

Bologna

La terza ondata: la fatica dell'economia

# Tanti ristoranti a un passo dalla chiusura

I dati della Camera di commercio sono drammatici «Cali degli incassi fino all'80%, aiuti inconsistenti»

di **Francesco Moroni**

I ristoranti bolognesi sono a un passo dalla chiusura. A un anno dalla pandemia, tra lockdown, aperture a singhiozzo e ristori contingentati, sebbene con la zona rossa la situazione di locali, pizzerie, pub, bar e bistrot non sia cambiata rispetto all'arancione scuro, il peso di 12 mesi di perdite e sacrifici comincia a farsi sentire. E, con le ulteriori spese in arrivo, il rischio di abbassare la saracinesca per



**L'appello**  
«Il governo Draghi intervenga in modo concreto»

l'ultima volta si fa sempre più concreto.

I numeri della Camera di commercio parlano chiaro: considerando tutto il tessuto locale, quattro imprese su cinque hanno subito pesanti cali nell'ultimo anno. Uno dei settori più colpiti è proprio quello della ristorazione, che conta oltre 7.200 attività in tutta l'area metropolitana - 3.731 soltanto a Bologna - ed evidenzia cali fino all'80%, come ripetutamente denunciato dalle associazioni di categoria.

**E se i contributi** spesso hanno inciso soltanto per pochissimi punti percentuali su quelle attività che hanno visto perdite superiori al 20%, i ristori non arrivano ormai da mesi e il nuovo, prolungato periodo di chiusura rischia di essere l'ultimo salto nel vuoto.

«Abbiamo visto buchi del 70% sul fatturato e al momento siamo completamente chiusi - racconta Stefano Lollo dell'osteria Santa Caterina -. Non effettuiamo neanche l'asporto: ci abbiamo provato, ma non è bastato.

## IL SETTORE

**Oltre 7.200 attività in tutta l'area metropolitana, 3.700 a Bologna**

Continuiamo a pulire il locale di continuo e non sappiamo per quanto andremo ancora avanti».

Nella stessa situazione anche Sebastiano Fuggetta, titolare di 'Teresina', che a gennaio ha chiuso la parte dedicata al bistrot per mantenere aperto soltanto il ristorante 'storico': «Noi locali tradizionali siamo tra i più svantaggiati - confessa il proprietario -: viviamo di accoglienza, di sorrisi, di storie, di rapporti umani con le persone. La nostra clientela è fatta da persone spesso con più di 50 anni e ora sono terrorizzate: la situazione della pandemia è gravissima e tenere chiusi è un obbligo, ma come ristoratore oggi mi sento distrutto».

**Osterie** d'epoca, bistrot moderni, pizzerie appena aperte o piccoli bar: i numeri parlano di una crisi generalizzata per tantissime tipologie d'impresa.

«Quella che riscontriamo è la difficoltà totale a muoverci nel mercato - spiega Paolo Carati del ristorante 'Caminetto d'oro' in via de' Falegnami -. Abbiamo spese altissime e nessuna entrata, i dipendenti da gestire e un lavoro da organizzare: così non si può andare avanti. In tanti viviamo questa situazione».

«Siamo allo stremo, tutti i colleghi ripetono la stessa cosa - aggiunge Gabriele Ferri del 'Marsalino' -. Noi proviamo a fare pro-



Un anno di lockdown ha messo in ginocchio ristoranti, bar e osterie

poste, piuttosto che soltanto delle proteste, ma l'assenza di dialogo è totale. Nel 2021 siamo rimasti aperti dalle 12 alle 18 soltanto per 17 giorni e ora io devo pagare i ragazzi che hanno lavorato in quel periodo: come faccio?».

**Un ultimo** campanello d'allarme prima della drammatica parola 'fine' per tanti esercizi commerciali, nella speranza condivisa da tanti imprenditori che il nuovo governo del premier Draghi «intervenga in maniera concreta» per aiutare un settore martoriato dal Covid.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una scena risalente a inizio febbraio. Ormai un lontano ricordo

## LE VOCI DEI GESTORI

**«Non ce la facciamo più e nessuno ci ascolta. Così andiamo a picco»**

**Paolo Carati**  
Caminetto d'Oro



**«Non riusciamo a effettuare nessuna operazione nel mercato: siamo bloccati. Dobbiamo affrontare spese importanti e non ci sono risorse, molti chiuderanno»**

**Stefano Lolli**  
Osteria Santa Caterina



**«Abbiamo subito perdite fino al 70% e al momento siamo completamente chiusi. Non ha funzionato neanche l'asporto, non sappiamo più cosa fare per riuscire ad andare avanti»**

**Gabriele Ferri**  
Marsalino



**«Nel 2021 aperti soltanto per 17 giorni: come farò a pagare i ragazzi che hanno lavorato? Manca completamente il dialogo, siamo abbandonati e nessuno ci ascolta»**

**Sebastiano Fuggetta**  
Teresina



**«I locali tradizionali sono i più colpiti: vivono di accoglienza, di sorrisi, di storie. Come ristoratore mi sento distrutto»**

## PIAZZA DELLA MERCANZIA

**«È un momento di grande difficoltà»**

Nel 2020 saldo positivo, ma la verità arriverà nel prossimo trimestre

**«Il prossimo trimestre** mostrerà una fotografia dettagliata del momento di estrema difficoltà per i nostri ristoranti». L'allarme arriva dalla Camera di commercio, che nel mostrare i numeri delle imprese bolognesi al 31 dicembre 2020 presenta un dato piuttosto curioso: il saldo è in positivo. Spuntano più esercizi di quelli che spariscono, in pratica. Gli effetti della crisi devono ancora mostrarsi a pieno: le imprese della ristorazione sono 38 in più rispetto al 2019 (+0,5%) su un totale di 7.279 attività, 42 in più a Bologna. «Ma è come misurare la febbre a qualcuno che sta già male», ammoniscono dalla Camera di commercio: questo perché molti decidono di chiudere i battenti nell'ultimo mese dell'anno e solo il prossimo resoconto trimestrale chiarirà la situazione.

**fra.mor.**