

L'epidemia/ripartenza

Bar, ok all'asporto dopo le 18 resta il rischio-affollamento

Il ministero accoglie la richiesta di Confesercenti. Samuelli: «Il divieto era un paradosso e un danno economico»

Patrizia Soffientini

PIACENZA

Passi in avanti per i bar e i pubblici esercizi, via libera all'asporto dopo le 18, ma con un appello implicito al senso di responsabilità di tutti quanti a non approfittarne mentre anche la linea del coprifuoco sembra vacillare.

Si potrà fare asporto dunque anche dopo le 18 (e fino alle 22), così si equipara la situazione dei bar a quella dei ristoranti e dei negozi di generi alimentari. Prima di queste ultimissime disposizioni ministeriali, fa notare Fabrizio Samuelli (Confesercenti Piacenza) i bar potevano servire ai tavoli esterni, se li

hanno, ma non cedere cibi o bevande da portare via dopo le 18, ora questo divieto cade per tutti (sia chi ha i tavoli fuori, sia chi non li ha), mentre resta il divieto di consumare l'asporto in prossimità del pubblico esercizio.

«Si elimina un controsenso» commenta Samuelli. Paradossalmente al tavolo del bar o del pub si poteva bere la birra, ma non ordinarla da portare via dopo il faticoso orario. Un argine pensato per evitare affollamenti. Ora non c'è più nessuna interruzione all'asporto. «Le nostre considerazioni espresse dall'ufficio legale centrale sono state accolte dal ministero dell'Interno, che, d'intesa con la presidenza del Consiglio, ha emesso in tal senso la circolare del 7 maggio che riteniamo molto importante».

In generale si respira un'aria di graduale apertura su determinate norme. O almeno ci si spera. «Aspettiamo buone notizie anche sul coprifuoco dalla prossima settimana - prosegue il vicedirettore dell'associazione economica - perché si possa allungarlo almeno alle 24 e poi speriamo venga definitivamente tol-



I bar servivano ai tavoli all'esterno, ora anche asporto dopo le 18. F. DEL PAPA

to». Anche l'apertura e l'accesso all'interno dei locali dal 1° giugno sarà inizialmente limitata entro le 18, ma si punta - pure qui - a rimuovere l'orario spartiacque.

Bene l'ipotesi di non far pagare plateatico non solo fino al 30 giugno ma per tutto l'anno, fino al 31 dicembre «attendiamo l'approvazione di una nuova norma sul punto specifico». Dulcis in fundo, non manca l'aspettativa che la Regione permetta la consumazione nei dehors chiusi su tutti i lati e non solo su tre lati, come accade oggi. Ci sono diversi casi anche nella nostra città.

A questa maggiore libertà già nei fatti o auspicata fa da contrappeso la preoccupazione palpabile di chi ve-

de in città aumentare gli affollamenti fuori dai bar a certe ore. C'è il rischio che aumentino? L'invito all'estrema prudenza, nonostante il nuovo andamento dei contagi in netta diminuzione, è il mantra dell'Ausl.

Confesercenti di suo fa notare che la norma che prima tendeva ad impedire gli assembramenti serali all'esterno dei locali appariva una limitazione «posta solo in relazione alla difficoltà per le autorità di esercitare i controlli, e con danno economico manifesto per gli esercizi», che, rimanendo aperti, possono ora lavorare per la clientela che prende posto ai tavoli come per quella che acquista alimenti da portarsi a casa.



«Niente plateatico»

Si punta a portare fino al 31 dicembre la misura che sospende (per ora fino a giugno) il pagamento del plateatico

Bonus da 2.400 euro Cisl: domande al via per lavoratori precari

Il sindacato segnala il nuovo aiuto destinato a chi ha avuto contratti fra il 2019 e il 2021

PIACENZA

Un aiuto ai lavoratori precari in un momento particolarmente delicato. Cisl Parma Piacenza informa i lavoratori della nostra provincia che hanno avuto un contratto di somministrazione nel periodo tra il 1 gennaio 2019 ed il 23 marzo 2021 che hanno diritto a presentare la domanda per avere riconosciuta un'indennità pari a 2.400 euro.

«Hanno diritto anche i lavoratori somministrati appartenenti a settori diversi, dal turismo e stabilimenti termali, che abbiano cessato involontariamente il rapporto di lavoro nel periodo 1 gennaio 2019 e 23 marzo 2021, a condizione di aver svolto in tale periodo almeno 30 giorni di lavoro, non essendo titolari di pensione e/o di altro contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato. - Fa sapere Michele Vaghini, segretario generale Cisl Parma Piacenza. - La somma di 2.400 euro può essere erogata come importo integrativo al reddito di cittadinanza a patto che l'importo mensile sia inferiore a tale indennità, la somma è altresì compatibile con l'assegno ordinario di invalidità ma non è cumulabile con il reddito di emergenza, infine è compa-

tibile con l'indennità del Dl "sostegni" in favore dei lavoratori con rapporti di collaborazione sportiva. In un momento così difficile conclude Vaghini - la Cisl in tutte le sue articolazioni di categoria e dei servizi è sempre al fianco dei lavoratori e dei cittadini presenti sul nostro territorio».

Le sedi Cisl sul territorio di Piacenza sono a disposizione previo appuntamento da chiedere alla cate-



Mano tesa in un momento così difficile» (Michele Vaghini)

goria FeLSA Cisl, che segue i lavoratori con contratti atipici, presente nella sede provinciale di Piacenza e Castelsangiovanni. Oppure, semplicemente inviando una mail a Manuel Giovanati referente FeLSA Cisl, indirizzando a m.giovanati@cisl.it.

Si fa presente che la domanda deve essere inviata entro e non oltre il 31 maggio. Si ricorda che presso la Cisl è disponibile il servizio "Sportello Lavoro" per l'orientamento e per il reinserimento lavorativo e la riqualificazione professionale.



Speriamo che dalla prossima settimana cada anche il limite del coprifuoco»

Italian good mood cucina naturale a casa e in azienda

Gustavo Lardone: su Compra Piacenza per farci conoscere meglio, siamo a km zero

PIACENZA

Proporgono cucina naturale, consegnata direttamente a uffici, aziende e a clienti privati. Dai pranzi di lavoro alle cene, recapitati direttamente sulle tavole dei clienti.

Sono quelli di Italian Good Mood, che per consolidare la loro presenza sul mercato hanno deciso di iscriversi alla vetrina virtuale di Compra Piacenza. «Vogliamo avere più visibilità con i nostri clienti, che sono piacentini, e ottenere una espansione della base della clientela - spiega Gustavo Lardone - perché ora, dopo un anno di attività, abbiamo rodato il nostro processo di cucina e di laboratorio. Abbiamo esteso la nostra rete di conoscenze degli agricoltori e dei produttori, e vogliamo farci conoscere meglio e di più dai piacentini».

Partiti a fine gennaio 2020, dopo poche settimane hanno dovuto fare i conti con la pande-



Gustavo Lardone

mia, le restrizioni e le chiusure che l'emergenza sanitaria ha imposto, e l'occasione che si è presentata loro è stata quella di iscriversi gratuitamente l'attività su CompraPiacenza, la vetrina virtuale degli esercenti del territorio piacentino.

Cura nelle scelte

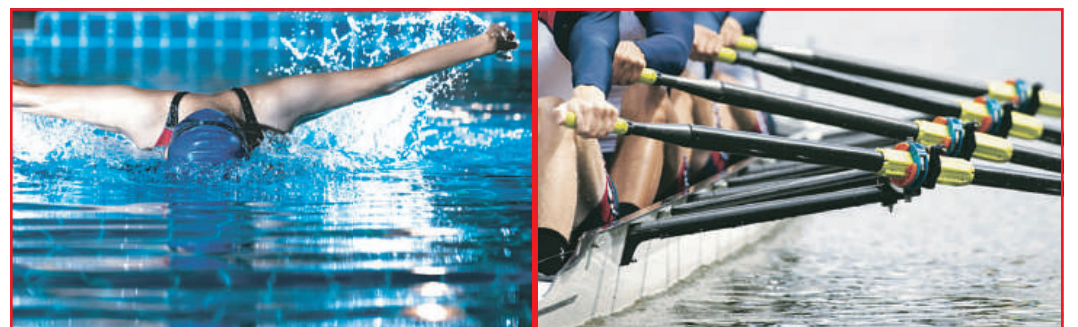
«Ci siamo concentrati nella consegna a domicilio - prosegue Lardone - e questo ci ha permesso di rimanere operativi. Il riscontro che abbiamo avuto è stato che i nostri clienti hanno gradito la nostra proposta». Una proposta che si fonda sulla cucina a km zero. «Abbiamo molta cura nello scegliere i fornito-

ri e gli agricoltori, principalmente bio, della provincia di Piacenza, e teniamo molto alla qualità degli ingredienti. Nel nostro laboratorio facciamo una minima lavorazione per mantenere l'autenticità dei sapori della nostra terra».

Prodotti e servizi che su Compra Piacenza hanno trovato la giusta dimensione per essere visualizzati, apprezzati e scelti da aziende e da singoli cittadini. Compra Piacenza è una iniziativa nata dalla collaborazione tra Comune di Piacenza, Camera di Commercio, Confesercenti, Unione Commercianti, Cna, e realizzata da Libertà e Altrimedia per sostenere l'economia locale messa in difficoltà dalla pandemia. Consente agli esercenti di presentare la propria attività, e di inserire un catalogo prodotti corredato di descrizioni, foto e prezzi. I clienti hanno così la possibilità di scorrere il catalogo, selezionare i prodotti e inviare all'esercente una proposta d'ordine, per poi accordarsi su modalità di pagamento e di consegna.

Il punto di forza di Compra Piacenza è quello di instaurare un canale diretto tra clienti e commercianti, proprio per alimentare e sostenere quel rapporto di fiducia che gli e-commerce non permettono di instaurare. E anche di fare progetti per il futuro. «La nostra intenzione è quella di potenziare la capacità della cucina - conclude Lardone -, per ampliare la produzione da destinare ad altri punti vendita in città limitrofe».

Marco Molinari



VITTORINO DA FELTRE

365 giorni all'anno di sport, benessere e relax

Quota annuale per socio adulto, compresa iscrizione: € 658
Pagamento dilazionabile in 3 rate

Venite a scoprire le nostre promozioni per ragazzi e famiglie

CORSI SPORTIVI ANCHE PER I NON SOCI

SOCIETÀ CANOTTIERI VITTORINO DA FELTRE A.S.D.

PISCINA COPERTA E SCOPERTA, 11 CAMPI DA TENNIS, CAMPO DA PADEL, BEACH VOLLEY, STREET-BASKET, VASCA VOGA
CAMPO DA CALCIO E DA CALCETTO, PALESTRA, SALA FITNESS, THERMARIUM, 30.000 MQ. DI AREA VERDE

Piacenza - Via Del Pontiere, 29 - tel. 0523 385540 - www.canottierivittorino.it