

# Consegne a domicilio restano consentire, nonostante la sentenza del Tar

Nonostante la sentenza del Tar di Regione Lombardia emanata ieri sera, 23 aprile, la consegna a domicilio anche di beni diversi da quelli alimentari o di prima necessità rimane possibile. Il provvedimento non produce alcun effetto sul piano pratico.

La Regione Lombardia con l'Ordinanza 528 dell'11 aprile non ha infatti ampliato ma ha chiarito la possibilità, per la prima volta, della consegna a domicilio generalizzata di tutte le merceologie, come risulta dai chiarimenti che già da alcune settimane sono riportati sul [sito ufficiale del Governo](#), che dice che "i negozi e gli altri esercizi commerciali al dettaglio che vendono prodotti diversi da quelli alimentari o di prima necessità e che quindi sono temporaneamente chiusi al pubblico possono proseguire le vendite effettuando consegne a domicilio, nel rispetto dei requisiti igienico sanitari sia per il confezionamento che per il trasporto, ma con vendita a distanza senza riapertura del locale. Chi organizza le attività di consegna a domicilio – lo stesso esercente o una cd. piattaforma – deve evitare che al momento della consegna ci siano contatti personali a distanza inferiore a un metro (i prodotti di prima necessità sono elencati nell'allegato 1 al [Dpcm 10 aprile 2020](#)). È altresì consentita la vendita di ogni genere merceologico se effettuata per mezzo di distributori automatici" ( cfr <http://www.governo.it/it/faq-iorestoacasa>).

Di fatto, resta il via libera agli ordinativi di merce sia per telefono che online, avendo ovviamente cura di rispettare i requisiti previsti per il confezionamento ed il trasporto delle merci e comunque le vigenti disposizioni sul

distanziamento delle persone e dell'utilizzo dei sistemi individuali di protezione, a tutela dei lavoratori che provvedono alle consegne.

Rimane infine confermato che nel corso dell'emergenza sanitaria la consegna a domicilio non richiede alcun titolo di legittimazione aggiuntiva quali SCIA o autorizzazioni particolari, in quanto considerata attività accessoria all'attività principale dell'operatore commerciale.

---

## **“RistorantiBergamo” : 30 ristoratori uniti per proporre nuove esperienze tra gusto e cultura**

Al via “RistorantiBergamo”, iniziativa che nasce dall'idea di oltre 30 ristoratori che hanno scelto di fare gruppo per nuove iniziative enogastronomiche con l'obiettivo di trasmettere cultura attraverso il cibo e la tavola, valorizzando il territorio e le sue qualità enogastronomiche. Il nuovo progetto, evoluzione dell'iniziativa trentacinqueuro.it nata con successo di pubblico nel 2014, ha l'obiettivo di creare iniziative culturali, sempre nuove proposte che con la cucina, il sapere gastronomico e la ricchezza dei sapori del territorio offriranno, mese dopo mese, esperienze di gusto per i bergamaschi e per chi vorrà scoprire le ricchezze del territorio.

“Siamo ristoratori, radicati sul territorio con passione e conoscenza, e divulghiamo cultura a partire dalla nostra

tavola – spiega Beppe Acquaroli, portavoce del gruppo RistorantiBergamo oltre che titolare del Baretto di San Vigilio -. Il progetto nasce dall'esigenza di convogliare la cultura del territorio attraverso quello che sappiamo fare meglio: raccontare la bellezza della Bergamasca con cibi e sapori, rendere ancora più accessibili progetti che, stagione dopo stagione, saranno al centro della vita della nostra provincia".



Beppe Acquaroli

### **L'evoluzione di trentacinqueuro**

RistorantiBergamo è un gruppo eterogeneo composto da oltre 30 ristoranti di tutto il territorio orobico, che valorizza da

sempre il cibo e la cultura locale e che da oggi dà il via a questa nuova avventura: “Siamo partiti cinque anni fa con trentacinqueuro.it: la proposta era prettamente gastronomica e commerciale. Ora avrà uno sviluppo più esteso, con progetti che nascono sul territorio, legati alla cultura, e che valorizzeremo proprio passando attraverso il cibo”, continua Acquaroli. Cibo da conoscere, valorizzare, scoprire nelle sue peculiarità e attraverso ricette sempre diverse, raffinate, genuine, “studiate per chi a tavola vorrà vivere un’esperienza a 360 gradi”, spiega Acquaroli.

“RistorantiBergamo sarà il canale attraverso il quale scoprire il mondo e le esperienze che abbiamo vissuto, che ora metteremo a disposizione dei nostri ospiti – continua il gruppo di ristoratori -. Vogliamo proporre un progetto di ricchezza trasversale, multidisciplinare, multiculturale e soprattutto coinvolgente. Puntiamo a raccontare ai nostri viaggiatori del gusto la cultura della nostra bella terra, la diversità come ricchezza e la ristorazione come nutrimento dell’anima”.

L’idea consiste nel proporre iniziative culturali che siano divulgate attraverso l’estro e l’interpretazione di RistorantiBergamo. “Ognuno di noi promuoverà una sua visione dell’elemento culturale attraverso menù, percorsi o altri suggerimenti che di volta in volta ideerà come base di cultura”, commenta ancora Acquaroli.



Risotto mantecato al Blu Rossini di Arrigoni Battista con Raisin e riduzione al Valcalepio rosso Riserva

## **Menù legati ad eventi: si comincia con Forme**

Ogni iniziativa a cui RistorantiBergamo si collegherà, permetterà ai bergamaschi e ai fruitori del territorio di vivere un'esperienza culinaria unica e indimenticabile. Si parte quindi con "Progetto Forme – Bergamo capitale europea dei formaggi", manifestazione che quest'anno dal 17 al 20 ottobre porta in città il World Cheese Award, concorso di rilevanza internazionale che premia i formaggi più buoni del mondo. Dal 17 al 31 ottobre i locali aderenti a RistorantiBergamo offriranno menù speciali, a 35 euro, che parleranno in questo caso di formaggio, tradizione casearia, valorizzazione del prodotto, da pensare con sempre nuove ricette, esaltandone il gusto e l'alta qualità.

Ogni ristorante presenterà la sua offerta enogastronomica al prezzo concorrenziale di soli 35 euro a persona: tutti i dettagli dei menù e del progetto sono online all'indirizzo [www.ristorantibergamo.com](http://www.ristorantibergamo.com), nuovo dominio e nuovo sito web in fase di sviluppo per avviare in maniera globale l'offerta dei locali.

"La manifestazione Forme è la prima iniziativa alla quale si ispira il nuovo gruppo RistorantiBergamo che, per l'occasione, presenta menù tematici e a un prezzo concorrenziale. Si continuerà poi a offrire cultura attraverso il cibo, con nuove iniziative che saranno man mano presentate attraverso il nuovo sito web e le pagine Instagram e Fb di RistorantiBergamo" conclude Acquaroli, che rilancia: "Il gruppo è aperto a nuovi iscritti, che possono contattarci attraverso il nostro sito web, per estendere il progetto soprattutto alle nuove leve, a chi desidera valorizzare il cibo e il territorio".

## **L'elenco dei ristoratori aderenti al progetto**

- Al Carroponte (Bergamo)
- Al Portichetto (Gandino)
- Baretto di San Vigilio (Bergamo Alta)

- Caffè del Tasso (Bergamo Alta)
- Cantina Lemine (Almenno S. Salvatore)
- Cece e Simo Ristorante (Bergamo)
- Da Mimmo (Bergamo Alta)
- Don Luis (Torre Boldone)
- Enoteca Zanini (Bergamo)
- Fatur (Cisano B.)
- I Sapori di Terra e Mare (Bergamo)
- Il Ducale (Bergamo Alta)
- La Corte Del Noce (Villa D'adda)
- La Fricca – il Ristorante (Bergamo)
- La Marianna (Bergamo Alta)
- La Tana (Bergamo Alta)
- Lalimentari (Bergamo Alta)
- Mille (Bergamo)
- Mariet Ristorante (Romano Lombardia)
- Negrone Ristorante (Scanzorosciate)
- Pampero Ristorante (Ranzanico)
- Panoramico (Fonteno)
- Polisena Agriturismo (Pontida)
- Ponte di Briolo (Valbrembo)
- Posta al Castello (Gromo)
- Ristorante della Torre (Trescore)
- Ristorante Parco dei colli (Ponteranica)
- Trattoria del Tone (Curno)
- Trattoria Falconi (Ponteranica)
- Trattoria Sant'Ambroeus (Bergamo Alta)
- Trattoria Visconti (Ambivere)
- Zu Ristorante (Riva di Solto)

Per tutte le informazioni sul progetto e i menù di ciascun ristorante, è possibile consultare [www.ristorantibergamo.com](http://www.ristorantibergamo.com) e seguire i continui aggiornamenti sui profili Instagram e Fb di RistorantiBergamo.

---

# Festa di compleanno per il Carroponete

L'Eno Bistrò Al Carroponete di via De Amicis a Bergamo ha festeggiato i suoi primi 5 anni con una grande festa che ha coinvolto amici e clienti.

Da settembre 2014 gli spazi di una vecchia officina ospitano un locale che garantisce alta gastronomia, sposata allo spirito del bistrò. Il carroponete che sovrasta il bancone del wine bar (da cui prende il nome il locale) è il simbolo della filosofia dei proprietari: coniugare tradizione e innovazione. Il patron Oscar Mazzoleni, impeccabile padrone di casa, insieme alla moglie Silvia Mazzoni, hanno accolto i suoi ospiti con un'offerta di finger food e una degustazione di decine di etichette provenienti da Italia e Francia. Dopo l'aperitivo si è dato il là al taglio della torta e al brindisi finale per altri cento di questi giorni.

Segnaliamo la prossima serata degustazione in programma martedì 24 settembre con gli Champagne Laurent-Perrier, abbinati ad un menù studiato dagli chef del ristorante.

Al Carroponete si trova a Bergamo, in via Edmondo de Amicis al civico n. 4. Per informazioni e prenotazioni basta contattare lo 035.2652180 o scrivere a [info@alcarroponete.it](mailto:info@alcarroponete.it)

Il locale rimane chiuso la domenica.

**foto di Riccardo Melillo**

---

# Estate, è il cibo l'argomento più chiacchierato e fotografato in vacanza

È il food sharing il fenomeno dell'estate, che trascorre tra la fotografia di un piatto e l'altra. Di cibo si parla in spiaggia, in montagna e tra le vie delle città d'arte, ma è soprattutto sulla rete che si "scatena" la discussione. Con il selfiefood, il cibo diventa quasi un rito, con una regola fondamentale, prima di essere gustato, un piatto deve essere fotografato e postato. Anche per questo cresce sempre più l'attenzione verso il lato estetico dei piatti, i ristoratori non possono che adeguarsi ed assecondare la crescente propensione dei consumatori a pubblicare i piatti sui social attraverso foto e video, al fine di esaltarne forme e cromatismo.

Il food sharing è un fenomeno ormai globale, che riguarda tanto i piatti cucinati dagli chef quanto quelli "casalinghi" e, soprattutto se italiano, il food è un valore aggiunto, tanto da dare vita a decine di hashtag a tema, tra gli altri: #italianfood, #italianfoodlover, #italianfoodstyle.

"Anche in estate il rapporto con il cibo si dimostra un tratto distintivo della cultura degli italiani, ma non solo: il proliferare di hashtag che sintetizzano in una parola la ricchezza della nostra tradizione culinaria è l'ulteriore dimostrazione del fatto che la cucina italiana è una passione e un'ispirazione anche per milioni di turisti", dichiara Lino Enrico Stoppani, Presidente Fipe. "Sono orgoglioso di rappresentare una categoria che ancora una volta si dimostra fondamentale per la valorizzazione della filiera agro-alimentare del Paese in quanto vetrina del Food in Italy e formidabile strumento di promozione della cultura e dei valori dell'Italia".

## **I PIATTI DELLE VACANZE**

Ma quali sono i piatti delle vacanze? Al primo posto il piatto unico, meglio se vegetariano, forse non tanto o non solo per esigenze salutistiche quanto piuttosto perché in vacanza il tempo dedicato alla cucina non è poi così tanto. Sul podio anche pasta e pesce, mentre si consuma meno la carne. Per le bevande, invece, tanta acqua per rimanere idratati e birra più che vino.

## **LA SPESA FUORICASA E L'ANDAMENTO DEI CONSUMI ESTIVI**

La spesa per il cibo dei 24 milioni di italiani che andranno in vacanza quest'estate – 11 milioni solo ad agosto – è di 6,5 miliardi, tant'è che quella per pranzi e cene in locali e ristoranti è la prima voce di spesa nel budget dei turisti.

Numeri importanti che, tuttavia, non sono sufficienti a fornire un quadro positivo dei consumi estivi dei due mesi già conclusi (giugno e luglio) e neppure di quello che sta per iniziare (agosto).

Tra i ristoratori i pessimisti prevalgono nettamente sugli ottimisti, e la maggioranza pensa che l'estate 2019 sarà come l'estate 2018. I risultati di giugno sono più o meno in linea con quelli dello scorso anno, è a luglio che la valutazione diventa più negativa, con un saldo tra chi ritiene che il mese sarà migliore dell'anno scorso e chi, al contrario, ritiene che sarà peggiore pari a -21,9%. Ad agosto la situazione migliora, ma sempre con molte riserve (-15,8%).

È tuttavia sul turismo interno che i giudizi sono più cauti, mentre per gli stranieri le indicazioni risultano improntate a maggior ottimismo. Nel dettaglio, il saldo tra chi dice che sono in aumento i flussi di italiani e chi dice che sono in flessione è pari a -9,6%, mentre il saldo delle risposte sui flussi degli stranieri è positivo (+5,7%).

È già tempo di tirare le somme anche se la stagione è ancora lontana dalla chiusura. Il sentiment della ristorazione è fortemente negativo con un saldo tra chi si aspetta una

stagione migliore dell'anno scorso e chi, al contrario, se l'aspetta peggiore pari a -22%.

“Anche quest'anno la stagione estiva, complici le sempre più ricorrenti condizioni meteo sfavorevoli, ha faticato a prendere il via. – commenta Stoppani – Ma il meteo da solo non basta a spiegare un quadro di pessimismo così accentuato tra i nostri imprenditori. Il clima di incertezza che si respira nel Paese è la vera zavorra che impedisce ai consumi, anche a quelli turistici, di spiccare il volo. Ma siamo ancora nel pieno della stagione e solo alla fine tireremo le somme”.

---

## **Da Vittorio sale in cima alla torre più alta d'Italia**

“Da Vittorio” si aggiudica un nuovo appalto prestigioso nel campo della ristorazione aziendale: i ristoratori stellati di Brusaporto Cerea hanno vinto la fornitura dei pasti in esclusiva alla Torre Allianz di Milano, la torre più alta (209 metri) d'Italia per numero di piani (50), nel nuovo quartiere City Life da Milano.



---

## Finita la corsa alle aperture di nuovi ristoranti

Di bar e ristoranti se ne aprono sempre meno, nonostante la provincia di Bergamo sia in controtendenza -con cinque ristoranti in più al termine del 2018- rispetto alla media nazionale dove nel 2018 hanno chiuso più ristoranti di quelli che hanno aperto, secondo i dati del Centro Studi Fipe (Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi).

Bar e ristoranti costituiscono in media il 16,5% del totale delle attività del terziario della Provincia di Bergamo, secondo i dati Ascom. Il turnover resta molto alto come dimostrano i numeri: le aperture nel 2018 sono state 320 (203

bar e 117 ristoranti), su un totale di 1.394, pari al 22,3% del totale. Le chiusure sono state complessivamente 354 (242 bar e 112 ristoranti) su 1.928, pari a 18,4% del totale).

Finita la corsa alle aperture di nuovi ristoranti, che negli anni scorsi aveva visto l'affermarsi anche di molti locali a prezzi fissi, soprattutto giapponesi, le prospettive per il 2019 non sono rosee. Come afferma il direttore di Ascom Confcommercio Bergamo, Oscar Fusini: "Quanto avevamo previsto si sta purtroppo verificando. I settori della ristorazione e dei pubblici esercizi non possono crescere all'infinito. Negli ultimi anni il grande turnover con molte cessazioni era compensato dallo slancio di molte nuove aperture. L'intero comparto si stava però indebolendo e la crescita dei consumi fuori casa non poteva proseguire a lungo. Oggi le chiusure stanno per superare le aperture anche a Bergamo, non è un caso che le regioni turistiche con un grado di maturità alto come Marche Trentino, Umbria e Piemonte stiano soffrendo di più".

La crescita è terminata e ora quel che ci si aspetta è una fase di discesa. Un po' meglio sta tenendo la città, dove l'effetto turismo ha favorito una crescita dell'ultimo anno di 8 imprese (+ 1,34% contro però il + 12,94% degli ultimi tre anni e addirittura + 23,11% degli ultimi 5 anni. Di fatto per la città è stato un cambio di vocazione a favore della ristorazione che ha accompagnato la crescita dei flussi turistici. "In primo luogo il settore è fortemente impostato sulle imprese individuali che sono più deboli delle compagnie societarie. La dimensione media delle imprese sta regredendo e soffre la concorrenza di poche grandi imprese o di medi piccole ma organizzate in catena", aggiunge Fusini.

## **I dati**

I dati Ascom al 31 marzo 2019, i più aggiornati a disposizione, dimostrano che nell'ultimo anno i Pubblici esercizi sono aumentati in provincia dello 0,79%, contro il 6,7% degli ultimi tre anni e il 11,74% degli ultimi 5 anni. È chiaro che la crescita è terminata ed ora inizierà

un'inesorabile discesa.

---

## **Cuochi, addetti sala e ricevimento. Manca personale, Ascom in campo**

È sempre più difficile trovare cuochi, personale di sala e addetti al ricevimento che abbiano competenza e professionalità. Il grido di allarme lanciato dai ristoratori, albergatori e baristi bergamaschi è stato accolto da Ascom Confcommercio Bergamo che ha dato vita al progetto «Formati e Occupati».

Si tratta di un percorso mirato che prevede tre corsi professionalizzanti destinati a formare personale in grado di colmare le lacune che oggi esistono nel mercato del lavoro. «È un progetto importante in cui crediamo molto – afferma Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo -. È da più di un anno che ci stiamo lavorando e nel corso dei mesi l'abbiamo perfezionato. E oggi, grazie all'intervento dell'Ente bilaterale del turismo, è possibile offrirlo gratuitamente a quanti vogliono formarsi e lavorare nel settore della ristorazione e dell'ospitalità».

L'abc delle competenze è comune a tutti i profili: consapevolezza del ruolo, rispetto delle regole, approccio al cliente e tecniche di accoglienza. «Oltre a doti personali e savoir-faire, per stare a contatto con il pubblico e accogliere turisti servono competenze specifiche, a partire dalla conoscenza perfetta delle lingue straniere, almeno dell'inglese – sottolinea Zambonelli – che non deve essere scolastica, né elementare e va rafforzata ed esercitata. È un

aspetto fondamentale su cui si concentrerà il nostro corso».

I tre percorsi sono connotati da una prevalente componente pratica che porterà i corsisti ad arrivare preparati all'inserimento lavorativo. Le attività prevedono una formazione specialistica tecnica di 120 ore per ciascun percorso e successivamente l'inserimento in azienda con un contratto di tirocinio retribuito di quattro mesi (da metà ottobre 2019 a metà febbraio 2020). L'Ente Bilaterale del Turismo di Bergamo ha accolto favorevolmente lo sviluppo del progetto e ha stanziato fondi al fine di rendere gratuito l'accesso al progetto da parte delle persone in cerca di lavoro.

«Abbiamo accolto con favore la richiesta di collaborare e di finanziare il progetto in quanto è fondamentale operare nel limbo esistente tra la scuola e il lavoro, agendo in maniera convinta sulla specializzazione e sulle motivazioni dei candidati, non solo facendo matching tra domanda e offerta, ma supportando operativamente la qualificazione delle persone che operano nel settore», afferma Enrico Betti, presidente dell'Ente bilaterale del turismo.

«Il progetto ha sicuramente l'ambizione di essere un valido aiuto per la creazione di figure professionali che troveranno nel tempo occupazione stabile e qualificata – spiega Maurizio Regazzoni, vicepresidente dell'Ente bilaterale del turismo -. Nel settore del turismo, l'attenzione della bilateralità nazionale va nella direzione di proporre corsi finalizzati a migliorare la qualità degli addetti e il servizio alle imprese. In questo anche la bilateralità bergamasca farà la sua parte».

Lo sviluppo del progetto è stato affidato ad Ascom Formazione. «Il percorso prevede una formazione specialistica di un mese, una full immersion affidata a un team di docenti professionisti che avranno il compito di fornire ai corsisti i principali strumenti per l'immediato inserimento nel contesto

lavorativo. Ritmi intensi molta pratica, nozioni tecniche sul mondo del lavoro, una sorta di libretto di istruzioni per fare in modo di affidare agli imprenditori persone in possesso delle competenze necessarie allo svolgimento delle mansioni», spiega Daniela Nezosi, responsabile dell'Area Formazione di Ascom Confcommercio Bergamo.

Ciascun corso è rivolto a un massimo di dieci persone. Non sono richiesti requisiti in ingresso, ma chi vi aderisce deve manifestare una forte motivazione a lavorare nei pubblici esercizi in mansioni afferenti all'area cucina, sala, bar, ricevimento. Ascom e l'Ente Bilaterale, insieme ad Ascom Formazione, incontreranno i candidati per un breve colloquio conoscitivo al fine di verificare le potenzialità occupazionali e le loro ambizioni professionali. Il corso si svolgerà dal 16 settembre al 4 ottobre. Le iscrizioni sono aperte fino al 31 luglio. È sufficiente inviare una e-mail a [info@ascomformazione.it](mailto:info@ascomformazione.it); o telefonare allo 035.4185706.

---

## **Ristorazione, centinaia di firme «per non mangiarsi il futuro»**

“Per non mangiarsi il futuro” è l'appello che Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, lancia alle istituzioni per garantire concorrenza leale sul mercato. L'invito dell'Associazione leader nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo, sta raccogliendo grande consenso: sono centinaia le firme di ristoratori e pubblici esercenti raccolte. Tra i firmatari, ci sono gli chef di fama internazionale, ristoratori grandi e

piccoli, gruppi della ristorazione commerciale.

Si chiede una sola cosa: il rispetto delle regole uguali per tutti per garantire una concorrenza leale tra imprese e per il rispetto del consumatore.

“Ora il settore sta vivendo una popolarità senza precedenti – si legge nel Manifesto- con gli Chef famosi come attori e contesi come influencer, a dimostrazione che la cucina, da sempre strumento di comunicazione, è appetibile anche come strumento di consenso”. Sembrerebbe tutto bene, ma, “questi risultati sono la punta di un iceberg fatto del lavoro di centinaia di migliaia di imprese che, con la loro professionalità, creatività e quotidianità, fanno la forza di questo settore, che riceve a parole grandi pacche sulle spalle, ma nei fatti rischia oggi un impoverimento senza precedenti. Ogni giorno nelle scelte politiche si incentivano settori che effettuano di fatto somministrazione, senza essere sottoposti alle stesse regole che si applicano alla ristorazione e ai pubblici esercizi in generale”. Questa disparità di condizioni finisce per impoverire il mercato stesso e di fronte a queste situazioni Fipe non chiede “meno regole ma che vengano applicate le stesse regole per la stessa professione, anche a tutela e a salvaguardia dei 10 milioni di clienti che ogni giorno frequentano i Pubblici Esercizi. Non chiediamo meno concorrenza: auspichiamo, anzi, che ce ne sia sempre di più, ma per migliorare il mercato, non per renderlo più fragile. Non chiediamo privilegi o corsie preferenziali: chiediamo alle Istituzioni più attenzione e un tavolo, promosso dai ministeri competenti, con la partecipazione dei diversi attori della filiera, che apparecchi una visione strategica complessiva e consapevole per il settore”.

Si può firmare la petizione [qui](#)

---

# **Fipe lancia l'appello "Per non mangiarsi il futuro"**

Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, lancia un appello alle istituzioni Italiane, chiedendo che venga garantita una competizione leale nel mercato. Di seguito il testo del Manifesto per la petizione, tra i firmatari oltre 80 chef, tra cui Claudio Sadler, Carlo Cracco e Filippo Giordano.

La cucina italiana: orgoglio degli italiani, ispirazione per gli stranieri, ali e radici per chi viene e torna nel nostro Paese. In numeri, la nostra ristorazione vale 300mila imprese, 85 miliardi di fatturato e 43 miliardi di valore aggiunto all'anno per 1 milione di occupati. Meno puntuale, ma non meno strategico, il valore intangibile del settore in termini sociali, storici, culturali, antropologici e come volano dell'attrattività turistica e dell'intera filiera dell'agroalimentare del Paese. Ora, poi, il settore sta vivendo una popolarità senza precedenti, con gli Chef famosi come attori e contesi come influencer, a dimostrazione che la cucina – da sempre strumento di comunicazione – è appetibile anche come strumento di consenso.

Bene, insomma, ma non benissimo. Questi risultati sono la punta di un iceberg fatto del lavoro di centinaia di migliaia di imprese che, con la loro professionalità, creatività e quotidianità, fanno la forza di questo settore, che riceve a parole grandi pacche sulle spalle, ma nei fatti rischia oggi un impoverimento senza precedenti.

Ogni giorno nelle scelte politiche si incentivano settori che effettuano di fatto somministrazione, senza essere sottoposti alle stesse regole che si applicano alla ristorazione e ai

pubblici esercizi in generale.

Ci riferiamo agli operatori del settore agricolo, ai circoli privati, al terzo settore, ai negozi di vicinato, agli home restaurant, allo street food etc. Perché se non ti chiami “pubblico esercizio”, non importano i servizi igienici, la presenza di spazi per il personale, gli ambienti di lavorazione idonei, la maggiorazione sulla Tari e il rispetto delle normative di Pubblica Sicurezza.

La disparità di condizioni non genera nel mercato soltanto concorrenza sleale, ma finisce per impoverire il mercato stesso nel momento in cui le attività di ristorazione chiudono, magari per reinventarsi in esercizi più semplici, dove tagliare i costi del servizio e di preparazione, con effetti immaginabili sulla qualità del prodotto, sui rischi alimentari dei consumatori, sull'occupazione del settore e l'attrattività delle nostre città.

Non chiediamo meno regole: chiediamo che vengano applicate le stesse regole per la stessa professione, anche a tutela e a salvaguardia dei 10 milioni di clienti che ogni giorno frequentano i Pubblici Esercizi.

Non chiediamo meno concorrenza: auspichiamo, anzi, che ce ne sia sempre di più, ma per migliorare il mercato, non per renderlo più fragile.

Non chiediamo privilegi o corsie preferenziali: chiediamo alle Istituzioni più attenzione e un tavolo, promosso dai ministeri competenti, con la partecipazione dei diversi attori della filiera – che apparecchi una visione strategica complessiva e consapevole per il settore.

I sottoscrittori di questo appello hanno fatto degli investimenti qualitativi e del rispetto delle regole, un punto di merito e uno stimolo per migliorare la qualità del settore, tutelando le scelte di milioni di consumatori.

È così che vogliamo difendere la categoria, quella delle

imprese della ristorazione: salvaguardando il contributo che offre all'economia italiana, un contributo di varietà e, soprattutto, di qualità, tratto distintivo del Food in Italy che tutti conosciamo. E amiamo.

Per firmare la petizione [cliccare qui](#)

---

## **Giornata mondiale dell'autismo. Per i bar e i ristoranti c'è la tovaglietta in simboli**

Giornata mondiale per la sensibilizzazione dell'autismo. Ascom invita i gestori ad adottare nei propri locali le tovagliette-menù in simboli, che permettono a chi è in difficoltà a esprimersi di fare il proprio ordine in autonomia. Info: tel. 035.4120.124 /202 – mail [giorgio.lazzari@ascombg.it](mailto:giorgio.lazzari@ascombg.it)