

Provvedimento allo studio in vista delle riaperture dopo Pasqua. Le reazioni: "Problemi specialmente per i locali piccoli"

Due metri tra i tavoli: i ristoratori dicono no

Gli addetti ai lavori bocchiano l'ipotesi di una nuova distanza anti contagio: "Così molti chiuderanno"

di **Sonia Fardelli**

AREZZO

■ Due metri di distanza tra i tavoli in ristoranti e pizzerie. Sono queste le nuove misure anti contagio che il Governo sta discutendo in prospettiva della riapertura delle attività dopo Pasqua. Una raccomandazione e dell'Inail, dell'Iss, del Ministero della Salute e dell'Aifa riportate in un documento dal titolo "Indicazioni ad interim sulle misure di prevenzione e controllo delle infezioni da Sars-CoV-2 in tema di varianti e vaccinazione".

Una nuova restrizione che ha scatenato già le reazioni dei ristoratori, facendo addirittura arrivare qualcuno ad esclamare che così si fa il funerale alla ristorazione.

Anche ad Arezzo c'è molta preoccupazione riguardo a questa nuova misura, che se approvata potrebbe portare anche alla chiusura di alcuni locali. "Se dovesse passare questa nuova misura" dice Federico Vestri, titolare del Crispi's e presidente dei ristoratori per Confcommercio, "sarebbe veramente il funerale per la ristorazione. Due metri di distanza sono veramente un abisso. Si riduce di fatto di un terzo la capienza del locale. Per capirsi un ristorante con trenta posti, ne riesce a mettere solo dieci. Però l'affitto del locale e i costi restano gli stessi, non si riducono certo.

Per molti piccoli ristoranti o trattorie potrebbe non avere più senso aprire. E così alla fine si fa sopravvivere solo la grande ristorazione. Io guardo avanti e penso che ci sarà una grande ripresa, al momento bisogna tenere botta e prepararsi a cavalcare l'onda quando tutto ripartirà.

Per questo ho deciso di allargarmi nei locali di ex Sabot, sempre con un'attività legata alla ristorazione. Ma il momento è difficile e la vita futura di tanti ristoranti è legata anche nella nostra città ai ristoratori e ai rimborsi che il Governo riuscirà a darci. Non dovranno essere semplici mance e da questi dipenderà la sopravvivenza di molti ristoratori".

"Ci sono già tante restrizioni nel settore della ristorazione" dice Valeria Alvisi, vice direttore di Confesercenti, "se passa



No alle nuove distanze

Da sinistra

in alto Federico Vestri, Paolo Ceccherini e Roberta Caneschi, Luca Scoscini, Sonia Brunacci e Valeria Alvisi, vice direttore di Confesercenti Arezzo

questa misura dei due metri di distanza tra i tavoli, si rischia che molti ristoratori decidano di chiudere i battenti".

"Sono davvero molto scorggiata" dice Roberta Caneschi che insieme al marito Paolo Ceccherini manda avanti la storica pizzeria Dal Guerra nella galleria Verdi, "sono cinque mesi che siamo chiusi. Adesso se viene adottata questa nuova misura, cosa succederà? Prima avevo sessanta posti, poi sono dovuta passare a quaranta, adesso devo scendere fino a venti? Allora meglio fare solo asporto. Noi siamo fortunati che abbiamo anche lo spazio esterno, ma chi non lo ha, cosa farà? Chiuderà definitivamente? La salute va avanti a tutto e noi siamo i primi a rispettare le regole. Ma due metri mi sembrano una distanza allucinante. Allora che fanno, cambiano tutto anche negli uffici?"

"Io sono un po' in controtendenza" spiega Luca Scoscini del locale Dario e Anna in Piazza Grande, "se le norme anti contagio dicono due metri, va bene, lo accettiamo, purché ci facciano riaprire. Quello che mi preoccupa è il fatto che le spese per mantenere un locale vanno avanti uguali e se il Governo non ce le ferma e non ci dà sussidi adeguati, noi ristoratori non riusciamo ad andare avanti. Servono aiuti concreti a noi e ai nostri collaboratori, che ancora devono avere la cassa integrazione di dicembre, gennaio e febbraio".

"Da quando ci siamo trovati ad affrontare l'emergenza Covid non si è fatto altro che parlare di distanze e ci siamo tutti adeguati" dice Sonia Brunacci dell'Osteria dei Mercanti in piazzetta Sopra i Ponti, "ma due metri di distanza mi sembrano eccessivi, specialmente per chi ha un locale piccolo. Noi abbiamo tre sale e l'esterno e ci possiamo salvare. Ma anche solo per prendere un ordine mi devo avvicinare almeno cinquanta centimetri, un metro al cliente, che appena si siede si toglie la mascherina. Con i due metri dunque salvaguardiamo quindi solo i clienti tra di loro". E bocchia questa possibile nuova misura anti contagio, "come lo sono stati i banchi a rotelle nelle scuole".

WE ARE Jewellery

23 Marzo 2021

L'evento digitale di Italian Exhibition Group che presenta al mondo, da Arezzo, le nuove collezioni della gioielleria e oreficeria Made in Italy.

Organizzato da:

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future

OROAREZZO
INTERNATIONAL JEWELRY EXHIBITION

THE JEWELLERY GOLDEN CLOUD

In collaborazione con:

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

ITIA
ITALIAN TRADE ASSOCIATION

www.oroarezzo.it

f | #wearejewellery