

COVID ED ECONOMIA PRANZO E CENA ALL'APERTO. RESTANO I NODI

Solo un ristorante su dieci potrebbe riaprire dal 26



RIPRESA

Si valuta la possibilità di riaprire i ristoranti «in presenza» a pranzo e a cena ma all'aperto a partire dal 26 aprile

BRANCATI IN IV >>>

COVID ED ECONOMIA

A PRANZO E A CENA ALL'APERTO

Solo un ristorante lucano su dieci potrebbe riaprire dal 26 aprile

I «nodi»: carenza di spazi, temperature e troppi investimenti

MASSIMO BRANCATI

● I ristoratori lucani e titolari di esercizi del comparto food sono profondamente delusi dal provvedimento del Governo Draghi che consente di riaprire dal 26 aprile (dove i dati del contagio lo permettono) ma solo per le attività all'aperto. Gli esercizi di ristorazione, quindi, potranno lavorare sia a pranzo che a cena, a patto di avere uno spazio esterno in quest'ultimo caso. Fipe-Confcommercio di intesa con Federalberghi ha fatto due conti: in questa prima fase meno del 10% dei ristoranti in Basilicata potrà riprendere un'attività più o meno vicina a quella normale precedente al Covid. Una percentuale che può salire sino al 25-30% con l'avvio della stagione estiva e condizioni meteo favorevoli oltre ad investimenti delle imprese per dotarsi di tendoni e strutture mobili di coperture di cui non tutti dispongono. **Michele Tropicano**, vice presidente Confcommercio Potenza, continua a ricevere decine di telefonate di colleghi esasperati. «Con l'attuale condizione generale di imprese senza più "ossigeno", cioè liquidità e non potendo contare su incassi certi - afferma Tropicano - non ci può bastare una data per poter ripartire. Si rischia di produrre un'autentica discriminazione per-

ché sono numerosissime le imprese tagliate fuori dalla limitazione del servizio ai soli spazi esterni. Per queste nostre piccole realtà, aziende familiari, ditte individuali, il lockdown non finirà il 26 aprile. È fondamentale avere già nei prossimi giorni una road map molto precisa che indichi come e quando le riaperture potranno coinvolgere, nel pieno rispetto dei protocolli di sicurezza, anche tutti quei locali che hanno a disposizione solo spazi interni. Parallelamente sarà importante invitare i Comuni a fare tutto quanto in loro potere per favorire la concessione di suolo pubblico agli operatori sfavoriti da questa riapertura parziale».

Per uscire da questa situazione l'idea è di portare ad un tavolo regionale le linee guida decise dal Governo e condivise con la Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome per individuare le possibilità di deroga sempre nel pieno rispetto delle misure di sicurezza. Una proposta - spiegano gli associati a Fipe e Federalberghi - che tenga nella sua giusta considerazione la realtà della ristorazione lucana, senza deroghe ai protocolli di sicurezza da applicare totalmente, a partire dal distanziamento tra i tavoli, dei posti a sedere, dell'obbligo della mascherina all'ingresso del



locale, alla sanificazione.

«Subito dopo il primo lockdown dello scorso anno – sottolinea **Biagio Salerno**, Federalberghi Maratea – ci è stato imposto di dotarci di una serie di arredi, tra i quali pareti divisorie in plexiglas, strumenti di sanificazione che hanno comportato una spesa consistente e che in buona parte sono finiti nei magazzini. Si potrebbe pensare di rimontarli se può servire a riaprire perché una cosa è chiara: nei ristoranti, taverne, trattorie del centro storico di Maratea, con poche decine di metri quadrati a disposizione al chiuso, nessuno potrà utilizzare il provvedimento del governo».

La «banchettistica», vale a dire l'insieme di eventi, feste, ecc. continua ad essere colpita. Se si pensa di consentire il ritorno del pubblico anche nei teatri a condizione che si esibisca l'esito del tampone effettuato entro le 48 ore – è la domanda dei ristoratori – perché non fare lo stesso per un numero sempre limitato da ammettere ai banchetti?

Antonio Coronato (Osteria di via Appia, Potenza), che dovrebbe essere tra i «fortunati» perché dispone di uno spazio all'aperto, sia pure per pochi tavoli, parla di «una speranza che svanisce se dovessimo pensare che il 26 non passiamo arancione vedendo i contagi che aumentano. Le strade sono deserte, le attività chiuse, i vaccini vanno avanti ma la soluzione peggiora! Noi – dice il ristoratore – abbiamo sempre creduto nella ripresa infatti abbiamo investito molto anche all'esterno già da mesi. Io credo molto alla responsabilizzazione nelle persone e credo che aprire i ristoranti sarebbe il male minore per un aumento dei contagi anche perché sinceramente focolai per colpa di un pranzo o cena non mi risultano. Se il 26 ci fosse la possibilità – continua Coronato – siamo sicuri che la categoria della ristorazione sarà pronta e darà tutte le sicurezze per poter offrire un servizio senza rischi. Siamo in ginocchio ma abbiamo voglia di rialzarci».

Salvatore Conte e **Linda Spillino** (Crusco's a Potenza in piazza della Costituzione), in

vista del 26, hanno giocato d'anticipo: «Avevamo intuito, seguendo ciò che è stato fatto nel resto d'Europa, che prima o poi si sarebbe arrivati a riaprire i ristoranti. Già da febbraio - spiegano - ci siamo attivati con un investimento per predisporre 40 coperti all'aperto. Se il 26 la Basilicata sarà zona gialla noi saremo prontissimi a riaprire».

Vincenzo Dulcetti (Goblin's in piazza Mario Pagano a Potenza) è scettico: «Il problema è che qui ci sono temperature sempre piuttosto fredde. Diventa problematica (e costosa) la gestione. Da noi solo d'estate è una soluzione praticabile. La gente come la proteggi? Puoi mettere le stufe, ma non sono sufficienti. Per quanto ci riguarda, visto che non c'è turismo, riapriremo per chi? Gli uffici sono quasi tutti in smart working. Forse l'iniziativa va bene per le zone calde e turistiche, non a Potenza. Ad ogni modo, ritengo che l'annuncio sia solo un modo per placare gli animi».

Fipe sottolinea che «sarà essenziale che tutti quanti, imprenditori e avventori, dimostrino il massimo senso di responsabilità, rispettando pedissequamente le norme di sicurezza sanitaria stabilite dal Comitato tecnico scientifico. Non possiamo permetterci passi falsi. L'obiettivo comune deve essere quello di tornare a lavorare, e dunque a vivere, a pieno ritmo». «Dateci una data, ma non il 2 giugno: sarebbe troppo tardi». È la posizione inoltre di Confturismo, secondo cui la data giusta, già indicata dal ministro Garavaglia, sarebbe quella del 15 maggio, «la stessa della Grecia, in coincidenza con la Pentecoste, che rappresenta il primo grande afflusso di turisti del Nord Europa nel nostro Paese. Spostare tutto al 2 giugno ci farebbe andare oltre la Pentecoste, che è da sempre il viatico di una buona stagione ovunque». Per questo Confturismo chiede al responsabile del Turismo, «comprendendo le sue difficoltà», di «dialogare con il collega alla Sanità per poter uscire ufficialmente con la data del 15 maggio, considerato che le ferie non si possono fissare all'ultimo momento».



POTENZA
Nel riquadro Vincenzo Dulcetti titolare di Goblin's in piazza Mario Pagano: «Temperature, uffici chiusi e scarso turismo sono fattori che penalizzerebbero la riapertura»



SPAZI Antonio Coronato



MARATEA Biagio Salerno



ANALISI Michele Tropiano



POTENZA Salvatore Conte e Patrizia Spinillo di Crusco's: «Abbiamo investito, siamo pronti a riaprire»