

Primo Piano

Rinnovo delle richieste dalla rete della ristorazione, 8 i punti

di: Redazione

19 aprile 2020



Riceviamo e pubblichiamo l'appello ricevuto dallo chef Pino Cuttaia, del ristorante La Madia di Licata, nella qualità di Presidente de Le Soste di Ulisse.

La Redazione

Dopo il primo appello sottoscritto il 2 aprile, il comparto dell'imprenditoria enogastronomica – ancora più rappresentativo con 26 realtà e più di 34.000 associati tra cuochi, ristoratori, pizzaioli, panificatori, pasticceri, cioccolatieri, gelatieri, responsabili di sala, tutti uniti per un unico scopo– si mobilita nuovamente rinnovando le richieste al Governo e alle Istituzioni.

A firmare il nuovo appello sono le seguenti realtà associative presenti nel Paese: **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 Gelatieri**; **Conpait**, Confederazione Pasticceri italiani; **Conpait Gelato**; **Consorzio Parma Quality Restaurants**; **EPPCI**, Eccellenza Professionale Pasticceria Cioccolateria Italiana; **FIC**, Federazione Italiana Cuochi; **Gelatieri per il Gelato**; **Imprendisud Gruppo Ristorazione**; **JRE**, Jeunes Restaurateurs Italia; **Le Soste di Ulisse**; **Ri.Un.**, Ristoratori Uniti; **Ristoranti del Buongusto**; **Ristoratori del Sannio e alto Casertano**; **Ristoratori Emilia Romagna**; **Unione Ristoranti del Buon Ricordo**.

Al Governo viene chiesta l'adozione immediata delle seguenti 8 misure essenziali per la sopravvivenza di moltissimi rappresentanti che operano nel settore:

1. Cancellazione delle imposte nazionali e locali pertinenti (a titolo indicativo e non esaustivo TARI, IMU, affissione, occupazione suolo pubblico, etc.), credito per utenze relative alle attività commerciali; rateizzazione dei pagamenti degli acconti IRES, IRAP previste a giugno e senza interessi.
2. Proroga della cassa integrazione straordinaria per il personale in forza al 23.02.2020 e fino al 31.12.2020.
3. Sospensione di leasing, mutui e noleggio operativi fino al 31.12.2020, recupero delle mensilità congelate in coda al periodo previsto dalla relativa misura posta in essere.

4. Armonizzazione da parte dello Stato delle regole per l'accesso al credito.
5. Credito d'imposta al 60% riconosciuto al proprietario fino al 31.12.2020 con 40% dell'importo a carico del locatario e misura semplificata (cedolare secca).
6. Detassazione (straordinari) sulle risorse umane in organico, detassazione degli oneri contributivi e assistenziali e dei benefits sino al 30 giugno 2021.
7. Possibilità estesa a tutto il comparto ristorazione di effettuare l'asporto.
8. Misure di sostegno a fondo perduto, ristori e indennizzi, per il periodo di chiusura obbligatorio imposto per legge dall'emergenza covid-19 (pari al 10% del fatturato in relazione allo stesso periodo di riferimento).

Tali azioni si ritengono necessarie nella consapevolezza della centralità che il turismo enogastronomico, l'artigianalità e l'ospitalità rappresentano. Un comparto che è di fatto una leva strategica per il rilancio economico del Paese e il principale strumento di valorizzazione del Made in Italy.

È la prima volta che un'iniziativa così rappresentativa viene realizzata in Italia. La sua genesi è legata alla convinzione che, specie in una situazione così difficile e imprevedibile, il bene comune deve superare ogni tipo di individualismo. Solo un'azione coordinata e sinergica è in grado di garantire un approccio efficace e un risultato concreto, senza il quale difficilmente si uscirà dal tunnel.

A tale proposito, stante la presenza del Sottosegretario del Ministero dell'Economia e delle Finanze, On. Pier Paolo Baretta, l'appello del comparto sarà presentato anche durante l'odierno webinar "*Nuovi Scenari dell'imprenditoria gastronomica*" promosso dall'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto insieme all'Università LUM Jean Monnet. L'incontro avrà inizio alle ore 15:00 e sarà trasmesso tramite i canali social dell'Università e dell'Associazione.

La volontà di tutti gli aderenti a questo appello collettivo è che il lavoro posto in essere per rispondere all'emergenza generata dalla pandemia non si esaurisca con il cessato pericolo, ma che diventi un progetto, una base per la ripartenza. Uno stimolo per il consolidamento di un metodo di lavoro unitario per fare fronte comune in tutte quelle occasioni in cui sarà necessario far arrivare la voce della ristorazione italiana.

Per approfondimenti e contatti:

www.ambasciatorideltgusto.it

www.associazioneitalianagelatieri.it

www.accademia-maestri-pasticceri-italiani.it

www.apar.rc.it

www.apci.it

www.facebook.com/associazionepizzaiuolinapoletani

www.facebook.com/associazionepizzatramonti/

www.facebook.com/RistorantiFollonica/

www.charmingitalianchef.com

www.cibodimezzo.it

www.facebook.com/compagniagelatieri

www.conpait.it

www.parmaqualityrestaurants.it

eppci.it

www.fic.it

gelatieriperilgelato.com

www.jre.eu/it/italia

lesostediulisse.it/it/

www.ristoratoriuniti.org

www.facebook.com/ristoratoridelsannioealtocasertano

www.facebook.com/Ristoratori-Emilia-Romagna

buonricordo.com