

Costi e ricavi del caffè: per i bar è una gestione insostenibile

A Bergamo costa in media meno di un euro, il prezzo più basso in Lombardia. Ma per un barista il guadagno è 0,08 centesimi

Quanto costa un caffè a Bergamo? In media meno di un euro. Il prezzo più basso di tutte le province lombarde e tra i più economici a livello nazionale. È questo il dato che emerge dal Rapporto annuale della ristorazione, edito da Fipe Confcommercio, secondo cui a dicembre 2020 il prezzo di una tazzina di caffè al banco a Bergamo si attestava a 0,98 euro. Un valore inferiore a quello registrato in diverse città del Nord e del Centro Italia, e ben al di sotto della rilevazione massima che vede, ad esempio, Trento con 1,21 e Bolzano 1,19. Bergamo si piazza addirittura al primo posto in Lombardia dove a Milano il prezzo medio è di 1,03 euro e a Brescia di 1,12.

In vent'anni l'incremento è stato troppo basso per ripagare i costi di gestione e l'aumento delle materie prime. "Fino all'entrata in vigore dell'euro il prezzo della tazzina è sempre rimasto ancorato al costo del quotidiano – sottolinea **Giorgio Beltrami, presidente gruppo Caffè Bar e Gelaterie Ascom Confcommercio Bergamo e consigliere Fipe nazionale** -. Poi il prezzo del caffè si è 'congelato', mentre i costi nel frattempo sono raddoppiati. Il risultato è che una giornata di espressi al banco risulta davvero poco remunerativa per gli esercenti".

A ciò si aggiunge un secondo rischio: quello di minimizzare l'importanza del servizio e della qualità del prodotto.

“Bisogna sfatare il luogo comune secondo cui il prezzo di una tazzina di caffè dovrebbe essere uguale in tutti i bar – aggiunge **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Il caffè non è un prodotto ma un servizio e il suo prezzo è la risultante di moltissimi fattori che giustificano appunto la differenza di costo tra un bar e l’altro. Per non proporre un caffè sotto costo si rischia di penalizzare il servizio e la qualità del prodotto. Occorre, invece migliorare entrambe, come già avviene per il pane e il gelato artigianale, perché il consumatore è oggi più attento ed esigente e la qualità paga, sempre e comunque”.

Il guadagno per una tazzina di caffè inferiore a 10 centesimi

Secondo uno studio di Ascom Confcommercio Bergamo che prende in considerazione il prezzo più alto di un caffè al bar (1,10 euro) emerge che il rapporto tra costi e ricavi è sbilanciato. Al netto dell’Iva e dei costi (costo del caffè, costo dello zucchero/dolcificante/latte, costo del personale, spese per affitto/corrente/acqua), il barista guadagna infatti 0,08 centesimi a tazzina. E ponendo l’esempio di un bar che consuma un chilogrammo di caffè al giorno, pari a circa 130 tazzine, il profitto giornaliero è di 10,40 euro. Se pensiamo, infine, che una miscela di media qualità costa 18 euro (+Iva) al chilo – ma può arrivare fino a 25 euro e oltre – emerge che un barista è destinato ad andare in perdita.

IL RICAVO NETTO PER OGNI CAFFÈ EROGATO

QUANTE TAZZINE SI RICAVALO DA UN KG DI CAFFÈ

N° TAZZINE OTTENUTE DA OGNI KG DI CAFFÈ ¹ (1 chilogrammo diviso 7 grammi)	143
N° EFFETTIVO TAZZINE PER KG (calcolati gli eventuali sprechi di polvere di caffè)	130

QUANTE TAZZINE UN BAR VENDE AL GIORNO

CONSUMO MEDIO DI KG DI CAFFÈ AL GIORNO (ESEMPIO)	1
N° TOTALE TAZZINE AL GIORNO (130 tazzine per il n° di Kg di caffè consumato)	130

COSTO DEL CAFFÈ AL KG

COSTO CAFFÈ AL KG (qualità media)	18,00 €
-----------------------------------	----------------

QUANTO COSTA ALL'ESERCENTE UNA TAZZINA

COSTO DEL CAFFÈ A TAZZINA (costo al Kg diviso il numero di tazzine)	0,14 €
COSTO ZUCCHERO, DOLCIFICANTE, LATTE	0,12 €
COSTO DEL PERSONALE (costo di una persona per il tempo dedicato a fare i caffè)	0,51 €
ALTRI COSTI (ELETTRICITÀ, ACQUA, AFFITTO)	0,08 €

TOTALE COSTI PER TAZZINA 0,85 €

QUANTO È IL RICAVO LORDO SU CIASCUNA TAZZINA

PREZZO DI VENDITA DEL CAFFÈ (IVA INCLUSA)*	1,10 €
PREZZO DI VENDITA IVA ESCLUSA (10%)	0,99 €
COSTI SOSTENUTI DALL'ESERCENTE PER CIASCUNA TAZZINA	0,85 €
PROFITTO PER OGNI TAZZINA (prezzo di vendita senza iva meno i costi)	0,14 €
TASSE SUI PROFITTI (43%)	0,06 €

RICAVO NETTO PER OGNI TAZZINA 0,08 €

profitto al giorno (derivante dalla vendita di 130 tazzine di caffè) **10,40 €**

* è stato preso in considerazione il prezzo di vendita più alto attuato in provincia di Bergamo

Lavoro, nei bar e ristoranti bergamaschi mancano oltre 4 mila camerieri e addetti in

sala

La situazione paradossale in vista della riapertura totale dei ristoranti: i posti ci sono ma le candidature mancano anche a causa della fuga verso altri settori

Allarme camerieri e addetti in sala in Bergamasca. I posti di lavoro ci sono ma le candidature mancano anche a causa della fuga verso altri settori. Nonostante il blocco dei licenziamenti, infatti, il numero degli addetti è calato di 4.146 dipendenti (-18,7%) nel corso del 2020. Mentre hanno tenuto gli occupati delle imprese che producono pasti preparati (-2,3%) sono crollati i dipendenti dei ristoranti (-25,4%) e dei bar -(26,2%), categorie in cui sono andati persi oltre 3.485 dipendenti. Un crollo pesante a cui però non corrisponde un aumento delle candidature in un settore che in provincia conta circa 3.900 imprese tra bar, ristoranti, alberghi con ristorante, mense e imprese catering, in cui sono occupati più di 5.200 addetti indipendenti (titolari, coadiuvanti e soci) e oltre 22.100 dipendenti.

“Stiamo assistendo a una situazione paradossale proprio in questi giorni in vista anche della riapertura dei ristoranti al chiuso – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. Per i ristoratori questo problema c'è sempre stato per mancanza di profili idonei più che di candidature. Oggi, invece, il crollo è anche delle candidature ed è specchio della fuga verso altri settori, in primis logistica, trasporti ed edilizia, senza contare chi è ancora coperto dagli ammortizzatori sociali. A riguardo va valutato anche un ripensamento dello stesso sistema degli ammortizzatori che deve essere modificato per motivare il lavoratore alla ripresa dell'impiego più che al godimento della Naspi”.

Occupazione pesante, incertezza del lavoro nel lungo periodo

e sostegni al reddito troppo deboli sono i motivi secondo cui camerieri e addetti in sala sono “scappati” verso altri settori come conferma **Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Bar Caffè di Ascom e vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia**: “Anche la Fipe sta manifestando preoccupazione in merito alla carenza di figure professionali in tutta Italia. In Ascom abbiamo investito molto in formazione perché, di fatto, ci vogliono anni a formare personale qualificato. E adesso non solo dobbiamo ripartire da capo ma dobbiamo trovare persone volenterose, soprattutto tra i giovani, che però non rispondono all’appello. A riguardo nel 2018 avevamo lanciato il progetto ‘Formati e Occupati’ perché eravamo già in allerta e avvertivamo questo pericolo all’orizzonte che poi la pandemia ha accelerato”.

“Non è facile ripartire in questo modo – aggiunge **Petronilla Frosio, presidente del Gruppo Ristoratori Ascom Confcommercio Bergamo** -. Nel settore della ristorazione in un anno i dipendenti sono calati di oltre il 18% e quindi ci sono migliaia di posti vacanti e altrettante persone sul mercato del lavoro pronte al reimpiego ma che non rispondono alla chiamata. I motivi sono forse da ricercare nel tipo di lavoro che non è più allettante: fare il cameriere, infatti, comporta diversi sacrifici, dal lavoro in orari serali all’impiego il sabato e la domenica”.

Il problema è ancora più evidente nelle zone turistiche dove è partita la caccia allo “stagionale”: “In questo momento, nel quale le imprese preferirebbero puntare al lavoro a chiamata piuttosto che in assunzione per via delle restrizioni, le difficoltà nell’assumere i profili richiesti è molto alto – ribadisce Fusini -. Se il problema sta montando nelle grandi località turistiche, come la Romagna dove è già in atto la ‘caccia allo stagionale’, è molto probabile che il disagio si riscontrerà con la riapertura anche per le valli bergamasche, augurandoci che l’afflusso di turisti sia tale da portare

nuova occupazione”.

Ristoranti e bar aperti con dehors: le regole da seguire tra orari, spazi, servizio mensa e consumo al banco

Tutte le novità per la ristorazione del nuovo decreto Legge integrato con le disposizioni del Dpcm del 2 marzo 2021

Torna la zona gialla da oggi, 26 aprile, con nuove regole per bar e ristoranti, aperti a pranzo e a cena purché all'aperto. La novità, fermo restando il coprifuoco alle 22, riguarda le regioni gialle -da Lombardia a Lazio, da Emilia Romagna a Veneto, da Campania a Toscana- che rappresentano la zona più ampia d'Italia. Le regole prevedono che si possa stare soltanto seduti al tavolo, massimo quattro persone, a meno che non si tratti di conviventi. La distanza è fissata a un metro. Dal primo giugno, soltanto in zona gialla, i ristoranti potranno restare aperti anche al chiuso dalle 5 alle 18. Si potrà stare soltanto seduti al tavolo, massimo quattro persone, a meno che non si tratti di conviventi.

Ecco tutte le novità per la ristorazione (bar e ristoranti) del nuovo decreto Legge n. 52 del 22 aprile 2021, integrato con le disposizioni del Dpcm del 2 marzo 2021 che restano in vigore. Le attività si svolgono infatti sempre nel rispetto dei contenuti dei protocolli e delle linee guida dell'allegato 9 del Dpcm.

Modalità di consumo al tavolo, delivery e orari dei servizi

Per tutte le attività della ristorazione bar, ristoranti pasticcerie cod. Ateco 56:

- il servizio al banco è ammesso nel rispetto del numero massimo di persone che possono accedere e della legge (dalle 05,00 alle 22,00);
- il consumo al tavolo è ammesso solo all'aperto e con il massimo di 4 persone al tavolo, salvo che siano tutti conviventi (dalle 05,00 alle 22,00);
- il servizio delivery è ammesso sempre;
- l'asporto può essere effettuata solo fino alle ore 22.00, con divieto di consumazione sul posto o nelle adiacenze. Tuttavia, per gli esercizi che svolgono come attività prevalente una di quelle identificate con codice Ateco 56.3 (bar e altri esercizi simili senza cucina) è confermato l'obbligo di sospendere il servizio di asporto alle 18.00.

Resta consentita senza limiti di orario la ristorazione negli alberghi e in altre strutture ricettive limitatamente ai propri clienti, che siano ivi alloggiati.

Spazi all'aperto: urgono chiarimenti

La definizione "all'aperto" resta controversa: l'interpretazione di Fipe si rifa all'interrogazione parlamentare di ieri dell'On. Andreuzza, dove si ritiene che possano essere equiparabili agli spazi aperti le c.d. Sun Room, ovvero le parti di edificio dotate di serramenti completamente apribili in altezza su uno o più lati (ovviamente i serramenti devono essere aperti). Quindi, secondo Fipe, via libera anche a verande/terrazze/dehors

completamente aperti su uno o più lati per il consumo al tavolo. Questa interpretazione verrà sostenuta dal Ministro Garavaglia e sarà oggetto di specifica faq. Ascom Confcommercio Bergamo consiglia di chiedere al proprio Comune un assenso a questa interpretazione.

Servizio mense ancora attivo (all'interno)

Secondo la Fipe è ammesso il servizio mensa (all'interno) con il servizio ristorante all'aperto, purché si segnali con un cartello che il servizio interno è solo di mensa e ci sia separazione della clientela. Anche in questo caso, se necessario, si consiglia un passaggio preventivo con il proprio Comune.

Feste vietate anche all'aperto

Resta in vigore l'art. 16 del Dpcm del 2 marzo 2021 che vieta le feste nei luoghi al chiuso e all'aperto, ivi comprese quelle conseguenti alle cerimonie civili e religiose. Non è vietato però che una persona inviti altre persone al ristorante nel rispetto delle norme e del posizionamento al tavolo.

Servizi igienici disponibili

Nella zona gialla non vale la sospensione dell'obbligo della disponibilità dei servizi igienici per i clienti (stabilita solo per le zone arancioni e rosse). Quindi servizi igienici sempre disponibili.

Cartello obbligatorio

Permane l'obbligo per tutti gli esercizi commerciali e tutti i locali pubblici e aperti al pubblico di esporre all'ingresso del locale un cartello che riporti il numero massimo di persone ammesse contemporaneamente al suo interno, sulla base

dei protocolli e delle linee guida vigenti.

Niente consumo al banco

Riguardo al consumo al banco, infine, una circolare del ministero dell'Interno introduce una limitazione ulteriore che non esisteva nel Dpcm del 2 marzo, al quale peraltro l'ultimo decreto di aprile fa riferimento. Nella circolare, infatti, c'è scritto "Fino al 31 maggio p,v, pertanto, relativamente agli esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande, il servizio al banco rimarrà possibile in presenza di strutture che consentano la consumazione all'aperto". Al banco, quindi, è consentito solo il servizio e non la consumazione. Resta comunque possibile per tutti l'asporto (fino alle 18 per chi ha il codice Ateco 56.3).

Per la Fipe è assurdo impedire, oggi, di effettuare il consumo al banco e farlo con un'interpretazione ministeriale: si tratta di una mancanza di rispetto e un danno secco verso le imprese che hanno già pagato un prezzo altissimo per le misure di contenimento della pandemia, senza alcun beneficio evidente sul piano sanitario. Il consumo al banco, regolato dai protocolli su distanziamento e capienza degli esercizi, permette in molti casi di snellire il servizio evitando assembramenti all'esterno ed è l'unica modalità rimasta di servizio per numerosissime attività che non dispongono di spazi esterni. Per questo Fipe chiede al più presto un intervento del ministero dello Sviluppo Economico.

Bar e ristoranti, contributi

troppo bassi. La Fipe: “Una fragile stampella”

E per i bar poco cambia: ecco le simulazioni dall'Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio all'indomani dell'approvazione del Dl Sostegni

Con il decreto Sostegni il ristorante tipo che nel 2019 fatturava 550mila euro e che nel 2020, a causa degli oltre 160 giorni di chiusura imposti dalle misure di contenimento della pandemia da Covid, ha perso il 30% del proprio fatturato, 165mila euro, beneficerà di un contributo una tantum di 5.500 euro. Poco cambia per un bar tipo. Chi nel 2019 fatturava 150mila euro e ne ha persi 25mila a causa delle restrizioni, avrà diritto a un bonus di 1.875 euro, il 4,7% della perdita media annuale. Sono queste le simulazioni prodotte dall'Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio, la Federazione Italiana dei Pubblici esercizi, all'indomani dell'approvazione del Dl Sostegni.

“Il decreto Sostegni era certamente necessario, ma è evidente quanto non possa essere considerato sufficiente. Da settimane si parlava di aiuti perequativi, selettivi, adeguati e tempestivi e questi aggettivi non descrivono le misure proposte – ha dichiarato il **presidente della Federazione, Lino Enrico Stoppani** -. Innanzitutto, la coperta del sostegno a famiglie e imprese è evidentemente troppo corta per la platea che si propone di aiutare: settori come la ristorazione sono stati messi letteralmente in ginocchio dalla gestione dell'emergenza e i limiti imposti sulla perdita di fatturato o sui massimali erogabili hanno effetti perversi sul sostegno alla parte più sana della nostra economia. Bastano due esempi: ci si lamenta del nanismo delle imprese italiane e poi si mette un limite di 10 milioni di fatturato per accedere ai sostegni; e ancora si dichiara che i contributi sono calcolati

sulla perdita di fatturato annuo, ma in realtà si indennizza una sola mensilità media. C'è la spiacevole sensazione di voler aggirare il problema. Il punto è che bisogna uscire immediatamente dall'ottica di breve periodo e mettere in piedi un piano di ripartenza che garantisca il diritto al lavoro e non sottoscriva semplicemente il dovere di stare chiusi. Serve un progetto che dia una prospettiva di futuro reale alle imprese e non solo un sostegno temporaneo, che appare oggi una fragile stampella”.

Fondo Ristorazione, come mai ci sono ritardi nell'erogazione dei contributi

Il bonus è fermo al palo. La Fipe: “Entro la fine di gennaio doveva arrivare il pagamento dell'anticipo del 90% sugli acquisti dei prodotti agroalimentari”. Anche la Regione sollecita l'erogazione.

Quando sarà effettuato il pagamento del Fondo ristorazione? È la domanda che migliaia di ristoratori si stanno ponendo da giorni e su cui è intervenuta anche la Fipe lanciando l'allarme per il settore: gli oltre 46mila imprenditori della ristorazione che hanno chiesto il contributo a fondo perduto per l'acquisto dei prodotti agroalimentari italiani, non hanno ancora ricevuto quanto promesso dal governo, nonostante siano passati due mesi dall'ultima data utile per la presentazione delle domande (il 15 dicembre). Al momento Ascom ha curato circa 100 pratiche, per le quali si attende ancora una risposta.

“Ci era stato garantito – sottolinea Fipe Confcommercio – 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”.

Il chiarimento del Ministero

Come riporta il [Portale della ristorazione del ministero della Politiche agricole](#), a proposito del Fondo ristorazione, “la prima fase dell’iniziativa prevede la raccolta e la verifica di tutte le domande presentate dai potenziali beneficiari, in quanto solo al termine di tali attività sarà possibile determinare il valore del contributo erogabile a ciascun effettivo beneficiario. Di conseguenza la distribuzione dei fondi potrà essere pianificata soltanto nel corso dei primi mesi del 2021”.

Sempre sul portale si specifica che non c’è stato nessun click day e che “l’ordine di presentazione non dà diritto ad alcuna precedenza sulla erogazione del contributo”.

Rischio di errori nella presentazione della domanda

C’è poi lo “spettro” di eventuali errori nella procedura di invio della domanda: chi non ha scelto la procedura online e ha presentato la richiesta tramite gli Uffici delle Poste può aver sbagliato e, dunque, è rimasto escluso dal Fondo come riporta lo stesso Portale della ristorazione del ministero della Politiche agricole: “Le domande eventualmente presentate con modalità diverse da quella prevista sono irricevibili e non saranno prese in considerazione”.

Il sollecito della Regione Lombardia

Sulla questione sono intervenuti anche gli assessori di Regione Lombardia, Guido Guidesi, Sviluppo economico, e Fabio Rolfi, Agricoltura, che lo scorso 11 febbraio hanno scritto al presidente del Consiglio uscente, Giuseppe Conte, e al ministero delle Politiche agricole per chiedere lo “sblocco immediato dei pagamenti del Fondo Ristorazione di 600 milioni di euro ad oggi ancora non disponibile. Ogni giorno di ritardo sono pensieri e preoccupazioni aggiuntive per i lavoratori della filiera agroalimentare, già particolarmente in difficoltà a causa della persistente emergenza sanitaria”. “La misura – continua la lettera – rivolta a ristoranti, pizzerie, mense, servizi di catering, agriturismi e alberghi con somministrazione di cibo permette di richiedere contributi a fondo perduto da un minimo di mille euro fino a un massimo di diecimila euro per l’acquisto di prodotti 100% Made in Italy. Ad oggi è noto esclusivamente l’importo dei bonus richiesti in via telematica: si tratta di oltre 221 milioni di euro, per una media di 7.139 euro a domanda”. “Non c’è più tempo da perdere – concludono i due assessori – per questo confidiamo in una risoluzione immediata”.

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 ristori

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".

Il mondo del terziario non ci sta “Ora basta: lasciate lavorare le nostre imprese”

Ascom Bergamo ha voluto lanciare un messaggio a sostegno delle attività del terziario, dopo l'ennesimo provvedimento restrittivo che danneggia le imprese. Sulla sede dell'Associazione, in via Borgo Palazzo 137, è stato fissato uno striscione di 24 m x 2 m con la scritta: “Ora Basta, lasciate lavorare le nostre imprese!”, un segnale per dare voce a tutta l'amarezza degli imprenditori bergamaschi.

“Oggi presentiamo questa forma di protesta condivisa da tutte le categorie – sottolinea Giovanni Zambonelli, presidente di Ascom Confcommercio Bergamo -. I nostri associati sono infatti amareggiati da mesi e questo sentimento è ormai sfociato in rabbia per una serie di provvedimenti senza alcuna logica e che, di fatto, ci stanno impedendo di lavorare. Non si può trattare il mondo dell'imprenditoria, del commercio e della ristorazione in questo modo e non chiediamo sussidi allo Stato ma di poter lavorare nel rispetto della normativa anti-covid”.

“Le nostre imprese sono ormai allo stremo e hanno il pieno diritto di lavorare – aggiunge Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo -. Dobbiamo però invertire la prospettiva per mettere le imprese nelle condizioni di poter lavorare e convivere con la pandemia, con provvedimenti che con i preavvisi giusti possano dettare tempi precisi di apertura e chiusura”.

Parliamo di olio, prospettive per produzione sebino e giuria per il migliore evo di Monte Isola

Sabato 19 dicembre alle ore 16 nella Sala Consiliare del Municipio di Monte Isola si terrà la Tavola Rotonda “Monte Isola 2020. Parliamo di olio” promossa dal Comune di Monte Isola e da Cascina Clarabella, gestore del frantoio comunale montisolano, in collaborazione con Aipol. La conferenza avverrà sia in presenza che in remoto ed illustrerà i risultati della stagione olivicola 2020 e le prospettive per l’olio sebino, anche in chiave turistica. Una giuria di tecnici e di esperti coordinata da Aipol eleggerà il “miglior olio novello 2020 di Monte Isola”. In gara ci sono 27 – tra produttori e hobbisti – rappresentativi di tutte le frazioni dell’isola. Il vincitore del concorso riceverà dall’amministrazione comunale un buono spesa di 250 euro.

“A causa dell’emergenza Covid non abbiamo potuto organizzare la tradizionale “Festa dell’Olio Montisolano ma la resa olivicola eccezionale di questa stagione della molitura va celebrata, anche perché l’olio rappresenta un’importante prodotto della tradizione” afferma il Sindaco **Fiorello Turla**. La conferenza si aprirà con i saluti del Sindaco Turla. A seguire, gli interventi del Presidente dell’Associazione Nazionale Città dell’Olio **Michele Sonnessa** e del Presidente nazionale di Coldiretti **Ettore Prandini**, che saranno collegati in videoconferenza. L’assessore all’agricoltura di Monte Isola **Mario Archetti** presenterà i dati della stagione olivicola isolana e le iniziative programmate dall’Amministrazione per valorizzare l’olio. Interverranno inoltre, in presenza, **Marco Ghitti**, Presidente della Comunità Montana del Sebino Bresciano, **Andrea Rossi**

Presidente di Clarabella Soc. Coop. Soc. Agricola Onlus, **Massimiliano Poli** Direttore di Aipol e **Anna Patrizia Ucci**, fiduciaria della condotta Slow Food Franciacorta Lago d'Iseo.

[Ecco il programma](#)

Dal 5 all'8 novembre Pizza Village a Milano in delivery a casa



Si svolgerà a Milano, dal 5 all'8 novembre p.v., una formula inedita del noto evento PizzaVillage di Napoli denominata Pizza Village @ Home. L'evento, ideato e prodotto dalle società Oramata Grandi Eventi ed AADV Entertainment si basa su un nuovo format, attraverso il delivery, per raggiungere le persone a casa con la pietanza più conosciuta al mondo: la pizza.

“In questo particolare momento, purtroppo, le persone non potranno riversarsi in piazza per affollare un'edizione fisica del Pizza Village in programma a Milano, motivo per il quale il Pizza Village diventa @Home e arriva direttamente nelle case dei milanesi. Un nuovo format che manterrà una identità fisica attraverso il delivery e ne assumerà una nuova e digitale attraverso i social, le piattaforme di streaming e il web”. Affermano gli organizzatori dell'evento.

Nel capoluogo lombardo, dalla Campania al Veneto, giungeranno i top player del settore: Toto Sorbillo (Gino e Toto Sorbillo), Errico Porzio (Errico Porzio), Antonio Falco (Antica Pizzeria da Michele), Francesco Carrano (Artesana), Vincenzo Capuano (Vincenzo Capuano), Davide Civitiello e Antonio Sorrentino (Rossopomodoro) e Fabio Cristiano (Antica Pizzeria da Gennaro).

I maestri pizzaioli, in collaborazione con trenta colleghi tra i migliori d'Italia, realizzeranno una selezione ad hoc nei due hub di produzione, che saranno posizionati in aree strategiche tali da garantire la più ampia copertura del territorio urbano. Il menù prevede sei pizze speciali a cui si aggiunge la regina delle pizze: la Margherita. Le consegne, nei 4 giorni di evento, saranno effettuate attraverso Glovo, Official Delivery Partner, che impiegherà centinaia di rider per consegnare gli ordini a destinazione.

Il Pizza Village, pur conservando il mood e la matrice originale dell'happening partito da Napoli dove ha superato il milione di visitatori e, da due anni, giunto anche a New York, si presenta così a Milano con un nuovo format in grado di far fronte alle limitazioni imposte dal distanziamento sociale. È proprio da questi presupposti, nonché dai dati confortanti che rilevano quanto gli italiani utilizzino il delivery per il cibo, che è nata l'idea che unisce Napoli e Milano mettendo insieme il know-how di Oramata Grandi Eventi e l'esperienza di AADV Entertainment.

Le special box del Pizza Village @ Home, che oltre la pizza includeranno altre sorprese tra cui anche una bottiglia di Coca-Cola, una lattina di Acqua Minerale S. Bernardo, una bottiglia di Birra del Borgo Lisa, un mini pack di caramelle HARIBO, una mignon di Vecchio Amaro del Capo e una confezione di Caffé Kenon, saranno proposte al prezzo di 12,00 euro cadauno. Si potranno inoltre acquistare in pre-sales (2-4 novembre) al prezzo speciale di 5,00 euro. Gli ordini si potranno effettuare dal 2 all'8 novembre in delivery

attraverso il partner Glovo.

Pizza Village @ Home arriverà anche con un'iniziativa di charity, sviluppata in collaborazione con il Comune di Milano, per sostenere le mense con la consegna quotidiana di pizze.

www.pizzavillage.it

NutriMenti alla Carrara, la cultura sposa l'enogastronomia

L'iniziativa, dopo due edizioni a Venezia, approda, per la prima volta, nella città dove Luigi Veronelli a lungo ha vissuto e lavorato, sede del Seminario, da giovedì a domenica 25 ottobre