Il Messaggero.it
www.ilmessaggero.it
Lettori: 117.594

Rassegna del 07/02/2021
Notizia del: 07/02/2021
Foglio:1/2

MARCHE

Domenica 7 Febbraio - agg. **06:11**

› COVID

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

MARCHE

Domenica 7 Febbraio 2021

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 ora 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 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

MyPLAY

Cortina, il centro s'illumina tra videomapping e luci d'autore: è la sorpresa per i Mondiali di sci

Caporalato a Roma, due denunce dei carabinieri: lavoratori in condizioni disumane in una baracca

Conte al supporter in strada: «Non sono il migliore, ma uno che si impegna»

Terminillo già preso d'assalto tra neve e slittini: «Aspettiamo l'apertura degli impianti il 15 febbraio»

SMART CITY ROMA

MARCHE

Aborto, le Marche sfidano Speranza: «Non daremo la pillola ai consultori»
di Andrea Taffi

Macerata, Rosina è morta

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

SPIDER-FIVE-108031926

Telpress Servizi di Media Monitoring

LINK ALL'ARTICOLO

CONFERENZA DELLE REGIONI E DELLE PROVINCE AUTONOME

Il Messaggero.it
www.ilmessaggero.it
Lettori: 117.594

Rassegna del 07/02/2021
Notizia del: 07/02/2021
Foglio:2/2

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 ristori, 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 prevezione, sanificazione, mascherine, potenziamento del personale, accoglienza. Abbiamo lavorato meno e speso il 15-20% in più per il discorso del Covid».

Ora insomma é 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

COVID

Covid, ancora caos sulle liste: la vaccinazione di massa partirà solo a marzo

• Bollettino: 13.442 casi e 385 morti • AstraZeneca, prime 249mila dosi arrivate in Italia all'aeroporto di Pratica di Mare

di Mauro Evangelisti

TENNIS

soffocata. Nessun segno di rapina in casa

Turismo, stroncato da un malore Claudio Albonetti: era presidente di Assohotel e aveva 66 anni

Covid e le epidemie del passato: anche allora massima attenzione all'economia. Le ricette bizzarre per salvare gli animali

di Rosalba Emiliozzi

La pianta oscura il cartello, potatura selvaggia. I residenti: «Perché non hanno spostato il segnale?»

GUIDA ALLO SHOPPING

Rasoio elettrico: come scegliere il migliore per un uomo esigente

Il Messaggero TV

Covid, Rezza: «Siamo in situazione stabile, ma la coda dei morti è ancora lunga»

Consultazioni, Zingaretti cita Ciampi: «L'Italia ce la farà»

VIDEO PIU VISTO

La Pupa e il Secchione, l'uscita di Matteo e Hafdaoui fa arrabbiare i fan: cosa è successo

SPIDER-FIVE-108031926

Il presente documento e' ad uso esclusivo del committente.

Telpress Servizi di Media Monitoring

LINK ALL'ARTICOLO