

Stretti tra aumenti e speculazioni

VILLAFALLETTO Nel settore dei prodotti da forno, la Spani di Villafalletto è una delle realtà industriali più grandi all'interno del territorio della Provincia di Cuneo. E ora anche lei sta soffrendo come non mai il caro bollette.

«Già il periodo del Covid ci ha castigato – dice il titolare Sergio Raspo –, in quanto durante il lockdown il comparto delle mense è stato chiuso. Per quanto riguarda il solo costo dell'energia, abbiamo avuto un aumento del 130%: se prima una bolletta la pagavamo 2 mila e 700 euro, negli ultimi mesi abbiamo dovuto pagare quasi 6 mila e 400 euro per un totale di circa 14 mila euro spesi in due mesi.

Dopo tanti anni, siamo stati costretti a cambiare



Lo staff della famiglia Spani

fornitore di energia, risolvendo il problema solo parzialmente, abbiamo inoltre un consumo importante di gasolio per via dei forni, ma se prima ci potevamo permettere di spendere una determinata cifra per 9 mila litri di gasolio, adesso con 15 mila euro ne prendiamo 7 mila.

La farina è anche raddoppiata, l'aumento ha

iniziato a farsi sentire già a partire dallo scorso anno.

Sempre per quanto riguarda le materie prime, notiamo una grande speculazione anche per i latticini come burro e mozzarella.

Nata come semplice bottega, aperta da Giuseppe Raspo intorno alla metà degli anni '50, l'azienda odierna nasce in-

vece alla fine degli anni '70 quando il figlio di Giuseppe, Sergio, rilevò la licenza del padre insieme ad alcuni soci: la semplice bottega si trasforma così in un panificio industriale, che oggi collabora con diverse aziende, dai rivenditori di pane, alle mense aziendali e scolastiche in tutta la Provincia di Cuneo, fornendo anche le caserme delle Forze dell'Ordine e dei Vigili del Fuoco.

Dagli anni '90 la Spani è guidata interamente da Sergio, con l'aiuto della moglie Sandra e dai figli Fabio, Luca e Andrea, i quali hanno rilevato l'azienda nel gennaio 2019.

Di anno in anno la produzione della Spani aumenta, e i processi produttivi sono stati ottimizzati. Tuttavia la crisi energetica si fa sentire, con

bollette aumentate a dismisura, prezzo delle materie prime praticamente raddoppiato e un futuro su cui è sempre più difficile fare previsioni accurate.

«Sempre nel periodo del Covid – prosegue Raspo – abbiamo dovuto adoperarci per il confezionamento monoporzione: tuttavia abbiamo riscontrato che il costo delle bobine per la carta da imballaggio sono praticamente triplicati.

Non mi faccio problemi nel dire che stiamo soffrendo – conclude Raspo – i pagamenti delle forniture stanno subendo ritardi e noi stiamo attingendo ai risparmi fatti con tanti anni di lavoro e sacrifici. Il momento è difficile, e non può durare ancora a lungo».

michele gianaria

RISTORAZIONE Ciaccia (Canoa): «Mai vista una cosa del genere in tanti anni»

2.500 mila euro di bolletta luce

Le imprese sono sotto attacco, è a rischio la nostra sopravvivenza

SALUZZO Ristoranti e bar hanno visto quadruplicare i costi dell'energia. Secondo le statistiche di Confcommercio, infatti, quello della ristorazione è tra i settori più esposti ai rincari energetici, insieme al commercio al dettaglio, alla distribuzione alimentare, al turismo e ai trasporti, che registrano aumenti delle bollette fino a tre volte nell'ultimo anno e fino a cinque volte rispetto al 2019, prima della pandemia.

Lo conferma anche Cosimo Ciaccia, titolare da 19 anni insieme a Franco Rucireta del ristorante pizzeria Canoa di corso Piemonte.

«Ammonta a 2.400 euro l'ultima fattura dell'elettricità riferita ai soli consumi del mese di agosto. Per lo stesso periodo dello scorso anno era di 680 euro. Aspettiamo il conto del gas e presumiamo che possa aggirarsi intorno ai 4 mila euro mensili, rispetto ai 600/700 che normalmente abbiamo pagato finora.

Ad essere aumentati non sono solo i costi dell'elettricità. Le attività,



A sinistra Cosimo Ciaccia; a destra il socio Franco Rucireta

infatti, stanno subendo "attacchi su tutti i fronti" che rischiano di comprometterne la sopravvivenza. La concomitanza di rincari arriva dopo due anni di Covid che hanno lasciato pesanti strascichi. Oggi il sistema della ristorazione collettiva paga lo scotto dello smart working e dell'aumento delle materie prime.

A crisi si aggiunge crisi...

«A causa della pandemia abbiamo già perso l'80% del fatturato rispetto ad un anno normale e ancora oggi risentiamo del cambiamento di abitudini determinato proprio dal Covid. Il ricorso al lavoro da casa ha ri-



dotto fortemente i pranzi di lavoro e la crescita inarrestabile del costo dell'energia sta facendo il resto.

E, come se non bastasse, dall'inizio dell'anno, anche le materie prime hanno subito aumenti, in media del 30-40%, alcune addirittura del 100%. In cima alla classifica dei rincari ci sono olii e farina, mentre un chilo di pomodorini oggi costa 8 euro al chilo. A queste condizioni non è possibile andare avanti».

Una situazione senza precedenti.

Il titolare della Canoa afferma di non aver mai vissuto una circostanza del genere in vent'an-

ni di attività e dice «A queste condizioni, saremo costretti ad aumentare i prezzi, ma quello che mi spaventa di più è che sembra tutto normale, non vedo delle azioni forti, una seria presa di posizione da parte delle categorie produttive. Abbiamo tre dipendenti fissi e 5 a chiamata: a loro dobbiamo garantire lo stipendio, nonostante tutto».

Quali contromisure pensate di adottare per arginare questa crisi?

«Viviamo nella massima incertezza senza sapere cosa capiterà da un giorno all'altro. Al momento continuiamo a restare aperti tutti i giorni a pranzo e cena, ma potremmo valutare l'ipotesi di rimodulare le aperture. In ogni caso, cercheremo di dosare i consumi, pur salvaguardando il servizio al cliente, ma tutti dovremo venirci incontro per fronteggiare la situazione».

PUB L'impianto da 10kWatt in inverno non è sufficiente

Il fotovoltaico non basta

Peirone: «Speriamo di tornare alla normalità»

LAGNASCO-SALUZZO Luci, riscaldamento, frigoriferi e fornelli: locali come pub e bar, oggi, si trovano ad affrontare ingenti spese energetiche, legate al trattamento e alla conservazione del cibo e all'accoglienza della clientela.

Non fa eccezione il Gianet's Pub di Lagnasco, gestito da Matteo Peirone, anche titolare di "Gastronomia" di via Mattatoio, a Saluzzo.

«Gli aumenti ci sono, e si fanno sentire – racconta Peirone –. Per fortuna per quanto riguarda la gastronomia, abbiamo avuto modo di bloccare il prezzo, così da mantenerlo stabile. Invece, per quanto riguarda il pub, la situazione è diversa.

Il prezzo dell'energia, rispetto a giugno, è ancora raddoppiato, quindi a questo punto potremmo considerarlo all'incirca quintuplicato rispetto al prezzo "normale", prima dell'inizio della crisi energetica.

A parità di kilowatt



Peirone

consumati, se normalmente la bolletta si aggirava intorno ai 1.400 euro, nell'estate 2022 siamo arrivati a 4.080 euro. Questo, considerando anche che a giugno abbiamo fatto installare i pannelli solari, e quindi senza il fotovoltaico la bolletta sarebbe stata più elevata».

L'impianto fotovoltaico installato al Gianet's produce 10 kilowatt di energia, funzionando a pieno regime, arrivando a coprire, nei mesi più caldi, anche il 25% del costo della bolletta.

Un investimento che durante l'estate incide sul totale della bolletta, ma che certamente non risolve il problema, soprattutto con l'arrivo della stagione fredda.

L'incertezza regna sovrana e tra le molte ipotesi, aleggia anche lo spettro di un possibile razionamento energetico. Cosa potrebbe significare per i locali?

«In questo momento

è molto difficile rispondere, soprattutto perché non si hanno certezze di alcun tipo – spiega il titolare del locale di Lagnasco –: se parliamo di chiusure anticipate, allora dobbiamo capire a quali fasce orarie ci stiamo riferendo.

Una chiusura anticipata alle 22 ha un determinato tipo di effetto, alle 20 un altro ancora: sicuramente sarebbe un danno non indifferente.

In questo momento, guardando al futuro, non siamo così fiduciosi. Arriviamo da anni tutt'altro che semplici, e questa totale incertezza non aiuta, anche per quanto riguarda gli investimenti a lungo termine.

Non si può pensare di investire 15/20 mila euro per installare un forno a legna, ad esempio, in un momento in cui ci si muove alla cieca.

Tutto ciò che possiamo fare è stringere i denti e rimboccarci le maniche, sperando di tornare al più presto alla normalità».

a. g.