

Discoteche, il Cts da l'ok con capienza massima al 35%

Si alla riapertura in zona bianca. La capienza ridotta sale al 50% all'aperto. Silb: "Inaccettabile, non copriamo neanche i costi"

Il Comitato tecnico-scientifico ha dato il sospiro via libera alla riapertura delle discoteche in zona bianca, suggerendo però un limite di capienza severo: 35% al chiuso e 50% all'aperto. Un limite definito "inaccettabile" dal Silb, Sindacato italiano dei locali da ballo aderente a Fipe-Confcommercio, per il cui presidente Maurizio Pasca, "aprire è importante ma non possiamo mantenere quella capienza, i costi di gestione sono ingenti e certamente non riusciremo a coprirli".

Ma andiamo con ordine: la nota firmata dal portavoce del Cts, Silvio Brusaferrò, sottolinea che per le attività nelle sale da ballo e discoteche "si configurano tra quelle che presentano i rischi più elevati per la diffusione del virus". Tuttavia, "fermo restando che gli accessi a queste attività debbano avvenire esclusivamente attraverso un meccanismo di registrazione che consenta un eventuale tracciamento e solo in presenza di green pass valido, si ritiene che se ne possa considerare l'apertura con una progressiva gradualità anche tenendo conto della necessità di valutare l'impatto delle misure già adottate".

Di conseguenza, il Cts "ritiene che queste attività possano essere consentite in zona bianca" con:

- una presenza, compreso il personale dipendente, pari al 35% della capienza massima al chiuso e al 50% all'aperto;
- la presenza di impianti di aereazione senza ricircolo

d'aria e rispondenti ai requisiti qualitativi specificati nei documenti di indirizzo ISS;

- l'uso obbligatorio dei bicchieri monouso;
- la garanzia della possibilità di frequente igienizzazione delle mani oltre che la pulizia e la sanificazione dei locali;
- l'utilizzo della mascherina chirurgica nei vari momenti ad eccezione di quello del ballo, paragonabile alle attività fisiche al chiuso.

“Una discoteca che ha una capienza di 1000 persone ha almeno 50-60 persone che lavorano, allora significa che potrebbero entrare solo in 200. È ridicolo, solo il Cts poteva pensarlo. Ci dicano che vogliono tenere le discoteche chiuse, sarebbe più onesto, e ci diano ristori sostanziali”, è la chiosa del presidente del Silb.

L'Ue dà il via libera al Prosek croato. E la Fipe si schiera a difesa del Prosecco

Circa 350 mila locali pronti a garantire e difendere l'eccellenza della Doc italiana

I bar e i ristoranti italiani sono pronti a schierarsi in difesa del “made in Italy” e dei prodotti di qualità contro quello che vuole essere a tutti gli effetti un tentativo di sdoganare l'italian sounding anche in Europa. In particolare,

la Fipe-Confcommercio, Federazione italiana dei Pubblici Esercizi è pronta a sostenere il governo e le associazioni di categoria, nella battaglia contro il riconoscimento del Prosek croato da parte dell'Unione europea, che metterebbe in difficoltà il variegato mondo imprenditoriale e agricolo che ruota attorno al Prosecco Doc italiano.

“Il Prosecco è un'eccellenza del nostro Paese e qualifica lo stile di vita italiano al pari del caffè espresso e degli spaghetti – sottolinea con forza Giancarlo Deidda, presidente di Fuoricas@, Fipe-Confcommercio -. Uno stile di vita che si sublima nei 350mila locali italiani, dove la sapienza di migliaia di lavoratori, bartender e sommelier, consente di somministrare il prosecco alla giusta temperatura e nelle giuste modalità. Noi siamo il terminale ultimo di una filiera agroalimentare che produce, distribuisce e infine somministra uno spumante di qualità eccellente e come tali siamo pronti a fare la nostra parte in questa battaglia”.

Delle oltre 378 milioni di bottiglie prodotte nel 2019, 108 milioni sono state destinate al mercato italiano e di queste il 32% è stato servito nei pubblici esercizi.

In arrivo 50 milioni per le imprese colpite dalla crisi. Beltrami: “Ora i criteri per elargire le risorse in modo

oculato”

Tra i beneficiari le attività commerciali e di ristorazione operanti nei centri storici, le imprese del wedding e parchi tematici

Nuovi fondi in arrivo per le imprese colpite dall'emergenza Covid-19. Con Dpcm 30 giugno 2021, di recente pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, è stato infatti approvato il riparto tra le Regioni e le Province autonome del Fondo di 340 milioni di euro per il sostegno delle attività economiche particolarmente colpite dall'emergenza epidemiologica.

Oltre alle imprese del trasporto turistico di persone mediante autobus coperti, tra i beneficiari individuati dal Fondo ci sono anche le attività commerciali o di ristorazione operanti nei centri storici, le imprese operanti nel settore dei matrimoni e degli eventi privati e parchi tematici, geologici, acquari e giardini zoologici. La ripartizione delle risorse tra le differenti categorie di imprese spetterà alle Regioni e alle Province autonome di Trento e Bolzano.

“Sul piatto per la nostra Regione ci sono ben 50 milioni di euro da ripartire appunto tra le imprese dei settori coinvolti: “La palla passa ora alle amministrazioni regionali a cui spetta il compito di definire criteri e modalità per l'erogazione dei contributi – conferma **Giorgio Beltrami, presidente del Gruppo Bar Caffè di Ascom Confcommercio Bergamo e vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia** -. Sia chiaro: le risorse sono sempre ben accette ma forse questa volta non basteranno perché se consideriamo che in Lombardia ci sono oltre 50 mila bar e ristoranti possiamo stimare un contributo di 1000 euro ad attività. Briciole se consideriamo che non tutte le imprese hanno subito le stesse conseguenze dei vari lockdown. Per questo auspichiamo che la Regione individui i criteri

necessari per elargire le risorse in modo oculato e, soprattutto, in favore di quelle attività che hanno avuto perdite di fatturato consistenti”.

Da oggi in vigore il Green Pass in Italia: bar, ristoranti, alberghi ed eventi. Ecco cosa cambia

Obbligatorio per entrare e consumare nei locali al chiuso. Fipe: “Pronti sul Green Pass ma non a controllare i documenti di identità, non siamo pubblici ufficiali”

Scatta da oggi il [green pass obbligatorio](#) per entrare nei ristoranti al chiuso e consumare al tavolo anche nei bar. Ad imporlo è l'articolo 9 bis del [decreto 105 del 23 luglio 2021](#), che prevede l'impiego della certificazione verde anche per:

- *spettacoli aperti al pubblico, eventi e competizioni sportive;*
- *musei e altri istituti e luoghi di cultura;*
- *piscine, palestre, centri benessere – compresi quelli collocati all'interno di strutture ricettive – al chiuso;*
- *sagre, fiere, convegni e congressi;*
- *centri termali, parchi tematici e di divertimento;*
- *centri culturali, sociali e ricreativi limitatamente alle attività al chiuso e con esclusione dei centri educativi per*

l'infanzia, compresi i centri estivi e le relative attività di ristorazione;

· sale gioco, scommesse, bingo e casinò;

· concorsi pubblici

Come noto, rimane altresì ferma la disposizione di cui all'art. 8 bis del "Riaperture" che impone il possesso di una delle certificazioni verdi per i partecipanti alle feste conseguenti a cerimonie civili e religiose. I verificatori di cui all'art. 13, comma 2 del DPCM del 17 giugno u.s. sono tenuti ad accertare la validità di tale certificazione esclusivamente attraverso l'App "Verifica C19", scaricabile gratuitamente, da installare su un dispositivo mobile ([qui](#) il video illustrativo).

Come si ottiene il Green Pass

Il pass viene rilasciato dopo la prima dose di vaccino – passati 15 giorni dalla somministrazione – o a conclusione del ciclo vaccinale e quindi dopo la seconda dose, (valido 9 mesi), con il certificato di guarigione dal Covid (valido 6 mesi), con l'esito negativo di un tampone effettuato nelle 48 ore precedenti. L'obbligo di avere il green pass non si applica a tutti coloro che hanno meno di 12 anni – per i quali non è autorizzata la vaccinazione – e, dice il decreto, "ai soggetti esenti sulla base di idonea certificazione medica rilasciata secondo i criteri definiti con circolare del ministero della Salute".

Chi è esonerato

L'obbligo di esibire il green pass non si applica ai bambini di età inferiore ai 12 anni compiuti (in quanto esclusi per età dalla campagna vaccinale) e ai soggetti esenti sulla base di idonea certificazione medica rilasciata secondo i criteri definiti con circolare del Ministero della salute. Con decreto

del Presidente del Consiglio dei ministri saranno individuate le specifiche tecniche per trattare in modalità digitale le predette certificazioni, al fine di consentirne la verifica digitale, assicurando contestualmente la protezione dei dati personali in esse contenuti. Nelle more dell'adozione del predetto decreto, per le finalità di accesso ai servizi e attività elencati all'articolo 3, possono essere utilizzate le certificazioni rilasciate in formato cartaceo.

Ristoranti e bar

Il certificato servirà per le consumazioni al tavolo al chiuso in ristoranti e bar, dove non sarà invece necessario per il servizio al bancone. Il decreto prevede che "i titolari o i gestori dei servizi e delle attività " per le quali serve il certificato "sono tenuti a verificare che l'accesso ai predetti servizi avvenga nel rispetto delle prescrizioni". Dunque spetta ai titolari degli esercizi controllare il pass, attraverso 'Verifica C19', la app ufficiale del ministero della Salute. Controlli che, ovviamente, potranno esser svolti anche dalle forze di polizia.

Alberghi

Nel decreto non c'è una norma specifica ma il Cdm ha confermato quanto già previsto: i clienti che vogliono accedere ai ristoranti e ai bar al chiuso all'interno delle strutture non dovranno utilizzare il green pass che è invece richiesto ai non ospiti delle strutture alberghiere. Nel caso in cui però i servizi di ristorazione della struttura ricettiva siano aperti anche a clienti che non alloggiano nella struttura, l'accesso sarà riservato soltanto a chi è in possesso di una certificazione verde in caso di consumo al tavolo al chiuso. Il Green Pass in questo caso sarà richiesto sia al cliente della struttura che al cliente esterno.

Per i centri benessere degli alberghi, invece, il pass servirà, come stabilito dal decreto di luglio.

Cinema e teatri

Arriva l'obbligo di green pass per cinema e teatri, ma aumenta il numero di spettatori ammessi ad assistervi. In zona gialla si entrerà con green pass, mascherina e distanziamento, ma gli spettatori potranno salire all'aperto dagli attuali 1000 a un massimo di 2500 e al chiuso da 500 a 1000. Mentre in zona bianca, dove ora sono fissati limiti di capienza, viene fissato un tetto all'aperto di 5000 persone e al chiuso di 2500 persone.

Verifiche

I titolari o i gestori dei servizi e delle attività per cui è richiesto il green pass, sono tenuti a verificarne il possesso con le modalità indicate dal Dpcm 17 giugno 2021. Al riguardo, si rammenta che la verifica del possesso del green pass si effettua mediante la lettura del codice a barre bidimensionale, utilizzando l'applicazione "VerificaC19", scaricata su un dispositivo mobile. Tale applicazione consente di verificare la validità delle certificazioni senza la necessità di avere una connessione internet (offline), garantendo inoltre l'assenza di informazioni personali memorizzate sul dispositivo. L'interessato mostrerà al verificatore il relativo QR Code (in formato digitale oppure cartaceo).

L'App VerificaC19 legge il QR Code, ne estrae le informazioni e procede con il controllo del sigillo elettronico qualificato. L'App mostra graficamente al verificatore l'effettiva validità della certificazione nonché il nome, il cognome e la data di nascita dell'intestatario della stessa. L'interessato, su richiesta del verificatore, esibisce un proprio documento di identità in corso di validità ai fini della verifica di corrispondenza dei dati anagrafici presenti nel documento con quelli visualizzati dall'App. Si ricorda infine che tra i soggetti verificatori, deputati quindi alla verifica del possesso del green pass (quando il possesso del

green pass è richiesto dalle norme vigenti per attività da svolgersi all'interno delle strutture ricettive), sono ricompresi i titolari delle imprese coinvolte che possono delegare soggetti terzi, incaricandoli con atto formale recante le necessarie istruzioni sull'esercizio dell'attività di verifica.

Sanzioni

In caso di violazione delle disposizioni previste, è applicabile la sanzione amministrativa del pagamento di una somma da euro 400 a euro 1.000, sia a carico dell'esercente sia dell'utente. Dopo due violazioni commesse in giornate diverse, si applica, a partire dalla terza violazione, la sanzione amministrativa accessoria della chiusura dell'esercizio o dell'attività da uno a dieci giorni.



Fipe: “Pronti sul Green Pass ma non a

controllare i documenti di identità, non siamo pubblici ufficiali”

I 270mila bar e ristoranti sono pronti a controllare i green pass dei clienti che consumeranno al tavolo all'interno dei locali, pur tra notevoli difficoltà organizzative. Anche se non manca chi, soprattutto tra i bar, ha scelto di eliminare il consumo al tavolo perché non in grado di garantire il controllo dei certificati. Ma è l'ipotesi di dover controllare anche i documenti di identità che viene vissuta con profondo disagio dagli esercenti, perché rappresenta un atto di sfiducia nei riguardi dei clienti e una forzatura, visto che imprenditori e addetti non possono svolgere funzioni di pubblico ufficiale.

“La responsabilità dell'uso improprio del green pass – spiega **Aldo Cursano, vicepresidente vicario di Fipe-Confcommercio** – non può ricadere sulle imprese ed è per questo che fin dall'inizio abbiamo sostenuto la procedura dell'autocertificazione che è stata alla base di tutte le norme varate nei momenti più complicati della pandemia. Occorre immediatamente mettere mano al decreto legge per correggere una distorsione che le imprese faranno fatica ad applicare”.

La Federazione segnala infine la difficoltà di quel 40% di imprese che non ha spazi esterni e che si troverà costretto a respingere i turisti che provengono da quei Paesi che hanno somministrato vaccini non riconosciuti dall'Ema. Un bel paradosso in piena stagione turistica.

Federalberghi: “Bene la scelta sui ristoranti degli alberghi”

Le persone alloggiate nelle strutture ricettive possono

consumare i propri pasti al chiuso nei ristoranti delle strutture stesse anche se non sono in possesso della certificazione verde. Lo ha confermato la cabina di regia, specificando che il “green pass” dovrà invece essere esibito dai clienti non soggiornanti.

“Possiamo quindi rassicurare i nostri ospiti – commenta il **presidente di Federalberghi, Bernabò Bocca** – sulla possibilità di usufruire normalmente dei servizi di food and beverage presso le strutture turistico ricettive, sia per la prima colazione sia per l’accesso al ristorante e al bar. Ringrazio il ministro del Turismo, il Governo e la Conferenza delle Regioni per aver risposto alle istanze di Federalberghi con una soluzione che consente alle famiglie di trascorrere in tranquillità le proprie vacanze”.

Nuovo decreto sul green pass, novità per scuola e trasporti

Il Consiglio dei ministri ha approvato il nuovo decreto che rende obbligatorio l’uso del green pass per scuola, università e trasporti a lunga percorrenza. Il testo è entrato in vigore il 6 agosto scorso. Vediamo il dettaglio delle misure.

SCUOLA E UNIVERSITÀ

L’obbligo della certificazione varrà anche per gli studenti universitari, un’ipotesi che non era emersa nei giorni scorsi. A scuola, professori e personale non docente dovranno avere ed esibire la certificazione e se non lo faranno scatteranno le sanzioni: il mancato rispetto delle disposizioni, dice la bozza del decreto, “è considerata assenza ingiustificata” e dopo cinque giorni il rapporto di lavoro “è sospeso e non sono dovuti la retribuzione né altro compenso o emolumento”. I controlli spetteranno ai dirigenti scolastici. Il decreto raccomanda poi il rispetto del distanziamento di un metro, “salvo che le condizioni strutturali-logistiche degli edifici lo consentano” e ribadisce l’obbligo di mascherina per

tutti gli studenti, ad eccezione dei bambini sotto i 6 anni e per chi ha patologie incompatibili con l'utilizzo. Il governo non esclude però che si possa stare in classe senza mascherina: per le classi di studenti "che abbiano tutti completato il ciclo vaccinale o abbiano un certificato di guarigione", i protocolli possono prevedere delle deroghe all'obbligo. Il decreto è invece molto restrittivo sulla possibilità di derogare alla presenza in classe degli studenti. I governatori potranno disporre la Dad solo per "specifiche aree del territorio o per singoli istituti...esclusivamente in zona rossa o arancione" e "in circostanze di eccezionale e straordinaria necessità dovuta all'insorgenza di focolai o al rischio estremamente elevato di diffusione del virus o di sue varianti nella popolazione scolastica".

TAMPONI A 8 EURO DA 12 A 18 ANNI

Sempre nell'ottica di favorire il rientro a scuola, il Commissario per l'Emergenza, Francesco Figliuolo, ha siglato un protocollo d'intesa con le farmacie per i tamponi antigenici a prezzi calmierati: i giovani da 12 a 18 anni pagheranno 8 euro, gli over 18 invece 15. Nelle prenotazioni le farmacie dovranno dare la precedenza ai ragazzi e avranno una remunerazione complessiva di 15 euro, 7 dei quali saranno coperti con un contributo dello Stato.

TRASPORTI A LUNGA PERCORRENZA

L'altro punto centrale del decreto è l'obbligo del green pass per i trasporti a lunga percorrenza, che scatterà dal primo settembre. Dovrà essere esibito per salire sugli aerei, sulle navi e sui traghetti, sui treni ad alta velocità e sugli intercity e anche sugli autobus di linea che collegano regioni diverse o su quelli a noleggio con conducente. Ad effettuare i controlli saranno i gestori dei servizi e chi sarà trovato senza il pass avrà una sanzione da 400 a 1000 euro. Nessun obbligo, invece, per i collegamenti con le isole minori e per

lo Stretto di Messina, per bus e metropolitane del trasporto pubblico locale e per bus e treni regionali. Sia per la lunga percorrenza sia per il trasporto pubblico locale la capienza salirà dal 50 all'80%, sia in zona bianca che in zona gialla.

ALBERGHI

Nel decreto non c'è una norma specifica ma il Cdm ha confermato quanto già previsto: i clienti che vogliono accedere ai ristoranti e ai bar al chiuso all'interno delle strutture non dovranno utilizzare il green pass. Per i centri benessere degli alberghi, invece, il pass servirà, come stabilito dal decreto di luglio.

QUARANTENA VACCINATI E REITHERA

La cabina di regia tra i capigruppo di maggioranza ha anche dato il via libera ad altri due provvedimenti. Il primo riguarda la quarantena per chi ha completato il ciclo vaccinale ed entra in contatto con un positivo al Covid: dovrà rimanere in isolamento non più dieci giorni ma sette, al termine dei quali dovrà fare un tampone. Un'ordinanza del ministro della Salute, Roberto Speranza, definisce invece la procedura per chi fatto la sperimentazione con il vaccino di Reithera e ha avuto una o due dosi di quel farmaco: ci sarà un certificato di esenzione temporanea alla vaccinazione valida fino al 30 settembre. A rilasciare il certificato sarà il medico responsabile del centro dove è stata fatta la somministrazione.

Green pass: vademecum per

essere in regola con il certificato digitale

Publicato il decreto che definisce le regole comuni per l'emissione, il rilascio e la verifica. Ancora dubbi su minori e bambini sotto i 6 anni

Green pass, ormai ci siamo. È stato pubblicato giovedì in Gazzetta ufficiale il DPCM del 17 giugno 2021 in materia di attuazione della piattaforma nazionale per l'emissione, il rilascio e la verifica delle certificazioni verdi Covid-19. Il decreto segue l'approvazione del Regolamento (UE) 2021/953 che istituisce il cosiddetto "certificato verde digitale" volto a uniformare le condizioni di sicurezza per la libera circolazione dei cittadini all'interno dell'UE. Sono già 13 oltre l'Italia, i Paesi europei che hanno attivato il rilascio del certificato([sul sito del Governo è possibile consultare gli allegati del Dpcm](#))

Chi dovrà verificare i certificati

Oltre ai pubblici ufficiali nell'esercizio delle relative funzioni, la legge stabilisce che tra i soggetti deputati allo svolgimento della attività di verifica ci siano anche il personale addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi, iscritto nell'apposito elenco prefettizio (art. 3, comma 8, L. n. 94/2009); i titolari delle strutture ricettive e dei pubblici esercizi per l'accesso ai quali è prescritto il possesso di una delle certificazioni verdi, nonché i loro delegati (i quali dovranno essere incaricati con atto formale recante le necessarie istruzioni sull'esercizio dell'attività di verifica); il proprietario o

chi detiene legittimamente i luoghi o i locali in cui si svolgono eventi e attività per la partecipazione ai quali è prescritto il possesso del green pass, nonché i loro delegati (anche in questo caso, incaricati con atto formale).

“Il controllo andrà quindi fatto solo quando la legge renderà obbligatorio questo adempimento, cosa che non vale per gli ospiti dell'albergo, bar o ristorante – spiega **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. L'obbligo vale per le feste conseguenti a cerimonie civili o religiose, in relazione alle quali l'art. 9, comma 2, del D.L. n. 65/2021 (“Riaperture-bis”) prevede che i partecipanti siano muniti di una delle certificazioni verdi. Pur non essendo ancora confermata, Ascom Confcommercio segnala come probabile che la procedura sarà applicabile anche per l'accesso a sale da ballo, discoteche e locali assimilati, nel momento in cui verrà stabilita una data per la loro riapertura. Riguardo alla gestione dei minori c'è il vuoto normativo, che ci auguriamo che sia presto colmato dal legislatore”.

In merito a questo tema, Fipe stabilisce – facendo riferimento all'articolo 6 comma 2 dell'Ordinanza del Ministero della Salute del 18 giugno 2021 – che i bambini sotto i sei anni siano esclusi dalla presentazione di qualsiasi documento che attesta tampone o guarigione da Covid-19. Il problema resta per i chi ha tra i 6 e i 18 anni. Il consiglio di Fipe, ove non ci siano certificati di vaccinazione o tampone, è che valga l'autocertificazione da parte del genitore.

Procedure di verifica

I soggetti tenuti ad effettuare tale attività di verifica devono scaricare l'App “VerificaC19” (già disponibile su AppStore e PlayStore), che consente di controllare la validità delle certificazioni senza la necessità di avere una connessione internet, e senza che vengano memorizzate sul dispositivo le informazioni personali. In particolare, l'interessato mostrerà il QR Code (in formato digitale oppure

cartaceo), che sarà “letto” dal verificatore attraverso l’App in parola, che, a quel punto, mostrerà graficamente l’effettiva validità della certificazione, nonché il nome, il cognome e la data di nascita. Sul punto, è previsto che, su richiesta del verificatore, l’interessato debba dimostrare la propria identità personale mediante esibizione di un documento di identità.



Sanzioni e controlli

Le sanzioni nel caso di inadempimento restano confermate. Il controllo relativo alla corretta esecuzione delle verifiche è svolto dalle forze di pubblica sicurezza individuate all’art. 4, comma 9 del D.L. n. 19/2020, convertito con modificazioni dalla L. n. 35/2020, quindi le Forze di polizia, il personale dei corpi di polizia municipale munito della qualifica di agente di pubblica sicurezza. La sanzione pecuniaria va dai 400 ai 1000 euro, sanzione accessoria della chiusura

dell'esercizio o dell'attività da 5 a 30 giorni. Infine, permane l'astratta configurabilità di gravi ipotesi di reato, come delitti colposi contro la salute pubblica di cui all'art. 452 c.p.

Cosa fare nell'immediato

Nonostante la piattaforma sia già attiva, e le disposizioni del provvedimento siano già efficaci, ci sono problemi nell'emissione dei certificati (dal portale del Governo dedicato al tema in commento, emerge, ad esempio, che tutte le certificazioni associate alle vaccinazioni saranno rese disponibili entro il 28 giugno) e quindi anche della relativa procedura di verifica. La Fipe consiglia agli organizzatori/gestori dell'evento di utilizzare quantomeno la modulistica di autodichiarazione e tutela dei dati personali già trasmessa nei giorni scorsi.

Bar e ristoranti: in zona bianca nessun limite di capienza ai tavoli

Il massimo delle 4 persone al chiuso rimane solo per la Valle d'Aosta, unica regione ancora in zona gialla

Tutta Italia in zona bianca, con eccezione della Valle d'Aosta collocata ancora in zona gialla. Con [Ordinanza del 18 giugno 2021](#) il Ministero della Salute ha infatti disposto il passaggio dal 21 giugno in zona bianca anche di Basilicata,

Bolzano, Calabria, Campania, Marche, Sicilia e Toscana. Inoltre, come precisa la Fipe, a partire dal 22 giugno per la zona bianca viene meno il limite massimo di capienza di 6 persone per tavolo, negli spazi al chiuso, in precedenza previsto con Ordinanza del Ministero della salute del 4 giugno (si ricorda che la limitazione già non riguardava i tavoli all'aperto – cfr. [cartello Fipe](#)). In zona gialla, invece, permane la limitazione delle 4 persone per tavolo, salvo che siano tutte conviventi.

Abolito il coprifuoco anche nelle zone gialle

Infine, da ieri anche per i territori collocati in zona gialla (dunque, allo stato, solo la Valle d'Aosta) viene meno ogni limitazione oraria agli spostamenti e quindi anche all'esercizio delle attività di ristorazione. Per le misure di prevenzione applicabili al settore dei pubblici esercizi si consiglia di consultare le check list Fipe (ristorazione, cerimonie, stabilimenti balneari e giochi), elaborate sulla base delle linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome approvate con Ordinanza del Ministero della Salute dello scorso 29 maggio.

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 RICAVANO 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

Bar e ristoranti, da oggi si torna a mangiare al chiuso. Ma attenzione al limite delle

4 persone al tavolo

Coinvolte 4350 attività in Bergamasca. Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo: "Le restrizioni cambieranno con l'entrata della Lombardia in zona bianca prevista per il 14 giugno"

Eccola, la sospirata ripartenza a tutto tondo del mondo della ristorazione: da oggi primo giugno, infatti, è possibile di nuovo prendere il caffè al bancone e riaprono anche le 160mila attività che non avendo degli spazi all'aperto non hanno potuto approfittare della "finestra" aperta il 26 aprile scorso. Parliamo di una bella fetta delle imprese della ristorazione, il 46% circa, che hanno visto il loro lockdown prolungato di un mese e mezzo. Ovviamente non saranno tutte rose e fiori: i problemi che queste imprese devono affrontare sono ancora molteplici e tra questi la mancanza di personale. Anche a Bergamo la riapertura del servizio di somministrazione al chiuso è una boccata d'ossigeno per tutto il comparto. Le attività coinvolte, infatti, sono circa 4350 (compresi gli alberghi con ristorante).

La riapertura in tutto il Paese dei ristoranti al chiuso a pranzo e cena comporta l'obbligo di mascherina ogni volta che ci si alza dal tavolo. Resta anche il limite di massimo di 4 persone al tavolo come afferma **Oscar Fusini, direttore Ascom Confcommercio Bergamo**: "Le nuove linee guida approvate dal Ministero della Salute con l'ultima revisione del 20 maggio non introducono delle sostanziali novità nell'impianto delle disposizioni che regolano il distanziamento e che sono state adottate per rallentare l'epidemia: per esempio resta l'obbligo delle 4 persone al tavolo e il distanziamento da 1 a 2 metri a seconda dell'evolversi dell'epidemia. Le restrizioni cambieranno o con l'entrata della Lombardia in zona bianca, prevista per il 14 giugno, quando decadono tutte le limitazioni; oppure con l'entrata in vigore, il 15 giugno,

dell'articolo 9 comma del 2 del DL del 18 maggio che prevede la possibilità di fare feste dopo le cerimonie, nel rispetto delle linee guida. Da domani, comunque, la possibilità di lavorare sarà svincolata dalle condizioni meteorologiche e dello spazio esterno. Per molti, inoltre, aumenteranno gli spazi a disposizione dei consumatori così da arrivare ad un livello di consumi sostenibile”.

Le linee guida della Conferenza delle Regioni

I tecnici delle Regioni con il Comitato tecnico scientifico ribadiscono una serie di restrizioni e indicazioni di carattere generale e il 28 maggio sono state pubblicate le [“O.M. 29.5.2021 e Linee guida per la ripresa delle attività economiche e sociali”](#) della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome che tengono conto delle disposizioni del decreto-legge n. 52 del 22 aprile 2021, del decreto-legge n. 65 del 18 maggio 2021 e sono adottate ai sensi dell'articolo 1, comma 14, del decreto-legge n. 33 del 16 maggio 2020. Le linee guida riguardano diversi settori: ristorazione e cerimonie, attività turistiche e ricettive, cinema e spettacoli dal vivo, piscine termali e centri benessere, servizi alla persona, commercio, musei, archivi, biblioteche e luoghi della cultura, parchi tematici e di divertimento, circoli culturali e ricreativi, congressi e grandi eventi fieristici, sale giochi, sale scommesse, sale bingo e casinò, sagre e fiere locali, corsi di formazione.



Differenze tra zona bianca e gialla: le risposte della Fipe

Zona bianca, esiste il limite di 4 persone al tavolo?

La disciplina si rinviene nell'art. 7, comma 1 del DPCM del 2 marzo u.s., ove viene stabilito che, ferma restando l'applicabilità dei Protocolli e delle Linee guida concernenti il settore di riferimento, nelle c.d. "zone bianche", cessano di applicarsi le misure di cui al Capo III relative alla sospensione o al divieto di esercizio delle attività ivi stabilite. Dunque, è ragionevole ritenere che vengano meno le limitazioni previste per le attività dei servizi di ristorazione di cui all'art. 27, ivi incluso il limite di 4 persone al tavolo.

Il mio locale si trova in zona gialla, dal 1° giugno i clienti possono consumare al bancone?

Ai sensi dell'art. 2 del D.L. "Riaperture-bis", a partire dal

1° giugno 2021, in zona gialla, le attività dei servizi di ristorazione, svolte da qualsiasi esercizio, sono consentite anche al chiuso, nel rispetto dei limiti orari agli spostamenti. Rispetto alla disciplina previgente – dettata dall’art. 4, comma 2, del D.L. “Riaperture”, di fatto abrogata – la norma non fa più riferimento al necessario consumo al tavolo, ragion per cui si ritiene che dal 1° giugno sarà consentito anche il consumo al banco all’interno dei locali. Tale ricostruzione è stata anche confermata dal Ministero dell’Interno, con circolare dello scorso 19 maggio.

Esiste ancora l’obbligo di esporre il cartello con l’indicazione massima di capienza? Ed è riferito solo agli spazi interni o anche a quelli esterni?

Sì, permane in vigore la disciplina dell’art. 11, comma 2 del DPCM dello scorso 2 marzo, secondo cui, fino al prossimo 31 luglio, in zona gialla, è obbligatorio per tutti gli esercizi commerciali e tutti i locali pubblici e aperti al pubblico, esporre all’ingresso degli stessi un [cartello](#) che riporti il numero massimo di persone ammesse contemporaneamente nel locale medesimo, sulla base dei Protocolli e delle Linee guida vigenti. Stando al tenore letterale della disposizione, sembra ragionevole ritenere che nel cartello vada inserito il riferimento della capienza massima relativa agli spazi interni e non anche a quella dell’esterno. Inoltre, è possibile mantenere il cartello anche nelle zone c.d. “bianche” in quanto in grado di agevolare gli eventuali controlli, considerato altresì che le Linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, approvate con [Ordinanza del Ministero della Salute dello scorso 29 maggio](#), hanno previsto che il numero massimo di presenze contemporanee debba essere calcolato in relazione ai volumi di spazio e ai ricambi d’aria e alla possibilità di creare aggregazioni in tutto il percorso di entrata, presenza e uscita.

Ho un ristorante che si trova in zona gialla, che distanza devo mantenere tra i tavoli?

La nuova versione delle Linee guida della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, approvate con Ordinanza del Ministero della Salute dello scorso 29 maggio, confermano la previgente disposizione secondo cui i tavoli devono essere disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors), con eccezione delle persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale (tale aspetto afferisce alla responsabilità individuale dei clienti). Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione, per saperne di più scarica la [check list](#) Fipe.

Ho un bar, quali sono i limiti di orario che dovrò applicare a partire dal 1° giugno?

In zona bianca, ai sensi dell'art. 1, comma 5 del D.L. "Riaperture -bis" e delle "[indicazioni della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome sulle zone bianche](#)" dello scorso 26 maggio, espressamente recepite dal Ministero della Salute con Ordinanza del 28 maggio viene meno ogni limitazione oraria alla circolazione e alle attività. Pertanto, anche i bar, e in generale tutte le attività dei servizi di ristorazione, possono esser svolte senza alcuna restrizione oraria.

Invece, in zona gialla, ai sensi dell'art. 2 del D.L. "[Riaperture-bis](#)", le attività dei servizi di ristorazione, svolte da qualsiasi esercizio, sono consentite anche al chiuso, nel rispetto dei limiti orari agli spostamenti. In sintesi: dal 1° al 6 giugno il servizio sarà possibile dalle 5.00 alle 23.00; dal 7 al 20 giugno dalle 5.00 alle 24.00; dal 21 giugno non vi saranno limitazioni orarie.

Il Green Pass è valido 9 mesi. Un'occasione per rilanciare anche il turismo di prossimità

Giorgio Beltrami, presidente Visit Bergamo: "Il mondo dell'accoglienza dovrà cogliere le nuove esigenze adattando l'offerta con nuove regole in una logica di governance condivisa"

Il green pass, il certificato verde che fungerà da passepartout per spostarsi tra regioni di colore diverso, ma anche per partecipare a eventi, convegni, eventi civili e religiosi, avrà una validità di 9 mesi e non sei quindi, come inizialmente ipotizzato. Ma non solo: un'altra novità rispetto a quanto previsto è che sarà rilasciato già dopo la prima dose. È quanto prevede il Dl Covid pubblicato in Gazzetta Ufficiale e in vigore da oggi. Il pass (su cui è ancora in corso la discussione a livello europeo per varare un documento comune che consenta di spostarsi anche tra Paesi) verrà rilasciato "anche contestualmente alla somministrazione della prima dose di vaccino e ha validità dal quindicesimo giorno successivo alla somministrazione fino alla data prevista per il completamento del ciclo vaccinale".

Una buona notizia per il settore turistico, di fatto tra i più colpiti dalla crisi, e chiamato a seguire un processo di rinnovamento importante come ricorda **Giorgio Beltrami, presidente di Visit Bergamo e presidente del Gruppo Bar, Caffè e Pasticcerie di Ascom Confcommercio Bergamo**, intervenuto alla tavola rotonda del 17 maggio "Partiamo dai

luoghi e facciamo rete. La rivincita dei territori per un turismo responsabile” di Bergamo Next Level, la rassegna organizzata da Università degli studi di Bergamo e Pro Universitate Bergomensis: “Nel mondo dell’ospitalità non è affatto vero, come spesso si sente dire, che a fine pandemia, tutto tornerà come prima. Sono convinto, infatti, che questa maledetta esperienza modificherà i comportamenti del turista per lungo tempo, cambierà le sue abitudini e determinerà nuove aspettative che chiamano in causa noi operatori turistici ma anche enti e istituzioni. Per questo si deve guardare al futuro turistico con occhio diverso e innovativo come suggerisce anche la Fipe-Confcommercio che si sta orientando verso un nuovo modello di società turistica improntata sull’adattamento dei servizi alle nuove esigenze, partendo da percorsi diversi improntati principalmente alla sicurezza per l’utente. In questi ultimi anni stiamo assistendo ad un continuo mutare della fruizione turistica conseguenza anche del maggior tempo libero e le modalità di lavoro legate allo smart-working, determineranno per molte persone una rivoluzione nell’utilizzo dello spazio-tempo in una sorta di lavoro itinerante. Tutto ciò coinvolgerà inevitabilmente il mondo dell’accoglienza che dovrà cogliere per tempo le modificate esigenze adattando l’offerta al nuovo che avanza. Se questa visione è condivisibile allora, tutti questi cambiamenti non possiamo subirli, dobbiamo saperli leggere per tempo e soprattutto governarli attraverso nuove regole”.



Cogliere i segnali del cambiamento

La condizione indispensabile nell'affrontare una tale sfida rimane la capacità, da parte degli attori in campo, di cogliere per tempo i segnali del cambiamento. Chi saprà interpretare prima degli altri competitors le nuove aspettative del visitatore godrà di un vantaggio sull'attrattività dei propri territori. Ecco perché' dobbiamo fare squadra in modo che tutte le notizie riguardanti le aspettative del turista confluiscano il più rapidamente possibile ad una sorta di cabina di regia, agile e reattiva che possa mettere subito in campo tutti gli accorgimenti utili allo scopo e potrà essere di grande utilità - prosegue Beltrami che riveste anche il ruolo di vicepresidente regionale del coordinamento di Fipe Lombardia -. Le associazioni di categoria, proprio grazie a questo vantaggio, sono i primi soggetti a poter cogliere il mutamento della richiesta e pertanto devono riuscire ad attivare forme di stretta e agile collaborazione con gli enti turistici del territorio e con le amministrazioni comunali, in modo da

concretizzare rapidamente azioni che soddisfino queste nuove richieste che ci troveremo a dover governare. Probabilmente non basterà più pensare alla sola destagionalizzazione ma, approfittando della maggiore discrezionalità di utilizzo del tempo libero, all'alleggerire, attraverso adeguate promozioni, sia nel campo dell'accoglienza che nel campo degli spostamenti, la pressione delle presenze dei fine settimana a favore delle altre giornate infrasettimanali. Tutto questo avrebbe il merito innanzitutto di ridurre gli assembramenti del week-end".

L'altro importantissimo risultato sarebbe di migliorare l'offerta dei servizi e terzo, ma non ultimo per importanza, la trasformazione della qualità occupazionale da precaria a indeterminata, grazie alla costanza del lavoro. "Abbiamo all'orizzonte nel breve due appuntamenti che porranno i nostri territori all'attenzione del mondo intero e cioè nel 2023 Bergamo e Brescia capitali della cultura e nel 2026 le olimpiadi invernali. Saranno questi gli eventi che segneranno la vera ripartenza turistica del dopo pandemia e rappresenteranno il ritorno alla cosiddetta normalità ma, credo, sarà una normalità diversa".

Divieto di consumo al banco nei bar Oltre al danno economico anche la beffa ambientale

Crollati del 40% i fatturati e in circolazione un mare di bicchierini di plastica, pari a 30 tonnellate di rifiuti al

giorno secondo la Fipe

Oltre al danno (economico) anche la beffa (ambientale). Il divieto di consumare il caffè al banco che sta producendo un doppio effetto negativo: da un lato i fatturati dei bar sono crollati del 40%, dall'altro si sta mettendo in circolazione un mare di bicchierini di plastica. Secondo le stime dell'Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio, la Federazione italiana dei Pubblici esercizi, il divieto di consumo al banco da solo, ovvero escludendo l'asporto, genera infatti 30 tonnellate di rifiuti di plastica al giorno.

“Questo è un motivo in più per eliminare un divieto, quello del consumo al banco, che non ha alcuna base scientifica – sottolinea Fipe-Confcommercio – e che sta invece distruggendo il modello stesso del bar italiano. Un disastro che si accompagna a quello provocato dal coprifuoco alle 22. In questo caso ad essere maggiormente penalizzati sono i ristoranti”.

Secondo l'Ufficio Studi, infatti, lo slittamento del coprifuoco alle 23 produrrebbe un beneficio per le casse dei locali, pari al 10% dei fatturati giornalieri, mentre arrivare fino alle 24 aggiungerebbe un ulteriore 7%. “In totale – spiega la Federazione – queste due ore in più di lavoro garantiscono un incremento di volumi di affari per i pubblici esercizi di 10 milioni di euro al giorno. Una boccata d'ossigeno importante ma ancora più importante è la ripresa al più presto dell'attività al chiuso. Non dimentichiamoci che, non solo il 46% dei locali italiani, 116mila bar e ristoranti, è sprovvisto di spazi all'aperto, ma la perturbazione che interesserà per tutta questa settimana buona parte del nostro Paese, sta determinando un nuovo lockdown di fatto anche per le altre attività. Anche per questo non si può più attendere oltre”.