



## **IL COMPARTO DELLA RISTORAZIONE AL GOVERNO: “PER RIPARTIRE DAVVERO SERVONO SUBITO 6 LEVE ECONOMICHE E UN PIANO D’AZIONE A MEDIO E LUNGO TERMINE”**

### **UNA RIVOLUZIONE GENTILE E CONCRETA**

Roma, 25 maggio 2020 – L’azione messa in campo dal **comparto della ristorazione riunito nel progetto #FareRete e rappresentativo di oltre 100 mila addetti ai lavori in Italia** non si ferma. Si chiede al Governo e a tutte le forze politiche **l’adozione immediata** delle seguenti **misure economiche** indispensabili per sostenere concretamente la ripartenza dell’intero settore:

1. **18 settimane di cassa integrazione**, consecutive e non frammentate, con la possibilità di prolungamento fino al 31.12.2020 per un reintegro calmierato;
2. il **ristoro del 100% degli affitti per i mesi di chiusura forzata** con credito trasferito per legge al locatore e l’applicazione della L.431/98 (affitto calmierato cedolare secca) anche per il commerciale;
3. **l’esenzione del pagamento IMU**;
4. il **prolungamento biennale della concessione del suolo pubblico**;
5. il **superamento della criticità legata alla responsabilità civile e penale** in campo all’articolo 42 del Decreto Cura Italia;
6. la **detassazione sulle risorse umane** per gli oneri contributivi e assistenziali e dei benefits sino al 30 giugno 2021 estesa anche alle nuove assunzioni.

A una settimana dall’inizio della cosiddetta Fase 2, #FareRete ribadisce con forza la necessità di un’azione coerente alle effettive esigenze del settore. Confermando la necessità di dialogare con le Istituzioni per l’evidente capacità di fornire ad esse gli strumenti adeguati per la conoscenza del settore e delle proprie criticità, gli imprenditori della ristorazione presentano al Governo anche un piano a medio e lungo termine per valorizzare e difendere non solo il comparto della ristorazione ma in generale tutto il sistema enogastronomico italiano mettendolo il più possibile al riparo da potenziali nuovi drammatici momenti di crisi come il Covid-19.

A tale proposito nel **medio termine** le realtà aderenti al progetto #FareRete chiedono di:

1. prevedere l’utilizzo della **carta di credito come tutela del fenomeno del “no-show”**;
2. prevedere misure di **finanziamento a fondo perduto**, destinate specificamente alla ristorazione e vincolate all’acquisto di prodotti alimentari italiani;
3. attribuire un **codice ateco** più stringente e identificativo del settore ristorazione;
4. istituire il **registro unico dei controlli** approvando definitivamente la *proposta di legge* ancora pendente in parlamento;
5. istituire un **tavolo permanente presso il Mipaaf** (Ministero delle politiche alimentari agricole e forestali) con le associazioni di categoria nell’ottica di uno sviluppo integrato della filiera “dal campo alla tavola” e **presso il Mibact** (Ministero per i beni e le attività culturali e per il turismo) per pareri tecnici e punti di vista strategici anche nel settore turistico.

Ma è sul **lungo termine** che il comparto chiede una profonda e radicale riflessione sottolineando come ad oggi in Italia non esista un **dicastero** dotato di adeguate risorse per rappresentare l’intero

settore. Non solo: l'assenza di una "casa istituzionale" a cui fare riferimento rende ancora più difficile il passaggio di informazioni e il contributo concreto che il comparto stesso desidera offrire alle forze politiche.

Si richiede contestualmente di intervenire per i **comparti Fiere e Congressi**, un indotto importante per il settore alberghiero e in particolare per i trasporti, gli audiovisivi e soprattutto per il banqueting, con un'incidenza molto alta di personale coinvolto.

**Serve un cambio di prospettiva: quelli che fino ad oggi sono stati erroneamente presi in considerazione come artigiani, sono imprenditori.** Quegli imprenditori che rappresentano il made in Italy in tutto il mondo e le cui attività contribuiscono al PIL italiano con doppia cifra. Una rivoluzione gentile e concreta di cui il progetto #FareRete si fa portavoce restando in attesa di un confronto.

Questo appello si somma ai due appelli inviati rispettivamente il 2 e il 17 aprile 2020, rafforzati rispettivamente l'11 e il 18 maggio grazie all'appoggio di Filiera Italia e al lavoro svolto con le Regioni, attraverso cui si è dimostrata capacità e competenza. Senza una visione ampia e prospettica della politica non potrà nascere una concreta cultura d'impresa, senza il necessario dialogo tra le parti non potrà esserci un reale nuovo progetto per il Paese.

**FareRete** è un progetto che vuole mettere al primo posto il **bene comune**, nella convinzione che in un momento come questo sia sbagliato, insensato e controproducente pensare alle individualità.

Ne fanno parte **31 realtà associative e consortili rappresentative di 100.000 operatori** tra **cuochi, ristoratori, pizzaioli, panificatori, pasticceri, cioccolatieri, gelatieri, responsabili di sala, tutti uniti per un unico scopo**: **ADG**, Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto; **AIG**, Associazione Italiana Gelatieri; **AMPI**, Accademia Maestri Pasticceri Italiani; **APAR**, Associazione Provinciale Pasticceri Artigiani Reggini; **APCI**, Associazione Professionale Cuochi Italiani; **APGA**, Associazione Pasticceri Gelatieri Artigiani; **APN**, Associazione Pizzaiuoli Napoletani; **APT**, Associazione Pizza Tramonti; **Associazione Ristoranti Follonica**; **CHIC**, Charming Italian Chef; **Cibo di Mezzo**; **Compagnia dei Gelatieri**; **Conpait**, Confederazione Pasticceri italiani; **Conpait Gelato**; **Consorzio Parma Quality Restaurants**; **EPPCI**, Eccellenza Professionale Pasticceria Cioccolateria Italiana; **Euro-Toques Italia**; **FIC**, Federazione Italiana Cuochi; **Gelatieri per il Gelato**; **Imprendisud** Gruppo Ristorazione; **JRE**, Jeunes Restaurateurs Italia; **La Voce dei Locali di Roma**, **LPS**, **Consorzio La Puglia è Servita**; **Le Soste di Ulisse**; **Richemont Club Italia**; **Ri.Un.**, Ristoratori Uniti; **Ristoranti del Buongusto**; **Ristoratori del Sannio e alto Casertano**; **Ristoratori Emilia Romagna**; **Solidus Turismo**; **Unione Ristoranti del Buon Ricordo**.

Per approfondimenti e contatti:

[www.ambasciatoridelgusto.it](http://www.ambasciatoridelgusto.it)

[www.associazioneitalianagelatieri.it](http://www.associazioneitalianagelatieri.it)

[www.accademia-maestri-pasticceri-italiani.it](http://www.accademia-maestri-pasticceri-italiani.it)

[www.apar.rc.it](http://www.apar.rc.it)

[www.apci.it](http://www.apci.it)

[www.facebook.com/associazionepizzaiuolinapoletani](http://www.facebook.com/associazionepizzaiuolinapoletani)

[www.facebook.com/associazionepizzatramonti](http://www.facebook.com/associazionepizzatramonti)

[www.facebook.com/RistorantiFollonica](http://www.facebook.com/RistorantiFollonica)

[www.charmingitalianchef.com](http://www.charmingitalianchef.com)

[www.cibodimezzo.it](http://www.cibodimezzo.it)

[www.facebook.com/compagniagelatieri](http://www.facebook.com/compagniagelatieri)

[www.conpait.it](http://www.conpait.it)

[www.parmaqualityrestaurants.it](http://www.parmaqualityrestaurants.it)

[eppci.it](http://eppci.it)

[www.eurotoquesit.com](http://www.eurotoquesit.com)

[www.fic.it](http://www.fic.it)

[gelatieriperilgelato.com](http://gelatieriperilgelato.com)

[www.jre.eu/it/italia](http://www.jre.eu/it/italia)

[www.lapugliaeservita.com](http://www.lapugliaeservita.com)

[lesostediulisse.it](http://lesostediulisse.it)

[www.richemontitaly.it](http://www.richemontitaly.it)

[www.ristoratoriuniti.org](http://www.ristoratoriuniti.org)

[www.facebook.com/ristoratoridelsannioealtocasertano](http://www.facebook.com/ristoratoridelsannioealtocasertano)

[www.facebook.com/Ristoratori-Emilia-Romagna](http://www.facebook.com/Ristoratori-Emilia-Romagna)

[buonricordo.com](http://buonricordo.com)

[www.solidusturismo.it](http://www.solidusturismo.it)

[www.prenotoio.com/ristoranti/la-rete-buongusto](http://www.prenotoio.com/ristoranti/la-rete-buongusto)

<https://www.facebook.com/groups/230646574944205/>