

Covid e coprifuoco locali, Horeca: “Chiediamo un nuovo patto sociale tra lo Stato e il nostro settore”

Disposti al sacrificio sì, ma non a senso unico. Sono i titolari dei locali e dei servizi di ristorazione [CNA](#), stoppati in orario serale dal coprifuoco disposto con il Dpcm 24 ottobre. Attività in affanno qui come in tutta Italia, dato che il grosso del fatturato si registra proprio con i servizi di cene e aperitivi, ma per le quali la serrata anticipata, almeno da un certo punto di vista, rappresenta l'ultimo dei problemi.

«Il guaio non è tanto dover tenere chiuso la sera – **spiega Mirco Froncolati, Portavoce Horeca CNA Veneto, oltre che titolare del ristorante Gimmi di Schio (Vi) e della [Gimmi Banqueting e Events](#)** -, e lo dico da proprietario di un ristorante che lavora solo a cena. Siamo cittadini prima che esercenti, e se servono sacrifici per un'emergenza di ordine superiore rispetto agli interessi economici siamo qui per fare la nostra parte. Ma questa decisione ci è piovuta addosso senza una reale aderenza con quello che vediamo noi nella nostra quotidianità. Ci chiudono perché vogliono evitare gli assembramenti, ma abbiamo dimostrato con i fatti che non eravamo noi il punto critico nella catena del contagio. Ci chiudono in modo trasversale, senza considerare se potessero esistere categorie di locali più o meno critici. E soprattutto ci chiudono tutti, senza aver mai del tutto attivato sistemi di controllo per andare a colpire i pochi singoli locali che hanno trasgredito rispetto alle norme anti contagio».



Mirco Froncolati, Portavoce Horeca CNA Veneto

Per CNA in questa fase non è il momento della protesta di piazza, ma della discesa in campo con un piano di proposte forti e chiare con cui pensare al sostegno della categoria soprattutto nei mesi a venire.

«Guardiamo in faccia la realtà – prosegue Froncolati -, a mio avviso è solo questione di tempo e torneremo a un nuovo lockdown sul modello di quanto disposto in Francia e Germania. Io sono d'accordissimo con i motivi che stanno spingendo molti colleghi a manifestare, ci mancherebbe. Ma sono anche realista nel pensare che, di fronte a questi numeri, non otterremo nessuna marcia indietro, anzi. Possiamo quindi adeguarci il prima possibile per promuovere servizi come asporto e delivery, ma questa è solo una soluzione tappabuchi e per giunta non per tutti. La verità è che resta una sola cosa da fare adesso, ed è portare alle istituzioni una voce compatta con quello che serve realmente alla categoria. Su tutto, un nuovo *patto sociale* tra noi e lo Stato. Ci chiedi sacrifici? Bene, devi contraccambiare con tempi certi e aiuti effettivi. Devi giustificare ogni decisione che riguarda la categoria con valutazioni di tipo scientifico e non emozionale. E soprattutto se mi chiudi oggi devi aiutarmi non per domani, ma come minimo per il prossimo anno. Un sostegno “una tantum” come quello previsto dal decreto Ristori è un aiuto per la chiusura, a patto che arrivi presto. Poi servono soluzioni strutturali a supporto del riavvio, come il prolungamento della cassa integrazione per i dipendenti e una riduzione del carico fiscale per tutto il 2021. Quindi non assistenzialismo fine a se stesso, ma incentivi per un graduale ritorno a una piena attività».