



editoriale

A MALI ESTREMI, ESTREMI RIMEDI

Una storica catena alberghiera salentina, Caroli Hotels, a inizio ottobre, ha chiuso i battenti. Una bolletta da 500mila euro ha costretto il direttore delle cinque strutture a interrompere le attività: accoglieranno gli ospiti già confermati per le prossime settimane, poi procederanno alla chiusura, in attesa di tempi migliori.

Le notizie che giungono dal settore della ristorazione non sono migliori. Infatti, secondo gli ultimi dati dell'Osservatorio The Fork, raccolti in collaborazione con l'istituto di ricerca Format Research (di cui leggerete a pagina 33), già nei primi tre mesi del 2022, i ristoranti inaugurati sono stati 3.005 contro i 5.173 che hanno chiuso. La situazione, come ben sappiamo, non è andata migliorando nei mesi estivi: agli esercenti non facevano che arrivare bollette sempre più salate. Fipe Confcommercio, ad esempio, fa sapere che una pasticceria del centro di Firenze, che a luglio 2021 aveva speso 2.307 euro per 9.383 kilowattora di consumi di energia elettrica, a luglio di quest'anno ha speso 10.243 euro per 11.721 kilowattora. Mentre un bar di Roma si è trovato a luglio a pagare 6.946 euro a fronte dei 2.316 euro di un anno fa per un consumo equivalente di poco più di romila kilowattora.

Certamente albergatori e ristoratori, già reduci da tutto quanto hanno comportato oltre due anni di pandemia, hanno pensato a soluzioni più o meno fantasiose per affrontare all'ennesima sfida e rimanere a galla: 'a mali estremi, estremi rimedi', si suol dire. Sullo scorso numero di questa rivista, ad esempio, abbiamo citato l'iniziativa di Antonio Grasso, titolare della pizzeria Gorizia 1916 di Napoli, che nel preconto ha scelto di inserire le voci 'contributo gas', 'fitto' ed 'energia'. Il settore alberghiero, invece, già da diversi mesi discute della possibilità di inserire una 'energy surcharge' in aggiunta al prezzo di listino: una sorta di supplemento, simile alla tassa di soggiorno, da addebitare al cliente fino a quando l'emergenza non terminerà. Soluzione che le grandi catene internazionali sarebbero, però, restie ad adottare.

Il fatto è proprio questo: ai proverbiali 'estremi rimedi' ricorrono le attività più piccole, che per la stragrande maggioranza compongono il tessuto ricettivo italiano e che non hanno la solidità finanziaria per affrontare l'attuale situazione. E, per alberghi e ristoranti - i più piccoli, appunto - il rischio di perdere competitività, aumentando prezzi di listini e menù, è dietro l'angolo, visto che ospiti e commensali, a loro volta, si trovano alle prese con i medesimi rincari: bollette, benzina, spesa.

Insomma, un vero e proprio vicolo cieco, da cui le piccole attività non potranno uscire se non con concreti aiuti da parte dello Stato. Le principali associazioni di settore, da Federalberghi a Fipe ad Assoturismo, hanno già elencato le misure di cui le attività necessiterebbero: strumenti per la salvaguardia occupazionale, il potenziamento delle agevolazioni in risposta alle emergenze in corso, sgravi contributivi. Al Governo presto in carica il compito di dare loro ascolto.

Elisa Tonussi

Edizioni Turbo Srl Direttore responsabile: ANGELO FRIGERIO

Redazione: Corso della Resistenza, 23 20821 Meda (MB) - info@tespi.net
Stampa: Alphaprint - Busto Arsizio (VA) - Una copia 1,00 euro

Anno 04 - N.10 - 2022 - Periodico mensile - Registrazione al Trib. di Milano n° 203 dell'11 settembre 2019
Edizioni Turbo Srl n° iscrizione ROC11158 del 21 aprile 2005

Prezzo di una copia 2,00 euro - arretrati 9,00 euro + spese postali
Abbonamento annuale per l'Italia 60,00 euro via ordinaria.

L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.
Responsabile dati: Angelo Frigerio

Copyright Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte della rivista può essere riprodotta in qualsiasi forma o rielaborata con l'uso di sistemi elettronici, o riprodotta, o diffusa, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. Manoscritti e foto, anche se non pubblicati, non vengono restituiti. La redazione ha verificato il copyright delle immagini pubblicate. Nel caso in cui ciò non sia stato possibile, l'editore è a disposizione degli aventi diritto per regolare eventuali spettanze. L'editore si riserva di respingere e non pubblicare comunicazioni non conformi alla linea editoriale della società.

Pubblicazioni Edizioni Turbo

Salumi & Consumi, Salumi & Tecnologie, Formaggi & Consumi, Formaggi & Tecnologie, DS DolciSalati & Consumi, Vini & Consumi, Beverage & Consumi, Bio & Consumi, Bio & Consumi Green Lifestyle, The Italian Food Magazine, Tech4Food, Luxury Food&Beverage, Italy for Asia, b2B beautyToBusiness, MC Media Contents, Odeon Magazine, Gamestore Magazine, HiTech Magazine, TGtuttogiocattoli, www.alimentando.info, www.tgtuttogiocattoli.it, www.technospia.it.

Chiuso in redazione il 17 ottobre 2022

ALIMENTANDO
IL PERIODICO DEL SETTORE ALIMENTARE
www.alimentando.info

LUXURY
FOOD & BEVERAGE
Magazine
www.luxuryfb.com

turbo by **TESPI**
mediagroup
www.tespi.net

ITALO, CARATTERE ITALIANO



L'Italia è un Paese ricco di bellezza, di creatività, di sapori eccezionali e di prodotti unici. Come Italo, il formaggio di Botalla che, grazie al sapore delicato e alla sua spiccata personalità, diventa simbolo del gusto che unisce, senza compromessi. Per la tavola di tutti gli italiani.



FORMAGGI
Botalla
BIELLA 1947

FORMAGGI DI FAMIGLIA

www.botallaformaggi.com