Ristorazione, Fipe: il ritorno alla normalità solo nel 2023

ristoranti-adult-2178440-1920-5d616134

La normalità non tornerà prima del 2023. Parola di **Roberto Calugi**, direttore generale della **Fipe**, la Federazione italiana pubblici esercenti, che in occasione della conferenza stampa dell'Istituto italiano alimenti surgelati sull'importanza dell'asterisco nei menù dei ristoranti, non ha lasciato molte speranze a chi credeva più vicina la ripartenza definitiva.

"La stima che noi facciamo è che di quei 34 miliardi che abbiamo perso lo scorso anno ne recupereremo circa 10, e **chiuderemo il 2021 con un 20-25 miliardi in meno rispetto al 2019**", ha detto Calugi sottolineando che "se non escono fuori nuove varianti o situazioni di pericolosità, prima del 2023 non torniamo alla normalità".

Questi dati, è la stima della Fipe, porteranno alla "**chiusura di 15mila imprese**, cosa che si riverbera in maniera importante sul settore agroalimentare perchè siamo il principale acquirente del Paese con più di 20 miliardi di acquisti ogni anno".

I risultati 2021 sono il frutto di un **anno a singhiozzo per la ristorazione italiana**: "Il 2021 ha visto un'estate che, con l'eccezione dei centri storici e delle città d'arte, è andata bene anzi direi molto bene soprattutto per le zone di mare e montagna – ha sottolineato Calugi – ma non dimentichiamo che nei primi quattro mesi dell'anno noi siamo stati chiusi".

La necessità dunque di **non prevedere nuove restrizioni o chiusure** per il comparto è fondamentale. "Stiamo sostenendo la campagna vaccinale e stiamo sostenendo, a volte andando contro qualche post di Facebook di chi sa tutto nella vita, il super green pass – ha ribadito – perchè per noi chiudere non è una opzione conciliabile".