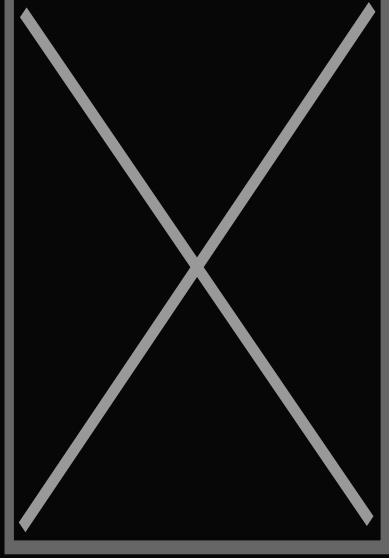


Pubblici Esercizi: dalla chiusura per Covid-19 al “Rilancio”

rilancio-post-covid-2-b5d52b4e

Tra i settori delle piccole e medie imprese più colpiti, quello dei Pubblici Esercizi (bar, ristoranti, pasticcerie, gelaterie, *catering*, discoteche, balneari, ecc.) è stato esposto a un vorticoso shock economico-occupazionale e, la chiara dimostrazione della voragine di perdite che questo periodo porterà con sé, è resa evidente da alcuni dati. A seguito dell'emergenza epidemiologica, il solo settore della ristorazione ha sin qui subito perdite stimate per oltre 28 miliardi di euro, con 50.000 imprese esposte a fallimento e 300.000 persone che rischiano di perdere il proprio lavoro. A questi numeri vanno aggiunti quelli collegati alla chiusura di circa 2.500 imprese del settore dell'intrattenimento e dell'intero mondo del *catering* per eventi che vede ancora ferme migliaia di aziende. Tutto questo accade a un settore, quello dei Pubblici Esercizi, che rappresenta una componente essenziale della filiera del turismo del bel Paese (secondo sondaggi nazionali e internazionali, la ristorazione costituisce il principale motivo per cui i turisti viaggiano in Italia e vogliono tornare a visitare il nostro Paese) e, tra l'altro, rappresenta il terminale fondamentale della filiera agroalimentare, con l'acquisto annuale di oltre 20 miliardi di euro di materie prime. La fotografia della gravità della crisi che incombe sulle aziende di questo settore, denuncia l'urgenza di interventi mirati a sostenere (e risollevare) una categoria che dovrà affrontare una difficile ripartenza: da un primissimo bilancio è, purtroppo, già chiaro che gli interventi predisposti dal Governo si stanno rivelando inadeguati a mettere al riparo



piccolissime imprese che si stanno scontrando con la chiusura definitiva

di attività costruite con i sacrifici di una vita. Bisogna prendere atto che la sfida con cui oggi deve confrontarsi il Governo impone, non la predisposizione di un aiuto sporadico e transeunte ma, un atto di coraggio volto a una vera e propria riforma del settore in grado di accettare – e fare i conti – con le trasformazioni in atto, tra cui i cambiamenti negli stili di consumo, il modo di creare convivialità e ospitalità che da sempre formano parte delle sinergie che creano l'identità stessa del “vivere italiano”. Un esempio? L'esaltazione del modo di fare ristorazione tanto rinomata all'estero può oggi, come e più di prima, essere lo strumento per continuare ad attirare turisti da tutto il mondo in un clima tutto mediterraneo e dai sapori che uniscono tradizione e innovazione. In tal senso sembra esserci una seria volontà da parte dei governanti a diffondere il *brand* italiano, per far conoscere e accrescere il nostro grande patrimonio artistico, culturale e culinario. Ma, come anticipato, per tutelare questo patrimonio è indispensabile avere un 'progetto di riforma' in grado di raggiungere un equilibrio del tutto nuovo e più semplice delle previsioni passate e, sembra quasi banale ma vale la pena ricordarlo, occorre che coinvolga un ripensamento tanto delle procedure burocratiche quanto di un carico fiscale, decisamente troppo elevato per il tessuto imprenditoriale di piccole dimensioni, a esempio, attraverso l'abbattimento del cuneo fiscale per il lavoro ma anche che consideri di semplificare e portare a unità le singole imposte locali. In altri termini, la chiave per la “rinascita” tanto auspicata dal Governo, richiede un cambio epocale per fare i conti con un mercato diverso, sia dal punto di vista della domanda che dell'offerta, e quindi un rinnovo negli strumenti, nei modelli organizzativi in grado di affrontare anche le trasformazioni collegate alla digitalizzazione.



Dunque risulta

evidente l'impellenza di assicurare, oggi più che mai, regole uniformi per tutte le attività del "mangiare fuori casa": la liberalizzazione promossa da Bersani ha consentito di ampliare la platea degli operatori anche in questo campo ma, con il tempo, ha esposto il mercato a un agglomerato di servizi che non sempre premiano la professionalità e la competenza, ingenerando confusione nel consumatore e incidendo fortemente sulla qualità dell'identità del "made in Italy". Non possono restare in vigore regole diverse e oneri maggiori solo per ristoranti e bar, ma devono essere estese le medesime indicazioni anche a esercizi di vicinato, artigiani alimentari, *home restaurant* e a tutte quelle imprese che offrono la possibilità di consumare il cibo fuori dalla propria abitazione. Non è più tollerabile indugiare, garantire un sistema privo di concorrenza sleale e maggiormente equo rappresenta un passo decisivo per la riforma del settore. Le problematiche sono tante, scomposte e frastagliate ma la categoria dei Pubblici Esercizi ha sempre accettato la sfida del reinventarsi per mettersi in gioco nel migliore dei modi, consapevole di essere una componente nevralgica della "dolce vita" tanto importante per i nostri connazionali quanto allettante per un turismo che da sempre apprezza un buon piatto di pasta condiviso tra amici e sui social. Ora però c'è davvero bisogno di una rinascita, da una stagione di sacrifici si sta cercando di raggiungere una stagione di rilancio di un Paese che, da questa brutta esperienza, deve trovare lo stimolo per fortificare le proprie potenzialità, per porre fine ai problemi che strutturalmente hanno caratterizzato il passato. Auspichiamo progetti lungimiranti, progetti di rinascita e rilancio delle bellezze e ricchezze italiane.