

MENU CERCA

CorriereAdriatico.it

f ACCEDI ABBONATI

MARCHE

Domenica 7 Febbraio - agg. 06:35

## Le parole d'ordine dei ristoratori delle Marche: «Adesso fateci riaprire pure la sera»

MARCHE

Domenica 7 Febbraio 2021



MARCHE



Due settimane senza Dad e già 180 classi in quarantena: solo nel Pesarese sono 91

di *Martina Marinangeli*



Il professor Menzo, direttore del laboratorio di Virologia a Torrette: «Niente variante brasiliana ma quella inglese circola e a Civitanova è più diffusa»

di *Lorenzo Sconocchini*



Altri 9 morti nelle Marche per il Covid: 2042 vittime dall'inizio della pandemia / **La progressione del contagio**



Sempre più veicoli circolano con RcAuto false. In Italia sono 2 milioni, tanti anche nelle Marche



Nelle Marche i nuovi contagi da Covid oggi sono 436, più altri 62 dai test antigenici / **I ricoverati nelle regioni in tempo reale**



I ristoratori premono e il governatore **Francesco Acquaroli** da giorni ha deciso di coinvolgere la Conferenza delle regioni sulla necessità di studiare la riapertura dei locali anche la sera, fino alle 22 ore di inizio del **coprifuoco**. Una necessità evidenziata nelle scorse ore dal vice ministro Sileri che ha interessato anche il Cts con un quesito specifico. Risultato?



APPROFONDIMENTI



UNA VITA A COLORI

Guida alla zona gialla, pranzo al ristorante sì ma musei e sci...

La decisione spetta al governo e visto quello che sta accadendo a Roma non sarà a stretto giro di posta, probabilmente non prima della scadenza dell'attuale Dpcm fissata al 5 marzo. Ma nel frattempo nelle Marche si è accesa una luce in fondo al tunnel. Aperti la sera in zona gialla, solo a pranzo in zona arancione è una ipotesi che fa tornare a respirare.

«Sicuramente è un segnale che le cose stanno andando meglio - dice Marcello Nicolini, titolare del ristorante Il Laghetto a Portonovo - è già un passo avanti». La fiducia dei ristoratori è aumentata. E se dovesse andare in porto, anche le attività stagionali potrebbero anticipare il periodo della riapertura. «Di solito tornavamo operativi ad aprile - continua Nicolini - ma se questa buona notizia dovesse concretizzarsi, potremmo valutare di riaprire a marzo. I ragazzi del personale sono fermi da mesi e hanno bisogno di lavorare». Stefano Ciotti, lo chef stellato del "Nostrano" sul lungomare Sauro a Pesaro non cela l'entusiasmo. «La proposta di farci tornare ad aprire in versione serale mi rende non felice, ma strafelice. E non lo

CorriereAdriatico TV



Milano, il centro torna a riempirsi nel primo weekend di zona gialla



Stasera in tv, C'è posta per te: emozioni e sorprese con Claudio Amendola e Ciro Immobile

VIDEO PIU VISTO



Francesco Oppini svela cosa pensa la mamma di Giulia Salemi su Tommaso Zorzi

f t

L'INFORMAZIONE VIVE CON TE

nascondo. Anche per una questione di condivisione. L'esperienza di condivisione al Nostrano con il cliente non è solo di cibo fine a se stessa, ma è l'esperienza di un piatto preparato con amore che esalta anche i sapori originali dei produttori. Siamo il tramite di una filiera di qualità e i nostri clienti hanno sempre apprezzato questo. E inevitabilmente certe sfumature si apprezzano molto di più la sera, in relax, dopo una giornata di lavoro piuttosto che a pranzo».

Non è solo questione di pranzo o cena. In un servizio serale c'è il relax più completo per il cliente. «La sera è più romantica - continua Ciotti - , è carica di un'atmosfera, di un fascino che a mezzogiorno non la trovi, specie per un locale da cui il cliente si aspetta ed esige determinate qualità. Tornare a lavorare la sera è il nostro lavoro, la sera è speciale, non nascondiamocelo. Naturalmente ci rimettiamo alle disposizioni del Comitato tecnico scientifico, ma da sempre siamo sempre stati ligi e rispettosi delle regole». Si accoda a questo ragionamento Paolo Bedetta, titolare dei ristoranti Primo Piatto (Civitanova, Piediripa e Porto Sant'Elpidio): «Riaprire la sera? Non vediamo l'ora. Quasi tutti i ristoranti fanno l'80% del fatturato con la cena. Poche attività puntano sul pranzo, in questo Primo Piatto è quasi un'eccezione. Oggi a pranzo, ad esempio, tutti i miei locali sono full, chiaramente con i dovuti accorgimenti e distanziamenti. Parlando in generale quindi per il mondo della ristorazione non riaprire la sera è un danno immane. I costi fissi ti schiacciano».

Vista anche l'incertezza del governo, dei ristoratori, della situazione pandemica molti ristoratori non ce la fanno più. «Siamo davvero arrivati alla frutta - continua Bedetta -. Bisogna prendere una direzione subito. Abbiamo tutti speso molto in prevenzione, sanificazione, mascherine, potenziamento del personale, accoglienza. Abbiamo lavorato meno e speso il 15-20% in più per il discorso del Covid».

Ora insomma è il momento di decidere e invertire la rotta. E in questo cambiamento entra in gioco anche la necessità di rivedere il coprifuoco. «Sarebbe il caso di spostarlo fino alla fine di aprile alle 23 e poi, gradatamente, liberarsi del vincolo. Spero che il nuovo governo guidato da Mario Draghi faccia un piano di sviluppo per una ripresa di tutta l'economia, non con soldi a pioggia dati senza senso ma con un programma serio a medio e lungo termine».

Intanto ieri è stato un pienone nei ristoranti marchigiani: il primo weekend in giallo dopo settimane ha confermato il desiderio di tornare ad una quasi normalità, con prenotazioni da tutto esaurito. Conferma Alesia Cesetti, del ristorante San Marco-da Zenà di Servigliano in provincia di Fermo. «Tutte le volte che ci hanno dato la possibilità di aprire a pranzo abbiamo lavorato. La gente ha risposto molto bene. Domani (oggi, ndr) è pieno. Abbiamo un ristorante molto grande, abbiamo aperto una sala dove di solito facciamo i banchetti per assicurare i distanziamenti. Durante la settimana, le persone hanno risposto bene». Se non fosse chiaro, c'è voglia di uscire, nonostante il Covid. C'è desiderio di tornare a riappropriarsi della propria vita, con tutte le precauzioni possibili e rispettando le norme contro il virus. «Sono davvero passati troppi mesi - riflette Alesia Cesetti - Speriamo che ci lascino aprire anche a cena: infatti non c'è posto più sicuro di un ristorante con una prenotazione. Ci hanno dato le regole, noi le dobbiamo rispettare. Ma c'è anche bisogno di ripartire perché ci sono varie impostazioni di ristorazione ed è giusto che a tutti venga data l'opportunità di lavorare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Potrebbe interessarti anche

**L'ALLARME****Due settimane senza Dad e già 180 classi in quarantena:****GUIDA ALLO SHOPPING****Tastiera per PC: qual è la migliore?****LE NEWS PIÙ LETTE**

-  Grande fratello Vip, la cronaca del 5 febbraio: Samantha De Grenet e Alda D'Eusanio in nomination
-  Estrazioni Lotto e Superenalotto di sabato 6 febbraio 2021: i numeri vincenti e le quote
-  Terribile schianto tra due auto: cinque feriti, gravissima una bambina di 2 anni, grave anche un ragazzo
-  Vola dalla finestra mentre stava installando un sistema di allarme, muore a 59 anni
-  In quarantena fiduciaria 90 classi di alunni, una dirigente: «Abbiamo chiesto di chiudere la scuola, dall'Area vasta ci è arrivato un no»

**Cerca il tuo immobile all'asta**

Regione	Qualsiasi
Provincia	Tutte
Fascia di prezzo	Tutti
Data	gg-mm-aaaa

**INVIA**Legalmente  
con un notaio