LECCOTODAY

# Confcommercio valle San Martino contro l'Iva per asporto

La presidente di zona Cristina Valsecchi: «Ci sentiamo presi in giro: nessuno ha pensato di mantenere l'aliquota al 10% per queste settimane in cui facciamo take away?»

Cristina Valsecchi, presidente di zona Confcommercio Valle San Martino.

Dal 4 maggio alcuni bar e ristoranti hanno aperto, vista la possibilità di effettuare servizio di asporto con il ritiro presso l'esercizio di quanto ordinato dal cliente. Ma in molti sono rimasti sorpresi dallo scoprire che l'aliquota di riferimento non è quella tradizionale del 10% prevista per la somministrazione di alimenti e bevande, consumati nei locali, ma bensì varia (4%, 10% o 22%) a seconda della singola tipologia di bene alimentare venduto. Con la necessità di andare ad adeguare i registratori di cassa per potere applicare la corretta aliquota Iva.

La questione è stata sollevata da Confcommercio Lecco, in particolare da Cristina Valsecchi - presidente della zona "Valle San Martino" - che critica con forza la scelta fiscale del Governo, reo di non aver applicato una norma transitoria ad hoc vista la situazione generale.

«Noi commercianti siamo stanchi di essere presi in giro, di essere trattati come uno zerbino dallo Stato - attacca Cristina Valsecchi, titolare di una pasticceria a Calolzio - Dopo essere rimasti chiusi per due mesi, con l'unica entrata legata ai 600 euro che non tutti hanno ricevuto e dopo avere adottato tutte le misure di protezione richieste dalle mascherine alla sanificazione, sostenendo costi importanti visti gli aumenti spaventosi nell'approvvigionamento, abbiamo riaperto lavorando nell'ottica di questa possibilità dell'asporto. Salvo poi scoprire che nel Dpcm del 26 aprile nessuno ha pensato di prevedere una norma transitoria - per queste settimane in cui possiamo restare aperti sono per il take away o le consegne a domicilio - che tenesse l'Iva da applicare ferma al 10% come di solito avviene per le realtà che fanno somministrazione, come pubblici esercizi o pasticcerie! E così se un cliente prende una birra l'Iva da applicare è al 22%, così come se vendiamo un piatto che non abbiamo preparato direttamente noi. Ma vi sembra normale? Per tre quattro settimane di lavoro in queste condizioni dobbiamo adeguare il registratore di cassa sostenendo ovviamente un costo? Senza dimenticare - incalza Cristina Valsecchi - che abbiamo avuto aumenti anche del 300% su alcuni materiali (tipo guanti o bicchierini) indispensabili per garantire l'asporto e che non possiamo di certo aumentare il prezzo finale per il consumatore! Credo che sia una profonda mancanza di rispetto per noi imprenditori. È davvero inaccettabile».