

«Fase due, l'unica soluzione è l'asporto»

I commercianti rilanciano: osserveremo tutte le regole di distanziamento ma ora ci sia consentito di vendere al cliente che viene a prendere il cibo

Sicurezza

In un locale di 40 metri quadri si potrà entrare uno alla volta

Mentre per bar e ristoranti si parla di riapertura nella «Fase 3», ovvero dopo il 20 maggio, ieri sono risuonate le parole del segretario del Pd e Governatore del Lazio Nicola Zingaretti: «È importante che la cabina di regia nazionale fornisca un "decalogo" su cosa significa "distanziamento sociale"». Ma soprattutto ha lanciato un avvertimento: «Io penso che il distanziamento nei luoghi chiusi del commercio andrà tenuto fino alla scoperta del vaccino. Su bar e ristoranti bisognerà chiarire il rapporto tra metri quadri e utente. Credo che bisognerà andare in deroga, e questo riguarda i sindaci, i regolamenti per i tavoli all'aperto». I tempi per il vaccino, però, ai commercianti sembrano eterni, visto che si parla di più di un anno. Così, preoccupati per il loro futuro i titolari di bar, ristoranti e pasticcerie, lanciano le loro contro-proposte per un'apertura più rapida, «disposti», così dicono, «ad osservare tutte le regole di sicurezza sanitaria».

E se la **Fipe Confcommercio** con il direttore Luciano Sbraga, parla di 800 milioni di euro già perduti in questi due mesi di blocco, il presidente della Fiepet Confesercenti Claudio Pica prevede con timore che «tra il 10 ed il 15 per cento di bar e ristoranti potrebbero non riaprire». Quanto ai tavoli all'aperto Claudio Pica ritiene che distanziare i tavoli all'aperto potrebbe non essere un problema vista la cancellazione della Cosap per

il 2020, «poi torneremo alla regolarità».

Ed eccoci alle loro proposte, già inviate a Governo, Mise, Regione.

Che «fin dalla "fase 2" venga consentita la vendita di asporto dei prodotti dei bar ristoranti gelaterie pasticcerie, e anche prima», spiega Claudio Pica. «Infatti, si potrebbe aprire durante questo periodo rispettando le normative di sicurezza previste dall'ultimo decreto: entrando uno per volta a prendere i dolci o i gelati, e gli articoli di pasticceria e nella fase successiva, alla riapertura dell'attività la riduzione dei tavolini nei ristoranti e nei bar con le distanze da oltre un metro fra un cliente e l'altro e rispettando anche il lavoro dei nostri dipendenti».

«La nostra data di riapertura è lontanissima e non capiamo perché — aggiunge Luciano Sbraga — dato che le aziende sono in grado di garantire la sicurezza sanitaria secondo le indicazioni delle autorità. Noi a questo ci stiamo già preparando, sia per la sicurezza nei luoghi di lavoro, quindi nel rapporto con dipendenti e lavoratori, sia nei riguardi dei clienti. Se l'obiettivo è il distanziamento interpersonale e le aziende adeguano la propria struttura a quella prescrizione, se già da oggi fossero in grado di rispettare tutte le norme perché dovrebbero aprire dopo? E la proposta è che da subito, lo stiamo chiedendo da tempo, si possa fare la vendita per asporto».

Frena un po' gli entusiasmi Giovanna Marchese Bellaroto la presidente della Cna Commercio: «È giusto che bar e ristoranti siano attrezzati per la consegna a casa, mentre "asporto" vuol dire tenere il negozio aperto. E prepariamoci alle file perché in un negozio di 40 metri quadri potrà entrare un cliente alla volta».

Lilli Garrone

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo stop

Un ristorante chiuso, come altre centinaia in città, dall'11 marzo

