

# La Federazione

informazione quotidiana sull'attività regionale

03/08/21

## **Con il Green Pass l'attività dei Ristoratori si complica. Malinverni: "La misura va ripensata per renderla davvero funzionale e permettere ai ristoratori davvero di non perdere altro tempo"**

Da venerdì 6 agosto scatta l'obbligo di Green pass, per l'accesso ad alcune attività. Tradotto: selezione all'ingresso per consumare all'interno di ristoranti e bar. Questa la misura decisa dal Governo per tutelare la popolazione e incoraggiare gli indecisi a vaccinarsi.

Ma il Green Pass non fa i conti con le imprese, in questo caso del settore ristorazione: questo il messaggio che lanciano i Ristoratori di Confartigianato, che esprimono più di qualche perplessità. "Il dato di fatto è che ci troviamo ancora una volta di fronte a un obbligo calato dall'alto, senza i dovuti ragionamenti che si rendono necessari per una applicazione efficiente del Green Pass. Siamo i primi a voler riprendere la nostra attività a pieno regime, uscendo da questo momento pandemico che ha già a lungo messo a dura prova la nostra resistenza. Ci sono però ancora troppi punti oscuri sulle modalità di accertamento, che anziché agevolare il nostro compito lo rende ancora più complicato: non dimentichiamoci che il nostro lavoro è anzitutto quello di fare i ristoratori, non i controllori". Questo il commento di Christian Malinverni, presidente della categoria regionale e di Vicenza, che si chiede cosa accadrà da venerdì con le persone che non possono avere il green pass per motivi di salute; con la criticità legate all'accertamento dell'identità delle persone; con le probabili contestazioni da parte di chi non intende esibire il certificato.

"Lo stato non può abdicare una funzione di controllo, che gli è propria, agli imprenditori - già impegnati a gestire la loro azienda - e prevedendo, oltre a sanzioni pecuniarie, addirittura la chiusura dell'esercizio: ricordiamoci che le nostre imprese sono già state a lungo costrette alla chiusura - prosegue il presidente-. La funzione di controllo, insomma, dovrebbe rappresentare un diritto del ristoratore, che d'altra parte ha tutto l'interesse a valorizzare la sicurezza del proprio locale, non un ulteriore adempimento obbligatorio. Si rischia in questo modo di de-responsabilizzare il cittadino, mentre non si deve dimenticare che il rispetto delle regole è prima di tutto un suo dovere".

"A tutto ciò si aggiunge la difficoltà, più volte evidenziata durante questa stagione, di reperire personale nei nostri esercizi: per molti di noi è un grosso problema trovare camerieri e personale di cucina. Al poco personale che abbiamo a disposizione dobbiamo ora aggiungere anche l'incombenza del green pass, che rischia di togliere parecchio tempo - aggiunge Malinverni-. Ci sono poi aspetti pratici che non sempre vengono considerati: cosa succede per un cliente che consuma all'esterno e chiede di andare al bagno? Nei luoghi turistici, come ci si comporta con i clienti stranieri? Nei bar, inoltre, è più facile l'assembramento quando si consuma al bancone piuttosto che ai tavoli". Conclude quindi il presidente: "Se lo scopo, come crediamo, è effettivamente quello di promuovere la sicurezza, ha senso circoscriverla solo ad alcuni ambiti?"

Per ottenere la risposta a questi quesiti, Confartigianato ha evidenziato la necessità di discuterne in tempo utile con il Governo, al fine di rendere funzionale un sistema di controllo che rischia altrimenti di essere disatteso, complici le tante complessità che porta con sé.