

PESCARA: IL MALTEMPO SUPERA LA CRISI, MOVIDA DISTURBATA DALLA 'NON ESTATE'

1 Agosto 2014

PESCARA – Serate a tema, buon cibo, e tanta musica: per l'estate 2014 molti tra gestori di locali e ristoratori hanno pensato a tante novità divertenti e appetitose per turisti e residenti ma purtroppo è arrivato il maltempo a rovinare la stagione.

"Quest'anno abbiamo un unico grandissimo problema: il maltempo – racconta ad *AbruzzoWeb* Alessandro D'Alessandro dello stabilimento balneare Pepito Beach – Ci sta creando davvero tanti disagi: basti pensare che su dieci week end, forse quattro sono stati all'insegna del bel tempo. È una situazione disastrosa. Cerchiamo di organizzare serate caratterizzanti come per esempio le 'mojito night' per recuperare e devo dire che danno soddisfazioni ma gli effetti negativi di questa stagione si sentono davvero molto".

Quando il tempo lo concede il lungomare di Pescara, dov'è stata potenziata la sicurezza per tutelare l'incolumità dei più giovani, è sempre affollato soprattutto perché non mancano intrattenimenti particolarmente interessanti anche se è proprio la ristorazione ad assicurare la buona riuscita della serata viste le temperature ed i continui rovesci temporaleschi.

"Noi quest'anno abbiamo rilanciato molto la ristorazione con pizza e pesce, ma abbiamo pensato anche all'intrattenimento musicale invitando tribute band ed organizzando serate come quella del giovedì con la musica latino americana – spiegano dal rinnovato stabilimento balneare Tortuga, che per questa stagione ha puntato molto sul cambiamento, nel look e nella gestione delle serate – in più non sono mancate novità che attirano sempre molto le persone come il fortunatissimo 'Dale', un nuovo cocktail che piace molto non soltanto ai giovani".

A poche settimane dal Ferragosto si possono fare già stime che gettano nello sconforto gli operatori del turismo e della 'movida' locale che, reduci dal pesante colpo inferto dalla crisi, ora si trovano a fare i conti anche con una stagione che in realtà non è mai decollata; questo aspetto rappresenta una vera minaccia per una città di mare come Pescara che punta gran parte della sua importanza proprio sul turismo con la rivalutazione del lungomare e le zone pedonali.

"Da 3 anni circa si parla di crisi, ma penso che l'importante ormai sia prenderne atto e adeguarsi anche con piccoli accorgimenti; quest'anno sta creando grande disagio il maltempo: siamo a inizio agosto e non si assapora ancora il gusto dell'estate, non c'è atmosfera estiva e si tratta del secondo anno di maltempo. Nel nostro locale – ammette Stefano Cardelli del Nettuno Beach – non possiamo lamentarci del serale, ma quello che è certo che il maltempo ci ha creato dei disagi facendoci annullare alcune serate.

Tentiamo di essere attenti alle esigenze di chi frequenta il nostro locale, proponendo serate per tutti i gusti dal latino al tango agli aperitivi in modo da guardare alle esigenze di tutte le età. Ecco perché invitiamo anche gruppi come gli Amscat, i famosi inventori del tormentone 'Kamasutra do Brasil' che saranno qui il 9 agosto durante la serata latina, che sappiamo essere un gruppo amato da molti e prevediamo già tantissimi ingressi".

Molte persone sono attratte dalla novità, altre invece si lasciano condizionare dai prezzi ed ecco che i locali molto spesso vengono scelti anche in base alle proprie esigenze economiche e non è un caso se le realtà più affollate sono quelle in piazza, dove si può mangiare o bere in particolare birra, per la quale l'Abruzzo sta diventando famoso, a costi contenuti.

In alcuni casi, soprattutto sul cibo, il segreto è mantenere costi adeguati, come sostiene Francesco Carta del ristorante 'Alle Botti' di 'Pescara Due' perché la crisi rimane uno dei problemi maggiori che annienta soprattutto i giovani.

"Noi lavoriamo molto, in un certo senso la ristorazione non è stata compromessa fortemente dalla crisi, soprattutto perché penso che chiunque si conceda uno sfizio di tanto in tanto – sottolinea – abbiamo aperto questo locale quando c'era già la crisi ed abbiamo gestito la situazione con intelligenza con prezzi moderati alla portata di tutti e soprattutto dei ragazzi che non hanno un guadagno, questa è la nostra filosofia di ristorazione: essendo anche noi giovani riusciamo a capire anche le esigenze degli utenti".

Il nostro locale è frequentato da intere famiglie e da molti ragazzi, tra cui tanti amici, che ci hanno aiutato a iniziare questo

percorso. I ristoratori che hanno problemi e si lamentano sono coloro che sostanzialmente prima della crisi guadagnavano molto ed ora guadagnano come prima ma lavorando di più”, conclude.