamento dei posti a sedere facilmente verificabile, il numero strettamente limitato e controllabile di accessi, la registrazione dei nominativi di ogni singolo cliente ammesso.

La possibilità di apertura serale a cena – conclude la Coldiretti – vale l'80% del fatturato di ristoranti, pizzerie ed agriturismi.