

A un mese dall'entrata in vigore c'è chi è a favore e chi lamenta: "Dentro ho quasi sempre il locale vuoto"

Ristoratori ancora divisi sul green pass

Alvisi (Confesercenti) e Vestri (Confcommercio): "Così si evitano le chiusure". Fabianelli: "Procedura complicata"

di Sara Polvani

AREZZO

■ E' un bilancio in positivo ad un mese dall'entrata in vigore del green pass, da parte delle associazioni di categoria e dei ristoratori aretini salvo per alcuni. La misura viene percepita utile nell'incentivare i vaccini e per evitare le tanto temute chiusure ma sta penalizzando alcune attività.

"Per quanto riguarda la categoria dei pubblici esercizi è un bilancio positivo", spiega la direttrice di Confesercenti Arezzo, Valeria Alvisi, "Naturalmente comporta la necessità per ristoratori e baristi di attrezzarsi per il controllo ma è stata abbastanza digerita. Una tecnica che non sta comportando grosse difficoltà e soprattutto viene percepita come misura per evitare la chiusura. Il green pass è una misura che a nostro avviso è andata nell'incentivare i vaccini. Riguarda i ristoranti ma anche i luoghi di sport, le sagre e le fiere, quelle che sono le opportunità di vivere una vita più normale possibile nonostante che il Covid ancora ci sia, che sia necessario stare attenti, continuare nel distanziamento e nell'uso della mascherina. Tutto ciò che va nella misura di non chiudere le aziende è utile, di certo c'è che ci siamo dovuti adeguare con tanta buona volontà. Non abbiamo rilevato posizioni in contrasto, la



Green pass

Da un mese è in vigore nei ristoranti per cenare al coperto. Ma ci sono pro e contro tra i titolari dei locali

brica Fonte in via Porta Buia, Luca Fabianelli, "Ovviamente ho una terrazza e un giardino e sono privilegiato. Ma domenica a pranzo la gente se ne è andata perché non poteva mangiare dentro. Fuori è pieno e dentro è vuoto. È un disastro assoluto. Ogni telefonata bisogna capire le esigenze dei clienti. Devo mandare via la gente perché non hanno il green pass. Il ristorante dentro è vuoto perché in ogni tavolo c'è chi non ha il green pass. È la prima volta che durante la Fiera mezzo ristorante mi resta vuoto. Quando arriverà l'inverno dovremo stare a controllare tutti. Non sono contento, è difficile lavorare. Stasera (ieri, ndr) ho quasi 60 persone prenotate che vogliono stare fuori. È un caos totale. C'è tanta gente in giro ed è una cosa positiva. Siamo contenti, c'è tanto turismo benché siamo ai primi di settembre, molti tedeschi, francesi e canadesi ma il green pass con i turisti non funziona. Il 50% oggi è turismo. Siamo contenti nel vedere tutta questa gente in città. Il green pass resta un problema per noi perché o lavori o stai a controllare il green pass".

preoccupazione è di continuare a lavorare. Il messaggio è positivo". "Dopo un mese grandi problemi non ci sono stati", spiega il presidente provinciale dei ristoratori Confcommercio, Federico Vestri, e titolare di cinque locali: "anche perché le temperature e il clima è stato favorevole. Per quanto riguarda anche gli accessi dei turisti non ci sono state problematiche per mangiare all'interno. Il bilancio è positivo tra l'altro se viene esteso agli ambienti pubblici, come trasporti e scuole, ormai è diventato una consuetudine per evitare chiusure. Per questo siamo favorevoli che

L'assemblea dei soci

Arezzo Fiere, c'è il nuovo cda: ora le cariche Bianchi: "Strategie a lungo termine per il polo"

AREZZO

■ Ferrer Vannetti, Ginetta Menchetti e Alessandra Joseph. L'assemblea dei soci di Arezzo Fiere e Conso, tenuta da remoto, ieri pomeriggio a ricomporre il consiglio di amministrazione, che mancava da inizio 2019. I tre nomi ormai noti sono stati tutti confermati dai soci - Regione, Camera di Commercio e Comune, che detengono le quote più composte dell'assetto societario del polo fieristico - ma per gli incarichi di presidenza e vice presidenza bisognerà attendere una successiva seduta. "Meritate congratulazioni - ha detto l'amministratore unico Sandra Bianchi - al nuovo cda, a cui auguro buon lavoro e la realizzazione di strategie di lungo termine per la società e per tutto l'indotto da essa collegato".

venga allargato". "Ora ci sarà qualche problematica in più con la stagione invernale - prosegue Vestri - e sarà la cartina tornasole. Le persone vorranno stare all'interno. Per il momento non ci sono problematiche. Come strumento per evitare le chiusure è il migliore. Altre chiusure non sarebbe possibile affrontarle. Il green pass è veloce da scannerizzare, ci limitiamo a verificare che il soggetto lo abbia e va bene. Aspettiamo la stagione invernale che possa servire a non ripetere le chiusure". "Dal mio punto di vista siamo penalizzati da paura", commenta il titolare del ristorante An-