

COVID: RISTORANTI APERTI MA SOLO ALL'ESTERNO: PROTESTE A L'AQUILA, "QUI IMPROPONIBILE"

21 Aprile 2021



L'AQUILA - "Tra niente e poco è meglio poco, ma sicuramente si poteva fare di più per garantire l'accoglienza dei clienti negli spazi interni ai locali, magari anche solo con le regole che ci hanno imposto lo scorso anno, visto che L'Aquila è una città di montagna, dove piove spesso e di sera fa freddo anche in estate."

Ristoratori, abruzzesi e non, con gli occhi rivolti al cielo. Prima nell'attesa di poter tornare a lavorare e ora, zona gialla permettendo, con la speranza che, almeno da fine mese, il meteo regga dopo il via alle riaperture, dal prossimo 26 di aprile, anche se solo per quelli dotati di spazi all'aperto. Tra questi Marco Carosone, titolare del Due Magi, locale situato in piazza duomo all'Aquila.

I punti critici sono in particolare la possibilità di somministrare i pasti solo all'esterno e il coprifuoco alle 22, pur potendo rimanere aperti a cena. Limitazioni, queste, hanno scatenato le ire di quei gestori aderenti a Tni (Tutela nazionale imprese) Italia, molti dei quali, ieri, si sono ritrovati a manifestare, bloccando per alcune ore in entrambe le direzioni il tratto valdarnese della A1 Milano-Napoli, quello compreso tra Firenze Sud e Valdarno in direzione di Roma e tra Valdarno e Incisa in direzione di Firenze.

E seppur, nell'Aquilano come come nel resto della regione, con l'uscita dall'area arancione le problematiche andranno a variare di locale in locale, rimane un po' ovunque unanime il giudizio sul provvedimento, che sembra essere "più un contentino che una riapertura ragionata". Soprattutto nel capoluogo e nelle sue zone limitrofe, dove, aggiunge Carosone, "il meteo è un grande punto interrogativo e i coperti all'esterno sono sempre stati una scommessa".

"E' risaputo - dice ad *AbruzzoWeb* -, che maggio, all'Aquila, è il mese delle piogge per eccellenza. Se si prendono le

prenotazioni e si comincia a lavorare, poi che cosa succede in caso di temporale? Come si gestisce la clientela seduta all'aperto per mangiare? E il personale già contattato dopo aver ricevuto le prenotazioni?”.

Senza contare le difficoltà, per tutti i ristoratori, di dotarsi di dispositivi di riscaldamento destinati all'esterno. Investimenti, questi, che soprattutto a fronte dei mancati incassi dell'ultimo anno, andrebbero a gravare ancora di più sulle spese e che per questo, secondo lo stesso Marco Carosone, risulterebbero “inutili e finì a se stessi”.

“Facciamo un esempio – aggiunge -. Acquisto un fungo riscaldante e lo attivo fuori dal mio locale per il mese di maggio. Intorno dispongo tavoli e sedie che, per le norme anti-covid, devono comunque essere posizionati a una certa distanza. Nel corso di una serata non particolarmente calda, il cliente arriva e magari gli tocca sedersi in uno dei posti più lontani rispetto al fungo. Cosa dovrebbe fare per godersi la cena? Alzarsi e mettersi a mangiare accanto al dispositivo? A investimento fatto, inoltre, arriverebbe l'estate, e solo dopo qualche giorno di utilizzo mi toccherebbe riporlo in attesa del prossimo cambio di stagione. Pur sempre sperando sempre di non dover vedere vanificati i miei sforzi nel caso di nuove chiusure”.

Quanto invece ai limiti di orario entro le 22, il problema rimane principalmente legato all'incognita su come riuscire gestire i flussi di clienti in un lasso di tempo così ristretto.

“Tra ipotesi – aggiunge -, ci sarebbe quella di anticipare l'orario delle prenotazioni, ma non tutti sono disposti ad uscire e magari a sedersi a tavola prima di una certa ora e, soprattutto, a quel punto si tratterebbe più di aperitivi cenati che di cene vere e proprie. Inutile dire che tutto questo potrebbe andare a gravare ancora di più su una situazione in cui i ristoranti, già fiaccati da mesi e mesi di stop, non riuscirebbero comunque a mantenersi come si deve”.

Ecco perché, secondo il gestore dei due Magi, “sarebbe stato molto più sensato pensare a nuove soluzioni per lavorare al chiuso e, magari, all'ora di pranzo”.

“Anche con le regole che ci hanno imposto lo scorso anno, come il distanziamento e gli ingressi contingentati – conclude – Per permettere a tutti, anche ai ristoratori che non dispongono di spazi all'aperto, di recuperare qualcosa, dopo i mesi di chiusura dell'anno appena passato”.