



Attualità

Matrimoni, le regole per chi si sposa a giugno 2021

Fiammetta Rubini 11 Maggio 2021 - 15:14



Distanza tra i tavoli, mascherine, balli, bomboniere, foto, autodichiarazione per gli ospiti: ecco le regole per festeggiare i matrimoni in sicurezza e con molti invitati, in attesa del via libera ai ricevimenti di nozze da metà giugno.



Banchetti preferibilmente all'aperto, tavoli distanziati e ospiti con mascherina, buffet somministrati dal personale o self service se monodose, e obbligo di conservare l'elenco dei partecipanti per 14 giorni. Sono queste alcune delle **regole per i matrimoni** secondo il protocollo delle Regioni e delle Province autonome, in attesa dell'ok ai festeggiamenti atteso per **giugno 2021**.

Ad oggi è consentito sposarsi, alla presenza di un tot di partecipanti in base alla capienza della chiesa o del luogo in cui si celebra il rito civile, ma non si può festeggiare con banchetti e party dopo la cerimonia.

Il governo non ha ancora fissato la **data per la ripartenza delle feste di matrimonio**, ma in vista del "tagliando" di metà maggio e delle nuove misure più soft (tra cui coprifuoco posticipato alle 23 o alle 24), l'obiettivo delle Regioni e del

comparto del wedding, massacrato dall'emergenza Covid, è di consentire i ricevimenti di nozze almeno dal 1° giugno (data in cui riaprono i ristoranti al chiuso), nel rispetto delle disposizioni anti-contagio inviate a Palazzo Chigi.

Oggi si riunisce la cabina di regia per fare il punto sulla situazione Covid e l'allentamento delle misure, dopodiché potrebbe stabilire un nuovo coronoprogramma delle riaperture dal 17 maggio in cui rientrerebbe anche la possibilità di festeggiare i matrimoni. Ecco con quali regole.

LEGGI ANCHE

Nuovo decreto in arrivo: coprifuoco alle 23 e riaperture, cosa cambia dopo il 14 maggio

Regole matrimoni giugno 2021

Se i **matrimoni**, come presumibile, si potranno festeggiare dall'1 o dal **15 giugno** alla presenza di molti ospiti e con **ricevimento al ristorante**, in sale di ville, hotel o presso altre location in cui sono previsti buffet, tavoli e musica, bisognerà rispettare una serie di regole per contrastare la diffusione del contagio e nella tutela di tutti.

Elenco degli invitati per 14 giorni

Secondo i protocolli indicati dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome, il ristorante è tenuto, per prima cosa, a predisporre un'**adeguata informazione sulle misure di prevenzione** da rispettare durante l'evento, comprensibile anche agli ospiti stranieri, a tenere puliti i servizi igienici disinfettandoli più volte al giorno. Dovrà inoltre **mantenere l'elenco dei partecipanti** per un periodo di 14 giorni, oltre che riorganizzare gli spazi per garantire l'accesso alla sede dell'evento in modo ordinato, **evitare assembramenti** e assicurare il mantenimento di almeno **1 metro di distanza** tra gli ospiti. Se possibile, organizzare percorsi separati per l'entrata e per l'uscita.

Distanza tra i tavoli

Quanto all'organizzazione dei **tavoli**, questi andranno disposti in modo da assicurare il mantenimento di almeno 1 metro di separazione tra i clienti 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), ad eccezione delle persone conviventi o che fanno parte dello stesso nucleo familiare. Tali distanze possono essere ridotte solo con barriere fisiche di separazione.

Laddove possibile, privilegiare i festeggiamenti in spazi esterni (es. giardini, terrazze), sempre nel rispetto del distanziamento di almeno 1 metro.

L'uso della mascherina

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.

Anche i fotografi dovranno tenere la mascherina a meno che non siano distanziati da sposi e ospiti.

Le regole al buffet

Per quanto riguarda i **buffet**, si possono fare prevedendo la somministrazione del cibo da parte del personale

incaricato e divieto per gli ospiti di toccare quanto esposto. Durante il buffet è obbligatorio mantenere la distanza dal personale e dagli altri ospiti e indossare la mascherina.

Si può prevedere un **buffet in modalità self-service** ma solo in presenza di prodotti confezionati in monodose. In particolare, la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire con modalità organizzative che evitino la formazione di assembramenti anche attraverso una riorganizzazione degli spazi in relazione alla dimensione dei locali. Dovranno essere altresì valutate idonee misure, come segnaletica a terra o barriere, per garantire il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro durante la fila per l'accesso al buffet.

Musica dal vivo e balli

Nel caso di esibizioni di musica dal vivo durante il ricevimento, è obbligatorio mantenere il distanziamento tra artisti e pubblico di almeno 2 metri. In ogni caso devono essere evitate attività e occasioni di aggregazione che non consentano il mantenimento della distanza interpersonale di almeno 1 metro.

I microfoni dovranno essere igienizzati se usati da più persone. I **balli** dovrebbero essere consentiti solo all'esterno, ma su questo si dovrà pronunciare il Cts.

Bomboniere non sui tavoli

Le bomboniere non dovranno circolare sui tavoli, ma dovrebbero essere consegnate direttamente dagli sposi a ogni invitato dopo essersi igienizzati le mani.

Autodichiarazione per gli invitati

Come riportano alcune fonti, gli invitati al ricevimento dovranno compilare l'autodichiarazione che attesti di non aver avuto contatti con positivi o presunti positivi nelle precedenti 2 settimane.

Il Covid manager

In caso di ricevimenti con almeno 50 persone il locale in cui si svolge la festa dovrà avere un Covid manager, scelto tra i dipendenti, che si occuperà di far rispettare le regole e che il ricevimento si svolga nel totale rispetto delle norme anti-contagio.

Altre regole per i gestori

Previsto inoltre l'obbligo di mantenere aperte (a meno che condizioni meteorologiche o altre situazioni di necessità non lo consentano) **porte, finestre e vetrate** in modo da favorire il ricambio d'aria naturale negli ambienti interni. Il ristorante dovrà verificare l'efficacia degli **impianti di condizionamento** al fine di garantire l'adeguatezza delle portate di aria esterna secondo le normative vigenti. Si invita a rafforzare ulteriormente le misure per il ricambio d'aria naturale e/o attraverso l'impianto, e va garantita la pulizia dei filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. Se possibile, sarebbe consigliato sostituire i filtri esistenti con filtri di classe superiore, garantendo il mantenimento delle portate. Nei servizi igienici va mantenuto in funzione continuata l'estrattore d'aria.

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

LEGGI ANCHE

Matrimoni, battesimi e comunioni: le regole del nuovo decreto

Green pass per i matrimoni?

Una spinta alla ripartenza di molti settori potrebbe arrivare dal **green pass**. Il certificato verde che attesta lo stato di **vaccinazione**, di guarigione dal Covid o di negatività al tampone effettuato 48 ore prima che oggi serve per spostarsi tra regioni di colore diverso e che dal **15 maggio**, come annunciato dal premier Draghi, servirà per consentire l'arrivo dei turisti all'estero senza restrizioni.

Ma il **green pass** potrebbe avere anche altre finalità: essere richiesto per partecipare a grandi eventi pubblici, entrare alle terme, a congressi, fiere, parchi divertimento o partecipare ai matrimoni.

Grazie a questo strumento si potrebbero anticipare alcune riaperture e far ripartire settori fermi da mesi. Apripista in questo senso la **Campania**: De Luca ha emesso un'**ordinanza (qui il testo)** con cui si "prende atto delle linee guida per la ripresa approvate dalla Conferenza delle Regioni", e "demanda all'Unità di crisi regionale la predisposizione, di concerto con le associazioni di categoria rappresentative degli operatori economici, dei protocolli attuativi-integrativi delle Linee guida approvate in data 28 aprile 2021".

Nei fatti si chiede di promuovere la fruizione in sicurezza di diversi servizi (turistici, alberghieri, di **wedding**, trasporti, spettacoli, etc. - anche attraverso facilitazioni all'accesso dei servizi e/o deroghe alle misure di sicurezza più restrittive, relative al contingentamento delle presenze e al distanziamento interpersonale, per cittadini in possesso di **certificazione/smart card** di completamento della vaccinazione, fermo l'obbligo di utilizzo dei dispositivi di protezione individuale e di osservanza delle altre misure di prevenzione di base (frequente igienizzazione delle mani e degli oggetti).

ARGOMENTI

Matrimonio

Ristoranti

COVID-19

Mascherine

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Iscriviti alla newsletter



Il Recovery della Merkel guarda alla transizione ecologica
di Andrea Muratore



Jersey, il paradiso fiscale che fa litigare Francia e Regno (...)
di Alessandro Ferro



Pressioni di Biden e ritorno degli Usa: perché l'accordo Ue-Cina è in (...)
di Federico Giuliani