

# Città e Provincia

«Vogliamo riaprire»

Continua la battaglia dei locali pubblici (bar e ristoranti) per riaprire in sicurezza. Castellani: «Guadagniamo poco e abbiamo tante spese: eccole»

## Un ristorante nell'economia di guerra «Costi fissi per più di 10mila euro al mese»

Luca Castellani (Trattoria Cattivelli di Isola Serafini) spiega quanto spende un locale a fornelli spenti. La media è di almeno 5mila euro

Marcello Pollastri  
marcello.pollastri@liberta.it

### PIACENZA

● Tra affitti, utenze, tasse, dipendenti, assicurazioni e consulenti vari un ristorante in lockdown costa in media 5mila euro al mese. Se poi ti chiami "Antica Trattoria Cattivelli", hai una storia consolidata e una metratura doppia rispetto alla norma, capita che i costi fissi lievitino a oltre 10mila euro mensili. «Alla faccia di chi sostiene che pur non avendo guadagni, non abbiamo nemmeno uscite».

Con l'aiuto di patron Luca Castellani, contitolare del ristorante di Isola Serafini (Comune di Monticelli) nonché organizzatore per conto di Unione Commercialisti di corsi per ottimizzare la gestione delle attività di ristorazione piacentine, "Libertà" ha provato a capire quanto costa un ristorante con i fornelli spenti.

### Affitto

Tra le voci che incidono di più sui costi fissi c'è quella dell'affitto (il 60% dei ristoranti in Italia sono in affitto). Si prenda in considerazione un

locale standard con dimensione di 200 metri quadrati, un fatturato di 400mila euro all'anno e sei dipendenti. L'affitto equivale al 10% circa del fatturato, cioè 3.300 all'anno. Poiché il governo ha accordato il credito d'imposta sulle locazioni per i mesi di aprile, maggio, giugno, ottobre, novembre e dicembre 2020, in quei mesi il ristoratore ha avuto indietro il 60% per un esborso netto che ammonta all'incirca a 1.320 euro al mese.

### Commercialisti

Ogni ristorante si affida almeno a un commercialista, se non a più consulenti. Stando ai dati Fipe il costo medio di questa voce è di 1200 euro al mese. «Per noi che siamo un ristorante grande e che ci avvaliamo di più consulenti - spiega Castellani - il costo lievita a 3mila euro ogni mese».

### Dipendenti

È vero che lo Stato ha versato la cassa integrazione, ma l'imprenditore è tenuto ad accantonare il trattamento di fine rapporto. Che equivale a 140 euro al mese per dipendente. Calcolando sei dipendenti la cifra sale a 840 euro.

### Utenze

I fornelli sono spenti, appunto, e quindi non c'è il gas da pagare (salvo che un'attività non faccia servizio di asporto). Ma le materie prime vanno conservate in frigo e congelatori e dalla bolletta dell'energia elettrica non si scappa: un'utenza media vale 600 euro al mese. Per la Trattoria Cattivelli l'esborso alla voce utenze è di 2500 euro circa al mese.

### Tasse

Tra le tasse, la più importante per un bar o un ristorante è la Tari, la tassa rifiuti, che varia da Comune a Comune. Per un ristorante di medie dimensioni (200 metri quadrati) la Tari equivale a circa 6mila euro all'anno. Alcuni Comuni, come quello di Piacenza, sono intervenuti per alleviare la spesa dilazionando il pagamento o abbattendolo in alcuni casi anche della metà. «Noi paghiamo 400 euro al mese di Tari» spiega Castellani.

### Mutui e assicurazioni

Molti ristoranti hanno finanziamenti in corso che significano rate da pagare ogni mese. Per fortuna tante banche hanno sospeso i mutui fino



Titolari e staff di cucina della Locanda Cattivelli a Isola Serafini: Luca Castellani è il terzo da destra



**I ristori arrivati finora coprono solo il 30%» (Luca Castellani)**

a luglio 2021. «Noi non abbiamo debiti - dice Castellani - ma abbiamo un'assicurazione consistente che ammonta a 1800 euro al mese (stimato un costo di 500 euro al mese per un locale medio).

Fatti due conti ecco che un ristorante standard a fornelli spenti ha costi fissi che si aggirano sui 5.000 euro al mese, escludendo le tasse ed even-

tuali mutui/finanziamenti. «Per noi che siamo più grandi, invece, sono più di 10mila euro al mese e i ristoranti ottenuti finora li coprono solo per il 30% circa». «E' un'economia di guerra - conclude Castellani - dobbiamo tamponare la situazione. L'ideale sarebbe farci riaprire in sicurezza il prima possibile. Il rischio è che tanti di noi non riaprano più».

## Il timore dei piccoli artigiani «Penalizzato chi è in default»

Rivaroli (Cna) e Peggiani (Libera) sulle norme Ue che restringono l'accesso al credito

### PIACENZALUIGINO

● Nel momento meno adatto, con una pandemia tutt'altro che sotto controllo anche l'Unione Europea alza i paletti per l'accesso al credito. Un ennesimo male del sistema. Il tema è stato esposto in Prefettura e sollevato da Giovanni Rivaroli, presidente di Cna Piacenza. «L'en-

trata in vigore a partire dal 1 gennaio delle nuove classificazioni delle imprese in "default" e l'applicazione di parametri europei restringe ulteriormente l'accesso al credito, penalizzando le imprese più deboli» sottolinea Rivaroli.

E in via generale, la situazione attuale, a seguito dell'entrata in vigore delle nuove disposizioni previste dai continui decreti della presidenza del consiglio e dai provvedimenti restrittivi «ci presenta un quadro economico di grande difficoltà - pro-

segue la Cna - le imprese maggiormente colpite sono le micro e piccole imprese artigiane del tessuto imprenditoriale locale, che hanno fortemente investito nella loro attività nei mesi passati per adeguare le proprie strutture alla ripartenza e che oggi si trovano nuovamente bloccate. A loro deve essere posta la maggiore attenzione da parte del sistema bancario - sostiene Rivaroli - con iniezioni di liquidità e di aiuti concreti dalla pubblica amministrazione, non solo in termini di ristori che



Giovanni Rivaroli (Cna) e Luigino Peggiani (Libera Artigiani)



hanno poca incidenza». Il prorogarsi delle misure previste dal Decreto Cura Italia e dal decreto legge Liquidità, confermate e prorogate fino al 30 giugno possono invece essere un aiuto alle imprese - s'è detto - in questo momento molto difficile (si parla di moratorie/sospensioni/finanziamenti con garanzia al 100 per cento e al 90 per cento dello Stato).

Anche Luigino Peggiani, presidente della Libera Artigiani, conferma che le norme Ue hanno aggiunto regole più restrittive: «un semplice sconfinamento di conti a fine mese ti fa finire sul libro nero - esemplifica - decade il tuo rating e questo chiude le porte di accesso al credito, non era certo il momento adatto per stringere le maglie». Tuttavia l'azione delle coopera-

tive di garanzia (ora società finanziarie) riescono a diminuire il rischio, allargano le maglie delle banche che a loro volta - conferma l'Abi tramite il suo rappresentante presente in Prefettura - sono notevolmente aiutate da nell'agevolare e sveltire le pratiche per far arrivare i denari. La Libera, dal canto suo, ha generato un movimento di 13 milioni di finanziamenti a favore di circa 150 imprese artigiane, sfruttando anche l'abbattimento dei tassi di interesse grazie ai fondi della nostra Camera di Commercio (800 mila euro per tutti confidi delle varie categorie). Libera è andata anche oltre al proprio plafond. E dunque i prestiti sono arrivati dalle banche, mentre i confidi si assumono buona parte del rischio (fra il 60 e il 90 per cento).

Patrizia Soffientini

### IN DIRETTA RADIOFONICA SU LA ZANZARA

## Scontro Mozzi-Parenzo sui vaccini «Io non mi fido». «Lei è maga Magò»

● «Prima di tutto, Giuseppe, mi hai dato retta, hai smesso di mangiare il pollo?». «Ma se è uno dei miei piatti preferiti». «Infatti, non dormi bene perché fai fatica a digerirlo, il gruppo B con il pollo ha dei problemi, un gruppo 0, un gruppo A vanno invece alla grande». Inizia così con questa conversazione che per qualcuno più esse-

re surreale il dialogo tra il giornalista Giuseppe Cruciani e il piacentino Piero Mozzi, medico secondo natura, chiamato ad intervenire in diretta nel programma radiofonico La Zanzara, su Radio24. Ma il tema è quello del vaccino anti-Covid e quando lo si affronta volano gli stracci. «Ritengo che ognuno sia libero di scegliere se vaccinarsi o no - dice Mozzi -



Il giornalista Giuseppe Cruciani e il piacentino Piero Mozzi

Io siccome sono una persona molto curiosa e che cerca di capire, voglio vedere come reagisce il mio organismo di fronte ad un contagio... Se mi avessero dato retta... io continuo a dire che questo virus non si può fermare bloccando il contatto, cercare di fare in modo che non ci sia il contagio è una Caporetto. Dobbiamo contagiarsi in sicurezza mantenendo in ordine il nostro sistema immunitario». «Giuseppe!» si rivolge a Cruciani, «E' indispensabile contagiarsi tutti ma in sicurezza». A questo punto David Parenzo, l'altro giornalista che conduce La Zanzara con Cruciani, non ce la fa più. «Preferisco farmi curare dal

mago do Nasciminto piuttosto che da Mozzi» sbotta dopo una serie di sbuffi e di no ripetuti a raffia. «Fermi tutti! Se mi dicessero che sono in fin di vita - continua - e ho la possibilità di farmi curare dal dottor Mozzi o da Wanna Marchi scelgo la Marchi». Mozzi incassa e dice che fa bene visto che ognuno è libero di fare quello che vuole. Parenzo però rincara la dose: «Questo signore qua disinforma scientificamente». «Basta informarsi bene» ribatte Mozzi «e si vedrebbe che ci sono anche stati dei morti per i vaccini perché avevano patologie pregresse... se avessero dato retta a Piero Mozzi quest'estate, con un contagio in

sicurezza, salvaguardando gli anziani e i più deboli, ora ci sarebbe l'immunità i gregge. Questo virus lo ferma il sistema immunitario di ciascuno di noi. Io è dall'età di 20 anni che non assumo nessun farmaco». A questo punto la trasmissione degenera. Parenzo accomuna Mozzi alla maga Circe e a maga Magò. Gli dice anche che non si può dare la parola ad un «ciarlatano» come lui. Il medico secondo natura chiede invano di ritirare l'offesa e minaccia un'azione legale. Il collegamento termina con un minestrone via etere in cui finiscono dentro pure gli omosessuali e il controllo delle nascite. Non sarebbe la Zanzara. **fri.**