

Servizio con asporto e a domicilio

I ristoratori invocano più chiarezza

CRISTIANA LOPOMO

● Ritorno graduale a una parvenza di normalità da oggi, avvio della fase 2 dell'emergenza. Abbiamo raccolto alcuni punti di vista per capire come vive questi giorni chi aspetta il primo giugno per riaprire i battenti. «Si ripartirà poco alla volta. I locali più piccoli valuteranno se accontentarsi di 2-3 tavoli o se sarà più conveniente continuare solo con asporto e servizio a domicilio» dice Angelo Lovallo vice presidente Concommercio Provincia Potenza che evidenzia alcuni nodi affidati nel frattempo «all'autotutela e al buon senso di ognuno». Dai dpi introvabili a 50 centesimi all'igienizzazione: a chi spetta, a ditte incaricate o all'autonomia del titolare? Con che frequenza? Dall'utilizzo del suolo pubblico, ma attenti a chi si allarga oltre il dovuto, al ricalcolo dei tributi locali considerando i mesi di inattività. E la preoccupazione di tanti «per controlli e multe anche se non si è capito come ci si debba adeguare. Chiarimenti arriveranno con il prossimo Dpcm. Intanto servono incontri sui territori: le regole per i ristoranti di Milano non possono essere le stesse per quelli della Basilicata». Di qui l'invito a «Enti Locali e sindacati. Più se ne discute, meglio si arriverà a soluzioni attuabili nelle nostre realtà». Delinea il quadro dal suo punto di vista Michele Tropicano presidente Federalberghi Provincia Potenza, titolare dell'Hotel Kiris di Viggianno «rimasto aperto per 1-2 clienti che lavorano in Val d'Agri, per i quali ha continuato a lavorare il ristorante. A parte poche

consegne a domicilio, da oggi vediamo come va con l'asporto». Parla di «un danno di egual valore per ricettività e ristorazione. Se dura così fino a giugno il fatturato è dimezzato; se si va oltre siamo rovinati». Quanto alle cerimonie: «prenotazioni tutte cancellate. Come si può fare un banchetto senza poter ballare?». Quanto all'hotel «sembra una clinica privata, la sanificazione è su tutto. Federalberghi, Confindustria e Confesercenti hanno proposto al governo un protocollo per chiarire cosa dobbiamo fare. Se per il 20% degli italiani c'è voglia di muoversi bisogna sostenere il turismo di prossimità: un voucher della Regione rimetterebbe in circolo liquidità». Determinato a «mettere in campo qualunque misura». Antonio Sabia titolare del ristorante Black Papper di Potenza chiede «l'ufficialità di quel che dobbiamo fare. Non bastano disposizioni buone per tutti, ma serve chiarezza per un settore che offre svago e, pertanto, assembramento. Se finora abbiamo visto incassi pari a zero, presi dalla frenesia di riaprire a giugno corriamo il rischio di continuare a produrre debiti: in mancanza di regole certe non stiamo tranquilli né noi né gli avventori che comprensibilmente potrebbero rinunciare ad andare al ristorante. Che faccio con una comitiva di 15 persone? Se con il termoscanner rilevo che un cliente ha 37 e mezzo di febbre, come gli dico che non può entrare? Se si rifiuta a chi lo segnalo? Come deve funzionare il riciclo d'aria?». Intanto da oggi parte il take away: «Ci siamo attrezzati in modo tale che non ci siamo contatti diretti».



PRODOTTI Vendita da asporto

