

Ristoranti aperti anche per l'orario di cena: a richiederlo stavolta sono i sindaci italiani

In Italia c'è stata una perdita di 38 miliardi nel comparto del bere e del mangiare nel 2020

I sindaci vorrebbero tenere i ristoranti aperti. Fa parte delle richieste avanzate dal presidente dell'Anci, Antonio Decaro a nome dei primi cittadini, durante il vertice tra governo e autonomie, convocato dalla ministra Gelmini e dal ministro Speranza, in vista dei nuovi provvedimenti anti covid che il governo Draghi assumerà, con [un nuovo decreto](#).

Ristoranti aperti anche a cena

L'associazione nazionale dei comuni italiani chiede che i ristoranti, a condizione del rispetto di protocolli rigidi sulle distanze, debbano poter riaprire anche di sera. «La consumazione al tavolo - sostiene l'Anci - assicura condizioni di sicurezza maggiori rispetto agli assembramenti che purtroppo si creano fuori dai locali che fanno il servizio di asporto delle bevande, soprattutto con l'arrivo della bella stagione».

Non è nuova la richiesta di valutare la riapertura dei ristoranti a cena nelle zone gialle ([le regole](#)) e a pranzo in quelle arancioni ([le regole](#)), ma fino a oggi il Comitato Tecnico Scientifico non ha mai voluto sciogliere la riserva. Quando scadrà il Dcpm il prossimo 5 marzo, si chiarirà il destino degli esercizi di ristorazione per i prossimi mesi.

Secondo la Fipe, la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi, in Italia c'è stata una perdita di quasi 38 miliardi di euro nel comparto del bere e del mangiare nel corso del 2020.

I ristoranti per guardare con più fiducia ai prossimi mesi chiedono di svolgere la loro attività nel locale fino alle ore 22, superando così il vincolo delle ore 18 che continua a valere per tutte le Regioni, indipendentemente dal fatto che siano gialle o arancioni. «La chiusura alle 22 salverebbe l'80% del fatturato della gran parte dei ristoranti», secondo un calcolo di Coldiretti relativo alla sola Lombardia.

Ristoranti in zona arancione e gialla

In zona arancione oggi come oggi bar, pasticcerie, gelaterie e ristoranti non possono ospitare clienti se non per il tempo necessario al ritiro dei prodotti d'asporto, possibile senza restrizioni dalle 5 alle 18 e, fino alle 22, solo per le attività diverse dai bar non provvisti di cucina e dai commercianti al dettaglio di bevande. La consegna di cibo a domicilio per i ristoranti, invece, è libera da limiti di orario, anche fuori comune, mentre possono restare aperti dopo le 18 gli esercizi che vendono cibi e bevande attivi nelle aree di servizio e rifornimento carburante delle autostrade, negli ospedali e negli aeroporti.

I ristoranti in zona gialla restano aperti dalle 5 alle 18. Dopo di che possono continuare a lavorare fino alle 22 attraverso l'asporto, mentre le consegne a domicilio sono senza limiti di orario. Si può consumare all'interno dei ristoranti e i tavoli possono ospitare massimo 4

persone. Lo stesso vale per i tavoli dei bar, delle pasticcerie e delle enoteche, tutti ovviamente nella fascia oraria che va dalle 5 alle 18.

Bonus per i ristoratori in ritardo

«Ci era stato garantito – sottolinea Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, in una nota della scorsa settimana – che entro la fine di gennaio sarebbe stato effettuato il pagamento dell'anticipo del 90% sugli acquisti dei prodotti agroalimentari. Siamo a metà febbraio e ancora i ristoratori non hanno visto un euro. Chiediamo un intervento immediato da parte del neo ministro dell'Agricoltura, Stefano Patuanelli: in ballo ci sono oltre 345 milioni di euro, fondamentali per un settore messo in ginocchio dalle misure di contenimento del Covid-19. Non dimentichiamoci, inoltre, che il plafond complessivo raggiungeva i 600 milioni di euro. Queste risorse non possono essere perse, ma vanno immediatamente riallocate a sostegno della filiera agroalimentare».

Consentire ai ristoranti di aprire a cena fino alle 22 in fascia gialla e durante le ore diurne in fascia arancione, ma solo a chi ha spazi con tavoli: sarà questo il punto di caduta? Ci sono due settimane di tempo per decidere. Il settore chiede chiarezza e possibilità di programmare (almeno un minimo).