

COVID: RISTORANTE STELLATO, “DPCM INSENSATO, E’ UN BAGNO DI SANGUE”

27 Ottobre 2020



ROSETO DEGLI ABRUZZI- “Siamo disperati. E’ un bagno di sangue. Questo provvedimento non ha alcun senso, specie per attività come la nostra dove il distanziamento era regola ancor prima del coronavirus. Abbiamo speso soldi per sanificare, adeguarci a tutte le misure e, nel giro di poco, è arrivata questa batosta”.

A parlare è Nuccia De Angelis, titolare del ristorante “diffuso” stellato “D.One” di Montepagano, frazione di Roseto degli Abruzzi, nel Teramano.

Dopo il recupero del borgo attraverso l’albergo diffuso Montepagano 1137, De Angelis, alcuni anni fa, con lo chef salentino Davide Pezzuto ha ideato il format innovativo del “ristorante diffuso”, cresciuto rapidamente al punto da ottenere la stella Michelin nel 2017 e ricevere il premio come “Miglior Ristoratore dell’Anno” dal Gambero Rosso nel 2019.

Oggi, dice De Angelis, “ci stiamo ingegnando, stiamo vedendo come fare per non chiudere”.

Nasce così, come “strategia per provare a non soccombere”, il pacchetto che prevede il pernottamento gratuito al Montepagano 1137 per chiunque scelga di cenare al D.One.

Il ristorante, infatti, resta aperto a cena, in base a quanto previsto dall’ultimo Dpcm, che consente “senza limiti di orario la ristorazione negli alberghi e in altre strutture ricettive limitatamente ai propri clienti, che siano ivi alloggiati”.

L’offerta è valida fino al 24 novembre per chi prenota entro il 31 ottobre.

“Dopo il periodo durissimo del lockdown finalmente eravamo tornati in carreggiata – dice l’imprenditrice – e in estate le cose

erano andate bene. Ora è arrivata questa batosta. Vogliamo evitare di rimettere in cassa integrazione i dipendenti, che in alcuni casi non hanno ancora percepito le mensilità primaverili. Abbiamo avuto questa idea per provare a resistere, per non mandare nello sconforto totale il nostro personale”.

Una decina i dipendenti della struttura.

Il D.One, subito dopo la riapertura, si è adeguato ai protocolli, provvedendo alla sanificazione dei locali, e ha inserito ulteriori misure, ad esempio dei particolari copriabiti per evitare che cappotti e giacche dei clienti entrino in contatto.