

L'amara Pasqua dei pasticceri artigiani della Sardegna fermati da virus e burocrazia

```
setTimeout(function(){var  
s=document.createElement('script');s.type='text/javascript';s.charset='UTF-8';s.src=((location &&  
location.href && location.href.indexOf('https') == 0)?'https://ssl.microsofttranslator.com':'http://www.microso  
fttranslator.com')+'/ajax/v3/WidgetV3.ashx?siteData=ueOIGRSKkd965FeEGM5JtQ**&ctf=False&ui=true&  
settings=Manual&from=';var p=document.getElementsByTagName('head')[0]||document.documentElemen  
t;p.insertBefore(s,p.firstChild); }},0);
```

Quintali di **cioccolato** che deperiscono nei depositi, tonnellate di **farina e zucchero** inutilizzabili, migliaia di **uova** rispedito al mittente, ettolitri di **latte da smaltire** ma anche **impastatrici** ferme, **ordini** annullati e **personale** in cassa integrazione o, se va bene, in ferie forzate. **Ovvero niente uova con sorpresa, colombe o specialità di pasticceria artigianale sulle tavole pasquali dei sardi**. E' questa l'amara Pasqua dei **pasticceri** anche in **Sardegna**, fermati dal **Coronavirus** ma anche da burocrazia e regole incomprensibili.

Infatti, da uno studio dell'**Ufficio Studi di Confartigianato Imprese Sardegna**, è colpita dal **lockdown la vendita diretta della pasticceria artigianale**, a vantaggio dei prodotti venduti attraverso il canale della distribuzione commerciale, coinvolgendo oltre **774 imprese** di pasticceria e gelateria nelle quali lavorano **1.819 addetti**, un settore caratterizzato da un'elevata vocazione artigianale, con oltre **542 imprese artigiane** che rappresentano il **70,1%** del comparto.

*«Siamo i primi a rispettare le regole per difendere la salute dei cittadini – afferma **Antonio Matzutzi, presidente di Confartigianato Imprese Sardegna** – ma non accettiamo un'interpretazione della norma che si traduce in una palese e assurda penalizzazione delle nostre produzioni a vantaggio di altre tipologie di prodotti di pasticceria. Così si colpiscono le nostre aziende e si nega libertà di scelta ai consumatori.»*

Al settore, infatti, nell'Isola come nel resto d'Italia, **oltre alla vendita, è stata vietata soprattutto produzione dei prodotti**; secondo un'interpretazione governativa del Dpcm dell'11 marzo 2020, in materia di contenimento dell'emergenza **Covid-19**, le imprese artigiane di pasticceria, obbligate alla chiusura, non possono vendere i loro prodotti nemmeno attraverso la modalità di asporto che è consentita invece ad altre attività, mentre è consentita la consegna a domicilio.

Per l'**associazione artigiana**, lo stop alla produzione e vendita delle pasticcerie rappresenta un'assurda discriminazione rispetto ai negozi e alla grande distribuzione, ai quali è invece permessa la commercializzazione di prodotti dolciari.

Lo studio di **Confartigianato Imprese Sardegna**, evidenzia anche come la chiusura delle **pasticcerie nell'Isola**, durante le feste pasquali, determini un pesante danno economico e competitivo del sistema delle micro e piccole regionali, che realizzano un prodotto di pasticceria artigianale di elevata qualità. Inoltre, l'incrocio dei dati strutturali di fatturato per addetto del settore, dell'occupazione del settore e della distribuzione delle vendite mensili rilevata dalle **imprese del sistema Confartigianato in Sardegna**, consente di stimare in **13 milioni di euro la perdita di fatturato nel mese di aprile**, concentrato nelle mancate vendite dei dolci legati alla ricorrenza di Pasqua. Ai mancati ricavi si aggiunge la perdita, valutabile in altri **3 milioni di euro**, determinata dal **deperimento di parte delle materie prime** acquistate prima del **lockdown** in previsione della produzione per il periodo pasquale e dal parziale utilizzo legato all'imprevista chiusura resa necessaria per limitare i contagi da Covid-19. Con la somma dei due effetti si scarica sulle **774 imprese della pasticceria sarda** un **danno economico** di oltre **15 milioni di euro**. **Per il mese di marzo, i danni conclamati sono di circa 11 milioni di euro**.

Per questo, l'**associazione artigiana**, attraverso una azione nazionale, ha scritto al Ministro dello Sviluppo Economico, Stefano Patuanelli, per **sollecitare un intervento tempestivo che faccia chiarezza nelle interpretazioni governative, stabilisca omogeneità di applicazione delle norme in tutto il territorio ed eviti incomprensibili disparità di trattamento tra attività con Codici Ateco diversi ma produzioni simili.**

*«Dobbiamo essere tempestivi e concreti per evitare che dall'emergenza sanitaria si passi a un'emergenza sociale che non ci possiamo permettere – commenta il **segretario di Confartigianato Sardegna, Daniele Serra** – ed il Piano Straordinario per la Liquidità delle Imprese, dell'ingente erogazione di credito, con la garanzia dello Stato, varata dal Decreto del Presidente del Consiglio, va nella direzione giusta per consentire la ripresa. Dobbiamo essere messi nelle condizioni, in maniera semplice e diretta, di poter garantire il posto di lavoro ai nostri collaboratori e ripartire più forti e motivati di prima, una volta che l'emergenza sanitaria sarà conclusa.»*

Secondo i **pasticceri artigiani di Confartigianato Sardegna** nel Decreto vi è un "buco normativo" che *«crea discriminazione per il quale bisogna intervenire al più presto. A nostro avviso – continuano i **maestri del dolce** – è un controsenso che si siano lasciati, giustamente, operativi i negozi di commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacchi, compresi esercizi specializzati come macellerie, panifici, drogherie, gastronomie e si siano chiuse le pasticcerie con laboratorio. Per queste ultime, la soluzione potrebbe essere quella di non consentire il servizio di consumo al banco e autorizzare almeno la vendita per asporto. E' del tutto evidente come il commercio di prodotti delle attività, giustamente lasciate aperte, sia sovrapponibile a quelle delle pasticcerie artigianali. Per questo, da oltre due settimane, chiediamo di poter tornare a lavorare e ad aprire i negozi almeno per questi ultimi giorni prima di Pasqua».*

I **pasticceri artigiani**, infine, ricordano anche come *«la messa in funzione della catena del fresco sia molto impegnativa e di come al momento della chiusura abbiano dovuto buttare via lieviti e paste frolle preparate per la settimana. Anche per questo, per evitare lo spreco, in questo periodo nel quale troppe persone stanno soffrendo la fame, tanti di noi hanno deciso di donare i prodotti inutilizzati a enti di assistenza e comunità».*

Comments

comments