

Ristorazione, sempre in difficoltà

POTENZA. La ristorazione con tutta la sua filiera (pub e bar) è in difficoltà. Gli esercizi pubblici del comparto non hanno tutti riaperto e quelli che lo hanno fatto nella prima settimana hanno registrato incassi in media del 15-20% della fase pre-Covid. Perché se le norme, a tutt'oggi, non sono chiare, è piuttosto chiaro che, per chi ha già riaperto, in generale, come c'era da aspettarsi, tra mancanza di turisti o comunque di professionisti in giro per lavoro, difficoltà economiche e paura ad uscire, ancora, da parte di molti, nonostante le scene limite di movida fuori controllo nei quartieri di alcune città, il calo degli incassi è la prima e generalizzata preoccupazione. E' questa la tendenza del monitoraggio compiuto dal Centro Studi Turistici Thalia che sottolinea il doppio senso di responsabilità dei ristoratori attenti alle prescrizioni di sicurezza e senza ritoccare i prezzi.

“Chi oggi ha aperto l'ha fatto per dare un servizio, per dare il messaggio che ci siamo, figuriamoci se si vanno a ritoccare i prezzi e a speculare”: sottolinea la Fipe - Federazione italiana pubblici esercizi. Quanto alle regole “all'interno dei locali i protocolli – sottolinea la Fipe - sono abbastanza chiari. Il problema riguarda tutto ciò che è intorno agli spazi dei locali. All'esterno la situazione deve essere gestita dalle autorità. Servi-

rebbero più uomini e mezzi, per accompagnare una socialità più sicura e abituarla, fare in modo che tra i ragazzi ci sia maggiore consapevolezza”. “I giovani hanno il diritto,

la voglia di esprimersi, di riconquistare i propri spazi. Un po' stanno rischiando. Noi adulti dobbiamo accompagnare questa vitalità, cercando di metterla sempre di più in sicurezza, ma non impedendola, questo sarebbe un errore. E' sbagliato pensare a piazze a numero chiuso”.

Ma come far tornare i clienti al tavolo? E' questo per il C.S. Thalia oggi l'interrogativo prioritario. In mancanza di “ricette miracolistiche” e in attesa che si rassereni il clima tra i cittadini, con il ritorno alla normalità reale, tenuto conto che era prevedibile che non ci sarebbe stata la corsa ad andare al ristorante, perché è logico che in questa fase non possa essere una priorità per la gente, noi – risponde Antonio Sabia, giovane ristoratore – ci affidiamo alle nostre ricette di proposta menù senza stravolgere e ridando certezza di gusto. Fondamentale è da parte di tutti - non solo di noi ristoratori- contribuire al clima di serenità e di fiducia perché i clienti tornino ai tavoli con la consapevolezza di affidarsi a professionisti della cucina che hanno sempre fatto della sicurezza alimentare una priorità.

