Zona gialla, l'appello di grossisti e distributori di bevande

giampietro-rota-a3114320

“Bene la zona gialla, ma auspichiamo un ritorno alla normalità d'esercizio il prima possibile perché non si può resistere a lungo in queste condizioni. Il rischio di tornare in zona arancione con aperture stop e go è dietro l'angolo e per questo occorre definire una comune exit strategy che metta al centro la riapertura dei locali, con tutti i protocolli di sicurezza che sono stati fin da subito messi in atto, per la sicurezza del consumatore e dei lavoratori”. A lanciare l'appello a nome di tutta la categoria è **Giampietro Rota**, presidente dei grossisti e distributori di Ascom Confcommercio Bergamo che propone una lettura in chiaroscuro del ritorno in zona gialla della Lombardia. *“Il settore delle imprese all’ingrosso di distribuzione HoReCa (Hotellerie, Restaurant, Cafè) che comprende tutto il circuito dei consumi “fuori casa” ha chiuso un 2020 da dimenticare, registrando a livello provinciale un crollo del fatturato di oltre il 40%, con punte fino a l’80% nell’ultimo mese a seguito dell’ennesima chiusura di bar, pizzerie, ristoranti e alberghi* – aggiunge Rota. *Siamo a rischio collasso: in Bergamasca ci sono infatti una cinquantina di aziende strutturate che riforniscono ciascuna centinaia di bar, ristoranti e alberghi che sono rimasti chiusi per circa un anno e ora non sappiamo ancora quanto potranno rimanere aperti”.*

Il paradosso: grossisti operativi ma locali chiusi

“La grave sofferenza del comparto dei pubblici esercizi si abbatte a cascata anche sulle altre filiere collegate come quella della distribuzione di bevande e alcolici - sottolinea **Oscar Fusini**, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo. *Di fatto, grossisti e distributori hanno vissuto un paradosso: stiamo infatti parlando di una categoria che ha sempre potuto operare e che è stata persino esclusa dagli ultimi ristori, senza contare sgravi e crediti di imposta mai definiti, a fronte del fatto che gli operatori (gestori e distributori) sono interconnessi. Se non lavora uno non lavora l'altro e se si blocca l'anello conclusivo della filiera si blocca tutto”.*

Il problema dello smaltimento delle scorte

Un danno economico ma non solo: c'è anche il problema dello smaltimento delle scorte sotto

scadenza con tutte le conseguenze ambientali che ne derivano: *“Molti prodotti come birra e bevande analcoliche sono le prime ad andare in scadenza* - conferma Rota. *A questo si aggiungono i costi fissi aziendali, dalle spese per l'energia elettrica necessaria per alimentare le celle frigorifere alle coperture assicurative per le flotte aziendali fino alla formazione obbligatoria del personale. La zona gialla finalmente ci dà un po’ di respiro ma la preoccupazione di tutti gli operatori è che al momento non c’è ancora una visione a lungo termine. Per questo chiediamo alle istituzioni di definire una strategia comune per poter ripartire e di non ricorrere ad aperture stop e go a seconda dell’altalena dei contagi”.*