

COVID L'AQUILA: I BAR PROVANO CON L'ASPORTO, "VOGLIAMO LAVORARE, NON GLI AIUTI"

11 Novembre 2020



L'AQUILA - Crollo verticale degli incassi per ristoranti e bar all'Aquila nel primo giorno di zona arancione per l'Abruzzo. Accantonate le polemiche e adattati i locali a questa nuova modalità di lavoro, gestori e titolari degli esercizi commentano la situazione.

"La clientela non ha sempre ben chiaro che cosa sia possibile fare o no, alcuni sono anche infastiditi dalla situazione e chiedono chiarimenti a noi - dice all'Ansa Roberto Tomei, imprenditore del settore e proprietario di un bar, un albergo e un ristorante - È inutile protestare, essendo un problema nazionale bisogna adattarsi cercando di contenere i danni. I ristori economici sono utili ai gestori di attività non proprie, ma chi ha fatto grossi investimenti per la strutturazione dei locali deve fare altre scelte. Ho chiuso il ristorante e messo il personale in cassa integrazione (35 dipendenti), perché rimanere aperti solo per l'asporto - osserva - non compensava le spese quotidiane. Porto avanti il bar con la mia presenza e sto pensando a forme di pubblicità per abituare i clienti all'idea del servizio da asporto. Noi vogliamo lavorare, non gli aiuti. Speriamo che questa chiusura passi il prima possibile".

Anche gli altri esercenti che rimangono aperti dichiarano che vogliono tener duro, anche per non perdere la clientela degli operai dei tanti cantieri della città dell'Aquila. La grande presenza di lavoratori (operai e restauratori) nel centro storico è più evidente nel giorno in cui non possono sedersi ai tavoli per mangiare, ma devono consumare i pasti su una panchina o appoggiati al bordo di una fontana.

"Molti operai hanno ordinato il panino già ieri serata - dice Luca Ciuffetelli titolare del Bar del Corso - Molti amici sono venuti a sostenerci stamattina, qualcuno ha telefonato per chiedere informazioni su ciò che è consentito, rispettiamo le regole, pur essendo scettici e ci chiediamo quale sia la differenza tra bere un caffè in un tavolo all'aperto o farlo in piedi per strada". I clienti acquistano il caffè sulla porta, oppure entrano nel locale, uno per volta. Poi, interpretando la norma, vanno a consumarli dalla parte opposta della strada. "Così si lavora male, perché senza impiegati e senza gente che gira nei bar anche il mio lavoro scende - dice il gestore di una bottega in piazza Duomo - Stamattina ho lavorato con i soliti clienti, ma a causa del servizio ridotto di bar e ristoranti e gli uffici azzerati, passa la voglia anche di girare per la città e non arriva nessun nuovo cliente. Speriamo tutto questo serva almeno a salvare il Natale".

Iscrizione al RGO n. 26360 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli