

Coronavirus, Liguria in zona arancione: stop per 13 mila tra bar, ristoranti e agriturismo

di **Redazione**

11 Novembre 2020 - 15:04



Genova. Sono circa 13mila i bar, i ristoranti, le pizzerie e gli agriturismi chiusi da oggi, e per i prossimi 14 giorni, in Liguria, strutture che potranno contare solo sull'asporto e le consegne a domicilio, con perdite di fatturato considerevoli e un conseguente effetto a valanga sull'intera filiera agroalimentare per il mancato acquisto di alimenti e vino fuori casa.

E' quanto emerge da un'analisi di Coldiretti Liguria per l'entrata della nostra regione nelle zone ad elevata gravità (zona arancione) a causa dell'andamento epidemiologico. Nelle regioni dove si registrano scenari di elevata o massima gravità sono sospese tutte le attività di ristorazione e, quindi, anche la somministrazione di pasti e bevande da parte degli agriturismi, con unica eccezione, per alberghi e agriturismi con pernottamento che possono continuare a fare ristorazione unicamente per i clienti che vi alloggiano. Nelle zone critiche è consentita la sola consegna a domicilio, nonché fino alle ore 22 la ristorazione con asporto, con divieto di consumazione sul posto o nelle vicinanze dei locali.

“Questo ulteriore stop, per gli agriturismi liguri, - afferma il Presidente di Terranostra Liguria Marcello Grenna - cade in un periodo in cui, solitamente, la maggior parte delle

strutture fissano la chiusura stagionale, ma ciò non toglie che le preoccupazioni per le imminenti festività si fanno sentire e per quanti invece stavano approfittando del novembre particolarmente mite per tenere aperto è sicuramente un ulteriore duro colpo. Oltre al primo lockdown che ha azzerato le presenze in campagna nei tradizionali weekend di primavera e di Pasqua, sulla stagione estiva è pesato il numero ridotto di turisti stranieri, che in molte zone rappresenta la maggioranza degli ospiti degli agriturismi, mentre nel mese di ottobre molte sono state le cancellazioni di prenotazioni per come stava già evolvendo la situazione a livello mondiale. Comunque noi con il nostro lavoro non ci siamo mai fermati e, assieme alle aziende agricole del territorio, ci stiamo riorganizzando per effettuare consegne a domicilio di pasti e prodotti a km0 sempre freschi di stagione, per continuare a far sentire la nostra vicinanza alla società. Però la situazione di crisi che da un po' di mesi, ormai, stiamo vivendo, non può rischiare di essere ora aggravata dalle lentezze della burocrazia per l'arrivo degli aiuti alle aziende. Servono quindi ristori immediati per non far chiudere per sempre attività che rappresentano un modello di turismo sostenibile grazie ai primati nazionali sul piano ambientale ed enogastronomico”.

“E' bene ricordare - affermano il presidente di Coldiretti Liguria Gianluca Boeri e il Delegato Confederale Bruno Rivarossa - che gli agriturismi spesso situati in zone isolate della campagna in strutture familiari con un numero contenuto di posti letto e a tavola e con ampi spazi all'aperto, sono forse i luoghi dove è più facile garantire il rispetto delle misure di sicurezza per difendersi dal contagio fuori dalle mura domestiche e possono quindi essere un tassello molto importante per la ripartenza futura. Purtroppo, inoltre, gli effetti della chiusura delle attività di ristorazione si fanno sentire a cascata sull'intera filiera agroalimentare con disdette di ordini per le forniture di molti prodotti agroalimentari, dal vino all'olio, dalla carne al pesce, dalla frutta alla verdura ma anche su salumi e formaggi di alta qualità che trovano nel consumo fuori casa un importante mercato di sbocco. Le limitazioni alle attività di impresa devono dunque prevedere un adeguato e immediato sostegno economico lungo tutta la filiera per salvare l'economia e l'occupazione in un settore chiave del Made in Italy”.