

In piazza dei Ciompi

La rivolta del pane

«Senza aiuti forni accesi solo un giorno su due, 40% a rischio chiusura»

In piazza dei Ciompi, il «tumulto» stavolta vede protagonisti panettieri, con circa 150 addetti che ieri si sono riuniti a Firenze per protestare contro il caro energia. Antonio Tassone, presidente nazionale della categoria, chiede che «finalmente sul nostro comparto venga posta l'attenzione e ci sia una giusta tutela per chi come noi produce un bene di prima necessità». Panificatori e pasticceri — spiega Tassone — fanno parte del patrimonio culturale del Paese: «E non possiamo più aspettare. Abbiamo atteso con responsabilità la costituzione del governo, gestendo finora le reazioni di pancia sul territorio. Ora serve un incontro con il ministero per le imprese Adolfo Urso». Secondo Tassone, sarebbero 1.350 le imprese del settore a rischio chiusura, con 5.400 lavoratori

coinvolti.

Franco Marinoni, direttore generale di **Confcommercio** Toscana, richiede interventi immediati: «I forni sono attività energivore. Ormai qualcuno pensa di lavorare un giorno sì e un giorno no». Le conseguenze sociali sarebbero tangibili: «Significherebbe avere il pane fresco a giorni alterni, perché i costi superano i ricavi». Quali sono le azioni immediate da intraprendere? «Fissare un tetto alle tariffe ed evitare che si stacchi l'energia a chi non riesce a pagare». Poi l'abbattimento dell'Iva: «Se le tariffe sono quintuplicate, non è giusto che lo stato quintuplichi i proventi dalle imposte». In Toscana, secondo le stime fatte da **Confcommercio**, un 40% del comparto potrebbe non riuscire a portare avanti l'attività: «Un peccato, perché il lavoro invece ci sa-

rebbe. Le nostre imprese, però, non hanno bisogno soltanto di lavorare, ma anche di guadagnare». Corrado Menichetti, imprenditore del settore con oltre 400 dipendenti, è laconico: «Tutte le componenti della produzione sono andate a farsi benedire: la corrente, il metano, la farina, l'olio, il packaging, il gasolio...». Il panificio Menichetti ha diversificato negli anni l'attività: «Per fortuna, altrimenti non sarei qui. Ma i costi del pane restano insostenibili sia per le grandi che per le piccole aziende: oggi è una rimessa». L'impresa di Menichetti, spiega il titolare, è passata da una bolletta di 85 mila euro mensili di corrente a 450 mila euro, con il metano salito da 8 mila a 40 mila euro. Il credito di imposta non è una risposta sufficiente: «Il 15% di 450 mila euro è nulla. Portarlo al 30%

sarebbe già qualcosa». Aldo Cursano, presidente di **Confcommercio** Toscana parla del pane come di «un prodotto simbolo del popolo»: «Da luglio, nessuna impresa è in grado di sostenere questi eccessi: siamo nel deserto, abbiamo bisogno di un bicchiere d'acqua per sopravvivere, se ci arrivasse tra tre mesi quell'acqua servirà per l'estrema unzione». Tanti i cartelloni: «Ci siamo inventati il pane sciocco, perché la tassa sul sale era troppo esosa». «Se non lo volete anche crudo abbassate il costo dell'energia». Altri, come Andreina Mancini della pasticceria Sieni, si limitano a mostrare le bollette, l'ultima di settembre ammonta a 11.697 euro: la pasticceria ha annunciato la chiusura da lunedì 31 ottobre.

Lorenzo Sarra

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Bandiere e cartelli
Alcuni dei forni e imprenditori del settore che si sono ritrovati ieri in piazza dei Ciompi (Sanesi /Sestini)



**Marinoni, Confcom-
mercio**

Bisogna fissare un tetto alle tariffe ed evitare di staccare l'energia a chi non riesce a pagare. E abbattere l'Iva: se le tariffe quintuplicano lo Stato non può incassare cinque volte tanto.

