



ADIGE 17 MAGGIO

CONFESERCENTI

Peterlana: c'è chi attende per organizzarsi e valutare il mercato

«Qualcuno non riaprirà subito»

«Prevedo una prima giornata tranquilla nei ristoranti, vediamo come risponde la clientela dopo questi mesi difficili. Massimiliano Peterlana, presidente di Confesercenti del Trentino è soddisfatto per le riaperture ma cauto nelle previsioni sull'andamento delle prime giornate di lavoro nei locali della ristorazione, che da domani possono rialzare le serrande dopo quasi tre mesi di interruzione (salvo chi ha potuto svolgere servizio take away).

Peterlana si prega anche di avere qualche dubbio sull'entità delle riaperture che scatteranno già domani. Il quadro provinciale presenta esercizi pronti a ripar-

tire domani, altri che aspettano martedì, perché nel frattempo dovranno completare la riorganizzazione dopo aver studiato a fondo le prescrizioni contenute nel protocollo anticovid diffuso ieri.

«Ma - prosegue il presidente - c'è anche chi ha deciso di attendere, perché teme che inizialmente l'affluenza di clienti sia troppo bassa per giustificare i costi fissi di un ristorante. Di certo parte del personale resterà in cassa integrazione, si prevederanno turni alterni dei lavoratori, ci si ricalibrerà via via valutando il trend degli affari. Non sarà facile dopo mesi nei quali anche il ricorso alla mo-

dalità dell'asporto, per chi ha potuto adottarla, è stato (salvo eccezioni) solo una goccia nel mare del lockdown».

Peterlana fa sapere che la sua organizzazione di categoria ieri ha fatto pervenire a tutti gli associati una copia del protocollo igienico-sanitario concordato venerdì da Regioni e governo. «Chiaramente - commenta - la gestione degli spazi richiede uno sforzo sul quale ora ci si sta impegnando. Vanno controllate e igienizzate le persone, fin dall'arrivo nel locale, per mantenere sempre il metro di distanza, bisogna essere costantemente attenti alla disinfezione (mani, ambienti, oggetti vari),

scegliere materiali e procedure adeguati eccetera. Insomma, la responsabilità è alta. Va monitorato lo spazio esterno anche laddove non vi sono tavoli, il rischio da scongiurare è che, specialmente fuori dei bar, si creino assembramenti di persone. Quanto agli alberghi, la riapertura, sia pure permessa, resta evidentemente subordinata alla ripresa del flusso turistico, oggi non ancora prevedibile».

Infatti, se per l'ambito nazionale e per gli arrivi dall'estero in Italia saranno rimosse tutte le restrizioni il 3 giugno, resta da risolvere la questione dei confini europei, a cominciare da quello del Brennero.

Z. S.



I bar scalitano: il caffè da lunedì si potrà prendere al banco

L'EMERGENZA CORONAVIRUS - I LOCALI PUBBLICI RIAPRONO

Ristoranti e bar, ripartenza a metà

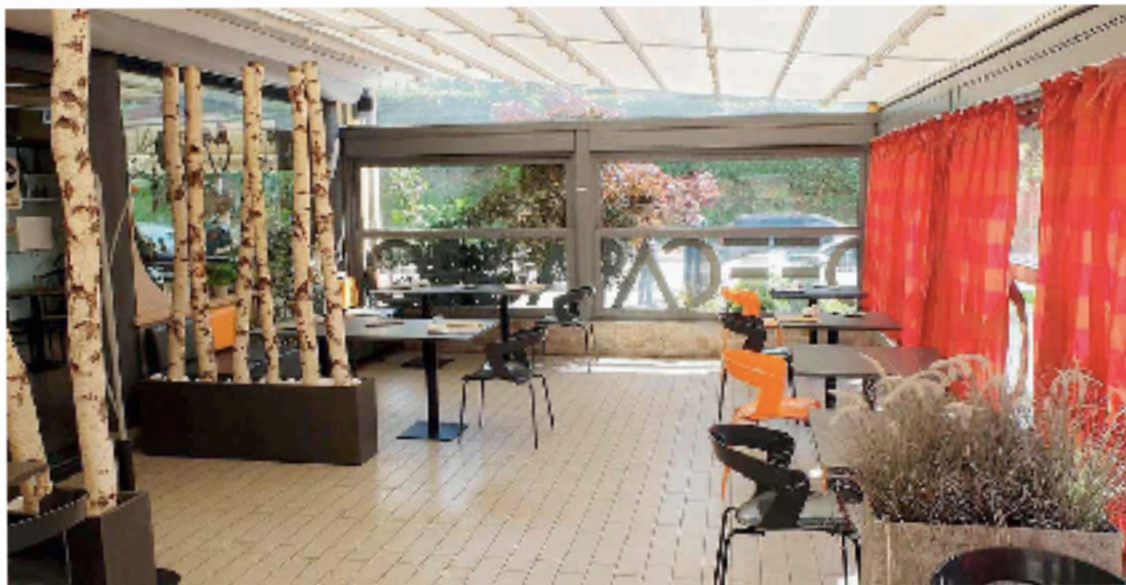
Da domani la riapertura. Peterlana (Fiep): «Anche con le norme meno restrittive rispetto a quelle del Trent, molti terranno chiusi»
 Bolter: «Speriamo di salvare almeno l'estate». Marzari: «È importante far capire ai cittadini che mangiare al ristorante è sicuro»

CLAUDIO LIBERA

nessa. Trentino, dopo lo stop iniziato il 10 marzo, riapriranno finalmente i bar, i ristoranti, le pizzerie, le mense, gli esercizi pubblici che avevano abbassato le serrande per ripartire. I decreti ministeriali sono giunti in tempo e chissà quante giurie, solo per aprire, avevano ripreso scappate a rangoli e lotti e con molte limitazioni.

Maestriano Peterlana, presidente della Fieper Confesercenti - Federazione italiana esercizi pubblici e turistici - nonché titolare del ristorante Due Spade afferma: «I tavoli (distanza per legge 2m) non apriranno, sono responsabile Covid del mio locale, ho fatto il corso quindi devo aggiornare i dipendenti (in un'aula che Federico Pombrli). Quindi, adottando il decreto, dovremo cambiare la disposizione dei tavoli; rispettando le norme di sicurezza, all'interno posso ospitare circa la metà dei posti, nel piazzale ci saranno di coperti al posto del 30. Se venerdì, fino alle 20.30, il protocollo fosse rimasto quello del Trent, nessuno avrebbe potuto riaprire rispettando i quattro metri di distanza. Ma anche in queste condizioni - conclude Max Peterlana - sono convinto che tanti non apriranno e molti avranno difficoltà a gestirli (loci 2). Non è uno scherzo per chi fa le cose fatte bene e vuole trarre il massimo».

Roberta Trentini, titolare di Casa Giovi, storico locale di Viale Verona, ha già sistemato insieme al suo chef Elio Storacelli il locale, che ospita pizza classica e salumi. Il locale, prima del furiangere Covid-19, ospitava 120 persone ma insieme a piazzale. «Aldilà» - dice Roberta - «abbiamo diventato i tavoli, lo scardolo quello con più sedie per le cucine familiari, mentre gli altri sono per due persone: non serve diventarci in platea in quanto la distanza (quattro metri) non è più possibile sono per le persone sole».



Con il governo la sala da pranzo di Casa Giovi (Viale Verona). I tavoli sono stati divisi e coperti per rispettare le norme anti-Covid (Foto: Claudio Libera)



Mauro Rizzo



Pierluigi Basso Peterlana



Niko Marzari (Alcornoque Trentino)

Tutto monaco, eliminati i dispositivi abituali, ritrovando buone di stile, come, sale, meli e lucine al forno».

«Mauro Rizzo, come da una parte all'altra di piazza Duomo per collaborare con i figli alla realizzazione dei piazzali ed al dimensionamento del tavolo, che devono essere adeguati anche a corso del coronavirus (alcolici) per il ristorante di».

IL NUMERO

1

metro

«La distanza minima è quella che interviene tra i tavoli pubblici dove si mangia. Non ci sono altre norme restrittive come nel caso del Trent».

la facciata in cui sono stati scoperti degli affreschi. «Fatto a norma» - dice Rizzo - «rispetto il metro ma un tavolo». L'altro, pedana pochi posti fuori, dentro almeno il 50 per cento, qui in piazza Duomo. In piazza Duomo invece ci siamo allargati, il ristorante di via Verdi, il Duomo, lo riapriranno mercoledì non c'è meno in questa fase di avvio». Il conclude:

«Abbiamo bisogno del buon senso della gente (circa 10 milioni) che siamo noi esserci a pagare per colpa degli errori di altri che non rispettano le regole. Un grande infine a quanto fatto dalle nostre categorie, dal Comune, dalla Provincia per gli accordi raggiunti. Speriamo di salvarci almeno l'estate».

All'Antica Trattoria Al Tre

Giovedì di via Mezzola, Giovanni Limardi e Niko Marzari davanti non apriranno. «Lo faremo martedì o mercoledì, stiamo studiando il coronavirus (già tagliato). Io sono il vice di Maximiliano Peterlana in Fieper - aggiunge Marzari - e dobbiamo risolvere le norme (alcolici) e il decoro, come la sanificazione dei menù, della carta di vino. Ho pensato pensato di inviarla via WhatsApp ai clienti». «Posti» - prosegue Marzari - «dal 50 scendiamo al 10 ma chi che tempo a preparare e che la gente deve convincersi che andare al ristorante non è un rischio, che non è più, meritevole, che straglie, poco troglie, non è più il solo. Il locale sanitario, il personale con protezione e caschi. Tornate ad uscire a vivere, altrimenti - conclude - non riapriranno più della nostra vita».

www.espressonline.it