

Ripartono 170mila bar e ristoranti. L'Italia in giallo fa bene all'accoglienza

Sono circa 53 milioni i cittadini italiani che potenzialmente possono recarsi al bar, ristorante, agriturismo e pizzeria grazie ai nuovi colori. Questione mascherina: stop all'aperto raggiunti i 30 milioni di vaccinati?. Con la nuova mappa dei colori decisa venerdì 7 maggio, dal 10 maggio solo [Valle D'Aosta, Sardegna e Sicilia rimangono in zona arancione](#). Tutto il resto dell'Italia torna in giallo. E questo significa, secondo i dati Coldiretti, che salgono a 170mila i bar, i ristoranti, le pizzerie e gli agriturismi con attività di ristorazione all'aperto che possono svolgere servizio al tavolo all'esterno. Una buona notizia? Sì, ma solo a metà. I fatturati, infatti, sono sostanzialmente dimezzati per effetto del coprifuoco, dell'impossibilità di lavorare al chiuso e delle restrizioni che ancora impediscono alle attività di somministrazione in zona arancione di dispiegare tutte le proprie capacità di accoglienza.



Aumenta il bacino di clienti potenziali: 53 milioni di italiani possono andare al bar e ristorante

Innanzitutto, gli aspetti positivi. Con gli allentamenti delle varie restrizioni a partire dal 26 aprile e il progressivo miglioramento dei contagi, **circa 53 milioni di persone possono beneficiare di un maggiore grado di libertà**. A partire dal ritorno al ristorante; sebbene ancora solo all'aperto. Una situazione che, tuttavia, penalizza ancora l'offerta dal momento che, secondo i calcoli Fipe, circa la metà dei pubblici esercizi italiani non dispone di uno spazio all'esterno. Problema più acuto in città, fra parcheggi e limiti nei centri storici, che in campagna. Non è un caso, allora, che **a beneficiare maggiormente delle riaperture siano gli agriturismi**. Le oltre diecimila strutture presenti in Italia possono contare su Campagna Amica, la piattaforma di promozione dell'attività di ristorazione presente negli agriturismi ideata da Coldiretti che mette a disposizione degli utenti diverse esperienze: dalla cena nell'uliveto a quella in mezzo alle vigne, per non parlare dei vari orti da cui potersi rifornire.

Il vero limite resta il coprifuoco

A preoccupare tutti **rimane il limite fissato dal coprifuoco**: alle 22 tutti a casa; al momento. [Una discussione sul tema è in corso da tempo](#) e dovrebbe vedere un **punto di svolta il 17 maggio**. Dopo il monitoraggio di venerdì 14, infatti, il Governo dovrebbe prendere in considerazione una modifica al divieto di circolazione notturno. Le opzioni sul tavolo sono tre: spostamento alle 23.00, allungamento di due ore alle 24.00 oppure una cancellazione tout court della misura restrittiva.

Verso nuovi allentamenti? La posizione di Sileri su limite orario e mascherine

Modifiche che [potrebbero poi spingere verso nuove riaperture](#). Il **sottosegretario alla Salute, Pierpaolo Sileri**, per esempio, a *Domenica In* del 9 maggio ha parlato di modifiche imminenti: «Resistiamo ancora qualche settimana e riapriremo anche i locali e i ristoranti la sera, anche al chiuso. Se continuiamo con questi numeri sui vaccinati, **tra 15 giorni si potrà spostare il coprifuoco in avanti**». Lo stesso Sileri è poi intervenuto sulla questione mascherine all'aperto durante la puntata di *24 Mattino* su

Radio 24 del 10 maggio: «**Togliersi la mascherina all'aperto? Concordo con questa ipotesi quando saranno raggiunti i 30 milioni di cittadini con almeno una dose di vaccino**, bisognerà aspettare 3 settimane per avere una buona protezione, allora è chiaro che anche la mascherina all'aperto dove non c'è assembramento credo sia sensato mettersela in tasca e rimettersela in faccia quando c'è assembramento e rischio».

La posta in gioco: una filiera agroalimentare da 538 miliardi di euro

In gioco, come ricorda Coldiretti, non c'è solo l'attività di ristoranti e bar ma anche quella di **tutta la filiera agroalimentare** che sta alle spalle e che, durante i lunghi periodi di chiusura e i vari *stop&go* dell'ultimo anno e mezzo hanno registrato qualcosa come 1,1 milioni di tonnellate di cini e vini invenduti. Complessivamente poi, nell'attività di ristorazione sono coinvolte 70mila industrie alimentari e 740mila aziende agricole lungo la filiera impegnate a garantire le forniture per un totale di 3,6 milioni di posti di lavoro. «Si tratta di **difendere la prima ricchezza del Paese con la filiera agroalimentare nazionale che - ha precisato Coldiretti - vale 538 miliardi pari al 25% del Pil nazionale** ma è anche una realtà da primato per qualità, sicurezza e varietà a livello internazionale».



Il peso del turismo enogastronomico

La necessità di rivedere il limite del coprifuoco, inoltre, si salda con **la ripresa del traffico turistico** che, nonostante le difficoltà economiche legate ai contraccolpi della pandemia, vede nel turismo enogastronomico una delle facce più innovative e solide del comparto. **Come ricordato da Coldiretti, 1/3 del budget delle vacanze in Italia viene destinato proprio all'alimentazione.** A ribadirlo è stato anche [la presentazione del Rapporto sul turismo enogastronomico italiano](#): «L'impatto della pandemia pesa sul numero di esperienze fruite, che diminuiscono in media del 27% rispetto al 2019, e sul potere di spesa, con il 31% che afferma di aver destinato un budget inferiore rispetto al 2019, mentre il 27% dispone di maggiori risorse», ha affermato **Roberta Garibaldi**, curatrice del Rapporto e **presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico**. Ma «se la pandemia ha frenato la possibilità di vivere esperienze, la globalità dei dati ci mostra **una crescente attenzione al tema enogastronomico e anche un nuovo profilo del turista**», ha aggiunto Garibaldi.

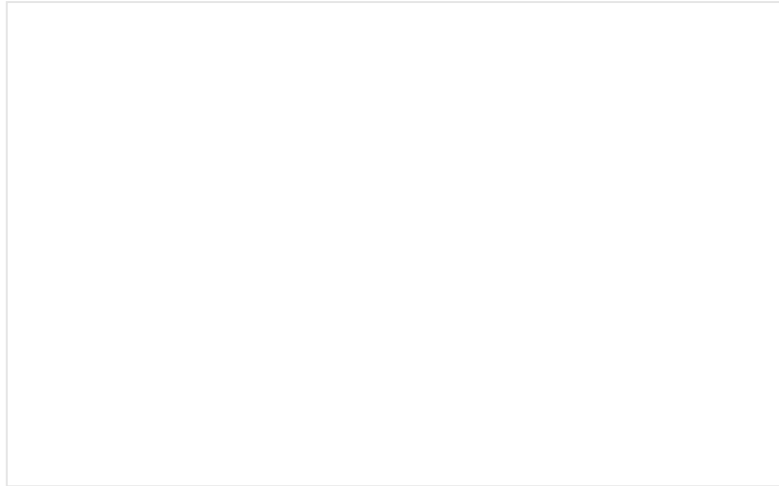
Prodotti tipici locali, a rischio 5.266 referenze

L'importanza dei flussi turistici enogastronomici è ulteriormente sottolineata, per contrasto, anche dalla stessa Coldiretti secondo cui «c'è il **rischio che 5.266 prodotti alimentari tradizionali custoditi lungo tutta la Penisola da generazioni dagli agricoltori scompaiano**» per mancanza di turisti. Un patrimonio di tipicità da salvare che non ha solo un valore economico ma anche storico, culturale ed ambientale e che garantisce la sopravvivenza della popolazione anche nelle aree interne più isolate proprio nel momento in cui con il Covid pone l'esigenza di cambiare la distribuzione demografica della popolazione e ridurre la concentrazione nei grandi centri urbani ai quali, comunque, non bisogna far mancare l'attenzione per evitare che i centri storici si desertifichino. **La mancanza di vacanzieri si trasferisce a valanga sull'insieme dell'economia per il crollo delle spese per, alimentazione, alloggio trasporti, divertimenti, shopping e souvenir.**

RESTA SEMPRE AGGIORNATO!

- Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola
- Iscriviti alle newsletter quotidiane su WhatsApp
- Ricevi le principali news del giorno su Telegram
- Iscriviti alle newsletter settimanali via e-mail

“Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un’informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell’enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l’utilizzo dei diversi media disponibili”



Alberto Lupini

Edizioni Contatto Surl | via Piatti 51 24030 Mozzo (BG) | P.IVA 02990040160 | [Mail & Credits](#) - [Sitemap](#) - [Policy](#) - [PARTNER](#) - [EURO-TOQUES](#) | Reg. Tribunale d
Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548

Italia a Tavola è il principale quotidiano online rivolto al mondo Food Service, Horeca, GDO, F&B Manager, pizzerie, pasticcerie, bar, turismo, benessere e salute.
www.italiaatavola.net è strettamente integrato
on tutti i mezzi del network: il magazine mensile cartaceo e digitale Italia a Tavola, le newsletter quotidiane su Whatsapp e Telegram, le newsletter settimanali del lunedì
del sabato rivolte a professionisti
d appassionati, i canali video, il tg pomeridiano (lat Live news) e la presenza sui principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Instagram, Flipboard, Pinterest, Telegram
Twitch). ©©