

Ristoratori

Come ripartire

Condivido pienamente l'osservazione che la lettera di Alessio Fusco, del ristorante Bebel, riassume in poche righe «le difficoltà di tante imprese della ristorazione milanese e lombarda».

Alla famiglia Fusco ho inviato una lettera dalla quale riprendo alcuni punti. Innanzitutto l'urgenza di definire indennizzi a fondo perduto. Poi la ripartenza che — nella piena attenzione alla sicurezza sanitaria — deve essere anche sostenibile dal punto di vista organizzativo ed economico. Quindi con distanziamenti praticabili, sanificazioni possibili e respingendo responsabilità — civili e penali — universali.

Senza queste condizioni la «provocazione» di Fusco ha fondamento: meglio per ora rimanere chiusi. Ma con le protezioni economiche che consentano la sopravvivenza delle imprese. C'è, infatti, in gioco il futuro di un comparto portatore non soltanto di interessi economici, ma soprattutto di valori sociali, culturali, storici e antropologici. Rimango comunque fiducioso, certo che il traguardo dei 40 anni di attività del ristorante Bebel, qui paradigma per tutto il settore, verrà raggiunto, festeggiato e superato.

Lino Stoppani
presidente Epam
(Confcommercio Milano)

Auguri a tutti i ristoratori, patrimonio storico e gastronomico da tutelare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

