Dl Rilancio, Fipe: “Boccata d’ossigeno, ma è solo l’inizio”

ristoranti-chiusi-331e9a20

“Il **Dl Rilancio** approvato dal governo è sicuramente una salutare **boccata d’ossigeno per il settore dei pubblici esercizi**, anche se **resta necessario e urgente fare di più**. Il provvedimento recepisce alcune delle richieste avanzate dalla Federazione: dalla soppressione delle clausole di salvaguardia in materia di conti pubblici, alla previsione dei contributi a fondo perduto a titolo di ristoro delle cadute di fatturato, l’estensione a tre mensilità e la cedibilità del credito d’imposta per locazioni commerciali ed affitti d’azienda, l’abbuono del primo versamento Irap, l’ulteriore proroga a settembre per i versamenti dei tributi e dei contributi sospesi per aprile e maggio, il rafforzamento fino ad ulteriori 9 settimane degli strumenti di cassa integrazione. È un buon inizio, cui deve però far seguito un maggiore coraggio sul fronte dei contributi a fondo perduto, dove il meccanismo di percentualizzazione per classi di ricavi rischia di generare effetti davvero modesti, soprattutto per le imprese più piccole”.

Così **Lino Enrico Stoppani**, presidente di **Fipe – Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi**, commenta il decreto rilancio approvato dal governo. “A questo punto – aggiunge il presidente – **ci auguriamo che il Parlamento lavori velocemente**, migliorando dove necessario il provvedimento, e lo converta in legge al più presto”.

“Ciò che ci preoccupa di più in questa fase – conclude Stoppani – è il **Protocollo di Sicurezza** per il settore, sul quale **le linee guida proposte dall’Inail sono insostenibili dal punto di vista economico e organizzativo**. Ci auguriamo che il Governo dimostri buon senso e praticità, identificando regole sostenibili per riaprire in sicurezza, superando l’ipotesi di distanziamento incomprensibile, che prevede ben 4 metri quadri a commensale. Con l’annunciata prospettiva di riapertura per lunedì 18 ad oggi mancano ancora le regole. Per questo, ci sono regioni come l’Emilia Romagna o le Marche che hanno deciso in autonomia regole sostenibili, anche per assicurare un quadro di riferimento operativo. È una dimostrazione di fiducia e di responsabilizzazione sia dei ristoratori che dei cittadini, che ci sentiamo di condividere e che, ci auguriamo, diventi modello per tutta Italia”.