

Rassegna del 18/05/2020

CONFCOMMERCIO

Repubblica Roma	Torna lo shopping a prova di contagio La lotta dei ristoratori	<i>Paolini Alessandra</i>	1
Tempo Roma	Pizza e gelato costano cari	<i>Verucci Damiana</i>	2

COMMERCIO TURISMO SERVIZI

Repubblica Roma	San Pietro, serrata dei negozianti	...	3
-----------------	--	-----	---

ECONOMIA E POLITICA

Messaggero Cronaca di Roma	Intervista a Paolo Orneli - La guida alle regole megastore sorvegliati - «Prudenza e responsabilità oppure tornano le chiusure»	<i>Mozzetti Camilla</i>	4
-------------------------------	---	-------------------------	---

Torna lo shopping a prova di contagio

La lotta dei ristoratori

Dalla Rinascente ai centri commerciali disinfettanti e plexiglass
Molti locali rinviando per protesta. Il 18% degli esercenti non apre

di **Alessandra Paolini**

È un'emozione strana quella che si percepisce in questa domenica afosa sbirciando attraverso le vetrine dei negozi o ficcando il naso dietro la porta di un ristorante semi aperto. Si respira un'aria piena di preoccupazione per le incognite del futuro ma mista all'entusiasmo che viene dalla voglia di ricominciare, dopo più di due mesi di chiusura e pile di bollette ancora da pagare.

Scaffali pieni di merce, tavoli distanziati, plexiglass davanti alla cassa, menu usa e getta, gel per tutti. E si riparte. Oggi chi ha un parrucchiere, un centro benessere, una pizzeria, un bar, una boutique torna a lavorare nella speranza che si possa in qualche modo ritornare a una vita "normale". Anche se nulla sarà più come prima del Covid.

Per i coiffeur il lunedì, solitamente è il giorno di riposo, ma c'è da scommettere che già da stamattina in tanti alzeranno la saracinesca. Solo per appuntamento i parrucchieri romani già da settimane hanno organizzato la giornata con le clienti che arriveranno scaglionate e che potranno contare su tinte, tagli e meches anche la domenica e fino alle 21. Per lavorare di più e con maggior protezioni.

Anche nei grandi store del centro come la Rinascente tutto è pronto: entrate contingentate, colonnine di disinfettante a ogni piano, guanti per provare gli abiti, addetti al distanziamento tra le persone ad ogni reparto.

Il Centro Commerciale GranRoma Gran Shopping, sulla Prenestina, da oggi e fino a domenica prossima distribuirà gratuitamente ai

propri clienti oltre 10.000 mascherine, che saranno consegnate attraverso prenotazione al sito www.granromagranshopping.it.

Mentre in un'altra cittadella delle compere, l'outlet di Valmontone si riapre al pubblico con il progetto "I love shopping in sicurezza": ognuno dei 180 negozi avrà a disposizione un safe kit che contiene una colonnina personalizzata dispenser di gel e un separatore in plexiglass per proteggere il banco cassa.

Ma oggi qualcuno mancherà all'appello. Molti i negozi, specie in centro, hanno organizzato una serata simbolica per protestare contro le misure economiche del governo, considerate insufficienti a colmare le perdite ingenti di questi mesi di stop. Riaccenderanno le luci delle vetrine solo domani.

A macchia di leopardo anche le ripartenze di bar e ristoranti.

A tornare a spadellare in cucina e a servire ai tavoli ci sarà il 70 per cento dei locali. «Un 18 per cento non riaprirà - spiega Luciano Sbraga, vice direttore della Fipe di Confcommercio - perché convinto che non si può far cenare la gente con i camerieri che indossano la mascherina. Oppure perché il locale è troppo piccolo e col distanziamento avrebbero troppi pochi tavoli a disposizione. Quindi i costi sarebbero più degli incassi». E ancora spiega Sbraga: «C'è un 12 per cento che ancora non è pronto perché le linee guida da seguire, sulla sicurezza dei clienti e del personale, sono arrivate all'ultimo momento. Così prendono tempo anche per capire come andrà... se la gente avrà voglia di tornare a mangiare fuori».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I settori

Le riaperture

1 Abbigliamento

I negozi riaprono con misure di sicurezza e prova vestiti rigorosamente con i guanti e gel disinfettante

2 Ristorazione

Il 18 per cento non riaprirà ancora per settimane. In tanti rinviando di un giorno per protesta la riapertura

3 Coiffeur

Ingressi su prenotazione, schermature per gli operatori. aperture fino alle 21



VIAGGIO NEL DOPO-LOCKDOWN

Confesercenti e **Confcommercio** bacchettano i negozianti, ma sono tanti i casi di prodotti «gonfiati»

Pizza e gelato costano cari

Bar e ristoranti hanno già aumentato i prezzi. Crisi vera o speculazione?

Il cappuccino

Venti centesimi in più perché «il bicchiere usa e getta costa e contiene più latte»

Coni a peso d'oro

Una vaschetta da un chilo ora si paga 9 euro in più. La Margherita, invece, sale di 2 euro

DAMIANA VERUCCI

••• Giurano e spergiurano in massa che non ritoccheranno i listini al rialzo ma già da qualche giorno, con il via all'asporto, bar e ristoranti invece questi listini li hanno ritoccati, eccome. Capita così di ritrovarsi, in zona piazza Mazzini, in un bar dove il prezzo del cappuccino passa da 1 euro e 20 (già piuttosto costoso) prima del covid, a 1 euro e 40 di due giorni fa. La giustificazione? Il monouso costa di più e comunque «la quantità nel bicchiere di latte e caffè è aumentata rispetto a prima». Ma succede anche che una pizza da asporto (zona Piazza Imenio) costava sei euro prima del covid e solo tre giorni fa, ordinata e presa direttamente al ristorante, quella stessa pizza veniva messa a otto euro. E ancora, un chilo di gelato costava 20 euro solo dieci giorni fa, compresa panna, cialde e consegna a domicilio e ora, invece, stesso gelato, medesima confezione e medesimo tipo di consegna il prezzo è salito di ben 9 euro. Il motivo? Durante la quarantena, forse per incentivare il cliente, panna, cialde e consegna erano gratuiti, dopo no.

«Una follia - tuona Claudio Pica, presidente Fiepet-Confesercenti, casi del genere vanno denunciati. Non si può speculare sul covid, lo abbiamo detto in tutti i modi i nostri associati: «Non alzate i prezzi, è una politica sbagliata che fa scappare i clienti». Sarà ma esigenza o mera speculazione, se i prezzi già

ora con l'asporto aumentano dopo cosa accadrà? Quanto costerà ad una famiglia una colazione al bar o andare a mangiare al ristorante? La maggior parte dei ristoratori interpellati assicura che i «prezzi non li alzerà», qualcuno forse un po' più candidamente, come il titolare del ristorante Piperno dice che non lo sa ancora, che la volontà sarebbe quella di non ritoccare i listini al rialzo, ma se poi i clienti si conteranno sulle dita di una mano, come si riuscirà a non aumentare? I costi per gestire un ristorante e il suo personale sono sempre gli stessi, covid o no, quindi?

Rifiuta in modo assoluto questa logica, Luciano Sbraga della **Fipe Confcommercio**: «Aumentare i prezzi in una fase come questa vuol dire sottoporsi al severo giudizio dei consumatori. Se continuano a darti fiducia vuol dire che te la meriti altrimenti basta cambiare esercizio. A Roma c'è un bar e un ristorante ogni 230 abitanti». Non fa una piega in linea teorica. C'è davvero da augurarsi che quelli che abbiamo constatato siano e saranno casi isolati ma c'è chi, come il Codacons, già avverte che sarà un'estate costosa per le famiglie, soprattutto per quelle che decideranno di andare al mare. Il titolare di uno stabilimento di Anzio aveva ad esempio già ammesso che sarebbe stato costretto ad aumentare i prezzi di lettini e ombrelloni nel caso in cui fossero state date per buone le linee Inail sul distanziamento. Quelle linee, ora, sono rientrate, speriamo che anche lui torni sui suoi passi. © RIPRODUZIONE RISERVATA



San Pietro, serrata dei negozianti

Oggi tutte le attività commerciali nell'area di San Pietro sono in sciopero, nel giorno della riapertura delle chiese: «Il governo non riconosce Piazza San Pietro e le vie limitrofe come zona turistica, ma solo come zona commerciale»

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE



Il vademecum



La guida alle regole megastore sorvegliati

Orari scaglionati per volere del Campidoglio e regole ferree imposte dalla Regione con le linee-guida per garantire sicurezza e distanze, all'interno

L'intervista Paolo Orneli

«Prudenza e responsabilità oppure tornano le chiusure»

L'ASSESSORE: NEI MEGASTORE IL NUMERO CHIUSO È NECESSARIO PRENOTAZIONI ANCHE AL MARE

Paolo Orneli, assessore allo Sviluppo economico della Regione, il Lazio ha diramato l'ordinanza con le linee guida per la riapertura di molte attività commerciali ma già domenica i romani erano tornati a riempire strade e pizze. La preoccupa?

«Sono comportamenti assolutamente da evitare, ci aspettiamo che l'attenzione resti alta da parte di tutti perché la battaglia non è stata ancora vinta. Prudenza e responsabilità sono le costanti di questa fase. Gli assembramenti nei negozi, che finora hanno riaperto, non ci sono stati. Bisogna evitare quelli in strada, altrimenti si torna indietro anche sulle scelte».

In tema di riaperture: il Lazio è stato particolarmente attento ai centri commerciali, imponendo il numero chiuso. Qualcuno ha storto il naso, ci spiega la ragione?

«I centri commerciali fino alla pandemia erano oggettivamente luoghi di aggregazione oltre che di shopping. È abbastanza chiaro che con la riapertura dei negozi

in queste realtà abbiamo un potenziale rischio di assembramento e dobbiamo affrontarlo in questo modo: misurazione della temperatura all'ingresso, contapersone per determinate una capienza massima, ovvero i 10 mq per persona. Queste decisioni non sono soggette a discussioni».

Resta aperta invece la questione "stabilimenti balneari". Il governo ha detto che possono riaprire, la Regione non ha deciso. Come finirà?

«Per il momento al di là del Dpcm nazionale la Regione non ha ancora adottato le linee-guida per gli stabilimenti. E oggi dunque non riaprono. Domani con i vari Comuni, le Prefetture e le capitanerie di porto faremo una valutazione ed entro mercoledì adotteremo le linee guida decidendo il da farsi».

Una data in mente ce l'ha?

«Già oggi ci sarà uno stress-test con le spiagge che riaprono per le passeggiate, i ristoranti sul mare, la nautica da diporto. Si può immaginare dal 25 maggio o dal primo di giugno di far riprendere la balneazione per l'elioterapia».

Che regole ha in mente per gli stabilimenti?

«Pensiamo di operare alcune restrizioni rispetto alle linee-guida nazionali, come ad esempio il registro delle prenotazioni per 30 giorni e sicuramente sul tema delle distanze, rispetto alle quali a livello nazionale si parla di 10 mq

ad ombrellone, i limiti saranno più alti e comunque non inferiori a quelli previsti nel piano di utilizzazione degli arenili».

Palcstre e centri sportivi: resta la data del 25 maggio?

«Assumeremo decisioni collegiali con la Giunta e vedremo gli andamenti epidemiologici».

In questi due mesi di "lockdown" che tipo di contraccolpo ha avuto il settore dello sviluppo economico regionale?

«Su quest'emergenza coronavirus siamo di fronte a una vera catastrofe economica e sociale. Dobbiamo essere consapevoli di questo. Una stima esatta si potrà fare quando la battaglia sarà vinta. L'esigenza fondamentale è che lo Stato cambi: semplificare ed eliminare la burocrazia per permettere che i fondi stanziati arrivino presto. Il Lazio ha messo in campo per le imprese strumenti che mobilitano 800 milioni di euro.

Camilla Mozzetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

