

Informativa



Questo sito o gli strumenti di terze parti in esso integrati trattano dati personali (es. dati di navigazione o indirizzi IP) e fanno uso di cookie o altri identificatori necessari per il funzionamento e per il raggiungimento delle finalità descritte nella cookie policy.

Dichiari di accettare l'utilizzo di cookie o altri identificatori chiudendo o nascondendo questa informativa, proseguendo la navigazione di questa pagina, cliccando un link o un pulsante o continuando a navigare in altro modo.

Scopri di più e personalizza

CRONACA POLITICA SPORT CULTURA ECONOMIA SPETTACOLO FESTE E TURISMO EVENTI AMBIENTE

LETTERE



SI RIPARTE!
PRONTI AD ACCOGLIERVI
IN TOTALE SICUREZZA



**SI
RIPARTE!
PRONTI
AD
ACCOGLIERVI
IN
TOTALE
SICUREZZA**

**SCOPRI
LE
OFFERTE!**



16 maggio 2020

COMMENTA

Ristoratori incerti tra timori e voglia di ricominciare

Le testimonianze cremonesi

"Oggi come oggi sei combattuto tra il non portare un euro a casa e caricarti di debiti, quando invece come prima cosa, se il Governo avesse davvero voluto aiutare, avrebbe dovuto togliere le spese vive: affitto in primo luogo, esonerando anche i proprietari dei muri da tasse sul patrimonio".



**SI
RIPARTE!
PRONTI
AD
ACCOGLIERVI
IN
TOTALE
SICUREZZA**

**SCOPRI
LE
OFFERTE!**



Ristoratori cremonesi divisi tra voglia di ripartire subito da lunedì prossimo e timori per un'accelerazione che potrebbe riaprire la strada al contagio. Le preoccupazioni sono legate alla non chiarezza delle norme: il decreto che in Lombardia autorizza le riaperture, emesso ieri in tarda serata, ha lasciato spiazzati diversi titolari, facendo crescere dubbi sulle norme da seguire per garantire la totale sicurezza e, in qualcuno, sulle eventuali responsabilità di cui potrebbero caricarsi. Come fare se si presenta un gruppo di 8 persone che vogliono sedersi ad uno stesso tavolo? Basterà una liberatoria? Esiste una responsabilità oggettiva del titolare? Tanti addetti ai lavori lamentano questa incertezza, oltre al fatto che dal punto di vista reddituale, una riapertura immediata in assenza di clientela (cosa probabile) porterebbe forse a maggiori costi che introiti.



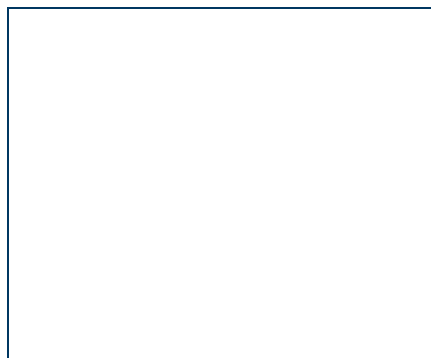
“No, io non riaprirò lunedì, l'importante è che il virus se ne vada”, dice **Luca Babbini**,

titolare del ristorante Il Violino. “Non so ancora quando riapriremo e in mancanza di regole certe che ancora non abbiamo, non ho fretta di riaprire. Di sicuro non lunedì, potrebbe essere dopo qualche giorno o oltre: l'importante è che sia garantita la sicurezza totale. Attualmente abbiamo continuato a lavorare con il delivery, che prima non avevamo mai sperimentato. Ci si è aperto un mondo, le cose sono cambiate e si sono aperte nuove frontiere. Possiamo dire che questa situazione ci ha fatto uscire dal torpore, tornare la voglia di rimettersi in gioco e fare cose nuove.”

Di tutt'altro avviso **Stefano Minchillo**, titolare del Quarto – Terrazza Mediterranea: “Siamo pronti per tornare ad aprire lunedì, stiamo cercando soluzioni per fare entrare le persone in maniera tranquilla e blanda, ma per il resto ci stiamo attendendo alle linee di indirizzo delle Conferenza delle Regioni, per quanto riguarda norme sanitarie e distanze tra i singoli clienti ecc. Vogliamo ovviamente che resti un buon ricordo del ristorante e fare in modo che le persone tornino”. La riduzione del numero di tavoli per consentire il distanziamento è un problema sormontabile e le linee guida confermate dal Governo nel decreto emesso il 16 maggio sono meno restrittive di quelle previste qualche giorno prima dall'Inail (2 metri tra ciascun cliente).

“Durante il lockdown in realtà abbiamo sempre lavorato in cucina, tranne forse solo per un giorno, fornendo i nostri piatti a domicilio. Quello su cui ancora stiamo riflettendo e che ci lascia perplessi sono le ricadute psicologiche di questo lockdown sui clienti. Il problema non è riaprire, ma capire se la gente se la senta

di andare al ristorante. Abbiamo fatto un sondaggio su Instagram e abbiamo visto che il pubblico si divide a metà: 49% sì, 51% no...". Stefano è un po' l'emblema della voglia di ricominciare e figura tra i testimonial nazionali della campagna #prontiaripartire dell'acqua San Benedetto.



Torniamo invece ad un atteggiamento di estrema cautela con **Paco Magri**, titolare del ristorante pizzeria Dordoni, che ha già fissato una data non proprio imminente per la riapertura, il 3 giugno. "Vogliamo che sia una ripartenza vera e così abbiamo pensato di far coincidere l'apertura con il 55esimo anniversario della nascita del ristorante, fondato da mio nonno nel 1965",

ci spiega. Ma ci sono diverse riflessioni alla base di questa scelta: "Intanto non si può comunicare al venerdì notte che dopo tre giorni si può riaprire quando fino a poco prima sembrava che in Lombardia si dovesse ritardare. Inoltre avremmo problemi organizzativi, legati alle forniture e alla preparazione dei locali". Qualche dubbio sulle norme poi resta ancora: "Quelle che erano le direttive dell'Inail fino all'altro ieri, sono state corrette, dai tavoli distanziati di due metri si è passati a un metro E poi aggiungo che non è da sottovalutare la tutela dei nostri dipendenti e della nostra famiglia: non vorremmo vanificare i sacrifici fatti fino ad ora, per una settimana o due in più. Io capisco che il comparto alimentare e turistico abbia fatto pressioni, ma cambiare tutto nel giro di poche ore non mi pare giusto. La salute viene prima di tutto".

Anche il Dordoni, come quasi tutti i ristoranti cremonesi ha lavorato tramite le consegne a domicilio, solo le pizze in questo caso: per molti ristoranti tradizionali si è trattato di una vera e propria scoperta che sicuramente modificherà il modo di lavorare anche nel futuro e forse in maniera definitiva. "Siamo una categoria molto responsabile, checché se ne dica – afferma un imprenditore del settore che preferisce l'anonimato – Oggi come oggi sei combattuto tra il non portare un euro a casa e caricarti di debiti, quando invece come prima cosa, se il Governo avesse davvero voluto aiutare, avrebbe dovuto togliere le spese vive: affitto in primo luogo, esonerando anche i proprietari dei muri da tasse sul patrimonio. E' la mancanza di concretezza che ci disturba molto... Sono rimasto chiuso un mese e quando ho riaperto ho dovuto affrontare da subito le spese per la sanificazione, le mascherine ed altro per non esporre la gente al contagio. Per la politica si apre una enorme opportunità, quella di riformare davvero tante cose a cominciare da smart working e trasporto pubblico. Voglio sperare che non si perda questa occasione".

g.biagi