

Il Veneto torna arancione: artigiani del comparto della ristorazione nuovamente sospesi

Veneto e ristorazione. Da lunedì 8 marzo il Veneto nuovamente in fascia arancione. Il [Ministro della Salute](#) Roberto Speranza ha firmato la nuova ordinanza.

Fra le principali norme, il divieto agli spostamenti in entrata e in uscita da una Regione all'altra e da un Comune all'altro salvo comprovati motivi di lavoro, studio, salute e necessità e la sospensione delle attività di bar, pub, ristoranti, gelaterie e pasticcerie.

Per indicazioni più precise, consulta [le regole su divieti, spostamenti, chiusure in fascia arancione](#).

[Dpcm_regole_zone_regioniScarica](#)

Artigiani ed esercenti del comparto della ristorazione nuovamente sospesi

Il Veneto, come tutto il Paese, si prepara ad un altro cambio di colore: dalla metà di gennaio dopo alcune settimane di fascia gialla, si ritorna nuovamente in zona arancione soggetta alle restrizioni oramai note. Alcune di queste in particolare, andranno nuovamente a penalizzare i comparti della ristorazione, già fortemente provati da questo lungo e difficile anno segnato dal Covid 19.

Per gli esercenti del settore, i quali nell'ultimo mese avevano potuto riaprire per i pranzi del mezzogiorno anche nei fine settimana, il cambio di colore si traduce in una ulteriore chiusura degli esercizi di ristorazione e bar che

potranno a seguito delle disposizione del DPCM 2/3/2021 sospendere *“le attività dei servizi di ristorazione (fra cui bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie), ad esclusione delle mense e del catering continuativo su base contrattuale a condizione che vengano rispettati i protocolli o le linee guida diretti a prevenire o contenere il contagio. Resta consentita la sola ristorazione con consegna a domicilio nel rispetto delle norme igienico sanitarie sia per l’attività di confezionamento che di trasporto, nonché fino alle ore 22:00 la ristorazione con asporto, con divieto di consumazione sul posto o nelle adiacenze. Per i soggetti che svolgono come attività prevalente una di quelle identificate dal codice ATECO 56.3 l’asporto è consentito esclusivamente fino alle ore 18:00.”*

Il comparto della ristorazione deve fare nuovamente i conti con limitazioni e chiusure che andranno ad impattare con effetto domino sulle normali attività quali ad esempio quelle di approvvigionamento, conservazione e utilizzo dei prodotti alimentari già acquistati o di programmato impiego del personale, e con la previsione di una Solennità di Pasqua, domenica 4 aprile, che con ogni probabilità trascorrerà per il secondo anno in una situazione di *lockdown*. E in tutto questo scenario marcato da evidenti contraddizioni ed inevitabili incertezze, tornano prepotentemente alla ribalta le questioni dei ristori che non arrivano e delle vaccinazioni che procedono a rilento.

«Siamo ancora in attesa delle risorse che dovrebbero arrivare dal Decreto Ristori ora Decreto Sostegno – commenta **Alessandro Conte Presidente, CNA Veneto** –.Ma oramai dobbiamo andare oltre ai ristori e come CNA lo abbiamo ribadito: è necessario puntare su azioni concrete di ripartenza, senza distinzione di codici ATECO, ma secondo un ragionamento di rilancio strategico delle attività e dell’economia veneta. In questo ulteriore momento di chiusura legato all’ennesimo aumento dei contagi si deve considerare il fatturato delle aziende

coinvolte nella intera annualità e tenendo conto delle molte filiere, come ad esempio quella degli eventi, che lavorano maggiormente in alcuni periodi dell'anno, e che possono infatti essere penalizzate se si prenda a misura il fatturato relativo al breve periodo.»

«Rispetto alla tempistica del precedente cambio di fascia di colore se non altro oggi abbiamo più spazio organizzativo, un intero fine settimana – **commenta Mirco Froncolati, Portavoce Regionale Ho.Re.Ca CNA Veneto** –. Con i precedenti annunci di chiusura da un giorno all'altro i titolari di ristoranti e bar erano stati costretti a gettare via gli approvvigionamenti perdendo migliaia di euro di merce. Con questo nuovo DPCM in qualche modo ci è stato riconosciuto che aprire e chiudere un ristorante non è come premere un bottone; ogni chiusura alimenta un grave disagio sia per i titolari imprenditori che per i collaboratori e i dipendenti.

L'unica soluzione che possiamo intravedere è nell'accelerazione della campagna di vaccinazioni. È la via da percorrere, ma ad alta velocità; i rallentamenti innescano rabbia e destabilizzano. Bar, catering, ristorazione assieme a palestre e piscine, sono le categorie più penalizzate. Chi si è aggrappato alla campagna di vaccinazione per uscirne, vede un orizzonte sempre più lontano per una categoria che non lavora da un anno, eccetto la breve parentesi estiva. Raccolgo purtroppo numerosi e sconcertanti testimonianze di realtà che fino a qualche mese fa reggevano il colpo, ma che probabilmente ora non riapriranno più. Abbiamo retto nel periodo in fascia gialla razionalizzando tutto: limitando i costi e applicando una gestione più razionale del personale. Siamo sopravvissuti, ma non abbiamo recuperato nulla in termini di fatturato. Temiamo che anche tutto il 2021 sarà in perdita se la campagna di vaccinazione non cambierà marcia.»

L'altro elemento strategico deve essere adesso quello di operare intempi brevi e con programmazione certa.

«Questa ennesima incertezza sui giorni di apertura e di chiusura delle attività produttive e il repentino cambio di fasce di colore secondo le indicazioni da parte del Governo non fanno che assommare conseguenze negative su di una situazione che è già pesantemente compromessa – aggiunge **Matteo Ribon Segretario CNA Veneto** –.E' necessario approntare nuovi schemi di convivenza con il virus con regole di sicurezza fisse e comuni senza distinzioni di settore, e soprattutto dando massima attenzione ai contesti sociali ove si formano assembramenti e contatti, questo per evitare di compromettere in modo irrimediabile la tenuta di alcuni settori anche quest' anno.»