

Lo scontro sul delivery

«Cibo a casa, troppi vincoli» la sfida di bar e ristoranti: otto su 10 resteranno chiusi

► Non convince l'ordinanza della Regione nel mirino orari limitati e costi di pulizia anche i marchi storici gettano la spugna

IL BRACCIO DI FERRO

Gennaro Di Biase

Due su dieci. Questa è la percentuale di locali partenopei che riapriranno con il food delivery a partire dal 27 aprile. La stessa stima del «20% di ripartenze» è confermata sia da Confcommercio che da Confesercenti Napoli. Entrambe le associazioni di categoria, che insieme contano circa 20mila iscritti tra bar, pizzerie, pub e ristoranti, sottolineano «le forti limitazioni imposte dalla Regione» nell'ordinanza dell'altro ieri, che ha riattivato la possibilità delle consegne a domicilio, fino a tre giorni fa in lockdown totale soltanto in Campania. Tra i tanti che non rialzeranno le saracinesche ci sono anche Mennella e Gambrinus.

LE ASSOCIAZIONI

Quasi tutti i locali si sentono sulla stessa barca. «Stimiamo che almeno l'80% delle 10mila imprese di ristorazione iscritte alla nostra associazione non riaprirà lunedì - dice Vincenzo Schiavo, presidente di Confesercenti Campania - Non ce la faranno perché l'impegno è troppo gravoso e non c'è certezza che ci sia un adeguato ritorno economico. Con l'onere della sanificazione in pochi giorni, per mezza giornata e con i tanti vincoli imposti dall'ordinanza, è tutto a loro sfavore». Massimo Di Porzio di Fipe e Pasquale Russo, direttore di Confcommercio Napoli rincarano la dose: «Per poter operare servono correttivi all'ordinanza - dicono - ogni lavoratore dovrebbe avere un certificato medi-

co, infatti, ma è impossibile in questo periodo farsi visitare dal medico curante. Difficile poi approvvigionarsi di mascherine, i copriscarpe non servono, e i grembiuli monouso sono quasi introvabili su due piedi. Inoltre, la Regione prevede la sanificazione: ma se siamo chiusi da 45 giorni, come potrebbe esserci il virus nei locali?». Russo e Di Porzio sottolineano il problema legato all'orario: «Le pizzerie possono lavorare dalle 16 alle 22, ma non ci sono i tempi necessari tra la preparazione degli impasti e le relative consegne. Una pasta deve crescere per 5 ore. Chiediamo al governatore che dal 4 maggio ci sia un adeguamento delle ordinanze regio-

nali a quelle nazionali. Da quello che ci risulta l'80% dei nostri 10mila iscritti ha deciso di aspettare il mese prossimo, e non partirà il 27. Da martedì si aggiungeranno altri esercizi, ma non faranno servizio delivery, piuttosto riorganizzeranno i locali. Bisogna inoltre sbloccare il take away il 4 maggio, oltre al food delivery. Solo con il cibo d'asporto molte saracinesche potranno rialzarsi».

LA MOBILITAZIONE

C'è chi riprenderà, a partire dal 27, come Mattozzi di piazza Carità ed Enrico Schettino di Giappo, che interpreta lo sblocco del delivery «come un modo positivo per riprendere l'attività, anche se con

un guadagno vicino allo zero. Attiveremo procedure che ci porteranno verso la fase due in modo graduale». Ma a ripartire sarà una netta minoranza dei ristoratori: per rispettare l'ordinanza della Regione, ogni imprenditore - secondo le associazioni - dovrà spendere circa «600 euro» per riaprire le porte del locale, tra costi di sanificazione e corsi di formazione per l'adeguamento dei dipendenti nel post-pandemia. Più «100 euro» circa per i dispositivi sanitari di ogni dipendente. La preoccupazione non è poca nel settore del food e del beverage: è nato infatti in queste ore un gruppo Whatsapp intitolato «Io non apro», tra i cui fondatori ci sono



LA PROTESTA Sorbillo ai Decumani resterà chiuso NEWFOTOSUD

Guido Guida di Opera al Vomero in via Luca Giordano, Antonio Siciliano del Bar Napoli, Attilio De Gais di Vesi Gourmet in via Caracciolo, Vincenzo Imperatore dell'omonima rosticceria dei Colli Aminei e Giuseppe Scicchitano

della Figlia d'o Marenapoli di via Foria. «Aprire in questo momento è impossibile - chiarisce Imperatore - innanzitutto c'è il problema sanitario. Poi quello dei dipendenti, che ancora non hanno visto i soldi della cassa integrazione. In tv e sui social si proclamano piani e soldi per le aziende, ma nella realtà non è arrivato un euro. E non abbiamo avuto nemmeno agevolazioni fiscali». «Al gruppo, spontaneo, partecipano 200 ristoratori - aggiunge Guida - tra bar, pizzerie e paninoteche. Siamo imprenditori preoccupati. Le limitazioni imposte dalla Regione, senza aiuti economici, senza interventi sugli affitti, sulla tassa dell'immondizia e senza agevolazioni fiscali, ci stanno mettendo in agitazione. La limitazione di orari imposta dall'ordinanza inibisce qualsiasi possibilità di lavorare. Il delivery che apre alle 16 e chiude alle 22 è impossibile. L'offerta non si creerà mai. Aspettiamo risposte importanti dallo Stato per sapere come comportarci con i nostri dipendenti nei prossimi mesi, anche perché, con il freno agli ingressi, i dipendenti necessari saranno molti di meno. Senza ammortizzatori sociali saremo costretti a licenziare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MASSIMO DI PORZIO



Il provvedimento dev'essere modificato i lavoratori non hanno i certificati medici difficile farsi visitare in questo periodo

PASQUALE RUSSO



Le pizzerie possono restare aperte solo dalle 16 alle 22 ma il tempo non è sufficiente per impasti e consegne

GUIDO GUIDA



Su Whatsapp gruppo con 200 operatori preoccupati si parla di piani e soldi per le aziende ma non si è visto nulla

L'intervista Antonio Sergio

«Per salvare il Gambrinus pronto a fare il cameriere»

Valerio Esca

«Il Gambrinus ha superato due guerre mondiali, terremoti, epidemie, il colera. Mi auguro supereremo anche il Coronavirus». A parlare è Antonio Sergio, tra i proprietari dello storico caffè Gambrinus, che il 27 aprile non riaprirà i battenti. Napoli, nella fase 2, riaprirà senza un pezzo di storia. L'unico angolo illuminato di piazza del Plebiscito, piazza simbolo della città, resterà con le saracinesche abbassate. La decisione nasce da un ragionamento molto semplice: «Per noi è antieconomico - spiega Sergio - non abbiamo le attrezzature adatte e non è nella nostra politica».

Come mai avete deciso di non riaprire?

«Noi siamo un bar, però al contempo siamo una portaerei. Abbiamo 50 dipendenti, tra cui io,

mio fratello e mio nipote, che facciamo parte della squadra. In questo modo per noi è completamente inutile riaprire. Ci sono costi eccessivi per un servizio che non abbiamo mai offerto. Il bar in cui lavorano 5-10 dipendenti può anche pensare di riaprire, ma questo non vale per un caffè come il Gambrinus».

Siete contrari al delivery?

«In generale no. Ma può farlo

IL PROPRIETARIO DELLO STORICO CAFFÈ «COSTI TROPPO ALTI IMPOSSIBILE RIAPRIRE IN QUESTE CONDIZIONI SI VEDRÀ A GIUGNO»

una pizzeria a conduzione familiare, o il ristorante in cui a lavorare ci va il proprietario, con una, massimo due persone, oltre quella esterna per l'asporto. Noi facciamo caffè, aperitivi e vendiamo dolci. Lavoriamo con i tavolini e con le consumazioni al banco. Secondo le direttive che sono state indicate dovremmo ricevere un ordine telefonico e poi portare a casa delle persone il caffè o una pasta. Le pare una cosa fattibile? Non possiamo neanche venderla da asporto per farla consumare all'esterno del nostro locale. Sarebbe soltanto un dispendio di risorse economiche, per non ricavarne nulla. Ho saputo di alcuni locali di ristorazione che fanno il delivery a Roma e consegnano dieci, dodici pasti al giorno. È impensabile andare avanti così, non si coprono neanche i costi della singola giornata. Quando un locale



apre, ci sono le utenze da pagare, l'acqua, la luce, le materie prime. Se non hai numeri importanti non conviene il delivery».

Un pugno nello stomaco vede il Gambrinus ancora chiuso...

«ABBIAMO SUPERATO DUE GUERRE MONDIALI IL TERREMOTO E IL COLERA CE LA FAREMO ANCHE QUESTA VOLTA»

«Basti pensare che non siamo mai stati chiusi per due mesi, anche a Ferragosto siamo aperti. Il Gambrinus è un locale storico di interesse nazionale, l'unico nel suo genere, per quanto riguarda i bar e i caffè di Napoli, ma considerata la situazione non possiamo permetterci di aprire, almeno fino a quando non ci saranno le condizioni ottimali. Quando si potrà lo faremo con gioia, a costo di mettermi a fare il barista o il cameriere».

Ha già in mente una data? «Purtroppo a quanto ne so se ne potrebbe riparlare a giugno e la

SARACINESCHE ABBASSATE Il Gambrinus resta chiuso, nel tondo Antonio Sergio

cosa ci preoccupa non poco. Già così siamo traballanti per non dire in ginocchio. Faremo di necessità virtù. Abbiamo superato nel secolo scorso due guerre, il colera, terremoti e sono sicuro che riusciremo a sopravvivere anche questa volta».

Lo Stato ha previsto prestiti per le aziende, cosa ne pensa al riguardo?

«Quando ascolto il premier Conte mi rallegro, sembra che i soldi siano già arrivati nelle nostre casse. Poi parlo con i nostri consulenti fiscali, i consulenti del lavoro e ci riportano alla realtà. Siamo un Paese che muore dietro alla burocrazia. Alle aziende in questo momento qualsiasi risorsa può essere utile. Ma non a parole, ci vorrebbero più fatti».

Vi aspettate dalle istituzioni un sostegno, almeno per un ristoro sulle tasse?

«In concreto non mi aspetto proprio nulla. Già in regime di normalità il Comune è a rischio default, dunque ci vorrebbero risorse fresche, che neanche lo Stato ha. Potremo contare solo sulle nostre forze».

© RIPRODUZIONE RISERVATA