

PESCARA: PIZZA MUZII, "SALVARE UNO DEI FIORI ALL'OCCHIELLO DELLA CITTA'"

1 Giugno 2020



PESCARA – “Garantire la salute pubblica e, al contempo, favorire la ripresa di un settore economico strategico per Pescara, cioè quello della zona di piazza Muzii, distretto food and beverage più importante d’Abruzzo. Nelle scelte c’è bisogno di moderazione e di buonsenso. Deve essere chiaro a tutti che, dopo il lockdown, chi oggi non può ripartire rischia di morire. Ben vengano i controlli e il rispetto delle regole, ma non possono essere gli esercenti a pagare gli errori commessi altri”.

Lo afferma Confartigianato Imprese Pescara, che oggi ha promosso un incontro tra l’amministrazione comunale e i rappresentanti dei locali della zona di piazza Muzii.

Al confronto, in Comune, hanno partecipato il sindaco, Carlo Masci, l’assessore al Commercio, Alfredo Cremonese, il direttore provinciale di Confartigianato, Fabrizio Vianale, il referente dell’associazione nella zona di piazza Muzii, Mario Palladinetti, titolare di “Salsedine”, e il portavoce pescarese dell’Italian Hospitality Network (Ihn), Daniele Giannascoli, titolare del “White Cliff”.

Tra i temi al centro dell’incontro, l’ordinanza firmata venerdì che vieta la vendita di alcolici per asporto dalle 20 alle 7 e gli orari di apertura dei locali, fissati a mezzanotte nei giorni infrasettimanali e all’una nei weekend, oltre al rispetto delle misure preventive per il contrasto alla diffusione del coronavirus.

“Quella zona – afferma Vianale – è un fiore all’occhiello della città. E’ turismo, è economia ed attrae ogni anno decine di migliaia di persone. Invidiata e conosciuta anche al di fuori dei confini regionali, è uno dei valori aggiunti della nostra città. Non dimentichiamo com’era quell’area in passato e quanto valore ha acquisito dopo la riqualificazione, portata avanti non solo a livello pubblico, ma anche grazie a scelte strategiche degli imprenditori. Non bisogna contrastare quelle attività, ma, al contrario, è necessario fare tutto il possibile perché tornino a vivere”.

“Gli esercenti – aggiunge il direttore di Confartigianato – non possono pagare gli errori fatti da altri. Gli operatori stanno facendo il possibile per garantire la salute pubblica e sono disposti a fare ancora di più. Ciò che serve in questo momento, però, non è mera repressione, bensì una campagna di rilancio di quell’area per far capire che tutto può essere fatto in sicurezza”.

“La fase attuale – sottolineano Giannascoli e Palladinetti – deve essere solo l’inizio di un graduale ritorno alla normalità, ma si deve lavorare perché tutto torni com’era prima, garantendo la salute pubblica. Non dimentichiamo che anche l’economia, la dignità e il diritto al lavoro sono, di fatto, salute pubblica ed è dovere delle istituzioni tutelare questi elementi”.

“E’ fondamentale trovare un giusto compromesso tra sicurezza ed economia. L’asporto, in questo momento, con la drastica riduzione dei posti a sedere – evidenziano – è uno dei pochi fattori che ci consentono di sopravvivere. L’ordinanza che vieta l’asporto andrebbe rivista, se non revocata: un’ipotesi su cui ci siamo confrontati con il sindaco è quella di consentire l’asporto solo in plastica, così da individuare facilmente chiunque abbia acquistato alcolici altrove”.

“Per quanto riguarda gli orari, al momento, in una logica di graduale ritorno alla normalità, siamo disposti ad accettare ancora quelli attuali, ma c’è bisogno di un minimo di tolleranza da parte di chi è preposto a svolgere i controlli, per consentire ai clienti di finire di consumare quello che hanno acquistato entro l’orario di chiusura e non vederci più costretti a restituire i soldi, come è già capitato. Ci stiamo anche organizzando per introdurre un servizio di vigilanza privata, che sarà presto operativo, affinché sia garantito il rispetto delle regole”.

“Dalle istituzioni ci aspettiamo di essere trattati al pari di tutte le altre attività economiche e commerciali. Qui – concludono Palladinetti e Giannascoli – è in gioco la sopravvivenza di una delle economie della nostra città”.