

## BASILICATA

## Federalberghi e Confcommercio: consegne a domicilio per salvare ristorazione

■ a pagina 12

**CORONAVIRUS** Federalberghi-Confcommercio invita i propri associati a trovare forme alternative per limitare le perdite

# «Riorganizzare la ristorazione con la consegna a domicilio»

**POTENZA.** Chi fa ristorazione da sempre e non ha alcuna intenzione di chiudere l'attività, ai tempi del coronavirus, si riorganizza con l'asporto e la consegna a domicilio. Tante le "storie" di imprenditori, chef, pizzaioli che non hanno abbassato la saracinesca e né staccato la corrente alla cucina. Tra queste, Michele Tropiano, presidente di Federalberghi-Confcommercio, continua ad accogliere i suoi clienti in albergo e a garantire piatti freschi e graditi. "Sono appena una decina, tutti lavoratori del distretto Eni, che non possono certo stoppare l'impianto di Viggiano. Ma – dice l'albergatore che continua ad interpretare il mestiere come una "missione" – non ho alcuna intenzione di metterli alla porta e tanto meno di abbassare la qualità dei servizi e dei menù quotidiani". Tropiano, che ha già alle spalle una lunga un'esperienza di catering e gastronomia da portare fuori l'albergo, si è ripiegato sui pasti da consegnare a casa. Per la domenica ha proposto piatti a base di pesce con grande attenzione per il prezzo. "Un'occasione per quanti stanno in casa – dice – per ritrovare un'atmosfera più serena. Almeno ci proviamo...". Ogni giorno si prendono le ordinazioni e si effettua il servizio delivery. C'è poi la storia di Maria Pia Gerardi, "mani d'oro" nella pasta per la pizza, che con il marito gesti-

sce la pizzeria al quartiere Poggio Tre Galli. Tenere l'attività tutti i giorni era impensabile. Così nei giorni del fine settimana si ricevono ordini con l'arrivo al domicilio della pizza, panzarotto, patatine caldi. La gente sembra apprezzare il "sacrificio" di questi imprenditori artigiani che sono soddisfatti per aver contribuito a dare un segnale di quella normalità perduta. Per loro un modo di sentirsi ancora attivi, di affrontare con un pizzico di ottimismo la situazione e di pensare con più positività al futuro quando la gente tornerà ai tavoli e ai banconi. E' la foto attuale della ristorazione italiana ai tempi del Coronavirus, un settore che, ricorda la Fipe, vale oltre 86 miliardi di euro in Italia, e come tutti, tra senso di responsabilità, normative per contenere e superare prima possibile il contagio, fa i conti con un crollo del mercato che mette in difficoltà gli operatori a tutti i livelli. E ci sono delle iniziative, delle storie, che diventano simboli, proprio come queste di Michele e di Maria Pia che non voglio mol-



