LA PROVINCIA
SABATO 25 APRILE 2020

I timori dei ristoratori «Regole sì, ma coerenti»

Monte Marenzo

Locatelli, titolare del ristorante Patrunzì, ha scritto al Governo: «Prima la salute ma metteteci in condizione di lavorare»

Le misure di distanziamento sociale e di sicurezza per gli esercizi pubblici saranno inevitabili e giustificate, ma dovranno avere una logica ed evitare di rappresentare, per gli operatori, soltanto costi e problemi. In un quadro complicato per tutte le attività economiche, bar, ristoranti e locali in genere sono tra quelli che più degli altri incontreranno difficoltà anche in futuro. In attesa (nella speranza) che un vaccino riporti le cose il più vicine possibile alla normalità, gli esercenti tremano, aspettando che vengano rese note le misure che interesseranno le loro strutture.

Romina Locatelli, con la sorella Germana, gestisce a Monte Marenzo il bar, ristorante, pizzeria ed edicola "Patrunzì", locale appartenente da decenni alla sua famiglia. Anche lei si è dovuta attenere alle restrizioni disposte dal Governo per la salute pubblica e l'ha fatto senza indugi. Ma a questo punto chiede, in vista di una possibile prossima riapertura, che le future indicazioni siano coerenti.

La sua è una lettera aperta all'Esecutivo. «In questo momento, con il Covid-19, la vita è dura da affrontare – ha scritto -. In questo periodo ho tenuto aperta l'edicola come punto di informazione, mentre il ristorante, la pizzeria e il bar sono stati (dopo varie normative) chiusi. Con l'obbligo di chiusura totale dal 12 marzo, affrontare vari problemi è difficile», ha aggiunto, riferendosi in particolare a «pagamenti di bollette e fornitori che nei primi mesi dell'anno hanno portato la merce»; merce che però non si è potuto utilizzare.

Romina Locatelli

La commerciante non è fiduciosa. «Vedo il futuro drammatico. Mi potrebbe andar bene che nel ristorante non si faccia assembramento; quindi no alle comitive e no alle feste, tenere la distanza di 2 metri tra i clienti. Ma non si può arrivare in un bar a vietare il servizio al banco». Rispetto al servizio al tavolo, secondo Romina Locatelli, consumare un caffè al bancone è più rapido e richiede meno contatti. Ma ha perplessità anche su altri aspetti, come sul fatto che «in un locale di 40 mq ci debba stare un solo cliente. Spero proprio che pensiate bene a ciò che farete. Dovreste dare più fiducia al titolare, che dovrà gestire il locale in modo che i clienti non facciano assembramento e gestire il tutto in modo semplice. Con le regole pensate fino ad ora da voi molti colleghi stanno pensando di chiudere il locale. Se così fosse per la maggior parte dei casi, e molti non alzassero più la saracinesca, vorrò vedere come girerà l'economia». **C. Doz.**