

## LA PROTESTA

Peterlana, vicepresidente Confesercenti: «Vogliamo avere certezze, perché stiamo registrando dei danni enormi alle nostre società senza sapere quando e come potremo ripartire»

# Bar e ristoranti «Fateci ripartire»

*Simbolica consegna delle chiavi a Conte  
«Un aiuto subito da Stato e Provincia»*

LORENZO BASSO

Le serrande degli esercizi pubblici della città sono tornate ad alzarsi, nella mattina di ieri, in occasione del "Flashmob" di protesta contro l'incertezza sulla ripartenza (foto Pedretti). Dopo i commercianti, anche i titolari di bar e ristoranti della città hanno manifestato contro la chiusura a tempo indeterminato.

**Stanchina: ragionare sull'apertura delle attività in sicurezza il 18 maggio**

ma, chiedendo alle istituzioni locali e nazionali di poter tornare al lavoro al più presto nel rispetto delle disposizioni di sicurezza sanitaria. L'iniziativa, svoltasi nell'arco di un'ora, ha visto numerosi baristi e ristoratori scendere con cartelli o ma-

nifesti sulla soglia del proprio esercizio, attuando il gesto simbolico di consegna delle chiavi del locale al premier Giuseppe Conte.

Le richieste avanzate dagli esercenti riguardano sia le disposizioni per poter ripartire nel più breve tempo possibile, sia le forme di sostegno al reddito per i lavoratori costretti a rimanere a casa, assieme agli aiuti al pagamento degli affitti, alle agevolazioni fiscali sull'accesso ai finanziamenti agevolati per sostenere la fase di ripertura, che ci si aspetta lunga e difficile. Secondo diversi gestori, senza un intervento significativo da parte dell'amministrazione pubblica in questa fase potrebbero chiudersi molti realtà.

«Vogliamo avere certezze, perché stiamo registrando dei danni enormi alle nostre società senza sapere quando e come potremo ripartire», ci ha detto il vicepresidente di Confesercenti del Trentino Massimiliano Peterlana, titolare dell'osteria "Le due aquile". «Solo Stato e Provincia ci aiutano - ha aggiunto - pos-

siamo restare chiusi fino al primo giugno, come si è ipotizzato, ma nella condizione attuale è impossibile: il credito è insufficiente, non abbiamo liquidità, le spese fisse di gestione non diminuiscono ed i lavoratori non ricevono le casse integrazioni. In questo modo, quando ci sarà la possibilità, molti non saranno più in grado di ripartire. A sostegno delle aziende delle ristorazione si sono schierati anche il presidente di Confesercenti Marco Pignatelli, che ha chiesto alla Provincia un piano chiaro e sostenibile per le aziende (con contributi a fondo perduto, accesso al credito e rinvio della liquidazione delle imposte), e l'associazione comunale allo sviluppo economico Roberto Stanchina.

«Bisogna capire se vi è la possibilità di anticipare le date di apertura e come funziona - ha specificato l'esperto di giurisprudenza - Guardando le persone che passeggiano e hanno iniziato a fare jogging, credo che, con il rispetto del buon senso e delle regole, si possa ragionare anche sull'apertura delle attività in sicurezza il 18 maggio. In particolare,



stano già al lavoro su possibilità degli aumenti del personale; tentiamo con noi, però, che il 70% delle richieste è già alla massima metratura possibile». Per il momento, molti imprenditori del settore intervenuti ieri si sono detti scoraggiati, ma alcuni non hanno mancato la propria esibizione verso il governo. «Chiediamo di aprire in sicurezza - ha commentato Niko Marzari, del ristorante "Due parolani" - ma senza regole assurde: devo avere garanzie per sicurezza personale e clienti. Voglio certezza, perché se si torna a chiudere non aprirò più». Poco lontano, la pasticceria "San Vigilio", ha aperto solo per apporto, «con il bene di far fronte al momento - ha concluso la titolare Franca Bernabè - perché le spese vive ci sono. Ora diventa davvero urgente tenere chiusi i ristoranti la sicurezza davanti a luglio, ma continuare così non è più insostenibile».

## IN BREVE

## UNIVERSITÀ, PORTE APERTE ONLINE

● Si spedisce in rete l'iniziativa che ogni anno l'Università di Trento organizza per far conoscere l'offerta formativa, le modalità di ammissione e i servizi ai propri futuri studenti e studentesse in cerca del corso di laurea giusto. Le Porte aperte online si terranno in tre venerdì - 8, 15 e 22 maggio - interamente online in aule virtuali organizzate sulla piattaforma Zoom, con incontri e presentazioni; si potrà partecipare, previa iscrizione, collegati da casa in teleconferenza. Il calendario dei 12 appuntamenti - uno per ogni area disciplinare - è stato pubblicato oggi sul sito [univ.it/parteperte](http://univ.it/parteperte).

## ACCREDITAMENTO PER ASSISTERE GLI STUDENTI

● È stato approvato ieri dalla Giunta provinciale di Trento un provvedimento di aggiornamento delle modalità di accreditamento dei soggetti che erogano servizi educativi e di assistenza a studenti e studentesse con bisogni educativi speciali (Bes). Con il provvedimento sono state approvate anche la proroga degli accreditamenti in scadenza nel 2020 per un periodo di dodici mesi. La domanda di accreditamento da parte di soggetti pubblici o privati potrà essere presentata entro il 30 giugno, mediante la modulistica reperibile sul sito [www.univscienze.it](http://www.univscienze.it)

# I RISTORANTI

Protesta degli esercenti: «Rischiamo di chiudere»  
Il titolare dei Tre Garofani: «Vogliamo garanzie»  
Stanchina: sui plateatici il Comune darà sostegni

## «Regole chiare, non elemosina» E riconsegnano le chiavi dei locali



**Peterliana Dominano** paura e incertezza: non sappiamo le date di riapertura, le banche devono ancora erogare gli aiuti richiesti

Trento Mascherina sul viso, porte aperte e mazzi di chiavi in mano, nel simbolico gesto di consegna delle proprie attività a un governo che non è stato in grado di tutelare la loro categoria. Così ieri mattina ristoratori e baristi di Trento sono scesi in strada a protestare contro la mancanza di norme che li costringe nell'incertezza economica e lavorativa. «Non chiediamo l'elemosina, ma regole chiare e interventi economici concreti». La voce che si alza unanime è quella di un'intera categoria ancora esclusa dal piano delle riaperture. «C'è una situazione di grande emergenza», conferma Massimiliano Peterliana, presidente Fiepet, alla guida dell'Osteria Due Spade e ideatore dell'iniziativa. Dominano paura e incertezza: non sappiamo le date di riapertura, le banche devono ancora erogare gli aiuti richiesti, del finanziamento a fondo perduto se ne è sentito parlare ma non si concretizzato nulla. I miei sei dipendenti sono in cassa inte-

grazione e ad oggi non hanno ancora ricevuto niente, e molti hanno famiglia e figli. Ci sono poi delle realtà, come Forst e Pedavena, che hanno decine e decine di dipendenti. Alcuni stanno già pensando di ridurre il personale o di lasciare l'attività. Non chiediamo forzatamente la riapertura, ma protocolli di sicurezza praticabili e garanzie: da qui al primo giugno molti rischiano di chiudere per sempre».

All'alba della giornata dei lavoratori, con il livello di attenzione sanitario sempre alto, la nuova emergenza appare sempre più quella dei piccoli e medi imprenditori che rischiano il fallimento a causa del prolungato blocco delle attività. Mirko, Thomas, Gloria, Massimiliano e Luca sono i cinque fratelli Deavi che, insieme al papà Alberto, hanno deciso di aprire la pizzeria «Cinque sensi» nell'estate del 2019. «Una chiusura come questa, soprattutto nel primo anno di attività, non ci voleva — spiegano alternandosi nel-



le dichiarazioni fuori dal locale che si affaccia su piazza d'Arco». Per il momento siamo cercando di mantenere un po' di attività con le consegne a domicilio, ma il ricavo non basta nemmeno lontanamente a coprire i costi. Nonostante tutto quello che è stato detto noi continuiamo a pagare tutte le spese, affitti e utenze inclusi. Le facilitazioni che erano state presentate come di agevole accesso sono dei prestiti puri e semplici, e la banca

chiede le solite garanzie. Avevamo anche dato l'anticipo per l'occupazione di suolo pubblico ma nessuno ci ha restituito un centesimo».

Anche Niko Marzari dei «Tre Garofani» in via Mazzini non nasconde di essere profondamente contrariato: «Chiediamo di aprire in sicurezza. Mia moglie, che lavora con me, ha due malattie autoimmuni e voglio che lei rischi la salute. A noi non basta sapere quando apriamo, ma

**Amaroggiati Niko Marzari**, titolare dell'antica trattoria «Tre Garofani» di via Mazzini con la moglie ieri hanno partecipato alla protesta (foto Pretto)

abbiamo bisogno di conoscere in maniera precisa le regole che ci verranno imposte. Voglio avere delle garanzie per tutelare noi stessi e i nostri dipendenti sia dal punto di vista della salute che da quello economico non che due settimane dopo la riapertura ci impongano di nuovo di chiudere». Se le norme che hanno dato il via alla protesta di Contercenti sono nazionali, non mancano le critiche all'operato di Provincia e Comune. A intervenire nel dibattito anche l'assessore al turismo e alle politiche economiche del Comune di Trento Roberto Stanchina: «In questi giorni si sta creando un'importante sinergia con Bolzano e si sta cercando di capire se si può partire con le riaperture. Soprattutto serve il buon senso e il rispetto delle regole, ma per chi ha un'attività in questo momento la priorità è riuscire a garantire al salute e il lavoro a se stessi e ai propri dipendenti». Il Comune si dice disponibile a intervenire nelle materie di sua competenza: «Per i plateatici, dove si potrà dare la massima apertura. Chiuso il year dei permessi già attività sono al massimo possibile, e non possono venir meno le norme di sicurezza per le categorie, ma quello che potremo fare lo faremo». Intanto la protesta continua: lunedì alle 12,30 in piazza Duomo nuova manifestazione che unirà commercianti e ristoratori.

**Chiara Marsilli**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'EMERGENZA CORONAVIRUS · LA CITTÀ CHE VUOLE RIPARTIRE



Christian Savelli, titolare della pizzeria Wienese



Roberta Trentini, titolare di Madonna Bianca



Rita 'Jimmy' Showell e Claudia Perini, titolari di Torino

# Baristi e ristoratori: «Stiamo morendo, tenetevi le chiavi»

**La protesta.** Gesto simbolico dei titolari degli esercizi pubblici cittadini  
 Roberta Trentini (Casa Grotto): «Faccio take-away per vincere la noia, ma se spengo le luci risparmio». Rovelli (Wienese): «25mila euro, chi li ha visti?»



Massimo Caporali e Sofia Valica, titolari di Soul Bar (in alto a destra)

**DI LUIGI QUERÀ**

nessa. Per se il governo si è impegnato a rispettare le disposizioni del decreto, dice Roberta Trentini, titolare di Casa Grotto a Madonna Bianca: «La distribuzione dei posti per rispettare le regole però la completa ad un certo punto, ho 10 dipendenti in ferie e la casa litigiosa, 4 sono di troppo. Come faccio a decidere chi lavorare e chi no? Il take away è un modo per combattere la noia e mantenere un rapporto con i clienti ma se spengo la luce risparmio».

«L'idea è di avere lo chef Luca Simeolone». In una situazione che dice tutto: «Un conto è ballare per un anno, un altro è ballare per un anno e mezzo», Christian Rovelli è titolare della Pizzeria Wienese di via S. Croce. «Invece dicono che in tre giorni ti danno 10000 ma 100 mila sono di cui si parla e si ridiscute a pagare i buchi, almeno che non cedano». I dipendenti sono 4, 3 o 4 a chiamata, fanno il parte col take away: il caffè d'apporto a 1,20, con un bicchiere di carta e un bicchiere che costa 90 centesimi, i conti sono fatti. Al Soul Bar di via S. Croce 59 Vincenzo Caporali e Sofia Valica. «Tra affitti e bollette siamo in difficoltà, ci vorrebbe una moneta a lungo termine per riprendersi quando si riparte». Alla Caffetteria Fer-

ghetti al Torrione, Gilda 'Jimmy' Showell e Claudia Perini, dipendenti della Gioia e Malinconici: «Siamo indipendenti, ora guardiamo la parte nostra». All'antica trattoria di Tre Gardani, affisa con Maurizio Lillardi dal 1947, la figlia Giovanna Linardi e Miko Marzari dicono: «Non possiamo dimettere i posti ma vogliamo aprire la totale sicurezza. Fare in modo che il posto sopravviva, noi ci resti 5 collaboratori. Lo devono dire Stato, Forze che Giustizie, Alti Pannocchia, Vigili, il Comune Piani, Franco Bernabè dice che il laboratorio, che serve tutta città, è fermo, è colto in un caso improprio, no take away di colanderi, pane, torte, caffè, da mettere nel sacchetto e bere, solo frullati, la fattoria il pub». «Non c'è».



Gilda Andreola e Giovanna Pavesi



Giovanna Linardi e Miko Marzari di Tre Gardani