

Turismo in crisi, anche Ascom appoggia la petizione di Federalberghi

Ristori efficaci ed esonero per il 2021 dal pagamento delle imposte. Sono alcune delle richieste contenute nella petizione sulla piattaforma change.org rivolta al Governo. Il presidente Zambonelli: "il turismo è un settore strategico "

Dal riconoscimento di ristori efficaci all'esonero per il 2021 dal pagamento delle imposte come Imu, Tari e canone Rai. Sono alcune delle richieste contenute nella petizione di Federalberghi (Federazione della Associazioni Italiane Alberghi e Turismo) rivolta al Governo "per intervenire con urgenza a tutela delle imprese e dei lavoratori del turismo prima che sia troppo tardi". Tra i primi firmatari della petizione ci sono Bernabò Bocca, presidente di Federalberghi, e i presidenti delle organizzazioni aderenti alla federazione che rappresenta di 27.000 imprese turistico ricettive e termali in Italia. Anche Ascom Confcommercio Bergamo appoggia e sostiene la petizione online sulla piattaforma Change.org che, in sole 48 ore, ha già superato le 8 mila firme.

Quello che da sempre in Italia è un settore chiave per l'economia (le imprese turistiche generano ogni anno un valore aggiunto di 93 miliardi di euro, pari al 6% del Pil nazionale) chiede quindi aiuto alle istituzioni per poter rimanere a galla e non affondare. Sul piatto, infatti, ci sono richieste congrue con l'anno "nero" che il settore ha dovuto affrontare: gli interventi principali richiesti dagli albergatori vanno dal riconoscimento di ristori efficaci che ristabiliscano equità per il 2020 e accompagnino le imprese anche nei mesi a

venire, a interventi sulla liquidità (proroga delle rate dei mutui e concessione di prestiti ventennali), dal sostegno alle imprese in affitto per il pagamento del canone di locazione alla riduzione dell'aliquota Iva al 5% in analogia con quanto avvenuto in altri Paesi europei, fino agli sgravi contributivi per le imprese che richiamano in servizio il personale e al sostegno al reddito per i lavoratori che rimangono disoccupati o sospesi.

“Tutto il settore del turismo è in ginocchio – commenta Giovanni Zambonelli, presidente del Gruppo Albergatori Ascom-Federalberghi Bergamo -. Solo a Bergamo sono a rischio centinaia di imprese e migliaia di lavoratori senza dimenticare l'indotto: una filiera strategica non solo a livello economico ma anche sociale e culturale e che coinvolge Bergamo e Città Alta, le valli orobiche e i laghi. Questa petizione è l'occasione per dare voce a tutto il settore, dagli alberghi alle strutture termali, e invitiamo tutti i singoli imprenditori, lavoratori e cittadini a sottoscrivere la petizione online sulla piattaforma [change.org](https://www.change.org)”.

TUTTE LE RICHIESTE CONTENUTE NELLA PETIZIONE

1. liquidazione di ristori efficaci e adeguati, con erogazioni mensili che accompagnino le imprese turistico ricettive sino alla fine della crisi e un'erogazione iniziale che corregga le sperequazioni che si sono verificate a causa del meccanismo utilizzato nel 2020;
2. proroga sino al 31 dicembre 2022 dei termini di pagamento delle rate relative a prestiti, mutui e altri finanziamenti a rimborso rateale;
3. elevazione sino a 20 anni della durata dei finanziamenti “garantiti” dallo Stato ai sensi del decreto liquidità;
4. esonero dal pagamento della seconda rata Imu l'anno 2021, da riconoscersi anche nel caso in cui ci sia coincidenza sostanziale tra il soggetto passivo

- dell'imposta e il soggetto gestore dell'impresa;
5. proroga del credito d'imposta sui canoni di locazione sino al 31 dicembre 2021 ed elevazione della misura all'80%;
 6. cancellazione della Ta.ri. e del canone Rai per gli anni 2020 e 2021 e, per il futuro, commisurazione della tariffa all'effettiva produzione dei rifiuti;
 7. proroga dell'esonero dal pagamento dei contributi per l'assunzione del personale stagionale, affinché possa essere applicata alle assunzioni che avverranno nel corso del 2021;
 8. revisione delle modalità di esonero contributivo in favore delle imprese che richiamano in servizio i dipendenti che si trovano in cassa integrazione, al fine di riconoscere il beneficio anche nel caso in cui il rientro in servizio riguardi solo una parte del personale;
 9. rinvio sino a fine 2021 delle scadenze per il pagamento di imposte;
 10. introduzione di un credito d'imposta del 110% per la riqualificazione delle strutture turistico ricettive;
 11. riduzione al 5% dell'aliquota Iva sulle prestazioni alberghiere, così come è stato fatto in altri Paesi europei;
 12. proroga della cassa integrazione per gli assunti a tempo indeterminato;
 13. istituzione di misure di soccorso efficaci e rapide per i lavoratori stagionali del turismo, che – a seguito della mancata ripresa della stagione invernale – si ritrovano privi di reddito, indennità di disoccupazione e copertura previdenziale.
 14. aggiornamento del Quadro temporaneo per le misure di aiuto di stato a sostegno dell'economia, al fine di elevare la misura degli aiuti che è possibile erogare a ciascuna impresa e di ampliare il periodo di applicabilità.

Per firmare la petizione: <http://bit.ly/3t3mHpA>

Sport e benessere fanno squadra Sabato il convegno “riATTIVIAMOci!”

Organizzato dal gruppo Libere Professioni è in programma alle 10.30 sulla pagina Facebook di Asvcom, il seminario raccoglierà voci e richieste di medici, psicologi, imprenditori e professionisti del settore

Fare squadra per affrontare le problematiche legate al blocco dello sport, prevedere gli scenari futuri e trovare soluzioni da proporre. Insieme. È questo l'obiettivo del convegno “riATTIVIAMOci!” in programma sabato 30 gennaio, alle ore 10.30, in live streaming dalla pagina Facebook di Ascom Confcommercio Bergamo.

Organizzato dal gruppo Libere Professioni Ascom Confcommercio Bergamo, il convegno farà il punto sulle conseguenze negative legate al blocco dello sport e delle attività motorie e il pool di esperti a confronto proverà a tracciare la strada per ripartire in sicurezza e incentivare nuovamente l'attività fisica. “Il mondo dello sport è variegato e va letto non solo da un punto di vista economico ma anche medico e psicologico: problemi psicologici e metabolici, obesità, autolesionismo infantile sono tutte conseguenze di questo momento storico – spiega Matteo Mongelli, presidente gruppo Libere Professioni

Ascom Bergamo -. Il convegno raccoglierà voci e richieste di medici, psicologi, imprenditori e professionisti del mondo dello sport, attività motorie e benessere che chiedono di poter ripartire: una visione d'insieme e un'unione di intenti tra professionisti, medici, psicologici e istituzioni politiche".

"I professionisti dello sport sono consapevoli che fermare l'attività motoria crea gravi danni sociali, fisici e psicologici, oltre che ingenti danni economici per un ecosistema fatto di imprese e professionisti che hanno dovuto interrompere la propria attività senza adeguati ristori" aggiunge Dario Tropea, presidente gruppo professionisti dello sport e benessere olistico di Confcommercio Libere Professioni Bergamo, tra i relatori del convegno che si aprirà con i saluti di Oscar Fusini, direttore Ascom, e Anna Rita Fioroni, presidente Confcommercio Professioni.

Durante il convegno interverranno anche Maria Conforti, medico Fgi e Fmsi specializzato in Medicina dello Sport e Fisioterapia, Alberto Marchisio, medico osteopata e referente Fesios, Diego Polani, psicologo dello sport Sipap Confcommercio Professioni, e Pierluigi Policastro, psicologo e presidente Sipap Confcommercio professioni.

Per accedere al convegno è necessario collegarsi alla pagina facebook di Ascom Confcommercio Bergamo.

<https://www.facebook.com/confcommerciobg/videos/634509553961914>

Su Youtube al seguente link:

<https://youtu.be/UcSdvbfYztk>

Registratori telematici, che “corsa” tra Xml 7 e Lotteria degli scontrini

Si avvicina la doppia scadenza dell'adeguamento alla Lotteria degli scontrini e al nuovo tracciato “XML 7.0” . IldirettoreAscom,OscsarFusin:”Un altro intervento tecnico e l’ennesimo costo da sostenere”

Si avvicina la doppia scadenza dell'adeguamento alla Lotteria degli scontrini e al nuovo tracciato “Xml 7.0” per migliaia di registratori telematici. Un adeguamento necessario per rendere i registratori compatibili alla Lotteria degli scontrini che prenderà il via il 1° febbraio. Salvo ulteriori proroghe, sarà però una partenza azzoppata. Perché sono ancora troppi i nuovi registratori di cassa telematici che dialogano con l'Agenzia delle Entrate che non hanno ricevuto l'aggiornamento software, indispensabile per consentire ai clienti di ricevere i biglietti virtuali.

Ma non finisce qui. L'adeguamento alla Lotteria degli scontrini va di pari passo con l'adeguamento “Xml 7”: due aggiornamenti separati (che il tecnico del registratore dovrebbe compiere simultaneamente) ma dai fini diversi. Se infatti l'aggiornamento per la predisposizione alla lotteria degli scontrini è ancora facoltativo (ma fortemente consigliato, per evitare segnalazioni agli organi competenti), l'aggiornamento al nuovo tracciato Xml 7 è obbligatorio e dovrà essere effettuato entro il 1° aprile, in virtù del rinvio previsto dal provvedimento dell'Agenzia delle Entrate del 23 dicembre 2020.

“Siamo di fronte a una selva di scadenze, norme e adempimenti

che richiedono continui interventi da parte dei produttori e rivenditori che stanno correndo su e giù per la provincia per adeguare i registratori telematici appena installati e che, di fatto, obbligano i commercianti a un ulteriore intervento tecnico e quindi all'ennesimo costo da sostenere per mandare avanti l'attività – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. È però paradossale che tutti questi provvedimenti cadano in un momento di emergenza sanitaria e di blocco delle attività. Da una parte, infatti, si obbliga al rispetto di adempimenti onerosi, dall'altro si impedisce di lavorare a tantissime categorie messe in ginocchio dai continui lockdown”.

Gli addetti ai lavori: Una corsa contro il tempo

A confermare il trend in atto e la difficoltà ad adeguare tutti gli apparecchi è **Bruno Cadei, titolare dell'omonima realtà di Gorle e membro del comitato registratori telematici di Comufficio-Confcommercio**, l'Associazione che riunisce produttori e rivenditori di “casse 2.0”: “C'è molta confusione sia per la lotteria sia per l'Xml7 e c'è ancora chi sta usando il vecchio registratore di cassa ed è quindi a rischio sanzioni. Sono soprattutto negozianti che fino a oggi utilizzavano ricevute o scontrini manuali, senza contare tutte quelle imprese che sono state chiuse per mesi e che non sanno nemmeno se riaprire. Si tratta di poche centinaia di attività che comunque devono mettersi in regola per non rimanere nell'ombra e incorrere in sanzioni, senza contare che poi sarà necessaria una formazione sul tema: tutte queste novità porteranno infatti ad efficientamenti dei sistemi informativi e amministrativi, standardizzando e regolando il flusso di tutte le informazioni delle attività di cassa”.

Una corsa contro il tempo, quindi, come ribadisce **Michele Riva, titolare di Brevidue di Nembro**: “Oggi i dispositivi installati non sono adatti a trasmettere le informazioni nel

nuovo tracciato Xml 7 richiesto dall'Agenzia delle Entrate e necessitano di intervento in loco per essere aggiornati. Molti produttori hanno rilasciato il software solo a fine dicembre e ora stiamo correndo per adeguare circa 2000 nuovi registratori telematici nei pubblici esercizi. Siamo a poco meno della metà dell'opera e gli esercenti fanno giustamente pressione ma il tempo non basta”.

“Comufficio-Confcommercio sta chiedendo a gran voce di prorogare la data di inizio della lotteria anche perché molti produttori stanno rilasciando adesso gli aggiornamenti necessari – aggiunge **Antonio Petti, titolare della Steva Data Sistema di Bergamo** -. Per certe macchine l'adeguamento può essere eseguito anche da remoto ma molti registratori necessitano la presenza del tecnico”. E se la mancata adesione alla lotteria scontrini non è sanzionabile a preoccupare è soprattutto la scadenza del 31 marzo per il tracciato Xml 7: “Il nostro timore è di non riuscire a mettere in regola tutti i registratori entro il 31 marzo – conclude Petti -. Quelli installati dal 2019 fino a fine ottobre 2020 sono infatti ancora tutti da aggiornare in quanto i produttori hanno iniziato a rilasciare i nuovi firmware da novembre in poi. E dal 1 aprile i negozianti avranno solo due settimane per mettersi in regola”.

Per informazioni è possibile inviare una email a consulenza@ascombg.it

Via libera al servizio mensa e catering da Ascom il

vademecum per i ristoratori

L'attività va comunicata al Comune e occorre un accordo con le aziende. Il direttore Fusini: "Ringrazio la Prefettura"

Via libera al servizio di mensa e catering continuativo da parte di ristoranti e pubblici esercizi. Dopo ripetute sollecitazioni da parte di Ascom Confcommercio Bergamo, finalmente la Prefettura si è espressa con il parere favorevole. Per svolgere l'attività è necessario che ci sia la stipula di un'apposita convenzione con l'impresa mediante contratto di appalto avente per oggetto la somministrazione di pasti ai dipendenti oltre alla comunicazione al Suap (se richiesto dal Comune) di mensa/catering con relativo aggiornamento del codice Ateco in Camera di Commercio. Infine, occorre ovviamente rispettare i protocolli e le linee guida diretti a contenere il contagio.

"Ringraziamo la Prefettura dei chiarimenti sul servizio mensa e catering – spiega il **direttore Ascom di Bergamo, Oscar Fusini** -. Certo la situazione per ristoratori e baristi è sempre grave. Ma se alcuni ristoratori se in possesso dei requisiti richiesti potranno fare un po' di lavoro, sarà un vantaggio per loro e aiuto per tanti operai e impiegati, che potranno pranzare al caldo e non nelle cabine dei camion e nei capannoni. Abbiamo concordato con la Prefettura le interpretazioni e dato delle indicazioni alle quali i titolari di attività di ristorazione dovranno attenersi, Il servizio può essere reso nel rispetto della normativa sanitaria, sicurezza del lavoro anche alla luce dei disciplinari di contenimento del Covid. Per ora il parere **esclude espressamente la possibilità che le medesime attività possano esser svolte, sempre sulla base di un contratto, anche nei confronti di un libero professionista (o di un titolare di partita Iva)**, in quanto in tal caso la fattispecie non sarebbe

riconducibile alle attività di mensa o di catering continuativo, mancando un elemento imprescindibile di tali prestazioni, costituito dalla "collettività". Anche su questo tema con le Federazioni siamo al lavoro per cercare di migliorare l'interpretazione".

Il vademecum

A seguito della novità del servizio di mensa ammesso in deroga al Dpcm dal parere della Prefettura ed erogabile nei pubblici esercizi che possono fornire pasti e nei ristoranti, Ascom Confcommercio Bergamo ha delineato alcune osservazioni a partire dal fatto che l'attività è chiusa al pubblico ed è possibile effettuare solo l'asporto o la consegna a domicilio.

Pratica

Per erogare il servizio mensa occorre inviare la Scia al Comune/suap e comunicare il codice Ateco 56.29.10 del servizio della mensa.

Contratto

Il servizio mensa può essere fornito ogni giorno anche il sabato e la domenica nel rispetto dell'erogazione ai lavoratori e non al pubblico. Le persone che accedono devono essere inserite in un elenco allegato al contratto che il legale rappresentante dell'impresa ha sottoscritto con il ristorante. Il contratto può essere stipulato anche in presenza purché sia sottoscritto dal legale rappresentante.

Prezzo e pagamento

Il prezzo è stabilito dal contratto ed è per persona/gg. Possono esserci anche più formule es. 10/12/15/20 euro a seconda delle portate. Il conto della prestazione e il documento commerciale è emesso sull'azienda.

Il portatore di un buono pasto non può accedere al ristorante tout court. Può farlo solo se rientra nell'elenco dei

dipendenti beneficiari del contratto di mensa. Non è possibile il pagamento con buoni pasto, che non prefigurano un servizio mensa.

Servizio

Il servizio è erogato secondo criteri di normalità. Il cliente è obbligato alla mascherina ogni volta che non è seduto al tavolo. Al tavolo è consentito un numero massimo di 4 persone salvo che siano conviventi. Il personale deve usare sempre la mascherina e igienizzare frequentemente le mani. L'erogazione del servizio deve avvenire secondo quanto stabilito dalle linee guida per la ristorazione.

Può essere preferibile assegnare una parte o una sala ai dipendenti della stessa impresa; stabilire dei turni di presenza in modo di sanificare i locali e arieggiare le sale prima del successivo turno ed erogare il servizio al tavolo salvo gestione del personale del buffet o monoporzioni.

Controllo

In caso di controllo è necessario possedere copia contratti con elenco dei beneficiari del servizio mensa e l'elenco dei presenti con la relativa azienda per la verifica veloce del numero dei presenti in caso di controllo delle Forze dell'ordine.

Il cartellone

Per chi svolge l'attività di mensa è obbligatorio esporre il cartellone ([clicca qui per scaricarlo](#)) che indica gli orari del servizio in funzione. Per evitare sanzioni si consiglia di effettuare il servizio di asporto facendo attendere la clientela fuori dal locale.

Aggiornamento del 29/01/21

Servizio mense, per ora la Prefettura di Bergamo dice no

Per un settore allo stremo come quello della ristorazione, il parere positivo della Prefettura di Rovigo in merito alla possibilità per i pubblici esercizi di erogare il servizio di “mensa contrattualizzata” può rappresentare un’opportunità per attenuare gli effetti devastanti delle chiusure imposte. Non è così a Bergamo dove si sta aspettando il via libera da parte della Prefettura dopo il primo parere negativo espresso nei mesi scorsi.

“La nostra Associazione sta ricevendo molte richieste sulla possibilità di esercitare il servizio di mensa aziendale da parte di bar e ristoranti – commenta **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. C’è grande confusione nell’interpretazione sia da parte dei Comuni e che dalle stesse Forze dell’ordine. Il servizio sarebbe utile per i tanti lavoratori oggi obbligati ad ammassarsi o costretti a mangiare al freddo e per le nostre imprese che potrebbero lavorare in un momento di grave difficoltà. La nostra preoccupazione principale è però quella di evitare multe e problematiche per i nostri soci, che oltre al grave danno economico della chiusura potrebbero essere oggetto di verifiche e sanzioni”.

A novembre la prima richiesta

Il 20 novembre Ascom aveva già richiesto un parere alla Prefettura di Bergamo che, dipendendo dal Ministero dell’Interno, interpreta le norme dei provvedimenti del Governo. Il parere dato dalla Prefettura era negativo, così come la linea seguita dai Comuni e dall’ATS in caso di controllo. *“In riferimento al quesito qui pervenuto concernente l’oggetto, si rappresenta che, ai sensi dell’art. 3, comma 4, lett. c), del DPCM 3 novembre 2020, l’attività degli esercizi di ristorazione è sospesa – si legge nel parere*

-. Dal tenore testuale della norma sembra, pertanto, che essi non possano in ogni caso restare aperti, nemmeno ove prestino il servizio esclusivamente a favore dei dipendenti di aziende convenzionate. Peraltro, alla luce del rapporto contrattuale di convenzione con datori di lavoro terzi, i predetti esercizi potranno svolgere il servizio pattuito mediante asporto ovvero consegna dei pasti nei luoghi dove si ritenga più opportuno”.

L' 11 gennaio è stato richiesto nuovamente un parere che non ha ottenuto ancora risposta. “Terremo aggiornati i nostri associati – conclude Fusini – nella speranza che l’interpretazione possa presto cambiare, come per esempio in Veneto, a Rovigo per l’esattezza, dove viene richiesto in caso di controllo la copia dei contratti sottoscritti dai datori di lavoro”.

Il turismo verso la ripartenza Bergamo resterà in prima fila?

Martedì 2 febbraio, alle ore 18.15, il convegno dedicato alla ripartenza del settore con un focus sul nostro territorio. Tra gli ospiti anche Alessandro Nucara, direttore generale di Federalberghi



Martedì 2 febbraio, alle ore 18.15, Ucid Bergamo (Unione Cristiana Imprenditori Dirigenti) e Ascom Confcommercio Bergamo propongono un convegno dedicato alla ripartenza del settore turistico con un focus sul nostro territorio. L'emergenza sanitaria ci sta insegnando che le vicende dell'esistenza rimescolano le carte a volte in maniera improvvisa, rivelando la nostra realtà più fragile e penalizzando l'economia. Tanti i settori che sono andati in sofferenza e vivono l'incertezza del domani: turismo, trasporti, ristorazione e tutta la filiera dell'agricoltura.

Ucid, insieme ad Ascom Confcommercio Bergamo, vuole offrire un contributo per la ripartenza economica della nostra provincia ponendo l'attenzione al mondo del turismo e delineando un modello capace di coniugare la creazione di valore economico con la dignità del lavoro, la salvaguardia della salute e con la soluzione dei problemi ambientali.

Interverranno per i saluti Daniela Guadalupi, Presidente Ucid Bergamo, Giorgio Gori, Sindaco di Bergamo, Claudio Bolandrini, Consigliere della Provincia di Bergamo e Giorgio Beltrami Presidente VisitBergamo. Introduzione e interventi di Roberta

Garibaldi, Professore di Tourism Management Università degli Studi di Bergamo, presidente Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e socia Ucid, Alessandro Nucara, Direttore generale Federalberghi, Christophe Sanchez, Amministratore delegato VisitBergamo, Giovanni Sanga, Presidente Sacbo Aeroporto Orio al Serio.

Interverrà Giovanni Zambonelli, Presidente Ascom Confcommercio Bergamo per conclusioni e proposte.

Per seguire il convegno basta collegarsi alle pagine [Facebook](#) e [Youtube](#) di Ascom Confcommercio Bergamo

Addio a Pierino Nocenti Il cordoglio di Ascom

Si è spento a 75 anni il titolare del negozio storico di via Palma il Vecchio

Una vita intera passata in negozio tra tende, tessuti e biancheria per la casa. Il suo negozio, quello in via Palma il Vecchio in città: la scomparsa di Claudio Nocenti, per tutti Pierino – che lunedì 18 gennaio se n'è andato dopo una breve malattia affrontata con grande forza all'età di 75 anni – lascia un grande vuoto nel mondo del commercio bergamasco. Una persona dotata di grande educazione, garbo e rispetto come riporta una dei tanti cordogli che da giorni costellano la pagina Facebook del negozio che Pierino, sposato con Mariella, ha voluto guidare fino all'ultimo e sempre con grande professionalità, cortesia e competenza.

Tutti valori da sempre nel dna di Nocenti che che l'anno scorso ha visto la sua bottega ottenere il riconoscimento regionale di "Negozio Storico". Un altro tassello in una

storia imprenditoriale fatta di tanta passione per il proprio lavoro e che fin dal Dopoguerra ha fatto di Nocenti Pierino un punto di riferimento a Bergamo per la raffinatezza dei complementi d'arredo (tende da interni ed esterno, tessuti per il rivestimento di divani e letti, biancheria per la casa, materassi e doghe).

«Sono in tanti a ricordarci con affetto la bontà, la disponibilità e la competenza di mio papà – ricorda la figlia Simona che con il fratello Giulio, terza generazione alla guida del negozio e del laboratorio artigianale, i due cuori dell'attività fondata nel 1948 dal nonno Pietro Santo Nocenti, affiancato poi dal figlio Pierino nel 1959 -. La sua morte lascia a tutti un vuoto immenso, umano e professionale: nostro padre era un uomo d'altri tempi che ha cominciato nei mercati a fianco di mio nonno ma sapeva anche guardare avanti e aggiornarsi su tutto. Siate giusti che non sbagliate diceva sempre. E con questo intendeva: mettetevi dalla parte del cliente e rispettate, riceverete da lui lo stesso. Così ho fatto durante tutti questi anni di lavoro, dacché confezionavamo abiti su misura a quando abbiamo iniziato a vestire le case dei bergamaschi come fossero le nostre».

**L'Appello dei pubblici
esercizi “Abbiamo una
strategia per riaprire Voi
restituiteci la dignità”**

Restituire la dignità al settore dei Pubblici esercizi, attraverso un piano ben definito che conduca a una riapertura

in sicurezza dei locali. Una riapertura anche graduale, purché stabile e in grado di garantire l'effettiva possibilità di lavoro a 300mila imprese, che negli ultimi 12 mesi hanno registrato circa 38 miliardi di euro di perdita di fatturato. È questa la principale richiesta contenuta nel documento unitario presentato da Fipe-Confcommercio e Fiepet-Confesercenti al ministro per lo Sviluppo economico, Stefano Patuanelli, nel corso dell'incontro che si è tenuto ieri pomeriggio, per via telematica. Un faccia a faccia fortemente voluto e richiesto dalle associazioni maggiormente rappresentative del settore dei Pubblici esercizi e che ha visto la presenza anche del viceministro Alessia Morani e dei sindacati di categoria, Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil.

“Nonostante gli investimenti già fatti dagli imprenditori del settore – spiegano Fipe e Fiepet – siamo disponibili a implementare i protocolli sanitari, coinvolgendo anche il Comitato tecnico scientifico, con l'obiettivo di riprendere l'attività serale di ristorazione nelle Regioni gialle e dare la possibilità ai locali di restare aperti almeno sino alle 18 nelle zone arancioni”.

Nel 2020 il mondo della ristorazione è rimasto chiuso in media 160 giorni

“Nel 2020 il mondo della ristorazione è rimasto chiuso in media 160 giorni, mentre le imprese di catering e i locali di intrattenimento hanno di fatto perduto l'intero anno. Ecco perché – proseguono le associazioni di categoria – è essenziale rafforzare le misure economiche a sostegno del settore, a cominciare dal decreto ristori Quinques, rivedendo i meccanismi di calcolo dei contributi a fondo perduto su base annua. Non solo. È indispensabile esentare i Pubblici esercizi dal pagamento dell'Imu 2021, prolungare gli ammortizzatori sociali fino al termine del periodo di crisi, intervenire sulle locazioni commerciali, prorogando di altri 4 mesi il credito d'imposta e incentivando i locatori a ridurre i canoni

ed estendere a 15 anni il periodo di ammortamento anche dei prestiti fino a 800mila euro garantiti dal Fondo Centrale di garanzia. Provvedimenti straordinari per far fronte a un'emergenza straordinaria, che rischia di far scomparire un settore che dà lavoro a 1,2 milioni di persone e rappresenta una componente essenziale della filiera agroalimentare e dell'offerta turistica del nostro Paese”.

“Serve ingranare una marcia diversa – concludono Fipe e Fiepet -, che inverta la stessa impostazione di principio riservata in questi mesi al settore dei Pubblici Esercizi, vittime di un rating reputazionale massacrato dalle insinuazioni sulla sicurezza e dalla classificazione di attività “non essenziali. Le nostre imprese non sono interruttori, ma da sempre tengono accesa la luce in tutto il Paese: oggi meritano questo rispetto”.

Apertura da parte del Ministro Patuanelli

Apertura e disponibilità da parte del Ministro Patuanelli che ha ritenuto condivisibili le considerazioni e le richieste fatte dalle associazioni. Il Ministro ha inoltre dichiarato di aver già richiesto un tavolo di confronto con il Ministro della Sanità e con il CTS per discutere sulle modalità di ripartenza del settore intervenendo sui Protocolli Sanitari, ha condiviso l'ipotesi di un commissario straordinario che gestisca lo stato di crisi del comparto, e ha confermato lo stanziamento di ulteriori ristori perequativi e progressivi, rapportati alle perdite di fatturato dell'intero anno 2020, mentre per l'esercizio 2021 si procederà inizialmente riprendendo le vecchie modalità utilizzate per gli indennizzi a fondo perduto.

I Pinguini Tattici Nucleari firmano 30 frasi d'amore per i Baci Perugina

Tra romanticismo e tanta ironia, la band bergamasca ha scritto insieme a Elodie i nuovi cartigli in vista della limited edition pensata per San Valentino

La simpatia fuori dalle righe dei Pinguini Tattici Nucleari, ironici, leggeri e mai banali, si mescola al romanticismo e alla sensualità sofisticata di Elodie. Gli artisti hanno scritto insieme 30 frasi d'amore sui cartigli dei Baci Perugina per la limited edition pensata per San Valentino. Il racconto della loro creazione è affidato a una divertente serie web che vede gli artisti nella veste di attori . Il [teaser è stato pubblicato sui social di Baci Perugina](#). Le altre puntate saranno on line il 25 gennaio, il primo e l'8 febbraio. I fan potranno cimentarsi pure loro, postando contenuti video fantasiosi, tramite le stories di Instagram taggando il profilo di Baci Perugina con l'hashtag #dichiarazioneperfetta. Alcuni filmati saranno raccolti in una clip che sarà pubblicata a San Valentino.

“Sono orgoglioso di questa collaborazione, avevamo solo incrociato Elodie a Sanremo, abbiamo scoperto un'amica che esprime la simpatia romana, ci siamo molto divertiti sul set, chissà che in futuro non possa nascere una collaborazione artistica” sorride entusiasta Riccardo Zanotti, frontman della band bergamasca, mentre scarta un Bacio, leggendo la loro frase d'autore “Quando sono con te diventa romantico anche un tramonto in circonvallazione”.

L'ironia come ingrediente fondamentale

Altro esempio di dichiarazioni, contenute nei cartigli e che strappano un sorriso, sono: "Il tuo profumo mi ricorda mondi lontani anche quando siamo sul divano". Poi ci sono le frasi più sentimentali: "Avevo tante cose prima di te, ora me ne basta una", "L'amore che provo per te è un'emozione incontrollabile, come quando arriva la canzone giusta".

"L'ironia è l'ingrediente fondamentale, fa durare negli anni un rapporto, ma sono stato lasciato pure io e spesso dietro le battute c'è un velo di malinconia", ammette il cantante di Albino che suggerisce come canzone ideale per conquistare la partner la sua "Irene", "perfetta se con quella ragazza vuoi trascorrerci la vita, non va mai persa la speranza di un futuro condiviso", dice.

Un noto detto afferma che la via per l'amore passi per lo stomaco. "A tavola mi conquista la parmigiana – riferisce Elodie, che è fidanzata con il rapper Marracash -. Ma non mi piace e non sono brava a cucinare, anche se mi impegno". Al contrario, Zanotti si diletta ai fornelli. "Ho una ragazza, mi piace stupirla con la pasta al salmone, facile e veloce da preparare – dice -. Poi sono goloso di dolci, panna cotta, tiramisù, creme. Mi si conquista in modo semplice".

Ristorazione in profondo rosso Frosio: "Ci sentiamo vittime sacrificali"

La presidenza del Gruppo Ristoratori di Ascom fa il punto sulla crisi in atto tra restrizioni e prospettive incerte: delivery, asporto e ristoranti del Governo salvagenti di una categoria messa in ginocchio



Nel 2020 il mondo della ristorazione è rimasto chiuso in media 160 giorni, mentre le imprese di catering e i locali di intrattenimento hanno di fatto perduto l'intero anno. Secondo la Federazione italiana dei pubblici esercizi nei primi nove mesi del 2020 la ristorazione ha perso 23,4 miliardi di euro. E solo nell'ultimo trimestre dell'anno la contrazione del fatturato è stata del 16,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Un profondo rosso ben visibile nelle strade delle città con saracinesche abbassate, ingressi sbarrati, tavolini impilati e sedie accatastate. A fare il punto sul mondo della ristorazione tra crisi,

restrizioni e prospettive incerte, e delivery, consegne a domicilio e ristori del Governo come unici salvagenti di una categoria messa in ginocchio è **Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo**, e chef del ristorante Posta di Sant'Omobono Terme.

Tra riaperture a singhiozzo proposte dai diversi decreti come giudica le decisioni del Governo prese finora?

“Il mio giudizio non è del tutto negativo perché Conte non ha fatto peggio di altri Paesi. Quello che è accaduto è stato di una gravità immane che non aveva precedenti nella nostra storia recente. La comunicazione è stata il punto carente tanto da generare confusione nei cittadini ma soprattutto nel nostro settore che dalle chiusure è stato maggiormente penalizzato: conferenze stampa notturne, comunicati dei vari organi (comitato tecnico scientifico, presidenti di regioni, virologi, infettivologi) che si sovrapponevano e a volte erano contraddittori, bozze di Dpcm anticipate dai media, decisioni stop and go sui congiunti, decreti scritti in politichese difficili da interpretare tanto da richiedere migliaia di FAQ, illusioni date ma difficili da mantenere data l'imprevedibilità e la non conoscenza del virus”.

Ristoranti sempre chiusi nonostante gli investimenti fatti nei mesi scorsi, mentre molte altre attività aperte: è il caso di dire due pesi due misure?

“Durante il primo lockdown, vista la drammatica situazione, soprattutto nella nostra provincia ce ne siamo fatti una ragione. Le successive chiusure avrebbero dovuto essere meglio spiegate. Ad esempio, ci chiediamo perché è consentito andare nei supermercati superaffollati e non nei ristoranti dove la situazione è più sotto controllo anche grazie alla messa in atto di tutti i protocolli che ci erano stati richiesti, oppure perché in zona gialla si può aprire a pranzo e non a cena. La possibilità di contagio dovrebbe essere la stessa. L'unica spiegazione che mi sono data è che i ristoranti sono l'unico luogo in cui le persone sono senza mascherine. Per

questi motivi e per il prolungarsi delle chiusure oggi ci sentiamo 'vittime sacrificali'".

Quali sono i costi di un ristorante e del suo indotto? È possibile fare una stima?

"Lo stop and go e le chiusure prolungate hanno generato notevoli perdite nella gestione delle materie prime ma soprattutto in tutta la filiera che lavora con i ristoranti. Inoltre, ogni ristorante è una realtà a sé perché ognuno è diverso dall'altro. Non stiamo parlando di catene standardizzate perché gestire una pizzeria è diverso che gestire una mensa o un ristorante gourmet. Di certo, in questo periodo molti sono stati i costi sostenuti in assenza totale o riduzione sostanziale di entrate. Viviamo nella società degli abbonamenti: contratti annuali di manutenzione, revisione annuale del registratore di cassa che ora dobbiamo aggiornare o cambiare per l'invenzione della lotteria degli scontrini, revisione della caldaia, abbonamento Rai e Siae (piccolo sconto iniziale poi più nulla), per non parlare di energia, gas, telefono, Tari, corsi di aggiornamento obbligatori per titolari e di dipendenti, quota associativa ad associazioni di categoria. La voce più importante rimane comunque l'affitto dei locali, e per molti colleghi l'affitto del ramo d'azienda. A riguardo il governo è intervenuto con specifici aiuti che non hanno soddisfatto appieno visto il malumore che si è venuto a creare".



I ristori erogati nel 2020 e quelli già approvati per il 2021 sono sufficienti?

“I ristori sono arrivati abbastanza puntuali anche se inizialmente alcuni codici Ateco legati alla ristorazione sono stati ignorati. Se sono congrui è difficile dirlo perché ogni realtà ha caratteristiche diverse dall'altra. Del resto, quando si prendono decisioni in fretta che riguardano una vasta platea di situazioni raggiungere l'equità è difficile. Per il 2021 pare che i ristori saranno calcolati sulla perdita di fatturato del secondo semestre 2020 tenuto conto di quelli già erogati ma non si conosce ancora la percentuale applicata. Banale affermare che più sostanziosi saranno meglio sarà per tutti”.

Che aria tira in questi giorni?

“Il sentimento dei ristoratori è nella voglia che tutto ciò finisca il più presto possibile perché siamo al culmine della sopportazione. Oltre all'importantissimo fattore economico, questa situazione comincia a pesare anche psicologicamente e non solo su di noi ma anche sui nostri dipendenti. Mi riferisco alle incertezze per il loro futuro e all'exasperante e non sostenibile lentezza della cassa integrazione al punto che alcuni ristoratori hanno dovuto anticipare la cassa o addirittura parte del Tfr per aiutarli”.

Da mesi il delivery pare essere l'unica valvola di sfogo: come si sono organizzati i ristoratori bergamaschi e ritiene possa aprire nuovi scenari per la ristorazione?

“Molti ristoranti, visto il prolungarsi della prima chiusura, si sono organizzati per asporto e delivery. Quando torneremo alla normalità alcuni continueranno a proporre il servizio perché se ben organizzato può essere un'ulteriore opportunità. Certo, l'asporto è tutt'altra cosa rispetto all'esperienza del ristorante: buon cibo cucinato al momento, accoglienza e socialità mancano tanto a tutti noi quanto ai nostri ospiti per non dire che i margini sono diversi”.

Nei giorni scorsi c'è stata la protesta di “Io apro”: come giudica un'iniziativa di questo tipo?

“È stata un'iniziativa dalla quale, in linea con la nostra

associazione, mi sono dissociata pur condividendo i validi motivi che l'hanno ispirata. La scarsa adesione alla protesta si commenta da sola. Abbiamo dimostrato senso civico senza rinunciare a far conoscere il nostro disagio e le nostre ragioni. E, di fatto, le associazioni che ci rappresentano sul territorio il giorno precedente alla protesta hanno organizzato un incontro con i politici bergamaschi per presentare una serie di proposte concrete per superare questo momento ma soprattutto per aiutarci a ripartire”.

A proposito quale è la strada da seguire per risollevare le sorti di una delle categorie più colpite dai decreti?

Staremo a vedere Il mondo della ristorazione e tutta la filiera hanno bisogno di programmazione, certezze e investimenti continui. Le aziende del settore non possono strutturalmente accendersi a singhiozzo e, se non possono lavorare, hanno bisogno di essere aiutate a stare in vita. Nel manifesto promosso da Ascom Confcommercio Bergamo e Confesercenti Bergamo vengono messe in evidenza tutte le richieste del settore da sottoporre al Governo, compatibilmente con la crisi in atto. Tra i punti chiave spicca la richiesta di ammettere ai ristoratori, come già accaduto a novembre, anche le imprese con fatturato superiore ai 5 milioni, paradossalmente trascurate dal primo decreto bilancio. Chiediamo anche di mantenere i crediti d'imposta per gli affitti, per le spese di adeguamento di sanificazione dei locali e di trasformazione digitale dell'impresa che consentono, tra l'altro, di investire nel delivery, e di allungare il periodo della cassa integrazione o consentire i licenziamenti prevedendo indennizzi di disoccupazione”.

Servizio mense, per ora la Prefettura di Bergamo dice no

Per un settore allo stremo come quello della ristorazione, il parere positivo della Prefettura di Rovigo in merito alla possibilità per i pubblici esercizi di erogare il servizio di “mensa contrattualizzata” può rappresentare un’opportunità per attenuare gli effetti devastanti delle chiusure imposte. Non è così a Bergamo dove si sta aspettando il via libera da parte della Prefettura dopo il primo parere negativo espresso nei mesi scorsi.

“La nostra Associazione sta ricevendo molte richieste sulla possibilità di esercitare il servizio di mensa aziendale da parte di bar e ristoranti – commenta **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. C’è grande confusione nell’interpretazione sia da parte dei Comuni e che dalle stesse Forze dell’ordine. Il servizio sarebbe utile per i tanti lavoratori oggi obbligati ad ammassarsi o costretti a mangiare al freddo e per le nostre imprese che potrebbero lavorare in un momento di grave difficoltà. La nostra preoccupazione principale è però quella di evitare multe e problematiche per i nostri soci, che oltre al grave danno economico della chiusura potrebbero essere oggetto di verifiche e sanzioni”.

A novembre la prima richiesta

Il 20 novembre Ascom aveva già richiesto un parere alla Prefettura di Bergamo che, dipendendo dal Ministero dell’Interno, interpreta le norme dei provvedimenti del Governo. Il parere dato dalla Prefettura era negativo, così come la linea seguita dai Comuni e dall’ATS in caso di controllo. *“In riferimento al quesito qui pervenuto concernente l’oggetto, si rappresenta che, ai sensi dell’art. 3, comma 4, lett. c), del DPCM 3 novembre 2020, l’attività*

degli esercizi di ristorazione è sospesa – si legge nel parere –. Dal tenore testuale della norma sembra, pertanto, che essi non possano in ogni caso restare aperti, nemmeno ove prestino il servizio esclusivamente a favore dei dipendenti di aziende convenzionate. Peraltro, alla luce del rapporto contrattuale di convenzione con datori di lavoro terzi, i predetti esercizi potranno svolgere il servizio pattuito mediante asporto ovvero consegna dei pasti nei luoghi dove si ritenga più opportuno”.

L' 11 gennaio è stato richiesto nuovamente un parere che non ha ottenuto ancora risposta. “Terremo aggiornati i nostri associati – conclude Fusini – nella speranza che l'interpretazione possa presto cambiare, come per esempio in Veneto, a Rovigo per l'esattezza, dove viene richiesto in caso di controllo la copia dei contratti sottoscritti dai datori di lavoro”.