AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

# “DEROGA PER RAGGIUNGERE RISTORANTI DI PAESE”, CHEF TINARI “BEFFA DPCM NATALE, INUTILE APRIRE”

8 Dicembre 2020



GUARDIAGRELE – “So cos’è il covid, ho avuto due figli contagiati, uno ricoverato in ospedale, e dico che non dobbiamo dimenticare le tante vittime. Eppure si poteva trovare la soluzione per tutelare chi come me ha un ristorante in un piccolo comune e che, con in divieto di spostamenti sotto le feste di natale sarà costretto a restare chiuso, a differenza di chi opera nelle città. Il buon senso poteva suggerire di prevedere permessi con prenotazioni obbligatorie”.

Parla a nome di tutti i ristoratori delle celebrate aree interne, da “valorizzare”, “ripopolare”, “far rinascere” e via discorrendo, Peppino Tinari, 60 enne, da una vita chef a Guardiagrele, in provincia di Chieti, anima del celebrato Villa Majella, locale stellato Michelin dal 2010, che gestisce dal 1968 con la moglie Angela Di Crescenzo e ora con i figli Arcangelo, chef anche lui e Pascal, maître e sommelier.

Il famigerato dpcm governativo di Natale per Tinari come per tutti coloro che operano nei piccoli centri ha il sapore acre della beffa: dal 21 dicembre al 6 gennaio non ci si potrà più spostare neppure tra regioni gialle, e soprattutto il 25 e 26 dicembre e il 1 gennaio sarà proibito anche spostarsi dal Comune nel quale ci si trova, che sia quello di residenza, domicilio o meno. La notte di San Silvestro sarà di totale coprifuoco, dalle 22 alle 7. Anche se l’Abruzzo dopo la forzatura del presidente Marco Marsilio di anticipare il passaggio da “zona rossa” a “zona arancione”, con una sua ordinanza, che ha provocato una diffida e un duro conflitto istituzionale con il governo, riuscirà a diventare regione gialla a ridosso del Natale, bar e ristoranti potranno in ogni caso al massimo servire il pranzo e chiudere alle 18, con possibilità di fare servizio di asporto.

Con un paradosso: un ristorante di Roma, in particolare il 25 e 26 dicembre e il 1 gennaio potrà comunque lavorare contando su un bacino di utenza di 2,8 milioni di abitanti dentro i confini comunali, autorizzati ad attovagliarsi in quel locale, e lo stesso discorso vale per tutte le altre città, comprese quelle abruzzesi, che seppure a regime ridotto saranno nelle condizioni di poter riaccendere i fuochi sotto le feste. Per chi come Tinari opera a Guardiagrele, 9mila abitanti, di fatto aprire durante le feste ha invece poco senso, potendo contare su un risicatissimo numero di potenziali clienti, e lo stesso avviene per altri suoi colleghi che hanno locali in comuni di poche centinaia di abitanti, come ha già denunciato il consorzio Qualità Abruzzo, che

conta più di 70 associati tra ristoratori, pasticcieri e produttori.

E così Tinari ha deciso di restare chiuso e nessuno potrà assaporare piatti che hanno fatto storia, come i ravioli di burrata allo zafferano, o ancora il vitello marinato nel caffè e cumino montano, il maialino nero, allevato in modo biologico sano dalla stessa famiglia Tinari, cotto prima alla brace e poi in forno, la mitica millefoglie della signora Angela.

“Ho deciso di fermarmi, – conferma Tinari -, la mia clientela è oltre i confini non solo comunali, ma anche regionali, vengono qui appositamente. Dalla sola Guardiagrele potrò fare affidamento su 3 o 4 persone a pranzo, e nulla più. Non posso tenere aperte le cucine con una brigata di otto persone in queste condizioni. Meglio prendersi una pausa e non è solo per una questione di budget, economica: ha poco senso per la filosofia del mio ristorante. Molti colleghi faranno la stessa scelta, a patirne sarà anche l’indotto che crea un ristorante, si pensi alle materie prime, acquistate, a filiera corta, da piccoli e fantastici produttori locali,  già piegati dalla crisi”.

Villa Majella, oltre la ristorante stellato ha 14 stanze, ma spiega Tinari, “le teniamo aperte per far dormire chi può e deve muoversi per motivi di lavoro, ma è più che altro un servizio di pubblica utilità, perché a farsi due conti, nemmeno converrebbe, viste le poche presenze parametrate ai costi”.

Da qui una sua “modesta” proposta: per i ristoratori dei piccoli comuni si potrebbe pensare “ad un permesso speciale che consenta alle persone di altri territori di spostarsi per andare in un ristorante fuori comune, e solo per quello. Il tracciamento è possibile e verificabile, basta prevedere la regola secondo la quale è obbligatoria la prenotazione, e il pagamento anticipato con carta di credito, da esibire in caso di controlli. La deroga vale ovviamente solo per  raggiungere con un mezzo privato il ristorante del piccolo comune, e poi tornare a casa, senza altre tappe del viaggio”.

Di questa proposta Tinari si farà latore in un incontro previsto in Regione nei prossimi giorni.

Argomento a supporto, prosegue Tinari, è che “questa estate abbiamo rispettato tutte le norme previste dalle leggi, abbiamo distanziato ulteriormente gli spazi, che già in un ristorante stellato sono ampi, eliminando posti a sedere, abbiamo adottato le più rigorose procedure di sanificazione.  Siamo stati attenti a ricordare ai clienti di indossare la mascherina sempre e comunque quando non erano seduti al tavolo, ed evitare ogni situazione di assembramento. Ci hanno del resto assicurato che tanto non si sarebbe richiuso, che l’emergenza era alle spalle. Anche per questo abbiamo fatto l’investimento annuale per rifornire la cantina per tutto l’anno, con i vini di pregio già prenotati, abbiamo rinnovato le porcellane, coinvolgendo i nostri artigiani di Guardiagrele. Ed ora eccoci qui, fermi, chiusi e isolati nel nostro comune”.

Tra i suoi clienti non c’è stato nessun contagio, assicura Tinari, ma lui sa bene cosa è il covid: due figli sono stati contagiati dal coronavirus, e per fortuna, dopo il ricovero se la sono cavata e ora stanno bene.  Ma di questa esperienza non vuole parlare. Si limita a dire: “Non dobbiamo mai dimenticare le vittime di questo virus, persone sparite da un  giorno all’altro, come in un sogno”.

Tinari però è ottimista: “ora ci tocca soffrire, ma la primavera prima o poi tornerà. Quello di stare intorno ad un tavolo, assieme ad altre persone, fare una esperienza che va al di là del cibo è un bisogno insopprimibile che fa parte della vita quotidiana, che riguarda la socialità, il benessere interiore, un bisogno primario che neanche questo virus potrà distruggere”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli