

# Pasticcerie chiuse, danno da 32 milioni

## «Dolci pasquali solo a domicilio»

**Il settore lamenta la concorrenza sleale della Gdo «Perché gli stessi prodotti sono nei supermercati?»**

**Leda CESARI**

Pasqua amara, e si che parliamo di dolcezza. La chiusura forzata di questi giorni, com'è facilmente intuibile, costituisce infatti per bar e pasticcerie una vera e propria iattura, una catastrofe economica che si è abbattuta come un tornado su 24mila imprese di pasticceria e gelateria nelle quali lavorano 74mila addetti, spiega [Confartigianato](#) sottolineando la vocazione decisamente artigianale del settore, con oltre 17mila imprese che si stima rappresentino il 70 per cento del comparto. Un tracollo che favorisce indirettamente il canale della distribuzione commerciale, dunque lo smercio di prodotti industriali: ad aprile la regione più vessata, da questo punto di vista, è la Lombardia, dove il danno ammonta a 106 milioni di euro.

In Puglia, secondo le stime di [Confartigianato](#), le 1.276 imprese di pasticceria e gelateria, cir-

ca il 73 per cento delle quali artigiane (con 4.307 addetti), riporteranno un danno complessivo di 32 milioni di euro, tra mancato fatturato pasquale (26 milioni di euro) e perdite legate al deperimento delle materie prime acquistate prima del lockdown (6 milioni di euro). Al riguardo proprio [Confartigianato](#) Imprese, all'indomani dell'emanazione del Dpcm dell'11 marzo, aveva chiesto al ministro dello Sviluppo economico Stefano Patuanelli un'interpretazione meno restrittiva della norme che obbligano bar e pasticcerie alla chiusura, ma senza successo. I motivi per reprimere, spiega ancora l'associazione di categoria, sono almeno due: primo, la non diversità di bar e pasticcerie rispetto alle numerose attività di vendita al dettaglio di prodotti alimentari (panifici, salumerie, macellerie) «che continuano ad operare pur nel rispetto delle ferree regole anti-contagio»; secondo, se la scelta fosse dettata dalla particolare tipologia del prodotto di pasticceria - alimenti non indispensabili ed essenziali - «non si spiegherebbe come mai tali prodotti siano invece in commercio presso la grande distribuzione organizzata o presso altri esercenti al dettaglio».

Questa mannaia, paradossalmente, si abbatte proprio «sulla competitività del sistema delle micro e piccole aziende, quelle stesse che in questo momento hanno più bisogno di aiuto», rileva il presidente di [Confartigianato](#) Imprese Lecce Luigi Demio. E poi, appunto, le materie prime invendute, rincarano la dose il presidente provinciale dei pasticceri della delegazione di Lecce, Giuseppe Zippo. «Stiamo rispettando le regole per difendere la salute di tutti, ma questa misura così restrittiva ci appare davvero ingiusta». Lo stesso Zippo, dal suo laboratorio di Specchia, rivela: «Noi qui ci stiamo impegnando per le consegne a domicilio, ma se gli altri anni eravamo in quindici a lavorare, ora siamo solo io e il corriere. Saltate anche le uova di Pasqua personalizzate, e grazie al distanziamento sociale non ci si potrà riunire neanche per festeggiare: bene che vada venderemo agnellini di pasta di mandorla da 200 grammi per nucleo familiare».

Freno a mano tirato anche da Natale. Chiuso il punto vendita di Lecce, tutta la famiglia è mobilitata nel laboratorio di San Cesario, sempre per le consegne a domicilio: «Colombe, uova di cioccolato, pastiera e agnellini di pasta di mandorla, e la sensazione di essere utili al-

la nostra clientela più affezionata - racconta Agnese Natale - ma siamo solo noi cinque familiari a lavorare, e comunque a fronte di un calo di ordini di almeno il 70 per cento, mentre ci risulta che le produzioni industriali della grande distribuzione stiano invece andando benissimo. Ma noi lavoriamo per la qualità, e poi io voglio guardare avanti, essere fiduciosa; voglio pensare che se i nostri antenati hanno costruito tanto, noi saremo altrettanto bravi a mantenere quello che hanno realizzato loro e a migliorarlo». Consegne a domicilio anche da Luca Capilungo a Lecce: «Gli ordini ci sono, ma c'è anche il calo», racconta da via Bari la commessa Maria Candelieri. «Infatti ci siamo fermati con la produzione delle colombe, e a lavorare siamo davvero in pochi». «Dieta» anche al Café dei Napoli di Alliste, dove si sono realizzati solo trenta colombe e sette agnellini «perché non si trovano le testine», spiega il titolare Giovanni Venneri. «Per la vendita ci "appoggiamo" all'alimentari più importante del paese, ma manca tutta la clientela degli altri comuni. Però io sono fiducioso, voglio essere ottimista: sono certo che quando ripartiremo, anche se lentamente, tutto andrà poi al suo posto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## HANNO DETTO



**A soffrire maggiormente sono le piccole aziende**

Luigi Demio



**Questa misura restrittiva è davvero ingiusta**

Giuseppe Zippo



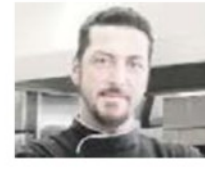
**Gli ordini sono crollati: in poco tempo meno 70%**

Agnese Natale



**Sono fiducioso: ripartiremo e andrà tutto al suo posto**

Giovanni Venneri



**Abbiamo fermato la produzione di colombe**

Luca Capilungo

