

Bar e ristoranti in crisi di personale? Non cerchiamo alibi. È ora di cambiare passo

I bar e i ristoranti non trovano più personale per ogni mansione e soprattutto in sala, dove la situazione è drammatica al punto da arrivare a dover togliere tavoli o rinunciare ai clienti. Il problema affligge il settore da tempo e si è acuito nelle ultime settimane, mentre riguadagna clienti dopo la pandemia.

Se gli imprenditori della ristorazione lamentano da anni la difficoltà a trovare e trattenere persone capaci, oggi sostengono di non ricevere più alcuna candidatura per i posti scoperti. Temono una forte crisi vocazionale e la perdita di considerazione per questi. Eppure le motivazioni che vengono spesso addotte sembrano troppo semplicistiche e superficiali, perché siano esaustive della questione e della soluzione.

Il rapporto di Unioncamere

Il rapporto Excelsior di Unioncamere stima il fabbisogno nazionale delle imprese della ristorazione in 42.000 nuove assunzioni delle quali il 46% sarà di difficile reperimento: uno su due, come per gli informatici e gli ingegneri con comprovata esperienza. La questione non torna anche perché il settore ha perso 50.000 addetti nel 2020 rispetto ai 350.000 totali.

Come è possibile che non si possa immediatamente riprendere questa manodopera? Sgomberiamo subito il campo da un luogo comune: i dipendenti del settore non sono malpagati, perché la paga base di un addetto sala o cucina è in linea e addirittura

superiore a quella di altri settori (1.200/1.400 euro netti mese con tredicesima e quattordicesima e diverse settimane di ferie e permessi l'anno). Nella logistica e nelle cooperative la paga è molto meno.

Non tiene neppure la motivazione secondo cui questo lavoro non piaccia più alle persone perché disdicevole e di basso valore aggiunto. Vale per alcune mansioni ma non in generale per l'intero settore. Certo i fattori stagionalità e imprevedibilità, evidenziati dai tanti "stop and go" causati dalla pandemia, possono aver spostato le persone verso altri settori il cui lavoro è più stabile.

Anche l'elemento economico può avere il suo peso. Ammortizzatori sociali e reddito di cittadinanza, pompato in overdose nel sistema, può non aiutare nel reclutamento. Per molti potrebbe essere conveniente valutare il ritardo nel rientro al lavoro invece che darsi da fare subito.

Le ragioni sono però di ordine educativo. In generale c'è la sottovalutazione delle competenze che servono per lavorare nel settore e questo allontana chi è ambizioso rispetto a chi si accontenta. La questione è influenzata anche dalla fatica e dalla mancanza di tempo libero (soprattutto negli orari che le persone dedicano al divertimento) che incidono nelle scelte. In altri termini dopo la "sbornia" televisiva si è passati in fretta dall'effetto mediatico alla dura realtà.

Alla radice del problema esistono quindi sia il tema educativo sia quello formativo. Di fronte ad una situazione così complessa non c'è soluzione unica. Certamente questa attività deve recuperare appeal perchè non è né così terribile né priva di soddisfazione come spesso viene oggi dipinta. Per la maggior parte delle persone lavorare a contatto con gli altri offre soddisfazioni maggiori di un lavoro in solitario su una macchina o su un Pc.

Arriva la prima edizione del “Talent day”

Ristorazione e lavoro



Fipe si trasforma in un centro per l'impiego
con i Talent Day



Per questo Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi, ha promosso la prima edizione del “Talent day”, al fine di valorizzare le professioni nella ristorazione e aiutare a qualificare i percorsi professionali. Dopo questo debutto toccherà agli attori della filiera favorire l'incrocio tra domanda e offerta attraverso iniziative ed eventi a livello territoriale.

Non sarà sufficiente e molto passerà dalle imprese del settore. Perché se la passione può costituire una molla verso questa professione, la partita con gli attuali e i futuri lavoratori del settore si giocherà soprattutto sulla qualità della vita. I lavoratori chiedono di avere più tempo libero e di qualità per vivere con la loro famiglia. Serviranno nuovi modelli organizzativi che ricerchino l'equilibrio, ovviamente sostenibile da un punto di vista economico, tra turni di lavoro e tempo libero. Per qualche ristorante potrebbe consistere nella doppia brigata o nel doppio turno giornaliero, per altri nel doppio o triplo giorno o chiusura. Perché la partita del reclutamento e del mantenimento del personale si giocherà soprattutto sul versante del tempo

libero più che su quello economico.

Da soli però gli imprenditori non ce la potranno fare. La soluzione al collo di bottiglia è collegata al necessario processo di riforme che sono richieste al nostro Paese.

Il sistema degli ammortizzatori sociali deve essere rivisto senza creare un inasprimento insostenibile per le micro e le piccole imprese del settore e soprattutto per accorciare i tempi di reimpiego delle persone. Il reddito di cittadinanza deve garantire il sussidio a chi non è più occupabile ma non la via di fuga per chi non ha voglia di lavorare.

Anche la scuola deve cambiare. Perché un sistema evoluto come il nostro non può non prendere atto che il sistema della scuola, formazione e programmi, alternanza scuola lavoro, stage e tirocini debba essere oggetto di una revisione profonda alla luce della specificità e delle necessità del settore. Serve maggiore flessibilità. In altri Paesi il tirocinio nel settore non è così bloccato da lacci e laccioli. Serve l'affermazione di modelli formativi più versatili. Se il modello soluzione è quello dell'ITS allora è il momento di sterzare dopo ben undici anni dalla sua prima introduzione. L'ultimo monitoraggio ministeriale sugli ITS in questo comparto ha individuato 23 percorsi per circa 400 studenti l'anno. Troppo pochi per l'ospitalità italiana; non basterebbero nemmeno per una sola delle migliaia di città italiane che vivono di arte ed enogastronomia.

“Ne assaggerete di tutti i colori”: il Mais Spinato di

Gandino torna in tavola per tutto ottobre

Due fine settimana d'eccellenza nel Parco Verdi, ma anche cene a tema nei ristoranti della Valle Seriana sino a fine mese

Lo scrittore Oscar Wilde diceva di non sopportare “quelli che non prendono seriamente il cibo”. Per questo si sarebbe unito molto volentieri a quanti dall'1 al 31 ottobre prossimo raggiungeranno Gandino, ai piedi delle Orobie in Valle Seriana, provincia di Bergamo, per degustare le specialità a base di Mais Spinato di Gandino. Nessuno si aspetti la “solita” polenta con il corredo di grigliate assortite: qui, in quelle che sono state denominate le Cinque terre di montagna, si fa terribilmente sul serio, inserendo nel menu del Palaspinato (la tensostruttura allestita nei primi due week end di ottobre nel Parco Comunale Verdi) brasato al Valcalepio e baccalà alla Vicentina, scottadito di capretto, salsiccia alla Tropea, goulasch ungherese, per non parlare di salumi e formaggi a chilometri zero e dei prodotti di una filiera locale che non finisce di stupire, a cominciare da Spinata e Melgotta con impasto a base di Mais Spinato, sfida tutta gandinese alla pizza. Tutto servito con stoviglie di ceramica, bicchieri di vetro e/o materiale biodegradabile.

“Il Galà dello Spinato”

Il cuore delle iniziative legate alla stagione del raccolto è racchiuso nei primi due fine settimana di ottobre, quando va in scena “il Galà dello Spinato”. Lo slogan dell'edizione 2021 è chiaro e indicativo: “Ne assaggerete di tutti i colori”. Il menu di quest'anno, coordinato dallo chef Diego Fiori, punterà infatti ad allargare gli orizzonti, grazie ai mais antichi selezionati dall'azienda agricola di Clemente Savoldelli (www.agrisavoldelliclemente.it). A fianco del Mais Spinato ci

saranno infatti il Biancoperla, il Morado amaranto (utilizzato anche dallo chef stellato Davide Oldani per le sue ricette d'alta cucina), l'Azul messicano, il Nero Spinoso della Val Camonica ed il Rosso rostrato di Rovetta. Fra i temi centrali anche il progetto INCREASE, che unisce nel mondo 28 partners di 14 paesi (fra loro anche la FAO e la Comunità del Mais Spinato) per promuovere il consumo di fagioli, ceci e lupini, generando cibi proteici a basso impatto ambientale. La serata inaugurale di venerdì 1 ottobre sarà dedicata agli sportivi locali, artefici di importanti imprese. A festeggiarli ci saranno fra gli altri il plurimedagliato paraolimpico Oney Tapia e la campionessa di sci Lara Magoni, assessore a turismo, marketing e moda di Regione Lombardia.

Sabato 2 ottobre a Gandino arriverà da Firenze per un corso intensivo il guru dell'Ortobiattivo Andrea Battiatà, mentre nel pomeriggio occasione da non perdere (repliche anche domenica 3 e 10 ottobre) con le visite guidate fra chiese e palazzi nel centro storico, dominato dalla monumentale Basilica di Santa Maria Assunta e dal vicino Museo di Arte Sacra, fra i maggiori al mondo per la ricchezza delle dotazioni. In serata musica con gli Stereoptipi. Giovedì 7 ottobre serata giovani con dj Morgan e dj Botta, venerdì 8 ottobre musica con gli 8&40 e sabato 9 ottobre raccolta in campo delle pannocchie al mattino e scartocciatura in piazza nel pomeriggio, con la musica degli Aghi di Pino.

Il programma dettagliato è disponibile sul sito www.mais-spinato.com. Prenotazioni per pranzi e cene (d'obbligo green pass o tampone) al numero 379.2859169 e all'indirizzo mail galadellospinato@gmail.com.

Menù a tema nei ristoranti

Dopo la scorpacciata del Galà ci saranno una serie di appuntamenti nei ristoranti, con serate a tema e menu all'insegna delle eccellenze locali. Si parte venerdì 15 ottobre alle 19.30 presso Le Delizie (www.ledelizie.com -

035.5902228) e si continua venerdì 22 ottobre alla stessa ora all'Agriturismo Ai Fontanì di Casnigo (349.0503575). Venerdì 29 ottobre alle 19.30 sarà la volta del Ristorante Al Portichetto a Cirano di Gandino (www.alportichetto.com - 035.745653), mentre lo storico Caffè Centrale che si affaccia sulla piazza del Municipio (www.laspinata.com - 035.727371) proporrà per tutto il mese "La Spinata Gourmet", senza dimenticare le specialità del Panificio Persico (035.745444) e della gastronomia "Il Girasole" (334.8979082), a pochi passi dalla Basilica.



Il Mais Spinato di Gandino

Il Mais Spinato di Gandino è un'antica varietà che arrivò nel borgo della Valle Seriana nei primi decenni del 1600. Fu il primo mais a giungere in Lombardia. Filippo Lussana (cui Bergamo ha dedicato il liceo cittadino) pubblicò uno studio che certificava la coltivazione a Gandino in località Clusven nel 1632, nei terreni della famiglia Giovanelli, ricchi commercianti di panni lana di cui la Valle è da secoli

produttrice. Già nel 1617 il mais era arrivato nei territori legati a Venezia, e in particolare nel Bellunese, nelle terre del nobile Benedetto Miari. Coevi di Miari erano l'allora Patriarca di Venezia, il barone Federico Maria Giovannelli, e i baroni Benedetto e Andrea Giovannelli, Procuratori della Repubblica veneta, tutti originari di Gandino. In entrambi i casi si tratta di mais con i chicchi dalla forma appuntita: nel Bellunese si parla di "Sponcio", a Gandino di "Spinato". Si pensi che Matteo Bonafus, direttore del Giardino Reale d'Agricoltura di Torino, pubblicò nel 1833 una schedatura delle varietà di mais che ha fatto da riferimento per tutti gli studiosi. Nel 1842, in una specifica integrazione, aggiunse proprio il mais "rostrato" o "Spinato", utilizzando la dicitura francese di "Mais a Bec".

La dedizione al tessile della Val Gandino (che comprende i comuni di Gandino, Lefte, Casnigo, Cazzano S.Andrea e Peia) fece quasi scomparire negli anni le coltivazioni. Dal 2007 un progetto di rivalutazione degli enti locali in collaborazione con il Crea - Unità di Maiscoltura del Ministero dell'Agricoltura (che ha sede a Bergamo dal 1926) sono rinate le coltivazioni, tutelate dalla De.C.O. (Denominazione Comunale d'Origine), una sorta di DOC locale ideata da Luigi Veronelli. I semi originali del Mais Spinato® sono stati isolati nella Cascina Parecia della famiglia Savoldelli, grazie ad un'antica pannocchia conservata dai nipoti di anziani contadini. La coltivazione segue metodi sostenibili ed è legata al metodo biointensivo, che consente di aumentare la resa e la qualità della produzione attraverso una lavorazione del terreno che non prevede in alcun modo l'uso di componenti chimici.

Il Mais Spinato è oggi tutelato come varietà agricola da conservazione ed i suoi semi sono conservati nel Global Seed Vault, il deposito mondiale dei semi da salvare creato sotto i ghiacci delle isole Svalbard in Norvegia. Ad Expo Milano 2015 la Comunità del Mais Spinato di Gandino® ha rappresentato

l'Italia al Cluster Cereali e Tuberi, di cui è stata partner scientifico. Dal 2016 il Mais Spinato di Gandino accompagna, eccellenza fra le eccellenze, le degustazioni ufficiali di "Benvenuto Brunello" proposte dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. Il 14 e 15 ottobre 2017 il Mais Spinato di Gandino ha connotato a Bergamo il tavolo del G7 Mondiale dell'Agricoltura e la sede del Palazzo della Provincia con i suoi inconfondibili chicchi e le sue luminose pannocchie.

Se sussidio e lavoro non sono compatibili a cosa – e soprattutto a chi – serve il reddito di cittadinanza?

L'avrebbe capito anche mio nonno che sussidio e lavoro non sono compatibili. Questo è il reddito di cittadinanza.

Sempre mio nonno avrebbe detto: se mi dessero la paga per stare a casa, perché mi dovrei spaccare la schiena ed alzarmi al mattino? È proprio quello che sta avvenendo in Italia. Molti (per non dire la maggioranza) di coloro che prendono il reddito di cittadinanza se ne stanno approfittando...e non ci pensano proprio a cercare un posto di lavoro.

Le imprese hanno bisogno di lavoratori, persone volenterose e non geni. Ma non li trovano. La "manna" per qualcuno, e fatica doppia per gli altri.

Un ristorante incazzato perché non trova il personale

“A tavola con il Moroni” in Valle Seriana: nei ristoranti aderenti si gustano le ricette del Cinquecento

Piatti studiati da Leonardo Bloch, esperto di gastronomia antica, in collaborazione con l'Accademia del Gusto di Osio Sotto e la Trattoria Moro di Albino

Il Moroni si celebra anche a tavola. Ascom Confcomercio Bergamo, aderendo alle iniziative legate all'anniversario dell'artista albinese nei 500 anni dalla sua nascita, propone “A tavola con il Moroni”, un menù con i piatti che venivano presentati sulle tavole bergamasche del '500 studiati da Leonardo Bloch, esperto di gastronomia antica. Per tutto il periodo dell'iniziativa, ristoranti dei comuni della Valle Seriana che hanno aderito all'iniziativa proporranno dei piatti di una volta per un viaggio nel tempo tra gusti, sapori e tradizioni rinascimentali.

I piatti sono stati studiati dall'esperto Leonardo Bloch e resi “fattibili” grazie alla collaborazione tra l'Accademia del Gusto di Osio Sotto e la Trattoria Moro di Albino. L'adesione è libera e gratuita e ciascun ristoratore può decidere di proporre l'intero menù o anche solo un piatto.

Le ricette di “A tavola con il Moroni”

Il menù è composto da tre primi, un secondo, una torta salata e tre dessert. Il tris di primi comprende: i “Maccaroni coperti di agliata di Bartolomeo Scappi”, molto diffusi nella Lombardia del XVI secolo, abbinati ad una salsa agliata, popolare nella Bergamo del '500, presentati secondo la ricetta

di Bartolomeo Scappi, cuoco rinascimentale di alto livello che pubblicò il più grande trattato di cucina del tempo; I “ravvioli da magro (casoncelli)”, sul modello dei tortelli ripieni di formaggio ricostruiti secondo Cristoforo Messisbugo, scalco alla corte Estense che scrisse un importante libro in cui sono elencati tutti gli elementi necessari per approntare un banchetto principesco oltre a numerose ricette, meticolosamente dettagliate; “Foiade condite con una salsa verde”, sempre secondo le ricette di Scappi.

Come secondo, viene proposto il “Cinghiaro in brodo lardiero di Torquato Tasso”, un brodo lardiero di cinghiaro che riprende uno spunto fornito da Torquato Tasso e, in alternativa, la “Torta de Formag”, una torta di formaggio che a Bergamo nel secolo del Moroni doveva godere di ampia popolarità.

Tra i dessert ecco serviti “Fiadoncelli di Bartolomeo Scappi”, “Offelle sfogliate alla lombarda di Bartolomeo Scappi e “Casoncelli bergamaschi all’antica”.

I ristoranti che aderiscono all’iniziativa

Ristorante al Ponte – Albino (Via Stazione, 6)

“Ravvioli da magro (casoncelli) di Cristoforo Messisbugo”

“Cinghiaro in brodo lardiero di Torquato Tasso”

www.ristorantealpontealbino.com

Trattoria Moro – Albino (Via S. Alessandro, 2)

Tagliere di affettati tipici della Valle con “Torta de Formag”

“Frastagliate al pesto di erbe selvatiche”

“Cinghiale lardiero come da antica ricetta”

www.trattoriamoro.it

Albergo Garden – Fino del Monte (Via Papa Giovanni XXIII, 1)

“Ravvioli da magro (casoncelli) di Cristoforo Messisbugo”

www.albergogarden.net

Mari's Family – gastronomia ambulante di Castione della Presolana

“Offelle sfogliate alla lombarda di Bartolomeo Scappi”

Per rimanere aggiornati su tutte le nuove adesioni: www.ascombg.it – www.valseriana.eu

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 Figliulo, 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.

Il 20 giugno il “Mercato del Lampone d’Albenza e del prodotto tipico” con menù a tema nei ristoranti

A rendere ancora più golosa la manifestazione la collaborazione dei ristoranti di Almenno San Bartolomeo e di Almenno San Salvatore

Domenica 20 giugno, dalle ore 9 e fino alle 18, ritorna l'appuntamento con il “Mercato del Lampone d’Albenza e del prodotto tipico” presso il campo sportivo di Albenza, frazione di Almenno San Bartolomeo. Presenti i produttori di lamponi del territorio che metteranno in mostra e in vendita questo squisito frutto della natura albenzese, oltre che di altri prodotti locali come formaggi, vino, fragole, uova, mirtilli, dolci e torte.

A rendere ancora più golosa la manifestazione organizzata dalla Pro Loco locale con il supporto di Ascom Bergamo

Confcommercio anche la collaborazione dei ristoranti di Almenno San Bartolomeo e e di Almenno San Salvatore che proporranno un menù dedicato con almeno un piatto a base di lampone (i menù saranno disponibili fino a domenica 27 giugno compresa, obbligo di prenotazione): Ristorante Collina, Cantina Lemine, Ristorante Camoretti, Ristorante Da Ivan, Agriturismo al Robale, Trattoria Fia, Antica Osteria Giubì, Pizzeria la Quarenga, Ristorante 5 Vie, Osteria di Via Marconi. Come per lo scorso anno, infatti, non sarà presente un servizio cucina completo ma tutti i partecipanti al Mercato riceveranno all'uscita un tagliando con il quale avranno il diritto al 15% di sconto sul conto finale presso i ristoranti aderenti all'iniziativa. Durante la giornata ci sarà anche la benedizione dei trattori presenti fin dal mattino e dei cavalli.

“In una fase come quella che stiamo attraversando l'uscita dalla crisi potrà avvenire solo con la collaborazione di tutti gli attori del territorio – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo** -. La sinergia tra enti, associazioni e più soggetti è fondamentale e unire produttori e ristoratori locali è il modo migliore per ripartire con fiducia”.

“Reputiamo fondamentali questi mercati locali dove il produttore incontra direttamente il consumatore e siamo molto contenti di proseguire con la collaborazione con i ristoranti d'eccellenza di entrambi gli Almenno – sottolinea **Pietro Rota, presidente della Pro Loco Almenno** -. Insieme ai vigneti, il lampone d'Albenza e tutti i piccoli frutti rappresentano un aspetto caratterizzante del nostro territorio che dobbiamo proteggere”.

“Il Lampone fa parte della nostra storia e delle nostre tradizioni – afferma **Giovanni Tironi, albenzese, ideatore della Sagra del lampone d'Albenza e produttore di lamponi** -. Al Mercato saranno presenti diversi produttori di lamponi: Alessandro Rota con Naturalbenza, Ambrogio Todeschini,

Cristina Tironi oltre che Diego, Cinzia, Paolo e io".

In ottemperanza alle misure di sicurezza previste dalla normativa per la prevenzione dell'epidemia da covid-19, accesso e uscita dal campo sportivo saranno regolati da apposita segnaletica e dal personale grazie all'aiuto dei Bersaglieri e degli Alpini di Almenno. Si richiede di rispettare le norme in vigore come l'uso della mascherina e il rispetto delle distanze di sicurezza.

Mercato del Lampone d'Albenza e del prodotto tipico 2021



**Domenica 20 Giugno 2021,
Campo sportivo Albenza, Almenno S.B. (BG)**

**Menù validi da Domenica 20 Giugno a Domenica 27 Giugno,
sui quali si ha diritto al 15% di sconto presentando il coupon recuperato
la Domenica 20 al Mercato del Lampone. Obbligo prenotazione.**

RISTORANTE 5 VIE

Via Garibaldi 14, Almenno S.S. Tel. 035/640810
Tartare di tonno con gelèedi lamponi
Risotto di lamponi e menta
Filetto di maiale su salsa di lamponi
e aceto balsamico
Lamponi caldi con gelato alla panna
35€ a persona bevande escluse

AGRITURISMO AL ROBALE

Via Cabinetti 2, Almenno S.B. Tel. 035/642633
Sconto del 15% alla carta
se si gustano tra i piatti:
Riso ai lamponi
Torta ai lamponi

ANTICA OSTERIA GIUBI

Via Cascinetto 2, Almenno S.B. Tel. 035/540130
Antipasto:
Parmigiano extra vecchio,
La polpettina stuzzicante,
Crostone rustico, Il tagliere del fattore
A scelta tra i secondi:
il controfiletto di vitella all'agretto di lamponi
oppure il nostro brasato al mirtillo
Dolci: La sbrisolona oppure il patatrac
Incluso 1 bicchiere di vino a persona
e acqua minerale
39€ a persona

RISTORANTE CAMORETTI

Via Camoretti 1, Almenno S.B. Tel. 035/550073
Sconto alla carta e tra i piatti:
Filettino di maiale cotto a bassa temperatura
con riduzione di salsa ai lamponi
Torta reale di Lamponi con crema inglese
**sconto del 15% sul totale del pranzo con spesa
minima di 35€ a persona**
In fase di prenotazione avvisare la scelta sconto
"Sagra del lampone"

CANTINA LEMINE

Via Buttinoni 48, Almenno S.S. Tel. 339/4527561
piccola entrata di benvenuto
Passiù, 2021: Gamberi rossi e aceto di lamponi
Millet, 2021: Fregula, branzino, polvere di
finocchietto e aria di lamponi
Tonno e lamponi, 2021: Tonno, alghe nori,
lardo bergamasco e sesamo
e misticanza con lamponi
Sfera, 2016: Sfera di cioccolato bianco,
crema di nocciole e coulis di lamponi
Il caffè con le mie friandises
70€ a persona, Vini esclusi - Sabato no sconto

RISTORANTE COLLINA

Via Capaler 3, Almenno S.B. Tel. 035/642570
Lucio perca, spuma di latte di mandorla
e lamponi, Risotto con funghi cardoncelli e
mirtilli, Controfiletto di cervo con crema di
patate, ribes rosso e menta
Dessert
"Incontro tra nocciole e lamponi"
Albenzola
Vini abbinati inclusi, **70€ a persona**

OSTERIA DI VIA MARCONI

Via Marconi 22, Almenno S.S. Tel. 035/640331
Sconto alla carta

TRATTORIA FIA

Via IV Novembre, Almenno S.S. Tel. 035/640016
Risotto mantecato ai lamponi
Filetto di manzo con fondo di mirtilli
con patate rustiche
Dolcefreddo ai lamponi in salsa
Caffè e Acqua
35€ a persona

RISTORANTE DA IVAN

Via Barlino 62, Almenno S.B. Tel. 035/642573
Antipasto assortito
Casoncelli alla bergamasca
Filetto di vitello con riduzione
al Valcalepio rosso e lamponi
Semifreddo ai lamponi
Caffè
38€ a persona
(min 2 persone compreso ½ litro di vino)

RISTORANTE PIZZERIA QUARENGA

Via Piusano 2, Almenno S.B. Tel. 333/9199573
Tagliere di salumi misti,
gnocco fritto con assaggio di giardiniera
Bis di casoncelli alla bergamasca
e risottino Parma profumato al lampone
Filetto di manzo con contorno di patatine.
Macedonia di frutta fresca
e lamponi con gelato.
Caffè e amaro, Vino e acqua compresi.
40€ a persona



Da oggi coprifuoco spostato alle 24. E in zona bianca scatta il limite di 6 persone al tavolo al chiuso

Limite ai commensali salvo che siano tutti conviventi. Fusini, direttore di Ascom Bergamo: "Una misura di precauzione un po' eccessiva rispetto alla situazione epidemiologica in continuo miglioramento"

Si attenua la stretta sul coprifuoco e viene posto un nuovo limite sui commensali a tavola. In base a un [decreto approvato dal Consiglio dei ministri](#), da oggi – 7 giugno – il coprifuoco è stato spostato alle 24 e verrà abolito del tutto dal 21 giugno. Inoltre, da oggi e fino al 21 giugno 2021, in zona bianca il consumo al tavolo negli spazi al chiuso è consentito per le attività dei servizi di ristorazione per un massimo di sei persone per tavolo, salvo che siano tutti conviventi.

Per quanto riguarda gli altri contenuti, in ordine cronologico i centri commerciali sono tornati ad aprire dal fine settimana del 22 maggio; le palestre dal 24 maggio; i ristoranti hanno ripreso il servizio anche al chiuso dal primo giugno, a pranzo e cena; i parchi tematici riapriranno il 15 giugno; matrimoni e feste dal 15 giugno, ma solo con il "green pass"; i congressi si potranno di nuovo organizzare dal primo luglio; sale giochi e bingo dal primo luglio; discoteche ancora chiuse.

L'altra decisione importante riguarda il cambio dei parametri del monitoraggio con il quale vengono stabiliti i colori delle Regioni. L'Rt, l'indice di diffusione del contagio, non sarà

più determinante: conteranno il tasso di occupazione di terapie intensive e reparti ordinari e l'incidenza dei casi. Con meno di 50 casi per 3 settimane consecutive e un rischio basso si va in zona bianca, in cui le uniche misure in vigore sono il distanziamento e l'uso della mascherina. Nei primi 15 giorni di giugno, se il calo dei contagi si confermerà, potrebbero andarci 6 regioni: Friuli Venezia Giulia, Molise e Sardegna (dal 7), Abruzzo, Veneto e Liguria (dal 14).

In zona bianca al massimo 6 persone al tavolo (al chiuso)

Con Ordinanza del 4 giugno pubblicata in Gazzetta Ufficiale ed efficace a partire dal 6 giugno, il Ministero della Salute prova a fare finalmente chiarezza con riferimento al tema del numero massimo consentito di commensali seduti al medesimo tavolo in zona bianca. L'art. 1 della predetta Ordinanza prevede testualmente che "fino al 21 giugno 2021, in zona bianca il consumo al tavolo negli spazi al chiuso è consentito per le attività dei servizi di ristorazione per un massimo di sei persone per tavolo, salvo che siano tutti conviventi". Da tale dettato normativo è possibile evincere che: in zona bianca, all'interno dei locali degli esercizi di ristorazione, fino al 21 giugno 2021, il numero massimo di commensali che potranno sedere contemporaneamente allo stesso tavolo è pari 6. Laddove le persone siano tutte conviventi, il numero potrà essere più ampio; a partire dal 22 giugno, il predetto limite non troverà più applicazione; sempre in zona bianca, negli spazi all'aperto, già da ora, non è applicabile alcun limite massimo di capienza dei tavoli.

In zona gialla, rimane confermato il limite di 4 persone per tavolo (anche in questo caso derogabile solo laddove le persone siano tutte conviventi), stabilito dall'art. 27, comma 1, secondo periodo, del DPCM dello scorso 2 marzo, disposizione espressamente richiamata nel preambolo dell'Ordinanza in commento.

“A onore del vero da noi la questione è relativa, perché la Lombardia dovrà affrontare un'altra settimana in zona gialla, l'ultima prima del passaggio in fascia bianca previsto per il prossimo 14 giugno – sottolinea **Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Imprese Bergamo** -. Detto questo, l'ordinanza può essere considerata come una misura di precauzione un po' eccessiva rispetto alla situazione epidemiologica in continuo miglioramento. Una restrizione che forse è più frutto della paura che non altro. Insomma, si poteva soprassedere sul limite dei posti a sedere al chiuso: l'anno scorso, infatti, quando ancora la campagna vaccinale era un miraggio, con il termine delle restrizioni non ci furono limitazioni nei ristoranti e, di fatto, durante l'estate non si verificò un rialzo dei contagi. Ridurre quindi adesso a 6 i posti all'interno ci pare un po' eccessivo anche perché i ristoranti dovranno adeguarsi ancora per gestire le prenotazioni e, soprattutto, i clienti dell'ultimo minuto.



Riapertura discoteche, Silb: “Pronti a collaborare per riaprire”

Il Commissario per l'emergenza, Francesco Figliuolo, ha inviato al Comitato tecnico scientifico e alla Conferenza delle Regioni il [protocollo messo a punto dal Silb-Confcommercio](#) chiedendo di valutare una possibile riapertura in sicurezza sulla base delle indicazioni contenute nel documento e di considerare l'ipotesi di far vaccinare i più giovani proprio all'interno dei locali. Quest'ultima è una proposta avanzata proprio dal Sindacato, che aveva dato la disponibilità ad organizzare degli open day.

“Siamo pronti a collaborare per riaprire discoteche e locali da ballo in piena sicurezza”. Lo ha affermato, Maurizio Pasca, presidente del Silb, il Sindacato italiano locali da ballo aderente a Fipe-Confcommercio, commentando le indiscrezioni su un incontro con il ministero della Salute che si dovrebbe tenere martedì proprio per discutere della riapertura delle discoteche. “Una riapertura nei tempi e nei modi dovuti – ha spiegato Pasca – naturalmente in totale sicurezza per le persone. Chiederemo la riapertura con il green pass, cioè potranno entrare in discoteca coloro che sono vaccinati, che hanno contratto e sono guariti dal virus o che hanno tamponi negativi nelle 36 ore precedenti. Insomma siamo pronti a creare delle ‘bolle di sicurezza’ nei locali da ballo”. “Credo sarebbe giusto incontrarsi e aprire un tavolo di lavoro anche perché noi non siamo pulsanti o interruttori che accendi e spegni, abbiamo bisogno di programmazione e per questo non vogliamo aprire domani, ma il 21 giugno verrà abolito il coprifuoco su tutto il territorio nazionale e programmare una riapertura i primi luglio darebbe la possibilità di poter salvare almeno la stagione estiva. Riaprire in sicurezza per dare divertimento sano e sicuro. Anche perché altrimenti tre milioni di ragazzi, nel fine settimana specialmente, con le discoteche chiuse andranno ad affollare, andranno ad assembrarsi nelle piazze o in luoghi non controllati: meglio

le discoteche dove invece il controllo c'è"ha concluso il presidente del Silb.

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.

Aprire. Ma quando? E come? Siamo stufi dell'approccio superficiale di chi non sa cosa vuol dire avere un locale

Aprire. Da quando? Come? Nel leggere giornali e social non si capisce quando i bar e ristoranti potranno riaprire. E nemmeno come lo potranno fare. C'è chi sostiene che l'orario massimo sarà quello delle 15, solo se seduti, solo se in tavoli all'aperto. Fossimo a primavera di un anno fa, forse, potremmo capirlo, ma oggi non è assolutamente giustificabile. Politici e membri del CTS che rilasciano queste dichiarazioni dovrebbero vergognarsi, quanto meno perché non è pensabile governare o imporre restrizioni senza conoscere i punti di sostenibilità del lavoro.

Ma come si può pensare di far partire solo chi ha tavoli all'aperto lasciando morire di fame gli altri, senza pensare che la rabbia sociale sarebbe incontrollabili? Oppure che non è lo Spritz che trasmette il contagio e nemmeno l'ora del consumo? È ora di far ripartire questo Paese. Non sopportiamo più chi rilascia queste dichiarazioni perché anziché cercare di individuare, per rimuoverle, le cause dei ritardi nelle campagne vaccinali – che dovrebbe essere il loro lavoro –

pensano che sia possibile giustificare i ritardi nell'imporre sacrifici sempre agli stessi.

Con l'approccio superficiale che meno si apre e comunque meglio è. Meglio per chi? Forse per loro. Non certo per chi deve riprendere a lavorare per pagare i debiti, che è quella parte dell'Italia che paga il loro lauto stipendio a scarico delle responsabilità.

Un barista incazzato