

Ostia Tra le cause anche dipendenti positivi



I locali nell'isola pedonale di piazza Anco Marzio (foto IPPOLITI)

Boom di disdette per il 31 tra paura e nuovi contagi

Precarietà e incertezza. Sono le due variabili con cui stanno facendo i conti i ristoratori di Ostia per il cenone di San Silvestro. L'impennata dei

contagi fa paura: per la Confcommercio sono già tra il 25 e il 30 per cento le disdette dei cenoni del 31.

Di Mario all'interno

Ostia, boom di disdette nei locali

►Meno trenta per cento di presenze nei ristoranti del litorale per il cenone della notte di San Silvestro: «Siamo disperati»
►Tra le cause delle molte chiusure anche i dipendenti positivi Le strutture rimaste aperte propongono anche menù d'asporto

**VALERIA STRAPPINI
PRESIDENTESSA FIPE:
«IN CRISI ANCHE
I FORNITORI: HANNO
MAGAZZINI PIENI
DI MERCE INVENDUTA»**

IL CASO

Precarietà e incertezza. Sono le due variabili con cui stanno fa-

cendo i conti i ristoratori di Ostia per il cenone di San Silvestro. La variante Omicron e l'impennata dei contagi stanno pesando sui festeggiamenti con una prenotazione cancellata ogni quattro. Lo fa sapere la Fipe-Confcommercio, spiegando che sono già il 25-30 per cento le disdette dei cenoni a fronte di prenotazioni inferiori rispetto al periodo pre Pandemia. «Oltre alle cancellazioni - dice la presidentessa Ascom e vi-

ce presidentessa Fipe Roma, Valeria Strappini - abbiamo altri da-



ti da considerare. Un ristorante su tre è costretto a rimanere chiuso per quarantena di dipendenti positivi, i clienti, inoltre, preferiscono mangiare all'aperto e se il meteo è sfavorevole arrivano le rinunce. I locali aperti si sono organizzati con il doppio menù: al tavolo e da asporto o takeaway».

I GESTORI

In crisi, secondo il Fipe anche i grossi fornitori. «Hanno magazzini pieni di merce – aggiunge Strappini – molti ristoratori si ridurranno a fare la spesa domani mattina. Un'anomalia se pensiamo che nei periodi normali tra Natale e Capodanno era difficile trovare generi alimentari e di supporto». Sebbene la situazione sia migliore rispetto allo scorso anno quando bar e ristoranti furono costretti a rimanere chiusi, le aspettative per una serata nel segno della ripresa rischiano di rimanere disattese. Il mese di dicembre, che da solo vale il 10 per cento del fatturato dei ristoranti, è in buona parte compromesso e si aggiunge ad un periodo prolungato di crisi. «Chiediamo al Governo – prosegue la vice presidentessa Fipe – misure urgenti come le proroghe delle moratorie bancarie e della cassa Integrazione. Interventi che dovranno sostenere quei comparti che stanno soffrendo di più. Come la ristorazione nei luoghi turistici, quella legata agli eventi o alle feste private o le discoteche e i locali da ballo, letteralmente mortificati dall'ultimo provvedimento che li ha chiusi senza alcun preavviso fino al 31 gennaio». Secondo i dati raccolti dall'ufficio studi di Fipe – Confcommercio, prima di Natale si stimavano quattro milioni di italiani pronti a festeggiare l'ultimo dell'anno nei ristoranti aperti e per favorire questa ripresa, gli esercenti avevano previsto una riduzione dei prezzi rispetto a due anni fa: 78 euro in media per il cenone rispetto agli 80 del 2019, mentre per la cena e il brindisi con sottofondo musicale il calo era più marcato: 90 euro contro i 150 del 2019.

Moira Di Mario

© RIPRODUZIONE RISERVATA