

MENU CERCA

Il Messaggero

f t ACCEDI ABBONATI

ITALIA

Trending Topic ZONA GIALLA ISRAELE GREGORETTI

COVID

Matrimoni, ok dal 15 giugno ai banchetti: ecco tutte le regole, con la novità Covid manager



Articolo riservato agli abbonati

18 MAGGIO 2021

di Francesco Padoa (Lettura 10 minuti)



Piano piano sembra che le cose si muovano. Si comincia a respirare, a vedere la fine del tunnel. Il **coprifuoco** che viene posticipato, e che già da domani passa dalle 22 alle 23, è solo il primo passo verso una serie di **riaperture** che ci regalerà il ritorno a una vita

APPROFONDIMENTI



Zona bianca Sardegna, Friuli e Molise dal 1° giugno; Liguria, Veneto e Abruzzo a...



Parma, matrimonio con 60 invitati: chiuso il locale, multe a sposi e ospiti



Ostia e Fregene, debutta la stagione balneare tra misure anti Covid e fiducia per...



Estate 2021, un italiano su cinque non andrà in vacanza.

normale. E una vita normale è anche una vita fatta di sogni, speranze, favole che si avverano, come può essere un [matrimonio](#). Anche se ancora è presto, almeno le coppie che aspettano da mesi di poter realizzare un ricevimento da favola, possono almeno cominciare a pensarci. Perché, si sa, preparare una cerimonia nuziale con i fiocchi non è una cosa che si fa da un giorno all'altro, ci vogliono anche mesi. E allora possono cominciare a pensarci, i "piccioncini" che hanno dovuto rimandare, perché dal 15 giugno si potranno organizzare i banchetti di nozze, anche se con una serie di limitazioni.

Ecco cosa si legge ufficialmente sulla pagina del Consiglio dei Ministri: «Dal 15 giugno saranno possibili, anche al chiuso, le feste e i ricevimenti successivi a cerimonie civili o religiose, tramite uso della “certificazione verde”». Il numero degli invitati per gli eventi all'aperto e al chiuso dovrà essere stabilito dal Comitato tecnico scientifico e tutti i partecipanti dovranno avere il 'green pass', vale a dire o il certificato di vaccinazione (due dosi dei vaccini Pfizer, Moderna e Astrazeneca o una di J&J), o quello di avvenuta guarigione o un tampone negativo effettuato nelle 48 precedenti. Si tratta del primo settore che sperimenta il pass già in vigore per spostarsi tra le zone di diverso colore.

[Parma, matrimonio con 60 invitati: chiuso il locale, multe a sposi e ospiti](#)

[Nuovo decreto, coprifuoco alle 23 da mercoledì: palestre aperte dal 24, ristoranti al chiuso a cena, centri commerciali aperti, no alle discoteche. Dl approvato](#)

[Discoteche, quando riaprono? Per ora resteranno chiuse ma si tornerà a ballare a precise condizioni](#)





IL PROTOCOLLO DI SICUREZZA

In questi mesi in molti si sono sposati, ma hanno dovuto rinunciare agli inviti di decine o addirittura centinaia di persone. Ora gli aspiranti sposi, a pochi giorni dalle date di nozze stabilite magari lo scorso anno, hanno finalmente **una data certa per il riavvio dei ricevimenti**. Per mesi non hanno potuto dare la conferma di cerimonie in chiesa o in municipio e del rinfresco a ristoranti, location e catering. Chi si è sposato in chiesa o in municipio lo ha dovuto fare senza poter ufficialmente effettuare il ricevimento. Almeno ufficialmente. **Ora ci saranno delle regole più chiare da seguire**, e per evitare di dare una nuova spinta al contagio, tutti dovranno rispettarle. Sarà certamente un giorno da favola, circondati dall'affetto dei propri cari ed amici, ma sarà, è bene sottolinearlo, in totale sicurezza grazie alla Prassi di riferimento UNI/PdR 106 che illustra raccomandazioni e suggerimenti per ridurre il rischio di contagio da Covid 19 nell'organizzazione e nello svolgimento dei matrimoni, tenendo conto della specificità dei diversi ambienti utilizzati. La Prassi di Riferimento è alla base della ripartenza dei matrimoni ed è stata elaborata dall'Associazione Italiana Wedding Planner in collaborazione con UNI - Ente italiano di normazione. «E' stato un lavoro lungo e faticoso - spiega Clara Trama,

presidente dell'Associazione Italiana Wedding Planner – ma oggi siamo davvero felici che sia servito alle istituzioni per poter riaprire i matrimoni in totale sicurezza. E' un piano dettagliato, che permette di ripartire senza ansie». **Il documento individua le misure più idonee a garantire un servizio in sicurezza:** da quelle più generali a quelle più specifiche e dettagliate.

LA NOVITA': IL COVID MANAGER

Tra queste ultime va segnalata la necessità di fornire un'adeguata informazione, in ordine alle procedure adottate per la prevenzione del rischio Covid-19, a tutti i soggetti che a vario titolo vengono coinvolti nell'evento quali professionisti, fornitori, lavoratori, collaboratori, clienti, ospiti, residenti, terze persone. Tra le procedure adottate è prevista la registrazione preventiva; si potrà utilizzare un'applicazione, che si chiama Mitiga, su smartphone o un modulo online da inviare alla figura del wedding planner.

Nasce una nuova figura: il Covid manager. Il compito principale del Covid manager, uno ogni 50 invitati, sarà quello di verificare che vengano attuati tutti i protocolli di sicurezza sia dai lavoratori della struttura che dagli ospiti.

Nei giorni precedenti all'evento dovrà occuparsi di informare sposi e invitati di tutte le misure da mantenere durante l'evento e vigilerà sugli invitati per evitare assembramenti, controllare le mascherine, agevolare gli ospiti e raccogliere le auto-dichiarazioni. Mentre dopo la cerimonia sarà il responsabile del registro degli invitati, che conserverà per 14 giorni, nel caso si verificano positività. L'accesso alle strutture, al ricevimento, ai servizi igienici è soggetto a misure specifiche. Ogni struttura organizzativa, in collaborazione con la Covid Unit o con il Covid Manager, deve adottare **un'opportuna cartellonistica ben visibile**, posizionata nei luoghi di accesso, di passaggio o di stazionamento degli operatori, degli utenti e dei fornitori esterni, contenente tutte le prescrizioni del caso; se

possibile la cartellonistica deve essere illustrata con infografiche e, nel caso, redatta anche in una o più lingue straniere.

LE REGOLE DA TENERE

Sposi, testimoni e invitati ai “matrimoni Covid” nel 2021 dovranno misurare la temperatura all'ingresso che, come da prassi, è vietato in caso di temperatura superiore ai 37,5 °C. **Gli invitati dovranno inoltre firmare una dichiarazione**, già predisposta dalla struttura ospitante, in cui confermano la presa visione del protocollo anticontagio che in sostanza richiede di non aver avuto contatti con persone risultate positive nei 14 giorni precedenti all'evento e di non aver avuto sintomi influenzali. Una **grande importanza riveste la zona guardaroba**, abiti, borse e accessori devono infatti essere riposti in sacchetti appositi, monouso o sterilizzati, così che nulla entri in contatto con oggetti altrui. In questo modo anche i cambi d'abito si svolgono in perfetta sicurezza. Se lo svolgimento della cerimonia si svolge all'aperto chiaramente nessun problema. Ma **se la festa si terrà al chiuso il ricambio d'aria naturale sarà un obbligo**. Bisognerà tenere aperte porte, finestre e vetrate. Dovrà essere verificata l'efficacia degli impianti, per quello di condizionamento è obbligatorio escludere totalmente la funzione di ricircolo dell'aria. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.

A SEDERE O IN PIEDI

I tavoli adiacenti, dovranno avere la **distanza minima di almeno 2 metri**, dove possibile anche 2,50 metri. I tavoli sono distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro, fatta eccezione per i tavoli composti da persone che non siano soggette al distanziamento interpersonale in quanto conviventi. **Il menù delle portate non può essere scambiato** tra i commensali e dunque si può optare per una lista individuale. Monoporzioni per salse, pane, cracker e

grissini, serviti direttamente attraverso le apposite pinze. E' consigliabile anche l'uso di segnaposto in modo da rendere fissi i posti ai tavoli: assumono un'importanza particolare e devono essere ben identificabili e possibilmente non facilmente trasportabili proprio per evitare confusione. Il buffet non è vietato a patto che venga servito da personale incaricato. Gli ospiti non potranno toccare il cibo: mani disinfettate e nessun contatto tra persone. **La modalità self-service potrà essere eventualmente consentita esclusivamente con prodotti confezionati in monodose** ed evitando assembramenti. Come per il cibo anche le bomboniere devono essere consegnate dal personale o dagli sposi seguendo le regole. Naturalmente la regola della mascherina vale anche per fotografi, videomakers e musicisti. I primi non si possono avvicinare agli ospiti entro la distanza di un metro se non la indossano. Mentre i musicisti, oltre a rispettare la distanza tra di loro devono suonare a più di 3 metri dagli ospiti. Naturalmente non ci si può scambiare il microfono. **I balli, con tutte le cautele possibili, si possono tenere solo all'aperto.** La norma proposta prevede balli singoli e una superficie 1,2 metri quadri per ogni partecipante, mentre per ballare negli spazi interni bisogna aspettare di essere in zona bianca. Se lo svolgimento della cerimonia si svolge all'aperto chiaramente nessun problema.

IN SINTESI COME COMPORTRARSI

In attesa dell'approvazione da parte del Governo per la ripartenza delle cerimonie e i ricevimenti in completa sicurezza, a fine aprile la Conferenza delle Regioni aveva approvato un protocollo di sicurezza, ovvero un documento contenente tutte le regole che il settore alberghiero e della ristorazione dovrà applicare per permettere lo svolgimento dei banchetti al momento vietate. Ecco in sintesi:

- predisporre una adeguata informazione sulle misure di

- prevenzione da rispettare durante l'evento;
- mantenere l'elenco dei partecipanti per un periodo di 14 giorni;
 - riorganizzare gli spazi, per garantire l'accesso alla sede dell'evento in modo ordinato, al fine di evitare assembramenti di persone e di assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra gli utenti. Se possibile organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita;
 - disporre i tavoli ad almeno due metri di distanza in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra persone di tavoli diversi negli ambienti al chiuso (estendibile ad almeno 2 metri in base allo scenario epidemiologico di rischio) e di almeno 1 metro di separazione negli ambienti all'aperto (giardini, terrazze, plateatici, dehors);
 - laddove possibile, privilegiare l'utilizzo degli spazi esterni (es. giardini, terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro;
 - assicurare adeguata pulizia e disinfezione degli ambienti interni e delle eventuali attrezzature prima di ogni utilizzo;
 - gli ospiti dovranno indossare la mascherina negli ambienti interni (quando non sono seduti al tavolo) e negli ambienti esterni (qualora non sia possibile rispettare la distanza di almeno 1 metro);
 - il personale di servizio a contatto con gli ospiti deve utilizzare la mascherina e deve procedere ad una frequente igiene delle mani con prodotti igienizzanti;
 - è possibile organizzare una modalità a buffet mediante somministrazione da parte di personale incaricato, escludendo la possibilità per gli ospiti di toccare quanto esposto e prevedendo in ogni caso, per ospiti e personale, l'obbligo del mantenimento della distanza e l'obbligo dell'utilizzo della mascherina a protezione delle vie respiratorie;
 - la modalità self-service può essere eventualmente

consentita per buffet realizzati esclusivamente con prodotti confezionati in monodose;

- per eventuali esibizioni musicali da parte di professionisti, si rimanda alle indicazioni contenute nella scheda specifica.

In ogni caso devono essere evitate attività e occasioni di aggregazione che non consentano il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro;

- è obbligatorio mantenere aperte, a meno che le condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano, porte, finestre e vetrate al fine di favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni;

- nei guardaroba, gli indumenti e oggetti personali devono essere riposti in appositi sacchetti porta abiti.

LE CRITICHE

Ovviamente, l'apertura tanto attesa ai matrimoni, suscita anche qualche polemica da parte degli addetti ai lavori. Per il ritardo con cui questa apertura è arrivata e per le modalità con cui è stata presentata. «Un evento organizzato da professionisti seri e responsabili, magari comunicato alle autorità competenti, offre ampie garanzie. Non vorremmo che, come accaduto sino ad oggi, per un eccesso di zelo si avranno risultati uguali se non peggiori. Con in più l'aggravante che a rimetterci saranno gli operatori economici più ligi alle regole», il pensiero espresso tramite un post nella pagina facebook da Federmep, l'associazione che rappresenta imprese e professionisti del settore matrimoni ed eventi privati. «**In numerose nazioni europee i matrimoni sono già ripresi**, con alcune limitazioni temporanee: solo per limitarci ai Paesi latini in Portogallo dal 1° maggio con capienza massima al 50%, in Francia da oggi al 35%, in molte regioni spagnole già da giorni senza limitazioni», aggiunge Federmep, ribadendo le perplessità circa il green pass. «**Da settimane ormai si stanno tenendo ricevimenti "mascherati" da pranzi al ristorante**. Con l'introduzione del green pass facile immaginare che il

fenomeno continuerà a verificarsi. Avremmo compreso l'introduzione del passaporto vaccinale in via sperimentale per consentire una ripartenza delle feste già dalle scorse settimane. **Rendere obbligatorio il green pass ora è un non sense che incentiverà l'abusivismo**, aumenterà costi e preoccupazioni per i committenti, comporterà nuovi rinvii».

I DANNI AL SETTORE

«Il nostro settore ha perduto l'80% del fatturato, perdite salite al 95% nel 2021. Il 70% degli addetti è in cassa integrazione e ancora oggi ha poche prospettive. I benefici dei decreti che ci sono stati finora ammontano al 3% delle perdite, una cifra assolutamente insufficiente». Sono le parole di Claudio Compagnucci, il vicepresidente della Feu, associazione nazionale del settore degli eventi e dei matrimoni, poche giorni fa. «In media quasi il 30% dei matrimoni che si svolge in Italia è legato all'estero (persone che dall'estero vengono a sposarsi in Italia, ndr). **Questi matrimoni si stanno dirigendo su altre località come la Grecia o la Spagna, che stanno riaprendo prima di noi.** Preoccupa poi l'abusivismo: matrimoni che si svolgono all'interno di ristoranti o case private. Riceviamo segnalazioni del genere ogni giorno da nostri associati. Il nostro settore è ancora fermo mentre tipologie di attività simili come cinema, teatri e ristorazione hanno potuto riaprire prima. Non comprendiamo la ratio di questa disparità che ha conseguenze gravissime. Per noi un giorno in più o in meno è significativo».



A Flourish bar chart race

Ultimo aggiornamento: 11:48
© RIPRODUZIONE RISERVATA

DALLA STESSA SEZIONE



Casoria, è morto Gianluca Coppola, il 27enne ferito un mese fa dall'ex...



Parma, matrimonio con 60 invitati: chiuso il locale, multe a sposi e ospiti



Nuovo decreto, coprifuoco, centri commerciali, palestre e piscine: le date delle...



PRIMA PAGINA DI OGGI



LEGGI IL GIORNALE SU TUTTI I TUOI DISPOSITIVI
ACCEDI ORA

COMPRESSE NEL TUO ABBONAMENTO



LE PIÙ LETTE

Dieta, mandorle non fanno ingrassare: ecco perché assorbiamo