



UNDICI MILIONI E MEZZO DI DANNI PER I RISTORANTI ABRUZZESI CHIUSI A SAN VALENTINO

12 Febbraio 2021 

PESCARA – Ammontano a 11,5 milioni di euro i danni economici ai circa 10mila pubblici esercizi abruzzesi, tra bar e ristoranti, per la chiusura di domenica prossima, 14 febbraio, **quando scatteranno** le restrizioni da fascia arancione che, com'è ormai noto, impongono i soli servizi d'asporto e domicilio.

È la stima di Confesercenti Abruzzo per i mancati incassi di San Valentino.

“Come è noto la creazione di zone rosse da parte delle Regioni non dà automaticamente diritto ad alcun ristoro. Nelle province di Chieti e Pescara, nuove zone rosse secondo l'ordinanza appena firmata dal presidente della Regione Abruzzo **Marco Marsilio**, almeno 15.000 imprese del commercio rischiano di restare chiuse senza poter accedere ai ristori: chiediamo alla Regione di dare immediate garanzie di erogazione di ristori in tempi rapidi”, affermano in una nota i presidenti di Confesercenti Chieti, **Franco Menna**, e di Confesercenti Pescara **Raffaele Fava**.

“Siamo consapevoli della gravità della situazione” spiegano i due dirigenti dell'associazione della piccola e media impresa, “ma non condividendo l'accanimento verso esercenti e commercianti come se fossero i principali motori del contagio, riteniamo opportuno che la Regione dia subito garanzie sui ristori. Il rischio, purtroppo dietro l'angolo, è di un vero tsunami economico”.

A questo si aggiunge la beffa per le 10.000 imprese esercenti le attività di bar e ristorazione di tutto l'Abruzzo: “Erano tutte pronte per il pranzo e gli eventi legati alla ricorrenza di San Valentino” spiega il direttore regionale **Lido Legnini**, “e fra mancati incassi e danni arrecati dall'aver acquistato merce deperibile che non potrà essere utilizzata, il danno per le imprese supera secondo una nostra stima gli 11,5 milioni di euro: un'altra batosta per un settore che sta pagando per colpe non sue un prezzo troppo alto”.

Proprio oggi, intanto, un gruppo di ristoratori riuniti nell'associazione Aria **ha illustrato** un ricorso dinanzi al Tar del Lazio per contestare la legittimità dell'ultimo Dpcm e un altro al Tribunale Civile dell'Aquila perché collegato al provvedimento di impugnazione del Dpcm, per chiedere che lo Stato si faccia carico della loro grave situazione economica, perché la misura del ristoro non è sufficiente per consentire il proseguimento dell'attività, anche una volta cessata l'emergenza sanitaria legata al Covid 19.



“Siamo a un confronto dovuto con le istituzioni e la politica dopo quasi un anno dalle prime chiusure – ha detto **Valerio Di Mattia**, presidente Aria Food – . Credo sia arrivato il momento di sedersi per riflettere. Presentiamo i nostri suggerimenti per superare una crisi troppo dura da sostenere”.

Tra le proposte di Aria food ci sono: apertura fino alle 23,30 dei locali in zona gialla, attività per mezza giornata in zona arancione con riduzione dei coperti, maggiori controlli per far ripartire i banchetti e una politica di defiscalizzazione del costo del lavoro.

“Si chiede di ripensare la misura e il tipo di rimedio individuato, altrimenti si chiederà il risarcimento del danno – ha spiegato **Enzo Di Salvatore**, docente di Diritto all’Università di Teramo, entrando nel merito dei ricorsi dei ristoratori – . Sul Dpcm questo è uno dei tanti ricorsi presentati al Tar. In tutta Italia ne sono stati già presentati 67 e non solo dalle categorie dei ristoratori”.

Al momento sono una trentina i ristoratori che hanno aderito ai ricorsi, pronti per essere presentati la prossima settimana, un numero comunque in aumento.

Complessivamente in Italia, in base a una analisi della Coldiretti in riferimento alle nuove ordinanze del Ministero della Salute valide da domenica, 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.

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.

Gli effetti della limitazione delle attività di ristorazione 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. *(m.sig.)*