

GUIDA MANAGERIALE ALL'EMERGENZA VIRUS/ Dall'agricoltura al turismo

Alimentare, l'ora di ripartire

Serve velocità con aiuti (non prestiti) e un piano post-Covid

DI ANDREA SECCHI

La velocità è fondamentale per il settore alimentare, pilastro dell'economia italiana gravemente colpito dall'epidemia di coronavirus: sia quella degli aiuti da parte dello stato, che non possono limitarsi ai prestiti, sia quella di un piano che con la massima sicurezza sanitaria garantisca la riapertura delle attività. Eppure al momento tutto ancora è fermo alla fase 1, con il pericolo che le imprese non riescano successivamente più a rialzarsi. «È uno dei settori più importanti dell'economia italiana che, sommando l'agricoltura con l'agroalimentare, la ristorazione, il turismo enogastronomico e le ricadute sulla meccanica arriva al 20% del pil, per non parlare dell'export, che nonostante i 12 anni di crisi dal 2008 in poi è cresciuto del 7%», spiega **Paolo Cuccia**, presidente di Gambero Rosso. «Ma è un settore che ha punti di debolezza, fatto da piccole e piccolissime imprese, di grandissima qualità, ma con una struttura che oggi soffre molto e ne uscirà malissimo. Serve liquidità subito e sburocratizzazione».

Cuccia era uno dei partecipanti all'incontro online organizzato ieri dall'Università Telematica Pegaso, insieme con il presidente di

quest'ultima, **Daniilo Iervolino**, lo chef tre stelle Michelin **Heinz Beck** e l'imprenditore **Flavio Briatore**, moderati da **Nicola Porro**. Un panel che ha insistito sul pericolo di non avere un progetto per la ripartenza a fronte di paesi europei nei quali il coronavirus è arrivato dopo ma le iniziative per le imprese sono state più incisive.

Sul tavolo degli imputati anche l'ultimo provvedimento del governo con lo stanziamento di 400 miliardi di euro in garanzia per ottenere liquidità. «C'è questo piano coraggioso da 400 miliardi messi nel piatto, le modalità e la velocità di distribuzione faranno differenza. Non credo però che prestare soldi con un credito per sei anni sia la miglior soluzione possibile. Incrementare il debito può essere molto pericoloso per le aziende. Bisogna stare molto attenti», ha detto Iervolino.

Questi prestiti «potrebbero essere un veleno», secondo Briatore. «La manovra di ieri ha tre punti che non sono giusti: non c'è semplicità, accessibilità e velocità. È debito che l'imprenditore si accolla e deve ripagarlo perdendo già un anno. Noi abbiamo 14 ristoranti chiusi: così mi crei ulteriore debito, mi fai andare avanti fino in fondo e mi togli i ristoranti. Serve un

fondo perduto per le aziende che possono ricominciare. In Svizzera abbiamo già ricevuto i soldi sui conti correnti, in Usa ti danno il 20% del fatturato se riassumi i tuoi dipendenti, a fondo perduto. La Germania ha già riaperto e ci sta prendendo i mercati. Noi avevamo il vantaggio di affrontare per primi il virus. Non l'abbiamo fatto bene, anzi malissimo, ma loro stanno già riaprendo». Un attacco, quello di Briatore, che è su tutta la gestione della crisi: «Il governo non ha trovato le mascherine, come possiamo pensare che ci porti fuori nel dopoguerra? Perché non cominciamo a chiedere i danni alla Cina?».

Ma le responsabilità non possono essere ricercate solo all'estero, ha ribattuto Cuccia, Europa compresa dal momento che l'Italia normalmente utilizza solo il 10% dei fondi messi a disposizione. «Dobbiamo guardarci in casa. Abbiamo accumulato tali e tante paure che impediscono a



Peso:60%

tutti di ragionare in maniera equilibrata. Se procediamo così mancherà la salute dell'economia e la salute psicologica. Se non riapriamo siamo morti.

Se andiamo al supermercato distanziati si può fare anche nei bar, ristoranti, musei. L'Italia si sta suicidando economicamente».

Anche per Heinz Beck è fondamentale pensare alla fase post Covid-19. «La ristorazione partirà con paletti molto ristretti: distanze tra i tavoli quindi incassi minori per uguali costi di gestione. Ma dobbiamo vedere

cosa si può fare per far partire il più presto pos-

sibile ed evitare troppe persone in disoccupazione. Ci sono tante cose che il ristoratore può fare per dare sicurezza e far ritornare i clienti».

Di sicuro il momento ha insegnato quanto siano importanti gli strumenti digitali in tutti i settori: «Non si torna più indietro», ha concluso Iervolino. «L'analogico sposa il digitale, non c'è più distinguo fra formazione in presenza e a distanza. Bisogna reagire e puntare ancora sulla qualità, sulle competenze non solo verticali ma quelle delle soft skill. I problemi sono tanti ma abbiamo visto che è soprattutto nel settore turistico che

si annidano i maggiori. Non c'è un ricetta uguale per tutti. Questa è un'epoca di rinnovamento, di nuove

frontiere sociali, serve volare alto e bisogna farlo subito e tutti insieme».

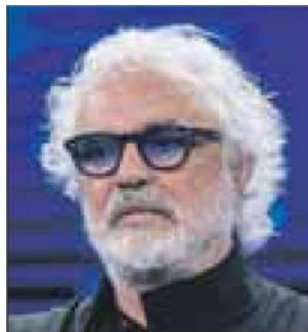
© Riproduzione riservata-



Daniilo Iervolino



Heinz Beck



Flavio Briatore



Paolo Cuccia



Nicola Porro



Peso:60%