

**L'INTERVISTA/1** Il presidente di Confesercenti Giancarlo Banchieri  
**«Chiediamo lo stato di emergenza come si fa per le grandi industrie»**

→ C'è lo stato di emergenza climatica, quello occupazionale e ora si lancia anche il riconoscimento della crisi del mondo del commercio. A chiedere a gran voce che venga istituito un tavolo di lavoro sia locale che nazionale è il presidente di Confesercenti Torino, Giancarlo Banchieri, che non esita a definire «tragica» la situazione dei negozianti di Torino e provincia.

**Presidente Banchieri, cosa si intende per "stato di emergenza del commercio"?**

«La richiesta è quella di trattare i problemi dei commercianti come una crisi di comparto, al pari delle grandi crisi aziendali. Non capisco perché si affronti il problema delle fabbriche che chiudono chiedendo incentivi e aiuti, mentre i problemi del piccolo commercio non vengano affrontati. È arrivato il momento di gestire la situazione come una vera e propria emergenza e pensare a politiche di sostegno».

**Quali ad esempio?**

«In primo luogo, riducendo la pressione fiscale che al momento è intollerabile. Il freno della crescita dei locali di somministrazione ne è un chiaro esempio. Tra tasse rifiuti, insegne e suolo pubblico la pressione è

altissima. Anche gli ambulanti che trattano generi alimentari non ce la fanno più».

**Qual è il primo passo da fare?**

«Bisogna aprire un tavolo di crisi dove pensare a tutte le misure necessarie per aiutare anche chi chiude. Deve essere fatto un lavoro a livello locale e nazionale, trattando la materia come una crisi di comparto e studiare le misure necessarie per affrontarla. È una situazione che riguarda decine di migliaia di aziende, con relativi posti di lavoro. Parliamo di 45mila attività in provincia».

[a.p.]



Giancarlo Banchieri

**L'INTERVISTA/2** Fulvio Griffa, numero uno di Fiepet-Confesercenti  
**«Il mercato del "food" è saturo. Mancano politiche sul turismo»**



Fulvio Griffa

→ Da un lato il mercato del food a Torino sembra essere saturo e, dall'altro, si sente la mancanza di eventi che attraggano turisti in città. Stretti in questa morsa, bar e ristoranti all'ombra della Mole appaiono in sofferenza come mai prima. A spiegare le ragioni del calo di aperture dell'ultimo anno è il presidente di Fiepet-Confesercenti, Fulvio Griffa.

**Presidente Griffa, i dati ci mostrano che il saldo dei locali aperti è per la prima volta negativo, dopo dieci anni di crescita. A cosa è dovuto, secondo lei?**

«Bisogna ragionare su due bina-

ri paralleli. In primo luogo, l'offerta per quanto riguarda il food è quasi saturata. La città si sta restringendo, sia come abitanti che in termini di ricchezza ed è normale che le persone rinunciino alle spese giudicate superflue. Dopodiché è chiaro che oggi paghiamo anche lo scotto della carenza di politiche per attrarre turisti».

**Cosa potrebbe fare l'amministrazione per aiutare i ristoranti?**

«Il primo punto su cui intervenire è quello della Tari. Non solo perché ha un costo sproportionato, ma soprattutto perché non è equa».

**In che senso?**

«Attualmente si pagano 41 euro a metro quadro annui indipendentemente da quanti rifiuti si producano. La spesa è calcolata in relazione alla superficie totale del locale. Abbiamo chiesto di poter pagare a consumo, ma per ora sembra tutto congelato».

**Cos'altro andrebbe rivisto nell'immediato?**

«Tutte le tasse che ci sono pesanti e incidono sulle attività. Se a questo si aggiunge un po' di contrazione della domanda è normale che chi è in bilico chiuda».

[a.p.]

**buonanotte**

di Manlio Collino

**Joculatores in quadrivio**

(...) sono i giocolieri. Uomini e donne, tutti giovani. Tra di loro ce ne sono di bravi e meno bravi, ma sono tutti belli da vedere. E poi a mendicare fingendo di vendere spugnette o lavare parabrezza son capaci tutti. A far volare per aria contemporaneamente sette clavoni. Questi ragazzi onorano il mestiere che fu dei primissimi goliardi medioevali, i clerici vagantes, gli studenti tonsurati che si spostavano in Europa da un'università all'altra vivendo di espedienti e spesso facendo, appunto, i giocolieri nei quadrivi. Uno degli

etimi possibili della parola goliardo, infatti, è jocolator, da cui jongleur e goliard. Spero mach che 'sir fieuj tost o tard a cambio mesté. Fare l'artista cirense è già rischioso, in un'epoca in cui i circhi stanno sparando, ma farlo da vecchi è impossibile, e non dà pensione. Ma forse questi boccia hanno capito che le pensioni fra cinquant'anni non ci saranno comunque, e quindi tanto vale fare un "lavoro" divertente. Almeno finché darà da campare...

collino@cronacaqui.it

segue dalla prima pagina

16/1/2020

**CRONACAQUI**

**PRIMO PIANO**

**GIANNI NETTIS**

**«Avere un distributore? Meglio fare l'operaio con mutua e vacanze»**

«È meglio fare l'operaio che gestire una pompa di benzina». Non ha dubbi Gianni Nettis, nel settore dal 1978, e ora vicepresidente nazionale della Faib-Confesercenti di Torino. «Almeno i lavoratori dipendenti hanno ferie e mutua pagati, i gestori delle pompe di benzina invece devono esserci sempre e fare i conti con una situazione economica disastrosa». Negli ultimi dieci anni, infatti, il mercato a Torino ha registrato un calo del 33,7%. Solo lo scorso anno, in tutta la provincia hanno chiuso 19 attività (-3,5%). Tra i blocchi auto che riducono notevolmente la circolazione dei veicoli, e quindi anche il mercato dei



benzina, e le nuove vetture che, con un pieno, arrivano a percorrere anche 700 chilometri, il settore andrebbe rivisto completamente. «Non ci sono più le dinamiche di una volta. C'è bisogno di fare un ammodernamento serio della rete e razionalizzare il settore - è la lucida analisi di Nettis -. Ci sono troppi impianti e i gestori, in queste condizioni, non reggono più». Oltre alla

liberalizzazione del settore, anche i blocchi per contrastare l'inquinamento ci mettono del loro per prostrare esercenti già in affanno. «Le macchine a gasolio non stanno circolando in questi giorni. Questo vuol dire perdere almeno il 30% degli incassi - spiega ancora il benziario -. Sono d'accordo che sia necessario pensare prima di tutto alla salute, ma il danno economico per i commercianti è innegabile». Così sono rimasti in 85 a Torino a tirare avanti, tra non poche difficoltà. «Ci sono gestori che portano a casa meno soldi di un lavoratore dipendente medio - puntualizza Nettis -. Chi si mette in affari perché cerca lavoro dura tre o quattro mesi al massimo, si mangia un po' di soldi e poi lascia perdere».

[a.p.]

**BARBARA COTTONE**

**«Centri commerciali, web strisce blu e Ztl allargata: alla fine ho mollato tutto»**

Barbara Cottone, presidente dei commercianti di piazza Statuto, a luglio dello scorso anno ha deciso di tirare giù le serrande del suo negozio di vestiti sotto i portici al civico 4. Il motivo? «La concorrenza con i centri commerciali e l'e-commerce non è più sostenibile, e siamo costretti a ritirarci perché non riusciamo a salvarci dalle spese» spiega Cottone, che oggi lavora come commerciale per una multinazionale. «Ritirarsi - sottolinea l'ex commerciante - i piccoli negozianti come me sono costretti a rimborsarsi, lavorano tutta la settimana, domenica compresa, per guadagnare, di fatto, 3-4 euro all'ora». A parte i grandi domani dell'online e dei grandi ma-



gazzini, per le presidente anche il Comune ha le sue responsabilità. «Non rendere gratuite le strisce blu sotto Natale e stata una follia. Così facendo i potenziali clienti andranno sempre più a fare acquisti nei centri commerciali dove il parcheggio non si paga». La crisi dei negozi, per Cottone, è da imputare anche alla Ztl. «Da quando è stata attivata, ormai tanti anni fa, sono spariti un sacco di attività e uffici con la conseguente perdita di clientela. Soltanto qui, in piazza Statuto - puntualizza - hanno chiuso ben tre banche e i locali sono rimasti vuoti, un anno fa ha gettato la spugna il parrucchiere e da pochi giorni se n'è andata anche l'ultima edicolante rimasta». Quanto alla proposta di Ztl allargata proposta dal Comune, Cottone non ha dubbi: «È il modo migliore per desertificare ulteriormente la zona e far chiudere anche l'ultima attività rimasta». Una volta in piazza Statuto le serrande erano tutte alzate ed era una meta ambita per lo stoppino dei business benestanti. «Oggi purtroppo non è più così - sottolinea Cottone -. Il livello del mercato si è abbassato molto, ci sono sempre più attività che propongono prodotti a basso costo e il turnover è all'ordine del giorno».

[r.l.e.]

**CRISTINA BECHEA**

**«Se siamo ancora aperti è grazie all'innovazione dei prodotti a Km Zero»**

«Se avessi venduto solo frutta e verdura, forse adesso avrei già abbassato la serranda». E invece Cristina Bechea, 44 anni, ha fatto controcol suo negozio di alimentari a chilometro zero in via Buenos Aires 77, nel quartiere Santa Rita. L'ha aperto nell'aprile di due anni fa, al posto di una farmacia, e ha voluto ornaggiare la lingua piemontese chiamandolo "O basta là". Una bottega particolare, dove si possono trovare prodotti freschi come uova, salumi, formaggi, vini e molto altro ancora. E dove gli introiti dalla vendita di frutta e verdura rappresentano solo il 5% del totale. Si perché oggi, per andare avanti con un negozio, è obbligatorio innovarsi. «Non

offriamo un servizio a 360 gradi - spiega Cristina - perché siamo aperti con orario continuato e la gente anche alla sera, dopo una giornata di lavoro, può venire da noi a fare la spesa e magari gustarsi anche un aperitivo con vino e tagliere». Senza dimenticare le serate e gli eventi di degustazione, con esperti del settore che spiegano tutto quello che c'è da sapere su vini e formaggi. In poche parole, una full-immersion nel ramo gastronomico. Certo, non è sempre facile far quadrare i conti. Perché se è vero che la bottega a chilometro zero funziona bene, circa il 60% degli incassi finisce ancora nelle tasche dello Stato. E infatti per risparmiare Cristina, che ha anni di esperienza alle spalle nei bar e nei ristoranti, ha dovuto arrangiarsi come poteva. «Le spese iniziali per l'apertura erano davvero alte - rivela - e dopo aver preso nota dei vari preventivi, ho deciso di provvedere per conto mio a fare le insegne e gli altri arredi del negozio. Per fortuna ho una certa manualità, ma di fatto sono stata obbligata. E dopo due anni sono ancora qui, mentre molte attività come la mia hanno chiuso». Saper innovare, oggi, è anche questo.



[n.d.]