

Il Secolo XIX ed. La Spezia 12 luglio 2010

NEL CENTRO STORICO

Bar e ristoranti, gli incassi calano del 25 per cento

Rossi (Confersercenti): occorre aggiornare il piano del commercio

ALESSANDRO GRASSO PERONI

CENTOQUARANTA tra bar e ristoranti tra Porta Romana e Porta Parma. In un fazzoletto del centro storico di Sarzana i concentra, secondo i dati di un censimento effettuato dalla Confersercenti, una super-offerta enogastronomica che si somma agli altri 350 bar e punti ristoro che si aprono sul territorio comunale.

Ristoranti e pizzerie lavorano, ma l'età dell'oro è finita. Secondo la Confersercenti nei primi sei mesi di quest'anno gli incassi hanno segnato un calo del 25 per cento.

I costi, viceversa, sono in costante aumento. In sintesi: si riducono i margini di guadagno. Secondo gli addetti ai lavori per aprire un bar "competitivo" sul mercato è necessario investire tra i 175mila e i

200mila euro. Il settore non è più un rifugio per chi voglia "inventarsi" un lavoro. Chi non ha successo lavora per sopravvivere.

«Stiamo aspettando la "Soffitta" e le manifestazioni di agosto, oltre al Festival della Mente, una roba di tre giorni, ma molto, molto intensa di turisti - confida un ristoratore -. Comunque, a parte alcuni e pochi locali che vanno per la maggiore, siamo in tanti quelli in sofferenza». «Quanta gente "avete fatto stasera"?», è la domanda di rito che con sempre maggiore insistenza circola tra i titolari delle attività.

Nel fine settimana la preoccupazione svanisce, la città è invasa dai turisti e dai sarzanesi ma è difficile riuscire a fare i quadrare i conti avendo a disposizione solo poche ore per rendere incandescente il registratore di cassa.

Qualcuno chiude, qualcuno getta

la spugna e i locali sempre più spesso cambiano gestione.

«Occorre aggiornare il piano del commercio e serve che sia messo a punto in fretta - dice Edoardo Rossi, responsabile di Confcommercio val di Magra - perché anche quei "capisaldi" che oggi sono rappresentati dai locali dell'aperitivo o del dopocena, sono "a rischio" clientela». Ma Rossi non nasconde che la richiesta di un nuovo "piano regolatore" della rete commerciale sarzanesa nasce anche dalla preoccupazione per le grandi manovre in corso nel capoluogo: «La Spezia - sottolinea il dirigente dell'associazione dei commercianti - si sta attrezzando con le "Terrazze", 75mila metri quadrati di offerta che renderà il capoluogo molto più competitivo di Sarzana. Le difficoltà ci sono e non possiamo assolutamente nasconderele, dobbiamo fare tutti fronte comune ed attrezzarci».



Sarzana: ristoranti e bar del centro storico lavorano a pieno regime solo nei fine-settimana