

# Ristoranti e locali il Lazio non riapre «In fumo 300 milioni»

►L'assessore D'Amato: pronti a confermare i divieti  
Il fattore Rt scende sotto l'uno. La conta delle perdite

Nel Lazio l'indice Rt torna sotto 1, ma la Regione si prepara a confermare i divieti in vigore, come la chiusura dei locali dopo le 18. «È difficile pensare a una riapertura generalizzata di bar e ristoranti, almeno fino a capodanno», dice l'assessore alla Sa-

nità, Alessio D'Amato. La linea è: «Prima la salute». **Confcommercio** annuncia battaglia: «Equivarrebbe a chiudere il quarto trimestre con 300 milioni di fatturato in meno, 600 milioni contando le perdite dell'intera categoria in tutto il Lazio».

Mozzetti all'interno

## E i ristoranti contano le perdite «Andranno in fumo 300 milioni»

►Dicembre è uno dei mesi più redditizi per feste e cene tra amici e colleghi

►Penalizzati anche gli acquisti in negozio colpiti dallo sviluppo delle vendite via web

**SERGIO PAOLANTONI  
FIPE CONFCOMMERCIO:**  
«LE NOSTRE PERDITE  
NON SARANNO  
RECUPERABILI, NON  
SIAMO UN'INDUSTRIA»

**LE ASSOCIAZIONI  
CHIEDONO I DATI SUI  
LUOGHI DEI CONTAGI:**  
«VOGLIAMO CAPIRE  
DOVE SI TRASMETTE  
IL CORONAVIRUS»

### IL FOCUS

Non vogliono neanche prendere in esame l'ipotesi che il sistema di divieti e limitazioni oggi vigente nel Lazio e a Roma (dal coprifuoco alla chiusura anticipata di bar e ristoranti) possa essere prolungato anche a dicembre e sotto le festività natalizie. «Equivarrebbe a chiudere il quarto trimestre con 300 milioni di fatturato in meno - spiega Sergio Paolantoni a capo della Fipe **Confcommercio** - che salirebbero a 600 milioni contando le per-

dite dell'intera categoria in tutta la Regione». Ristoranti in primis ma anche bistrot, bar e caffetterie che proprio sotto il periodo delle festività natalizie totalizzavano una parte considerevole del fatturato annuale. «Pagheremo un prezzo altissimo perché queste attività - prosegue il presidente della Fipe - durante il periodo di Natale andavano avanti con tutta una serie di eventi che in altri periodi dell'anno non vengono organizzati». Le classiche cene tra amici e colleghi di lavoro, ad esempio, per scambiarsi

gli auguri e qualche regalo. Appuntamenti che tuttavia, anche se le limitazioni dovessero allentarsi, non potrebbero svolgersi senza rispettare regole, distanze e contin-



gentamenti ai tavoli «ma potrebbero permettere in un regime di riapertura per i ristoranti - conclude Paolantoni - di recuperare almeno 100 milioni di euro solo su Roma. Il nostro settore non è un'industria: quello che hai perso non lo recuperi più mentre i ristori arrivano con il contagocce». Dello stesso parere anche il segretario della Cna Roma Stefano Di Niola: «Se la condizione lavorativa dovesse restare questa andrebbero in fumo centinaia di milioni di euro tra Roma e Provincia». Con la seguente chiusura di centinaia di attività. «Alla Regione - conclude il segretario Di Niola - abbiamo chiesto di ridurre la pressione fiscale con interventi mirati sull'Irap».

**GLI ALTRI SETTORI**

A pagare il prezzo maggiore dunque una parte della categoria produttiva romana, quella della ristorazione. Anche se le associazioni lamentano contraccolpi anche in altri settori, piegati solo in parte dalle limitazioni (fatta eccezione per i centri commerciali chiusi nel fine settimana, non ci sono limiti orari per le attività non di somministrazione) ma attanagliati invece dall'aumento dei consumi online. «Nel 2020 da recenti studi - spiega Romolo Guasco direttore Confcommercio Roma - l'e-commerce ha aumentato del 30% i propri volumi di vendita. Ci troviamo di fronte alla necessità di riequilibrare il settore tenendo naturalmente presente le regole e i comportamenti da rispettare per evitare i contagi ma sarebbe utile capire dov'è che si trasmette il virus. Chiudiamo i ristoranti ma quanti positivi sono riconducibili a queste attività?». Il settore del commercio al dettaglio «si ferma a totalizzare uno scarso 25% del fatturato annuale - aggiunge Valter Giammaria numero uno della Confesercenti - la situazione è difficile anche per attività diverse dai ristoranti e dai bar perché la gente ha paura ma i negozi così come i locali di somministrazione hanno speso migliaia di euro per garantire tutti i dispositivi di sicurezza a tutela della pubblica salute».

**Camilla Mozzetti**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un ristorante nel centro di Roma (foto LaPresse)

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DI CONFCOMMERIO IMPRESE PER L'ITALIA