

L'emergenza sanitaria Sbraga: «Il 20% delle aziende non riapre». Campidoglio, ordinanza per modificare l'orario di pizzerie e gelaterie

# «Stanno per chiudere 2.500 locali»

La Federazione italiana pubblici esercizi: allarme bar e ristoranti, il Comune faccia di più per i tavolini all'aperto

È allarme tra i gestori di bar e ristoranti nella Capitale. Pochi clienti, zero turisti e spese di gestione praticamente invariate stanno mettendo in ginocchio i locali capitolini: «Il 20% delle aziende non riapre - spiega Luciano Sbraga, direttore della Federazione pubblici esercizi di Confcommercio - Il che vuol dire che dalle 2000 alle 2500 attività rischiano la chiusura». E, al momento, non aiuta l'attesa per la delibera che permette l'au-

mento dei tavoli all'aperto, contestualmente ai vincoli finora previsti: «Il 35% in più di spazio all'aperto è poco». Senza contare i pochi clienti in circolazione. Risultato: solo il 10% dei gestori ha finora presentato domanda per i dehors. Intanto il Campidoglio modifica gli orari di apertura e chiusura dei negozi: via il limite delle 21.30 per gelaterie e pizzerie al taglio.

alle pagine 2 e 3 **Azzilli, G. De Santis e Garrone**

## Allarme bar e ristoranti: «Sono almeno 2.500 i locali romani sul punto di chiudere»

Sbraga, Federazione pubblici esercizi: è un dramma

### Le nuove regole

«Se va tutto bene arriveranno a metà giugno, non si capisce che bisogna far presto»

È drammatica la situazione di bar e ristoranti, fra la delibera per aumentare i tavoli all'aperto che non è ancora arrivata e la mancanza di clienti. Luciano Sbraga, direttore della Fipe Confcommercio, non è molto ottimista.

### A due settimane dalla riapertura, come va?

«Rischiamo di avere almeno il 15-20% delle imprese in meno. Il che vuol dire che dai 2.000 ai 2.500 locali rischiano la chiusura. Da un'indagine che abbiamo fatto il 19,4% delle aziende ha detto che non riaprirà».

### Colpa della mancanza di certezze sull'ampliamento dei tavoli all'aperto?

«La delibera fatta dalla giunta c'è. Però presenta una serie di vincoli, e il 35% in più è poco, soprattutto per chi non ha nessuna occupazione. E c'è il vincolo della distanza dai monumenti».

### Ma della questione si sta moto discutendo.

«La giunta ha fatto un primo percorso, dovendo sottostare a dei limiti che solo l'Aula può superare: dalla superficie di ampliamento, alla di-

stanza dai palazzi storici, all'occupazione di suolo pubblico nelle zone tariffate della sosta, al catalogo degli arredi. E anche il limite del 31 ottobre può essere cambiato».

### Non siamo un po' ritardati?

«Assolutamente. Siamo in un ritardo molto forte e bisogna accelerare. Nelle attuali condizioni sono pochi i bar che, in centro storico in particolare, possono accedere all'ampliamento di suolo di pubblico. Anche per questo arrivano poche domande».

### Avete fatto un'indagine?

«Sì. Solo il 10% di bar e ristoranti ha presentato la domanda, il 34% lo farà appena riuscirà ad avere un quadro più chiaro, il 36,2% pensa di non avere la possibilità di ampliare e il 19,2% non è affatto interessato. Alla fine riguarderà meno della metà dei locali».

### Di chi la colpa?

«L'assessore Cafarotti più di questo non poteva fare. Adesso tutto è nelle mani dell'Aula. Lo sforzo che va fatto è trovare la condivisione su una proposta di delibera unica che risponda alle esigenze delle imprese e superi i vincoli. Ma prima di tutto occorre un'accelerazione importante sui pareri che devono esprimere i Municipi e gli uffici. E alla fine se tutto va bene avre-

mo regole per metà giugno».

### Bisognava pensarci prima

«Non tutti hanno ben chiaro che siamo in una situazione di emergenza. Ma da un lato ragioni di carattere politico e dall'altro il peso assfissante della burocrazia non consentono di far seguire i fatti a quelle che potrebbero essere anche alle buone intenzioni».

### Tavoli all'aperto a parte?

«Roma ha due grandi problemi: la totale mancanza di turismo, e questo per la città è il numero uno; poi mancano i flussi dei residenti. Così non c'è l'80% della domanda e il centro è in grande sofferenza. Vanno meglio i bar di quartiere. In centro si fa il 20% del fatturato e fuori il 50% rispetto a prima. Le aziende sono partite con il 40% della forza lavoro e se la situazione non tende a migliorare c'è la dispersione di un patrimonio di competenze che va invece salvaguardato. Ma con questi introiti è difficile resistere».



### Che potrebbe fare di più il Campidoglio?

« Un intervento sui tributi locali. Dopo la Cosap, aspettiamo quello sulla Tari. Il Comune deve fare una iniziativa anche per stimolare la domanda, una campagna di comunicazione sia verso i residenti che gli italiani per dire che i ristoranti adesso sono sicuri».

**Lilli Garrone**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Cola di Rienzo** L'aperitivo di due ragazze al bar Cantiani (foto Guaitoli)



**All'aperto** Tavolini fuori anche per il ristorante «Il Passetto di Borgo»



Solo il 10% dei locali ha presentato la domanda per ampliare i dehors, il 34% aspetta regole più chiare



### Via dei Pastini

Soffrono molto i ristoranti del Centro storico causa la mancanza del consueto flusso di turisti (foto Guaitoli)