

Rassegna del 24/05/2021

PIEMONTE

24/05/2021 Repubblica Torino

1

Riecco bar e hotel industria del cibo tra euforia e paure - Hotel, ristoranti, bar l'industria alimentare tra euforia e timori

Sciullo Massimiliano

1

*Piemonte economia***Riecco bar e hotel
industria del cibo
tra euforia e paure****di Massimiliano Sciuolo**
● a pagina 11

Dal caffè al latte, dalla carne alle bibite. L'industria alimentare piemontese è tra quelle che meno ha patito la crisi ma ora sta vivendo il rimbalzo causato dalla riapertura di hotel bar e ristoranti. Nel settore c'è molta euforia ma anche il timore di vivere una crisi di liquidità per i mancati incassi dei mesi scorsi.

*I due volti della ripartenza***Hotel, ristoranti, bar
l'industria alimentare
tra euforia e timori**

Riaperture e voglia di ripartire. Anche l'economia è un buon termometro dello stato d'animo delle persone, in un momento in cui i contagi calano e le restrizioni allentano finalmente la presa sulla vita di tutti i giorni. In Piemonte sono tante le aziende che notano sempre più segnali di vitalità ed entusiasmo. Soprattutto per un mondo (quello che di solito va sotto il nome di ho.re.ca.) fatto di rapporti sociali: bar, locali pubblici ristoranti. E se in questo settore si scaldano i motori, i primi ad accorgersene sono stati i fornitori.

Tra chi aspettava questo momento con trepidazione, c'è senza dubbio un marchio storico del mondo del caffè come Costadoro. «Siamo orientati al 99% sul settore ho.re.ca. e quindi abbiamo sofferto più di altri questi mesi di difficoltà generale – confida Giulio Trombetta, presidente e amministratore delegato –, ma se lo scenario si fa più confortante, non dobbiamo comunque dimenticare la cautela».

La crisi, infatti, accentuerà alcune dinamiche di segno opposto. «Nel breve periodo è possibile che un certo numero di nostri clienti non riaprirà. Ma nel medio periodo la situazione dovrebbe stabilizzarsi: chi sarà ancora sul mercato avrà doti di resistenza e di forza ormai consolidate. Una selezione naturale: chi avrà resistito potrà lavorare meglio e di più». L'estate lascia pensieri positivi («come lo scorso anno»), ma la speranza «è di poter chiudere bene la seconda metà del 2021. In questo momento chi riparte è come una formula uno ferma ai box col motore acceso: c'è euforia. Ma ci saranno anche difficoltà dal punto di vista finanziario: pagamenti congelati cui si aggiungeranno le nuove spese».

Un pensiero che ritorna anche nei ragionamenti di Angelo Mastrolia, presidente di Centrale del latte d'Italia e Newlat. «Una delle attività di queste settimane è stata proprio quella di andare dai nostri clienti e far sentire la nostra vicinanza, an-

che dal punto di vista dei problemi di liquidità che si presenteranno».

La sensazione, però, è positiva. «Siamo molto ottimisti. Siamo consapevoli che la crisi non è finita, ma c'è voglia diffusa di uscirne. Nel 2020 un buon contributo per noi è arrivato dai consumi domestici, ma adesso è tutta la filiera ho.re.ca. che vuole recuperare posizioni, dopo le piccole finestre di apertura dello scorso anno. Sono aumentati gli ordini per il latte, ma anche per i prodotti usati in cucina dalla ristorazione. E poi la panna, per gelaterie e pasticcerie».



Di rimbalzo parla anche Francesco Bianco, co-fondatore della società che ha creato la bibita Molecola. «Nelle ultime due settimane ci sono stati segnali importanti, si è risvegliato un po' tutto. In Italia, ma anche all'estero. C'è ancora tantissima prudenza, ma tutti partono da magazzini a zero e quindi arrivano molte richieste. Dal canto nostro, per ora produciamo con cautela, per non rivivere i momenti di fine 2020, quando moltissimo prodotto è rimasto invenduto all'improvviso». Ma è proprio l'estero a segnare una discontinuità: «Ci sono Paesi che sono ripartiti prima, come gli Usa o chi non ha mai chiuso del tutto come la Russia. E si vede».

Di Russia ed estero parla anche Gianfranco Toso, direttore generale dell'azienda che porta il suo nome, leader dei vini. «La domanda da oltre confine ha seguito andamenti diversi, ma in Italia è già tutta un'altra storia, rispetto a 15 giorni fa. Ci sono ordini, richieste e ottimismo per il coprifuoco che inizia dopo, per le vaccinazioni e per la speranza di tornare alla normalità». E se è tutta la gamma a essere ripartita («i vini per il consumo domestico hanno resistito, mentre gli spumanti per feste e aperitivi hanno sofferto e ora stanno recuperando»), non manca qualche intoppo. «I costi di carta e plastica sono aumentati e ci sono fornitori di bottiglie che devono ripartire

con la produzione del vetro».

Ma per chi consuma fuori casa, non può mancare la carne. «Negli ultimi tempi ci sono stati ordini davvero in ripresa, anche in maniera sorprendente per attività che in teoria non sono ancora al 100% - racconta Giorgio Marega, direttore di Coalvi -: c'è entusiasmo, più clienti, il frigo vuoto e meno concorrenza. Ma è ancora difficile essere pienamente ottimisti. La strada però sembra giusta. Restano le spine di quotazioni ancora molto basse, per i bovini maschi di razza Piemontese e un'attesa per la ripartenza delle mense collettive, scolastiche e aziendali, che rappresentano una voce importante per i nostri produttori».



▲ Verso la normalità

Bar e ristoranti sono tornati a lavorare all'aperto: in molti hanno dovuto riempire da zero il magazzino, altri hanno gravi problemi di liquidità causati dai mancati incassi

di Massimiliano Sciuolo



COSTADORO
GIULIO
TROMBETTA,
PRESIDENTE

Nel breve periodo è possibile che un certo numero di clienti non riaprirà. Ma nel medio termine la situazione dovrebbe stabilizzarsi



CENTRALE DEL LATTE
ANGELO
MASTROLIA

Stimo andando dai nostri clienti per far sentire la nostra vicinanza, anche dal punto di vista dei problemi di liquidità che si presenteranno



MOLECOLA
FRANCESCO
BIANCO,
CO-FONDATORE

Si è risvegliato tutto anche se c'è ancora prudenza. Tutti però partono da magazzini a zero e quindi arrivano molte richieste